

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA  
UNAN-LEON  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES**



**MONOGRAFÍA PARA OPTAR AL TÍTULO DE  
LICENCIATURA EN CONTADURIA PÚBLICA Y FINANZAS**

**TEMA**

**“Propuesta de un Sistema de Control de Costos de Alimentos y Bebidas para la optimización de los Recursos en el Comedor La Casa del Güegüense de la ciudad de León, durante el periodo diciembre 2018 a mayo del año 2019.”**

**Autores:**

Br. Reina Emelina Munguía Acevedo.  
Br. Ana Lucia Chamorro Acevedo.  
Br. César Benito Martínez Huete.

**Tutor:**

Msc. Glenda Ortiz.

León, Agosto del año 2019.

***“A la Libertad por la Universidad”***

## *DEDICATORIA*

*En primer lugar quiero dedicar este trabajo A: Dios, por haberme prestado a esta familia maravillosa que me brindo, por el logro que me ha brindado estos últimos años al igual que las adversidades ya que sin estas no hubiese podido fortalecer mi carácter y por tanto mi bien estar.*

*A Mi madre María de la Cruz Acevedo Chavarría, quien me impulsa de manera extraordinaria a ser una persona más responsable, dedicada y veraz en las circunstancias que presenta esta vida tan complicada pero interesante.*

*A ustedes dedico este triunfo en mi vida. Gracias.*

*Br. Reina Emelina Munguía Acevedo.*

## **DEDICATORIA**

*Agradezco primeramente a Dios por brindarme una vida llena de aprendizaje y haberme guiado a lo largo de mi carrera por ser mi apoyo, mi luz mi camino y haberme dado la fortaleza para seguir adelante en aquellos momentos de debilidad y por culminar un peddaño más, sin él no hubiese sido posible este logro.*

*A mi Madre: Pastora del Carmen Acevedo Chavarría y mi Padre Ronald José Chamorro, por estar siempre a mi lado apoyándome, por hacerme ver la vida de una forma diferente y confiar en mis decisiones. El resultado que he logrado, no solamente es un motivo de satisfacción, sino que nos debe impulsar para trabajar y lograr el éxito. Nunca es tarde, no importa la edad, siempre estamos a tiempo para volar y obtener la llave de nuestro futuro.*

*A mi Hija, Daniela Lucia Mairena Chamorro, por ser mi fortaleza e inspiración perenne en mi vida.*

*También a todos los que me han apoyado en este trayecto de mi vida.*

*Br. Ana Lucia Chamorro Acevedo.*

## **DEDICATORIA**

*En primer lugar quiero dedicar a mi máximo motivador: **Dios**, quien supo guiarme, darme fuerzas para seguir adelante y enfrentar los más grandes obstáculos, enseñándome a encararlos sin perder la cordura ni la dignidad y seguir día a día intentando ser mejor ser humano.*

*Muy especialmente a una gran mujer, mi Madre **Elisa Anselma Huete**, por su sacrificio y esfuerzo durante toda mi carrera, para poder darme un mejor futuro y por estar siempre a mi lado, quien con su sola presencia me fortalece, reconforta y alienta.*

*Muy especialmente a mis hijos, **Alejandra Massiel y Eduardo Isaac Martínez Rojas**, que con mucho amor y orgullo han sido mi apoyo incondicional, la razón de todo mi esfuerzo, un motor para seguir adelante, mi motivación de vida.*

*A mi esposa **Celia Cristina Rojas Mayorga**, por su paciencia y confianza.*

*A mis colegas con quienes he compartido momentos difíciles, especialmente a **Reina Emelina Munguía y Ana Lucia Acevedo**.*

*Br. César Benito Martínez Huete.*

## **AGRADECIMIENTOS**

*A Dios, por permitirnos llegar a este momento tan especial en nuestras vidas, por estar en cada paso que damos, por los triunfos y momentos difíciles que nos han enseñado a valorar cada día más y por haber puesto en nuestro camino a aquellas personas que han sido un soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.*

*A nuestros Padres, por ser quienes nos han acompañado durante todo el trayecto estudiantil y vida, por todo su apoyo, tiempo, consejos y hasta algunas veces por sus reprimendas, las cuales nos han llevado a poder culminar con éxito un peldaño más en la escalera del éxito.*

*A nuestras familias, por el esfuerzo realizado y ayuda en nuestros estudios, de no ser así no hubiese sido posible, ya que nos han brindado el apoyo, alegría y fortaleza necesaria para seguir adelante.*

*A nuestra Universidad y a todos los docentes que tuvimos en este maravilloso recorrido, en especial a nuestra tutora Msc. Glenda Ortiz, a todos ustedes les agradecemos por haber compartido sus conocimientos, y que nos sentimos orgullosos de pertenecer a esta noble y grandiosa institución.*

*Br. Reina Emelina Munguía Acevedo.*

*Br. Ana Lucía Chamorro Acevedo.*

*Br. César Benito Martínez Huete.*

# INDICE

Contenido	Página.
I. INTRODUCCION .....	1
II. ANTECEDENTES.....	3
III. JUSTIFICACIÓN.....	6
IV. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	9
V. OBJETIVOS.....	11
VI. MARCO TEORICO.....	12
6.1 Marco Conceptual.....	12
6.1.1 Contabilidad de Costo.....	12
6.1.2 Costo.....	19
6.1.3 Sistema de Costo.....	20
6.1.4 Costos Por Órdenes Específicas .....	28
6.1.5 Consideraciones a tomar en cuenta de un diseño de sistema de costo. ....	30
6.1.6 Pasos para Diseñar Sistemas de Costos. ....	30
6.1.7 Producción.....	31
6.1.8 Diagramas de Flujo. ....	33
6.1.9 Comedor.....	35
6.2 Contexto Organizacional.....	37
VII. DISEÑO METODOLOGICO.....	38
7.1 Objetivo de estudio. ....	38
7.2 Tipo de estudio y alcance de la investigación.....	38
7.3 Metodología utilizada.....	39
7.4 Técnicas e instrumentos para la captura de información.....	40
7.5 Procedimiento de recolección de datos.....	41
7.6 Consideraciones éticas.....	41
7.7 Recursos Materiales .....	41

7.8	Variables de la investigación.....	41
VIII.	ANALISIS DE RESULTADOS .....	45
IX.	PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR LA CASA DEL GÜEGÜENSE. ....	48
X.	CONCLUSIONES.....	84
XI.	RECOMENDACIONES.....	85
XII.	BIBLIOGRAFIA .....	86
XIII.	ANEXOS .....	87



## I. INTRODUCCION

La ciudad de León es la segunda ciudad en importancia del país, es la cabecera del departamento de León, conocida como "ciudad universitaria" se localiza aproximadamente 90 kilómetros al noreste de la ciudad de Managua, Capital del país centroamericano, es actualmente el sitio principal donde los turistas que visitan la zona paran y una gran parte de estos consume sus alimentos. Los establecimientos que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas en su mayoría son micro y pequeñas empresas independientes, con una administración de tipo familiar, y que por lo regular se lleva a cabo empíricamente, impidiéndoles obtener la rentabilidad necesaria para conseguir márgenes más amplios de utilidad y alcanzar la competitividad, por lo que es necesario que requieren de control de costos, a fin de determinar su verdadera ganancia en las operaciones que se realizan en esta área.

Por lo tanto nuestro trabajo es presentar una propuesta de un sistema control de costos de Alimentos y Bebidas para la optimización de los Recursos en el Comedor La Casa del Güegüense de la ciudad de León.

Los comedores en la actualidad, es una actividad muy importante en nuestra economía tanto local como nacional, es así que la utilización de un Sistema de costos se hace vital para toda organización dedicada a este rubro.

La determinación de un costo adecuado es el primer paso para fijar un precio, se debe analizar un sistema de costeo que se adapte a las características del negocio, el que presenta todas las particularidades para la aplicación con lo que se pueden mejorar significativamente implementando un sistema de herramientas para el control de costos permanente, ocasionando con este proceso que se pueda optimizar recursos (alimentos y bebidas) y generar ganancias para la organización.

La finalidad de este estudio es contribuir con conocimientos y herramientas que ayudarán al propietario o socios en el comedor casa del Güegüense, a mejorar su funcionamiento mediante la Implementación de esta propuesta, que ha sido elaborada



en función de las necesidades e información que el propietario ha facilitado, buscando promover la eficiencia en la ejecución de las operaciones de acuerdo con las políticas establecidas por la administración de la organización.

El éxito de este sistema, depende de dos elementos: exactitud del cálculo presentado, que están detallados en los cuadros de costo, por materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación; también por la aplicación estricta y sistemática del sistema a los pedidos solicitados, donde la única variación vendrá dada por el número de platos que el cliente solicita al comedor.

A efectos de este trabajo de investigación, primero se plantea los antecedentes y justifica el problema de modo que el lector se ubique en el tema que se quiere investigar. Asimismo, se señalan los objetivos generales y específicos que se persiguen en la misma.

Luego, se elabora el marco teórico en el cual se desarrolla las distintas variables del tema como son todos los términos relacionados con la contabilidad de costos tomados y recopilados en los cuadros contables y momentos del control interno; dicha teoría es importante para sustentar la elaboración del modelo.

Posteriormente se muestra el marco metodológico, el cual comprende las técnicas utilizada como tipo de investigación, los instrumentos de recolección de datos y procedimiento utilizados.

En la sección referente a la propuesta, se presentan los elementos necesarios que debe contener dicho patrón, de tal manera que permita optimizar los recursos en el Comedor La Casa del Güegüense. Por otra parte, se elabora un grupo de conclusiones y recomendaciones en base a toda la información recopilada durante el desarrollo de este trabajo, las cuales soportan y sustentan el propósito que se persigue en la presente investigación. Se incluye la Bibliografía utilizada, además de los anexos respectivos.



## II. ANTECEDENTES

Comedor La Casa del Güegüense de la ciudad de León, Nicaragua; fundado en el año 2017, y está integrada por 6 trabajadores. Se encuentra ubicado de la iglesia San Felipe 140 mts al sur, cuya actividad económica está dirigida a la venta alimentos y bebidas, normalmente es para el público en general aunque también existen dedicadas a eventos específicos.

Los comedores en la actualidad son parte del sector PYME, que están enfrentando los retos responsablemente, desarrollándose, fortaleciéndose y cada día más, involucrándose en la vida económica y social del municipio.

En la ciudad de León, podemos encontrar los famosos comedores populares, en donde logramos hallar un sin número de platillos a excelentes precios y de muy buena calidad, estos se ubican en diversos puntos del área, son muy concurridos por los estudiantes, turistas y por la misma población de la ciudad, además que son una de las principales fuentes de empleos para las mujeres y hombre del municipio.

Estos comedores generan importantes ganancias y un comedor puede generar alrededor de 3 puestos laborales.

En el Comedor La Casa del Güegüense de la ciudad de León, no existe todavía ningún tipo de trabajo investigativo o estudio formal, a pesar de llevar 2 años brindado servicios de gastronomía.

En la actualidad tomando en cuenta los avances de la tecnología se pueden encontrar antecedentes investigativos como trabajos de grados, tesis, congresos, y cursos, que aunque no de forma exacta nos proporcionaran información, ubicándonos en un contexto con ideas previas y relacionadas con alguna de las variables.



En la Biblioteca de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN – León, no encontramos registros de trabajos investigativos referente a nuestro tema de estudio.

Publicación de monografías, encontrada de otras Universidades de Nicaragua, siendo las siguientes:

- ☞ Efectos financieros de la reestructuración en los registros contables para las órdenes de trabajo N° 010614 y 021614 bajo un enfoque de acumulación de costos por órdenes específicas en la Tabacalera Reyes León en la ciudad de Estelí durante el primer bimestre del año 2014. Por Br. Morazán Meza Ulises Javier. Lic. Rivera López Judith Magdalena. Br. Rodríguez Zeledón Noel Antonio; de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua UNAN-Managua Facultad Regional Multidisciplinaria, Estelí FAREM-Estelí Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas. El presente estudio se realizó con objetivo de Determinar los efectos financieros de la reestructuración en los registros contables para las órdenes de trabajo N° 010614 y 021614 bajo un enfoque de acumulación de costos por órdenes específicas en la Tabacalera Reyes León en la ciudad de Estelí durante el primer bimestre del año 2014. Los resultados que se obtuvieron demostraron que, El proceso de producción de Tabacalera Reyes León consta de nueve etapas indispensables para la obtención del producto terminado, dichas etapas se llevan a cabo en diferentes áreas de la empresa pero no existen controles escritos definidos para la recolección de datos contables en cada una de ellas.
- ☞ Distribución de costos en la producción de puros de la empresa Tabacalera El Buen Sabor S, A. Estelí, durante el año 2014, realizada por Lic. Xochilt Córdoba Peralta de la de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Facultad Regional. Teniendo como objetivo: Analizar la distribución de costos en la producción de puros de la empresa Tabacalera El Buen Sabor S,A. Estelí, durante el año 2014.. dando como resultado en que la empresa está realizando la distribución de los costos a los productos fabricados no es la adecuada debido a que no está asignando los tres elementos del costo (materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) como parte de los costos de producción y no



considera todos los costos en la adquisición de las mercancías; por lo tanto esto afecta la determinación precisa de los costos unitarios de cada puro producido, al igual que las utilidades de la empresa, así mismo provoca que la toma de decisiones relacionadas a los costos y evaluación de la rentabilidad sean sobre datos no exactos..

- ☞ Diseño y aplicación de un sistema de la contabilidad de costos por órdenes específicas al Restaurante "El Buen Gusto" para el año 2014. Presentado por los Brs. Roger Guerrero Rodríguez y William Gutiérrez Bojorge; para optar al Título de Licenciado en Contaduría Pública y Finanzas, de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN-MANAGUA. El trabajo se estructuró de forma detallada cada elemento del costo para un pedido en específico, donde se puede conocer cuánto implica la aplicación de los materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.
- ☞ Diseño de un Sistema de Costo por Órdenes Específicas a Empresa Taller Cosigüina dedicada a Elaboración de Puertas de Madera. Presentado por los Brs. Jessica Adelia Méndez Sánchez y Oscar Leonel Hernández García, el 30 de abril del 2016 en la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua. Recinto Universitario "Carlos Fonseca Amador" Facultad de Ciencias Económicas departamento de Contaduría Pública y Finanzas Unan –RUCFA, para optar al título de Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas. Teniendo como objetivo: Diseñar un sistema de costo por órdenes específicas para La Empresa "Taller COSIGUINA" dedicada a la producción de productos de madera. En la investigación se abordaron los aspectos teóricos encontrados en las bibliográficas que tratan de la contabilidad de costos para el diseño de un sistema de costos por órdenes específicas.

En comedor La casa de Güegüense no existen registros de estudios realizados, siendo este el primer trabajo sobre la Propuesta de un sistema de costo de alimentos y bebidas para la optimización de sus recursos, que consideramos será de gran utilidad para el desarrollo, mejoramiento, fortalecimiento y buen funcionamiento de la Organización.



### III. JUSTIFICACIÓN

Para entrar y/o mantenerse en un mundo globalizado, toda empresa debe poseer coherencia entre los objetivos trazados y los alcanzados; a fin de determinar el rumbo de ellas; para lo cual es necesario implementar técnicas de control y gestión de costos que tengan como fin el hacer eficiente y eficaz todas las áreas, además del cumplimiento de los objetivos.

La propuesta de un sistema de control de costos de Alimentos y Bebidas es muy importante para que La casa del Güegüense ubicada en la ciudad de León, pueda lograr una mejor eficiencia organizacional, condición indispensable en el mundo actual y característica principal para ser competitivo en el mercado.

Una de las necesidades más apremiantes en los servicios del comedor debería ser el buen cálculo de los costos. A través del análisis de los costos se puede determinar si se está cumpliendo con la finalidad de la organización, que es controlar los costos de una manera más eficaz y eficiente posible. El monto del costo representa la cantidad máxima de dinero que se debe utilizar en materia prima, mano de obra para así producir el ingreso presupuestario a lo que se refiere a los alimentos y bebidas.

Por lo que es necesario que se cuente con un sistema de costos que establezca un costo real que abarque todos los factores que intervienen en la fabricación de las comidas y bebidas del comedor, como son la materia prima, el sueldo del personal, el pago de agua, luz, compra de materiales, entre otros. Un sistema de costos adecuado además de proporcionarnos información de suma importancia para la toma de decisiones, y para la fijación de un precio adecuado, brindara un mayor control de materiales y suministros que son necesarios.

Para que el Comedor La Casa del Güegüense se mantenga en la cumbre de los servicios de Alimentos y Bebidas en un escenario tan competitivo que obliga a que administradores y propietarios busquen alternativas y estrategias competitivas que garanticen su permanencia en el mercado, además de una rentabilidad significativa;



se debe ofrecer los mejores servicios y productos al menor precio posible. Es por esta razón que se hace necesario que se manejen precios que estén en estrecha relación con los costos, que representen una ventaja ante nuestra competencia, y sin caer en una reducción excesiva de la utilidad.

En consecuencia a esto y viendo la importancia que tiene el Comedor La Casa del Güegüense, se considera vital proveerles de un sistema de control de costos que lo ayuden a un mejor desenvolvimiento proponiéndoles de sus recursos y los costos que más lo disminuyan con la finalidad de que mantenga en una estructura lógica adaptada de acuerdo a las expectativas que posee.

Este trabajo se justifica desde el punto de vista práctico, al proponer un sistema de técnicas de costo basadas en actividades para lo que permita a la organización realizar un diagnóstico y establecer en qué nivel se encuentra en su camino hacia la excelencia e identificar y analizar las oportunidades que en ese momento se le presenta para seguir avanzado.

Entendiéndose que hoy en día las empresas privadas nacen para obtener utilidades a través del aprovechamiento de los recursos, razón por la que con la aplicación de la propuesta se pretende que el beneficio llegue hacia los sectores siguientes:

- ☞ **Al Comedor La Casa del Güegüense:** proporcionándoles un instrumento de apoyo de fácil implementación para la toma de decisiones que les permita conocer el costo de las diferentes actividades que posibiliten el registro, control y cálculo de los servicios internos para la toma de decisiones que contribuyan a obtener resultados eficaces, eficientes y competitivos y por ende tomar decisiones que posibilitaran maximizar el rendimiento del negocio.
  
- ☞ **A los Clientes:** El cliente, es la persona que se beneficia directamente de las actividades de la organización, al ofrecer un servicio de calidad. Contribuyendo a su éxito, anticipándonos a sus necesidades, aportándoles una amplia gama de soluciones, servicios y capacidad integradora.



- ☞ **Al Investigador:** Al adquirir conocimiento sobre un sistema de control de costos para alimentos y Bebidas, enriqueciendo los conocimientos y nos ayuda a alcanzar nuestra meta mayor como es obtener el Título Universitario de Licenciatura en Contabilidad, lo que nos va a servir toda la vida como herramienta fundamental para desarrollarnos en el mundo empresarial, brindándonos muchas opciones de progreso a nivel personal y social; así como también ofreciéndonos la oportunidad de aportar beneficios a la colectividad.
- ☞ **A la Universidad:** Al incrementar sus fuentes bibliográficas para que sirvan de apoyo a futuras investigaciones.
- ☞ **A los Estudiantes:** Servir como una herramienta de referencia para futuras investigaciones académicas. Esta investigación posee una gran importancia desde todo punto de vista, ya que aporta beneficios significativos que ayuden a mantener con éxito a la organización.

A nivel empresarial se justifica este estudio debido a que aporta grandes avances en los procesos operacionales que permitirán mejorar y lograr la capacidad competitiva que debe tener hoy en día toda organización; por otra parte consideramos que servirá a futuro a nuevas incursiones en el tema, buscando siempre mejorar a través de la investigación. En lo social se diría que mientras la empresa se mantenga de forma eficiente, competitiva y progresiva se garantiza un nivel social adecuado ya que se mantendrían fuentes de empleo y estabilidad laboral que beneficiaran notablemente la forma de vida de sus trabajadores.



#### IV. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La contabilidad de costo ha evolucionado conjuntamente con las empresas y las industrias, porque es un proceso mediante el cual se identifica, mide, calcula, registra y comunica la información económica de una entidad, con la finalidad de evaluar los resultados y tomar decisiones correctivas para el mejoramiento continuo.

En la organización en estudio, la administración y personal, no poseen conocimientos básicos de Control de costos para lograr un desarrollo organizacional, administrativo u operativo, y no existen los mecanismos sólidos para realizar sus actividades que le permitan tener un eficiente control de sus procedimientos, el control financiero se lo hace a través de registros de ingresos y egresos. Sin embargo, la falta de control de los costos incurridos en la preparación de la comida y su atención, ha impedido establecer correctamente el costo real y la utilidad obtenida del servicio que brinda esta pequeña empresa.

Por ello, la problemática presentada, nace de la necesidad de diseñar un sistema de control de Costos, para el Comedor La Casa del Güegüense realizando los siguientes análisis: Análisis del coste de las actividades: facilita el conocimiento de cómo se consumen los recursos o gastos de explotación por proceso/actividad. La visión de los costes por actividad identificará los procesos más costosos para la entidad y el conocimiento permitirá la gestión de éstos determinando las acciones a desarrollar. Análisis de la rentabilidad por producto / canal / cliente: vinculada al coste de los procesos, permite conocer la rentabilidad de la entidad bajo las principales dimensiones de análisis de negocio (producto, canal y cliente). El conocimiento de la rentabilidad por producto, canal y cliente, así como el coste por actividades, permitirá priorizar las acciones, estableciendo medidas que logren que la entidad sea más eficiente y por tanto más competitiva

La propuesta de un sistema de control de costos, es con la finalidad que garantizar el desarrollo eficaz y eficiente de los procesos, brindándoles a los trabajadores la manera más fácil y óptima de ejecutar sus actividades



Derivándose del principal problema la siguiente pregunta.

¿De qué forma un sistema de control de costo puede contribuir en el Comedor La Casa del Güegüense, en ser una herramienta clara que brinde la información correcta de los costos incurridos por los servicios prestados?



## V. OBJETIVOS

### **Objetivos General.**

Diseñar un sistema de Control de Costos de Alimentos y Bebidas para la optimización de los Recursos en el Comedor La Casa del Güegüense de la ciudad de León, durante el periodo diciembre 2018 a mayo del año 2019.

### **1.1 Objetivos Específicos.**

1. Determinar los elementos informativos necesarios que permitan el desarrollo del Sistema de control de costos.
2. Identificar el procedimiento actual en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el comedor.
3. Proponer Sistema de Control de Costos que permita la determinación del precio de las comidas y bebidas, que garantice la optimización de los recursos.



## VI. MARCO TEORICO

### 6.1 Marco Conceptual.

#### 6.1.1 Contabilidad de Costo.

##### 6.1.1.1 Definición de Contabilidad de Costo.

Neuner, John (contabilidad de costso) señala que la contabilidad de costo es una fase del procesamiento de contabilidad general por medio de la cual se registran, resumen, analizan e interpretan los detalles de costo de materia prima, mano de obra y cargos indirectos de la producción.

La Contabilidad de Costo<sup>1</sup> es “una rama de la Contabilidad General que sintetiza y registra los Costos de los centros fabriles, de servicios y comerciales de una empresa con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos a través de la obtención de costos unitarios y totales.

El objetivo de llevar la Contabilidad de Costo es analizar el Sistema de Costo, calcular el Costo de un Producto o un servicio, valuar inventarios, detectar áreas de oportunidad para reducir costos y ser competitivos<sup>2</sup>.

##### 6.1.1.2 Evolución de la Contabilidad de Costo<sup>3</sup>

La implementación de los Sistemas de Costos en un comienzo se basó únicamente en función de las erogaciones hechas por las personas, se cree que en la antigüedad civilizaciones del medio oriente dan los primeros pasos en el manejo de los costos.

En las primeras industrias conocidas como la producción en viñedos, impresión de libros y las acerías se aplicaron procedimientos que se asemejaban a un sistema de costos y que media en parte la utilización de recursos para la Producción de bienes materiales.

---

<sup>1</sup> Del río González, Cristóbal (1998) Costo I

<sup>2</sup> Polimeni, Fabozzi y Adelberg (1998) Contabilidad de Costo: Conceptos y aplicaciones.

<sup>3</sup> <http://www.monografias.com/trabajos67/origen-sistema-gestion-costos/origen-sistema-gestion-costos.shtml>



En algunas industrias de diversos países europeos entre los años 1485 y 1509 se comenzaron a utilizar sistemas de costos rudimentarios que revisten alguna similitud con los Sistemas de **Costos** actuales.

Según estudios, se llevaban algunos libros donde se registraban los costos para el tratamiento de los productos, estos libros recopilaban las memorias de la producción y se podrían considerar como los actuales manuales de costos.

En Italia se piensa surgió la teneduría de libros por el método de partida doble, ya que por ser esta una región con mucha influencia mercantil, así los primeros textos de contabilidad eran escritos para los comerciantes ya que el proceso de fabricación estaba en manos de unos pocos artesanos vinculados a asociaciones y por lo tanto sometidos a las reglas de sus gremios. En esta etapa surge la contabilidad denominada Partida Doble cuyo autor fue Lucas Pacioli.

Con el artesanado, tomó auge la contabilidad debido al crecimiento de los capitalistas y el aumento de tierras privadas. Lo anterior hizo surgir la necesidad de disponer de control sobre las materias primas asignadas al artesano, quien ocupaba su lugar de trabajo.

Mientras más crecía el mercado y las formas de producción se iba incrementando el uso de la contabilidad como método de medir las ganancias de comerciantes, productores, fabricantes y todos los que tuvieran que ver con el mercantilismo, por ejemplo en Inglaterra se hacía indispensable el cálculo de los costos, por la competencia existente entre los productores de lana de las ciudades y las aldeas a finales del siglo XIV.

En 1557 los fabricantes de vinos empezaron a usar algo que llamaron Costos de Producción, entendiendo como tales lo que hoy sería materiales y mano de obra. El editor francés Cristóbal Plantin establecido en Amberes en el siglo XVI, utilizaba diferentes cuentas para las diversas clases de papeles importados y otras para la impresión de libros. Se afirma también que sus registros contables incluían una cuenta



para cada libro en impresión hasta el traslado de los costos a otra cuenta de existencias para la venta.

El objetivo de la Contabilidad en esa época era rendir un informe de cuentas sin diferenciar entre ingresos y costos sin contribuir a la fijación de precios de venta ni determinar el resultado neto de operaciones.

Durante el siglo XVI y hasta la mitad del siglo XVII, la Contabilidad de Costos experimentó un serio receso.

Sin embargo, en 1776 el surgimiento de la Revolución Industrial condujo al nacimiento de las grandes fábricas. Se pasó de la producción artesanal a una industrial, creando la necesidad de ejercer un mayor control sobre los materiales y la mano de obra y sobre el nuevo elemento del costo que las máquinas y equipos originaban. El **maquinismo** de la Revolución Industrial originó el desplazamiento de la mano de obra y la desaparición de los pequeños artesanos. Todo el crecimiento anterior creó un ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la Contabilidad de Costos.

Este proceso revolucionario en la industria conllevó a autores como Taylor a introducir el término de gestión por procesos, por tanto, ya al siguiente año, o sea, en 1777 se hizo una primera descripción de los Costos de Producción por Procesos con base en una empresa fabricante de medias de hilo de lino. Mostraba como el Costo del Producto terminado se puede calcular mediante una serie de cuentas por partida doble que llevaba en cantidades y valores para cada etapa del proceso productivo.

En 1778 se empezaron a emplear los libros auxiliares en todos los elementos que tuvieran incidencia en el Costo de los Productos, como salarios, materiales de trabajo y fechas de entrega. Fruto del desarrollo de la industria química es la aparición del concepto costo conjunto en 1800 aunque la Revolución Industrial se originó en Inglaterra, Francia se preocupó más en un principio por impulsar la contabilidad de costos.



En esta etapa, Anselmo Payen fue el primero en incorporar por primera vez los conceptos depreciación, el alquiler y los intereses en un Sistema de Costos.

Un francés fabricante de vidrios M. GORDARD, publicó en 1827 un tratado de contabilidad industrial en el que resalta la necesidad de determinar el precio de las materias primas comparadas a precios diferentes.

En las últimas tres décadas del siglo XIX Inglaterra fue el país que se ocupó mayoritariamente de teorizar sobre los costos. Así fue como entre 1828 y 1839 Carlos Babbage publicó un libro en el que resalta la necesidad de que las fábricas establezcan un departamento de contabilidad que se encargue del control del cumplimiento de los horarios de trabajo. A finales del siglo XIX, el autor Henry Metcalfe publicó su primer libro que denominó costos de manufactura.

El mayor desarrollo de la contabilidad de costos tuvo lugar entre 1890 y 1915 en este lapso de tiempo se diseñó la estructura básica de la contabilidad de costos y se integraron los registros de los costos a las cuentas generales en países como Inglaterra y Estados Unidos y se aportaron conceptos tales como: a) establecimientos de procedimientos de distribución de los costos indirectos de fabricación; b) adaptación de los informes y registros para los usuarios internos y externos; c) valuación de los inventarios y, d) estimación de costos de materiales y mano de obra.

Hasta ahora la contabilidad de costos ejercía control sobre los costos de producción y registraba su información con base en datos históricos pero al integrarse la contabilidad general y la contabilidad de costos entre 1900 y 1910, este llega a depender de la primera.

La Contabilidad, se comenzaba a entender como una herramienta de planeación lo cual demandaba la necesidad de crear formas para anticiparse a los simples hechos económicos históricos, fruto de esto el surgimiento de los costos predeterminados entre 1920 y 1930 cuando el norteamericano Federico Taylor empezó a experimentar los costos estándar en la empresa de acero Bethlehem Steel Co.



Hay evidencias que permiten afirmar que los costos predeterminados fueron empleados en 1928 por la empresa americana *WESTINGHOUSE* antes de difundirse por las grandes empresas de la unión americana. Estos costos permitían disponer de datos antes de iniciar la producción luego viene la depresión de los años 30 época durante la cual los países industrializados tuvieron que realizar considerables esfuerzos para proteger su capital.

Posterior a la depresión se comienza a dar gran preponderancia a diferentes sistemas de costos y a los presupuestos como herramienta clave en la dirección de las organizaciones. Entre las razones que evidenciaban el nuevo auge de la contabilidad de costos figuraban<sup>4</sup>:

1. El desarrollo de los ferrocarriles.
2. El valor de los activos fijos utilizados por las empresas que hicieron aparecer la necesidad de controlar los costos indirectos.
3. El tamaño y la complejidad de las empresas y por consiguiente las dificultades administrativas a las que se enfrentaban.
4. La necesidad de disponer de una herramienta confiable que les permitiera fijar los precios de venta.

En 1953 el norteamericano Littelton en vista del crecimiento de los activos fijos definía la necesidad de amortizarlos a través de tasas de consumo a los productos fabricados como costos indirectos. En 1955 surge el concepto de **contraloría** como medio de control de las actividades de producción y finanzas de las organizaciones y un lustro después, el concepto de contabilidad administrativa como herramienta del análisis de los costos de fabricación y como instrumento básico para el proceso de la toma de decisiones.

Antes de 1980, las grandes empresas industriales consideraban que sus procedimientos de acumulación de costos constituían secretos industriales, pues el

---

<sup>4</sup> <http://www.monografias.com/trabajos67/origen-sistema-gestion-costos/origen-sistema-gestion-costos.shtml>



sistema de información financiera no incluía las bases de datos y archivos de la contabilidad de costos.

Indiscutiblemente, esto se tradujo en estancamiento para la contabilidad de costos con relación a otras ramas de la contabilidad hasta cuando se comprobó que su aplicación producía beneficios. Así fue como en 1981 el norteamericano Johnson resaltó la importancia de la contabilidad de costos y los sistemas de costos como herramienta clave para brindar la información a la gerencia sobre la producción, lo cual implicaban existencia de archivos de costos útiles por la fijación de precios adecuados en mercados competitivos.

A finales del siglo XX, apareció una notable proliferación de aportaciones científicas centradas en la investigación de nuevos modelos de costos, más acordes con los actuales requerimientos informativos de las organizaciones. La mayoría de estos trabajos coinciden en señalar una modificación espectacular de las características del entorno económico y al mismo tiempo un crecimiento en las técnicas de gestión de costos empleados por las empresas. De esta forma surgieron nuevos modelos de gestión, entre los que destaca el modelo de gestión Costos basados en las Actividades (ABC).

La aplicación del Sistema de Costo basado en Actividades en la actualidad es aun efímera si se compara el nivel de aplicación con otras herramientas de gestión como son: Costos de Calidad, Cuadro de Mando Integral, Control de Gestión, etc.

El mundo, la sociedad, las organizaciones, los individuos y el entorno tienden a cambiar rápidamente, es por ello que todas las cuestiones e interrogantes que acompañan estos sistemas tienen que acoplarse al ritmo que rigen las normas del nuevo orden social, el productivo y empresarial.

La asignación de costos indirectos a los diferentes objetivos de costo, especialmente al objetivo final que son los productos terminados, es sin lugar a dudas el problema más importante a resolver por cualquier sistema de costos. Además, es un problema



ineludible pues la organización necesita tener información confiable, oportuna y lo más exacta posible sobre el costo de sus productos, para una correcta toma de decisiones. El modelo de cálculo de los costos para las empresas es de suma importancia, ya que estos son los que determinan la viabilidad del negocio, los que determinan mayoritariamente el grado de productividad y eficacia en la utilización de los recursos, por tanto, un modelo de costo no puede basarse solamente en asignar los costos sobre un factor determinado, que para el orden empresarial puede ser insignificante o poco representativo de lo que en realidad simboliza.

El auge del ABC comienza en la década de los 80, debido a los incrementos en las irrelevancias en los métodos tradicionales de contabilidad.

Los métodos tradicionales fueron diseñados entre 1870 – 1920 y en aquel momento la industria dependía principalmente de la labor que realizaba el hombre. Los costos indirectos en las empresas eran generalmente bajos comparados con la actualidad.

Algunos autores como: Amat, Armenteros, Balada, Bastidas, Baujín, Bescos, Caldera, Castelló, Garvey, Lizcano, Pérez, Ripoll y, Vega, se han referido de alguna manera en Congresos y artículos publicados a la mejoría del sistema ABC en el tratamiento de los costos indirectos en la década del 90 y hasta la actualidad. En este sentido el ABC es tratado como uno de los sistemas de gestión más importantes para la toma de decisiones.

La diferencia que existe entre el costeo tradicional y el ABC se puede resumir en tres aspectos fundamentales:

- 1) En el costeo tradicional, se supone que los objetos de costos consumen los recursos pero en el sistema ABC se supone que los objetos de costos consumen actividades.
- 2) El costeo tradicional utiliza la asignación de bases por volumen, mientras que el ABC utiliza los costs drivers a niveles diferentes, prestando mayor importancia en



la actualidad al tiempo de trabajo que se emplea en la ejecución de las actividades que se realizan en la empresa.

- 3) El costeo tradicional está orientado según la estructura de una organización mientras que el ABC esta orientado hacia los procesos.

El Costeo basado en Actividades en sentido común es un método sistémico de planeación, control y gestión. Este método es de causa y efecto para asignar el costo de las actividades, servicios, clientes o cualquier objeto de costo.

El sistema ABC, asigna los costos basados en dos principios fundamentales:

- a) las actividades consumen recursos y,
- b) los productos consumen actividades. Esta filosofía permite tomar mejores decisiones ya sea en cuanto a: los procesos, las actividades y, a los productos o servicios.

Los métodos tradicionales asignan los costos basados en la mano de obra directa, costos de materiales, ingresos u otros métodos simples, lo cual limita toma de decisiones importantes sobre aquellas actividades que generan valor al producto final.

### **6.1.1.3 Ciclo de la contabilidad de costos.**

El flujo de los costos de producción sigue el movimiento físico de las materias primas que se reciben, almacenan, gastan y se convierten en producto terminado. El flujo de los costos de producción a estados de resultados, de costos de ventas y de costos de productos fabricados.

## **6.1.2 Costo**

### **6.1.2.1 Concepto de Costo**

La palabra costo tiene dos acepciones básicas, puede significar la suma de esfuerzos y recursos que se han invertidos para producir algo. La segunda acepción se refiere a lo que se sacrifica o se desplaza en lugar de la cosa elegida.



### 6.1.2.2 Características de los Costos

- **Costo Activo.-** Cuando la empresa incurre en un costo que posiblemente generará ingresos en un determinado periodo. Ejemplo: mercaderías.
- **Costo Gasto.-** Aquellas erogaciones o desembolsos de efectivo que contribuyen a generar ingresos para la empresa, y que como resultado se obtienen utilidades para un determinado periodo. Ejemplo: Sueldos administrativos, publicidad, depreciación de la maquinaria, etc.
- **Costo Pérdida.-** Suma de erogaciones o desembolsos de efectivo que efectuó la empresa, pero que no generaron los ingresos estimados, por lo que no existe un ingreso con el cual se pueda comparar la inversión realizada. Ejemplo: Incendio del automóvil de una empresa que no estaba asegurado, mercaderías pasadas de moda, etc.

### 6.1.3 Sistema de Costo<sup>5</sup>

#### 6.1.3.1 Definición de Sistema de Costo.

Los sistemas de costeo son subsistemas de la contabilidad general los cuales manipulan los detalles referentes al costo total de fabricación. La manipulación incluye, clasificación, acumulación, asignación, y control de datos, para lo cual se requiere un conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos tendentes a determinar el costo unitario del producto.

Actualmente también se proponen a generar información para la mejora continua de las organizaciones, al respecto son definidos como:

<sup>6</sup>“Conjunto organizados de criterios y procedimientos para la clasificación, acumulación y asignación de costo a los productos, centro de actividad y responsabilidad, con el propósito de ofrecer información relevantes para la toma de decisiones y el control”

---

<sup>5</sup> [http://www.elprisma.com/apuntes/administracion\\_de\\_empresas/sistemasdecosteo/](http://www.elprisma.com/apuntes/administracion_de_empresas/sistemasdecosteo/)

<sup>6</sup> ( Océano, CD ROM, 2001).



“Conjuntos de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas”( Pérez, 1996; Pág. 150).

Los Sistemas de costos es posible su implementación en toda organización que ejecuta actividad económica generadora de bienes y servicios y pueden ser combinados, rediseñados, complementados y/o adaptados a las necesidades y características específicas de cada empresa.

Tiene como objeto producir información oportuna, eficiente y completa que permita la toma de decisiones sobre la operación, con base en la medición del costo de producción referido a niveles de eficiencia y eficacia predeterminados.

Los sistemas de costos tradicionales, por ser el sistema de costo por proceso parte de los sistemas tradicionales.

### Sistemas de Costos Tradicionales.

En la historia de la Contabilidad de Costo existen dos grandes Sistemas de Costo: Sistema de Costo por Órdenes de Trabajo y Sistema de Costo por Proceso. Ambos sistemas son considerados sistemas de costos tradicionales, sin embargo, tienen particularidades que los hacen diferenciarse para la toma de decisiones.

- a) Con relación a dichas particularidades se pueden poner como ejemplos, los siguientes: el sistema de costo por órdenes emplea cinco modelos para controlar los recursos que se consumen por cada orden de trabajo o pedido del cliente y el sistema de costo por proceso emplea un formato tipo informe de costo de producción;
- b) el sistema de costo por órdenes se contabiliza por cada orden de trabajo y en el sistema de costo por proceso se contabiliza por departamentos o centros de costos;



- c) el sistema de costo por órdenes de trabajo satisface de manera directa los gustos y especificaciones de los clientes, sin embargo, el sistema de costo por proceso tiene un proceso de producción continua de tal manera que no tiene en cuenta los gustos y especificaciones directas de los clientes sobre los productos que estos demandan.

Considerando que el sistema de costo por proceso es más útil para la toma de decisiones, se tratará de justificar en esta investigación como puede ser más útil para la toma de decisiones una vez confeccionadas las fichas de costos de la empresa que es objeto de estudio.

El sistema de costo por proceso tradicionalmente puede determinar sus costos a través de los siguientes métodos de costos: método de costo histórico, método costo por absorción y método de costeo variable.

El método de costo histórico se fundamenta en la experiencia del contador y en el grado de conocimiento que tiene el mismo sobre el proceso productivo. Sin embargo, el método de costeo variable le carga al producto todos los costos incurridos durante todo el proceso, o sea, el costo de materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (fijos y variables). En este mismo sentido, el método de costeo variable asigna al producto el costo del material directo, el costo de la mano de obra directa y sólo el costo indirecto variable, determinado el costo fijo como un costo del período.

Analizándose los tipos de métodos de costeo se puede plantear que precisamente el método relacionado con el costo variable es el que más se aproxima a los sistemas de gestión y costos actuales, por tanto, son más precisos para la toma de decisiones.

No obstante, es necesario plantear que los sistemas de costos tradicionales pueden mejorar su información si incluyen en sus análisis la gestión de cada uno de los procesos que intervienen en el proceso productivo.



### 6.1.3.2 Clasificación de los costos

#### **Existen tres clasificaciones generales de los costos<sup>7</sup>**

Los costos se los clasifica en tres grandes grupos en forma general como son los costos de producción, marketing y administración.

**Los costos de producción.-** Incluyen las materias primas directas, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (denominados elementos del costo), en que se haya incurrido para elaborar un bien o un producto. Los costos de ingeniería y del diseño del producto que ocurren antes de la manufactura también son costos de producción.

**Los costos de marketing.-** También conocidos como costos de venta o de comercialización, estos costos resultan de la venta y entrega de productos e incluyen los costos de promoción de ventas, atención a clientes, transporte, almacenamiento y otros costos de distribución.

**Los costos de administración.-** Son resultado de las actividades de dirección, control de la empresa, y de actividades de índole general como las funciones referentes al personal, arriendos, consumo de servicios básicos, etc.

#### **Costos en Relación a la Producción<sup>8</sup>.**

##### **Costos primos.**

Son todos los costos directos de fabricación (materia prima y mano de obra directa). Se los denomina así por su orden en los procesos de producción o fabricación.

##### **Costos de conversión.**

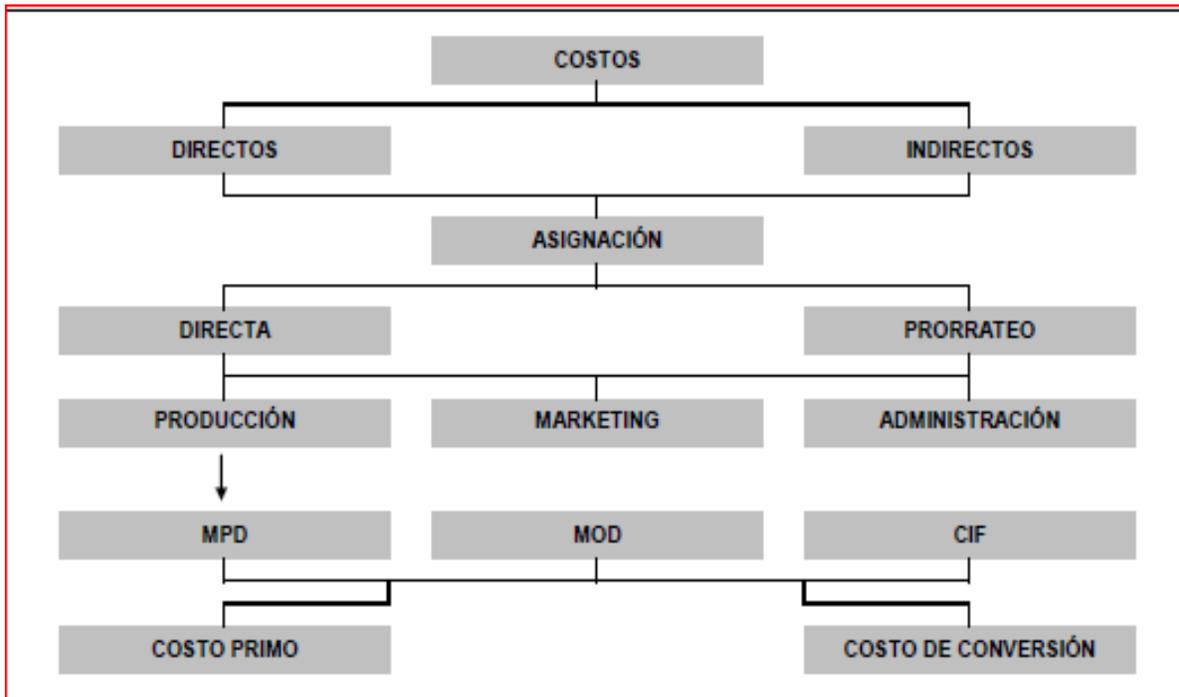
Son todos los costos de fabricación que no sean los costos de materiales directos. Son los costos que se le debe agregar a la materia prima para que ésta sea transformada en producto terminado. Ver Esquema.

---

<sup>7</sup> Libro Contabilidad de Costo de Ing. Jaime Ortega Pereira MCA-CP, pág. 4

<sup>8</sup> Idem pág 14

## Determinación de los Costos



### 6.1.3.3 Causante del Costo.

El causante de costo, busca una relación de causa y efecto entre el objeto del costo (efecto) y el causante, grado de actividad (causa). El grado de actividad (cantidad de producto elaborado) es la causa para que la materia prima se incremente.

Los costos fijos no tienen un causante del costo de corto plazo pero sí tienen de largo plazo.

### Gastos.

**Costos de Fabricación.-** También llamados costos básicos, estos costos están relacionados con los costos de los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación utilizados en un proceso productivo.

Estos costos son inventariables por consiguiente pasan a formar parte del activo, y el activo visto de forma financiera es una inversión.



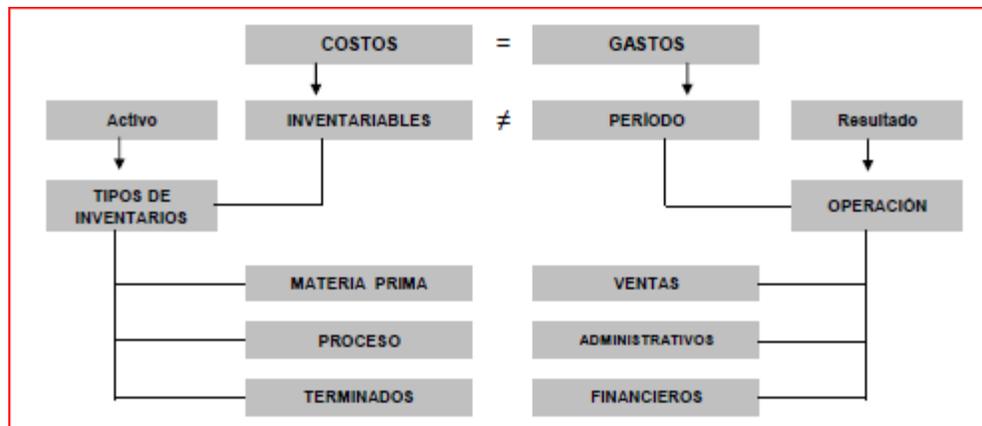
**Costos Inventariables.-** Son todos los costos de un producto que se consideran un activo cuando se incurren en ellos, después se convierten en un costo de mercaderías vendidas.

**Tipo de Inventarios.-** Estos pueden ser de tres tipos:

- ↳ Materia Prima.
- ↳ Productos en proceso.
- ↳ Productos terminados.

**Costos del Período.-** Son todos los costos en el estado de resultados menos el costo de las mercaderías vendidas, y se registran en el período en que se efectuaron porque se supone que no beneficiarán a períodos futuros.

### Diferencias y Similitudes del Costos y el Gasto



#### 6.1.3.4 Elementos del costo

Los elementos del costo de un producto son aquellos mediante los cuales se obtiene una producción específica y determina los costos unitarios de producción o de distribución; se describe a continuación<sup>9</sup>:

##### 6.1.3.4.1 Materias primas directas e indirectas.

Como ya lo vimos anteriormente la materia prima es uno de los componentes esenciales en una empresa manufacturera, ya que de su transformación podemos

<sup>9</sup> Idem pág 66



obtener un producto terminado, por esta razón, en este libro se analizara desde la compra hasta la utilización de la misma.

### Contabilización

Compras de Materia Primas.- Esta se realiza a un proveedor y debe cumplir con cierta normativa para que pueda ser contabilizada y utilizada como gasto deducible para los Impuestos de ley ante el S.R.I.(Ley de servicio de rentas internas).

La compra de materia prima en una empresa manufacturera es planificada de acuerdo a los requerimientos de planta, que a su vez esta relacionados con niveles de producción y venta planificadas. Estas compras al proveedor de la empresa se realizo a crédito a un plazo de 60 días, a partir de la emisión de la misma.

El requerimiento a los proveedores los realiza el departamento de compras por medio de una orden de compra emitida al proveedor, y previa requisición de bodega el mismo que se quedara con una copia para el respectivo control de los requerimientos.

Al momento que se genera el despacho y la mercadería llega a bodegas, estos materiales deben ser guardados en una bodega apropiada de acuerdo a las características de cada una de las materias primas o suministros solicitados, bajo el control del jefe de bodega que debe respaldarse por un kardex. Se procede a realizar el asiento contable suponiendo que se utiliza el sistema de inventario perpetuo anteriormente analizado.

**Consumo de los Materias Primas.-** Recuerde que las mercaderías se guardan en bodega y deben ser descargadas del kardex por medio de una requisición de materiales el cual debe estar aprobado por el jefe de producción.

El consumo para el caso del sistema de órdenes de trabajo debe ser exclusivamente para la orden para la cual fue solicitada, ya que la requisición de materiales es un documento fuente para la determinación de la utilización de los mismos en las diferentes órdenes de trabajo.



El requerimiento de materias primas se convierte en un documento fuente para el consumo de materias primas y es el único soporte que justifica los movimientos de los inventarios.

**Costos de la mano de obra.-** La mano de obra es un factor determinante en la calidad del acabado de los productos que se elaboran, ya que dependiendo de su destreza y capacidad un producto tiene mejores resultados.

La mano de obra también se convierte en el segundo componente del costo primo (materia prima más mano de obra).

Existen dos documentos fuentes que respaldan el costo de la mano de obra, una es la tarjeta de tiempo que son muy utilizadas como forma control por las empresas manufactureras, en cuanto a tiempos de trabajo por jornadas. Otra es la boleta de trabajo, que sirve para controlar la mano de obra que se utilizó en determinada orden de trabajo y cuánto tiempo tomo realizar determinada tarea.

**Costos Indirectos de Fabricación.-** Se debe elaborar para mayor control y como documento fuente una hoja de costos indirectos de fabricación. Recuerde que los costos indirectos de fabricación representan a un sinnúmero de ítems, en los cuales se incluyen las materias primas y la mano de obra indirecta.

La base para preparar el reporte de costos indirectos de fabricación es la hoja de costos indirectos de fabricación, ya que se toma como un documento fuente y de control de la utilización de los diferentes ítems.

Se debe realizar el posterior asiento en el libro diario de los costos indirectos de fabricación acreditando las cuentas de depreciación, servicios generales, cuentas varias.



## 6.1.4 Costos Por Órdenes Específicas<sup>10</sup>

### 6.1.4.1 Concepto de Costos por Órdenes Específicas

El sistema de contabilidad de costos por órdenes específicas, conocido también como sistema de costos por órdenes de producción, por lotes, por pedido u órdenes de trabajo, es un sistema de acumulación de costos de acuerdo a las especificaciones de los clientes o en algunos casos para ser llevados al almacén de productos terminados, en el cual los costos que intervienen en el proceso de producción de una cantidad específica o definida de productos se acumulan o recopilan sucesivamente por sus elementos (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos), los cuales se cargan a una orden de trabajo, fabricación o producción, sin importar los periodos de tiempo que implica. Por ejemplo, algunos trabajos se pueden completar en un periodo corto, mientras que otros se pueden extender por varios meses.

Este sistema es el más apropiado de utilizar cuando los productos que se fabrican difieren en cuanto a los requerimientos de materiales y de costos de conversión; y, la producción consiste en trabajos o procesos especiales, según las especificaciones solicitadas por los clientes, más que cuando los productos son uniformes y el proceso de producción es repetitivo o continuo.

El costo unitario de producción se obtiene al dividir el costo total de producción de la orden entre el total de unidades producidas de esa orden. Entre las **industrias** que utilizan este sistema de costeo se encuentran las fábricas de muebles, artículos domésticos, maquinarias y constructoras.

### 6.1.4.2 Objetivos:

Sus objetivos pueden resumirse en dos grandes enunciados:

- Acumular costos totales y calcular el costo unitario.
- Presentar información relevante a la gerencia de manera oportuna, para contribuir a las decisiones de planeación y control.

---

<sup>10</sup> <https://contabilidadyalgommas.wordpress.com/2017/03/27/costo-por-orden-especifica-o-produccion/>



### 6.1.4.3 Diferencia entre costo por orden específica y costo por proceso continuo.

Una de las decisiones más importantes en materia financiera-operativa es la elección del sistema de costos. Hay dos posibles elecciones: Sistema de Costos por Órdenes y Sistema de Costos por Proceso.

Para comprender mejor las características de cada uno de ellos, aquí se presenta una breve tabla sintetizando las particularidades más importantes y las múltiples diferencias:

<b>POR ÓRDENES</b>	<b>POR PROCESO</b>
Objeto de costo: órdenes	Objeto de costo: procesos
Producción concreta y variada	Producción uniforme
Producción por lotes	Producción masiva continua
Control analítico	Control global
Producción flexible	Producción rígida
Costos específicos	Costos promedios
Costos unitarios cambiantes calculados al finalizar la orden	Costos unitarios uniformes calculados al finalizar el periodo

### 6.1.4.4 Ventajas y Desventajas del Costo por Órdenes Específicas.

#### **Ventajas:**

- Proporciona en detalle el costo de producción de cada orden.
- Se calcula fácilmente el valor de la producción en proceso, representada por aquellas órdenes abiertas al final de un periodo determinado.
- Se podría establecer la utilidad bruta en cada orden o pedido.

#### **Desventajas:**

- Su costo administrativo es alto, debido a la forma detallada de obtener los costos.
- Existe cierta dificultad cuando no se ha terminado la orden de producción y se tienen que hacer entregas parciales, debido a que el costo de la orden se obtiene hasta el final del periodo de producción.



### **6.1.5 Consideraciones a tomar en cuenta de un diseño de sistema de costo.**

La acumulación y clasificación de costos de forma rutinaria, donde se tramitan miles de documentos por semanas, se convierte en una ardua tarea, capaz de consumir gran cantidad de tiempo de muchas personas. Por ello es preciso que el sistema sea bien planificado, considerando aspectos como las características de producción, momento y tipo de información requerida, y estructura orgánica de la empresa. El momento en que se desea la información, depende a su vez de los objetivos que pretende alcanzar el sistema, de las necesidades del control y del costo que se está dispuesto a incurrir, por el diseño y el funcionamiento del sistema de costo.

### **6.1.6 Pasos para Diseñar Sistemas de Costos.**

Considerando los factores anteriores, que aseguren que el sistema se adapta a las características y requerimientos de la empresa, se deben seguir los siguientes pasos:

#### **1. Identificación del objetivo de costos**

De acuerdo a las necesidades de la empresa para tomar decisiones, además se deben identificar los centros de costos (centros de producción y servicio, centros de marketing y administración).

#### **2. Diseño de métodos para la asignación o identificación de los costos**

Incurridos por cada objeto de costo, para lo cual deberá clasificarse a los costos directos e indirectos. Todos los costos incurridos en la empresa durante un periodo deben asignarse a los centros de costos identificados, y luego a los productos o servicios prestados durante el periodo; la asignación de los costos directos no implica problema dada su identificación y cuantificación plena en cada objeto de costos, pero la asignación de los costo indirectos debe realizarse según los métodos convencionales o el método de costeo Basado en Actividades. El primer método consiste en el uso de tasas de aplicación de costos indirectos de fabricación, la cual puede ser única o departamental, basada en datos reales o predeterminados.

El segundo método consiste en la identificación de las actividades realizadas en la cadena de valor agregado de la empresa, dado que los costos indirectos se asignan a los productos en proporción de la cantidad de actividades consumidas por cada uno a



través de inductores de actividades y de costos. Ambos métodos de asignación de costos indirectos son compatibles con los sistemas de costeo tradicionales.

### 3. Diseño de formas e informes rutinarios.

Por ejemplo, si el objeto de costo deberá diseñarse una hoja de costo por cada centro donde se especifiquen cada uno de los conceptos incurridos (materiales, servicios de mantenimientos, trabajadores) identificables exclusivamente en cada centro, sería punto de partida para la elaboración de informe de costos. Sin embargo, si se diseña un sistema de costo por órdenes específicas o por operaciones, además de identificar cada centro de costos se debe diseñar una hoja por cada orden.

## 6.1.7 Producción.

### 6.1.7.1 Definición de Producción<sup>11</sup>.

Se denomina producción a cualquier tipo de actividad destinada a la fabricación, elaboración u obtención de bienes y servicios. En tanto la producción es un proceso complejo, requiere de distintos factores que pueden dividirse en tres grandes grupos, a saber: la tierra, el capital y el trabajo. La tierra es aquel factor productivo que engloba a los recursos naturales; el trabajo es el esfuerzo humano destinado a la creación de beneficio; finalmente, el capital es un factor derivado de los otros dos, y representa al conjunto de bienes que además de poder ser consumido de modo directo, también sirve para aumentar la producción de otros bienes. La producción combina los citados elementos para satisfacer las necesidades de la sociedad, a partir del reconocimiento de la demanda de bienes y servicios.

La producción de una empresa puede medirse en un determinado volumen. La diferencia entre el volumen de lo producido en términos de dinero en relación a los bienes consumidos da cuenta del valor que se ha añadido a esos recursos. Así, según la diferencia que se haga de la utilización de los factores de producción con respecto a los valores de producción final se tendrá referencia a la rentabilidad o ganancia de la organización comercial. Las empresas están continuamente midiendo, reorganizando y combinando estos factores de modo cada vez más novedoso a

---

<sup>11</sup> <http://gc.initelabs.com/recursos/files/r161r/w20535w/slide-anything.html>



efectos de bajar los costos o dar cuenta de bienes o servicios cuya alta demanda ofrezca un precio superior y por lo tanto las ganancias sean más elevadas.

#### **6.1.7.2 Características de Producción.**

El primer aspecto se relaciona con las características o régimen de producción de la empresa. Los procesos productivos suelen clasificarse de acuerdo a su continuidad en intermitente, serie, y continuo; según la fluidez en lineal, paralelo, y selectivo (Polimeni, 1994); y al número de productos elaborados en simples y compuestos.

Los procesos productivos intermitentes generan gran variedad de productos, de bajo volumen cada uno, los cuales pueden ser pedidos o proyectos únicos de gran escala, y pueden ser interrumpidos sin causar daños a las maquinas o materias primas transformadas y frecuentemente se inician con la orden de especificaciones del cliente.

Los procesos productivos en serie, generan productos en grandes cantidades a intervalos regulares, y de escasa variedad (Productos Homogéneos) en relación con el volumen de producción de cada uno, son procesos altamente mecanizados o automatizados.

Los procesos continuos, son procesos interrumpidos en el tiempo, los cuales se detienen por reparaciones o mantenimiento mayor, causando grandes pérdidas, además generan productos homogéneos, en grandes cantidades, y de forma automatizada.

Los procesos intermitentes requieren un sistema de costeo por Órdenes Específicas; y los procesos continuos y en series un sistema por Procesos. La presencia de sistema por órdenes específicas, en procesos intermitentes se justifica dado que el mismo es apto cuando los productos fabricados son identificables, físicamente en todo momento como perteneciente a un trabajo especial, de tal manera que puedan acumularse los costos correspondientes a cada uno. Además como cada trabajo tiene su propia frecuencia de producción, tiempo de ejecución, cantidad a producir, requerimiento de recursos (maquinarias, materias primas, trabajadores), y tal vez clientes distintos, es interesante para la gerencia conocer el costo asociado a cada trabajo. Este sistema



de costo se aplica cuando el tiempo requerido para terminar un trabajo es largo y el precio de venta depende estrechamente del costo, como en las empresas constructoras.

El uso de un sistema de costo por proceso, en procesos continuos y en series, se justifica dada la homogeneidad del producto. Como cada unidad de producto terminado demanda la misma cantidad de materiales, mano de obra, tiempo de procesamiento y esfuerzo, no es interesante conocer el costo de una unidad porque resultaría el mismo durante un periodo específico y sería ilógico realizar un seguimiento físico.

Tipo de Información Requerida.

Un sistema de costo que realice una acumulación global de costos incurridos en el proceso productivo, reportará las utilidades y la rentabilidad de toda la empresa, de forma exacta y económica; sin embargo, no informa que producto o servicio, genera la mayor rentabilidad, y cual genera pérdidas. En estas circunstancias no se puede realizar una asignación adecuada de los recursos disponibles y crear mezclas de productos para maximizar utilidades. Por ello es inevitable que los sistemas de costos realicen una acumulación y asignación de costos capaces de determinar los costos unitarios de cada tipo de producto o servicio para las empresas que posean líneas de productos.

### **6.1.8 Diagramas de Flujo.**

#### **6.1.8.1 Definición del Diagrama de Flujo.**

Los diagramas de flujo (o flujogramas) son diagramas que emplean símbolos gráficos para representar los pasos o etapas de un proceso. También permiten describir la secuencia de los distintos pasos o etapas y su interacción.

La creación del diagrama de flujo es una actividad que agrega valor, pues el proceso que representa está ahora disponible para ser analizado, no sólo por quienes lo llevan a cabo, sino también por todas las partes interesadas que aportarán nuevas ideas para cambiarlo y mejorarlo.



### 6.1.8.2 Simbología utilizada en los Diagramas de Flujo.

INICIO/FIN		Se utiliza al inicio y al fin de un proceso.
OPERACIÓN		Utilice este símbolo para representar una actividad o conjunto de actividades.
DECISIÓN		Se utiliza este símbolo en situaciones disyuntivas.
TRASLADO		Este símbolo tiene dos funciones: 1) Unir símbolos entre si 2) Indicar el sentido del flujo o el traslado de información.
CONECTOR DE PAGINA		Se utiliza cuando el flujo continua en otra página.
CONECTOR		Este símbolo enlaza entre sí partes distantes del flujo.
DOCUMENTO		Utilizar este símbolo para representar todo elemento portador de información.
ARCHIVO		Se utiliza para el almacenamiento de información.
ESPERA		Representa tiempo de espera.



### **6.1.8.3 Ventajas de los Diagramas de Flujo<sup>12</sup>.**

Favorecen la comprensión del proceso a través de mostrarlo como un dibujo. El cerebro humano reconoce fácilmente los dibujos. Un buen diagrama de flujo reemplaza varias páginas de texto.

Permiten identificar los problemas y las oportunidades de mejora del proceso. Se identifican los pasos redundantes, los flujos de los re-procesos, los conflictos de autoridad, las responsabilidades, los cuellos de botella, y los puntos de decisión.

Muestran las interfaces cliente-proveedor y las transacciones que en ellas se realizan, facilitando a los empleados el análisis de las mismas.

Son una excelente herramienta para capacitar a los nuevos empleados y también a los que desarrollan la tarea, cuando se realizan mejoras en el proceso.

## **6.1.9 Comedor.**

### **6.1.9.1 Definición de Comedor.**

Se llama comedor al ambiente o espacio que se destina al acto de comer (ingerir alimentos). En las viviendas, el comedor puede ser una habitación dedicada exclusivamente a esta acción o un sector integrado a otro ambiente (como la cocina-comedor o el living-comedor)<sup>13</sup>.

### **6.1.9.2 Historia de los comedores**

Las salidas a comer tienen una larga historia. Las tabernas existían ya en el año 1700 a.C. Se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 a.C. que tenía un menú limitado, sólo servía un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla. No obstante, los egipcios utilizaban una amplia selección de alimentos: guisantes, lentejas, sandía, alcachofas, lechuga, enibias, rábanos, cebollas, carne, miel, dátiles, quesos, mantequilla, etc.

---

<sup>12</sup> <http://algoritmoydiagramasespinosa.blogspot.com/2009/11/diagramas-de-flujo-ventajasdesventaja-y.html>

<sup>13</sup> <https://definicion.de/comedor/>



En aquel entonces, las mujeres no podían acudir a estos comedores. Sin embargo, hacia el año 402 a.C. las mujeres comenzaron a formar parte del ambiente de las tabernas. Los niños pequeños también podían asistir si iban acompañados de sus padres pero las niñas no podían hacerlo hasta que no estuvieran casada.

Los antiguos romanos salían mucho a comer fuera de sus casas; aún hoy pueden encontrarse pruebas en Herculano, una ciudad de veraneo cerca de Nápoles que durante el año 79 d.C. fue cubierta de lava y barro por la erupción del volcán Vesubio. Después de la caída del Imperio Romano, las comidas fuera de casa se realizaban generalmente en las tabernas o posadas, pero alrededor del año 1200 ya existían casas de comida en Londres, París y algunos otros lugares en las que podían comprarse platos ya preparados. Las cafeterías son también un antepasado de nuestros restaurantes. Estas aparecieron en Oxford en 1650 y siete años más tarde en Londres.

En aquel entonces el café era considerado un "curalotodo". En 1657 podía verse un anuncio que decía: "...el café sana los orificios del estómago, calienta el cuerpo, ayuda a la digestión...es bueno para los resfriados y el catarro..."

Estas cafeterías eran también muy populares en la América Colonial. Había muchas en Boston, Virginia y Nueva York. La palabra *cafetería* proviene el francés *café*.

El primer restaurante propiamente dicho tenía la siguiente inscripción en la puerta: "Venite ad me omnes qui stomacho laboratoratis et ego restaurabo vos". No eran muchos los parisinos que en el año 1765 sabían leer frances y menos aun latín, pero los que podían sabían que Monsieur Boulanger, el propietario, decía: "Venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados, que yo los restauraré".<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> <https://html.rincondelvago.com/historia-de-los-comedores.html>



## **6.2 Contexto Organizacional.**

Comedor La Casa del Güegüense inicio operaciones en el mes de enero del año 2017 dedicado a la venta de comidas y bebidas, se encuentra ubicado de la iglesia San Felipe 140 metros al sur de la ciudad de León siendo su propietaria la señora María de la Cruz Acevedo Chavarría.

Actualmente el comedor cuenta con seis trabajadores cocinero, ayudante de cocina, dos meseros, administrador y cajero.

Comedor el Güegüense desde su fundación ha operado empíricamente no contando con un sistema de costo que le ayude a conocer su verdadera rentabilidad.



## VII. DISEÑO METODOLOGICO

### 7.1 Objetivo de estudio.

Diseñar un sistema de Control de Costos de Alimentos y Bebidas para la optimización de los Recursos en el Comedor La Casa del Güegüense de la ciudad de León, durante el periodo diciembre 2018 a mayo del año 2019.

### 7.2 Tipo de estudio y alcance de la investigación.

La investigación que se lleva a cabo tiene un enfoque cualitativo y cuantitativo.

La investigación cualitativa consiste “en utilizar la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación” (según Sampieri en su libro Metodología de la Investigación Pág. 132).

En este trabajo de investigación se puede considerar como cualitativa porque se constatará la falta de un Sistema de Control de Costos de alimentos y bebidas en cuanto al desempeño laboral de las personas que integran el Comedor, y también es cuantitativa ya que se realizara a través de fórmulas matemáticas y estadísticas y así se obtendrá datos reales, específicos y confiables.

Se clasifica como investigación de campo ya que los datos son tomados de la realidad. Así mismo, conforma una investigación no experimental ya que se observa el fenómeno tal y como se dan en su contexto natural. Según el autor Arias (2012), la investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de todos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental (p.31).

El diseño de investigación que se utiliza es el no experimental, ya que de acuerdo con Hernández, R. & Fernández, C. y Baptista P. (2010), esta investigación trata de un diseño no experimental porque fue realizada sin manipulación libre de las variables y donde se tomaron u observaron los sucesos tal y como se dieron para proceder seguidamente a su estudio y evaluación.



Es explicativa porque se dan a conocer las definiciones y conceptos legales y técnicos referentes a un sistema de costo.

### **7.3 Metodología utilizada**

Es analítica, proyectiva y documental, con el objetivo de obtener información que permita deducir conclusiones y recomendaciones aceptables, para poder brindar una propuesta a la Organización.

El método analítico es aquel método de investigación que consiste en la desmembración de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos. Este método permitió analizar los resultados que se obtuvieron, examinado a profundidad la necesidad de cumplir con los objetivos y la ejecución de la propuesta.

Proyectiva. Donde, según Jacqueline Hurtado de Barrera, el "proyecto factible", consiste en elaborar una propuesta o modelo para solucionar un problema o necesidad de tipo práctico, ya sea de un grupo social, institución, región geográfica o área particular del conocimiento.

Por la extensión en el tiempo, es transeccional porque se lleva a cabo una sola vez en un mismo periodo de tiempo abarcando los distintos tópicos involucrados.

Para este trabajo se propone al comedor la casa del Güegüense la aplicación del sistema de costo, donde se verán reflejados todos los conocimientos y competencias desarrolladas en lo largo de la carrera.

Se realizara esta investigación con el fin de cubrir situaciones que no están marchando como deberían, y que se desean modificar o realizar. Porque hay potencialidades que no se están aprovechando. Para la empresa en estudio es trascendental la realización de esta investigación, porque con esto se ocupara de ver cómo deberían de ser las cosas, contar con una guía para alcanzar su crecimiento y desarrollo en el mercado.



## **7.4 Técnicas e instrumentos para la captura de información.**

### **Datos primarios:**

#### **Observación Directa.**

Esta técnica se utilizó para captar los hechos que acontecen en la organización para obtener los datos más próximos que ocurren en la realidad, poniendo especial atención a las actividades como objetos de estudio.

#### **Técnicas:**

Entre las técnicas utilizadas tenemos:

#### **Técnica Cualitativa:**

##### **Entrevista**

En el presente estudio no se pretenden abordar temas concernientes a la adopción de nuevas tecnologías; ni tampoco con lo que tiene que ver con la manera en que realizan el trabajo (como brindan sus servicio), sólo se aborda lo que esté directamente relacionado con la elaboración del sistema de costo.

Se tuvo la oportunidad de entrevistar a la Administradora, Lic. María de la Cruz Acevedo Chavarría y a la Señora Sandibel Blanco, para la recopilación de la información utilizada en este trabajo monográfico.

#### **Instrumentos**

Para la entrevista se utiliza cuestionario con preguntas abiertas, para obtener información de primera mano, el cual facilita la información sujeto de estudio y las necesidades de la implementación de un sistema de costo para optimizar los recursos

#### **Fuentes de datos secundarios:**

Es información que se encuentra disponible en libros, publicaciones, que ya existe en algún lado con el fin de mejorar y actualizar algunos conceptos referidos a los sistemas y control de costo, así como páginas Web, que nos sirvieron para documentarnos y recolectar la información necesaria para cumplir los objetivos planteados.



Con la realización de estos procedimientos se cumplió con el primer objetivo específico.

### **7.5 Procedimiento de recolección de datos**

Para ejecutar la fase de recolección de datos se realiza la entrevista a la Administradora, quien nos brindó la información y documentación necesaria para la realización de nuestro trabajo.

Luego que se recolectó la información, el siguiente paso fue la elaboración de la propuesta, esto se realizó con la ayuda del programa de computación Microsoft Word. El proceso de elaboración nos tomó un total de 60 días, por la dedicación a presentar una buena propuesta, posteriormente se realizó una revisión minuciosa del trabajo y por último se realizan las conclusiones y recomendaciones.

### **7.6 Consideraciones éticas.**

Las consideraciones éticas a tomar en cuenta en el procedimiento de recolección de datos son:

Antes de proceder a recolectar datos, se le informa al entrevistado en qué consiste el trabajo investigativo de manera verbal, evitando así la distorsión de resultados.

Todos los datos recopilados son utilizados únicamente para fines investigativos.

### **7.7 Recursos Materiales**

Los recursos utilizados para este trabajo de investigación son:

Recursos Bibliográficos: Libros, Tesis, Diccionarios, Guías, Internet, etc.

Recursos Económicos: Transcripciones, Copias, Lápices, Transporte.

### **7.8 Variables de la investigación**

#### **Independiente:**

Diseño de un sistema de control de costo de alimentos y bebidas

#### **Dependiente:**

Optimizar los recursos del comedor la casa del Güegüense.



### Operacionalización de Variables

<b>Objetivo Específico No. 1</b>	<b>Variable</b>	<b>Definición de las Variables</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Objeto a Medir del Indicador</b>
Determinar los elementos informativos necesarios que permitan diseñar el un sistema de control de costo	Elementos informativos	<p>Metodologías del Sistema Integral de medición, con la que se busca conseguir mejorar las operaciones, mediante la utilización del costo en el área del comedor.</p> <p>Identificar los temas que tienen mayor relevancia, para que la organización consiga el éxito que desea en los servicios de alimentación que brinda con efectividad.</p>	Ubicación central del tema o nombre de la organización de estudio en la ciudad de León.	Seguir una línea coherente, respetando la identidad de la organización.



<b>Objetivo Específico No. 2</b>	<b>Variable</b>	<b>Definición de las Variables</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Objeto a Medir del Indicador</b>
Identificar el procedimiento actual en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el comedor.	Procedimientos y controles de fijación de precios.	Identificar los procedimientos y procesos de costos utilizados para la fijación de precios.	Establece los objetivos	<p>Es fundamental que el sistema de medición esté ligada a los objetivos de la organización; por lo que es esencial identificar los procedimientos y controles utilizados para un manejo eficiente de la información.</p> <p>Es importante recopilar toda la información que necesitamos, pero sin perdernos en datos innecesarios.</p>



<b>Objetivo Específico No.3</b>	<b>Variable</b>	<b>Definición de las Variables</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Objeto a Medir del Indicador</b>
Proponer Sistema de Control de Costos que permita la determinación del precio de las comidas y bebidas, que garantice la optimización de los recursos.	Procedimientos de control.	Búsqueda deliberada de un modelo de acción de forma que ésta logre una comunicación de manera efectiva a todo el personal para que trabajen de forma coordinada con el fin de mejorar la información financiera de ingresos y costos.	Establecer una relación directa entre los objetivos de la organización y cada una de las acciones a realizar.  Apoyo y compromiso de la administración como un factor clave de éxito a la hora de poner en marcha la propuesta	Procedimientos específicamente diseñados para mejorar las operaciones financieras de la organización.



## VIII. ANALISIS DE RESULTADOS

### **Entrevista dirigida al Jefe de Cocina**

En Comedor la Casa del Güegüense, según información suministrada por la responsable de cocina, se elaboran platos de comida corriente y cualquier tipo de comida que solicite el cliente a pedido especial.

El proceso de elaboración de los diferentes platillos, varía según el tipo de comida ya que se ofrecen comida seca como el pollo empanizado o el filete de pollo y las comidas con jugo como el bistec o carne tapada pero todas las comidas siguen el mismo proceso de higiene tanto en los utensilios como la materia prima que se utiliza, y al producto terminado se exhibe de forma que se mantenga la higiene y buena presentación.

En lo referente a la duración del proceso de elaboración de los diferentes platillos, refiere no ser nada distinto a lo que se cocina en los hogares por lo que el promedio de cocción de los platos, está en un tiempo de 30 minutos.

Los ingredientes utilizados son los mismos que se utilizan en los diferentes hogares Nicaragüenses, como: naranja agria, limones, tomate, cebolla, chiltoma, especias, salsa inglesa, salsa de tomate, mostaza, ajo, aceite, harina entre otros. Todos los tipos de platillos son elaborados por el cocinero y un ayudante de cocina. La administradora del local nos garantiza los insumos frescos y en lo que respecta a las carnes con estándares de calidad.

### **Entrevista dirigida al administrador del negocio**

Se le pregunto si realizan cotizaciones a proveedores para la compra de los materiales utilizados en la elaboración de los productos, respondiendo que como todo negocio cuando iniciamos si cotizábamos pero al paso del tiempo ya se tiene establecido los lugares de compra.



En lo relacionado a la pregunta: ¿Utilizan órdenes de compras?

Nos informa que las compras las realizan cada semana, se guarda en freezer las carnes y pollo y los demás insumos se manejan a temperatura ambiente. Las únicas compras que realiza mensual son los productos de higiene.

Respecto al cálculo de los precios, se determina dividiendo los costos de los productos entre el total de platos que salen y a eso le sumamos un margen de ganancia del 30% o del 50% dependiendo como estén en otros negocios.

En el Comedor La Casa del Güegüense se elabora diariamente un total de 75 platos de comida, variando algunos en el día a día. Cuenta con un horario de atención de lunes a sábado, de 11:00 am a 10:00 pm, ofertando servicios para el almuerzo y la cena.

También se le pregunto: ¿Qué se hace con los productos elaborados que no se venden?

Es muy raro que se nos quede y cuando se queda algo de comida lo llevamos a casa y eso se cena.

En cuanto al salario del personal, tiene establecido acorde al salario mínimo establecido por el Ministerio del Trabajo.

Los costos los manejan empíricamente, por lo que no sabe cuántos son sus costos variables y en cuanto a los gastos fijos, para su disminución, tratan de ahorrar lo más que pueden.

Se preguntó si las ganancias obtenidas superan los costos y gastos en que se incurre en el comedor, refiere que saca los gastos del negocio y su salario, en la mayoría de veces queda en el punto de equilibrio.



En lo que respecta al control de entradas y salidas en el comedor, lo hacen de forma práctica: diario se cuenta la cantidad de platos que se cocinan y se anotan todo lo que venden.

En Comedor La Casa del Güegüense, no se cuenta con un historial de cada procedimiento y el costo que produce para elaborar las comidas y bebidas que se ofrece en el restaurante.

Al preguntarle las consecuencias que podría traer la inexistencia de un sistema de control de costos, afirma existencia de fuga, ya que tampoco utilizan ningún método para conocer sus pérdidas o ganancias.

La administradora del Comedor La Casa del Güegüense, relató el interés de llevar a cabo un sistema de costo en su negocio.



## **IX. PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR LA CASA DEL GÜEGÜENSE.**

Antes de la realización de la propuesta, consideramos importante sugerir la Misión y Visión para el Comedor La Casa del Güegüense, ya que no cuentan con ello. Siendo la siguiente.

### **Misión**

Brindar un servicio de calidad a todas las personas, organizaciones, empresas, ofreciendo a sus clientes alimentos de calidad con una excelente relación costo-beneficio, así como un servicio orientado a satisfacer y superar sus expectativas.

### **Visión**

Posicionarnos como la mejor opción en alimentos y bebidas dentro del segmento de mercado de consumidores de toda la clase económicas y como líderes en cuanto a calidad, precio y nivel de servicio.

### **9.1 Antecedentes de la Propuesta.**

La fijación de precios de las comidas y bebidas en el comedor se realiza utilizando a su competencia como referencia, dejando de lado normas y aspectos técnicos que permitan obtener datos más reales acorde con la realidad de los costos incurridos en la producción; se ha olvidado de cuantificar costos como materia prima, los sueldos de empleados y los indirectos de fabricación. Para ello se debe implementar un sistema que permita una aplicación adecuada a este tipo de actividad de servicios como es el comedor, además de que permita obtener un costo unitario de cada producto ofrecido en el menú y una asignación real de cada costo de producción en especial de los indirectos de fabricación. Para que con esta información se proporcione información veraz y oportuna a la administración para una posterior toma de decisiones que permita fijar un precio que proporcione ganancias en esta área, al mismo tiempo de que mantenga su competitividad con los comedores de la ciudad de León.



## **9.2 Justificación**

La fijación de precios en las comidas y bebidas del Comedor La Casa del Güegüense, como se constató en la primera etapa de la investigación, se realiza de una manera inadecuada, basando en la experiencia sin contar con una base que le permita establecer un precio coherente con los costos incurridos en el proceso productivo y de venta, que además le permita tener las utilidades esperadas por sus administradores.

Las características del objeto de investigación (Comedor La Casa del Güegüense) no permiten un fácil cálculo del costo de los productos, lo que ha sido la razón fundamental para usar como herramienta en la fijación de precios; el sistema de costos por órdenes de producción se adapta de forma exacta a las peculiaridades del servicio y proceso productivo que exige la venta de comidas y bebidas; además su fácil manejo como aplicación, no dejan duda alguna que es el costeo perfecto para su aplicación. La demora en la ejecución de este sistema privara de conocer al administrador y propietarios el resultado real durante un periodo de las actividades realizadas, demorando la toma de decisiones, ocasionando una tardanza en el logro de metas y objetivos, que lo alejaran de su visión institucional.

## **9.3 Objetivo**

Proponer un sistema de costos que permita la determinación del precio de las comidas y bebidas en el Comedor La Casa del Güegüense, que garantice una mayor rentabilidad.

## **9.4 Análisis de Factibilidad**

### **Factibilidad Política**

La política nacional y local brinda facilidades para el desarrollo de la investigación, las campañas nacionales de apoyar lo nuestro y en especial el impulso hacia el sector turístico, que continuamente están diseñando planes para el mejoramiento del mismo, así como del servicio en el área de alimentación.



### **Factibilidad Socio-cultural**

La presente investigación si contara con las facilidades sociales para su realización, debido a que las personas que más consumen el servicio son clientes nacionales, y los visitantes o turistas tanto nacionales como de otros países, les gusta consumir alimentos que estén de acuerdo a las costumbres del país, además que no se puede pasar por alto alguna de las tres comidas del día.

### **Factibilidad Organizacional**

La factibilidad organizacional no será ningún impedimento para la investigación, al contrario la buena estructura funcional y organizacional en cada una de las áreas del Comedor, así como el buen manejo de su personal operativo y administrativo; sin duda alguna favorecerá el fin de este trabajo investigativo.

### **Factibilidad Económico-financiera**

La comprensión del Administrador propietario de La casa el Güegüense con relación a los recursos económicos, de que todo el dinero utilizado representa una inversión y no un gasto, que mejora la rentabilidad en esta área al fijar precios adecuados de las comidas y bebidas del restaurante, permitiendo así su desarrollo.

### **Factibilidad Legal.**

Las leyes y reglamentos en especial impulsadas por el Ministerio de Turismo, y las políticas ambientales y de salud que permiten un adecuado funcionamiento, son un apoyo que brindan facilidades al momento de fijar un precio en las comidas y bebidas del restaurante.

### **9.5 Costos del Servicio de Alimentos y Bebidas.**

Los negocios que expendan Alimentos y Bebidas al público, necesariamente, deben someter los alimentos a un proceso que implica transformar la materia prima en productos terminados, por lo que deben ser cuidadosos y absolutos cumplidores de las normas de higiene tendientes a la protección de la salud humana; el cumplimiento de esta normativa nos conduce a mantener nuestros estándares de calidad y la confianza de la clientela y a evitar riesgos por posibles demandas por la



responsabilidad civil derivada de una posible intoxicación individual o masiva por expender productos al margen de la normatividad de higiene y salud pública.

Considerando oportuno, citar algunos aspectos claves de la norma que regula las actividades de manipulación y procesamiento de alimentos que deben ser servidos a los clientes, esa norma es el decreto **NTON 03 026 -10**, Aprobada el 04 de abril del 2011 y Publicada en La Gaceta No. 130 del 13 de julio del 2011

### 1. Objeto.

Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los manipuladores y cualquier otro personal en actividades similares; en las operaciones de manipulación de alimentos, durante su obtención, recepción de materia prima, procesamiento, envasado, almacenamiento, transportación y su comercialización.

### 2. Campo de Aplicación.

Esta norma es de aplicación obligatoria en todas aquellas instalaciones donde se manipulen alimentos, tanto en su obtención, procesamiento, recepción de materias primas, envasado, almacenamiento, transportación, comercialización y por todos los manipuladores de alimentos.

### 3. Definiciones.

3.1 Área de proceso. Toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración.

3.2 Limpieza. La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

3.3 Contaminante. Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

3.4 Contaminación. La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.



3.5 Desinfección. La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

3.6 Higiene. Sistemas de principios y reglas que ayudan a conservar la salud y prevenir las enfermedades.

3.7 Higiene de los alimentos. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

3.8 Riesgo. Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

3.8 Manipulador de alimento. Toda persona que manipule directamente materia prima e insumos, alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

3.9 Inocuidad de los alimentos. La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

3.10 Alimento. Es toda sustancia procesada, semiprocada y no procesada que se destina para la ingesta humana, incluidas bebidas, goma de mascar y cualquier otra sustancia que se utilice en la preparación o tratamiento del mismo pero no incluye cosméticos, tabaco ni medicamentos.

3.11 Alimento contaminado. Aquel que contiene gérmenes causantes de enfermedades, parásitos, sustancias químicas o contaminantes físicos en concentraciones perjudiciales para la salud, toxinas u otros agentes nocivos al organismo.

3.12 Manipulación de alimentos. Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocción, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de alimentos.



3.13 Utensilios. Conjunto de instrumentos que se destinan para elaborar, preparar y empacar alimentos.

3.14 Equipos: La maquinaria que se utiliza para el procesamiento de alimentos.

3.15 Instalaciones: Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentran bajo el control de una misma dirección.

3.16 Superficie de contacto: Todo aquello que entra en contacto con el alimento, durante el proceso y manejo normal de producto; incluyendo utensilios, equipos, manos de personal, envases y otros.

3.17 Personal en actividades similares: Toda persona que manipule indirectamente materia prima e insumos, alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

#### 4. Generalidades.

4.1 Durante la manipulación de los alimentos se evitará que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos.

4.2 Aquellos alimentos y materias primas que por sus características propias así lo requieran, además de cumplir con lo establecido en la presente norma, cumplirán con medidas específicas de manipulación según sea el caso.

#### 5. Requisitos Sanitarios para los Manipuladores de Alimentos.

5.1 Todo manipulador de alimento y cualquier otro personal en actividades similares recibirá capacitación básica en materia de higiene de los alimentos la que debe estar actualizada y ser registrada para desarrollar estas funciones y cursará otras capacitaciones de acuerdo a lo programado por la empresa, establecimiento, expendio de alimento y otros, así como las establecidas por las autoridades sanitarias.

5.2 A todo manipulador debe practicársele exámenes médicos especiales establecidos por el Ministerio de Salud: EGH,( Examen General de Heces) Exudado Faríngeo, (Identificación de Bacterias como Estreptococo) V.D.R.L.( Sífilis examen en sangre),



Examen de Piel (Isopado debajo de uñas), B.A.A.R ( Detectar Tuberculosis). Antes de su ingreso a la industria alimentaria o cualquier centro de procesamiento de alimento, y posteriormente cada seis meses. Este certificado de Salud debe ser presentado por el dueño del establecimiento, en caso contrario se procederá al retiro del manipulador y a las sanciones administrativas pertinentes al empresario.

5.3 No podrán manipular alimentos aquellas personas que padezcan de infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.

5.4 Los manipuladores mantendrán una correcta higiene personal, la que estará dada por:

- a) Buen aseo personal.
- b) Uñas recortadas limpias y sin esmalte.
- c) Cabello corto, limpio, cubierto por gorro, redecilla y otros medios adecuados. Usar tapaboca.
- d) Uso de ropa de trabajo limpia (uniforme, delantal), botas, zapatos cerrados y guantes si la actividad lo requiere.

5.4.1 No usarán prendas (aretes, pulseras, anillo) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

5.5 Los manipuladores se lavarán las manos y los antebrazos, antes de iniciar las labores y cuantas veces sea necesario, así como después de utilizar el servicio sanitario.

5.5.1 El lavado de las manos y antebrazos se efectuará con agua y jabón u otra sustancia similar, se utilizara solución bactericida para la desinfección.

5.5.2 El secado de las manos se realizará por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables, secadores eléctricos u otros medios que garanticen la ausencia de cualquier posible contaminación.

5.6 Los manipuladores no utilizarán durante sus labores sustancias que puedan afectar a los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como; perfumes maquillajes, cremas, etc.



5.7 Los medios de protección deben ser utilizados adecuadamente por los manipuladores y se mantendrán en buenas condiciones de higiene, para no constituir riesgos de contaminación de los alimentos.

5.8 El manipulador que se encuentre trabajando con materias primas alimenticias, no podrá manipular productos en otras fases de elaboración, ni productos terminados, sin efectuar previamente el lavado, desinfección de las manos, antebrazos y de requerirse el cambio de vestuario.

5.9 A los manipuladores de alimentos en ningún caso se les permitirá realizar la limpieza de los servicios sanitarios ni las áreas para desechos.

## 6. Requisitos Sanitarios para la Manipulación de los Alimentos.-

6.1 La manipulación de los alimentos se realizará en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo al tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.

6.2 La manipulación durante el procesamiento de un alimento se hará higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios adecuados, los cuales estarán limpios y desinfectados.

6.3 Si al manipularse un alimento o materia prima se apreciara su contaminación o alteración, se procederá al retiro del mismo del proceso de elaboración.

6.4 Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y envasado se realizarán en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos.

6.5 En las áreas de elaboración, conservación y venta a los manipuladores no se les permitirá fumar, comer, beber, masticar chiclets, y/o hablar, toser, estornudar sobre los alimentos, usos de equipos electrónicos de entretenimiento (usos de celulares, audífonos etc.) así como tocarlos innecesariamente, escupir en los pisos o efectuar cualquier práctica antihigiénica, como manipular dinero, chuparse los dedos, limpiarse los dientes con las uñas, hurgarse la nariz y oídos.



6.6 Se evitará que los alimentos queden expuestos a la contaminación ambiental, mediante el empleo de tapas, paños mallas u otros medios correctamente higienizados.

6.7 Ningún alimento o materia prima se depositará directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado.

7. Requisitos para la Manipulación durante el Almacenamiento y la Transportación de los Alimentos.

7.1 La manipulación durante la carga, descarga, transportación y almacenamiento no debe constituir un riesgo de contaminación, ni debe ser causa de deterioro de los alimentos. Además, debe cumplir con lo que establece en la NTON 03 041-03 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Almacenamiento de Productos Alimenticios.

7.2 El transporte de los alimentos se realizará en equipos apropiados y condiciones sanitarias adecuadas. Además, debe cumplir con lo que establece la NTON 03-079-08 Primera Revisión Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios.

8. Visitantes.

8.1 Se tomarán precauciones para impedir que los visitante contaminen los alimentos en las zonas donde se proceda a la manipulación de éstos, las precauciones debe incluir el uso de medios protectores.

8.2 Los visitantes deben cumplir con las disposiciones que se especifican en esta norma.

9. Aplicación.

9.1 La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal de todos los requisitos señalados en la presente norma, debe asignarse específicamente al personal supervisor competente y la gerencia de la empresa.

10. Referencia.

Para la elaboración de esta norma se tomaron en cuenta

a) CODEX ALIMENTARIUS - Volumen I - Suplemento 1-1993



- b) MINSA - Dirección Nacional de Higiene. Higiene del medio. Tomo II. Primera edición. 1981
- c) MINSA - Normas y Procedimientos de Higiene.
- d) NORMA CUBANA - Manipulación de Alimento. 1987
- e) OMS: Manipulación correcta de los alimentos. 1990
- f) CODEX ALIMENTARIUS. Requisitos Generales. 2da. Edición
- g) NTON 03 041-03 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Almacenamiento de Productos Alimenticios
- h) NTON 03-079-08 Primera Revisión Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios

#### 11. Observancia de la Norma.

La verificación y certificación de esta norma estará a cargo del Ministerio de Salud a través de la Dirección de Regulación de Alimentos y el SILAIS correspondientes de acuerdo a su ubicación geográfica, el Ministerio de Fomento, Industria y Comercio a través de la Dirección de Defensa del Consumidor y el Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la Dirección Inocuidad Agroalimentaria.

#### 12. Entrada en Vigencia.

La presente norma técnica obligatoria nicaragüense entrará en vigencia con carácter obligatorio seis meses después de su publicación en la Gaceta Diario Oficial.

#### 13. Sanciones.

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a la legislación vigente.



## **9.6 Aspectos del Servicio de Alimentos y Bebidas.**

El comedor de Alimentos y bebidas cuenta con áreas funcionales que permiten la prestación del servicio: verdulero, frízer, Cocina, entre otros.

El servicio de alimentos y bebidas, debe guardar un sano equilibrio entre la excelencia de los platos y el servicio prestado al cliente a lo largo de toda su cadena. Desde la reservación; el recibimiento, la atención a la mesa, la claridad y oportunidad de las cuentas. Los platos ofrecidos deben llenar las expectativas del cliente y deben cumplir, a su vez, con unas especificaciones en cuanto a calidad de materia prima, presentación del producto y técnicas de servicio ya que el consumo satisfactorio de éste, es en últimas el fin de la visita de los clientes.

Para cumplir con las expectativas del cliente se recomienda algunos estándares del servicio que reúnan algunos requisitos elementales tendientes a la excelencia.

Reservas:

Se debe contar con un adecuado sistema de reservas, accesible por vía telefónica e Internet. A través de reserva telefónica, debemos asegurarnos de que la encargada de brindar información, si es posible sea bilingüe, maneje un adecuado tono de voz y modulación, conocimiento de la carta de comestibles y de bebidas, que esté en condiciones de sugerir opciones diferentes para asegurar la venta. Aprovechando los avances de la tecnología, se sugiere una base de datos de los clientes frecuentes y podemos adelantar las necesidades del cliente como una actitud en el servicio brindado.

## **9.7 Proceso de Aplicación del Sistema de Costos de Alimentos y Bebidas**

### **1) Definir el proceso de venta hacia el cliente y departamentos que intervienen.**

La aplicación de este sistema inicia con identificar el proceso integral de venta, en el Comedor La Casa del Güegüense; se parte desde el pedido del cliente, que da lugar a la emisión de un primer documento denominado Orden de producción o conocida también como orden de pedido; que luego de ser llevada por el mesero a caja y a la cocina, se convierte en una orden autorizada para comenzar con la elaboración del producto.



La orden debe contener por lo menos la siguiente información:

Nº de la orden de pedido.

Fecha de elaboración.

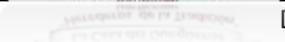
Identificación del cliente o número de mesa.

Producto a elaborar.

Cantidad de artículos.

Firma del responsable.

Por lo que proponemos el siguiente modelo de orden, que tiene acertadamente como característica principal su información básica, debido a que los clientes buscan el mayor grado de rapidez en el cumplimiento de sus pedidos.

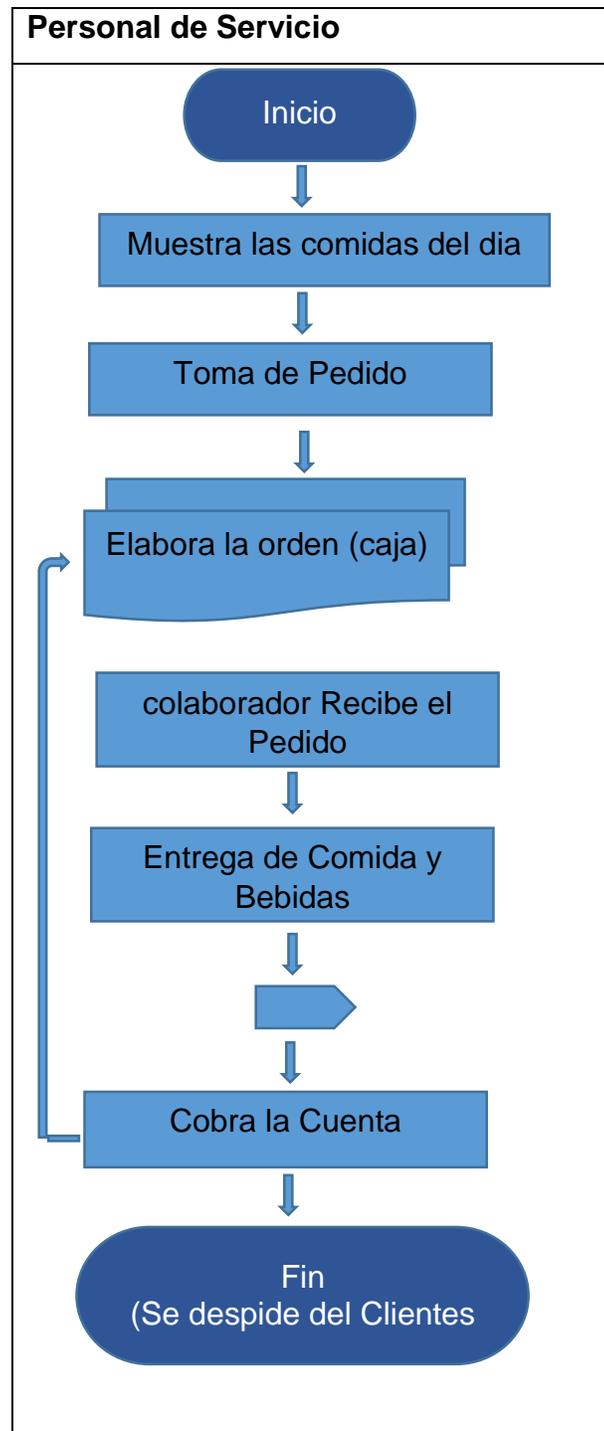
	Fecha: _____																				
	ORDEN DE PRODUCCIÓN No. ____																				
	Cliente Mesa No. ____																				
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Descripción</th> <th style="width: 30%;">Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Descripción	Cantidad																		
Descripción	Cantidad																				
Firma: _____																					

Luego de la elaboración de la orden de pedido, el documento original es enviado hacia la cocina quien procede a iniciar con el proceso productivo, después de ser elaborado el producto es entregado por el mesero hacia el cliente para que después se termine el proceso con el debido cobro.



Diagrama de flujo del proceso de las comidas y bebidas en el Comedor.

Diagrama de flujo del proceso de las comidas y bebidas en el Comedor.



FUENTE: Comedor el Güegüense

Elaborado por: Grupo de investigación.



Los comederos para su éxito, deben de conjugar una parte intangible como la amabilidad y atención brindada por el personal de servicios hacia los clientes, con la parte tangible que representa los alimentos y las bebidas. Es por esta razón que se debe identificar el personal para esta labor; ya que la finalidad del Comedor La Casa del Güegüense no sólo consiste en ofrecer productos, sino también atención y servicio de calidad.

Para ofrecer las comidas y bebidas, participan directamente en la parte tangible (elaboración de la comidas) el personal del sector de cocina conformado por, un cocinero y dos ayudante de cocina. El personal que trabaja exclusivamente en el área de servicios en el comedor se conforma por un mesero y una administradora que es la misma cajera.

Se adiciona a esta lista el contador, quien a pesar de no ser parte del área de restaurante representa un eje principal en la investigación, el contador en la fijación de precios de las comidas y bebidas se encargara principalmente de cuantificar así como asignar los costos incurridos en la producción, elaborar la hoja de costo y realizar los registros respectivos.

## **2) Establecer el proceso productivo de los productos ofrecidos.**

Antes de proceder a determinar los costos, se debe establecer en el departamento productivo (cocina), de forma específica los procesos productivos que se llevan a cabo para la elaboración de las comidas ofrecidas en el comedor, en el sistema de órdenes específicas se debe contar con una “Hoja de producción” documento que tiene como finalidad recoger detenidamente los procesos de fabricación, con los tres elementos del costo: materia prima, mano de obra e indirectos; este documento es la base para un mejor cálculo del costo unitario de cada uno de los productos. Por las características del negocio se debe tomar en cuenta en este tipo de documento su flexibilidad al momento de la producción, ya que por ser un comedor en muchos de los casos se deben ajustar los productos a los pedidos de los clientes, ocasionando modificaciones en las hojas de producción existentes o la creación de nuevas.



En Comedor La Casa del Güegüense se encontró como debilidad, que no se cuenta con ningún documento, donde se registres los costos, se manejan por la experiencia y de una forma empírica, dejando un margen de error entre la elaboración de uno u otro producto, pero especialmente privando de datos reales para determinar un costo real.

A continuación se muestra un diseño que reúne todos los datos proporcionados por el cocinero, que trata de adaptarse de la manera más precisa a la realidad, aplicado para cada uno de los platillos ofrecidos en el menú y que especialmente se cuantifico materiales en unidades de medidas tanto sólidas como líquidas, así como el tiempo utilizados para identificarlos como costos directos de fabricación que indudablemente influirá positivamente, en lo posterior para el cálculo del costo unitario de cada producto.

#### Hojas de Costo de Materia Prima por Productos de Alimentos

Nombre del plato: <b>Bistec de cerdo</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
1/6 lb	Posta de pierna de cerdo	10.50
1 pizca	Sal	0.25
½ cucharada	Salsa inglesa	0.85
2 cucharada	Salsa de tomate	0.75
½ limón	Limón	0.50
1 und	Ajo	0.50
½ und	Tomate	2.00
¼ und	Cebolla	0.85
¼ und	Chiltoma	0.85
¼ taza	Ron	3.00
Total		C\$ 20.55

#### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Filetear carne	5 minutos	Cocinero
Sazonar carne	1 minutos	Cocinero
Picar verdura	10 minutos	Ayudante cocina
Freír chiltoma cebolla tomate	5 minutos	Cocinero
Freír carne	10 minuto	Cocinero
Sazonar carne	10 minutos	Cocinero



Nombre del plato: <b>Bistec de res</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
1/6 lb	Posta de pierna	12.83
1 pizca	Sal	0.25
½ cucharada	Salsa inglesa	0.85
2 cucharada	Salsa de tomate	0.75
½ limón	Limón	0.50
1 und	Ajo	0.50
½ und	Tomate	2.00
¼ und	Cebolla	0.85
¼ und	Chiltoma	0.85
¼ taza	Ron	3.00
Total		C\$22.38

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Filetear carne	5 minutos	Cocinero
Sazonar carne	1 minuto	Cocinero
Picar verdura	10 minutos	Ayudante cocina
Freír chiltoma cebolla tomate	5 minutos	Cocinero
Freír carne	5 minuto	Cocinero
Sazonar carne	10 minutos	Cocinero



Nombre del plato: <b>Carne de res con verduras</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
1/6 lb	Posta de gallina	11.83
1 pizca	Sal	0.25
½ cucharada	Salsa inglesa	0.85
2 cucharada	Salsa de tomate	0.75
½ limón	Limón	0.50
1 und	ajo	0.50
½ und	Tomate	2.00
¼ und	Cebolla	0.85
¼ und	Chiltoma	0.85
¼ taza	Ron	3.00
0.25 lb	gas	5.00
1 und	Papa	5.00
½ und	Zanahoria	2.50
½ und	chayote	2.50
Total		C\$36.38

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Picar la carne	5 minutos	Ayudante de cocina
Sazonar carne	1 minuto	Cocinero
Lavar verduras	5 minuto	Ayudante de cocina
Picar verduras	10 minutos	Ayudante de cocina
Pre cocer verduras	10 minutos	Ayudante de cocina
Freír tomate cebolla chiltoma	2 minutos	Cocinero
Echar carne a freír	5 minutos	Cocinero
Echar salsa	30 segundos	Cocinero
Echar verduras	30 segundos	Cocinero
Sazonar carne	10 minutos	Cocinero



Nombre del plato: <b>Pollo a la plancha</b>		
Materia prima directa		
Cantidad	ingrediente	Costo C\$
¼ lb	Filete de pollo	22.50
1 pizca	Sal	0.25
1/8 bolsa	Ajo en polvo	0.87
½ und	Limón	0.50
1 pizca	Pimienta	2.00
1/8 und	Margarina	0.87
<b>Total</b>		<b>C\$ 26.99</b>

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Filetear pollo	10 minutos	Cocinero
Sazonar pollo	1 minuto	Cocinero
Calentar plancha	10 minutos	Ayudante de cocina
Cocinar el filete	10 minutos	Cocinero

Nombre del plato: <b>Tortas de carne de res.</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
1/16 lb	Carne molida	3.12
25 gr	Harina/ maicena	0.63
1 pizca	Sal	0.25
31.25 ml	Aceite	1.09
½ cucharada	mostaza	0.85
1/8	Ajo en polvo	0.87
<b>Total</b>		<b>C\$6.81</b>

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Sazonar carne	1 minuto	Cocinero
Hacer bolitas	10 minutos	Ayudante de cocina
Calentar aceite	10 minutos	Ayudante de cocina
Freír bolitas de carne	15 minutos	Cocinero



Nombre del plato: <b>Arroz blanco</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
1/6 lb	Arroz	2.00
1/4 und	Cebolla	0.85
31.25 ml	Aceite	1.09
1 pizca	Sal	0.25
83.33 ml	agua	1.00
Total		C\$5.19

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Lavar arroz	5 minutos	Ayudante de cocina
Picar cebolla	2 minutos	Ayudante de cocina
Tostar arroz	5 minutos	Cocinero
Sazonar arroz	15 minutos	Cocinero

Nombre del plato: <b>Ensalada</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
1/10 und	Repollo	1.00
½ und	Tomate	2.00
¼ und	Cebolla	0.85
½ und	Limón	0.50
1 Pizca	sal	0.25
Total		C\$4.60

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Lavar verduras	5 minuto	Ayudante de cocina
Picar ingredientes	5 minutos	Ayudante de cocina
Revolver ingredientes	1 minuto	Ayudante de cocina
Sazonar ensalada	1 minuto	Cocinero



Nombre del plato: <b>Frijoles</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
0.083 lb	Frijoles	1.49
1 pizca	sal	0.25
Total		C\$1.74

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Limpiar frijoles	5 minutos	Ayudante de cocina
Cocer frijoles en olla de presión	35 minutos	Ayudante de cocina
Sazonar frijoles	1 minuto	Cocinero

Nombre del plato: <b>Pasta</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
1/8 lb	Espagueti	1.25
¼ taza	Crema	1.12
1 pizca	Sal	0.25
¼ und	Cebolla	0.85
¼ cucharada	Salsa de tomate	0.20
Total		C\$ 3.67

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Poner a hervir agua con sal	1 minuto	Ayudante de cocina
Pre cocer pasta	5 minutos	Ayudante de cocina
Picar cebolla	2 minutos	Ayudante de cocina
Freír cebolla	1 minuto	Ayudante de cocina
Echar pasta y sofreír	3 minutos	Ayudante de cocina
Echar salsa	30 segundos	Ayudante de cocina
Bajar de la cocina	30 segundos	Ayudante de cocina
Echar crema	1 minuto	Ayudante de cocina
Sazonar	1 minuto	Cocinero



Nombre del plato: <b>Pollo empanizado</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
1 pieza lb	Pollo muslo/pierna	11.50
½ und	Limón	0.50
1 pizca	Sal	0.25
1 und	ajo	0.50
¼ cucharada	Empanizado don julio	3.75
Total		C\$ 16.50

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Sazonar pollo	1 minuto	Cocinero
Empanizar pollo	5 minutos	Ayudante de cocina
Freír pollo	20 minutos	Cocinero

Nombre del plato: <b>Carne desmenuzada</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
1/6 lb	Trasera de cecina	16.66
½ und	limón	0.50
1 pizca	Sal	0.25
¼ und	Cebolla	0.85
¼ cucharada	Salsa de tomate	0.20
¼ und	chiltoma	0.85
Total		C\$ 19.31

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Cocer la carne	20 minutos	Ayudante de cocina
Picar chiltoma	1 minuto	Ayudante de cocina
picar cebolla	1 minuto	Ayudante de cocina
Freír la carne	5 minutos	Ayudante de cocina
Echar salsa de tomate	1 minuto	Cocinero
Sazonar la carne	5 minuto	Cocinero



Nombre del plato: <b>Cerdo adobado</b>		
Materia prima directa		
cantidad	ingrediente	Costo C\$
1/6 lb	Posta de cerdo	10.83
1 und	ajo	0.50
1 pizca	Sal	0.25
1 und	Hoja de laurel	0.25
¼ und	Cebolla	0.85
¼ cucharada	achote	0.25
Total		C\$ 12.93

### Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Sazonar carne	1 minuto	Ayudante de cocina
Picar cebolla	1 minuto	Ayudante de cocina
Picar ajo	30 segundo	Ayudante de cocina
Aplicar achote	1 minuto	Ayudante de cocina
Cocinar a fuego medio	20 minutos	Cocinero

Se asignan también C\$2.00 de pan o de tortilla a cada plato.

### Hojas de Costo por Producto de Bebidas por unidad

Nombre del Producto:			
Producto	Contenido	cantidad	Costo por unidad C\$
Gaseosa	12 onz	1 und	5.16
	500 ml	1 und	16.70
Agua Alpina	500 ml	1 und	12.50
Gatorade 500 ml	500 ml	1 und	21.66
Jugo de lata natura	250ml	1 und	11.66
Jugo hi c manzana	375ml	1 und	10.83
Te de hi c	375ml	1 und	12.08



### Precio de venta al Público.

Productos a ofrecer por el comedor la casa del Güegüense		Precio de venta al publico
Plato completo ( arroz, carne/pollo, frijoles/pasta, ensalada y pan/tortilla)		C\$ 55.00 cada uno
Gaseosa	12 onz	C\$ 15.00
	500 ml	C\$ 20.00
Agua Alpina	500 ml	C\$ 20.00
Gatorade 500 ml	500 ml	C\$ 55.00
Jugo de lata natura	250ml	C\$ 20.00
Jugo hi c manzana	375ml	C\$ 15.00
Te de hi c	375ml	C\$ 15.00

### 3) Determinar los Costos de Producción

A partir de las especificaciones de la orden de producción y luego de contar con lo necesario, el departamento productivo empieza con el proceso de fabricación de las comidas elegidas por el cliente, proceso del cual se derivan costos directos e indirectos que deberá ser recogidos por el departamento contable y dar origen al tercer documento denominado “Hoja de Costos”, el cual es una herramienta de recolección de costos que se monta al iniciarse la ejecución de la orden de producción y que sigue a través de las distintas fases de la producción, obteniendo al finalizar dichas fases el coste total.

La hoja de costos contiene la acumulación de costos para cada trabajo, subdividida en las principales categorías de costos, siendo una herramienta de control sobre los elementos del costo, muy importante en cualquier empresa. La hoja de costos debe contener por lo menos la siguiente información:

Nº de la hoja que debe ser igual a la hoja de producción. Detalle del producto y características cantidad del producto o lote de producción. Detalle de la materia prima directa empleada en la fabricación del pedido de acuerdo a las requisiciones emitidas durante el proceso de fabricación. Detalle de la Mano de Obra Directa aplicada en el proceso de fabricación de acuerdo con la nómina de trabajo directo registrada en el



libro de remuneraciones y con el método de asignación. Detalle de los Costos de Fabricación Indirectos incorporados al producto, de acuerdo al método de asignación. Determinación del costo unitario para cada artículo del producto fabricado.

Para Comedor La Casa del Güegüense, se ha diseñado la siguiente hoja de costos

### Modelo de la Hoja de Costos.

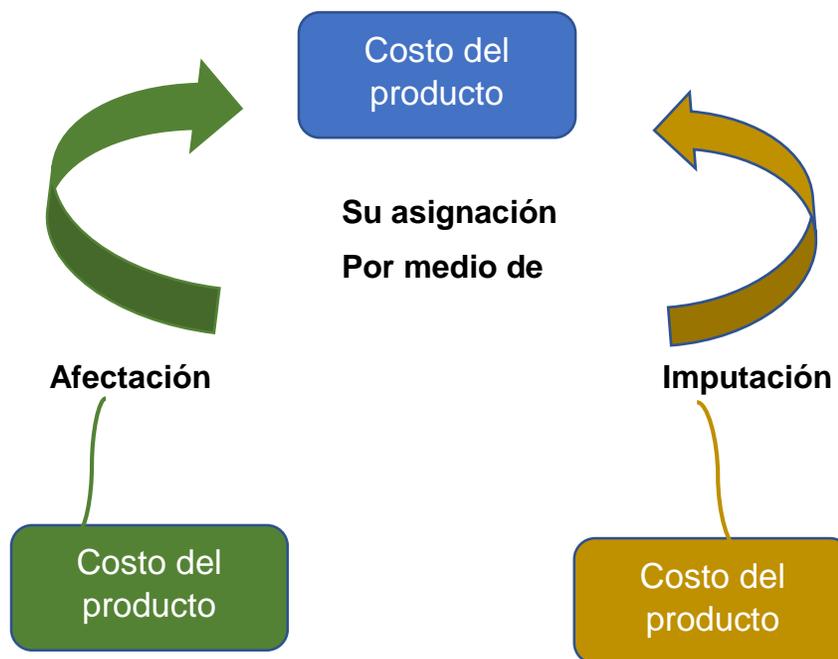
 <b>Hoja de Costos</b>					
Materia prima directa			Mano de obra directa		
Cantidad	Detalle	Valor	Tiempo de Fabricación	Detalle	Valor
<b>Total</b>			<b>Total</b>		
Costo primo unitario					
Costos indirectos					
Costo de fabricación unitario					
<b>Firma del Contador.</b>					

La elaboración de la hoja de costos se encuentra a cargo del área contable, el que contiene la acumulación de todos los costes incurridos en cada uno de los trabajos realizados, se refleja por separado el coste de materias primas, el coste de mano de obra y la cantidad estimada de costo indirectos de fabricación.

Antes de proceder a clasificar los costos en directos e indirectos, se debe abordar dos términos que se utilizarán al momento de su asignación, el concepto de afectación y de imputación.

La afectación la podemos entender como la asignación de los elementos de coste directo al coste unitario de los productos. La imputación en cambio consiste en la incorporación de los costes indirectos al coste unitario, para resolver el problema de distribución de dichos costes se podrá utilizar criterios de repartos, que aun no siendo excesivamente técnicos ni exactos, si nos aproximan al objetivo propuesto de imputación al coste total de producción.

### Asignación de Costos directos e indirectos.



#### 3.1 Clasificar los costos directos de los indirectos de fabricación.

El primer paso en el proceso de cálculo consiste en agrupar, por un parte, los costes directos de materia prima y mano de obra, y por otra, los costes indirectos de producción o gastos generales de fabricación, los primeros no plantean problemas son fácilmente controlables, en la medida en que los sistemas de medición utilizados en la organización permitan establecer qué cantidad de materiales y tiempos son aplicados a cada una de las órdenes de fabricación. Se clasifica los costos de las comidas y bebidas del Comedor La Casa del Güegüense trabajadas anteriormente, tras un análisis individual, basado en el criterio del encargado de la cocina. Para cuantificar



los elementos de una forma que refleje íntegramente la realidad, a pesar de la complejidad se identificó la mayor parte de materiales e insumos a usarse en la preparación de los productos (platos), partiendo del criterio de expertos de que “entre más sea la proporción de costos totales que puedan clasificarse como directos, tanto más precisos serán los costos”, fundamentándose en el problema que representa la asignación de los indirectos hacia cada producto.

Los costes de materias primas y los de mano de obra, al estar tangiblemente presentes en la producción no presentan dudas en cuanto a la cantidad de materiales y horas de trabajo consumidas por cada orden. Las materias primas se controlan determinando claramente el valor de los consumos que se incorporan al producto, a partir de los diferentes criterios adoptados, el registro personalizado y continuo de compras, representa una buena elección.

Como menciona García Colín los costos directos son “los que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas”, como en los platos, donde se especifica su materia prima directa, en cambio su mano de obra directa es la del cocinero y su ayudante que participo directamente de la preparación. La calificación de las materias primas como coste directo implica para el comedor una medida de control sobre el consumo, relacionado directamente la orden de producción con la orden de pedido.



Los materiales directos se resumen de la siguiente manera:

<b>Materiales</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>N° Platos</b>	<b>Costo total diario</b>	<b>Costo total mensual</b>
Bistec de cerdo.	C\$ 20.55	9	C\$ 184.95	C\$ 4,808.70
Bistec de res.	C\$ 22.38	9	C\$ 201.42	C\$ 5,236.92
Carne de Res con verdura.	C\$ 36.38	10	C\$ 263.80	C\$ 6,858.80
Pollo a la Plancha.	C\$ 26.99	10	C\$ 269.90	C\$ 7,017.40
Torta de Carne.	C\$ 6.81	9	C\$ 61.29	C\$ 1,593.54
Pollo Empanizado.	C\$ 16.5	10	C\$ 165.00	C\$ 4,290.00
Carne desmenuzada.	C\$ 19.31	9	C\$ 173.79	C\$ 4,518.54
Cerdo Adobado.	C\$ 12.93	9	C\$ 116.37	C\$ 3,025.62
Arroz Blanco.	C\$ 5.19	75	C\$ 389.25	C\$ 10,120.50
Frijoles.	C\$ 1.74	37	C\$ 64.38	C\$ 1,673.88
Pasta.	C\$ 3.67	38	C\$ 139.46	C\$ 3,625.96
Ensalada.	C\$ 4.60	75	C\$ 345.00	C\$ 8,970.00
Pan o Tortilla	C\$ 2.00	150	C\$ 300.00	C\$ 7,800.00
Aceite	C\$ 3.53	75	C\$ 264.60	C\$ 6,879.60
Total			C\$ 2939.21	C\$ 76,419.46

### **Mano de Obra Directa.**

La mano de obra directa que se aplica a cada orden específica es claramente controlable y afectable. Se calcula en base a la cantidad de platos que se cocinan.

En el comedor se preparan 75 platos diario.

Salario mensual C\$ 9,200.00 entre los 26 días que trabaja el comedor entre los 75 platos que se elaboran todo los días.

Surge el siguiente cálculo:

$$M.O.D = 9,200.00/26= 353.8462/ 75= 4.7179$$

Costo unitario de la mano de obra directa por plato será de C\$ 4.72



### **Costos Indirectos de fabricación.**

La mano de obra como se observó anteriormente son los trabajadores dedicados al servicio mas no a la producción. Los servicios básicos están compuestos tanto de agua como de luz eléctrica, el teléfono no se considera dentro de este rubro por no tener relación al proceso de venta al cliente, es de uso exclusivamente administrativo, por lo que debe ser considerado un gasto y no un costo. Hernández diferencia a los costos de los gastos porque “los costos siempre están relacionados con producción y los gastos siempre con la administración”. Otros costos que se deben tomar en cuenta para la determinación del precio unitario son los útiles de Limpieza y los suministros de aseo; el primero tiene que con artículos como el cloro, jabón de platos, trapeadores; y el segundo con papel higiénico, servilletas y jabón corporal; en otro tipo de empresa estos elementos serían considerados como un gasto pero, por ser el objeto de estudio un restaurante que es una combinación de empresa de servicios e industrial, necesariamente tiene que considerarse como parte de la venta al pública y por ende un costo. El gas industrial es sin duda un costo para la elaboración de las comidas y bebidas, es considerado como indirecto por su uso generalizado, y su difícil cuantificación de consumo por cada uno de los productos; el tiempo de cocción o la intensidad podrían ser aspectos a tomar en cuenta, pero son características muy subjetivas en el análisis.

La depreciación de los activos fijos, es un elemento que no debe faltar en el total de costos indirectos.

Como mobiliario se considera al conjunto de muebles en diferente material (madera, acero inoxidable, formica entre otros) diseñados según el estilo, clase y decoración del establecimiento; en este grupo de encuentran, mesas, sillas y carros de servicio, entre otros. Maquinaria y Equipo son los equipos que se utilizan en el servicio de alimentos y bebidas son todos aquellos que se encuentran ya sean en el comedor, o en el área de la cocina y que permiten el desarrollo normal de las actividades y procesos propios del área, algunos de los equipos que encontramos son nevera, congelador, microondas, licuadoras, etc. Los utensilios de cocina son una herramienta más pequeña que las maquinarias que se utiliza en este ámbito culinario para la



preparación de la comida, son cuchillos, ollas, sartenes, tablas para picar, etc. La lencería de Comedor, vajillas, cubertería, cristalería y otros más son considerados material de servicio debido a que estos elementos de una u otra forma son utilizados, en la prestación de un servicio de alimentos y bebidas, también se les conoce con el nombre de material profesional de servicio.

Como equipo de servicio tenemos todos aquellos electrodomésticos de uso exclusivo del área de servicio (comedor), en esta subcategoría encontramos el televisor y el minicomponente.

### Costo diario Indirecto de Fabricación

#### Mano de obra indirecta

Salario mensual C\$ 15,000.00 entre los 26 días que trabaja el comedor entre los 75 platos que se elaboran todo los días.

Surge el siguiente cálculo:

$$M.O.I = 15,000/26= 576.92/ 75= 7.69$$

Costo unitario de la obra indirecta por plato será de C\$ 7.69

<b>Materiales indirectos</b>	<b>Costo diario por días de trabajo</b>	<b>Costo mensual</b>
Gas	C\$ 23.08	C\$ 600.00
Servilletas	C\$ 5.77	C\$ 150.00
Jabón liquido	C\$ 4.23	C\$ 110.00
Papel toalla	C\$ 19.23	C\$ 500.00
Cloro	C\$ 4.23	C\$ 110.00
Detergente	C\$ 2.35	C\$ 61.00
Paste lava traste	C\$ 3.85	C\$ 100.00
Papel higiénico	C\$ 7.69	C\$ 200.00
Ambientador	C\$ 3.08	C\$ 80.00
MOI	C\$ 576.92	C\$ 15,000.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 650.42</b>	<b>C\$ 16,911.00</b>



### Costo y venta mensual de las bebidas

Costo unitario	Cantidad diario	Costo Mensual	Venta mensual
5,20	84	11.356,80	32.760,00
16,74	24	10.445,76	12.480,00
12,08	15	4.711,20	5.850,00
10,83	12	3.378,96	4.056,00
12,50	10	3.250,00	5.200,00
21,66	5	2.815,80	3.900,00
11,66	5	1.515,80	1.950,00
	155	37.474,32	66.196,00

A continuación se presenta el cuadro de las depreciaciones

Equipo	Precio base	Meses depreciación	Valor depreciado mensual	Valor despreciado diario
Licuada	600,00	24	25,00	0,96
Cocina	8.000,00	24	333,33	12,82
Freezer	15.000,00	60	250,00	9,62
Microonda	2.500,00	60	41,67	1,60
Baño María	10.500,00	60	175,00	6,73
Abanico de techo	1.800,00	60	30,00	1,15
Sumadora eléctrica	1.275,00	60	21,25	0,82
Total			876,25	33,70

### Gastos

Gastos de venta	Costo mensual
Salario	C\$ 9,200.00
Publicidad	C\$ 1,000.00
Transporte	C\$ 560.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 10,760.00</b>



<b>Gastos de Administración</b>	<b>Gasto mensual</b>
Salario	C\$ 15,000.00
Luz	C\$ 1,550.00
Agua	C\$ 500.00
Alquiler	C\$ 3,300.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 20,350.00</b>

#### 4) Elaboración de procedimiento de costos y registros respectivos.

Fórmula para sacar el costo total y costo unitario por plato

Costo total= costo primo + costos indirectos.

Costo primo= materia prima + mano de obra directa.

Costos indirectos= carga fabril + gastos de producción.

##### Aplicación de formula.

**Costo primo= materia prima + mano de obra directa.**

**Cp= C\$ 2,939.21+ C\$ 353.84**

**Cp= C\$ 3,293.05**

Cp (unitario)= C\$ 3,293.05 / 75 platos

Cp (unitario) = C\$ 43.91.

**Costos indirectos= carga fabril + gastos de producción.**

**Ci= C\$ 650.42 + 33.70**

**= C\$ 684.12**

Costo indirecto (unitario)= C\$ 684.12 / 75

Costo indirecto (unitario)= C\$ 9.12

**Costo total (unitario)= costo primo (unitario) + costos indirectos (unitario)**

**= C\$ 43.91 + C\$ 9.12**

**Costo total (unitario)= C\$ 53.03**



**Comedor La Casa del Güegüense  
Estado de Resultado del 01 al 31 de Marzo 2019**

Ventas			
	Ventas de Alimentos	107.250,00	
	Ventas de Bebidas	<u>66.196,00</u>	
			173.446,00
Costos de Ventas			
	Alimentos	103.408,50	
	Bebidas	<u>37.474,32</u>	
			<u>140.882,82</u>
Ventas brutas			32.563,18
gastos operativos			<u>31.986,25</u>
Gastos de Ventas	10.760,00		
Gastos de administración	20.350,00		
Depreciación	<u>876,25</u>		
ventas netas			576,93
Utilidad neta			<u><u>576,93</u></u>

elaborado por

revisado por

autorizado por

**Sugerimos A Comedor La casa del Güegüense llevar el registro siguiente:**

Control Interno Administrativo

- 1) El Propietario será el encargado de la toma de decisiones en todas las operaciones que afecten el funcionamiento de la empresa.
- 2) Si algún trabajador necesita tomar una decisión en cuanto a alguna operación referente a su cargo debe ser previamente autorizada por el Propietario.
- 3) De no encontrarse presente el Propietario el responsable inmediato del funcionamiento de la empresa será el Administrador.
- 4) El Propietario directamente se encargara de velar por el cumplimiento del control interno tanto administrativo como contable impuesto a la empresa y será el único autorizado para cambiar, omitir o mejorar algún aspecto de dicho control.



- 5) El reclutamiento de nuevo personal estará a cargo del Gerente General para ello deberá realizar las respectivas entrevistas y pruebas para corroborar su eficiencia en el puesto determinado.
- 6) Las capacitaciones al personal en cuanto a atención al cliente, diseño y manejo de nuevos electrodomésticos será responsabilidad del Gerente General quien será el encargado de asignar y autorizar la fecha de cada capacitación.
- 7) Las capacitaciones al personal deberán realizarse como mínimo 2 veces al año o cada vez que sea necesario.
- 8) Para tener orden en cuanto a los trabajadores el Administrador deberá llevar un registro y supervisar los siguientes aspectos:
  - 8.1 Puntualidad en las horas laborales establecidas a través de sus respectivas tarjetas las que deben ser marcadas al iniciar y finalizar su jornada laboral y que estas no sean alteradas o marcadas por terceros.
  - 8.2 La asistencia de los trabajadores, si algún trabajador no se presenta a sus labores debe llevar al administrador su respectiva justificación y/o constancia medica en un lapso no mayor de 24 horas para que este la verifique y refleje en su registro.
  - 8.3 De no ser justificada la inasistencia se reportara a la propietaria para que se le envíe un llamado de atención donde se haga notar que a la tercera falta injustificada se le suspenderán sus labores por el tiempo que la gerencia crea conveniente.
  - 8.4 Que los trabajadores no salgan de la empresa en horas laborales, y para que puedan hacerlo se tenga que presentar justificación de la ausencia o retiro.
  - 8.5 Los días feriados que la empresa decida funcionar serán pagados doblemente, de igual modo se pagaran doble las horas que por X o Y motivo se labore después del horario estipulado.
- 9) Cuando un cliente se presente a nuestras instalaciones el encargado de atención al cliente que este más al alcance le atenderá preguntando antes si está de acuerdo con que él le atienda, respetando si el cliente desea un agente en específico.



- 10) Está permitido que los de atención al cliente puedan tener clientes específicos siempre y cuando no violen u omitan las reglas de la empresa.
- 11) Los pagos a los trabajadores se realizarán quincenalmente (15 y 30 de cada mes).
- 12) La elaboración de nómina en la que se expresará el salario, prestaciones sociales y deducciones será responsabilidad del administrador, de igual forma se encargará de llevar a cabo la entrega en efectivo, personal y privada del salario a cada trabajador durante la jornada laboral y el día que corresponda realizar los pagos.
- 13) Cada trabajador que vaya recibiendo su salario debe firmar la nómina haciendo constar que el pago se ha realizado personalmente.
- 14) Queda prohibido que los trabajadores entablen conversaciones con los clientes de aspectos distintos a sus labores.
- 15) Prohibido el uso de celular en horas laborales, únicamente se permitirá en caso de emergencia.
- 16) Prohibido que los trabajadores den información sobre aspectos importantes y no puedan servir a la competencia, la información suministrada debe ser sobre generalidades de los productos.

#### Control Interno Contable

##### Control interno de caja chica

- 1) Deberá establecerse un monto de la caja chica y un límite máximo para los pagos a realizarse por caja chica. Los que excedan dicho límite se deberán pagar con cheque.
- 2) Esta cuenta se moverá solo cuando se decida aumentar o disminuir el fondo, o para su eliminación.
- 3) Monto fijo de caja chica por C\$ 10,000.00.
- 4) Debe haber una sola persona responsable de la caja chica.
- 5) La propietaria podrá realizar arqueos de caja en forma sorpresiva y periódica cuando lo considere conveniente.



- 6) Cuando se tenga utilizado un aproximado al 70% del fondo de la Caja Chica, se debe pedir su reposición para evitar quedar sin dinero mientras se realiza el trámite de reintegro de fondos.
- 7) Los fondos de caja chica no deben mezclarse con los fondos por depositar.

#### Control interno de cuentas por cobrar

1. No deberán enviarse o entregarse las facturas a los clientes, si no están debidamente canceladas.
2. Debe evitarse que los vendedores de la empresa lleven a cabo labores de cobranza.
3. Deberán practicarse arqueos sorpresivos a los encargados de las cuentas por cobrar.

#### Control interno inventarios

1. Hacer conteo del inventario periódicamente.
2. Una persona responsable de bodega.
3. Almacenamiento adecuado del control interno para evitar robo, daño o descomposición.
4. Permitir acceso al inventario solamente al responsable de bodega y personal debidamente autorizado y que no tengan acceso al registro contable de la empresa.
5. Mantener suficiente inventario disponible para prevenir pérdidas por falta de ventas.
6. Toda entrada o salida de inventario debe estar debidamente soportado por su respectivo vale previamente autorizado.
7. Emplear el método estipulado por la empresa, para la evaluación de inventario método PEPS.
8. El registro de inventario no puede hacerlo el encargado de bodega.
9. La mercancía debe estar almacenada en forma ordenada por el tipo de materia prima para facilitar su manejo, localización y control.
10. Revisar mercadería en el momento que está siendo entregada por los proveedores para evitar recibir mercadería en mal estado o vencida.



### Control interno de activos fijos

1. Ubicarlos para efectuar inventarios, realizar reparaciones, calcular depreciación.
2. Hacer chequeo periódico de los mismos.
3. Establecer responsabilidad a la persona que utiliza los activos fijos.
4. La depreciación que se utilizara será en línea recta.
5. Separar la custodia de los activos de su contabilización.
6. Establecer medidas de seguridad y acceso limitado a los activos fijos, para evitar robos.
7. Proteger los activos de los elementos (lluvia, fuego, polvo, etc.).
8. Capacitar al personal operativo en el uso apropiado del activo.
9. Mantener un programa de mantenimiento periódico.
10. Los activos serán utilizados únicamente para operaciones de la empresa.

### Control interno de cuentas por pagar y documentos por pagar

1. Deben segregarse las funciones de recepción de mercancías, de las de autorización de pagos y emisión de cheques.
2. Deben archivarse, en expedientes de pago por cada proveedor, los documentos relativos a cada operación: el original de la factura (que debe cancelarse, con el cuño de pagado, al efectuarse su liquidación), una copia del informe de recepción y el cheque pagado o la referencia a su fecha, numero e importe.

### Control interno de las ventas.

1. Cuando se realiza una venta, al cliente debe elaborársele una factura.
2. Los formularios que podemos utilizar para un buen control de las ventas son: Facturas (las cuales entre otras cosas deben especificar los términos de pago – al contado o crédito).
3. Cada uno de estos formularios debe tener copias suficientes para ser distribuidas en los diferentes departamentos/clientes.
4. Al salir el producto tiene que ser revisado por la persona encargada.



## X. CONCLUSIONES

En el presente trabajo se concluye lo siguiente:

1. Se logró conocer el proceso de elaboración de los productos que ofrece el Comedor La Casa del Güegüense; donde nos podemos dar cuenta que trabajan en su mayoría de manera improvisada no llevan un sistema de proceso de elaboración como tampoco tienen especificada las funciones de cada colaborador.
2. En el campo de investigación nos dimos cuenta que los costos de producción no tiene un cálculo exacto, debido a la falta de un sistema contable que les permita determinar el costo de sus productos y controlar eficientemente sus operaciones.
3. El costo de los productos se calcula en base a la cantidad total que invierten cada semana en los insumos que utilizan para elaborar los platillos y hacen la relación de diferencia con la cantidad que venden semanal, lo cual dejan por fuera muchos costos indirectos que tienen y deben ser tomados en cuenta por lo que esto no deja conocer con exactitud el costo real del producto terminado.
4. Debido al sistema empírico con el que trabaja actualmente el Comedor La Casa del Güegüense no podemos conocer si en realidad logra tener ganancias reales en el negocio o si solamente está manteniéndose en el punto de equilibrio o si lo que está haciendo es adquirir deudas a futuro.
5. Otro punto que pudimos comprobar, es que no tiene especificado la cantidad o el margen de ganancia del negocio ya que este varía según como este la competencia.
6. La determinación de los costos indirectos en este tipo de actividad conlleva un profundo análisis, el tomar en cuenta cada uno de estos costo al igual que su valoración individual para cada producto.



## XI. RECOMENDACIONES.

1. Tomar decisiones adecuadas para ser más competitivos en el mercado, obteniendo costos reales de cada una de las comidas y bebidas ofrecidas, que permitan tener una visión real de la utilidad o pérdida producida por el área del Comedor.
2. Difundir una nueva visión que permita cambiar la concepción antigua en propietarios, administrador, contador y trabajadores del área de cocina del Comedor La Casa del Güegüense de fijar precios sin fundamentos técnicos y contables, basados en el mercado o por experiencia; para dar paso a métodos modernos como el de costos, que permitan afrontar los nuevos escenarios manteniendo ventajas comparativas y mayor crecimiento económico con relación a su competencia.
3. Hacer uso del sistema de costos por órdenes de trabajo propuesto, que por sus características es el más idóneo para este tipo de negocio, ya que valora y asigna de forma adecuada los Costos de Producción hacia cada producto fabricado.
4. Recomendamos, hacer ajustes en los precios de los platos brindados, porque según revisión en los costos, las bebidas están cubriendo muchas veces los gastos por lo que actualmente está casi en el punto de equilibrio. Para que pueda obtener ganancias, quizá la aplicación de los costos sea de gran utilidad que favorezca los cambios. La idea de establecer un negocio es obtener ganancias, para el bienestar de los inversionistas.



## XII. BIBLIOGRAFIA

### Referencias Bibliográficas.

- Baptista, M., Fernández, C. y Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigación*. (6a.ed.) México: Mc Graw Hill Education.
- Del río González, Cristóbal (1998) Costo I
- Fischer, L., Espejo, J. (2003) Mercadotecnia. (3era Edición). México: McGraw-Hill.
- Fischer, L y Navarro, A. (1992). Introducción a la investigación de Mercados. (2da Edic.) México, Mc Graw Hill.
- Hernández Sampieri, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2003). Metodología de la Investigación. (3ra ed.). México: McGraw-Hill.
- Horngren, C. T. (1991). Contabilidad de Costos (Sexta ed.). (H. A. Espinoza, Ed.) Mexico: Esther S. Koehn.
- Jaime Ortega Pereira MCA-CP. Libro Contabilidad de Costo. pág. 4, 14, 66
- Polimeni, Fabozzi y Adelberg (1998) Contabilidad de Costo: Conceptos y aplicaciones.
- Polimeni, R. (1990). Contabilidad de Costos (segunda ed.). México.
- Torres Salinas Aldo, "Contabilidad de Costos, Análisis para la Toma de Decisiones", segunda edición. Editorial Mc. Graw Hill.

### Referencias Electrónicas.

<http://www.monografias.com/trabajos67/origen-sistema-gestion-costos/origen-sistema-gestion-costos.shtml>  
[http://www.elprisma.com/apuntes/administracion\\_de\\_empresas/sistemasdecosteo/](http://www.elprisma.com/apuntes/administracion_de_empresas/sistemasdecosteo/)  
<https://contabilidadyalgomos.wordpress.com/2017/03/27/costo-por-orden-especifica-o-produccion/>  
<http://gc.initelabs.com/recursos/files/r161r/w20535w/slide-anything.html>  
<http://algoritmoymdiagramas.espinosa.blogspot.com/2009/11/diagramas-de-flujo-ventajasdesventaja-y.html>  
<https://definicion.de/comedor/>  
<https://html.rincondelvago.com/historia-de-los-comedores.html>



## XIII. ANEXOS



## Anexo 1. Fotos.



Señora María de la Cruz Acevedo Chavarría Administradora



Baño María



Local del comedor



## **Anexo No 2. Entrevista**

**Objetivo: Obtener información que dé respuesta a los objetivos planteados en la Investigación.**

### **Entrevista dirigida al Jefe de Cocina**

- 1) ¿Qué productos elabora?
- 2) ¿Cuál es el proceso de elaboración de los diferentes platillos?
- 3) ¿Cuánto dura la elaboración de cada uno?
- 4) ¿Cuáles son los ingredientes que utiliza?
- 5) ¿Quiénes son los encargados de la elaboración de los productos que ofrece Comedor el Güegüense?

### **Entrevista dirigida a la propietario del negocio**

- 1) ¿Se realizan cotizaciones a proveedores para la compra de los materiales utilizados en la elaboración de los productos?
- 2) ¿Utilizan órdenes de compras?
- 3) ¿Cada cuánto tiempo realizan compras de materiales?
- 4) ¿Tienen clasificada la materia prima?
- 5) ¿Para cuánto tiempo se compra materia prima?
- 6) ¿Cómo calculan el precio que se le da a los productos que ofrece?
- 7) ¿Qué se hace con los productos elaborados que no se venden?
- 8) ¿El salario del personal es por producción o es un salario básico?
- 9) ¿Cuáles son sus costos variables?
- 10) ¿Existe alguna estrategia para disminuir los gastos fijos?
- 11) ¿Las ganancias obtenidas superan los costos y gastos en que se incurre?
- 12) ¿Cómo se lleva el control de entradas y salidas en el comedor?
- 13) ¿Qué consecuencias puede traer la inexistencia de un sistema de costos?
- 14) ¿Qué métodos utiliza la empresa para ver sus pérdidas o ganancias?



## Guía de observación

Objetivo: Obtener información relevante acerca de los controles o métodos que utiliza Comedor el Güegüense para calcular sus costos y administrar el negocio y a su vez observar y verificar la veracidad de la información obtenida a través de la entrevista.

Área: Producción

N°	Descripción	Si	No	Observaciones
	¿Se utilizan apuntes para los pedidos?			
	¿Cumplen con el tiempo que se le da al cliente por la espera del pedido?			
	¿Utiliza medidas de higiene el personal para la elaboración del pedido?			
	¿Tienen clasificada la materia prima?			
	¿El personal ayuda a disminuir el desperdicio de materiales?			
	¿Se les pagan Horas extras a los trabajadores?			
	¿Se trabaja los días feriados?			
	¿Se les da mantenimiento a los equipos?			
	¿Existen guardas de seguridad?			
	¿Hay algún tipo de incentivo para los trabajadores?			
	¿Se le paga prestaciones sociales a los trabajadores?			



### Utensilios y Mobiliarios.

Utensilios y/o mobiliario	Precio unitario	Precio total
1 Licuadora	C\$ 600.00	C\$ 600.00
1 Cocina	C\$ 8,000.00	C\$ 8,000.00
1 Frezzer	C\$ 15,000.00	C\$ 15,000.00
3 cuchillos	C\$ 80.00 cada uno	C\$ 240.00
3 cucharas para cocinar grande	C\$ 150.0 cada una	C\$ 450.00
1 microondas	C\$ 2,500.00	C\$ 2,500.00
1 tenaza	C\$ 75.00	C\$ 75.00
3 cazuelas ondas	C\$ 1,800.00 cada una	C\$ 5,400.00
3 cazuelas largas de teflón	C\$ 1,250.00 cada una	C\$ 3,750.00
25 platos para comida grande	C\$ 50.00 cada uno	C\$ 1,250.00
50 cucharas	C\$ 5.00 cada una	C\$ 250.00
25 vasos plásticos	C\$ 15.00 cada uno	C\$ 375.00
25 cuchillos de sierra	C\$ 12.00 cada uno	C\$ 300.00
6 juegos de mesas y silla de polines	C\$ 800.00 cada juego	C\$ 4,800.00
6 servilleteros	C\$ 10.00 cada uno	C\$ 60.00
6 chileros de vidrio	C\$ 35.00 cada uno	C\$ 210.00
Baño mari pequeño	C\$10,500.00	C\$10,500.00
2 Tanque de gas de 25 libras	C\$1,800.00	C\$ 3,600.00
1 exhibidor de coca cola	prestado	prestado
5 panas de 25 lb	C\$ 60.00 cada una	C\$ 300.00
2 Tabla para picar	C\$ 80.00 cada una	C\$ 160.00
2 abanicos de techo	C\$ 900.00 cada uno	C\$ 1,800.00
1 sumadora eléctrica	C\$ 1,275.00	C\$ 1,275.00
1 escritorio de metal	C\$ 2,000.00	C\$ 2,000.00
Total		C\$ 62,895.00