



**Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN**

**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN  
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA – CPA**

**TEMA**

**LA CONTABILIDAD DE COSTOS PARA RESTAURANTES EN LAS  
PEQUEÑAS ORGANIZACIONES**

**Tutor**

**EC. Fulton Teodomiro Zambrano Saltos, MBA**

**Autora**

**ANABELL LISSETH CORONEL VÉLIZ**

**GUAYAQUIL, 2016**

## REPOSITORIO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR, CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN

FICHA DE REGISTRO DE TESIS		
<b>TÍTULO Y SUBTÍTULO:</b> La Contabilidad de Costos para Restaurantes en las Pequeñas Organizaciones.		
<b>AUTOR/ES:</b> Anabell Lisseth Coronel Véliz	<b>REVISORES:</b> Ec. Fulton Teodomiro Zambrano Saltos, MBA – Tutor	
<b>INSTITUCIÓN:</b> Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil	<b>FACULTAD:</b>  Administración	
<b>CARRERA:</b> Contabilidad y Auditoría		
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b>	<b>N. DE PÁGS.:</b> 95	
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b> Contabilidad		
<b>PALABRAS CLAVE:</b> Contabilidad, Contabilidad de Costos, Restaurantes, Pequeñas Organizaciones, Rentabilidad, Costos y Gastos.		
<b>RESUMEN:</b> La presente investigación tiene como objetivo determinar la metodología de costos a aplicarse para restaurantes en las pequeñas organizaciones a fin de mejorar la rentabilidad optimizando costos y gastos.		
<b>N. DE REGISTRO</b> (en base de datos):	<b>N. DE CLASIFICACIÓN:</b>	
<b>DIRECCIÓN URL</b> (tesis en la web):		
<b>ADJUNTO URL</b> (tesis en la web):		
<b>ADJUNTO PDF:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<b>CONTACTO CON AUTORES/ES:</b>	Teléfono: 0995172192	E-mail: anabellcoronel@hotmail.com
<b>CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:</b>	Nombre: MSC. ING. Rosa Hinojosa De Leimberg	
	Teléfono: 042596500 Ext. 274	
	E-mail: <a href="mailto:rhinojozal@ulvr.edu.ec">rhinojozal@ulvr.edu.ec</a>	
	Director de Carrera: MSC Lcdo. Stalin Guamán A.	
	Teléfono: 042596500 Ext. 271	
	E-mail: <a href="mailto:sguamana@ulvr.edu.ec">sguamana@ulvr.edu.ec</a>	

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES**

La estudiante egresada Anabell Lisseth Coronel Véliz, declara bajo juramento, que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente a la suscrita y se responsabiliza con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar **“LA CONTABILIDAD DE COSTOS PARA RESTAURANTES EN LAS PEQUEÑAS ORGANIZACIONES”**

Autora:

**ANABELL LISSETH CORONEL VÉLIZ**  
**C.C.: 091714080-8**

## **CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación “**LA CONTABILIDAD DE COSTOS PARA RESTAURANTES EN LAS PEQUEÑAS ORGANIZACIONES**” nombrado(a) por el Consejo Directivo de la Facultad de Administración de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil.

### **CERTIFICO:**

Haber dirigido, revisado y analizado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: “**LA CONTABILIDAD DE COSTOS PARA RESTAURANTES EN LAS PEQUEÑAS ORGANIZACIONES**”, presentado por la egresada **ANABELL LISSETH CORONEL VÉLIZ**, como requisito previo a la aprobación de la investigación para optar al Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría - CPA, encontrándose apta para su sustentación

**EC. FULTON TEODOMIRO ZAMBRANO SALTOS, MBA**

**C.C.: 170591797 – 7**

**Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

## **CERTIFICADO DE URKUND**

[Urkund] 5% de similitud - fzambranos@ulvr.edu.ec Recibidos x

report@analysis.urkund.com

para mí

Documento(s) entregado(s) por: [fzambranos@ulvr.edu.ec](mailto:fzambranos@ulvr.edu.ec)

Documento(s) recibido(s) el: 13/07/2016 15:30:00

Informe generado el 13/07/2016 18:11:10 por el servicio de análisis documental

Mensaje del depositante: \*La Contabilidad de Costos para Restaurantes en las p

Ec. Fulton Zambrano Saltos.MBA

---

Documento : Tesis Texto.docx [D21088406]

Alrededor de 5% de este documento se compone de texto más o menos similar al contenido de 27 fuente(s) considerada(s) como la(s) más pertinente(s).

La más larga sección comportando similitudes, contiene 274 palabras y tiene un

TENER EN CUENTA que el índice de similitud presentado arriba, no indica en r falta de rigor en el documento.

Puede haber buenas y legítimas razones para que partes del documento analiza Es al corrector mismo de determinar la presencia cierta de plagio o falta de rigor documento original.

Haga clic para acceder al análisis:

<https://secure.urkund.com/view/20775675-540718-275459>

**EC. FULTON TEODOMIRO ZAMBRANO SALTOS, MBA**

**DOCENTE**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

## ÍNDICE GENERAL

REPOSITORIO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR, CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN .....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES .....	iii
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR .....	iv
CERTIFICADO DE URKUND .....	v
ÍNDICE GENERAL.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS .....	x
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xii
AGRADECIMIENTO .....	xiv
DEDICATORIA .....	xv
CAPÍTULO I.....	1
INTRODUCCIÓN .....	1
1.1.    Introducción.....	1
1.2.    Tema de Investigación.....	2
1.3.    Planteamiento del Problema de Investigación.....	2
1.4.    Formulación del Problema. ....	4
1.4.1.    Causas y Consecuencias del Problema. ....	4
1.4.2.    Evaluación del Problema.....	5
1.5.    Sistematización del Problema. ....	6
1.6.    Justificación de la Investigación.....	6
1.7.    Objetivos. ....	7
1.7.1.    Objetivo General. ....	7
1.7.2.    Objetivos Específicos.....	7
1.8.    Delimitación de la Investigación.....	8
1.9.    Idea a Defender.....	8
CAPÍTULO II .....	9

MARCO TEÓRICO.....	9
2.1 Antecedentes de la investigación.....	9
2.2. Bases Teóricas .....	10
2.2.1. Contabilidad .....	10
2.2.1.1. Objetivo de la Contabilidad .....	10
2.2.1.2. Importancia de la Contabilidad.....	10
2.2.1.3. Tipos de Contabilidad.....	11
2.2.1.3.1. Contabilidad Científica .....	11
2.2.1.3.2. Contabilidad Tecnológica .....	11
2.2.1.3.3. Contabilidad de Empresas o Sectores Económicos .....	11
2.2.1.3.4. Contabilidad Gubernamental .....	12
2.2.1.3.5. Contabilidad Internacional.....	12
2.2.1.3.6. Contabilidad de Especialidades .....	12
2.2.1.3.7. Contabilidad Privada.....	13
2.2.1.3.8. Contabilidad de Servicios .....	13
2.2.1.3.9. Contabilidad Social .....	13
2.2.1.4. Conceptos Generales del Costo .....	13
2.2.1.5. Contabilidad de Costos .....	14
2.2.1.5.1. Objetivos de la Contabilidad de Costos .....	16
2.2.1.5.2. Elementos del Costo.....	16
2.2.1.5.3. Clasificación de los Costos de acuerdo a la Función en la que se Incurren: .....	17
2.2.1.5.3.1. Costos de Producción .....	17
2.2.1.5.3.2. Costos de Distribución.....	18
2.2.1.5.3.3. Costos de Administración.....	18
2.2.1.5.4. Clasificación de los Costos según su Identificación con una Actividad	18
2.2.1.5.4.1. Costos Directos.....	18
2.2.1.5.4.2. Costos Indirectos .....	19
2.2.1.5.5. Clasificación de los Costos de acuerdo con el Tiempo en que fueron Calculados.....	19
2.2.1.5.5.1. Costos Históricos.....	19
2.2.1.5.5.2. Costos Predeterminados .....	20

2.2.1.5.6. Clasificación de los Costos de acuerdo con el Tiempo en que se cargan a los Ingresos .....	20
2.2.1.5.6.1. Costos del Período .....	20
2.2.1.5.6.2. Costos del Producto .....	21
2.2.1.5.7. Clasificación de los Costos de acuerdo con el Control que se tenga sobre la Ocurrencia de un Costo. ....	21
2.2.1.5.7.1. Costos Controlables .....	21
2.2.1.5.7.2. Costos No Controlables .....	22
2.2.1.5.8. Clasificación de los Costos de acuerdo con su Comportamiento. ....	22
2.2.1.5.8.1. Costos Variables .....	22
2.2.1.5.8.2. Costos Fijos .....	23
2.2.1.5.8.3. Costos SemivARIABLES.....	23
2.2.1.5.9. Clasificación de los Costos de acuerdo con su Importancia para la Toma de Decisiones.....	24
2.2.1.5.9.1. Costos Relevantes.....	24
2.2.1.5.9.2. Costos Irrelevantes .....	24
2.2.1.5.10. Sistema de Costeo .....	25
2.2.1.5.10.1. Sistema de Costeo por Órdenes de Trabajo .....	25
2.2.1.5.10.2. Sistema de Costeo por Procesos .....	25
2.2.1.5.10.3. Sistema de Costeo por Actividades .....	26
2.2.1.5.11. Costos Predeterminados: Estimados y Estándar .....	27
2.2.1.5.11.1. Costos Estimados.....	27
2.2.1.5.11.2. Costos Estándar.....	28
2.2.1.6. Contabilidad de Costos para Restaurantes.....	29
CAPÍTULO III.....	33
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	33
3.1. Metodología.....	33
3.1.1. Tipos de Investigación .....	34
3.1.1.1. Investigación Descriptiva .....	34
3.1.1.2. Investigación Documental .....	34
3.1.1.3. Investigación Aplicada .....	35
3.1.2. Enfoque de la Investigación.....	35

3.1.3.	Técnicas e Instrumentos de Investigación.....	35
3.1.3.1.	Encuesta.....	36
3.1.3.2.	Proceso para la Recolección de Datos .....	36
3.2.	Población y Muestra.....	37
3.2.1.	Población.....	37
3.2.2.	Muestra.....	38
3.3.	Análisis de los Resultados.....	39
3.4.	Resultados de la Encuesta. ....	59
CAPÍTULO IV.....		60
INFORME TÉCNICO .....		60
4.1.	Justificación del Informe Técnico. ....	60
4.2.	Objetivo General del Informe Técnico.....	61
4.3.	Objetivos Específicos del Informe Técnico. ....	61
4.4.	Formularios Básicos .....	61
4.4.1.	Planificación del menú:.....	61
4.4.2.	Formulaciones Estándar .....	62
4.4.3.	Hoja de Acumulación.....	63
4.4.4.	Hoja de Resumen de Adquisición.....	65
4.4.5.	Plan de Cuentas .....	66
4.4.6.	Contabilización de los principales elementos del costo.....	68
4.4.7.	Uso de variaciones por nivel de ventas y costos efectuados.....	69
Conclusiones y Recomendaciones .....		70
Conclusiones.....		70
Recomendaciones .....		72
Apéndices.....		73
Referencias Bibliográficas .....		79

## ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1: Causas y consecuencias del problema</i> .....	5
<i>Tabla 2: Diferencias entre Costos Fijos y Variables</i> .....	23
<i>Tabla 3: Diferencias entre los Costos Estimados y los Estándar</i> .....	28
<i>Tabla 4: Población</i> .....	37
<i>Tabla 5: La empresa cuenta con un sistema de contabilidad de costos para el registro de sus operaciones</i> .....	39
<i>Tabla 6: Conoce usted la rentabilidad que genera la empresa</i> .....	40
<i>Tabla 7: Cuenta con procedimientos y políticas en su empresa</i> .....	41
<i>Tabla 8: Usted controla las compras y gastos del negocio</i> .....	42
<i>Tabla 9: Identifica el margen bruto de cada producto de su empresa</i> .....	43
<i>Tabla 10: Cuenta con presupuestos de compras por cada rubro de la materia prima</i> .....	44
<i>Tabla 11: La empresa tiene elaborado un organigrama</i> .....	45
<i>Tabla 12: Conoce el punto de equilibrio de su empresa</i> .....	46
<i>Tabla 13: Conoce usted la participación del costo de materia prima en relación al costo total</i> .....	47
<i>Tabla 14: Conoce la diferencia que existe entre los métodos de costo por absorción, órdenes de producción y estándar</i> .....	48
<i>Tabla 15: Cree usted que un reporte de análisis de aplicación de costos y gastos permitirá un mejor control</i> .....	49
<i>Tabla 16: Cree usted que un flujograma de los procesos del registro contable permite optimizar los recursos</i> .....	50
<i>Tabla 17: Cree usted que un plan de cuentas debe ser estructurado de acuerdo a los productos que se comercializan</i> .....	51
<i>Tabla 18: Conoce usted cual es el impacto tributario en el costo</i> .....	52
<i>Tabla 19: Cree usted que debería existir un análisis financiero de las principales cuentas como inventario, costo y utilidad</i> .....	53
<i>Tabla 20: Se tiene establecida alguna receta fija o estándar de los platos que se comercializan</i> .....	54

<i>Tabla 21: Existe algún formato para las órdenes de compra.....</i>	<i>55</i>
<i>Tabla 22: Posee un sistema de facturación .....</i>	<i>56</i>
<i>Tabla 23: Llevan algún informe por los platos y bebidas .....</i>	<i>57</i>
<i>Tabla 24: Realizan algún tipo de análisis para comparar variaciones en los costos.....</i>	<i>58</i>
<i>Tabla 25: Plan de Cuentas.....</i>	<i>66</i>
<i>Tabla 26: Asiento de diario mano de obra directa .....</i>	<i>68</i>
<i>Tabla 27: Asiento de diario materia prima .....</i>	<i>68</i>
<i>Tabla 28: Asiento de diario costos indirectos de fabricación .....</i>	<i>69</i>
<i>Tabla 29: Uso de Variaciones por nivel de ventas y costos efectuados .....</i>	<i>69</i>

## ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1: Esquema de la contabilidad de costos</i> .....	15
<i>Figura 2: Diferencias de los Sistemas de Costeo</i> .....	26
<i>Figura 3: Sistema de costeo basado en actividades</i> .....	27
<i>Figura 4: La empresa cuenta con un sistema de contabilidad de costos para el registro de sus operaciones</i> .....	39
<i>Figura 5: Conoce usted la rentabilidad que genera la empresa</i> .....	40
<i>Figura 6: Cuenta con procedimientos y políticas en su empresa</i> .....	41
<i>Figura 7: Usted controla las compras y gastos del negocio</i> .....	42
<i>Figura 8: Identifica el margen bruto de cada producto de su empresa</i> .....	43
<i>Figura 9: Cuenta con presupuestos de compras por cada rubro de la materia prima</i> .....	44
<i>Figura 10: La empresa tiene elaborado un organigrama</i> .....	45
<i>Figura 11: Conoce el punto de equilibrio de su empresa</i> .....	46
<i>Figura 12: Conoce usted la participación del costo de materia prima en relación al costo total</i> .....	47
<i>Figura 13: Conoce la diferencia que existe entre los métodos de costo por absorción, órdenes de producción y estándar.</i> .....	48
<i>Figura 14: Cree usted que un reporte de análisis de aplicación de costos y gastos permitirá un mejor control</i> .....	49
<i>Figura 15: Cree usted que un flujograma de los procesos del registro contable permite optimizar los recursos</i> .....	50
<i>Figura 16: Cree usted que un plan de cuentas debe ser estructurado de acuerdo a los productos que se comercializan</i> .....	51
<i>Figura 17: Conoce usted cual es el impacto tributario en el costo</i> .....	52
<i>Figura 18: Cree usted que debería existir un análisis financiero de las principales cuentas como inventario, costo y utilidad</i> .....	53
<i>Figura 19: Se tiene establecida alguna receta fija o estándar de los platos que se comercializan</i> .....	54
<i>Figura 20: Existe algún formato para las órdenes de compra</i> .....	55

<i>Figura 21: Posee un sistema de facturación.....</i>	<i>56</i>
<i>Figura 22: Llevan algún informe por los platos y bebidas.....</i>	<i>57</i>
<i>Figura 23: Realizan algún tipo de análisis para comparar variaciones en los costos.....</i>	<i>58</i>
<i>Figura 24: Planificación del Menú.....</i>	<i>62</i>
<i>Figura 25: Formulaciones Estándar .....</i>	<i>62</i>
<i>Figura 26: Hoja de Acumulación .....</i>	<i>64</i>
<i>Figura 27: Hoja de Resumen de Adquisición .....</i>	<i>65</i>

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar doy infinitamente gracias a Dios, por haberme dado fuerzas y valor para poder culminar esta etapa de mi vida.

Le agradezco a mi madre la confianza, el apoyo, y el amor infinito que sin duda alguna me ha demostrado en el trayecto de mi vida, corrigiendo mis faltas y celebrando mis triunfos.

A mi padre, a quien cada minuto de mi vida lo tengo presente y sé que está orgulloso de la persona en la cual me he convertido.

A mis hermanos Cristóbal, Daniel y a mis verdaderos amigos que han estado a mi lado para no dejarme decaer brindándome el apoyo necesario y dándome las palabras correctas de aliento cuando las he necesitado.

A la Ing. Mónica Andrade y a mis compañeros de trabajo por su ayuda y comprensión durante la elaboración de este proyecto.

A la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, por haberme dado la oportunidad de acogerme en sus aulas del saber para consolidar mis conocimientos y dar este paso de convertirme en profesional.

A mi tutor el Ec. Fulton Teodomiro Zambrano Saltos, MBA, por su apoyo y conocimientos brindados en el desarrollo y ejecución de mi proyecto de investigación.

Finalmente agradezco de manera especial a la Ec. Cindy Loor Mero y a la Ing. Verónica Ochoa Hidalgo por sus valiosas aportaciones que hicieron posibles la culminación de este proyecto.

Anabell Lisseth Coronel Véliz

## DEDICATORIA

A Dios, por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida, por los triunfos y por los momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más.

A mi familia con quien tengo la dicha de compartir este triunfo, pero sobre todo a mi Papá que desde el cielo me cuida y que en los peores momentos me ha hecho sentir protegida.

A mis hermanos Cristóbal, Daniel, Galo y a mi sobrina Alice quienes han sido y serán mi motivación, inspiración y felicidad.

A mis mejores amigas Karla y Karen por el apoyo y aprecio incondicional que han tenido para conmigo y a aquellas lindas personas que conocí en el trayecto de desarrollo de este proyecto.

A una persona muy especial que llevo en mi corazón que ha estado pendiente para brindarme su amor y ayudarme en lo que he necesitado.

“Nadie puede llegar a la cima armado sólo de su talento. Dios da el talento; el trabajo transforma en talento en genio”.

# **CAPÍTULO I**

## **INTRODUCCIÓN**

### **1.1. Introducción.**

La Contabilidad de Costos es una valiosa herramienta que las empresas comerciales o de servicios deben desarrollar a fin de controlar y manejar su rentabilidad. Todas las empresas al iniciar y continuar sus operaciones deben incurrir en costos, es por ello que el control de costos es uno de los tantos problemas de los cuales se debe hacer frente para cumplir con las metas planificadas.

La labor de supervisión la ejerce el departamento de costos de los restaurantes, desde la compra de víveres, recepción, almacenamiento, transformación y los costos que se incurre en la preparación de alimentos hasta la venta, es en el proceso de producción y preparación de alimentos donde suelen ocurrir diversos inconvenientes que pueden hacer que los niveles de utilidad se vean disminuidos. El diseño de la estructura del uso de Contabilidad de Costos para un restaurante por pequeño que sea, será una variable que incide directamente con su futuro que puede ser su crecimiento o cierre del negocio y la importancia de los mismos, cómo los costos influyen en las ganancias.

La Contabilidad de Costos es de vital importancia en los restaurantes para el manejo eficiente de sus costos, mejora de rentabilidad y crecimiento del negocio.

El siguiente trabajo de titulación se encuentra estructurado bajo los siguientes capitulados:

**CAPÍTULO I:** Se estructura por el problema objeto de estudio el mismo que se identifique y formula presentándose así el cuadro de causas – consecuencias, con la finalidad de estudiarlo se plantean el objetivo general y los objetivos específicos.

**CAPÍTULO II:** Se describe en dos marcos: el primero es el marco teórico o bases teóricas, el mismo que permite mediante teorías existente exponer planteamientos y ciencias de diferentes autores, y el segundo es el marco conceptual donde se citarán las palabras técnicas más relevantes que contiene el trabajo de titulación.

**CAPÍTULO III:** En este capítulo se describe la metodología, técnica e instrumentos de investigación con los que se trabajó durante el presente proyecto de investigación, se realiza el diagnóstico y se comprueba o se niega la hipótesis o idea a defender.

**CAPÍTULO IV:** Aquí se desarrollará el informe técnico producto de la investigación realizada del objeto de estudio, presentando varios formularios que serán claves para la implementación de un sistema de contabilidad de costos.

## **1.2. Tema de Investigación.**

“La Contabilidad de Costos para Restaurantes en las Pequeñas Organizaciones”

## **1.3. Planteamiento del Problema de Investigación.**

El mundo y su constante cambio que relaciona varios factores económico, social, tecnológico, emprendimientos, obliga a todos los comerciantes y empresarios a disponer de sistemas de control de costos para el manejo eficiente de sus operaciones, por más pequeña que sea la organización. Este actor será preponderante en el éxito o fracaso del negocio.

Dentro del campo de los negocios de restaurantes; esto no es indiferente y los obliga a invertir en la realización y reestructuración de planeaciones administrativas o estratégicas, como el control de sus costos para minimizarlos al máximo y poder obtener rentabilidad.

La mayoría de las pequeñas organizaciones dedicadas a este tipo de actividad, manejan de forma empírica su contabilidad y administración. Cabe recalcar que el control de costos y gastos en esta área no implica la afectación a la calidad de los productos, porque no se trata de disminuir la calidad de la materia prima, o conseguir mejores precios a razón de recibir productos de dudosa calidad, por el contrario al aplicar de forma correcta la Contabilidad de Costos y sus técnicas se puede mejorar la rotación de los productos y por lo tanto la calidad de los mismos.

Para que un restaurante sea competitivo es fundamental que se apliquen ciertos conceptos de administración, en busca de tener manejos adecuados y que los costos y gastos no incrementen más de lo deseado. Este control de costos trata de implementar ciertas herramientas en la administración y operación del restaurante con el fin de obtener beneficios.

En el sector de los restaurantes la aplicación de costos para esta actividad se inicia con la orden de pedido hasta pasar por quien lo prepara y a su vez quien procesa la materia prima hasta obtener un producto final que es con el emplatado, el problema principal en la determinación de los costos unitarios está dado por la formulación de las recetas.

La determinación de los costos unitarios está dada por la formulación de las recetas que es la transformación de la materia prima, en producto terminado, lo que se dificulta por cuanto no existen muchos especialistas a diferencia de las otras empresas donde predomina la contabilidad financiera. En relación a la determinación de los precios de venta estos se encuentran regulados básicamente

por la competencia que existe en el mercado, precio que no varía significativamente de un restaurante a otro.

Además en este tipo de organizaciones la determinación de los precios de venta tradicionalmente se encuentran calculados de los costos estimados empíricamente más su margen de utilidad constituyéndose en uno de los errores más grandes en la determinación de los precios de venta.

Normalmente la mayoría de los restaurantes y principalmente aquellos informales no tienen un control minucioso de los desperdicios y mermas que si tienen afectaciones significativas en los costos unitarios, es más la entidad reguladora de los tributos es decir el Servicio de Rentas Internas contempla tanto en la Ley de Régimen Tributario Interno y su reglamento de aplicación contempla facultades para que las empresas apliquen dichos coeficientes por desperdicios convirtiéndolos en un gasto deducible.

#### **1.4. Formulación del Problema.**

El sector de las pequeñas organizaciones de restaurantes en la ciudad de Guayaquil, ha presentado falencias en la práctica de contabilidad de costos, por lo que es importante gestionar el buen uso por parte de quienes conforman este sector económico.

¿Qué relación existe entre la no aplicación de un sistema de costos en pequeños restaurantes y la baja rentabilidad por efecto de los altos costos y gastos generados?

##### **1.4.1. Causas y Consecuencias del Problema.**

Las causas y consecuencias del problema se presentan en el siguiente cuadro.

*Tabla 1: Causas y consecuencias del problema*

CAUSAS	CONSECUENCIAS
Ausencia de modelo y centro de costos.	No existe información comprensible de los ingresos y gastos proyectados para la toma de decisiones.
No presencia de modelo de planeación estratégica.	Falta de información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa.
Falta de sistema de control interno administrativo y contable.	Carencia de formatos de control para los elementos del costo.

**Nota:** Datos de la Investigación

#### **1.4.2. Evaluación del Problema.**

El problema de investigación presenta los siguientes aspectos generales de evaluación:

- **Delimitado.-** El presente trabajo de investigación se encuentra delimitado tanto en espacio como en tiempo, puesto que se va a desarrollar en el periodo 2015, en el Sector: Norte de la ciudad de Guayaquil provincia del Guayas – Ecuador.
- **Claro.-** El trabajo está escrito cumpliendo con las normas de sintaxis y redacción gramatológica que el mismo requiere, además se usa términos técnicos que el tema precisa emplear los que son fácil de comprender para el lector.
- **Original.-** El presente trabajo de investigación es inédito puesto que no existe ninguna publicación relacionada al tema. Es por esta razón y por la

importancia de aporta a la ciencia del conocimiento y a la comunidad educativa que se busca brindar información relevante con relación al sector de restaurantes en las pequeñas organizaciones.

- **Factible.-** La investigación es factible puesto que se cuenta con los recursos tanto económico, técnicos y humanos para realizar el tiempo estimado.

### **1.5. Sistematización del Problema.**

- ¿Existe un análisis de los costos que se incurren durante el proceso de preparación de alimentos en los pequeños restaurantes?
- ¿Cuáles son los componentes que se debe tomar en cuenta para el manejo de los procesos de producción?
- ¿Por qué el uso de la contabilidad de costos garantiza una mejor rentabilidad a las pequeñas organizaciones?

### **1.6. Justificación de la Investigación.**

La presente investigación es de gran importancia en el estudio de las Ciencias económicas, contables y administrativas, en especial en el campo relativo a la contabilidad de costos de bienes y servicios. Esta tiene por objeto demostrar la realidad de los restaurantes en el tema de la contabilidad de costos y su repercusión en la gestión del tratamiento de los mismos, para que estos sean óptimos y se vean reflejados en la rentabilidad y crecimiento del negocio. Incidiendo directamente en la creación de estrategias para impulsar el desarrollo económico del sector gastronómico.

El presente trabajo servirá de herramienta estratégica contable para los restaurantes de menor volumen que si bien es cierto por ser negocios pequeños una buena administración y un buen uso de la contabilidad de costos le podrán augurar supervivencia y crecimiento del negocio a mediano plazo. El monto del costo representa la cantidad óptima de dinero que se utiliza en materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación para así producir el ingreso deseado y por ende la rentabilidad real del negocio.

Además se va a convertir en un documento de consulta para los estudiantes de la carrera de Contabilidad y Auditoría así como para aquellos profesionales e investigadores que estén en busca de temas innovadores.

## **1.7. Objetivos.**

### **1.7.1. Objetivo General.**

- Determinar la metodología de costos a aplicarse para restaurantes en las pequeñas organizaciones, del sector Norte de la ciudad de Guayaquil que logre mejorar la rentabilidad optimizando costos y gastos.

### **1.7.2. Objetivos Específicos.**

- Establecer los costos de producción y gastos en que incurren los restaurantes en las pequeñas organizaciones.
- Identificar los componentes que deben tomarse en cuenta para la determinación de la metodología a aplicarse en un sistema de costos, para que exista concordancia con la operatividad del negocio.
- Validar los lineamientos a seguir dentro de la planeación de costos para mejorar la rentabilidad optimizando costos y gastos.

## **1.8. Delimitación de la Investigación.**

**Campo:** Producción y Servicios

**Área:** Costos de Producción y Gastos

**Tema:** La Contabilidad de Costos para Restaurantes en las pequeñas organizaciones.

**Sector:** Norte de la Ciudad de Guayaquil

**Geográfica:** Guayaquil-Ecuador

**Tiempo:** 2015

## **1.9. Idea a Defender**

Con una metodología de costos orientando su aplicación a los restaurantes como pequeñas organizaciones se logrará minimizar costos y gastos por ende aumentar la rentabilidad de este sector de negocios.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 Antecedentes de la investigación**

Desde el inicio de los tiempos hasta la actualidad el fin de invertir en un negocio indistinto de la actividad comercial que se realice ha sido la recuperación de la inversión y obtener una rentabilidad, un negocio rentable no es aquel que permanece en un mercado por años con los mismos equipos con los que inicio, sino el que tiene un crecimiento satisfactorio, tanto en infraestructura como en clientes, dispuestos a consumir y traer más clientes, recordemos que: "un cliente satisfecho es el portavoz para todo negocio".

La actividad de los restaurantes al igual que otras actividades donde existe la transformación de materia prima en un producto final se requiere conocer con exactitud o con una aproximación cercana al 100% de exactitud los costos unitarios, por más simple que sea dicha determinación se requiere de un análisis profesional que en base a un marco teórico permita conocerlos.

El costo unitario se logra mediante la aplicación o la utilización de las herramientas que nos brinda la contabilidad de costos que para el tema en estudio se debe extraer toda la teoría en la determinación de la materia prima que para los restaurantes se resume en la formulación de cada uno de los platos que proveen, a ello debemos agregar la intervención del recurso humano y los costos indirectos de fabricación que permiten la transformación de dicha materia prima a productos para la venta.

## **2.2. Bases Teóricas**

### **2.2.1. Contabilidad**

Contabilidad es una ciencia y/o técnica que aporta información de utilidad para el proceso de toma de decisiones económicas. Esta disciplina estudia el patrimonio y presenta los resultados a través de estados contables o financieros. La contabilidad general implica un análisis desde distintos sectores de todas las variables que inciden en este campo. Para esto es necesario llevar a cabo un registro sistemático y cronológico de las operaciones financieras. (*Ayaviri Garcia, Daniel, 1997, pág. 5*)

La contabilidad identifica, evalúa, y registra información, tiene como principal misión proporcionar información sistemática y adecuada del acontecer económico y financiero de las empresas, la contabilidad además es reconocida como la ciencia que estudia el patrimonio en sus aspectos cualitativos y cuantitativos, empleando diversas técnicas para registrar los hechos económicos – financieros.

#### **2.2.1.1. Objetivo de la Contabilidad**

El principal objetivo es dar a conocer la información económica – financiera de una empresa en un período determinado, en forma estructurada considerando todos los eventos económicos que perjudiquen la toma de decisiones de terceras personas, la información debe de ser verdadera y exacta a fin de ser bien utilizada por los usuarios además debe ser presentada de manera completa para analizar la situación económica de modo que sus gastos no sean superior a sus ingresos y así mejorar la eficiencia de las operaciones que realiza la empresa.

#### **2.2.1.2. Importancia de la Contabilidad**

Las actividades de los comerciantes requieren el uso de anotaciones necesarias para el control de sus ingresos y gastos, esto les servirá para efectuar

comparaciones estadísticas, análisis y planificaciones futuras, el sistema de contabilidad deberá acogerse a las actividades de la empresa por lo que las operaciones deberán registrarse de forma precisa y breve, la importancia de la contabilidad radica en que se convertirá en un instrumento de gestión y ayuda de dirección de la gerencia.

### **2.2.1.3. Tipos de Contabilidad**

#### **2.2.1.3.1. Contabilidad Científica**

Contabilidad que tiene como fundamento la lógica y las matemáticas, teniendo esto como base tiende a ser más científica, es decir a ser exacta y precisa considerando que valorará aquello que aún la contabilidad tradicional no puede registrar contablemente, este tipo de contabilidad es poco aplicado por las empresas porque rompen el paradigma contable, este tipo se subdivide en Contabilidad de la Innovación, Contabilidad de la Calidad, Contabilidad del Throughput, entre otras.

#### **2.2.1.3.2. Contabilidad Tecnológica**

Es tecnológica porque aplica tecnologías debidamente probadas, basándose en el modelo sistémico, holístico e helicoidal, la subdivisión de este tipo de contabilidad sirven para comparar los resultados obtenidos con el mejor de la competencia, por la utilización de tecnología innovadora donde la rapidez, es su mayor fortaleza.

#### **2.2.1.3.3. Contabilidad de Empresas o Sectores Económicos**

Esta contabilidad está referida a los tipos de actividades que se desarrollan en el mercado o a los diferentes sectores económicos, si bien es cierto todas las

contabilidades que conforman la subdivisión de este tipo en esencia son iguales pero cada una tiene sus propias características y peculiaridades como la Contabilidad Hotelera, Contabilidad Agrícola, Contabilidad Inmobiliaria, Contabilidad Industrial, etc.

#### **2.2.1.3.4. Contabilidad Gubernamental**

Es aquella Contabilidad que se aplica en las entidades e instituciones del Estado que también son variadas y diversas. Es por ello, que existe la Contabilidad Municipal, pero también tenemos la Contabilidad Portuaria, Marítima, o Presupuestal entre otras que se especializan por la actividad que llevan a cabo es decir este tipo de contabilidad es un solo pero tiene diferentes matices.

#### **2.2.1.3.5. Contabilidad Internacional**

Este tipo de Contabilidad se relaciona con todo aquello que se refiere con el exterior, muchas empresas sobre todo las Transnacionales han salido de sus fronteras para posicionarse en otros países a través de sucursales o franquicias, la Contabilidad Internacional se ocupa de todo ello.

#### **2.2.1.3.6. Contabilidad de Especialidades**

Este tipo de Contabilidad está diseñado para aquellas empresas e instituciones especializadas en el rubro de bancos, compañías de seguro, también se incluye la contabilidad para Pymes por tener características propias. Este tipo se subdivide en Contabilidad adaptada a las NIC, Contabilidad adaptada a las NIIF, Contabilidad de Transporte Aéreo, entre otras.

#### **2.2.1.3.7. Contabilidad Privada**

Esta Contabilidad es genérica, es decir se aplica a cualquier tipo o modelo de empresa, desde luego debidamente constituida, donde predomina la Contabilidad General y la Contabilidad de Costos que vienen a ser los pilares de todo el fundamento contable, esta subdivisión presenta a la Contabilidad Avanzada, Contabilidad Financiera, Contabilidad de Gestión o Directiva, entre otras.

#### **2.2.1.3.8. Contabilidad de Servicios**

Contabilidad diseñada para las empresas e instituciones de servicios, es así que tenemos la Contabilidad de Educación, la Contabilidad Fiduciaria, la Contabilidad Crediticia, entre otras. Pero también incluye a las actividades de servicio que hay en las mismas como es la Contabilidad de Ventas al Menudeo, Contabilidad de Marketing, etc.

#### **2.2.1.3.9. Contabilidad Social**

Esta Contabilidad está referida a todo lo humano, social y lo que le rodea. Considerando que el capital más importante que tiene toda empresa es el capital humano. La Contabilidad Social por ende le debe dar al capital humano el verdadero valor que debe tener, este tipo de Contabilidad se subdivide en Contabilidad Laboral, Contabilidad Humana, Contabilidad del Conocimiento.

#### **2.2.1.4. Conceptos Generales del Costo**

Los costos representan el sacrificio económico en que se incurre dentro de la organización, para la transformación de bienes o servicios, sin involucrar los gastos de operación, los cuales se encuentran representados en los gastos de administración y ventas, si bien es cierto que todo producto para que sea

transformado requiere de tres elementos básicos como son la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación volviéndose necesaria la cuantificación de cada de una de estos elementos para poder determinar el costo total y unitario del producto o servicio determinado.

El costo es inventariable al bien o al servicio que se ofrece, por lo tanto generan un beneficio futuro en el momento en que se vende se recupera la inversión realizada en ellos, los gastos son recursos no recuperables y tienen la capacidad de disminuir las utilidades porque afectan directamente al Estado de Resultados.

#### **2.2.1.5. Contabilidad de Costos**

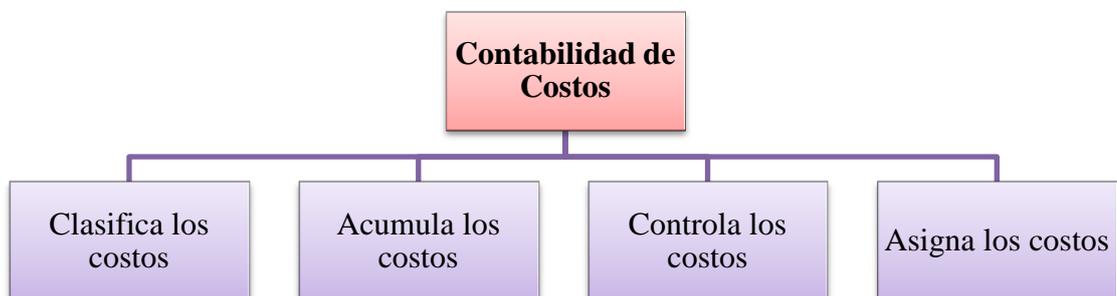
Los costos se asocian con todos los tipos de organizaciones, lucrativas y sin fines de lucro, de manufactura, comerciales y de servicios. En general, los tipos de costos en los que se incurre y el modo de clasificarlos dependen del tipo de organizaciones que se trate. La contabilidad administrativa se aplica tanto a un tipo de organización como a otro. Por esta razón, consideraremos las características de los costos de diversas organizaciones: las de manufactura, de comercialización y de servicios. (*Davidson, Sidney; Weil, Roman L., 1990, pág. 34*)

La contabilidad de costos es la rama de la contabilidad que trata de la distribución, clasificación y recopilación de información de los costos en los que incurre la organización, la determinación de los costos por departamentos, actividades o productos, así mismo, los costos futuros previstos o estimados y los costos estándar, como también los costos históricos, la comparación de los costos de diferentes periodos, de los costos reales con los estimados, y de los costos alternativos.

Los informes de costos indican el costo de un producto, servicio, proceso actividad, o proyecto especial, los informes de costos son muy útiles para la planeación y selección de alternativas ante una situación dada.

La contabilidad de costos es un subsistema que forma parte de la contabilidad general que es aquella que cubre todas las transacciones financieras que realiza la empresa para la preparación de los estados financieros.

El contador de costos clasifica los costos de acuerdo a actividades o procesos con los cuales se relacionan productos, teniendo la información necesaria, se calcula, informa y analiza el costo para realizar diferentes funciones como la operación de un proceso, la fabricación de un producto para preparar informes que coadyuvan a la administración para establecer planes por los que se puedan optar. En general la contabilidad de costos sirve para medir la utilidad y evaluar el inventario de esta manera ofrece información para el control administrativo y ayudar a la toma de decisiones.



*Figura 1: Esquema de la contabilidad de costos.*

**Nota:** Información tomada de: (Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 54)

Se define a la contabilidad de costos como un punto que une la contabilidad financiera con la administrativa, los costos desempeñan un papel muy importante en el proceso de toma de decisiones lo que refiere que los valores cuantitativos pueden asignarse a las opciones y los administradores contar con un indicador acerca de cuál es la opción más conveniente desde el punto de vista de la obtención del máximo de utilidades para la empresa considerando que también

existen factores cualitativos que pueden ser determinantes en la decisión. En síntesis, la información cuantitativa sobre costos que se debe incluir en los informes dependen de la situación de la empresa y de los objetivos de la administración, el costo de cualquier acción o actitud depende del propósito o fin para determinar el costo.

#### **2.2.1.5.1. Objetivos de la Contabilidad de Costos**

- Generar informes para medir la utilidad, proporcionando el costo de ventas correcto.
- Proporcionar reportes para ayudar a ejercer el control administrativo.
- Valuar los inventarios para el estudio de situaciones financieras.
- Ofrecer información para la toma de decisiones.
- Ayudar a la administración en el proceso del mejoramiento continuo, eliminando las actividades o procesos que no generan valor.
- Generar información para ayudar a la administración a fundamentar la estrategia competitiva.

#### **2.2.1.5.2. Elementos del Costo**

Los elementos del costo son factores necesarios para que un nuevo producto se encuentre listo para la venta.

- **Materia Prima.-** “Costos de adquisición de todas las materias primas que una compañía identifica como parte de los bienes manufacturados y que puede rastrear hasta los bienes fabricados de

forma económicamente factible”. (*Horgren, Charles T.; Sundem, Gary L.; Stratton, Willian O., 2006, pág. 158*)

○ **Mano de Obra.-** “Salarios de toda la mano de obra que una compañía puede rastrear de manera específica y exclusiva hasta los bienes manufacturados, de forma económicamente factible”. (*Horgren, Charles T.; Sundem, Gary L.; Stratton, Willian O., 2006, pág. 158*)

○ **Costos Indirectos de Fabricación.-** “Todos los costos que no son directos de las materias primas ni directos de mano de obra y que se asocian con el proceso de manufactura” (*Horgren, Charles T.; Sundem, Gary L.; Stratton, Willian O., 2006, pág. 158*)

### **2.2.1.5.3. Clasificación de los Costos de acuerdo a la Función en la que se Incurren:**

#### **2.2.1.5.3.1. Costos de Producción**

“Son los que se generan en el proceso de transformación del producto es decir el cambio de la materia prima a producto terminado. Se subdividen en costos de materia prima, mano de obra e indirectos de fabricación”. (*Sinisterra Valencia, Gonzalo, 2010, pág. 10*)

El costo de producción expresa la magnitud de los recursos laborales, materiales y monetarios necesarios para alcanzar un volumen de producción deseada con calidad, está constituido por el conjunto de los gastos relacionados con la utilización de los activos fijos tangibles, la materia prima, energía y la labor de trabajo en el proceso de producción, así como otros gastos relacionados al proceso de fabricación.

#### **2.2.1.5.3.2. Costos de Distribución**

“Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto hasta el consumidor final. Por ejemplo, volantes y publicidad por medios de comunicación a fin de hacerse conocer en el mercado restaurantero”. (*Sinisterra Valencia, Gonzalo, 2010, pág. 12*)

Los costos de distribución también conocidos como costos de comercialización u operación son los costos en que se incurren para poner el producto en el mercado y generalmente está en función de las ventas, entre estos costos se pueden destacar los costos de promoción, los gastos publicitarios, las comisiones y fletes.

#### **2.2.1.5.3.3. Costos de Administración**

“Son los que se originan en el área administrativa. En estos costos se pretende que todo se agrupe mediante funciones para facilitar el análisis de estos. Por ejemplo, sueldo de la cajera, sueldo del supervisor”. (*Sinisterra Valencia, Gonzalo, 2010, pág. 15*)

Los costos de administración son aquellos costos destinados a las funciones de administración de la empresa, se puede decir que estos costos son ajenos a las áreas de comercial y de producción, entre los costos de administración más comunes se pueden identificar los salarios del personal administrativo, insumos del área administrativa, y honorarios por asesorías a especialistas.

#### **2.2.1.5.4. Clasificación de los Costos según su Identificación con una Actividad**

##### **2.2.1.5.4.1. Costos Directos**

Son los que se identifican plenamente con una actividad, departamento o producto. En este concepto se cuenta el sueldo correspondiente a la secretaria del director de ventas, que es un costo directo para el departamento de ventas; la materia prima es un costo

directo para el producto. (*Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 56*)

Los costos directos son los que asignan o pueden identificarse directamente a la producción por producto, proceso, trabajo o servicio, como ejemplo puede citarse el costo de los comestibles que se consumen en un restaurante o el salario de un cantinero en un bar.

#### **2.2.1.5.4.2. Costos Indirectos**

Es el que no se puede identificar con una actividad determinada. Por ejemplo, la depreciación de la maquinaria o el sueldo del director de producción respecto al producto. Algunos costos son duales; es decir, son directos e indirectos al mismo tiempo. El sueldo del gerente de producción es directo para los costos del área de producción, pero indirecto para el producto. (*Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 56*)

Estos costos corresponden a la clasificación de que no pueden ser adjudicados a los productos de manera directa, sino que se reparten entre diversas unidades y productos de acuerdo a un criterio de asignación; los costos indirectos se pueden distribuir de acuerdo con una base o índice que refleja la manera en que se supone que se utilizan o aplican esos elementos indirectos en las producciones o servicios a los que se distribuye.

#### **2.2.1.5.5. Clasificación de los Costos de acuerdo con el Tiempo en que fueron Calculados.**

##### **2.2.1.5.5.1. Costos Históricos**

Son los que se produjeron en determinado periodo: los costos de los productos vendidos o los costos de los productos vendidos o los costos de los que se encuentran en proceso. Éstos son de gran ayuda para predecir el comportamiento de los costos predeterminados. (*Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 56*)

Los costos históricos son la primera etapa de los costos, ya que en el se concentran todos los valores reales para la elaboración de un bien, la materia prima, la mano de obra y los cargos indirectos, a partir del registro de estos gastos y la obtención del costo unitario de un producto, se pueden empezar a trabajar con los costos estimados.

#### **2.2.1.5.5.2. Costos Predeterminados**

“Son los que se estiman con base estadística y se utilizan para elaborar presupuestos”. (*Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 57*)

Estos costos son los que se calculan con anterioridad a la fabricación de un producto o prestación de un servicio, tomando como base condiciones futuras específicas. Reflejan primordialmente lo que los costos deben ser, la técnica primaria de esta clasificación de costos son los costos estimados, puede existir cierta precisión pero no en su totalidad.

#### **2.2.1.5.6. Clasificación de los Costos de acuerdo con el Tiempo en que se cargan a los Ingresos**

##### **2.2.1.5.6.1. Costos del Período**

Son los que se identifican con los intervalos de tiempo y no con los productos o servicios; por ejemplo, el alquiler de las oficinas de la compañía, cuyo costo se lleva en el periodo en que se utilizan las oficinas, al margen de cuándo se venden los productos. (*Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 57*)

Son los que están determinados a los ingresos durante un periodo determinado, por lo tanto, no se incluyen como parte integral de los inventarios estos costos son causados por todo lo que se haga adicionalmente con el fin de poder los productos fabricados.

#### **2.2.1.5.6.2. Costos del Producto**

Son los que se llevan contra los ingresos únicamente cuando han contribuido a generarlos en forma directa, es decir, son los costos de los productos que se han vendido, sin importar el tipo de venta, de tal suerte que los costos no contribuyeron a generar ingresos en un periodo determinado quedarán inventariados. (*Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 57*)

A los tres elementos del costo de producción de un artículo manufacturado se denomina costo del producto, porque se incorporan al valor de los productos fabricados, a través de cuentas de activo, algunos costos están más unidos a los productos que al tiempo, y permanecen unidos a ellos hasta que la venta del artículo ocurre. Al momento de la venta, estos costos son retirados de algún inventario y unidos a los ingresos del periodo.

#### **2.2.1.5.7. Clasificación de los Costos de acuerdo con el Control que se tenga sobre la Ocurrencia de un Costo.**

##### **2.2.1.5.7.1. Costos Controlables**

Son aquellos sobre los cuales una persona, de determinado nivel, tiene autoridad para realizarlos o no. Por ejemplo, los sueldos de los directores de ventas en las diferentes zonas son controlables por el director general de ventas; el sueldo de la secretaria, por su jefe inmediato, etcétera. Es importante hacer notar que, en última instancia, todos los costos son controlables en uno o en otro nivel de la organización; resulta evidente que a medida que se asciende a niveles altos de la organización, los costos son más controlables. Es decir, la mayoría de los costos no son controlables en niveles inferiores. Los costos controlables no son necesariamente iguales a los costos directos. Por ejemplo, el sueldo del director de producción es directo respecto a su área pero no controlable por él. Estos costos son el fundamento para diseñar contabilidad por áreas de responsabilidad o cualquier otro sistema de control administrativo. (*Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 57*)

Los costos controlables son todos aquellos que son susceptibles de regularse y controlarse a un nivel dado de producción y de aplicarse una acción correctiva en caso de detectarse una desviación por una autoridad administrativa, pudiéndose identificar directamente con un nivel de autoridad o colectivo de trabajadores.

#### **2.2.1.5.7.2. Costos No Controlables**

“En algunas ocasiones no se tiene autoridad sobre los costos en que se incurre; tal es el caso de la depreciación del equipo para el supervisor, ya que dicho gasto fue una decisión tomada por alta gerencia”.  
*(Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 57)*

Los costos no controlables son aquellos que no pueden ser cambiados, manipulados, ni controlados, por el administrador desde el punto de venta en el corto plazo. Generalmente los costos fijos son no controlables.

#### **2.2.1.5.8. Clasificación de los Costos de acuerdo con su Comportamiento.**

##### **2.2.1.5.8.1. Costos Variables**

Son los que cambian o fluctúan en relación directa con una actividad o volumen dado. Dicha actividad o volumen dado. Dicha actividad puede ser referida a producción o ventas: la materia prima cambia de acuerdo con la función de producción, y las comisiones de acuerdo con las ventas. *(Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 57)*

Los costos variables son los gastos que cambian en proporción a la actividad de una organización, el costo variable es la suma de los costos marginales en todas las unidades producidas. Así, los costos fijos y los costos variables constituyen los dos componentes del costo total.

### 2.2.1.5.8.2. Costos Fijos

Son los que parecen constantes durante un rango relevante de tiempo o actividad, sin importar si cambia el volumen, como sería el caso de los sueldos, la depreciación en línea recta y el alquiler de un edificio. Dentro de los costos fijos existen dos categorías. Por un lado, se encuentran los **costos fijos discrecionales**, que son aquellos que son susceptibles de ser modificados, como por ejemplo los sueldos y salarios; por otro lado, están los **costos fijos comprometidos**, que son los que no aceptan modificaciones, por lo cual también son llamados costos sumergidos. En esta última categoría entraría la depreciación de la maquinaria y contratos a largo plazo de arrendamiento. (*Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 57*)

### 2.2.1.5.8.3. Costos SemivARIABLES

También conocidos como “semifijos” o mixtos, estos costos tienen como característica que están integrados por una parte fija y una variable, el ejemplo típico son los servicios públicos como electricidad y teléfono, que cobran una cuota fija por servicio más un costo variable por uso del servicio (kilowatts, minutos de llamadas). (*Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 57*)

Tabla 2: Diferencias entre Costos Fijos y Variables

<i>Variable</i>	<i>Costo Fijo</i>	<i>Costo Variable</i>
Controlabilidad	Todos los costos fijos son controlables respecto a la duración del servicio que prestan a la compañía.	Son controlables a corto plazo.
Relación con capacidad o actividad	Está relacionado con la capacidad instalada para realizar alguna actividad, pero no se ven afectados por ésta.	Fluctúan en proporción a una actividad, que a un periodo específico.
Regulación	La estimación de muchos costos fijos es fruto de decisiones específicas de la administración, y variar en función a ellas	Muchos de los costos variables pueden ser modificados por decisiones administrativas

<i>Variable</i>	<i>Costo Fijo</i>	<i>Costo Variable</i>
	(costos fijos discrecionales)	
Cambio en el costo total	Largo o mediano plazo	Corto plazo, en función del cambio, en una actividad.
Característica en el costo total	Fija	Variable
Característica en el costo por unidad	Variable	Fija

**Nota:** Información tomada de: (Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 61)

#### **2.2.1.5.9. Clasificación de los Costos de acuerdo con su Importancia para la Toma de Decisiones.**

##### **2.2.1.5.9.1. Costos Relevantes**

Son aquellos que se modifican o cambian de acuerdo con la opción que se adopte; también se les conoce como costos diferenciales. Por ejemplo, cuando se produce la demanda de un pedido especial y existe capacidad ociosa; en este caso los únicos costos que cambian, si se acepta el pedido, son los de materia prima, energéticos, fletes, etc. La depreciación del edificio permanece constante, por lo que los primeros son relevantes, y el segundo irrelevante para tomar la decisión. *(Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 58)*

Los costos relevantes también pueden ser definidos como costos evitables o costos incrementales. Un lineamiento general es que la mayoría de los costos variables son relevantes y la mayoría de costos fijos no lo son; sin embargo, en el proceso de toma de decisiones pueden ocurrir lagunas excepciones.

##### **2.2.1.5.9.2. Costos Irrelevantes**

“Son aquellos que permanecen inmutables, sin importar el curso de acción elegido”. *(Ramírez Padilla, David Noel, 2008, pág. 58)*

Los costos irrelevantes o también conocidos como costos inevitables son aquellos costos futuros que no difieren entre ninguna opción relevante en la toma de decisiones por parte de la administración.

#### **2.2.1.5.10. Sistema de Costeo**

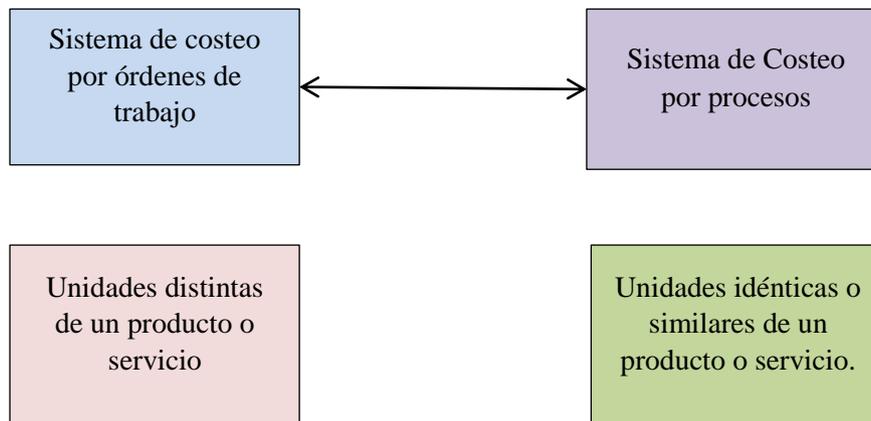
##### **2.2.1.5.10.1. Sistema de Costeo por Órdenes de Trabajo**

En este sistema, el objeto del costo es una unidad o múltiples unidades de un producto o servicio distinto llamado **trabajo**. Cada trabajo utiliza una cantidad diferente de recursos. El producto o servicio es con frecuencia una sola unidad, tal como una máquina especializada fabricada en Hitachi, un proyecto de construcción administrado por Betchel Corporation, un trabajo de reparación hecho en el centro de servicio de Audi, o una campaña de publicidad producida por Saatchi and Saatchi. Cada máquina especial fabricada por Hitachi es única y distinta. Una campaña de publicidad para un cliente de Saatchi and Saatchi difiere en gran medida de otras campañas de publicidad hechas por la misma empresa para otros clientes. El costeo por órdenes de trabajo también se utiliza para costear múltiples unidades de un producto diferente, tal como los costos en que incurre Raytheon Corporation para fabricar múltiples unidades del misil Patriot para el Departamento de Defensa de Estados Unidos. Puesto que estos productos y servicios son distintos, el sistema de costeo por órdenes de trabajo acumula costos por separado por cada producto o servicio. *(Horngren, Charles T.; Datar, Srikant M.; Foster, George, 2007, pág. 129)*

##### **2.2.1.5.10.2. Sistema de Costeo por Procesos**

En este sistema, el objeto del costo son unidades idénticas o similares de un producto o servicio. Por ejemplo, Citibank ofrece el mismo servicio a todos sus clientes cuando procesa los depósitos de éstos. Intel ofrece el mismo producto (digamos, un chip para Pentium 4) a cada uno de sus clientes. Todos los clientes de Minute Maid reciben el mismo producto de jugo de naranja congelado. En cada período, el sistema de costeo por procesos divide los costos totales de producir un producto o servicio idéntico o similar entre el número total de unidades producidas para obtener un costo unitario. Este costo unitario

es el costo unitario promedio que se aplica a cada una de las unidades idénticas o similares producidas en ese período. (*Hornngren, Charles T.; Datar, Srikant M.; Foster, George, 2007, pág. 129*)

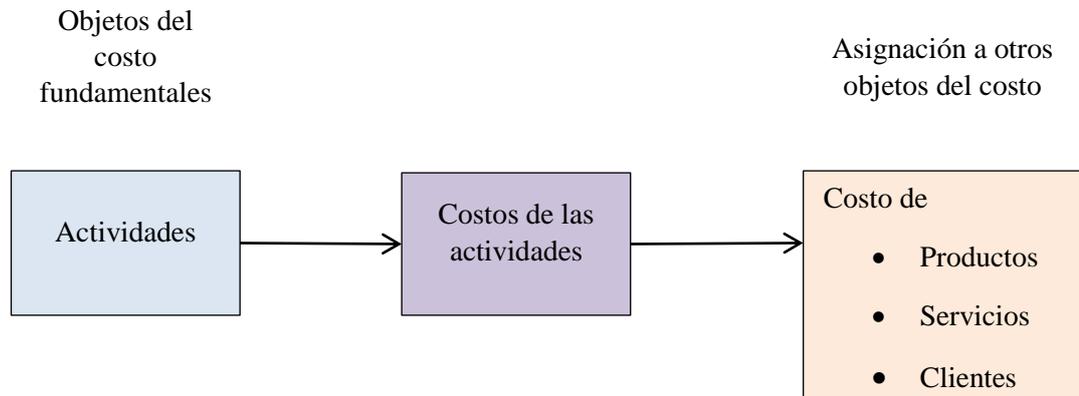


*Figura 2: Diferencias de los Sistemas de Costeo*

**Nota:** Información tomada de: (Hornngren, Charles T.; Datar, Srikant M.; Foster, George, 2007, pág. 129)

### **2.2.1.5.10.3. Sistema de Costeo por Actividades**

Una de las mejores herramientas para perfeccionar un sistema de costeo es un costeo basado en actividades. El **costeo basado en actividades (ABC)** perfecciona un sistema de costeo al identificar las actividades individuales como los objetos fundamentales del costo. Una **actividad** es un acontecimiento, tarea o unidad de trabajo que tiene un motivo específico, por ejemplo, el diseño de productos, la preparación de las máquinas, la operación de las máquinas y la distribución de productos. Los sistemas de ABC calculan los costos de las actividades individuales y asignan costos a objetos del costo, tales como productos y servicios, con base en las actividades necesarias para producir cada producto o servicio. (*Hornngren, Charles T.; Datar, Srikant M.; Foster, George, 2007, pág. 175*)



*Figura 3: Sistema de costeo basado en actividades*

**Nota:** Información tomada de: (Horngren, Charles T.; Datar, Srikant M.; Foster, George, 2007, pág. 176)

### **2.2.1.5.11. Costos Predeterminados: Estimados y Estándar**

#### **2.2.1.5.11.1. Costos Estimados**

Son costos predeterminados cuyo cálculo, es un tanto general y poco profundo, se basa en la experiencia que las empresas tienen de periodos anteriores, considerando también las condiciones económicas y operativas presentes y futuras. Los costos estimados nos dicen cuanto puede costar un producto o la operación de un proceso durante cierto periodo de costos. *(García Colín, Juan, 2008, pág. 148)*

Son costos que se calculan sobre bases de conocimiento y experiencia, antes de iniciarse el proceso productivo. Mediante el costo estimado se obtienen aproximaciones de lo que se debe gastar. Constituyen la técnica primaria de los costos predeterminados, pudiendo es aspectos parciales, utilizar métodos con cierta precisión, pero no en su totalidad lo cual los diferencia de los costos estándar.

### 2.2.1.5.11.2. Costos Estándar

Son costos predeterminados que indican lo que, según la empresa, debe costar un producto o la operación de un proceso durante un período de costos, sobre la base de ciertas condiciones de eficiencia, condiciones económicas y otros factores propios de la misma. (*García Colín, Juan, 2008, pág. 149*)

Los costos de los productos aplicados en restaurantes independientemente de la categoría que ostente cada unidad ejecutora de este tipo de servicios, tienen los mismos procedimientos aplicado a otro tipo de actividades donde predomine la contabilidad administrativa.

Los beneficios de aplicar este costo estándar es que ayudan a identificar deficiencias en los sistemas de control existentes, al comparar lo ocurrido frente a lo planeado, con los costos estándar pueden planearse operaciones eficientes y económicas, sirven como instrumento de evaluación al personal en todos los aspectos de las operaciones y podrían prevenir sobre la necesidad de consolidar sistemas más efectivos de control presupuestario.

“El sistema de costo estándar tiene una relación directa con los presupuestos, además este costo estándar se constituye en un costo predeterminada de mucha valía para ser utilizado en análisis de punto de equilibrio, planeación y en la contabilidad administrativa”. (*Cuevas, Carlos F., 2010, pág. 216*)

*Tabla 3: Diferencias entre los Costos Estimados y los Estándar*

<b>Estimados</b>	<b>Estándar</b>
Los costos estimados se ajustan a los históricos.	Los costos históricos se ajustan a los estándares.
Las variaciones modifican el costo estimado mediante una rectificación a	Las desviaciones no modifican al costo estándar, deben analizarse para

<b>Estimados</b>	<b>Estándar</b>
<p>las cuentas afectadas.</p> <p>El estimado se basa en experiencias adquiridas y un conocimiento de la empresa.</p> <p>Es más barata su implementación y más caro su sostenimiento.</p> <p>El costo estimado indica lo que "puede" costar un producto.</p> <p>El costo estimado es la técnica primaria de valuación predeterminada.</p> <p>Para la implantación del costo estimado, no es indispensable un extraordinario control interno.</p>	<p>determinar sus causas.</p> <p>El estándar hace estudios profundos, científicos para fijar sus cuotas.</p> <p>Es más cara su implementación y más barato su sostenimiento.</p> <p>El costo estándar indica lo que "debe" costar un producto.</p> <p>El costo estándar es la técnica máxima de valuación predeterminada.</p> <p>Para la implantación del costo estándar es indispensable un extraordinario control interno.</p>
	Cuadro VII - 18

**Nota:** Información tomada de: (Del Río Sánchez, Cristóbal, 2012, pág. 362)

## **2.2.1.6. Contabilidad de Costos para Restaurantes**

### **2.2.1.6.1. Antecedentes Generales del Sector Horeca**

En el Ecuador el sector HORECA (hoteles, restaurantes, cafeterías y catering) se ha expandido en los últimos años, esto se ve reflejado en el crecimiento promedio anual del Producto Interno Bruto del sector que refleja el 7,05%, se trata por lo tanto de una industria de gran importancia para la economía del país, que genera

empleos y desarrollo. Si bien la economía Ecuatoriana mantiene su tendencia de crecimiento, cada año se torna más complejo mantenerla, por lo que el Gobierno ha llevado a adoptar ciertas medidas como la restricción de importaciones, generación de producción local y altos niveles de inversión para mantener el proceso o revertirlo.

Dentro de la economía, uno de los sectores que mayor dinamismo ha presentado es el de servicio de alojamiento y de comida. Este crecimiento es el resultado del desarrollo de nuevos emprendimientos dirigidos al segmento de restaurantes, lo que ha impulsado la inversión local y los altos niveles de consumo generados por mayores ingresos. A nivel nacional, el incremento del consumo de los hogares ha sido un factor determinante, el dinamismo del sector alojamiento y servicios de comida ha llevado a que se incremente su participación en la economía, es así como se ha registrado una tendencia de crecimiento favorable para el año 2015 del 6.6%, superando el 4,03% de la economía en su conjunto.

El sector de alojamiento y servicios de comida está relacionado con el sector turístico, que creció en los últimos años, de tal forma que durante el periodo 2003 – 2015, presentó una tendencia de incremento del PIB de 96.73% con un crecimiento promedio anual del 7,05%.

El índice de restaurantes y hoteles está conformado por el grupo de servicios de suministros, una mejor comprensión del sector se da como resultado de un análisis de perfil y manejo que tienen las empresas del mismo. Para esto se trabaja con información del Servicio de Rentas Internas, con el fin de caracterizar de manera detallada las características del sector.

Para el año 2015 se registraron 440 establecimientos que brindan servicios de restaurantes, de los cuales el 4,55 son grandes empresas, el 22,05% medianas empresas y 73,41% pequeñas empresas, de éstas el 59,09% se dedican a la venta de comidas y bebidas en bares – restaurantes, restaurantes, picanterías,

cevicherías, para su consumo inmediato; el 16,14% otros servicios de venta de comidas y bebidas preparadas, la venta de comidas y bebidas en puestos de refrigerio (fuentes de soda, heladerías), todo este tipo de empresas con actividad relacionada reportaron al Servicio de Rentas Internas ingresos de 1'621.156.54 dólares y 74.157,49 de utilidad (valores promedio). El monto de ingresos más alto registro la actividad de ventas de bebidas, cerveza y tragos al paso y las actividades de suministro de comidas preparadas para líneas aéreas y otras empresas de transporte.

#### **2.2.1.6.2. Introducción a la Contabilidad de Costos para Restaurantes**

Es fácil administrar un restaurante, lo difícil es hacerlo bien además del control de compras, procesos y ventas, también debe llevarse a cabo en los restaurantes el control financiero. Para ello se utiliza la contabilidad, que es un sistema de registro y control de operaciones, en caso que no se tenga este registro será imposible tener un control sobre los recursos de la empresa.

Coste del producto es aquel que tiene relación directa con el producto o servicio, los costos de un restaurante pueden ser directos o indirectos, identificando como costos directos el costos de los comestibles que se consumen en un restaurante o el salario del jefe de cocina; y como costos indirectos la depreciación del edificio, los costos indirectos se pueden distribuir a las producciones, servicios o puntos de venta del restaurante de acuerdo con una base o índice que refleja la manera en que se supone que se utilizan o aplican esos elementos indirectos.

El gasto del periodo es aquel que no teniendo relación directa con la venta, está ligado al periodo de tiempo que se analiza en la cuenta de resultados, así se hace referencia a los gastos de administración en que se incurren por un mes o año, o a los de mantenimiento.

Los inventarios se clasifican en inventariable y no inventariable, los primeros son bienes almacenados y su consumo se origina dentro de la empresa mientras que los no inventariable son los que se adquieren de manera externa y al no tener capacidad de almacenamiento, su consumo se produce en forma inmediata como por ejemplo la energía, teléfono.

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **3.1. Metodología**

El presente trabajo de titulación presenta una descripción del enfoque de la investigación realizada, a partir de la problemática objeto de estudio considerando los métodos, técnicas, estrategias e instrumentos de investigación empleadas durante el proceso investigativo.

La Contabilidad de Costos para Restaurantes en las pequeñas organizaciones es un tema de interés considerando que día a día se incrementa el número de emprendedores en este tipo de actividades, dentro de un establecimiento gastronómico por más pequeño que sea, hay una cantidad de costos fijos importantes que se producen más allá de la venta o no de los productos, por el simple hecho de tener abierto el lugar.

Es fundamental implementar un sistema de costos que permita conocer con exactitud los costos y gastos que se incurren al desarrollar la actividad; al tener este conocimiento le va a permitir al empresario fijar precios razonables y obtener rentabilidad, o replantearse la estructura de costos fijos para adaptarla a su demanda y obtener mejor rentabilidad. Antes de implementar cualquier sistema de costos en un establecimiento, debe procederse a realizar el levantamiento de información, que abarcara tanto la estructura administrativa como organizativa, lo importante es responder a las necesidades propias del establecimiento.

### **3.1.1. Tipos de Investigación**

Para el presente estudio se emplearon diferentes tipos de investigación que permitieron especificar o determinar ciertas características de la práctica de la contabilidad de costos en el sector de restaurantes.

#### **3.1.1.1. Investigación Descriptiva**

La investigación ejecutada en este proyecto tiene por objeto el estudio de la aplicación de la contabilidad de costos para restaurantes en las pequeñas organizaciones de esta forma podrá aportar hechos nuevos para evaluar los resultados de la investigación realizada con el fin de evitar costos elevados por falta de control en la elaboración y preparación de alimentos y bebidas.

La investigación consiste en la descripción de actos que diferencie la particularidad de las pequeñas organizaciones, situaciones de distintos índoles que se presentan en el desarrollo de las actividades de este tipo de organización.

Este tipo de investigación en el sector de restaurantes permitió utilizar información específica de acuerdo a las características del objeto de estudio que aporte al uso de la contabilidad de costos como herramienta para la toma de decisiones.

#### **3.1.1.2. Investigación Documental**

Se realizó el levantamiento de información a través de fuentes primarias y secundarias que permitan obtener los datos de la información, estos medios

pueden ser: bibliográficas, estadísticas existente, entre otros tipos de fuentes documentales que permitan obtener información veraz para la aplicación de la práctica de la contabilidad de costos para restaurantes en las pequeñas organizaciones.

### **3.1.1.3. Investigación Aplicada**

Permitió estudiar una situación para diagnosticar necesidades y problemas a efectos de aplicar los conocimientos con fines prácticos, como el uso de contabilidad de costos para restaurantes el objeto de estudio es mejorar la rentabilidad y optimizar la eficiencia de los costos aplicables.

### **3.1.2. Enfoque de la Investigación**

La investigación se enmarca bajo el enfoque cualitativo, el mismo que permitió abordar la problemática objeto de estudio, presentar un diagnóstico más objetivo de la situación actual en la práctica de la contabilidad de costos en el sector para restaurantes en las pequeñas organizaciones, con el objetivo de proporcionar alternativas más viables que permiten poner en práctica de forma eficaz la contabilidad de costos.

### **3.1.3. Técnicas e Instrumentos de Investigación**

Las técnicas e instrumentos a emplearse en la investigación de acuerdo con (BERNAL, 2010) será la encuesta donde se aplicara un cuestionario de preguntas semiestructuradas que permita obtener la información del objeto de investigación.

La aplicación de este instrumento permite procesar la información de forma que se pueda validar y verificar los datos obtenidos durante el proceso de encuestas a los entes del sector de restaurantes en las pequeñas organizaciones.

### **3.1.3.1. Encuesta**

El instrumento de investigación para el presente proyecto es la encuesta, que permitió recopilar información y así conocer la opinión pública sobre el tema de estudio. Por lo tanto se concentró directamente con personas que se consideran fuente esencial de información, a través de indicadores de preguntas semiestructuradas que proporciono información sobre aspectos relevantes y una vez aplicada el instrumento se procedió a efectuar el análisis y sus respectivas conclusiones.

### **3.1.3.2. Proceso para la Recolección de Datos**

De acuerdo con (BERNAL, 2010) la recopilación de información es un proceso que implica una serie de pasos:

- Tener claros los objetivos propuestos en la investigación y las variables de la hipótesis.
- Haber seleccionado la población o muestra objeto del estudio.
- Definir las técnicas de recolección de información.

- Recoger la información para luego procesarla para su respectiva descripción, análisis y discusión.

### 3.2.Población y Muestra

#### 3.2.1. Población

La investigación se llevó a cabo analizando las pequeñas organizaciones de la línea de restaurantes del Sector Norte de la ciudad de Guayaquil, en las cuales sus propietarios sirvieron como fuente de información porque se encuentran involucrados en el desarrollo de la problemática de esta investigación.

La segmentación de mercados puede tener varios focos de trabajo, puede ser centrado con el objeto de investigación a partir de los criterios de segmentación en el cual se analizan los perfiles o comportamiento de las variables.

En lo que respecta a los restaurantes se considera a las pequeñas organizaciones en un total de 30 establecimientos registrados en el año 2015 en el Catastro de Servicios Turísticos Guayas. (<http://www.turismo.gob.ec/>)

*Tabla 4: Población*

<b>Categoría</b>	<b>Restaurantes</b>
<b>PEQUEÑAS ORGANIZACIONES</b>	El Español
	Bon Plaza
	El Portón Restaurante
	Restaurante El Chalan
	Restaurante Panchos Fiesta
	Restaurante Chef Franciscano
	Restaurante Botanas

Categoría	Restaurantes
	Restaurante Sucre
	Restaurante Bar El Caribe
	La Posada De Las Garzas
	Guayaco Al Paso
	Pollo Horneado Stav
	La Parrillada D´ Sol
	Telepizza
	Restaurante El Granjero
	Asadero Hebra
	Parrillada Punta Del Este
	Restaurante Los Arbolitos 2
	Alameda De Chabuca
	Bless
	Chacal Restaurante
	Crepes & Waffles
	El Aguacate
	El Fortín
	El Jardín
	El Ventanal
	Baja Montañita
	El Pedregal Azteca
	Bocatto
	La Balandra

**Nota:** Información tomada del Catastro de Servicios Turísticos Guayas

### 3.2.2. Muestra

Para la presente investigación se consideró como muestra la totalidad de la población considerando que esta es finita y se requiere de la información que proporcionaron para realizar un diagnóstico sin sesgo del estudio de la práctica de la contabilidad de costos para restaurantes en las pequeñas organizaciones.

Se explicó a los encuestados que el término si, a menudo hace referencia a actividades que se realizan de forma repetitiva; mientras que el término si, a veces se usa para expresar acciones de algo que sucede en algunas oportunidades como manera alternativa.

### 3.3. Análisis de los Resultados

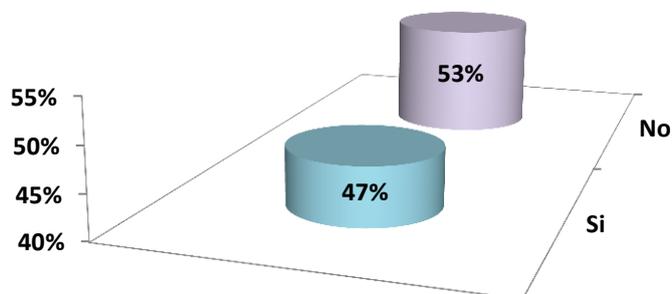
Una vez aplicado el instrumento para el levantamiento de información se procesó los datos obtenidos empleando el sistema informático SPSS.

#### 1. ¿La empresa cuenta con un sistema de contabilidad de costos para el registro de sus operaciones?

*Tabla 5: La empresa cuenta con un sistema de contabilidad de costos para el registro de sus operaciones*

	Frecuencia	Porcentaje
Si	14	47%
No	16	53%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones



*Figura 4: La empresa cuenta con un sistema de contabilidad de costos para el registro de sus operaciones*

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

De acuerdo a la información receptada en el sector de restaurantes en las pequeñas organizaciones del Norte de Guayaquil se puede detectar que quienes forman parte de esta actividad económica no cuentan con un sistema de contabilidad de costos para el registro de sus operaciones lo cual se ve respaldado por el 53% de la población encuestada.

## 2. ¿Conoce usted la rentabilidad que genera la empresa?

Tabla 6: Conoce usted la rentabilidad que genera la empresa

	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	20%
En estudio	10	33%
No	14	47%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

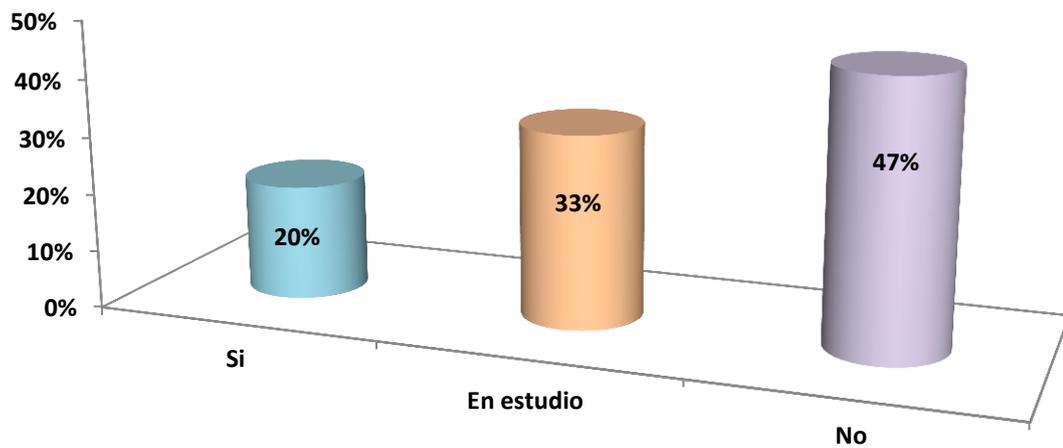


Figura 5: Conoce usted la rentabilidad que genera la empresa

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

Quienes crean estas pequeñas empresas lo hacen desconociendo las probabilidades de rentabilidad que generan este tipo de organizaciones dejando a un lado lo necesario que es conocer este rubro, se puede observar en la tabulación que el 47% de la población desconoce sus niveles de rentabilidad lo que a la larga es una de las principales causas del fracaso de este tipo de actividad.

### 3. ¿Cuenta con procedimientos y políticas en su empresa?

Tabla 7: Cuenta con procedimientos y políticas en su empresa

	Frecuencia	Porcentaje
Si	12	40%
No	18	60%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

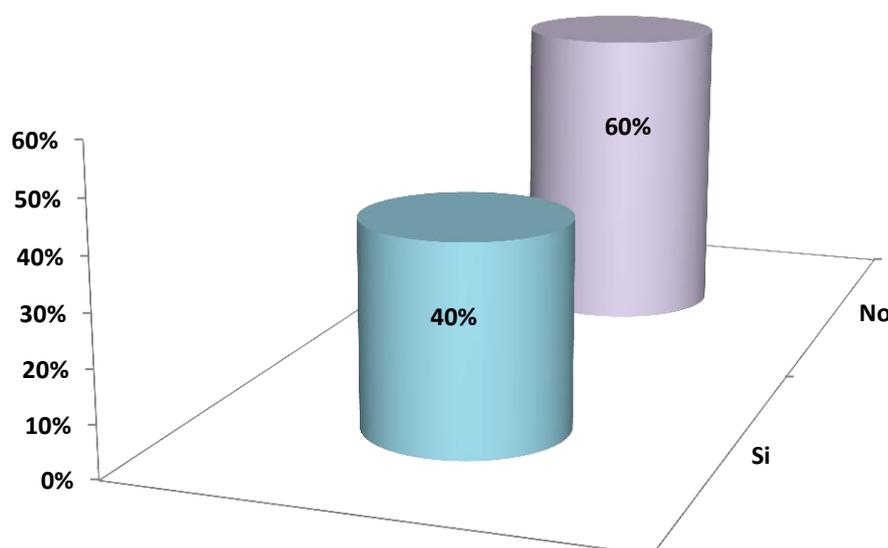


Figura 6: Cuenta con procedimientos y políticas en su empresa

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

La falta de políticas y procedimientos en una organización llevará a no adoptar las medidas precautorias a tiempo, el 60% de la población encuestada no cuenta con procedimiento y políticas que puede dar lugar a pésimas tomas de decisiones; el uso de estos manuales es fundamental para el control interno, control de gestión y presupuestario. Las empresas que carezcan de esta información poco precisa tendrán graves inconvenientes a la hora de tomar decisiones efectivas.

#### 4. ¿Usted controla las compras y gastos del negocio?

Tabla 8: Usted controla las compras y gastos del negocio

	Frecuencia	Porcentaje
Si, a menudo	10	33%
Si, a veces	16	53%
Nunca	4	13%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

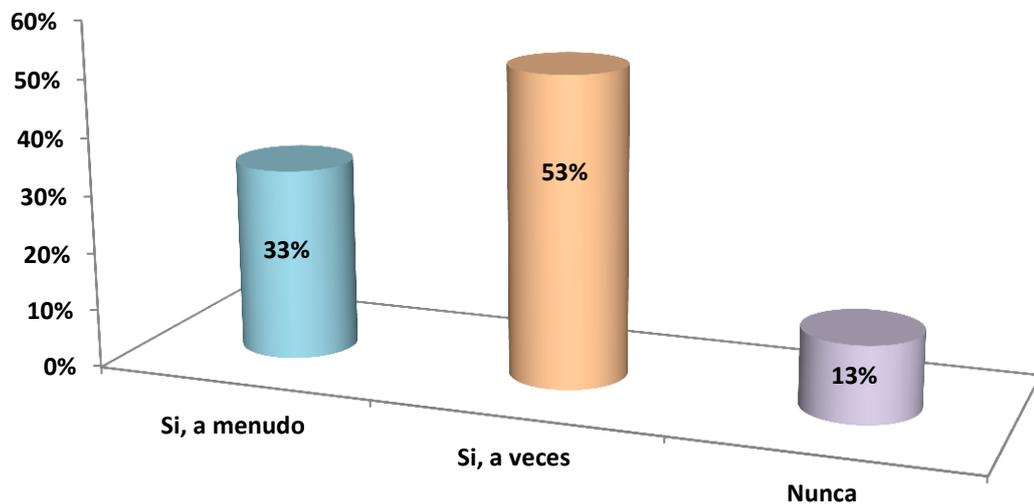


Figura 7: Usted controla las compras y gastos del negocio

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

La mejor manera de proyectar a futuro el crecimiento del negocio es verificar todas las compras y ventas realizadas, así como la categorización de los ingresos e inversiones, la información se podrá ir registrando de manera fácil y rápida a fin de que se emplee como método de control que durante la toma de decisiones de la administración permita que se descubra gastos innecesarios, se puede observar que a veces el 53% de la población encuestada realiza este control.

## 5. ¿Identifica el margen bruto de cada producto de su empresa?

Tabla 9: Identifica el margen bruto de cada producto de su empresa

	Frecuencia	Porcentaje
Si	12	40%
En estudio	4	13%
No	14	47%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

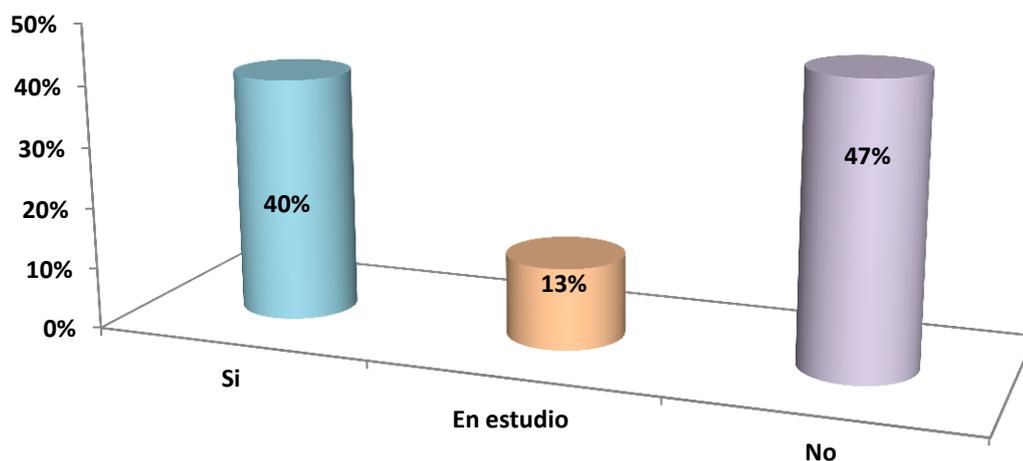


Figura 8: Identifica el margen bruto de cada producto de su empresa

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

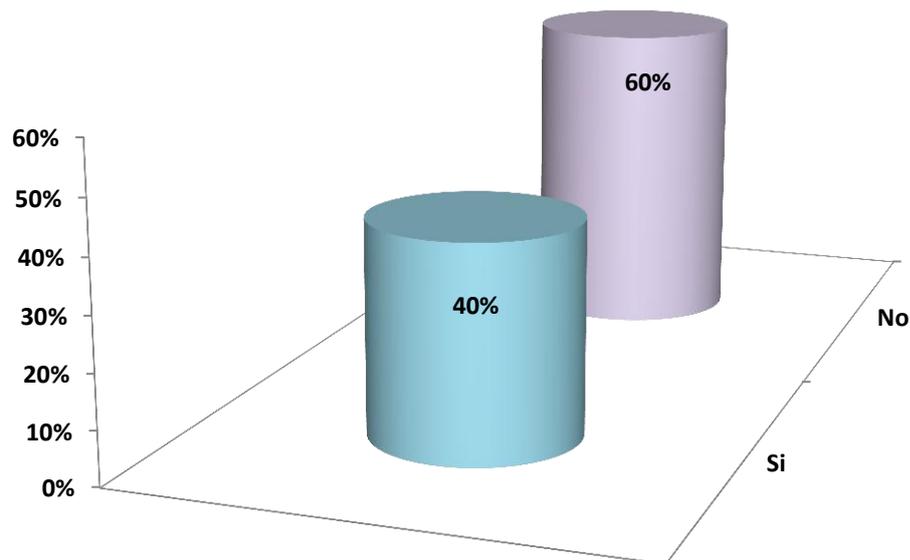
Cada organización tiene un promedio de margen bruto definido por el costo de los materiales para los productos o servicios que ofrecen, conocer este margen es un beneficio que ayudara a tener un negocio rentable y permitirá enfocar los recursos correctamente para hacer crecer un negocio y asegurar su futuro, el único problema para los propietarios de pequeños negocios es que los números son difíciles de analizar demostrando en la encuesta que el 47% no identifica el margen bruto de sus productos.

**6. ¿Cuenta con presupuestos de compras por cada rubro de la materia prima?**

*Tabla 10: Cuenta con presupuestos de compras por cada rubro de la materia prima*

	Frecuencia	Porcentaje
Si	12	40%
No	18	60%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones



*Figura 9: Cuenta con presupuestos de compras por cada rubro de la materia prima*

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

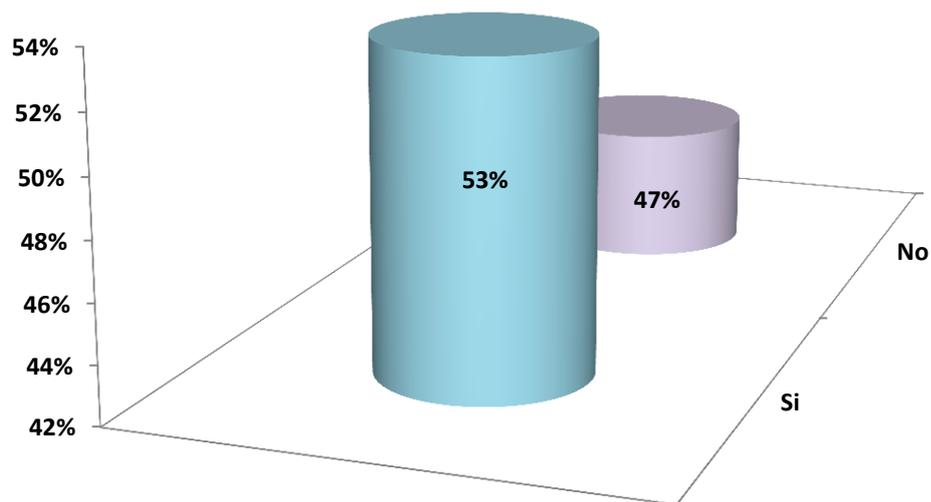
La estimación de los requerimientos de materia prima indica las cantidades a comprar de cada rubro, los periodos de adquisiciones y el costo estimado de las compras de materias primas, aun así el 60% de pequeñas organizaciones no considera necesario realizar este tipo de presupuesto.

## 7. ¿La empresa tiene elaborado un organigrama?

*Tabla 11: La empresa tiene elaborado un organigrama*

	Frecuencia	Porcentaje
Si	16	53%
No	14	47%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones



*Figura 10: La empresa tiene elaborado un organigrama*

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

El organigrama es el medio para comunicar al personal la estructura de la organización, indicar las relaciones de trabajo y líneas de autoridad con el fin de tener claras las actividades de cada colaborador dentro de la empresa, en el caso de las pequeñas organizaciones debe ser lo más sencillo y claro posible y deberá contener solo el nombre de la función o puesto de trabajo, el 53% de la población si cuenta con este requisito fundamental en la cultura organizacional.

## 8. ¿Conoce el punto de equilibrio de su empresa?

Tabla 12: Conoce el punto de equilibrio de su empresa

	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	20%
En estudio	10	33%
No	14	47%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

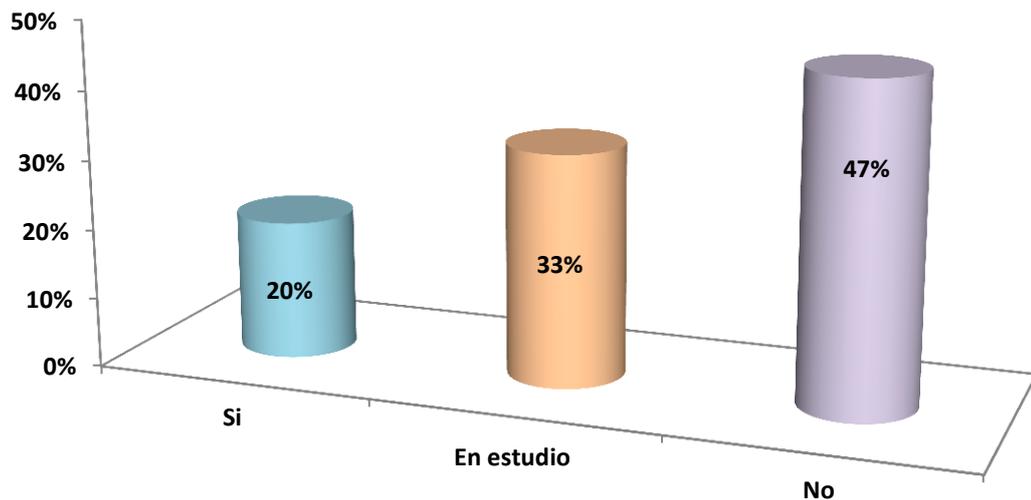


Figura 11: Conoce el punto de equilibrio de su empresa

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

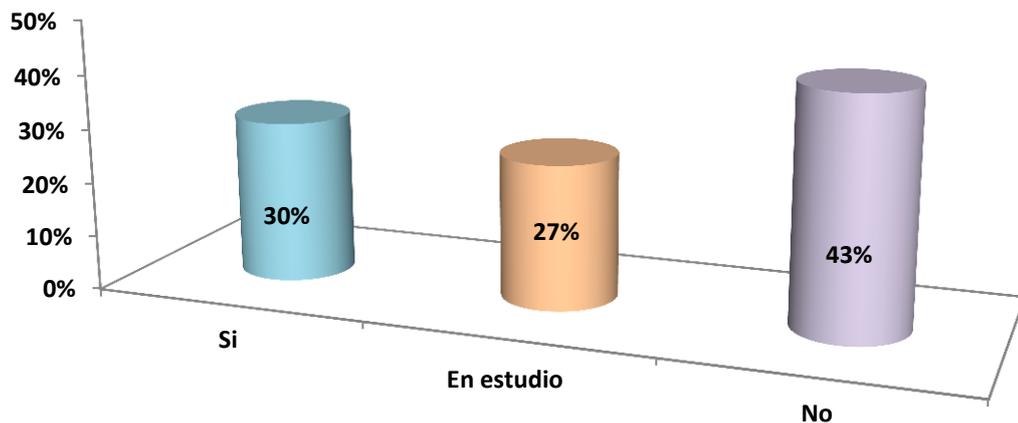
El análisis del punto de equilibrio es un paso fundamental en la planificación operativa de las empresas y resulta algo indispensable para lograr el apalancamiento operativo de las mismas considerando que permite conocer con exactitud el nivel producción necesaria para alcanzar la costeabilidad, sin embargo el 47% de la población no lo conoce, mientras que el 33% ya se encuentra realizando estudios de su punto de equilibrio.

**9. ¿Conoce usted la participación del costo de materia prima en relación al costo total?**

*Tabla 13: Conoce usted la participación del costo de materia prima en relación al costo total*

	Frecuencia	Porcentaje
Si	9	30%
En estudio	8	27%
No	13	43%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones



*Figura 12: Conoce usted la participación del costo de materia prima en relación al costo total*

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

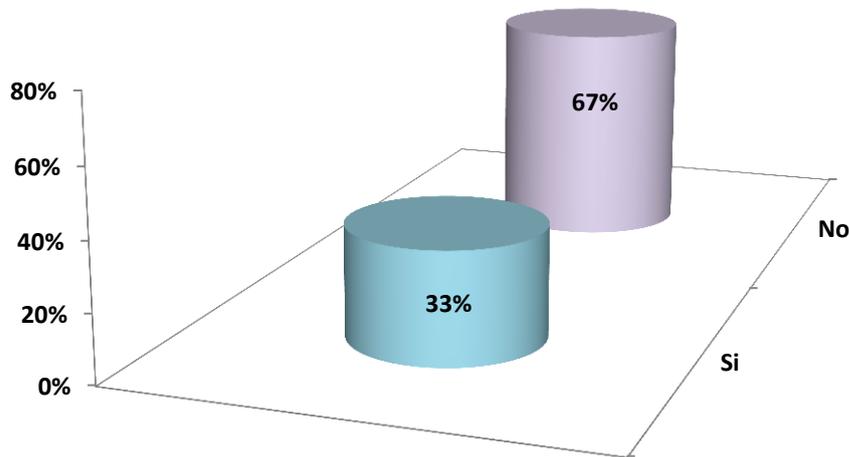
Es indispensable conocer como integran cada coste en los que se incurre en el proceso de producción o actividad puesto que para la asignación de precios de un producto también se debe considerar su costo, los costos de producción deben evaluarse a medida que surja algún cambio en el proceso.

**10. ¿Conoce la diferencia que existe entre los métodos de costo por absorción, órdenes de producción y estándar?**

*Tabla 14: Conoce la diferencia que existe entre los métodos de costo por absorción, órdenes de producción y estándar*

	Frecuencia	Porcentaje
Si	10	33%
No	20	67%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones



*Figura 13: Conoce la diferencia que existe entre los métodos de costo por absorción, órdenes de producción y estándar.*

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

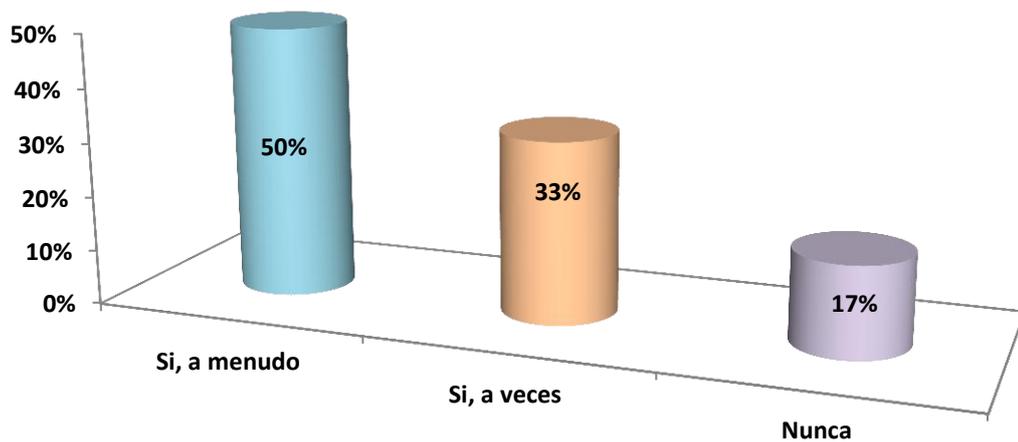
En el marco teórico se mencionó a los diferentes tipos de costeo que se puede emplear en una organización, algunos administradores desconocen la existencia de estos conceptos que con el buen uso se puede convertir en una ventaja al momento de dirigir procesos de producción.

**11. ¿Cree usted que un reporte de análisis de aplicación de costos y gastos permitirá un mejor control?**

*Tabla 15: Cree usted que un reporte de análisis de aplicación de costos y gastos permitirá un mejor control*

	Frecuencia	Porcentaje
Si, a menudo	15	50%
Si, a veces	10	33%
Nunca	5	17%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones



*Figura 14: Cree usted que un reporte de análisis de aplicación de costos y gastos permitirá un mejor control*

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

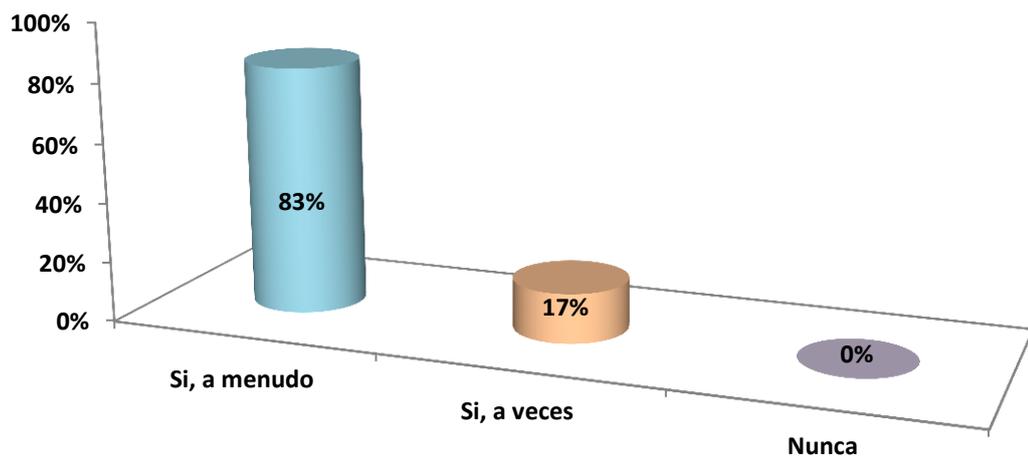
Los informes tienden a ser un instrumento de control por lo que se muestra necesario la aplicación de estos en la contabilidad de costos con el fin de demostrar la veracidad de los costos y gastos en los que incurre la organización en un periodo de tiempo determinado, por tal razón los encuestados señalan en la mayoría que si es necesario un reporte de análisis de aplicación de costos y gastos.

**12. ¿Cree usted que un flujograma de los procesos del registro contable permite optimizar los recursos?**

*Tabla 16: Cree usted que un flujograma de los procesos del registro contable permite optimizar los recursos*

	Frecuencia	Porcentaje
Si, a menudo	25	83%
Si, a veces	5	17%
Nunca	0	0%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones



*Figura 15: Cree usted que un flujograma de los procesos del registro contable permite optimizar los recursos*

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

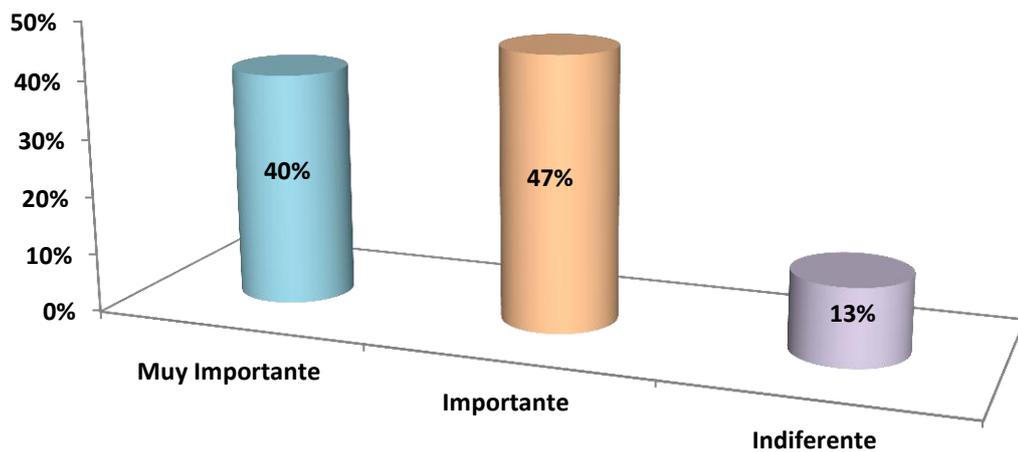
El uso del flujograma permite optimizar los recursos señalando los procesos a seguir, por tal razón el 83% de la población encuestada considera que a menudo el flujograma es una herramienta que mientras se le dé un buen uso servirá como fortaleza para este tipo de organizaciones mientras se tenga en claro cada proceso.

**13. ¿Cree usted que un plan de cuentas debe ser estructurado de acuerdo a los productos que se comercializan?**

*Tabla 17: Cree usted que un plan de cuentas debe ser estructurado de acuerdo a los productos que se comercializan*

	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	12	40%
Importante	14	47%
Indiferente	4	13%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones



*Figura 16: Cree usted que un plan de cuentas debe ser estructurado de acuerdo a los productos que se comercializan*

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

El plan de cuentas brinda una estructura básica para la organización del sistema contable, y facilita el reconocimiento de cada una de las cuentas ya que cada una de ellas se encuentra codificada según el tipo, por su condición de integridad presenta todas las cuentas que la empresa necesita para su funcionamiento.

#### 14. ¿Conoce usted cual es el impacto tributario en el costo?

Tabla 18: Conoce usted cual es el impacto tributario en el costo

	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	13%
No	26	87%
Total	30	100%

Nota: Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

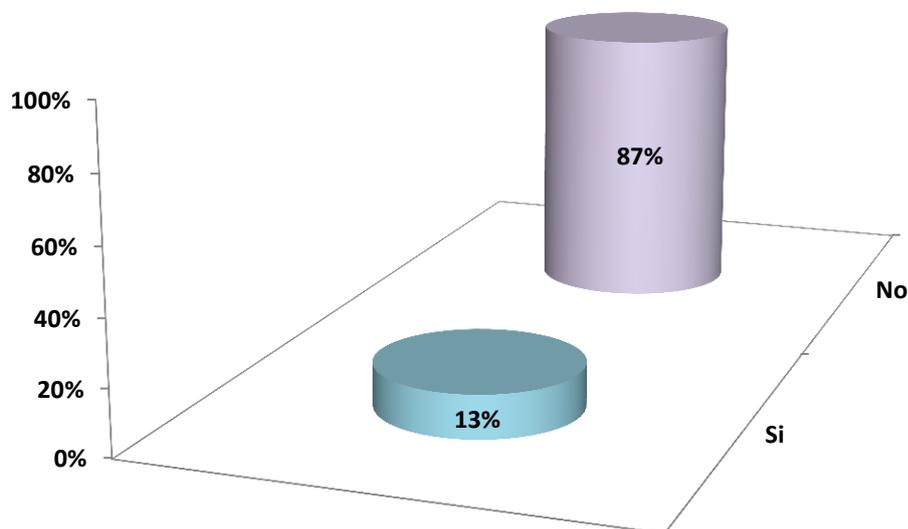


Figura 17: Conoce usted cual es el impacto tributario en el costo

Nota: Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

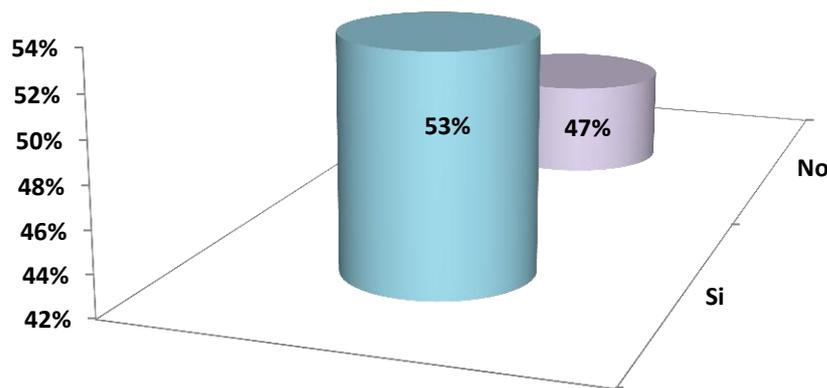
Las deficiencias en la determinación de los costos empresariales origina la determinación de valores de venta por encima o por debajo del verdadero valor; lo cual conlleva a toma de decisiones equivocadas, como ventas por debajo de su costo real y en otros casos se vende a precios menores creyendo que las organizaciones son bastante competitivas cuando en realidad no lo son, si se organiza de mejor manera los costos la empresa puede generar crédito tributario.

**15. ¿Cree usted que debería existir un análisis financiero de las principales cuentas como inventario, costo y utilidad?**

*Tabla 19: Cree usted que debería existir un análisis financiero de las principales cuentas como inventario, costo y utilidad*

	Frecuencia	Porcentaje
Si	16	53%
No	14	47%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones



*Figura 18: Cree usted que debería existir un análisis financiero de las principales cuentas como inventario, costo y utilidad*

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

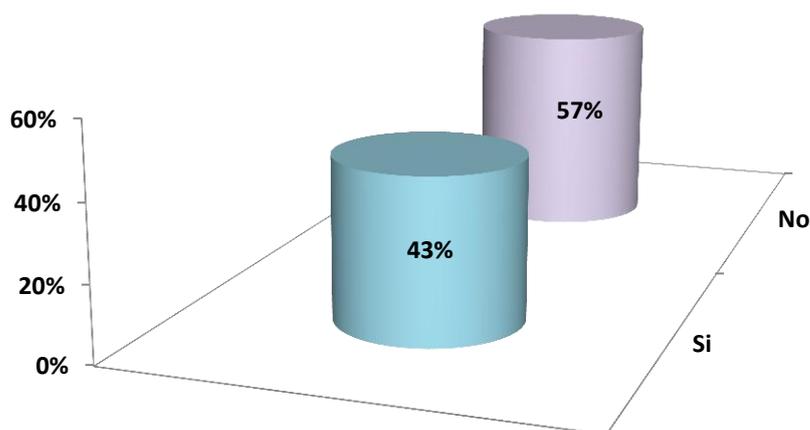
La interpretación del análisis financiero es de vital importancia para las actividades que realizan dentro de la organización, a través de este análisis los administradores examinan el resultado de sus decisiones previas y se formulan nuevas posibilidades en cuanto a las futuras decisiones a tomar, el objetivo principal del análisis es determinar el futuro de las inversiones y decisiones de la organización.

**16. ¿Se tiene establecida alguna receta fija o estándar de los platos que se comercializan?**

*Tabla 20: Se tiene establecida alguna receta fija o estándar de los platos que se comercializan*

	Frecuencia	Porcentaje
Si	13	43%
No	17	57%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones



*Figura 19: Se tiene establecida alguna receta fija o estándar de los platos que se comercializan*

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

Es importante que los dueños o administradores de las pequeñas organizaciones definan el uso de fijar o estandarizar sus recetas como herramienta de control a fin que se utilice solo el gramaje de la materia prima necesario para producir un plato en especial y así evitar los desperdicios que al final del ejercicio demostraran un gasto innecesario.

## 17. ¿Existe algún formato para las órdenes de compra?

Tabla 21: Existe algún formato para las órdenes de compra

	Frecuencia	Porcentaje
Si	12	40%
No	18	60%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

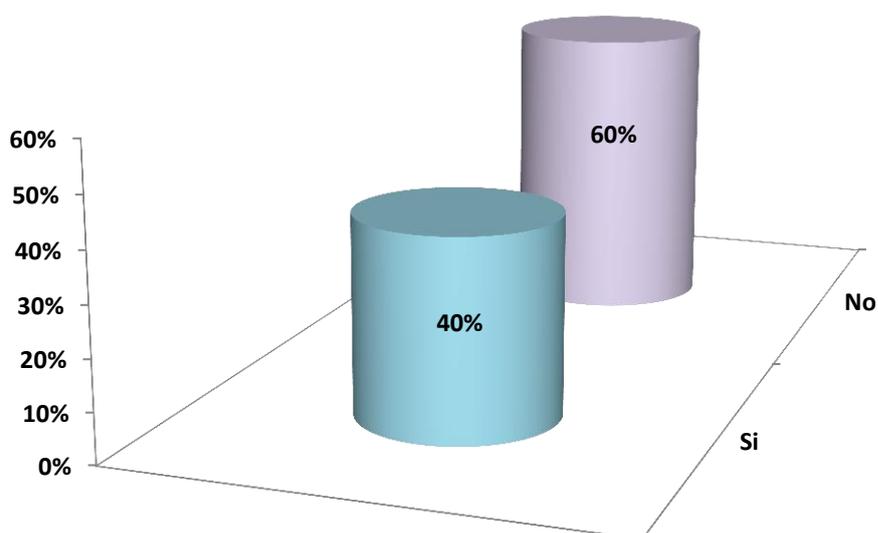


Figura 20: Existe algún formato para las órdenes de compra

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

La orden de compra a más de ser un documento que acredita el vínculo entre un proveedor y un comprador, detalla los productos que se adquieren a un determinado precio, la fecha de entrega y términos de pago. La principal ventaja de este documento es llevar registro y control de inventario, sobre todo si la compra y venta de mercancía se efectúa en gran volumen.

## 18. ¿Posee un sistema de facturación?

Tabla 22: Posee un sistema de facturación

	Frecuencia	Porcentaje
Si	19	63%
No	11	37%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

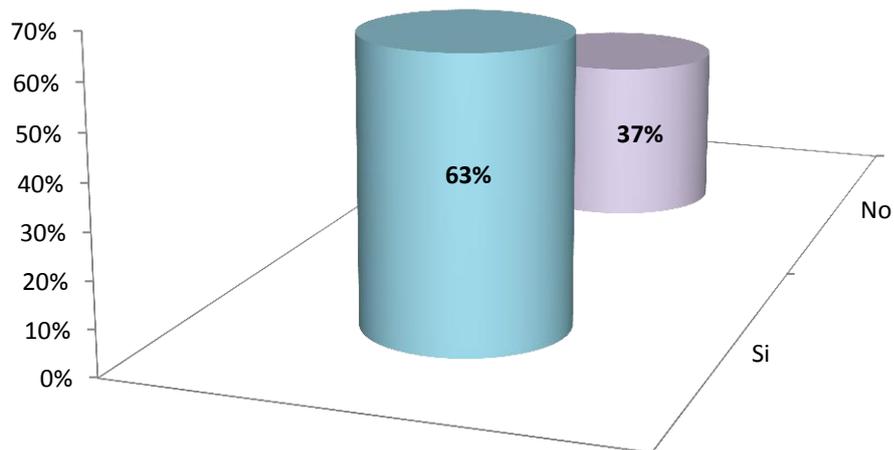


Figura 21: Posee un sistema de facturación

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

El uso de un sistema de facturación radica en la utilidad que tienen estos tanto para la toma de decisiones de los socios de las empresas como para aquellos usuarios externos de la información, las nuevas demandas de información abren campo a la introducción de nuevos conceptos que pueden llegar a potencializar la empresa dentro del mercado si se le da el adecuado manejo, reconocimiento y medición.

## 19. ¿Llevan algún informe por los platos y bebidas?

Tabla 23: Llevan algún informe por los platos y bebidas

	Frecuencia	Porcentaje
Si, a menudo	7	23%
Si, a veces	9	30%
Nunca	14	47%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

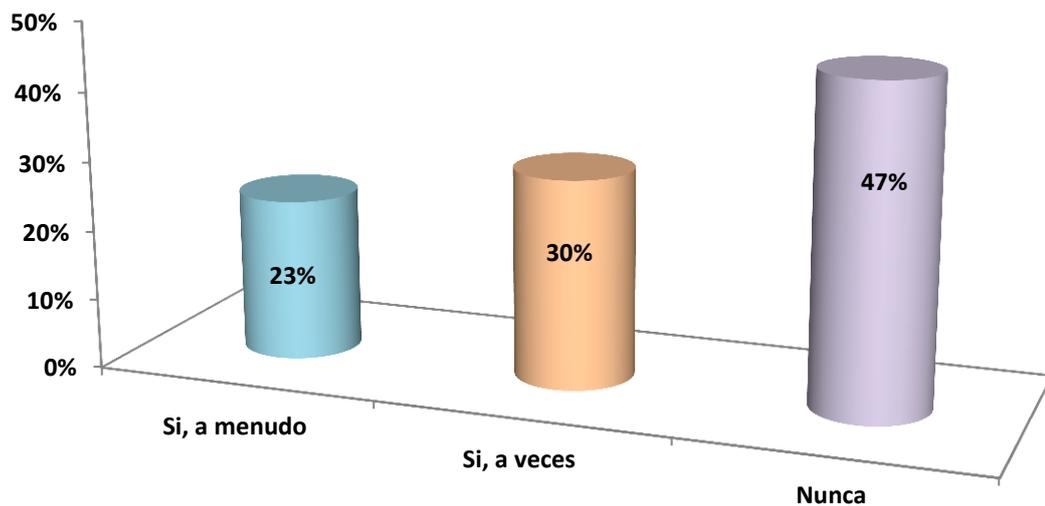


Figura 22: Llevan algún informe por los platos y bebidas

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

El informe por cada plato producido y bebidas despechadas por comensales tiene por objeto identificar la cantidad total que produce la organización a fin de identificar la relación entre los costos y gastos que se incurren, pero aun así el 47% de la población encuestada no lleva ningún informe por no considerarlo necesario para su supervivencia dentro del mercado.

## 20. ¿Realizan algún tipo de análisis para comparar variaciones en los costos?

Tabla 24: Realizan algún tipo de análisis para comparar variaciones en los costos

	Frecuencia	Porcentaje
Si, a menudo	10	33%
Si, a veces	5	17%
Nunca	15	50%
Total	30	100%

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

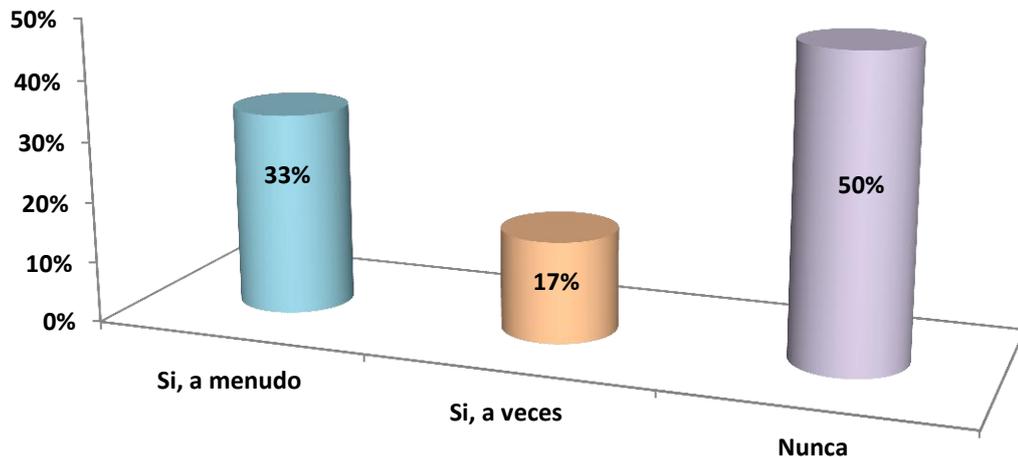


Figura 23: Realizan algún tipo de análisis para comparar variaciones en los costos

**Nota:** Información tomada de las encuestas aplicadas a las pequeñas organizaciones

Las variaciones indican el grado en que se ha logrado un determinado nivel de actuación establecido por la gerencia, las variaciones pueden agruparse por departamento, por costo o por elemento del costo. El grado en que puede controlarse una variación depende de la naturaleza del estándar, del costo implicado y de las circunstancias particulares que originaron la variación.

### **3.4.Resultados de la Encuesta.**

De acuerdo a la información proporcionada por la población encuestada se comprueba que no existe un sistema de contabilidad de costos que permita conocer con exactitud la información financiera de los rubros que conforman este sistema tales como la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que el hecho de desconocer los costos unitarios por cada uno de los productos a disposición de los clientes conllevan a originar problemas de un desconocimiento de su verdadera rentabilidad o liquidez produciendo riesgos posibles como quiebre del negocio, endeudamiento con terceros y bajos ingresos.

Además el precio de venta de los productos elaborados pueden estar sobrevalorados o subestimados puesto que en algunas respuestas se ratifica la ausencia de un control contable mediante sistema de costos por lo cual existe un riesgo alto, en este trabajo de investigación se estudia una metodología de costos a fin de lograr minimizar los costos y gastos por ende aumentar la rentabilidad de los restaurantes como pequeñas organizaciones.

## **CAPÍTULO IV**

### **INFORME TÉCNICO**

Descripción de los procedimientos para la contabilización de los costos, cálculo de los costos estándares, unitarios, variaciones y efectos en el costo de producción.

#### **4.1. Justificación del Informe Técnico.**

En el capítulo anterior se extraen conclusiones de que no existen registros contables con base en la contabilidad de costos, por lo tanto, frente a esta realidad el presente proyecto de investigación detallara los lineamientos más importantes a fin de estructurar un modelo de las formulaciones que deberán ser utilizados por restaurantes en las pequeñas organizaciones a fin de conocer la exactitud de sus ingresos, costos y gastos, no es necesario desarrollar un programa informático para el procesamiento de dicha información, al contrario, se busca puntualizar las directrices necesarias para el buen uso de la contabilidad de costos.

Ante la carencia del uso de hoja de costos, formulaciones estándar de las recetas, modelos de ajustes de variaciones de lo presupuestado versus lo real, registros contables en los restaurantes, es de vital importancia la sugerencia de las mismas a través de este trabajo aseverando la eficacia del sistema de costos como herramienta eficiente de control a fin de evitar cualquier riesgo antes señalado como quiebre del negocio, o producir un endeudamiento innecesario con terceros.

#### **4.2. Objetivo General del Informe Técnico.**

Establecer procedimientos para la contabilización de costos y gastos mediante lineamientos de registros contables y formularios estándares que permitan optimizar los recursos.

#### **4.3. Objetivos Específicos del Informe Técnico.**

Se esperan varios objetivos con este trabajo de investigación, siendo el propósito general un cambio radical al hacer uso de la contabilidad de costos.

- Analizar la aplicabilidad del diseño de formulaciones estándar de las recetas para restaurantes en las pequeñas organizaciones.
- Establecer los procedimientos de contabilización de costos que permiten determinar correctamente los costos de producción y los gastos generados.

#### **4.4. Formularios Básicos**

##### **4.4.1. Planificación del menú:**

Se establecen las necesidades de adquisiciones de acuerdo con el programa de producción o ventas, en este formato se detalla las unidades que se cree proveer durante los días de trabajo de esta manera en la columna final se detalla la suma total del menú semanal a fin de obtener el inventario disponible.

SEMANA							01
	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL
<u>SPOI</u> - 001							
<u>AMCA</u> - 001							
<u>AMPL</u> - 002							
<u>AMCH</u> - 003							
<u>AMZO</u> - 004							
<u>AMCO</u> - 005							

Figura 24: Planificación del Menú

#### 4.4.2. Formulaciones Estándar

Este formato deberá realizarse con el fin de tener la existencia disponible según el programa de producción que ha sido detallado anteriormente, este pedido forma parte del estudio de necesidades para mantener las disponibilidades.

El precio unitario se obtiene de la división de la columna de costo materia prima para la equivalencia de cada ingrediente, la cifra de consumo semanal se toma en consideración por el formato anterior, el costo total es la multiplicación de consumo semanal por la cantidad de costo unitario.

Producto:		Seco de Pollo						
Ingredientes	Medida de Peso			Costo Unitario				
	Unidad	Equivalencia	Costo de Materia Prima	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Consumo Semanal	Costo Total
Arroz								
Pollo								
Aceite								
					Base materia prima			
					Aliño, sal, y otros.			
					Gas			
					Total costo unitario			

Figura 25: Formulaciones Estándar

#### **4.4.3. Hoja de Acumulación**

Documento interno que se utiliza para centralizar las compras y obtener un mejor control en la distribución de la materia prima, con una sola base de origen para evitar varios pedidos en el mismo periodo de tiempo, oportunidad de fugas o descontrol y pérdida de tiempo tanto del proveedor como de la organización.

Ingredientes	Medida de Peso			Costo de Materia Prima	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Consumo Semanal	Costo Total
	Unidad	Equivalencia	Equivalencia						
Arroz									
Pollo									
Aceite									
Arroz									
Frejol									
Carne									
Aceite									
Arroz									
Frejol									
Pollo									
Aceite									
Arroz									
Frejol									
Chuleta									
Aceite									

Figura 26: Hoja de Acumulación

#### 4.4.4. Hoja de Resumen de Adquisición

Las cantidades pedidas deben ser las necesarias para las necesidades previstas buscando la agilidad en el procedimiento detallado, además de que se considera un soporte necesario al momento de realizar valoraciones internas de las materia prima para buscar la razonabilidad de los resultados.

Etiquetas de fila	Suma de Cantidad	Suma de Precio Unitario	Suma de Consumo Semanal	Suma de Consumo Semanal2	Suma de Costo Total
<b>Aceite</b>					
Litros					
<b>Arroz</b>					
kilogramos					
<b>Carne</b>					
kilogramos					
<b>Chorizo</b>					
kilogramos					
<b>Chuleta</b>					
kilogramos					
<b>Costilla</b>					
kilogramos					
<b>Frejol</b>					
kilogramos					
<b>Pollo</b>					
kilogramos					
<b>Total general</b>					

Figura 27: Hoja de Resumen de Adquisición

#### 4.4.5. Plan de Cuentas

El Plan de cuentas es el establecido por la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros; para el sector de restaurantes se conforma de manera general, pero las cuentas, subcuentas y conceptos se adoptan a las necesidades del ente económico.

*Tabla 25: Plan de Cuentas*

<b>10103</b>	<b>Inventarios</b>
<b>1010301</b>	Inventarios de materia prima
<b>1010302</b>	Inventarios de productos en proceso
<b>1010303</b>	Inventarios de suministros o materiales a ser consumidos en el proceso de producción
<b>1010304</b>	Inventarios de suministros o materiales a ser consumidos en la prestación de servicio
<b>1010305</b>	Inventarios de productos terminados y mercadería en almacén - producido por la compañía
<b>1010306</b>	Inventarios de productos terminados y mercadería en almacén - comprado de terceros
<b>1010312</b>	Otros inventarios
<b>1010402</b>	Arriendos pagados por anticipado
<b>4101</b>	Venta de bienes
<b>4102</b>	Prestación de servicios
<b>4110</b>	(-) Descuento en ventas
<b>4111</b>	(-) Devoluciones en ventas
<b>4112</b>	(-) Bonificación en producto
<b>4113</b>	(-) Otras rebajas comerciales
<b>42</b>	Ganancia bruta

<b>51</b>	Costo de ventas y producción
<b>5101</b>	Materiales utilizados o productos vendidos
<b>510101</b>	(+) Inventario inicial de bienes no producidos por la compañía
<b>510102</b>	(+) Compras netas locales de bienes no producidos por la compañía
<b>510103</b>	(+) Importaciones de bienes no producidos por la compañía
<b>510104</b>	(-) Inventario final de bienes no producidos por la compañía
<b>510105</b>	(+) Inventario inicial de materia prima
<b>510106</b>	(+) Compras netas locales de materia prima
<b>510107</b>	(+) Importaciones de materia prima
<b>510108</b>	(-) Inventario final de materia prima
<b>510109</b>	(+) Inventario inicial de productos en proceso
<b>510110</b>	(-) Inventario final de productos en proceso
<b>510111</b>	(+) Inventario inicial productos terminados
<b>510112</b>	(-) Inventario final de productos terminados
<b>5102</b>	(+) Mano de obra directa
<b>510201</b>	Sueldos y beneficios sociales
<b>510202</b>	Gasto planes de beneficios a empleados
<b>5103</b>	(+) Mano de obra indirecta
<b>510301</b>	Sueldos y beneficios sociales
<b>510302</b>	Gasto planes de beneficios a empleados
<b>5104</b>	(+) Otros costos indirectos de fabricación
<b>510401</b>	Depreciación propiedades, planta y equipo
<b>520124</b>	Gastos por cantidades anormales de utilización en el proceso de producción
<b>52012401</b>	Mano de obra

52012402 Materiales

52012403 Costos de producción

#### 4.4.6. Contabilización de los principales elementos del costo

Una de las principales herramientas de sistematización en la contabilidad de costos es registrar todas las transacciones generando información y resultados de inmediato, tomando en cuenta los ingresos del restaurante y los costos incurridos por mano de obra, materia prima y costos indirectos de fabricación.

*Tabla 26: Asiento de diario mano de obra directa*

Fecha	Cuentas	Detalle	Debe	Haber
	Mano de Obra Directa	Asignación al Costo	①	
	Décimo Tercer Sueldo	Previsiones		①
	Décimo Cuarto Sueldo	Previsiones		①
	Aporte Individual	Previsiones		①
	Aporte Patronal	Previsiones		①
	Vacaciones	Previsiones		①
			Σ ①	Σ ①

*Tabla 27: Asiento de diario materia prima*

Fecha	Cuentas	Detalle	Debe	Haber
	Inventario de Materia Prima	Asignación al Costo	②	
	Devoluciones de Materia Prima	Previsiones		②
	Artículos Terminados	Previsiones		②
	Venta de Artículos Terminados	Previsiones		②
	Despacho a Centro de Costos	Previsiones		②
	Ventas Transitorias	Previsiones		②
			Σ ②	Σ ②

*Tabla 28: Asiento de diario costos indirectos de fabricación*

Fecha	Cuentas	Detalle	Debe	Haber
	Costos Indirectos de Fabricación	Asignación al Costo	③	
	Inventario de Materiales	Previsiones		③
	Nómina de Fábrica	Previsiones		③
	Depreciación Acumulada	Previsiones		③
	Seguros Pagados por Anticipado	Previsiones		③
	Costos y Gastos por Pagar	Previsiones		③
			Σ ③	Σ ③

#### 4.4.7. Uso de variaciones por nivel de ventas y costos efectuados

Estas variaciones son identificables durante el proceso de producción puesto que se resta los resultados estándares con los resultados reales en la actividad, estos se pueden asumir utilizando una cantidad que se espera vender en un determinado periodo se pueden dar varios escenarios considerando que pueden existir variaciones por precio o cantidad.

*Tabla 29: Uso de Variaciones por nivel de ventas y costos efectuados*

	Presupuesto flexible para la actividad de venta real	Resultados reales con el nivel de actividad real	Variaciones al presupuesto flexible
<b>Unidades</b>	<b>7000</b>	<b>7000</b>	
Ventas	217.000	217.000	0
Costos variables	152.600	158.270	-5.670
Contribucion marginal	64.400	58.730	
Costos fijos	70.000	70.300	-300
Utilidad de operación	-5.600	-11.570	-5.970

## **Conclusiones y Recomendaciones**

Luego de haber realizado el análisis de investigación en el sector para restaurantes en las pequeñas organizaciones y desarrollado el problema planteado mediante las encuestas realizadas con su respectiva información proporcionada se obtuvieron las siguientes conclusiones y recomendaciones con el fin de que se pueda dar continuidad al proyecto, así como mostrar los beneficios logrados.

### **Conclusiones**

1. Los restaurantes en las pequeñas organizaciones no cuentan con la información financiera básica como son los estados de situación financiera, estado de resultados integral, estado de flujo de efectivo, estado de evolución de patrimonio y notas a los estados financieros de acuerdo a los lineamientos de la contabilidad financiera, información que varias organizaciones la presentan mediante registro de hoja de cálculo de Excel, en la que solamente se muestran un detalle de ventas y gastos, situación que no permite evaluar contablemente la estructura financiera.
2. Los estados financieros que llevan este tipo de organizaciones son extra contables los mismos que son resultantes de las declaraciones del Iva y de Retenciones a la Fuente por concepto de compras, incluyendo además las obligaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y Ministerio de Relaciones Laborales, información que en su conjunto solamente tiene el enfoque de cumplimiento tributario así como lo señala el Artículo 98 de la Ley de Régimen Tributario Interno.

3. Los restaurantes en las pequeñas organizaciones no cuentan con control de formulación recetario que permita identificar el costo unitario de cada menú así como el control de los costos totales variables a objeto de comprobar si los precios de venta permiten cubrir sus costos totales.
4. No cuentan con controles de inventario, requisición de materia prima, presupuestos, control de gastos; variables que son registradas sin seguir un orden metodológico de procedimientos contables para la determinación de costos y precios.
5. Los restaurantes no tiene identificados las formulaciones estándar para cada uno de sus menús de acuerdo a los principios que la contabilidad administrativa nos señala para la determinación del costo unitario.

## **Recomendaciones**

1. Las pequeñas organizaciones deberán preparar los estados financieros en base a registros de costos, a pesar de no ser sociedades y no encontrarse sujetas a control de la Superintendencia de Compañías, si deberán cumplir con las normas establecidas en la Ley de Régimen Tributario Interno y su reglamento de aplicación.
2. Los restaurantes en las pequeñas organizaciones previo análisis a los lineamientos que constan en la propuesta se establecen diseños de planificación de menú, formulación estándar, hoja de acumulación, resumen de adquisición, plan de cuentas, modelo de contabilización y de variación, cada organización tomará la decisión de acoger lo descrito a objeto de que la información procesada deje de ser extra contable.
3. En base a las encuestas realizadas en el Sector Norte de Guayaquil las pequeñas organizaciones deberán realizar un estudio de formulación de costos que le permita tomar decisiones administrativas y financieras.
4. Deberá elaborarse políticas y procedimientos de acuerdo a los procedimientos contables, explotando el conocimiento y la experiencia de los administradores de las organizaciones que permitan obtener un buen sistema de control de inventario, requisición de materia prima, presupuestos, control de gastos y un presupuesto que permitan la toma de decisiones razonables.
5. Las pequeñas organizaciones deberán adquirir un sistema de costos aplicado a restaurantes el mismo que está siendo utilizado en muchos restaurantes de primera categoría de la ciudad de Guayaquil, de no tomar la decisión en adquirirlo por lo menos sea rentado con un pago mensual razonable.

## Apéndices

### Apéndice I: Glosario de Términos

- 1. Contabilidad de Costos:** La contabilidad de costos es un híbrido de la contabilidad financiera y la contabilidad administrativa, ofrece información sobre la forma en que se pueden usar los costos de una compañía con fines internos y externos. Cuando se emplea con fines de contabilidad financiera, mide los costos de producción y ventas de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados, cuando se aplica internamente, brinda las bases para la planeación, control y toma de decisiones. (*Mowen; Hansen, Don R.; Maryanne, M., 2012, pág. 23*)
- 2. Contabilidad de Restaurantes:** Sistema de registro que debe estar soportado en los diferentes documentos internos y externos que evidencian cada una de las operaciones realizadas por el restaurante que una vez clasificada y procesada dicha información debe estar en condiciones de generar informes financieros confiables y oportunos. (*Sánchez Peña, Alcides , 2010, pág. 32*)
- 3. Control de costos:** Serie de técnicas, procesos y reportes que ayudan a evitar fugas no deseadas de materias primas y productos en cualquier empresa. (*Cuevas, Carlos F., 2010, pág. 54*)
- 4. Costos de Conversión:** Término utilizado para describir el costo de la mano de obra directa combinada con los costos indirectos (*Ramirez, David, 2011, pág. 34*)

5. **Costos de período:** Son los que se miden a través del tiempo y no con los productos o servicios. Por ejemplo, el alquiler del local comercial, el consumo mensual del agua potable. *(Ramirez, David, 2011, pág. 42)*
  
6. **Estados de Costos:** Informes que se preparan para conocer en detalle las erogaciones y cargos realizados para producir los bienes de los cuales la empresa genera sus ingresos. Muestra la composición de los elementos del costo de producción y los valores finales de productos terminados, productos en proceso y materias primas. *(Sinisterra Valencia, Gonzalo, 2010, pág. 62)*
  
7. **Hoja de costos:** Formato que permite la acumulación de los costos de los materiales, mano de obra y costos indirectos incurridos en una orden de trabajo en un proceso. *(Sinisterra Valencia, Gonzalo, 2010, pág. 56)*
  
8. **Planeación:** Fase en la que se define los pasos o actividades que conforman un plan de acción tendiente a la obtención de un resultado generalmente económico. *(Pardo Álvarez, José Manuel, 2012, pág. 47)*
  
9. **Procesos operativos:** Conjunto de los recursos y de las actividades interrelacionadas, repetitivas y sistemáticas, mediante los cuales unas entradas se convierten en unas salidas o resultados. *(Pardo Álvarez, José Manuel, 2012, pág. 37)*
  
10. **Producción:** Conversión de materias primas en productos terminados gracias al esfuerzo de los trabajadores de fábrica y al uso del equipo de manufactura. *(Sinisterra Valencia, Gonzalo, 2010, pág. 92)*

Apéndice II: Modelo de Encuesta

***ENCUESTA PARA PROPIETARIOS DE RESTAURANTES EN PEQUEÑAS ORGANIZACIONES DEL SECTOR NORTE DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.***

**1. ¿La empresa cuenta con un sistema de contabilidad de costos para el registro de sus operaciones?**

Sí

No

**2. ¿Conoce usted la rentabilidad que genera la empresa?**

Sí

No

En Estudio

**3. ¿Cuenta con procedimientos y políticas en su empresa?**

Sí

No

**4. ¿Usted controla las compras y gastos del negocio?**

Sí, a menudo

Si, a veces

Nunca

**5. ¿Identifica el margen bruto de cada producto de su empresa?**

Sí

No

En Estudio

**6. ¿Cuenta con presupuestos de compras por cada rubro de la materia prima?**

Sí

No

**7. ¿La empresa tiene elaborado un organigrama?**

Sí

No

**8. ¿Conoce el punto de equilibrio de su empresa?**

Sí

No

En Estudio

**9. ¿Conoce usted la participación del costo de materia prima en relación al costo total?**

Sí

No

En Estudio

**10. ¿Conoce la diferencia que existe entre los métodos de costo por absorción, órdenes de producción y estándar?**

Sí

No

**11. ¿Cree usted que un reporte de análisis de aplicación de costos y gastos se permitirá un mejor control?**

Sí, a menudo

Si, a veces

Nunca

**12. ¿Cree usted que un flujograma de los procesos del registro contable permite optimizar los recursos?**

Sí, a menudo

Si, a veces

Nunca

**13. ¿Cree usted que un plan de cuentas debe ser estructurado de acuerdo a los productos que se comercializan?**

Sí, a menudo

Si, a veces

Nunca

**14. ¿Conoce usted cual es el impacto tributario en el costo?**

Sí

No

**15. ¿Cree usted que debería existir un análisis financiero de las principales cuentas como inventario, costo y utilidad?**

Sí

No

**16. ¿Se tiene establecida alguna receta fija o estándar de los platos que se comercializan?**

Sí

No

**17. ¿Existe algún formato para las órdenes de compra?**

Sí

No

**18. ¿Posee un sistema de facturación?**

Sí

No

**19. ¿Llevan algún informe por los platos y bebidas?**

Sí, a menudo

Si, a veces

Nunca

**20. ¿Realizan algún tipo de análisis para comparar variaciones en los costos?**

Sí, a menudo

Si, a veces

Nunca

## Referencias Bibliográficas

- Ayaviri Garcia, Daniel. (1997). *Contabilidad Básica y Documentos Mercantiles* (1° ed.). Argentina: N-DAG.
- BERNAL, C. (2010). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 3ERA EDICIÓN*. COLOMBIA: PEARSON EDUCACIÓN.
- Cuevas, Carlos F. (2010). *Contabilidad de costos, enfoque gerencial y de gestión* (Cuarta ed.). Bogotá, Colombia: Delfin Ltda.
- Davidson, Sidney; Weil, Roman L. (1990). *Biblioteca de Contabilidad*. México: McGraw - Hill .
- Del Río Sánchez, Cristóbal. (2012). *Contabilidad de Costos: Presupuestos y adquisiciones y abastecimientos* (Sexta ed.). México: Cengage Learning Editores.
- García Colín, Juan. (2008). *Contabilidad de Costos* (Tercera ed.). México: McGraw Hill Interamericana Editores S.A. de C.V.
- Horgren, Charles T.; Sundem, Gary L.; Stratton, Willian O. (2006). *Contabilidad Administrativa* (Decimotercera ed.). México: Pearson Educación.
- Horngren, Charles T.; Datar, Srikant M.; Foster, George. (2007). *Contabilidad de Costos - Un enfoque gerencial*. México: Pearson Educación.
- Mowen; Hansen, Don R.; Maryanne, M. (2012). *Administracion de Costos: Contabilidad y Control* (Octava ed.). México, D.F.: Internacional Thonson Editores.
- Padilla, D. N. (2012). *Contabilidad Administrativa*. México, D.F.: Interamericana Editores.

- Pardo Álvarez, José Manuel. (2012). *Configuración y uso de un mapa de procesos* (Primera ed.). Génova, Madrid: Asociación Española de Normalización y Certificación.
- Ramírez Padilla, David Noel. (2008). *Contabilidad Administrativa* (Octava ed.). México: McGRAW - HILL INTERAMERICANA EDITORES S.A. DE C.V.
- Ramirez, David. (2011). *Contabilidad Administrativa* (Tercera ed.). México, D.F.
- Sánchez Peña, Alcides . (2010). *Contabilidad hotelera, de restaurantes y de gestión*. Cartagena: Editorial Universidad Libre, Sede Cartagena.
- Sinisterra Valencia, Gonzalo. (2010). *Contabilidad de Costos*. Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones.