

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURIA PÚBLICA



"SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS ENFOCADO A LA TOMA DE DECISIONES
PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DEDICADAS AL SERVICIO DE
ALIMENTOS A LA VISTA EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR"

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PRESENTADO POR:

JIMENEZ RAMIREZ, IVONNE ESMERALDA
PÉREZ, NORMA BEATRIZ
URBINA LÓPEZ, SUSANA EDITH

PARA OPTAR AL GRADO DE:

LICENCIADO EN CONTADURÍA PÚBLICA

JULIO DEL 2008

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTRO AMÉRICA.

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector : Msc. Rufino Antonio Quezada Sánchez

Secretario : Lic. Douglas Vladimir Alfaro Chávez

Decano de la Facultad
de Ciencias Económicas : Msc. Roger Armando Arias Alvarado

Secretario de la Facultad
de Ciencias Económicas : Ing. José Ciriaco Gutiérrez

Asesor Especialista : Msc. Julio Germán López Méndez

Jurado examinador : Msc. Julio Germán López Méndez
Lic. Mauricio Ernesto Magaña
Menéndez

Julio del 2008

San Salvador, El Salvador, Centro América.

AGRADECIMIENTOS

A nuestro Padre Celestial, por ser la luz que nos ha guiado en el camino hacia el logro de nuestra meta.

A mi madre, por el amor, sacrificio y paciencia que brindaron durante la carrera.

A todos los catedráticos que con sus enseñanzas forjaron en nosotros el profesionalismo digno de un estudiante de la Universidad de El Salvador.

Ivonne Esmeralda Jiménez Ramírez

A DIOS TODO PODEROSO: por bendecirme e iluminarme durante todo el desarrollo de mi carrera y del presente trabajo, creyendo fielmente que con su ayuda nada es imposible.

A MI MADRE: María Esperanza Pérez, por ser la inspiración de mi vida, por su gran amor, apoyo, comprensión y sus sabios consejos que me han llevado a ser perseverante y un mejor ser humano.

A MI ABUELITA (QED): Antonia Pérez, por su gran amor, apoyo, comprensión y cuidados que siempre me dio, los que guardo en mi corazón.

A MIS HERMANOS: Sonia, Carolina y Pedro por su amor, su apoyo incondicional, su comprensión de no compartir mas tiempo con ellos y aun así estar ahí dándome aliento para seguir adelante en mi objetivo.

A MIS AMIGAS (O): que con paciencia escucharon mis quejas y me apoyaron, por estar con migo en los momentos más difíciles y ahora por compartir conmigo este triunfo que me llena de satisfacción.

A MIS COMPAÑERAS DE TRABAJO DE GRADUACIÓN: por compartir conmigo sus conocimientos, paciencia y empeño en el desarrollo de este trabajo de graduación.

Norma Beatríz Pérez

A Dios Todo poderoso:

Que sin él nada es posible, por estar conmigo en cada paso que doy, fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y haberme puesto en el camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

A mis padres y hermano:

Porque gracias a su cariño, guía y apoyo he realizado una importante etapa de mi vida profesional, fruto del esfuerzo, sus sabios consejos, comprensión y confianza.

A mi familia abuelos, tíos y primos (as):

Por su apoyo moral y motivación que me brindaron siempre.

A mis amigos (as):

Que con sus palabras de aliento en los momentos difíciles y su ayuda en forma incondicional me animaron a salir adelante siempre.

A mis compañeras de tesis:

Por compartir conmigo ese sacrificio, desvelos, desempeño y responsabilidad en el desarrollo de nuestro trabajo de graduación.

A todos:

Gracias por estar ahí siempre. Porque desde lo más profundo de mi corazón les agradezco el haberme brindado todo el apoyo, colaboración, ánimo y sobre todo cariño y amistad.

Susana Edith Urbina López

ÍNDICE

	Contenido	Pág. No.
	Resumen.....	i
	Introducción.....	iii
CAPITULO I- MARCO TEORICO		
1.1	PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS.....	1
1.1.1	Antecedentes de las Pequeñas y Medianas Empresas	1
1.1.2	Características Generales de las Pequeñas y Medianas Empresas.....	4
1.1.3	Fortalezas y Debilidades de las Pequeñas y Medianas Empresas.....	4
1.1.4	Ventajas y Desventajas de las Pequeñas y Medianas Empresas.....	6
1.2	EVOLUCIÓN DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA EN EL SALVADOR.....	7
1.3	CONCEPTOS BASICOS.....	8
1.4	GENERALIDADES PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS SALVADOREÑAS.....	10
1.4.1	Dimensiones de las PYMES en El Salvador.....	10
1.4.2	Características de las Pequeñas y Medianas Empresas salvadoreñas.....	12
1.4.3	Tipos de Pequeñas y Medianas Empresas dedicadas al Servicio de Alimentos a la vista.....	13
1.4.4	Proceso de Producción Usado en las Pequeñas y Medianas Empresas dedicadas al Servicio de Alimentos a la vista.....	13
1.5	SISTEMAS DE INFORMACION CONTABLE DE COSTOS.....	17

1.5.1	Sistema de Costo.....	19
1.6	SISTEMA DE CONTROL.....	31
1.6.1	El Control.....	31
1.6.1.1	Importancia del Control.....	31
1.6.1.2	Áreas de Control.....	32
1.6.1.3	Factores de Control.....	32
1.6.1.4	Tipos de Métodos de Control.....	34
1.6.1.5	Proceso Básico de Control.....	36
1.6.1.6	Técnicas de Control.....	37
1.6.1.7	Principios Básicos de Control.....	37
1.6.2	Proceso Metodológico para el Desarrollo de un Sistema de Control.....	40
1.6.2.1	Exigencias de un Sistema de Control adecuado.....	41
1.6.2.2	Características de los Sistemas de Control.....	41
1.6.2.3	Incidencia de un Sistema de Control en los Costos.	42
1.6.2.4	El Sistema de Control de Costos y el Control Interno.....	43
1.6.3	Sistema de Control de Costos.....	47
1.6.3.1	Definición del Sistema de Control de Costos.....	47
1.6.3.2	Objetivo del Sistema de Control de Costos.....	47
1.6.3.3	Áreas del Sistema de Control de Costos.....	48
1.6.3.3.1	Control de Materiales.....	48
1.6.3.3.2	Control de la Mano de Obra.....	49
1.6.3.3.3	Control de Costos Indirectos de Fabricación.....	50
1.6.4	Importancia de un Sistema de Control de Costos en PYMES.....	52
1.7.	INFORMACION Y EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES....	52
1.7.1	Importancia de la Toma de Decisiones.....	53

1.7.2	Característica de la Decisión.....	54
1.7.3	Tipos de Decisiones.....	57
1.7.4	Técnicas Tradicionales y Modernas de la Toma de Decisiones.....	57
1.8.	BASE TÉCNICA Y LEGAL APLICABLE A LAS PYMES.....	60
1.8.1	Base Técnica.....	60
1.8.1.1	Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados.	60
1.8.1.2	Norma Internacional de Contabilidad No. 1 "Presentación de Estados Financieros".....	61
1.8.1.3	NIC 2 "Inventarios".	62
1.8.1.4	Propuesta de Norma Internacional de Información Financiera (NIIF) para Pequeñas y Medianas Entidades (Pymes). Sección 12 "Inventarios".....	65
1.8.2	Base Legal.....	67
1.8.2.1	Código Tributario y Reglamento de Aplicación.....	67
1.8.2.2	Ley de Impuesto sobre la Renta.....	70
1.8.2.3	Código de Comercio.....	70
1.8.2.4	Ley de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y la Prestación de Servicios.....	72

CAPITULO II- METODOLOGÍA Y DIAGNÓSTICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1	TIPO DE ESTUDIO.....	73
2.2	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	73
2.2.1	Investigación de Campo.....	73
2.2.2	Investigación Bibliográfica.....	76
2.3	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	76
2.4	DIAGNÓSTICO DE LA INVESTIGACIÓN.....	77

**CAPITULO III- DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE
COSTOS ENFOCADO A LA TOMA DE DECISIONES PARA
PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DEDICADAS AL SERVICIO
DE ALIMENTOS**

3.1	DISEÑO DEL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS PARA PYMES DEDICADAS AL SERVICIO DE ALIMENTOS A LA VISTA.....	80
3.1.1	Elementos del Sistema de Control de Costos.....	81
3.2	IMPORTANCIA DEL CONTROL DE COSTOS EN LA TOMA DE DECISIONES.....	101
3.3	CASO PRÁCTICO.....	103
3.3.1	Registro de Diario.....	106
3.3.2	Registros de Mayor.....	118
3.3.3	Estados Financieros.....	119
3.4	Determinación del Costo Unitario de Producción....	120
3.5	Determinación del Costo Total Unitario.....	121
3.6	Establecimiento del Precio de Venta.....	121

CAPITULO IV- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1	CONCLUSIONES.....	123
4.2	RECOMENDACIONES.....	124
	BIBLIOGRAFIA.....	125
	ANEXOS.....	129

INDICE DE CUADROS Y FIGURAS

Cuadro Nº.	Nombre	Pág.
CAPITULO I		
1	Antecedentes de las PYMES.....	2
2	Las PYMES en El Salvador y su importancia relativa en número de establecimientos y en empleos generados 2002.....	10
3	Establecimientos y Personal Ocupado por Zonas Geográficas, según Estrato de Personal Ocupado. Total País Año 2005.....	11
4	Comparativo de los Elementos del Sistema de Control interno.....	42
5	Técnicas Tradicionales y Modernas de la Toma de Decisiones.....	56
Figura Nº.	Nombre	Pág.
1	Usuarios de La Información Contable.....	17
2	Técnicas de Valuación de los Sistemas de Costo.....	22
3	Diversos Controles Utilizados en los Factores del Control.....	32
4	Base de Asignación de Costos Indirectos.....	49
5	Proceso de Decisión de Cinco Pasos.....	57
CAPITULO III		
6	Proceso de Compra.....	82
7	Proceso de Ingreso a Inventarios.....	83
8	Proceso de Salida de Inventarios.....	85
9	Flujograma de Control.....	86

RESUMEN EJECUTIVO

El trabajo se inició con un análisis de los antecedentes de las Pequeñas y Medianas Empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista en el municipio de San Salvador, basado en toda la información que tienen las instituciones que están ligadas a dicho sector como lo son FUNDAPYME, CONAMYPE, LOS ULTIMOS CENSOS ECONOMICOS DE LA DIGESTYC, MINISTERIO DE ECONOMIA, ALCALDIA MUNICIPAL DE SAN SALVADOR entre otros.

El objetivo es aplicar un sistema de control de costos como herramienta para la evaluación y funcionamiento del proceso productivo, que facilite la toma de decisiones en las pequeñas y medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista.

Se realizó una investigación bibliográfica para sustentar la investigación, y toda la base técnica y legal que es importante tomar en cuenta para esta investigación. Para obtener la información se elaboró un cuestionario con preguntas de opción múltiple, las cuales fueron enfocadas al conocimiento de las operaciones que realizan estas empresas, el sistema de costos, registros contables y controles internos que estas usan, así como también conocer los tipos de elementos usados en la producción de los alimentos lo cual sirvió para determinar como controlarlos.

De los resultados de la investigación se determinó el siguiente diagnóstico, debilidades en el proceso y determinación de responsabilidades en la compra de los materiales, y la generación y utilización de la documentación necesaria para el adecuado control en los costos, y cálculos inadecuados en cuanto a la determinación de costos, así como para analizar la

incidencia de los Aumentos o Disminuciones de los mismos en la elaboración de los platillos. Y escasa e inadecuada generación de información financiera que sirva para la adecuada y oportuna toma de decisiones.

Para el control se les propuso la utilización de los procedimientos de control de costos por órdenes de producción continuas, por que las empresas en estudio producen órdenes con una periodicidad diaria, las cuales se constituyen como un menú, y porque este se basa en conocer en detalle los consumos de materiales directos, ya que como son empresas de poco personal es de fácil identificación la mano de obra que interviene en la producción y no requiere controles exhaustivos de esta, así como la distribución los costos indirectos de fabricación

INTRODUCCION

Las pequeñas y medianas empresas (PYMES) dedicadas al servicio de alimentos a la vista juegan un papel muy importante dentro de la economía del país, a través de la generación de fuentes de empleo, ingresos tributarios, así como por medio del servicio que prestan al consumidor nacional como al extranjero, lo que le permite proyectarse internacionalmente.

Debido a la importancia que estas representan, se hace necesario proporcionar las herramientas que les permitan dar solución a los diferentes problemas que estas poseen. Uno de los principales problemas que desde el punto de vista contable tienen es "el control de costos"; lo cual es el objeto principal de la investigación.

Por lo anteriormente expuesto se presenta una alternativa de solución a través del desarrollo de este trabajo que se denomina "Sistema de control de Costos enfocado a la Toma de Decisiones para Pequeñas y medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista del municipio de San Salvador".

En el capítulo I se muestra el Marco teórico dentro del cual se presentan antecedentes, características, generalidades, tipos de PYMES, así como también el proceso de producción usado en estas, los Sistemas de Información Contable de Costos, de Control y Materiales, Mano de Obra, Costos indirectos de fabricación, importancia del sistema en costos y en la toma de decisiones, Base técnica y legal.

El capítulo II, consta de la metodología y diagnóstico de la investigación, estableciendo los objetivos generales y

específicos, el tipo de estudio, la unidad de análisis, la población de estudio, universo y muestra, el método e instrumento de recolección de datos; también consta del análisis e interpretación de resultados y el diagnóstico en las pequeñas y medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista en el municipio de san salvador.

En el capítulo III, se presenta el diseño de un Sistema de Control de Costos para pequeñas y medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista, el cual se subdivide en: sus elementos, importancia en la toma de decisiones. Finalmente se desarrolla un caso práctico tomando de base la producción del periodo del 01 al 30 de junio de 2007.

El capítulo IV, presenta las conclusiones y recomendaciones efectuadas a partir de las investigación bibliográfica y de campo. Finalizando con la bibliografía consultada durante el desarrollo del trabajo y los anexos correspondientes.

CAPITULO I

1.- MARCO TEÓRICO

1.1- PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS.

1.1.1- ANTECEDENTES DE LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS.¹

Cuando se analiza la estructura económica de cualquier país encontramos la existencia de empresas de distinta envergadura. Asimismo cuando se analiza los sectores determinados en los distintos países encontramos el mismo fenómeno, es decir que de ello podemos inferir que la dimensión de una empresa no esta relacionada con un determinado sector de actividad, no existe una actividad donde inevitablemente las empresas deben tener una dimensión dada para funcionar, tampoco existen economías que exijan un determinado nivel de actividad para que se conforme una empresa.

Analizando los diversos países, se encuentra sectores más dinámicos que otros y actividades que cuentan con ventajas comparativas frente a otras regiones. Pero en todos encontramos pequeñas, medianas y grandes empresas.

Remontando al nacimiento de este núcleo de empresas, se encuentran dos formas de surgimiento de las mismas. Por un lado, aquellas que se originan como empresas propiamente dichas, es decir, en las que se puede distinguir correctamente una organización y una estructura, donde existe una gestión empresarial (propietario de la firma) y el trabajo remunerado.

¹ Kotler y otros. Pymes. Ed Prentice House 2001. Pag 1

Estas, en su mayoría se desarrollan en el sector formal de la economía.

Por otro lado, están aquellas que tuvieron un origen familiar caracterizadas por una gestión a la que solo le preocupó su supervivencia, sin prestar atención a temas tales como el costo de oportunidad del capital, o la inversión que permite el crecimiento.²

En el siguiente cuadro se puede observar los aspectos más relevantes de las Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES) en diversos países:

CUADRO n°.1.
Antecedentes de las PYMES

País	Antecedentes
Argentina	En los años 90 avanzó por un sendero de modernización y reforma que ha generado nuevas y más auspiciosas expectativas sobre el desarrollo del país. La insatisfacción por la falta de crecimiento de décadas pasadas fue reemplazada por la preocupación con respecto a la generación de nuevas estructuras, modernas y alineadas con las exigencias de los mercados mundiales.
Brasil	<p>La asistencia de la PYME surgió como consecuencia del proceso de planificación con el objeto de evitar la concentración económica, la polarización a través de la retribución regresiva del ingreso y la presión demográfica hacia la marginalidad de bastos sectores de la población.</p> <p>El diagnóstico inicial demostró que la baja productividad relativa del sector podía ser modificada con la combinación de la asistencia financiera condicionada a la gerencial para racionalizar la empresa. Esta acción fue centralizada en el CEBRAE, organismo que actúa en los 22 estados brasileños y subvenciona hasta el 55% de las actividades; la parte restante queda a cargo de organismos regionales.</p> <p>Esta es de 3 tipos; consultoría, investigaciones y capacitación empresaria.</p>

² Fundación de Investigaciones Económicas Latinoamericanas. Las Pequeñas y Medianas Empresas. Buenos Aires, Argentina.1996. Pag 12 y Pág. 22, Disponible en <http://www.fiel.org/publicaciones/Libros/pyme.pdf> [12-04-2007, 9.25am]

País	Antecedentes
Japón	<p>Desde 1955 hasta la fecha, la importancia del sector no se ha modificado y representa el 99% total de los establecimientos, el 77,1% de las fábricas instaladas y el 50,2% de las ventas minoristas y mayoristas del país.</p> <p>El plan de desarrollo económico destaca que existen 4 categorías de actividades en las cuales es indispensable la presencia de las empresas de menor dimensión:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Donde la demanda fluctúa rápidamente por los cambios de moda, gastos, estacionalidad y otras razones que originen una extremada adaptabilidad a las variaciones de los consumidores. B. Donde existen restricciones en el suministro continuo de materiales. C. Donde es posible la automatización por razones tecnológicas o porque existe una gran variedad de ítems de escasa cantidad. D. Donde no se requiera excesivo capital ni tecnología. <p>Con la aprobación de la Ley de Promoción de la Modernización de PYME las medidas de asistencia tuvieron carácter legal.</p>
México	<p>Las PyMES son una fuente importante generadora de empleos en México. Generan 6 de cada diez empleos.</p> <p>La actividad sectorial de las PyMES es: 51% actividades comerciales, 36% servicios, 13% actividades industriales. De acuerdo con el censo económico de 1999, en México se registraban 2.88 millones de PyMES.</p> <p>La contribución de las PyMES a la actividad económica de México: comercio exterior.</p> <p>1993: 21,500 empresas exportadoras de las cuales 20,500 eran PyMES (95%).</p> <p>2000: 36,500 empresas exportadoras casi 34,000 fueron PyMES</p> <p>2001: las exportaciones totales de México alcanzaron casi los 160 mil millones de dólares y 95 por ciento de los exportadores mexicanos fueron PyMES.</p>
<p>Fuente: Elaboración propia con base a información de http://www.monografias.com Argentina, Brasil y Japón: http://www.monografias.com/trabajos12/pyme/pyme.shtml [12-05-2007, 10.30pm] México: www.economia-montevideo.gob.mx/Promocion/PyMES%202002.PPT - [12-0-2007 9.25pm]</p>	

1.1.2- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS.

Según Juan Pablo Zorrilla Salgado, en su estudio "La Importancia de las PYMES en México y para el mundo" (Págs.3, 6, 7,8) literalmente considera lo siguiente:

"Características generales de las pequeñas y medianas empresas:

- Cuenta con recursos humanos, de capital, técnicos y financieros.
- Realizan actividades económicas, referentes a la producción, distribución de bienes y servicios que satisfacen necesidades humanas.
- Planea sus actividades, de acuerdo al objetivo que desean alcanzar.
- Son un instrumento muy importante del proceso de crecimiento, desarrollo económico y social.
- Para sobrevivir, deben competir con otras empresas, lo que exige: modernización, racionalización y programación.
- La competencia y la evolución industrial promueven el funcionamiento eficiente de la empresa.
- Se encuentran influenciadas por todo lo que suceda en el medio ambiente natural, social, económico y político, al mismo tiempo que su actividad influye en la propia dinámica social.

1.1.3- FORTALEZAS Y DEBILIDADES DE LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS.

Fortalezas

- Poseen estructuras administrativas sencillas, lo que les concede un mayor margen de maniobra para incursionar en nuevos proyectos innovadores, enfrentando un menor riesgo.

- Producen artículos a precios competitivos a diferencia de las grandes empresas.
- Pueden penetrar en actividades en los que la gran empresa no puede satisfacer plenamente la demanda. De esta manera tienen un rol complementario muy importante.
- Por su estructura organizacional liviana y sus costos fijos de poca magnitud y su flexibilidad y rápida adaptación a los cambios, pueden mantenerse en situaciones difíciles a diferencia de las grandes empresas que se ven obligadas a costosas reestructuraciones.

Debilidades

- No le dan mucha importancia a la formalización legal.
- Utilizan metodologías erróneas en el cálculo de costos y precios de venta.
- No llevan un adecuado control de inventarios.
- No le dan importancia a la generación de información financiera confiable y oportuna que les ayude a tomar medidas para mejorar su rentabilidad.
- Presenta un nivel de competencia muy alto entre los negocios que conforman el grupo, por lo que en la mayoría de los casos, los participantes tienen escaso o nulo control sobre sus precios de venta.
- La mayoría de las empresas tienen escaso o nulo control sobre sus precios.
- No cuentan con una adecuada planeación que guíe su funcionamiento.
- Toman decisiones relacionadas con la reducción arbitrarias de costos sin considerar que estos recortes amenazan en su generalidad la calidad o a la operación de entidad,

principalmente porque se enfocan a los intereses empíricos de los dueños por obtener más utilidades y no a las causas reales de los costos.

- La mayoría de Pequeñas y medianas empresas carecen de mecanismos adecuados para el registro de sus costos, lo que no les permite contar con información adecuada y oportuna para apoyar la toma de decisiones.

1.1.4- VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS.

Ventajas:

- Cuentan con buena organización, permitiéndoles ampliarse y adaptarse a las condiciones del mercado.
- Absorben una porción importante de la población económicamente activa, debido a su gran capacidad de generar empleos.
- Asimilan y adaptan nuevas tecnologías, con relativa facilidad.
- Cuentan con una buena administración, aunque en muchos casos influenciados por la opinión personal de los dueños del negocio.
- La planeación y organización, no requiere de mucho capital.

Desventajas:

- Les afecta con mayor facilidad los problemas que se suscitan en el entorno económico, la inflación y la devaluación.
- Sus ganancias no son elevadas; por lo cual, muchas veces se mantienen en el margen de operación y con muchas posibilidades de abandonar el mercado.

- La calidad de la producción no siempre es mejor, muchas veces es deficiente porque los controles de calidad son mínimos o no existen.
- No se reinvierten las utilidades para mejorar el equipo y las técnicas de producción.
- Su administración no es especializada, es empírica, y por lo general la llevan a cabo los propios dueños.
- Mantienen altos costos de operación."

1.2 -EVOLUCIÓN DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA EN EL SALVADOR³.

El Salvador es el país de la región Centroamericana que más profundizó la reforma económica en términos de apertura comercial, reforma tributaria, privatización y control de la inflación, resultados que le permiten ser considerado como uno de los países con mayor grado de libertad económica.

Sin embargo, al igual que el resto de naciones de América Latina, no solamente tiene el problema de crecer, sino de hacer sostenible ese crecimiento.

Resulta importante mencionar que el comportamiento de la economía nacional en los últimos años ha estado influenciado por factores recurrentes no controlables, como el caso del alza de los precios del petróleo, la caída de los precios del café y la presencia de fenómenos naturales; los cuales afectan de manera directa su crecimiento.

³ Instituto del Banco Mundial, Desarrollo de la Mipyme, Políticas de Apoyo y CAFTA 2005, pag. 1-7 Disponible en:
<http://info.worldbank.org/etools/docs/library/229634/honduras.pdf> [22-03-2007, 10.50pm.]

En el mundo globalizado, las pequeñas y medianas empresas, necesitan de un ambiente de colaboración entre si para poder sobrevivir y poder enfrentar los desafíos que les presenta la economía global.⁴

Con base en las investigaciones realizadas en 2002 por la Fundación para el Desarrollo sostenible de la Pequeña y Mediana empresa (FUNDAPYME), es posible conocer el entorno de estas empresas, las cuales suman alrededor de 12,900 establecimientos tanto formales como informales, lo que contribuye a la generación de un promedio de 84 puestos de trabajo, a su vez de contribuir a la formación del PIB.

Sus actividades están en su mayoría concentradas geográficamente en el departamento de San Salvador, distribuidas en las ramas de comercio, servicios y una mínima parte en la industria.

1.3 - CONCEPTOS BASICOS

BIENES DE CONSUMO NO DURADERO

Aquellos bienes que se consumen, extinguen o desaparecen al satisfacer en forma directa una necesidad o en su primer y único uso. Ej. Alimentos, cigarros.⁵

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

Sistema de información orientado a satisfacer cualquier tipo de información requerida por los usuarios internos, tales como los gerentes y todos los que toman decisiones en la empresa⁶.

⁴ Ibíd., Pág.7, ref.3

⁵ O. GRECO, Diccionario de Economía 2003

CONTABILIDAD DE COSTOS

Se encarga principalmente de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones⁷.

CONTABILIDAD DE GESTIÓN

Según el Glosario Iberoamericano De Contabilidad De Gestión es la Rama de la contabilidad que tiene por objeto la captación, medición y valoración de la circulación interna de una unidad económica, así como su racionalización y control, con el fin de suministrar a la entidad la información relevante para la toma de decisiones.

La contabilidad de costos es un híbrido entre la Contabilidad Financiera y la Administrativa, tanto que auxilia a los usuarios internos y externos, ya sea para una adecuada gestión y coordinación de las funciones administrativas que una entidad pueda tener, y/o para la determinación del costo de producción y venta.

MEDIANA EMPRESA

Toda unidad económica que tiene de 51 hasta 100 ocupados y que sus ventas anuales mayores a 4,762 hasta el equivalente a 31,746 salarios mínimos urbanos⁸.

⁶ Fornos, Manuel de Jesús. Contabilidad de Costos 1, Una introducción, Ediciones contables talleres gráficos UCA, Ed.I-2001, pág. 2

⁷ Polimeni Ralph S/Fabozzi Frank J/Adelberg Arthur H, Contabilidad de Costos, Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales, Tercera Edición, McGraw_Hill, Colombia, 1994, pag.3, 44-49, 80-82, 394.

⁸ Documento informativo, CINDOC-CONAMYPE 2006.

PEQUEÑA EMPRESA

Se refiere a empresas con mas de 10 y hasta 50 empleados y que sus ventas anuales son hasta el equivalente a 4,762 salarios mínimos urbanos⁹.

SISTEMA ECONOMICO

Conjunto coherente de instituciones jurídicas y sociales en el seno de las cuales son puestos en práctica, para asegurar la realización del equilibrio económico, ciertos medios técnicos, organizados en función de ciertos móviles dominantes¹⁰.

1.4- GENERALIDADES DE LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS SALVADOREÑAS.

1.4.1- DIMENSIONES DE LAS PYMES EN EL SALVADOR¹¹

Las Pequeñas y medianas empresas se han establecido a nivel nacional, empleando a miles de trabajadores en los diversos sectores económicos en los cuales estas operan.

Para destacar la importancia relativa que estas empresas tienen de acuerdo al numero de establecimientos y empleos generados se presenta el cuadro no.2, según estudios realizados por FUNDAPY

⁹ Ibíd., Pag. 9, ref. 8.

¹⁰ O. GRECO, Diccionario de Economía 2003

¹¹ Martínez, Julia Evelyn. Desafíos y Oportunidades de las PYME Salvadoreñas. El Salvador, 2002, pág. 6-17.

CUADRO n°.2.
Las PYME en El Salvador y su importancia relativa
En número de establecimientos y en empleos generados. 2002

Tamaño de Establecimientos según número de empleados	Numero de establecimiento	%	Empleados	%	Empleo promedio por establecimiento
Menos de 4	101,555	65.6%	252,781	27.6%	2.5
5-9	35,533	23.0%	215,786	23.5%	6.1
10-49	17,055	11.0%	308,619	33.6%	18.1
50-99	337	0.2%	21,850	2.4%	64.8
100 y mas	271	0.2%	118,352	12.9%	436.7
Total	154,751	100.0%	917,388	100.0%	

FUENTE: Encuesta Económica de 2002. DIGESTYC/Ministerio de Economía, 2002.

Con la información anterior se puede determinar que la importancia relativa de las PYMES en El Salvador es que representan más de un tercio de los establecimientos en el país, así como también aportar más de la mitad del total de ocupación a nivel nacional.

De acuerdo al VII Censo Económico 2005, la estructura de establecimientos según tamaño establece que a nivel nacional existen un total de 179,817 establecimientos que emplearían a un total de 747,226 trabajadores, distribuidos en las diferentes zonas geográficas.

Para mostrar la distribución de establecimientos y personal ocupado de acuerdo a zona geográfica para el año 2005 se presenta el siguiente cuadro:

Cuadro n°.3.
Establecimientos y Personal Ocupado por zonas geográficas, según
estrato de personal ocupado. Total País Año 2005

Estrato de personal Ocupado	TOTAL		ZONAS GEOGRAFICAS								
	Establecimientos	Personal Ocupado	Occidental			Central			Oriental		
			Establecimientos	Personal Ocupado	% Particip PYME s/establecimiento	Establecimientos	Personal Ocupado	% Particip PYME s/establecimiento	Establecimientos	Personal Ocupado	% Particip PYME s/establecimiento
Total	179.817	747.226	35.990	95.585	100.00	110.488	571.462	100.00	33.339	80.179	100.00
0 a 9	172.021	312.418	35.110	58.871	97.55	104.380	195.711	94.47	32.531	57.836	97.58
10 a 49	6.290	120.732	742.000	14.064	2.07	4.807	93.395	4.35	741	13.273	2.22
50 a 99	774	53.347	72.000	4.964	0.20	660	45.404	0.60	42	2.979	0.13
100 y más	732	260.729	66.000	17.686	0.18	641	236.952	0.58	25	6.091	0.07

Fuente: Directorio Economico 2005

Con la información anterior se puede observar que para el 2005 hay un total de 7,064 establecimientos PYMES (empresas legalmente establecidas), y que la mayor concentración de estas se encuentra en área central al igual que en años anteriores.

1.4.2- CARACTERISTICAS DE LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS SALVADOREÑAS.¹²

Durante el periodo marzo-mayo de 2002, el Programa entorno de FUNDAPYME llevo a cabo una encuesta dirigida a una muestra de Pequeñas y Medianas empresas salvadoreñas, la cual recopiló información sobre algunos indicadores estructurales de las empresas entrevistadas, los cuales han permitido elaborar un perfil más detallado de estas unidades empresariales definiendo las características que estas poseen:

¹² Ibíd., Pág.10 Ref.11

- a- La mayoría de PYMES son empresas que tienen más de 10 años de haber iniciado actividades.
- b- El empleo generado varía en términos geográficos y sectoriales.
- c- Tienen como principal cliente a los Consumidores Finales.
- d- Tienen poca dependencia de sus principales proveedores.

1.4.3- TIPOS DE PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DEDICADAS AL SERVICIO DE ALIMENTOS A LA VISTA.

En El Salvador al igual que en los demás países del mundo el servicio de alimentos aparece como una necesidad de las personas por ingerirlos cuando están fuera de casa. A sus inicios el servicio de alimentos a la vista que se ofrecía a la población era escaso y se hacía a través de puestos de comidas instalados en ciertos puntos estratégicos de la ciudad, lo que originaba incomodidad a quienes hacían uso de estos puestos.

Con el paso de los años este tipo de servicio ha ido evolucionando en cuanto al tipo de alimentos que ofrecen, la ubicación de estos.

En la actualidad las empresas dedicadas al servicio de alimentos se pueden clasificar en:

- Servicio de alimentos Gourmet: es aquel que ofrece platillos que atrae a personas aficionadas a comer manjares delicados. El servicio y los precios están de acuerdo con la calidad de la comida

- Servicio de alimentos de Especialidad: ofrece una variedad limitada o estilo de cocina. Puede especializarse en determinada clase o nacionalidad de alimentos, por ej.: cocina mexicana y china.
- Servicio de alimentos de Tipo Familiar: sirven alimentos sencillos a precios moderados, muy accesibles a las familias, la característica de estos es la confiabilidad que ofrecen a sus clientes en términos de precios y servicios.

El servicio de alimentos, también se puede clasificar en base a los cinco tipos de servicios que brindan al público, es decir:

- Servicio a la mesa: en este tipo de servicio, el mesero le sirve a los comensales directamente en la mesa.
- Servicio en la Barra: es semejante al anterior, solo que los clientes se sientan frente a un mostrador conocido en todo el mundo como barra, y ahí les atiende el mesero.
- Autoservicio: este es conocido también como bufette el establecimiento en cuestión suele tener una vitrina en la cual se ponen los alimentos, los clientes pasan frente a ella y ellos mismos eligen lo que desean; posteriormente los clientes llevan a la mesa en una bandeja que seleccionaron.
- Para Llevar: en este servicio rápido y sencillo el cliente decide que alimentos desea llevar, posteriormente los paga en la caja y le entrega su orden debidamente empacada en un mostrador.
- Servicio a Domicilio: es un servicio que se presta a través del teléfono, conocido como "Delivery" o "Carry on", el cual es entregado en casa del consumidor de acuerdo a la orden suministrada por el mismo.

1.4.4- PROCESO DE PRODUCCIÓN USADO EN LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DEDICADAS AL SERVICIO DE ALIMENTOS A LA VISTA.

En las Pequeñas y Medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista se desarrollan las siguientes operaciones en el proceso de producción (tomado del anexo 3):

- a- Clasificación
- b- Preparación
- c- Cocinado
- d- Distribución o Venta.

a) Clasificación:

Esta operación se caracteriza por ser el que da inicio al proceso de producción, ya que acá se determinan los materiales que forman parte del menú del día. En los costos que se reconocen están:

- La Mano de Obra: El personal encargado de clasificar los materiales que serán utilizados para la elaboración del menú diario.
- Costos indirectos de fabricación: Energía eléctrica en bodega, Deterioro de los recipientes usados para hacer la clasificación de materiales (huacales, jivas, bandejas, básculas de pesado).

b) Preparación:

En esta operación se recibe los materiales ya clasificada, la cual de acuerdo al menú diario que se ha determinado se prepara para que quede listo para ser empleado en el proceso de cocinado, entre los elementos del costo que se reconocen esta:

- Materiales: Esta conformado por materiales sean estos: vegetales, carnes, mariscos y todos aquellos insumos necesarios para la elaboración de los menús diarios, los cuales deben ser limpiados, lavados y cortados en porciones si es necesario.
- Mano de Obra: El personal encargado de preparar los materiales que serán enviados a cocinado y los utensilios donde estas serán cocinadas, así como el personal encargado de mantener en condiciones saludables el lugar donde se resguardan.
- Costos Indirectos: Todos aquellos insumos necesarios para la preparación de los materiales por ejemplo: Agua, depreciación de utensilios (cuchillos, espátulas, etc.), energía eléctrica en el caso que se utilice alguna herramienta eléctrica, etc.

C) Cocinado:

Esta operación se caracteriza por ser donde los materiales después de haber sido clasificada y preparada, pasa a ser cocinada, logrando de esta forma obtener los productos ya listos para pasar a la operación de distribución. Entre los costos identificables en esta tenemos:

- Materiales: Ingredientes necesarios para darle el sabor y la consistencia deseada (Sal, Consomé, Salsas, Especies, etc.) al producto que se esta preparando.
- Mano de Obra: el cocinero responsable de preparar los productos de forma adecuada.
- Costos Indirectos: deterioro de cocinas, y utensilios de cocinado (ollas, sartenes y demás utilería de cocina) así como todos aquellos insumos necesarios para que los productos puedan ser cocinados, por ejemplo: energía eléctrica, Gas propano, Carbón, Agua, etc.

d) Distribución:

En esta operación los productos ya están listos para su consumo o venta, por lo que en esta fase se considera que lo que se presta es un servicio, es decir el servicio de hacer llegar y tener listo los productos al cliente, en este proceso se hace necesario contar con el personal idóneo para que pueda ofrecer los productos, de tal forma que el cliente se sienta en un ambiente agradable y quiera volver. Entre los costos que pueden ser reconocidos esta:

- Mano de Obra: Personal encargado de prestar el servicio al cliente. Entre estos están las personas encargadas de preparar el servicio para llevar y los encargados de atender a los que consumirán los productos en el local.
- Costos indirectos: todos aquellos insumos identificables con el proceso de distribución tales como energía, teléfono, empaques y desechables, deterioro de mostradores y bandejas.

1.5- SISTEMAS DE INFORMACION CONTABLE DE COSTOS¹³.

Una de las finalidades de la información contable es satisfacer la necesidad que de ella tienen determinados usuarios presentada bajo la forma de Estados Financieros.

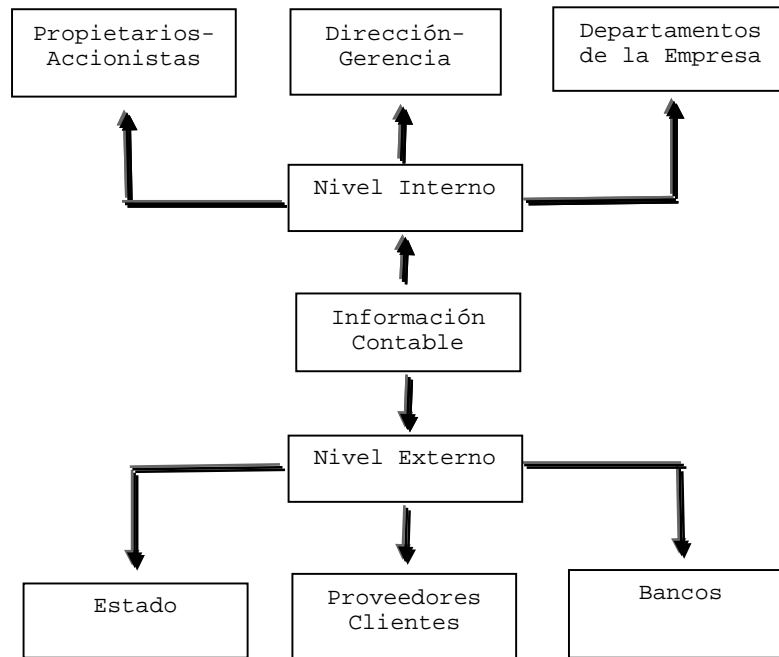
USUARIOS DE LA INFORMACIÓN CONTABLE¹⁴

Los diferentes usuarios de esta información se presentan en el siguiente esquema:

¹³ Ibíd, Pag.9 Ref.7

¹⁴ Océano/Centrum, Enciclopedia Practica de la Pequeña y Mediana Empresa, Editorial Océano, España, 2004. Pág. 451-452

Fig. 1 Usuarios de la Información Contable.



A nivel interno la información contable sirve para satisfacer las necesidades de la gerencia para propósitos de evaluación del desempeño, uso de recursos en los fines para los cuales fue creado y tomar decisiones, los accionistas utilizan esta información para tomar decisiones de inversión, prestamos bancarios, créditos de vendedores.

En el nivel externo dicha información es utilizada por el Estado para calcular el impuesto que se debe pagar, los proveedores y bancos la utilizan para determinar la solvencia de la empresa o el empresario a los cuales concederán créditos.

1.5.1- SISTEMA DE COSTO

Los sistemas de costo son un conjunto de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planeación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y de los recursos materiales, laborales y financieros.

Dentro de los objetivos de un Sistema de Costo se pueden mencionar:

- Fijar pautas a las que se someten los procedimientos de asignación de los costos.
- Determinar los criterios a aplicar en la distribución y prorrateo de los gastos.
- Establecer la oportunidad o fecha en que deben ser calculados los costos.
- Las modalidades del cálculo.
- Las bases que se pueden utilizar.
- Forma de determinar los costos totales y unitarios.
- Metodología para la presupuestación de costos y determinación de estándares.

Los costos pueden estar clasificados de diversas formas entre las cuales están:

- Según la forma de imputación a las unidades de producto:

Costos directos: son aquellos cuya incidencia monetaria en un producto u orden de trabajo puede establecerse con precisión Ej. Materia prima, mano de obra, etc.

Costos indirectos: aquellos que no pueden originarse con precisión por lo tanto se necesita una base de prorrateo Ej. Energía eléctrica, depreciaciones de quipo de producción.

- Según el tipo de Variabilidad:

Costos fijos: permanecen constantes dentro de un periodo determinado, independientemente de los cambios en el volumen de operaciones realizada Ej. Alquileres, amortizaciones, mano de obra, etc.

Costos variables: aquellos cuya magnitud cambia en razón directa del volumen de las operaciones realizadas Ej. Impuestos, Gastos de almacenaje, fletes, etc.

Costos semi fijos: los que tienen elementos tanto fijos como variables.

TECNICAS DE VALUACION DE LOS SISTEMAS DE COSTOS

Las técnicas de valuación de los sistemas de costos, en cuanto a la época en que se determinan o se obtienen se dividen en: Costos Históricos (también denominados costos reales), Normales y Predeterminados.

Costos Históricos

Los Costos históricos son los que se conocen una vez que los insumos han sido utilizados o consumidos hasta que los productos están listos para el consumo o venta.

Este rastrea los costos directos a los objetos del costo al utilizar las tasas reales de costos directos multiplicadas por las cantidades reales de los costos directos de los insumos y para los costos indirectos de fabricación los prorratea basado

en las tasas reales multiplicadas por las cantidades reales de las bases de asignación.

Costos Normales

En este los costos se acumulan a medida que estos se incurren hace el seguimiento de los costos directos a un objeto de costos mediante el uso de tasas de costos directos reales multiplicada por la cantidad real, con una excepción en los costos indirectos de fabricación que se aplican a la producción con base en los insumos reales (horas, unidades) multiplicados por la tasa presupuestadas de aplicación la cual se calcula como sigue:

$$\text{Tasa Presupuestada de los CIF} = \frac{\text{Costos indirectos anuales presupuestados}}{\text{Cantidad anual presupuestada de la base de asignación del costo}}$$

Costos Predeterminados

Según define Cristóbal del Río en su Libro Costos II:

Los costos predeterminados son aquellos que se calculan antes de hacerse o de terminarse el producto; deben ajustarse las diferencias entre los costos reales y los proyectados al final de cada periodo. Según sean las bases estos pueden ser: estimados o estándares.

Costos Estimados: su calculo u obtención se basa en la experiencia habida, en el conocimiento mas o menos amplio del costo que se desea predeterminar, y quizá en algunas circunstancias particulares se empleen métodos científicos, pero en ninguna manera en su totalidad. En las condiciones anteriores el costo estimado indica lo que puede costar algo, motivo por el cual dicho dato se ajusta al costo histórico o real, ya que el

pronostico se realizo sobre bases empíricas, referidas a un periodo determinado.

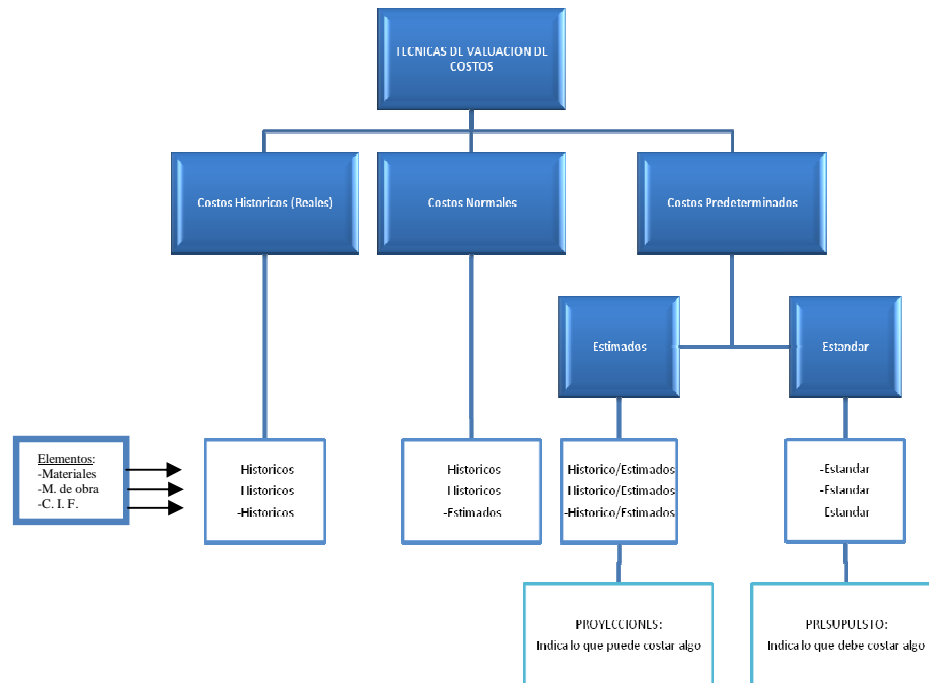
La mecánica contable consiste en cargar la cuenta de Producción en proceso (la cual puede estar separada por elemento del costo) a costos reales y abonarla a costos estimados, siendo la diferencia entre el monto de lo cargado y lo abonado la variación. Si el saldo es deudor, es porque los costos estimados fueron menores a los reales, o insuficientes, y si por lo contrario el saldo es acreedor, indicara que los costos estimados se excedieron de los históricos o reales.

Las variaciones podrán ser absorbidas a través de los inventarios de productos terminados, del costo de producción de lo vendido, de la producción en proceso, y por medio de un coeficiente rectificador o directamente al costo de producción de lo vendido, lo anterior si fueran por causas imputable a la producción, o si se deben a casos fortuitos o de fuerza mayor, se saldaran por Perdidas y Ganancias.

Costos Estándar: indican lo que debe costar un artículo, con base en la eficiencia de trabajo normal de una empresa; por lo que al comparar el costo histórico con el estándar, las desviaciones indican las deficiencias o superación perfectamente definida y analizada.

En la siguiente figura se presentan las diferentes técnicas de valuación de los sistemas de costos y los respectivos conceptos que cada una tiene de acuerdo a los elementos del costo:

Figura 2. Técnicas de Valuación de los Sistemas de Costos



Fuente: Elaboración Propia.

ACUMULACION DE COSTOS

La acumulación de los datos es una tarea muy importante, ya que provee a la administración de bases para predecir las consecuencias económicas de sus decisiones. Los costos se acumulan bajo un sistema periódico o perpetuo de acumulación.

Un sistema periódico de acumulación de costos: provee información limitada durante el periodo y requiere ajustes en intervalos de tiempo para determinar el costo de artículos manufacturados. Bajo este sistema se toman inventarios físicos periódicamente para ajustar las cuentas de inventarios y establecer el costo de producción. Este no se considera como sistema completo de contabilidad de costos mientras que los

inventarios de materias primas, trabajo en proceso y artículos terminados se puedan determinar únicamente después de que se realicen los inventarios físicos. A causa de estas limitaciones, los sistemas periódicos de acumulación de costos, se utilizan generalmente en pequeñas compañías manufactureras.

Un sistema perpetuo de acumulación de costos: es un método que provee información continua acerca de los inventarios de materias primas, trabajos en proceso, de artículos terminados y del costo de las ventas.

Dicho sistema de costos es usualmente utilizado en la mayoría de las medianas y grandes empresas.

El sistema perpetuo de acumulación de costos suministra mejor control y más rápida información disponible para la toma de decisiones gerenciales, a diferencia del periódico.

Existen fundamentalmente dos categorías de Sistemas de Costos, que son:¹⁵

1- Aquellos que ponen de relieve el tratamiento de los costos fijos al momento de realizar la valuación de los productos.

Desde esta perspectiva se dividen en: Costos Absorbentes y Costos Directos.

2- Aquellos otros que atienden a las características de los proceso productivos para recoger los datos y realizar las valuaciones de los artículos.

¹⁵ Faga Héctor Alberto, Como conocer y manejar sus costos para tomar decisiones rentables, Ediciones Granica, 2007. Pág. 61-63.

En esta clasificación encontramos: el Costeo por Procesos y por Órdenes específicas.

Costeo Absorbente.

Es el sistema que considera que todos los costos son asignables a los productos fabricados o distribuidos entre ellos, sin hacer diferencia entre costos fijos y variables o directos e indirectos.

La producción del mes absorbe todos los costos, lo cual significa que la valuación de los productos fabricados, independientemente del hecho de que fueran al inventario o se descargaran por costo de venta, queda hecha en función de los insumos propios de los productos mas una cuota aparte de los costos fijos, los que se asignan a los productos en función de distintas bases de apropiación.

Costeo Directo.

Establece una diferencia entre los costos asignables directa o indirectamente a la operación propiamente dicha y aquellos atribuibles a la estructura de la empresa.

Una vez reconocidos unos y otros tiempos de costos utiliza los de operación para valuar los productos fabricados, sea que vayan estos a inventarios o directamente a costo de ventas y envía los restantes al estado de resultados del periodo, independientemente de que existan ventas o no.

Sistema de Costo por proceso.

Este es adecuado a las empresas de producción manufacturera, donde dos o mas procesos se ejecutan en un mismo departamento,

resultando conveniente para estos casos dividir la unidad departamental en Centros de Costos para acumularlos y no por departamentos, este sistema permite conocer los costos de manufactura incurridas por la empresa en cada periodo, determinándose el costo unitario total para saber el ingreso final alcanzado.

Polimeni describe las características fundamentales de este sistema.

- 1- Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos.
- 2- Cada departamento tiene sus propias cuentas de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor. Esta cuenta se carga con los costos del producto en proceso incurridos en el departamento y se acreditan con los costos de unidades terminados transferidos a otro departamento o a artículos terminados.
- 3- Las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario de trabajo en proceso en término de unidades terminadas al final de un periodo.
- 4- Los costos unitarios se determinan por departamento en cada periodo.
- 5- Las unidades terminadas y sus costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de producto terminado.
- 6- Los costos totales y unitarios de cada departamento son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informes de producción.

La aplicación de este sistema trae consigo el uso de dos métodos los cuales se diferencian por la forma de tratarse los

inventarios iniciales de trabajo en proceso, siendo estas técnicas de costeo.

Primero en entrar, primero en salir (PEPS) donde las unidades de trabajo en proceso se registran separadas de las unidades del periodo presente y sus costos se separan en iniciales y en terminadas del periodo, resultando dos saldos del costo por unidades terminadas.

Costeo promedio ponderado: se agregan a los costos corrientes del periodo, las del inventario inicial de trabajo en proceso y el total es dividido entre la producción equivalente; obteniéndose los costos promedio ponderado por unidad. Lo que denota la no separación de unidad terminada y trabajo inicial en proceso.

Sistema de costo por Órdenes de trabajo

Este es aplicable para empresas que laboran bajo multitud de pedidos para satisfacer las necesidades de diversos clientes. La fabricación del producto se realiza atendiendo a las exigencias de cada cliente y el precio que se estipula esta ligado al costo total de dicho artículo, es decir su costo estimado.

Cristóbal del Río González en su libro Costo de alimentos y bebidas, literalmente expresa: "Se considera que existen dos tipos de órdenes de producción, las primeras serán las que se suceden con una periodicidad diaria que se constituyen como menú y que se podrían llamar: órdenes de producción continua, ya que se elaboran de acuerdo a la experiencia, evitándose así al máximo la producción no consumida, lo cual conlleva a un aumento del costo de fabricación; el otro tipo de orden se referirá a

aquellas que estén sujetas a una elaboración circunstancial, es decir, cuando el cliente solicita un menú o carta especial para un grupo determinado de personas."

En el sistema por órdenes de trabajo los elementos básicos del costo se tratan de la siguiente forma:

- Materiales directos: son acumulados para cada orden de trabajo, se obtienen de los inventarios con la aprobación requerida previamente, luego son cargados a la orden, debitando la cuenta trabajo en proceso.
- Materiales indirectos: difieren de los directos en que son cargados al control de costos indirectos fabricados por departamento y se asignan a las órdenes de trabajo específicos para terminación, esto a través de una tasa de aplicación.
- Mano de obra directa: se acumulan en tarjetas, registrándose el total de horas trabajados por los empleados. Este costo se carga a las órdenes de trabajo indicándose el número de horas directas trabajadas en cada orden o numero de horas indirectas trabajadas en el departamento por empleado diariamente. Se realiza un debito a la cuenta trabajo en proceso para distribuir las horas mano de obra directa y su costo. Las horas indirectas de esta y su costo correspondiente se efectúa mediante un debito a la cuenta control de Costos Indirectos de Fabricación, distribuidas en las órdenes de trabajo.
- Costos indirectos de fabricación: son acumulados en las hojas de costos indirectos de fabricación del departamento en cuestión, aplicándose a las órdenes específicas. Los deterioros que pueden efectuarse en cualquier proceso productivo, en relación a su costo se trata de: Deterioro normal, anormal, unidades defectuosas

Las tres etapas de un sistema de costos definida por Guatri son:

- a- Clasificación: agrupamiento de los costos según las características de los factores o medios.
- b- Localización: distribución de los costos entre los centros o secciones productivas en las que se desarrolla el proceso.
- c- Imputación: atribución de los costos a los productos.

En un sistema de costos inicialmente los gastos se agrupan por elementos de acuerdo a su naturaleza económica y por partidas de costo según la forma de inclusión en el producto y su incidencia directa o indirecta; en segundo lugar estos se atribuyen a los artículos manufacturados con el fin de establecer sus precios de venta.

El análisis de los resultados obtenidos en estas etapas permitirá a la empresa conocer cuanto se ha gastado en el proceso productivo, como se ha gastado y donde se ha gastado.

SISTEMA DE CONTABILIZACION DE MATERIALES

Contabilización mediante el Sistema de Inventario Periódico

En este sistema la compra de materiales se registra en una cuenta titulada compra de materia primas. Si existe un inventario inicial de materiales, este se registra en una cuenta separada llamada inventario inicial de materiales. Para determinar el inventario final de materiales, debe hacerse un recuento físico de estos al final del periodo.

Para determinar el costo de los materiales utilizados en el periodo se determina restando el inventario final de materiales

de los materiales disponibles para usar durante el periodo, de la siguiente forma:

Inventario inicial de materiales	\$	
+ Compras	\$	_____
= Materiales disponibles para usar	\$	_____
- Inventario final de materiales	\$	_____
= Costo de los materiales empleados	\$	

Contabilización mediante el Sistema de Inventario Perpetuo

En el sistema de inventario perpetuo, la compra de materiales se registra en una cuenta llamada inventario de materiales, en lugar de hacerlo en una cuenta de compras. Si existe un inventario inicial de materiales, también debe registrarse como un debito en la cuenta de inventario de materiales. Cuando se utilizan los materiales, la cuenta de inventario de materiales se acredita por el costo de estos usados con un correspondiente debito en la cuenta de inventario de trabajo en proceso. El resultado final es que el costo de los materiales usados se carga a producción en el momento en que se emplean, y el saldo de la cuenta de inventario de materiales muestra el costo de los materiales aun disponibles para uso. Así en este método tanto el costo de los materiales usados como el inventario final de estos pueden determinarse directamente después de cada transacción.

1.6- SISTEMA DE CONTROL.¹⁶

1.6.1- EL CONTROL

La palabra control ha sido utilizada con varios y diferentes sentidos; control como función restrictiva, para inhibir o impedir conductas indeseables; como verificación de alguna cosa, para apreciar si esta correcto, como verificar pruebas o notas; como función administrativa, tiende a asegurar que las cosas se hagan de acuerdo a las expectativas o conforme fue planeado, organizado y dirigido, señalando las fallas y errores con el fin de repararlos y evitar que se repitan.

1.6.1.1- IMPORTANCIA DEL CONTROL

Establece medidas para corregir las actividades, de tal forma que se alcance los planes exitosamente. Se aplica a todo: a las cosas, personas y a los actos.

Determina y analiza rápidamente las causas que pueden originar desviaciones para que no vuelvan a presentarse en el futuro.

Localiza a los sectores responsables de la administración, desde el momento en que se establecen medidas correctivas.

Proporciona información acerca de la situación de la ejecución de los planes, sirviendo como fundamento al reiniciarse el

¹⁶ Fontt, Indira Elena. Sistemas de Control, México, pag.1-3, disponible en <http://www.monografias.com>: [consulta: 05-06-2007, 9.30pm]

proceso de la planeación. Reduce costos y ahorra tiempo al evitar errores.

Su aplicación incide directamente en la racionalización de la administración y consecuentemente, en el logro de la productividad, de todos los recursos de la empresa.

1.6.1.2- AREAS DE CONTROL¹⁷

El control, actúa en todas las áreas y niveles de una empresa, ya que sus actividades están bajo alguna forma de inspección o monitoreo¹.

Preferentemente debe abarcar las funciones básicas y áreas clave de resultado como lo son las de:

- 1- Producción
- 2- Calidad
- 3- Inventarios
- 4- Compras
- 5- Mercadotecnia
- 6- Ventas
- 7- Finanzas
- 7- Recursos Humanos

1.6.1.3- FACTORES DE CONTROL¹⁸

Existen cuatro factores que deben ser considerados al aplicar el proceso de control: Cantidad, tiempo, costo y calidad.

¹⁷ Ibíd., Pág.24, ref.14

¹⁸ Ibíd., Pág. 24, ref.14

Los tres primeros son de carácter cuantitativo y el último es eminentemente cualitativo. El factor cantidad se aplica a actividades en la que el volumen es importante. A través del factor tiempo se controla las fechas programadas.

El costo es utilizado como un indicador de la eficiencia administrativa, ya que por medio de el se determinan las erogaciones de ciertas actividades.

La calidad se refiere a las especificaciones que debe reunir un cierto producto o ciertas funciones de la empresa.

Controles utilizados con más frecuencia en los factores del control.

Figura 3. Diversos controles utilizados en los factores del control.

Cantidad	Tiempo	Costo	Calidad
Presupuestos	Estudios de tiempos	Presupuestos	Evaluación de la actuación
Estimaciones	Fechas límite	Costo por metro cuadrado	Pruebas psicológicas
Productos terminados	Programas	Costos estándar	Inspecciones visuales
Unidades vendidas	Tiempo - máquina	Pronósticos	Coefficientes

Cantidad	Tiempo	Costo	Calidad
Unidades rechazadas	Medición del trabajo	Contabilidad	Rendimiento del personal
Inventarios de personal	Procedimientos	Productividad	Informes
Medición del trabajo	Estándares	Rendimiento s/inversión	Procedimientos
Pronósticos			Estándares
Control de inventarios			Calificación de méritos
Fuente: Fontt Indira Elena. Sistemas de Control. Disponible en http://www.monografias.com [consulta: 05/06/2007 9:30 p.m.]			

1.6.1.4- TIPOS DE MÉTODOS DE CONTROL¹⁹

La mayor parte de los métodos de control puede agruparse en uno de cuatro tipos básicos:

- a- Controles anteriores a la acción
- b- Directivos
- c- De selección o de si/no
- d- Después de la acción

a- Controles anteriores a la acción: denominados a veces pre-controles, garantizan que antes de emprender una acción se haya hecho el presupuesto de los recursos humanos, materiales y financieros que se necesitaran. Cuando llegue

¹⁹ Stoner James A.F., Administración Tercera Edición 1989, México Pag. 163-167/661-662/669-671

el momento de la acción, los presupuestos se aseguran de que los recursos requeridos estén disponibles en los tipos, calidad, cantidades y ubicaciones necesarias.

b- Directivos: conocidos como controles de alimentación hacia adelante, tienen por objeto descubrir las desviaciones respecto a alguna norma o meta y permitir que se hagan correcciones antes de terminar determinada serie de acciones. Estos dan resultado solo si los gerentes son capaces de obtener información precisa y oportuna sobre los cambios del ambiente o el avance hacia la meta deseada.

c- De Selección o de si/no: ofrece un proceso de selección, en el cual para que una operación continúe, antes hay que probar un procedimiento o satisfacer determinadas condiciones.

Estos ofrecen un medio de imponer medidas correctivas mientras un programa todavía es viable, suelen ser más importantes y de mayor uso que otros tipos de control. Sin embargo, rara vez son perfectos y de ahí que los controles de si/no sean sumamente útiles como medio de realizar una doble comprobación.

d- Después de la acción: mide los resultados de una acción terminada. Se investigan las causas de las desviaciones respecto del plan o norma, y luego los hallazgos se aplican a actividades futuras parecidas. También se utilizan como criterio para premiar o estimular a los empleados.

1.6.1.5- PROCESO BÁSICO DE CONTROL²⁰

El proceso básico de control, sin importar donde se encuentra ni lo que controle, comprende 3 pasos:

1. Establecer estándares
2. Medir el desempeño con estos estándares
3. Corregir las variaciones de los estándares y los planes.

Establecimiento de estándares:

El primer paso en el proceso de control es la fijación de estándares especiales, definidos como simples criterios de desempeño. Se trata de puntos seleccionados en todo un programa de planeación en los que se realizan mediciones para definir el curso de las operaciones, de tal forma que no se necesite supervisar cada paso en la ejecución de los planes.

Medición del desempeño

Esta debería hacerse idealmente, en forma anticipada con el fin de que las desviaciones se detecten antes de que ocurran y se eviten mediante las acciones apropiadas.

Corrección de las desviaciones

Los estándares deben reflejar los diversos puestos en la estructura organizacional. Si el desempeño se mide de acuerdo con ello, es más fácil corregir las desviaciones.

²⁰ Koontz Harold, Weihrich Heinz, Administración una Perspectiva Global, McGraw-Hill, Décima Edición, México, 1995, Pág. 199-200/578-580/670-675

1.6.1.6- TÉCNICAS DE CONTROL²¹

Entre las diferentes técnicas de control se puede mencionar las siguientes:

1. Contabilidad
2. Presupuestos
3. Gráfica de Gantt y Diagramas
4. Reportes e informes

1.6.1.7- PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONTROL²²

Estos pueden ser agrupados en tres categorías:

1- De acuerdo a su propósito y naturaleza pueden ser:

- Principio de la seguridad para conseguir el objetivo

Los controles deben contribuir a la ejecución de los objetivos de grupo, detectando las desviaciones de los planes lo suficientemente pronto, como para permitir la acción correctiva.

- De la eficiencia de los controles.

Estos deben ser lo suficientemente eficientes para detectar las desviaciones de los planes con un mínimo de consecuencias imprevistas. Este es particularmente importante en el área del control, porque las técnicas tienden a ser costosas, complejas y molestas.

- De responsabilidad por el control.

²¹ Cabrera Elibeth, Control, Pág. 10-14

²² Ibíd. Pág. 27 ref.17

Debe ser ejercido solamente por el ejecutivo responsable de la ejecución de los planes.

Puesto que la delegación de responsabilidad y la asignación de tareas lo hacen responsable por determinado trabajo, es lógico que el control sobre este trabajo deba ser ejercido por él.

- De los Controles Futuros.

Debe estar encaminado a prevenir las desviaciones futuras y las actuales con respecto a los planes.

El control, al igual que la planificación debe mirar hacia el futuro. Este principio a menudo es descuidado, en gran parte porque el control ha dependido de los datos estadísticos y contables, en vez de depender de pronósticos y proyecciones.

- Del control directivo.

Debe asegurar la calidad de los ejecutivos subordinados. El mejor medio de asegurar que los planes se ejecuten en buena forma es asegurar la mejor calidad posible de estos.

2- En Base a la estructura del control

- Principio de la reflexión de los planes.

Deben estar formulados de tal forma de reflejar el carácter y la estructura de los planes. Este reconoce la verdad fundamental, que siendo los planes un prerrequisito del control y teniendo la tarea de asegurar de que se están llevando a cabo, sus mecanismos o técnicas deben reflejarlos.

- De conformidad con la organización.

Estos deben reflejar la estructura de la organización.

Puesto que los planes son ejecutados por los ejecutivos y sus subordinados, los controles deben encajar en la autoridad de estos.

- De la individualidad de los controles.

Deben satisfacer las necesidades personales de los ejecutivos. Aunque algunas técnicas de control pueden ser transferidas de una empresa a otra o de un ejecutivo a otro dentro de esta, como regla general debe satisfacer las necesidades individuales de cada ejecutivo.

3- De acuerdo al proceso de control son:

- De los estándares

Requiere de objetividad, de precisión y de estándares adecuados. Debería existir una forma específica simple y fácil de verificar para medir si un programa planificado se está llevando a cabo.

- Del punto estratégico del Control.

Demanda atención hacia factores estratégicos para evaluar la ejecución.

- De la flexibilidad de los controles.

Deben contener flexibilidad suficiente como para mantenerse efectivos a pesar de los fracasos de los planes.

- De la revisión.

El sistema de control debería ser revisado periódicamente.

- De la acción.

Se justifica solamente si las desviaciones ya experimentadas o que pueden producirse con respecto a los planes son corregidas a

través de una planificación, organización, desarrollo del personal y dirección adecuadas.

1.6.2- PROCESO METODOLÓGICO PARA EL DESARROLLO DE UN SISTEMA DE CONTROL²³

1. Diagnostico de la entidad: Este tiene como objetivo identificar posibles obstáculos que puedan interferir en la eficiencia del sistema, del mismo modo establecer si están dadas las condiciones para la ejecución de este e identificar los procesos clave para que opere sobre ellos así como sus variables, a fin de garantizar en lo posible el éxito organizacional.

2. Identificación de procesos claves: luego de conocer como se encuentra el sistema a controlar, es necesario identificar los procesos claves para el éxito empresarial, el control de gestión no actúa sobre todos los procesos internos de la organización, sino por el contrario se centra en aquellos suficientemente importantes en el desempeño eficaz del sistema a controlar.

3. Diseño del sistema de indicadores: de la identificación de las áreas claves, se originan los indicadores que van a permitir medir atributos de dichos procesos y tomar la decisiones pertinentes para su corrección; un indicador se define como la relación entre variables cuantitativas o cualitativas que permiten observar la situación o las tendencias de cambio

²³ Ibíd., Pág.28, ref. 18

generadas en el objeto o fenómeno observado. Respecto a los objetivos y metas previstas.

1.6.2.1.- EXIGENCIAS DE UN SISTEMA DE CONTROL ADECUADO²⁴

El diseño de un sistema de control debe realizarse en función de la labor que intenta que cumpla en la adaptación de los sistemas o técnicas de control existen ciertas exigencias que se deben tener presente:

- Reflejar la naturaleza y las necesidades de la actividad
- Indicar rápidamente las desviaciones
- Dirigirse hacia delante
- Señalar las excepciones en los puntos estratégicos
- Ser objetivos
- Flexibles
- El modelo de organización
- Ser económicos
- Comprensibles
- Indicar una acción correctiva.

1.6.2.2.- CARACTERÍSTICAS DE LOS SISTEMAS DE CONTROL²⁵

Los sistemas confiables y eficaces de control presentan ciertas características comunes, cuya importancia relativa varia según las circunstancias individuales, pero en general estos se fortalecen con su presencia.

²⁴ Koontz Harold, O'Donnell Cyril, Curso de Administración Moderna, McGraw-Hill, Tercera Edición, México, 1970, Pag. 586-589.

²⁵ Ibíd. Pág.24 ref.14

- 1- Precisa. La información referente al desempeño debe ser precisa. Los datos inexactos provenientes de un sistema de control pueden hacer que la organización emprenda acciones que no lograrán corregir el problema o que crearán uno cuando no lo haya.
- 2- Oportuna. Esta debe reunirse, enviarse a quien corresponda y evaluarse rápidamente si se quiere tomar medidas a tiempo para lograr mejoras.
- 3- Objetiva y completa.
- 4- Centrada en puntos estratégicos de control. Debe centrarse en las áreas donde las desviaciones respecto a los estándares tienen mayores probabilidades de causar daño. Concentrado en la máxima eficiencia.
- 5- Económicamente realista. El costo de instalar un sistema de control deberá ser menor, o igual, que los beneficios aportados.
- 6- Organizacionalmente realista. Este debe ser compatible con las realidades de la organización.
- 7- Flexible. Deben ser manejables a fin de que las organizaciones puedan reaccionar rápidamente para superar los cambios adversos o bien para aprovechar las oportunidades que se le presentan.
- 8- Aceptable para los miembros de la organización. Deberán relacionarse con metas significativas y aceptadas.

1.6.2.3.- INCIDENCIA DE UN SISTEMA DE CONTROL EN LOS COSTOS

- o Permite mejorar el manejo y uso de los recursos.
- o Ayuda a la disminución de los desperdicios.

- o Proporciona una mejor determinación tanto del precio de venta como de las utilidades que se desea obtener para mejorar las utilidades de la empresa.
- o Permite identificar los productos de mayor comercialización y que generan mayores ingresos.
- o Contribuye a generar información de cómo reducir costos y ahorrar tiempo.
- o Proporciona parámetros para planear la producción.
- o Ayuda a detectar desviaciones o mal uso de recursos, lo cual permitirá que se tome medidas correctivas oportunas.
- o Ayuda a determinar el comportamiento de los costos en un momento determinado y analiza su incidencia en la generación de ingresos.
- o Proporciona información confiable y oportuna en cuanto a la determinación de costos, aspecto importante y necesario para la elaboración de estados financieros que reflejen de manera razonable la situación de la empresa.

Controlando costos se podrá obtener una producción de calidad con el mínimo de erogaciones y a su vez ofrecer al público el precio mas bajo que garantice poder competir en el mercado y obtener las utilidades esperadas.

1.6.2.4- EL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS Y EL CONTROL INTERNO

El sistema de control de costos debe garantizar que se cumplan los lineamientos y exigencias del control interno de toda empresa.

**Cuadro No.4
COMPARATIVO DE LOS ELEMENTOS DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO**

ELEMENTOS	SEGÚN MONTGOMERY	SEGÚN SAS 78	SEGÚN ENFOQUE COSO
Ambiente de Control	Este lo define como sistemas y lo ve como la base para controlar todas las demás operaciones. Otro elemento que considera es la Competencia e integridad la cual trata que cada persona debe tener un nivel de competencia adecuado y suficiente integridad para ser responsable por lo que realiza.	Establece el todo de la organización, influenciando la conciencia de control de su gente. Es el fundamento de todos los otros componentes del control interno, proporciona disciplina y estructura.	Es el establecimiento de un entorno que estimule e influencie la actividad del personal con respecto al control de las actividades. Este es la base de los demás componentes del control porque provee disciplina y estructura para este.
Evaluación de Riesgos		Es La identificación y análisis de los riesgos relevantes de la entidad que se le pueden presentar durante el logro de sus objetivos, formando una base para determinar cómo deben manejarse los riesgos.	Es la identificación y análisis de riesgos relevantes para el logro de los objetivos y la base para determinar la forma en que tales riesgos deben ser mejorados.
Actividades de Control		Son las políticas y procedimientos que ayudan a la dirección a asegurar que los riesgos que impiden el cumplimiento de los objetivos de la entidad son evitados.	Son aquellas que realiza la gerencia y demás personal de la organización para cumplir diariamente con las actividades asignadas. Estas actividades están expresadas en las políticas, sistemas y procedimientos.
Información y comunicación	Este lo llama Documentación en la cual se persigue cumplir con los objetivos de comunicación, análisis, contabilización y control.	Estos elementos claves ayudan a la gerencia a cumplir con sus responsabilidades. La gerencia debe establecer un proceso oportuno y eficaz para la transmisión de comunicaciones.	Para poder controlar una entidad y tomar decisiones correctas respecto a la obtención, uso y aplicación de los recursos, es necesario disponer de información adecuada y oportuna. Los estados financieros constituyen una parte importante de esa información y su contribución es incuestionable.
Supervisión y Seguimiento		Es el proceso empleado por la entidad para evaluar la calidad de su desempeño en materia de control interno.	Es el proceso diseñado para verificar la vigilancia y efectividad del sistema de control interno de la entidad.
Fuente: Elaboración propia con base a información de Cáp.3 Control Interno, Montgomery/Philip, SAS 78, Cáp.2 Enfoque contemporáneo del Control Interno" Informe COSO", Estupiñán Gaitán, Rodrigo.			

El Control Interno de las empresas que se dedican a la elaboración de productos, requiere que haya una identificación de las particularidades del ciclo de producción, los cuales son²⁶:

- Funciones especiales: estas implican: sistema de contabilidad de costos, de producción, contabilidad de propiedades, actividades de planeación, presupuestación, análisis cuantitativos y cualitativos.

- Asientos Contables: estos pueden ocurrir por depreciaciones y amortizaciones de propiedades y gastos diferidos, retiros de propiedades, transferencias de materias primas a productos en proceso y a productos terminados, gastos generales de fabricación absorbidos, variaciones y valuaciones.

- Documentos y Formas: son diversas las formas y documentos que se pueden crear y utilizar en este ciclo. A manera de ej. Se enumeran los siguientes: reportes de mano de obra, requisiciones de materiales, ordenes de producción, asignación de gastos generales de fabricación, autorizaciones de ajustes.

- Bases de Datos: los datos más usuales de índole dinámica son: archivos de propiedades, análisis de amortizaciones y depreciaciones. De carácter relativamente estático o de referencia son: archivo de productos, que comprende información de costos, hojas de rutas y enlaces de materiales.

El Control Interno para este tipo de empresas tiene como objetivos los siguientes:

²⁶ Estupiñán Gaitán, Control Interno y Fraudes, ECOE Ediciones, Primera Edición, Colombia, 2002, pag. 70-72

- Autorización: Debe autorizarse de conformidad con los criterios de dirección, el plan de producción en cuanto a necesidades a satisfacer, cantidades, épocas oportunas de producción y niveles de inventarios, métodos y periodos de amortización para gastos diferidos, oportunidades y condiciones para las ventas, ajustes a inventarios y propiedades, creación y mantenimiento de procedimientos de procesos. Igualmente, deben estar autorizados y justificados los cambios en métodos de determinación del costo.

- Procesamiento de transacciones: las solicitudes para la utilización de recursos y disposición o venta de activos deben ser aprobadas conforme a criterios de la gerencia o dirección. Debe suministrarse información por la utilización de recursos, la producción terminada, venta.

Efectuarse con exactitud y de manera oportuna la distribución contable del valor de los elementos del costo, el costo de productos terminados, la depreciación y otros gastos. Los cuales deben clasificarse, resumirse e informarse exactamente.

Debe aplicarse a las cuentas correspondientes de inventarios y a los libros o registros auxiliares los recursos utilizados, la producción terminada, embarques, ventas y los ajustes a que haya lugar.

- Clasificación: los asientos contables deben resumir y clasificar las actividades de transacciones económicas, de conformidad con planes de la dirección o gerencia de la empresa. En cada ejercicio deben prepararse los asientos contables requeridos de materiales, mano de obra y costos indirectos de

fabricación, correspondientes a la producción. Igualmente se debe proceder con los costos de los productos terminados, depreciaciones, amortizaciones y ajustes que sean del caso.

- Verificación y evaluación: regularmente deben verificarse y evaluarse los saldos de inventarios, propiedades, gastos diferidos y demás actividades relacionadas.

- Protección física: el paso o acceso a los registros y documentos de producción, contabilidad de producción, inventarios, documentos y formas, lugares y procedimientos de procesos, debe hacerse de acuerdo con criterios de la gerencia o dirección.

1.6.3 SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS.

El control de costos es de vital importancia para cualquier empresa que se dedica a la fabricación de distintos productos, o a la prestación de servicios, independientemente del tamaño y naturaleza de esta.

1.6.3.1 DEFINICION DEL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS

Es el plan de procedimientos y técnicas aplicadas para mejorar la eficiencia en cuanto al manejo de los elementos que componen el costo de los bienes o servicios producidos tales como: materiales, mano de obra, costos indirectos de fabricación.

1.6.3.2 OBJETIVO DEL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS

El objetivo del sistema de control de costos es proporcionar información confiable y oportuna en cuanto al uso y manejo de los elementos que intervienen en su determinación.

1.6.3.3 AREAS DEL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS.

En cuanto a la determinación de costos es importante el control que se ejerce sobre los elementos que lo integran y los cuales se ven identificados en el área de producción de todo producto o servicio.

1.6.3.3.1 CONTROL DE MATERIALES²⁷

Las dos clasificaciones amplias de los materiales son directos e indirectos. Los materiales usados y los inventarios de materiales directos como indirectos y en algunas ocasiones también se incluyen suministros para el embarque. Debe recordarse sin embargo, que el costo de los materiales indirectos usados es una parte del costo de los gastos indirectos de fabricación, mientras que el costo de los materiales directos usados suele ser exacta y convenientemente medido y asignado a cada orden de fabricación.

El control de los materiales se lleva a cabo mediante registros e informes periódicos que se relaciona con la compra, recepción almacenamiento y entrega de los materiales directos e indirectos.

Las anotaciones tienen que mostrar la cantidad y el costo de los materiales pedidos a los proveedores, recibidos de estos, almacenados y posteriormente entregados de manera que las cuentas de inventario en los libros según se muestran en el balance general, y el costo de los artículos manufacturados estén correctamente calculados.

²⁷ Neumer, John J. W., PH. D. Contabilidad de Costos. Principios y Prácticas. Pág.97

El control de los materiales se establece mediante la organización funcional y la asignación de responsabilidades a través del uso de modelos impresos, registros contables, y asientos así como los informes de costos necesarios que afectan a los materiales desde el momento en que son colocadas las ordenes de compra hasta que los artículos manufacturados son situados en el almacén de productos terminados.

1.6.3.3.2 CONTROL DE LA MANO DE OBRA

Los sueldos y salarios directos se consideran como el segundo elemento del costo de producción, y se refiere al esfuerzo humano y necesario para transformar los materiales en producto terminado. Este esfuerzo debe ser remunerado con dinero en efectivo. La clasificación de los sueldos y salarios como directos e indirectos obedece a que, en el caso de ser directos se puede identificar por su monto en la unidad producida, en el caso contrario como es sabido son indirectos²⁸. La mano de obra requiere un riguroso control cuya base se encuentra en la adecuada documentación de las operaciones relacionadas con la mano de obra. Por tal razón, se cuenta con documentos de carácter interno cuyo propósito es lograr la exactitud en la asignación del trabajo en la producción²⁹.

El departamento de personal tiene a su cargo el control y manejo de los trabajadores en los aspectos siguientes: ingreso, egreso, ocupación, cambio de ocupación, coordinación los periodos de

²⁸ Del Río González, Cristóbal. Costos 1. Edición X, México 1984, pag.39, 65

²⁹ Fornos Manuel de Jesús, Contabilidad de Costos 1 Una introducción, Ediciones contables talleres gráficos UCA, Ed.I-2001, pag.2, 49.

vacaciones registro de asistencias y faltas, fijación de los salarios, elaboración de tarjeta de asistencia³⁰.

Control de entradas y salidas

Es un Instrumento que permite verificar que la hora de ingreso y salida sea la establecida por la entidad²⁶.

Tarjetas de control de tiempo efectivo

Son documentos en los cuales las entidades registran la distribución del tiempo efectivo de cada trabajador en las distintas órdenes de producción²⁶.

1.6.3.3.3 CONTROL DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN³¹

Los costos indirectos de fabricación, también se conocen con los nombres siguientes: cargos indirectos, costos indirectos, gastos de producción, gastos de fabricación o de fábrica. Representan el tercer elemento del costo de producción, no identificándose su monto en forma precisa en un artículo producido, en una orden de producción, o en un proceso productivo. Esto quiere decir, que aún formando parte del costo de producción no puede conocerse con exactitud que cantidad de estas erogaciones están en la producción de un artículo. Se dividen en tres categorías con base en su comportamiento con respecto a la producción. Las categorías son: costos variables, costos fijos y costos mixtos.

La estimación de los costos indirectos de fabricación, debe ser hecha a partir de una tasa predeterminada, que requiere la elaboración previa de los presupuestos de producción y de CIF.

³⁰ Ibíd., Pag. 40, ref.25

³¹ Ibíd., Pag. 40, ref.25

Para obtener una tasa predeterminada se debe de determinar si habrá una tasa única que cubra todos los departamentos de la empresa o si debe haber tasas separadas. En una empresa pequeña con solo unos pocos departamentos similares, podría ser aconsejable una tasa única.

La tasa predeterminada se calcula mediante la siguiente formula:

$$\text{Tasa Predeterminada de CIF} = \frac{\text{Presupuesto de CIF}}{\text{Presupuesto de Producción}}$$

En la mayoría de casos los costos indirectos de fabricación provienen de varias fuentes, para su control es necesario crear una hoja de costos y de acuerdo a ésta distribuirlos en la producción tomando en cuenta bases utilizadas para la asignación de costos indirectos.

Fig.4 Base de Asignación de costos indirectos

CONCEPTO	BASE DE ASIGNACION
Materiales Indirectos	Asignación directa a la orden de producción.
Mano de Obra Indirecta	Asignación directa a la orden de producción.
Otros Costos Indirectos:	
- Energía Eléctrica	De acuerdo a los instrumentos eléctricos utilizados en la orden de producción.
- Agua Potable	Procesamiento de los materiales en la orden de producción.
- Teléfono	Asignación directa a la orden de producción y de servicio.
- Gas Propano	Asignación directa a la orden de producción.
- Depreciación	Asignación directa a la orden de producción
Fuente: Elaboración Propia	

1.6.4- IMPORTANCIA DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS EN PYMES

Según M.F. Manuel Evia Puerto en el Documento Emprendedores "Alternativas y herramientas para el control de Costos además de utilidades en el interior de las PYMES" se determina la importancia de un sistema de control de costos:

Se puede mantener un adecuado control de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación, que además muestre las necesidades de establecer metodologías que contribuyan a determinar cual es la participación de los costos en cada uno de los bienes y servicios que las PYMES ofrecen.

Generar información adecuada y oportuna para apoyar la toma de decisiones de manera que no se haga una reducción arbitraria de costos que amenace la calidad u operación de las entidades ya que irán enfocadas en las causas reales de estos.

Proporcionar mecanismos necesarios de registro, análisis y control de sus costos de producción y operación así como la adecuada administración de estos, encaminado a lograr un liderazgo en costos.

1.7. INFORMACION Y EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES³²

La toma de decisiones es un proceso de definición de problemas, recopilación de datos, generación de alternativas y selección de un curso de acción.

³² Hongren Charles T. Contabilidad de costos un enfoque gerencial, Decimosegunda Edición, Pearson Pretice Hall, México 2007, Pág. 379.

1.7.1 IMPORTANCIA DE LA TOMA DE DECISIONES³³

Es importante por que mediante el empleo de un buen juicio, la toma de decisiones nos indica que un problema o situación es valorado y considerado profundamente para elegir el mejor camino a seguir según las diferentes alternativas y operaciones. También es de vital importancia para la administración ya que contribuye a mantener la armonía y coherencia del grupo, y por ende su eficiencia.

En este proceso, considerar un problema y llegar a una conclusión válida, significa que se han examinado todas las alternativas y que la elección ha sido correcta. Dicho pensamiento lógico aumentará la confianza en la capacidad para juzgar y controlar situaciones.

Uno de los enfoques más competitivos de investigación y análisis para la toma de las decisiones es la investigación de operaciones. Puesto que esta es una herramienta importante para la administración de la producción y las operaciones.

Esta, se considera como parte importante del proceso de planeación cuando ya se conoce una oportunidad y una meta, su núcleo es realmente el proceso de decisión, por lo tanto dentro de este contexto, se podría visualizar de la siguiente manera:

- a) Elaboración de premisas.
- b) Identificación de alternativas.
- c) Evaluación de alternativas en términos de la meta deseada.
- d) Elección de una alternativa, es decir, tomar una decisión.

³³ Ibíd. Pag. 27, ref. 17

La toma de decisión y su puesta en práctica

Con frecuencia se pregunta si las organizaciones tienen normas y regulaciones relacionadas con un proceso por medio del cual un gerente puede llegar a alcanzar objetivos, políticas y estrategias.

Si bien no existe un conjunto de normas únicas para cualquiera de estas funciones, todas están relacionadas con diferentes formas de decisiones, por lo cual es posible elaborar una lista de pasos que se aplican a todas las circunstancias en las que se toman.

1.7.2 CARACTERÍSTICA DE LA DECISIÓN³⁴

Existen cinco características:

1. Efectos futuros:

Tiene que ver con la medida en que los compromisos relacionados con la decisión afectarán el futuro. Si esta tiene una influencia a largo plazo, puede ser considerada de alto nivel, mientras que si los efectos son a corto plazo puede ser tomada a uno muy inferior.

2. Reversibilidad:

Se refiere a la velocidad con que esta puede revertirse y la dificultad que implica hacer este cambio. Si revertir es difícil, se recomienda tomarla a un rango alto; pero si es fácil, se requiere a uno bajo.

³⁴ Toma de decisiones, disponible en:
<http://www.monografias.com/trabajos12/decis/decis.shtml>[24-08-2007 10:01 a.m.]

3. Impacto:

Esta característica se refiere a la medida en que otras áreas o actividades se ven afectadas. Si el impacto es extensivo, es indicado tomar la decisión a un nivel alto; si es único a uno bajo.

4. Calidad:

Este factor se refiere a las relaciones laborales, valores éticos, consideraciones legales, principios básicos de conducta, imagen de la compañía, etc. Si muchos de estos factores están involucrados, se toma a una categoría alta; si solo algunos son relevantes, se recomienda tomarla a una baja.

5. Periodicidad:

Este elemento responde a la pregunta de si una decisión se toma frecuente o excepcionalmente. Si es excepcional será de alto nivel, mientras que si es tomada frecuentemente se considerará baja.

Pasos en el proceso de la toma de decisiones

a) Determinar la necesidad de una decisión:

El proceso de toma de decisiones, comienza con el reconocimiento de la necesidad de tomar una decisión, el mismo lo genera un problema o una disparidad entre cierto estado deseado y la condición real del momento.

b) Identificar los criterios:

Una vez determinada la necesidad de tomar una decisión, se deben identificar los criterios que sean importantes para la misma.

c) Asignar peso a los criterios:

Los criterios enumerados en el paso previo no tienen mayor importancia. Es necesario ponderar cada uno de ellos y priorizar su importancia en la decisión.

d) Desarrollar todas las alternativas:

Es la base de la toma de decisiones y no es más que desplegar las alternativas. El tomador de la decisión tiene que confeccionar una lista de todas las alternativas posibles y que podrían utilizarse para resolver el problema.

e) Evaluar las alternativas:

Una vez identificadas las alternativas, el tomador de las decisiones tiene que evaluar de manera crítica cada una de ellas. Las ventajas y desventajas de cada alternativa resultan evidentes cuando son comparadas.

La evaluación de cada alternativa, se efectúa analizándola con respecto al criterio ponderado.

f) Seleccionar la mejor alternativa:

Una vez seleccionada la mejor alternativa se llega al final del proceso de la toma de decisiones, en el proceso racional. Esta selección es bastante simple. El tomador de decisiones solo tiene que escoger la alternativa que tuvo la calificación más alta en el paso número cinco. El tomador de decisiones debe ser totalmente objetivo y lógico a la hora de tomarlas, tiene que tener una meta clara y todas las acciones en el proceso de toma de decisiones llevan de manera consistente a la selección de aquellas alternativas que maximizarán la meta.

1.7.3 TIPOS DE DECISIONES³⁵

Estas se dividen en dos categorías.

a) Programada:

Son programadas en la medida que son repetitivas y rutinarias, así mismo en la medida que se ha desarrollado un método definitivo para poder manejarlas. Al estar el problema bien estructurado, el mando no tiene necesidad de pasar por el trabajo y gasto de realizar un proceso completo de decisión.

Estas cuentan con unas guías o procedimientos (pasos secuenciales para resolver un problema), unas reglas que garanticen consistencias en las disciplinas y con un alto nivel de justicia, aparte de una política, que son las directrices para canalizar el pensamiento del mando en una dirección concreta.

b) No Programada:

Son aquellas que se ocupan de problemas no habituales o excepcionales. Si un problema no se ha presentado con suficiente frecuencia para ser incluido en una política o es tan importante que merece un tratamiento especial, la manera de asignar los recursos de la organización, que hacer sobre una línea fallida de productos, todos estos problemas requerirán de este tipo de decisiones.

1.7.4 TÉCNICAS TRADICIONALES Y MODERNAS DE LA TOMA DE DECISIONES

Las técnicas tradicionales y modernas para la toma de decisiones programadas y no programadas se dan en el cuadro No.5

³⁵ Ibíd. Pag. 27. ref. 17

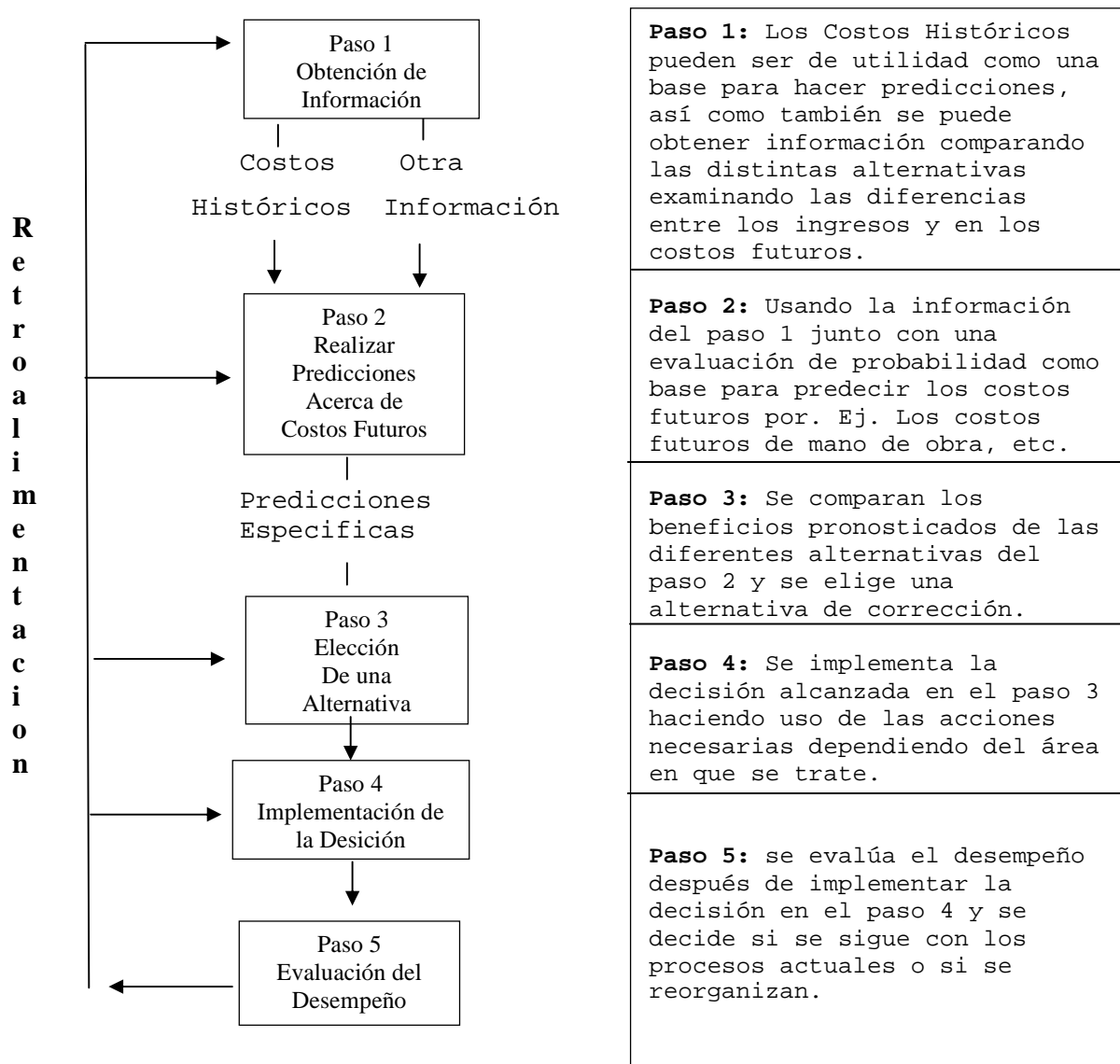
Cuadro No.5
Técnicas Tradicionales y Modernas de la Toma de Decisiones.

Tipo de decisiones	Técnicas de la Toma de Decisiones	
	Tradicionales	Modernas
Programadas: Decisiones sistemáticas y repetitivas. La organización desarrolla procesos específicos para mejorarlas.	1. Habituales 2. sistemáticas administrativas: Procedimiento estándar de operación. 3. estructura de la organización: expectativas comunes. Un sistema de Sub-metas Canales de información bien definidos.	1. Investigación de operaciones: Análisis matemático Modelos Simulación por Computadora. 2. Procesamiento de datos.
No Programadas: Decisiones de una sola vez, mal estructuradas, de políticas nuevas. Manejadas por procesos generales de solución de problemas.	1. Juicio, intuición y creatividad 2. Reglas practicas 3. Selección y adiestramiento de ejecutivos.	Técnicas heurísticas de solución de problemas aplicadas a: a. Adiestramiento de personas que toman decisiones b. Construcción de programas turísticos de computadora.
Fuente: Administración de :James A. F. Stoner/Charles Wankel		

Los Contadores administrativos trabajan con los administradores analizando y presentando datos relevantes para guiar sus decisiones.

Estos últimos generalmente usan el siguiente proceso de decisión de cinco pasos los cuales se describen en figura N.5

Figura N.5
Proceso de Decisión de Cinco pasos³⁶



³⁶ Ibid., Pag. 45, ref. 30

1.8. BASE TÉCNICA Y LEGAL APLICABLE A LAS PYMES

1.8.1. BASE TÉCNICA

La Base Técnica a considerar para la investigación tiene como Fundamento Legal la Publicación en el Diario Oficial numero 12 tomo 366 de fecha 18 de enero de 2005 donde El Consejo de Vigilancia de la Profesión de Contaduría Pública y Auditoría hace del conocimiento del publico el acuerdo sobre la obligatoriedad de Implementación de Normas Internacionales de Contabilidad (Ahora Normas Internacionales de Información Financiera).

1.8.1.1. PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS³⁷

Debido a la organización, actividades y registro contable de las Pequeñas y Medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista se toman en cuenta los Principios de Contabilidad Generalmente aceptados los cuales eran usados antes de la entrada en vigencia de las Normas internacionales, estos se presentan a continuación:

- Entidad Contable
- Negocio en Marcha
- Medición Económica
- Periodo
- Medición en Términos de Dinero
- Acumulación
- Precios
- Estimaciones
- Importancia Relativa

³⁷ Convención Nacional de Contadores, Normas de Contabilidad Financiera No.1 y No.2, 1996.

- Sustancia mas que forma
- Estados financieros

1.8.1.2. Norma Internacional de Contabilidad No. 1
"PRESENTACION DE ESTADOS FINANCIEROS"

Esta norma emitida por el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB) será de aplicación debido a que establece los lineamientos que se deben seguir para la elaboración y presentación de los Estados Financieros, su objetivo es suministrar información acerca de la situación y desempeño financiero.

Estos también muestran los resultados de la gestión realizada por los administradores, con los recursos que se les han confiado.

Tanto la NIC 1 del AISB como el Proyecto de Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades, consideran los siguientes Estados Financieros básicos:

- (a) Balance de Situación Financiera
- (b) Estado de resultados
- (c) Estado de cambios en el patrimonio neto
- (d) Estado de flujo de efectivo

Adicional a los estados antes mencionados son parte integral de los mismos las notas, en las que se incluirá un resumen de las políticas contables más significativas y otras notas explicativas.

Dejando a criterio de las entidades la elaboración de otros informes que le sirvan para mostrar un análisis de desempeño y

situación financiera, entre los que se pueden identificar el Estado de Costo de Producción y Costo de Ventas.

1.8.1.3. NIC 2 "INVENTARIOS"

Esta norma emitida por el IASB clasifica los inventarios como materia prima y materiales, inventarios de productos en procesos y terminados. Estos son medidos al valor neto realizable según cual sea menor.

El valor neto realizable, es el precio estimado de venta de un activo en el curso normal de la operación menos los costos estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta.

El costo de los inventarios debe comprender todos los costos derivados de la adquisición y conversión de los mismos, así como otros costos que se han incurrido hasta que el bien este listo para ser utilizado o comercializado, es decir que el costo de adquisición comprende el precio de compra incluyendo aranceles de importación y otros impuestos, gastos de transporte, almacenamiento y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de mercancías, materiales o servicios.

El costo de conversión de los inventarios comprende todos aquellos costos relacionados con las unidades producidas, tales como, la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (CIF) ya sean estos fijos o variables, incurrido en la transformación de materiales en producto terminado. Los CIF fijos son aquellos que permanecen relativamente constantes con

independencia del volumen, tales como depreciación mantenimiento de equipo, mantenimiento de edificio y los equipos de la fábrica. Los variables son los que cambian de acuerdo al volumen de producción obtenida, como los materiales y la mano de obra indirecta.

Sistema de Medición del costo.

Esta norma establece como Sistemas de Medición: el costo estándar y el costo minorista.

El método del costo estándar determina que este se establece a partir de niveles normales de consumo de materias primas, suministros, mano de obra, eficiencia y utilización de la capacidad. El Minorista se utiliza a menudo, en el sector comercial al por menor, para la medición de inventarios, cuando hay un gran número de artículos que rotan velozmente, que tienen márgenes similares y para los cuales resulta impracticable usar otros métodos de cálculo de costos.

Formulas de Costo.

Como formulas del costo establece:

Costo de identificación específica: este se aplica a productos que no son habitualmente intercambiables entre si, así como de los bienes y servicios producidos y segregados para proyectos específicos, significa que cada tipo de costo concreto se distribuye a un producto determinado de los inventarios.

Primeras entradas primeras salidas (FIFO = PEPS) o Costo promedio ponderado: la formula FIFO, asume que los productos en inventarios comprados o vendidos antes, se venderán en primer lugar y, consecuentemente, que los productos que queden en la

existencia final serán los producidos o comprados más recientemente. El promedio ponderado se determinará a partir del promedio del costo de los artículos similares, poseídos al principio del periodo, y del costo de los mismos comprados o producidos durante el periodo.

Valor Neto Realizable

El costo de los inventarios puede no ser recuperable en caso de que los mismos estén dañados, si se han vuelto parcial o totalmente obsoletos, o bien si su precio de mercado a caído. Así mismo, el costo de los inventarios puede no ser recuperable si los costos estimados para su determinación o su venta han sido aumentados.

Sobre las materias primas y otros suministros, mantenidos para su uso en la producción no deben de practicarse rebajas para situar su valor en libros por debajo del costo, esperando que los productos terminados a que se incorporen sean vendidos al costo o por encima del mismo.

Reconocimiento como un Gasto

Los inventarios al ser vendidos, el valor en libros de este se reconoce como gasto del mismo periodo en el que se registran los correspondientes ingresos. El importe de cualquier rebaja hasta el valor neto realizable, así como las demás pérdidas de los inventarios, deben de reconocerse en el periodo que tiene lugar la disminución.

El Proceso de reconocer como costo del periodo el valor en libro de los inventarios vendidos tiene como consecuencia la compensación de costo e ingresos. El costo de ciertos inventarios puede ser incorporado a otras cuentas de activo, por ejemplo los inventarios usados como componente de trabajo

realizados por la empresa; para los elementos de propiedad planta y equipo. El valor de los inventarios distribuido a otros activos de esta manera, se reconocerá como gasto a lo largo de la vida útil de los mismos.

1.8.1.4- PROPUESTA DE NORMA INTERNACIONAL DE INFORMACION FINANCIERA (NIIF) PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES (PYME).
SECCION 12 "INVENTARIOS"

La Propuesta de Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas entidades que el IASB 2007 ha publicado para recibir comentarios que podrían modificar dicha propuesta la que en su Sección 12 habla de Inventarios que abarca los mismos criterios que la NIC 2 de aplicación general presenta las variantes siguientes:

- El contenido de la propuesta NIIF para la PYME, el IASB se centro en los tipos de transacciones y otros hechos y condiciones que habitualmente se encuentran en las PYME con unos 50 empleados. Lo que la Norma Internacional de Contabilidad #2 no hace dicha distinción ya que su lineamiento es generalizado.
- Los lineamientos de la propuesta son presentados de manera que sean de fácil comprensión y sin usar demasiado lenguaje técnico, y ha reducido su contenido a aspectos que se presenten el las entidades a las que esta dirigida.
- La propuesta hace una separación de las especificaciones para la Distribución de los Costos indirectos fijos de producción, La Producción conjunta y subproductos y el deterioro del valor

de los inventarios; lo cual no se hace en la NIC 2 de aplicación general.

Distribución de los Costos indirectos fijos de producción.

En este expresa que las entidades deberán distribuir los costos indirectos fijos de producción entre los costos de transformación en función de la capacidad normal de trabajo de los medios de producción. Considera capacidad normal a la producción que espera conseguir en circunstancias normales, tomando en cuenta el promedio de varios periodos o temporadas, y teniendo en cuenta la pérdida de capacidad que resulta de las operaciones previstas de mantenimiento.

Producción conjunta y subproductos.

Se debe utilizar bases coherentes y racionales para distribuir los costos de transformación de cada producto cuando no sean identificables por separado. Para los subproductos propone que por su naturaleza de no poseer un valor significativo deben ser medidos al valor realizable neto, menos el costo de terminación y venta, deduciendo esa cantidad del costo del producto principal.

Deterioro del valor de los inventarios.

En este se expresa que a la fecha en que las entidades deben informar sobre sus inventarios, presenten la valuación de los que están deteriorados y se considera que no son recuperables, deben ser medidos a su precio de venta menos los costos de terminación y venta, además de reconocer una pérdida por el

deterioro de valor. Dando para este caso la facultad de hacer reversiones por dicho deterioro.

Aunque la aplicación de la normativa antes mencionada estará sujeta a la aprobación de la propuesta por el IASB, se toma en cuenta por considerarse de importancia ya que esta dirigida al sector involucrado en la investigación.

1.8.2- BASE LEGAL

De acuerdo a las operaciones que las pequeñas y medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista realizan, están obligadas a cumplir con las leyes mercantiles y tributarias vigentes en el país, entre las que se presentan las más relevantes.

1.8.2.1- CÓDIGO TRIBUTARIO Y REGLAMENTO DE APLICACION³⁸.

En cuanto a materia tributaria están el Art. 140 que menciona los registros especiales que se deberá llevar como lo es un registro detallado de los costos de materia prima, productos en proceso y elaborados.

En el Art. 142 se da a conocer que deberá llevarse un registro de control de inventarios que refleje claramente su real movimiento, valuación resultado de las operaciones. Dicho registro deberá llevarse de manera permanente y constituye un registro especial e independiente de los demás registros.

³⁸ Decreto Legislativo N°230, Código Tributario, Diario oficial N°.241, Tomo N°.349,2000

Los contribuyentes que vendan o distribuyan por cuenta propia o de un tercero tarjetas de prepago o servicio deberán llevar el registro de control e inventarios permanentes antes referidos, y cumplir con las demás obligaciones que establece este artículo. Todo esto relacionado con el sujeto pasivo que obtenga ingresos gravables de la manufactura o elaboración, transformación o enajenación de bienes o materias primas, lo que los obliga a practicar inventarios físicos al comienzo del negocio o al final de cada ejercicio impositivo.

En el Artículo 73 del Reglamento del Código establece que "La contabilidad formal y los registros especiales a que se refieren los artículos 139, 140, 141 y 142 inciso primero del Código Tributario, deberán llevarse con estricto orden, de tal manera que un tercero experto en materia contable o auditoria pueda deducir de ellos en un período de tiempo adecuado, una visión general de las operaciones relacionadas con los tributos y de la situación patrimonial y tributaria del sujeto pasivo."

Artículo 81.- Los contribuyentes obligados a llevar Registro de Control de Inventarios a que se refiere el artículo 142 del Código Tributario, registrarán las mercancías, incluidas las materias primas, los productos semi-elaborados, las materias auxiliares y complementos que el empresario adquiera para desarrollar su actividad, por cuenta propia o de terceros, transfiera o traslade a cualquier título o condición ya sea en el ejercicio de su explotación industrial o comercial, tanto para su enajenación posterior, como para su consumo, asimismo cuando éstas sean retiradas o desafectadas incluidos los casos debidos a causa fortuita o fuerza mayor y por causas inherentes al tipo de operaciones que se desarrolla.

El registro de control de inventarios se adecuará a la naturaleza de la actividad del o los negocios que explote el contribuyente, se llevará por casa matriz, sucursales o establecimientos, pudiendo consolidarse cuando los medios para su control garanticen el interés fiscal, deberá contener un encabezado que identifique el título del registro, nombre del contribuyente, Número de Identificación Tributaria(NIT) y Número de Registro de Contribuyente(NCR), descripción del producto inventariado, especificando las características que permitan individualizarlo e identificarlos plenamente, el folio respectivo.

Por otra parte en el artículo 143 presenta los métodos de valuación de inventarios legalmente aceptado, los cuales son los siguientes:

- a. Costo según la última compra
- b. Costo promedio por aligación directa
- c. Costo promedio
- d. PEPS

En el artículo 193 basado en las presunciones en diferencias de los inventarios, menciona que para estas se tomará como base el inventario inicial, luego se procederá a sumar todas las compras de inventarios con su respectiva documentación que la soporte, a este monto se le restara las ventas que se hagan efectivas de acuerdo a documentos legales emitidos y se establecerá el saldo del inventario final el cual será comparado con el detalle que presente, en caso de resultar faltantes de inventarios se presumirá transferencia de unidades omitidas de registrar y declarar en el ejercicio o período. En caso que las diferencias

se originen por sobrantes de inventario se presumirá que se ha omitido registrar compras en el ejercicio o periodos mensuales.

El Art. 197 se refiere a la presunción de ingresos gravados por compras de materias primas o insumos para la producción de bienes o la prestación de servicios, estará basada en las compras no registradas de insumo o materia prima para la fabricación de bienes o servicios y establece las formas de determinar dichos ingresos.

1.8.2.2- LEY DE IMPUESTO SOBRE LA RENTA³⁹.

Esta ley en el artículo 29 numeral 11, da a conocer como será determinado el costo deducible de venta el cual se hará de la forma siguiente:

Inventario inicial

(+)Costo de las mercaderías u otros bienes manufacturados o Transformados.

(=)Disponible para la venta

(-)Importe de las existencias al final del ejercicio.

(=)Costo deducible de venta

1.8.2.3- CÓDIGO DE COMERCIO⁴⁰.

Este código en el Titulo II en los Art. 435 al 455 establece lo siguiente:

³⁹ Decreto Legislativo N°.496, Ley de Impuestos sobre la Renta, 2004.

⁴⁰ Decreto Legislativo N°.671, Código de Comercio de El Salvador, Diario oficial N°.140, 31 de Julio 1970.

El comerciante está obligado a llevar contabilidad debidamente organizada de acuerdo con alguno de los sistemas generalmente aceptados en materia de contabilidad y aprobados por quienes ejercen la función pública de auditoría; y llevar los siguientes registros contables: estados financieros, diario y mayor, y los demás que sean necesarios, como es un resumen de los inventarios, todo por exigencias contables o ley. Certificados por Contador Público autorizado y serán acompañados del dictamen del auditor y sus anexos.

Sin embargo, los comerciantes individuales cuyo activo en giro sea igual o superior a doce mil dólares y los comerciantes sociales en general, están obligados a llevar su contabilidad por medio de contadores, y cuyo activo en giro sea inferior a los doce mil dólares de los Estados Unidos de América.

Llevarán un libro encuadernado para asentar separadamente los gastos, compras y ventas, al contado y al crédito. Los comerciantes deben asentar sus operaciones diariamente y llevar su contabilidad con claridad, en orden cronológico, sin blancos, interpolaciones, raspaduras, ni tachaduras, y sin presentar señales de alteración.

El comerciante deberá establecer, por lo menos una vez al año, la situación económica y financiera de su empresa, la cual mostrará a través del balance general y el estado de pérdidas y ganancias.

Las cuentas se asentarán en colones o en dólares de los estados unidos de América. Toda contabilidad deberá llevarse en el país.

1.8.2.4-LEY DE IMPUESTO A LA TRANSFERENCIA DE BIENES MUEBLES Y LA PRESTACION DE SERVICIOS⁴¹.

El artículo 11 establece que "constituye hecho generador del impuesto, el retiro o desafectación de bienes muebles corporales del activo realizable de la empresa a un de su propia producción efectuados por el contribuyente con destino al uso o consumo propio, de los socios, directivos o personal de la empresa.

Así mismo constituye hecho generador del impuesto asimilado a transferencia, los retiros de bienes muebles corporales destinados a rifas sorteos o distribución gratuita con fines promocionales, de propaganda o publicitarios, sean o no del giro de la empresa, realizados por los contribuyentes de este impuesto. Se considerarán retirados o desafectados todos los bienes que faltaren en los inventarios y cuya salida de la empresa no se debiere a caso fortuito o fuerza mayor o a causas inherentes a las operaciones, modalidades de trabajo o actividades normales del negocio.

⁴¹ Decreto Legislativo N°.296, Ley de Impuesto a la transferencia de bienes muebles y a la prestación de servicios.

CAPÍTULO II

2- METODOLOGÍA Y DIAGNÓSTICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1- TIPO DE ESTUDIO

El diseño de la investigación seleccionado servirá para someter a prueba la hipótesis.

El tipo de estudio fue analítico se constituyó un estudio analítico porque realizó la distinción de las diferentes etapas del proceso de producción así como de los elementos involucrados en cada una, con esto se determinaron las debilidades, las cuales sirvieron para determinar los procedimientos de controles pertinentes que se plantearon en una propuesta, una alternativa novedosa y eficiente, que constituye un aporte al desarrollo de la variable en estudio.

2.2- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

- ✓ Investigación de campo

- ✓ Investigación Bibliográfica

2.2.1- INVESTIGACIÓN DE CAMPO

El trabajo de investigación se enfocó dentro de lo que se conoce como paradigma hipotético-deductivo, ya que este se caracteriza porque se basa en supuestos y en la experiencia.

Unidad De Análisis

Las unidades de análisis u observación fueron las Pequeñas y Medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista del municipio de San Salvador.

Determinación de la Muestra

Las unidades de análisis fueron las PYMES ubicadas en el municipio de San Salvador, con datos proporcionados en La Alcaldía Municipal de San Salvador, mediante entrevista con el Gerente General de Mercado del Centro Histórico de San Salvador Sr. Francisco Baire se estableció que el universo estaba conformado por 304 PYMES, dato que se comparó con el contenido del Tomo III-Servicios del VII Censo Económico 2005 de la Dirección General de Estadísticas y Censo, el cual varía en la proporción de hoteles debido a que el rubro se compone por Hoteles y Restaurantes, con esos datos se determinó una muestra de 53 empresas, se tomó un nivel de precisión con el 10% de error (e) utilizando la siguiente fórmula para estudios sencillos:

Datos:

n = Tamaño de muestra?

N = Población = 304

Z^2 = Coeficiente de Confianza = $(1.96)^2$

P = Probabilidad de éxito que las pequeñas y medianas empresas no tenga un buen sistema de control de costos = 0.80

Q = Probabilidad de fracaso que las pequeñas y medianas empresas tengan un buen sistema de control de costos (P-1)=0.20

e = Nivel de Error en la muestra =10%

$$\text{Formula: } n = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N}{Z^2 \cdot P \cdot Q + (N-1)e^2}$$

$$n = \frac{(1.96)^2(0.80) \cdot (0.20) \cdot (304)}{(1.96)^2 \cdot (0.80) \cdot (0.20) + (304-1) \cdot (0.10)^2}$$

$$n = \frac{(3.8416)(0.80) \cdot (0.20) \cdot (304)}{(3.8416) \cdot (0.80) \cdot (0.20) + (304-1) \cdot (0.01)}$$

$$n = \frac{(3.8416)(0.80) \cdot (0.20) \cdot (304)}{(3.8416) \cdot (0.80) \cdot (0.20) + (304-1) \cdot (0.01)}$$

$$n = \frac{186.855}{0.615 + 3.03}$$

$$n = \frac{186.855}{3.645}$$

$$n = 52.56$$

n ≈ 53 Pequeñas y Medianas empresas a encuestar

Obtención de la información

Se obtuvo la información haciendo uso del Cuestionario que es un instrumento estadístico, el cual fue dirigido a Propietarios, Gerentes y/o Administradores de las empresas en estudio, así como entrevistas personales y llamadas telefónicas a los mismos. El cuestionario incluyó 23 preguntas de las categorías de SI y NO y de opción múltiple, lo cual significa que se le dio al lector varias posibles respuestas para que elija una, varias, todas o ninguna de ellas.

2.2.2- INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA

Se efectuó una investigación bibliográfica, consultando libros, tesis, revistas, folletos, leyes y reglamentos, normas técnicas, sitios Web que se relacionara con el tema de investigación, haciendo referencia en las diferentes citas bibliográficas.

2.3- ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

La información obtenida en el cuestionario (ver anexo 1) de 23 preguntas tanto de SI y NO como de opción múltiple fue clasificada, analizada e interpretada, tabulando pregunta por pregunta con base a frecuencias absolutas y relativas, se usó el gráfico de pastel para representar los resultados y concluyendo con un análisis e interpretación de los mismos tomando en cuenta el objetivo planteado para cada una (ver anexo 2).

2.4- DIAGNÓSTICO DE LA INVESTIGACIÓN.

Con los resultados obtenidos se determino que la mayoría (71.70%) de las empresas encuestadas no desarrolla completamente todos los pasos para un adecuado proceso de compra.

En cuanto a la responsabilidad de decidir que materiales comprar se encontró que hay dualidad de mando para esta actividad la cual no esta coordinada (el cocinero y el gerente), lo que genera escasez de materiales debido a que se haya planeado más producción o exceso de estos, si la producción se planeo en menor cantidad.

Con relación al uso de documentación para controlar la compra y salida de materiales en su mayoría no utilizan ningún documento lo cual genera descontrol en el manejo de productos. Al mismo tiempo más del 50% de los encuestados tampoco controla la salida de materiales.

En cuanto al control de las existencias, estas empresas realizan el conteo físico diariamente, pero sin ninguna documentación que las ampare y garantice, por lo que dejan el resguardo de estos datos como un dato guardado mentalmente por la persona que lo hizo lo que para el control no es adecuado.

Según los resultados, se puede observar que no se conoce con exactitud el costo de los materiales que debe cargarse a la producción; ya que los encuestados se basan en la experiencia o un porcentaje de los materiales, lo cual no es un método adecuado ni preciso para la determinación y asignación de este costo a los productos elaborados.

En relación a la determinación del costo de los productos, se determinó que la mayoría no toma en cuenta todos los elementos que la teoría define para el adecuado costeo de estos, de los cuales un 64.15% no asigna con una base adecuada el costo de los salarios de los trabajadores que intervienen en el proceso productivo (que es por salario fijo), lo que indica que no se está aplicando el procedimiento correcto para la asignación de este elemento, un 90.57% no hace una correcta distribución de los costos indirectos de producción al costo de los productos, ya que usan criterios inadecuados como la estimación a partir de la experiencia o no la asignan.

Para realizar la reducción en los costos en busca de obtener mayores beneficios, gran parte de los encuestados se basa en decidir comprar en el mercado al por mayor debido a que estos le ofrecen menores precios de los materiales, sin embargo para que esto sea efectivo deben tomarse en cuenta otros factores que pueden ser la causa del aumento de los mismos.

Para determinar que incide en el aumento o disminución del costo de los alimentos la mayoría solo considera que es el precio de los materiales usados en su elaboración lo cual podría generar cálculos inadecuados debido a que no consideran los demás elementos que componen dicho costo.

Referente a la frecuencia en el cálculo de costos de producción en su mayoría lo hacen diariamente pero con cálculos estimados y sin tomar en cuenta todos los elementos que están involucrados en el cálculo de este, ya que con solo una comparación entre lo que gasta y lo que gana no es una buena base para tomar decisiones.

La mayoría de los encuestados generan poca e inadecuada información de costos debido a que no hacen cálculos correctos de estos, no llevan controles adecuados con la respectiva documentación que les permita saber las cantidades compradas, el uso que se les dio ni cuanto se desperdicio.

Lo anterior afecta en gran parte a las empresas en estudio porque no cuentan con una adecuada y confiable información que les permita tomar decisiones correctas, estas empresas requieren de un sistema de control que les guíe para: saber la cantidad de materiales y productos que necesitan para la producción, el precio de estos, las cantidades usadas, decidir cuando modificar precios, seleccionar materias primas alternativas, eliminar o hacer mezcla de productos, generar documentación o reportes que sirvan como respaldo de las operaciones realizadas tanto para exigencias legales como requerimientos de controles propios de la entidad, así como para hacer futuros análisis y/o comparaciones.

CAPITULO III

3- DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS ENFOCADO A LA TOMA DE DECISIONES PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DEDICADAS AL SERVICIO DE ALIMENTOS.

La operación de un establecimiento de alimentos, es esencialmente una actividad de manufactura, en donde uno de los principales problemas consiste en la naturaleza de los productos y materiales que se manejan, los cuales en su mayoría son altamente perecederos.

Definición de Sistema de control de costos.

Es el plan de procedimientos y técnicas que las pequeñas y medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista, deben aplicar para mejorar la eficiencia en cuanto al manejo de los elementos que componen el costo de los bienes o servicios que producen.

Importancia del Sistema de Control de Costos.

Un sistema de control de costos en Pequeñas y Medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista es importante para que estas tengan un conocimiento detallado y oportuno de los costos individuales que cada uno de los productos vendidos tiene, y así establecer un margen de ganancia bruta de estos, igualmente para la generación de información veraz y oportuna que le guíe a la adecuada toma de decisiones.

Este sistema de control de costos que se presenta, esta enfocado a garantizar la integración de las operaciones de compra, el costeo de productos comprados al ingresar al inventario, el manejo de las existencias y su valor y la generación de reportes y documentación que ampare las operaciones y sirva para la elaboración de información financiera que ayude a la toma de decisiones.

3.1- DISEÑO DEL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS PARA PYMES DEDICADAS AL SERVICIO DE ALIMENTOS A LA VISTA.

Las pequeñas y medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista son consideradas por su naturaleza como industria gastronómica, que por su forma de operación se les

propone aplicar el sistema de costos Absorbentes para el tratamiento de los costos fijos y por órdenes de producción continua en atención a las características de su proceso de producción, con técnica de valuación histórica en lo que se refiere al material directo y mano de obra directa, utilizando la técnica estimada para la distribución de los costos indirectos de fabricación.

Será por órdenes de producción, el procedimiento de control, que se utilice, porque se conocerán con detalle los consumos de materiales, Mano de obra y Costos indirectos de fabricación.

Para el diseño de este sistema se toman en cuenta tres elementos de Control interno que propone el Análisis de informe COSO los cuales son: el ambiente de control ya que este es el que sirve de base para los demás elementos, las Actividades de control por que se describen los procedimientos adecuados que el personal y la gerencia deben cumplir para el desarrollo de las mismas, debido a que el diseño de este sistema va enfocado a la toma de decisiones es importante tomar en cuenta la Información y Comunicación ya que con este se asegura que las PYMES cuenten con las herramientas que le ayuden a tomar decisiones eficientes y oportunas, por lo que se ha diseñado para generar información de la obtención, uso y aplicación de recursos; lo cual servirá para la elaboración de los Estados financieros, los cuales contribuyen en el cumplimiento de este elemento.

3.1.1- ELEMENTOS DEL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS

Partiendo de la naturaleza, tamaño, organización y operatividad se plantean los siguientes elementos que integraran el Sistema de Control de Costos:

- a- Identificación de los Inventarios.
- b- Recurso Humano
- c- Administración
- d- El Costeo de las Órdenes
- e- La Contabilización de las operaciones
- f- Los Formatos o Documentos.

Como elementos del sistema estos estarán inmersos e interrelacionados en las diferentes operaciones de las empresas.

- a- Identificación de los Inventarios

Para el control efectivo en las PYMES deberá identificarse los diferentes tipos de inventarios, en este tipo de empresas se propone la siguiente:

- Inventario de carnes, aves, peces y mariscos.
- Inventario de frescos (verduras, leches y sus derivados, pan, huevos, etc.; es decir todos aquellos alimentos que se consumen en un lapso corto).
- Inventario de Abastecimientos Generales.

Estos inventarios deben ser seguros, adecuados y especialmente instalados para satisfacer su propósito, que es: la recepción, guarda, manejo y control de artículos que entren.

b- Recurso Humano

Siendo los sueldos y salarios el segundo elemento del costo de producción es importante que en las PYMES se lleve un control que garantice la adecuada incursión en dicho costo por lo que se propone la elaboración de una "planilla" en la cual se identifique los sueldos de cada uno de los empleados, el área donde se desempeña, así como todas las retenciones legales a los cuales están sujetos (ver anexo 4).

Este control es viable y adecuado para las PYMES ya que el hecho de que haya pocos empleados vuelve fácil la identificación y control sobre dicho elemento.

c- Administración

La mayoría de las empresas tiene escaso o nulo control sobre sus precios, lo cual obliga a la organización a orientar sus esfuerzos hacia la administración de los costos como medio alternativo para incrementar los márgenes de utilidades, por lo que se hace necesario el adecuado control de los mismos para asegurar el logro de los objetivos, el uso efectivo y eficiente de recursos y contar con información confiable y oportuna, que haga efectiva la toma de decisiones.

Control en Inventario de Carnes, Aves, Peces, Mariscos e Inventario de Abastecimientos Generales.

Como el inventario es el punto de partida para la adquisición de materiales, los pedidos se originan en base a un "reporte de existencias y consumos" (anexo 5), con la única variante de la periodicidad con que se efectúen, los cuales pueden ser semanal

o quincenal respectivamente: este reporte deberá llevar el consumo anterior de existencia en la bodega, articulo, las necesidades, la cotización de precios como mínimo de tres proveedores, será elaborado por el cocinero, el cual deberá pasarlo para revisión y autorización al gerente o propietario, los cuales en conjunto, tomando en cuenta la demanda y precios, decidirán las necesidades, cantidades lógicas que deberán adquirirse para satisfacerlas, así como la selección del mejor proveedor, el cual garantice mejores precios sin perjudicar la calidad y servicio de los materiales.

El gerente o propietario formulará la "orden de compra" o pedido (anexo 6), en original y dos copias, las cuales siguiendo un orden progresivo se distribuirán así:

Original al proveedor para que de acuerdo con las especificaciones del pedido suministre los artículos solicitados. Duplicado para el cocinero, con el objeto de cotejar con la factura presentada por el proveedor. El triplicado será para el archivo del gerente, el cual lo hará llegar a contabilidad con el objeto que se contabilice en su oportunidad, y posteriormente se efectuó el pago.

Los inventarios mencionados, deben ser controlados por el cocinero auxiliado por un asistente de cocina asignado por él, ya que él es quien tiene a su cargo tanto las entradas como las salidas de materiales, pero diariamente deberá preparar un reporte de "Recepción de Materiales" (anexo 7), teniendo como fuentes de datos las facturas que la acompañan, conservarán el original y el duplicado lo enviarán al gerente.

El Cocinero bajo su exclusiva responsabilidad, distribuirá los materiales de acuerdo con la programación diaria de los menús

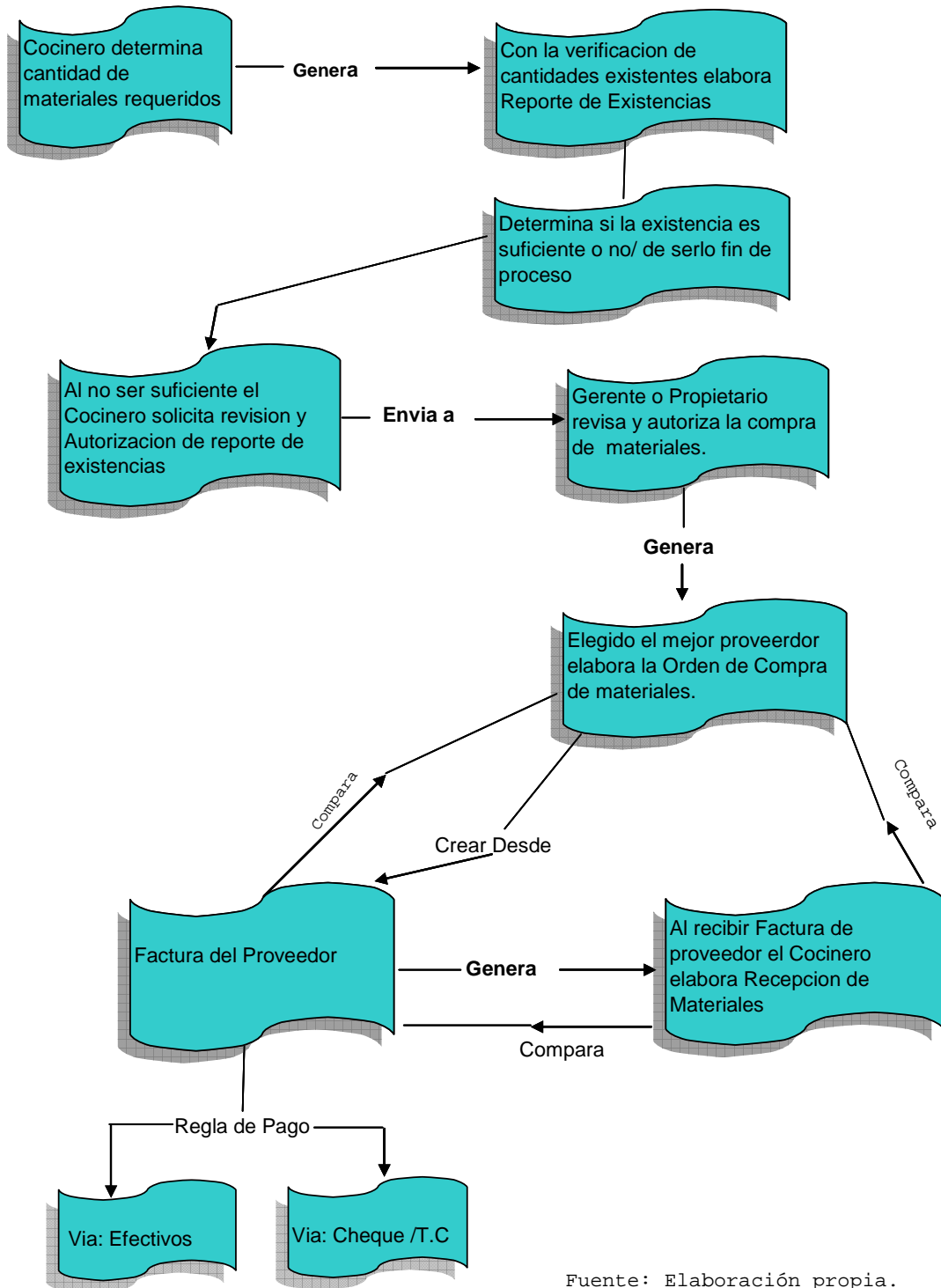
establecidos con el cuidado de ir verificando las características de cada menú, así mismo con la ayuda de la asistente de cocina cuidarán del acomodo, cuidado y existencias de las mercancías, además debe contar con instalaciones adecuadas como anaqueles y refrigeradores.

Al recibir las carnes u otros productos susceptibles de ser etiquetado, el cocinero o su asistente adherirá a cada pieza un "marbete foliado" (anexo 8), con talón desprendible que contendrá idénticos datos a los asignados en el original; los datos para el llenado serán tomados de la factura del proveedor, los talones se mandaran al gerente o propietario, el cual junto a contabilidad hará un "control de marbete por tipo de carne" (anexo 9), y costearán dichos productos a su vez, como forma de control deberán anotar la fecha en que se consumió y guardar las dos copias para posteriores aclaraciones.

Esta recopilación además de su utilidad para efectos estadísticos permitirá determinar el momento del consumo, con lo que se evitará al máximo los productos en exceso, toda vez que a medida se hagan requisiciones al almacén en este concepto el gerente y contabilidad en el renglón de observaciones del talón, irán descargando las cantidades solicitadas y así se sabrá sin tener que verificarlo físicamente, a que grado de consumo se encuentra una pieza o si ya se efectuó totalmente.

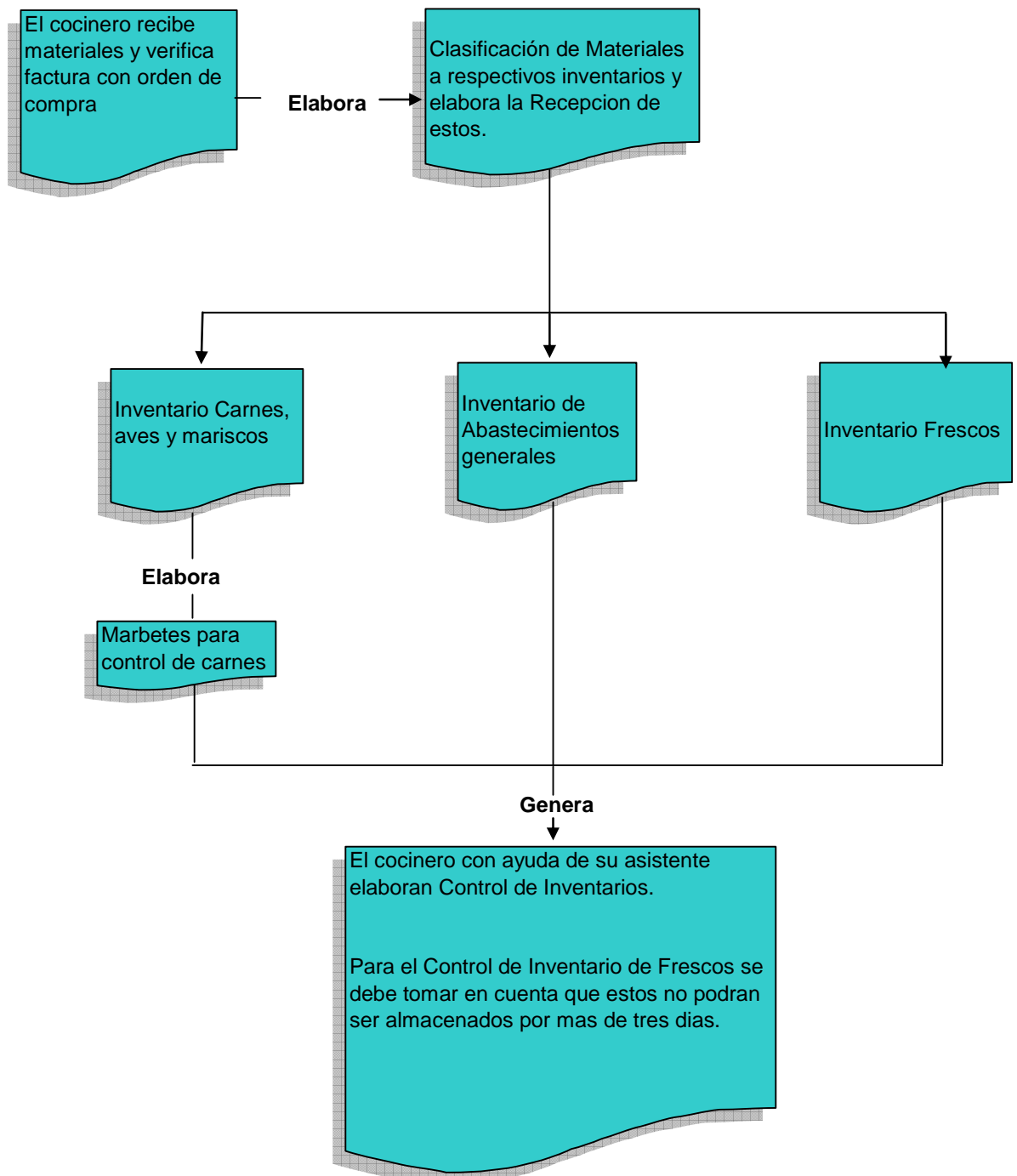
Lo antes mencionado se representa en las siguientes figuras.

Fig. 6 Proceso de Compra



Fuente: Elaboración propia.

Fig. 7 Proceso de Ingreso a Inventarios



Fuente: Elaboracion propia.

El cocinero para controlar la salida de materiales deberá utilizar "requisiciones" de las mismas (anexo 10), las cuales enviará al gerente o propietario para que junto a contabilidad procedan a vaciar los datos correspondientes en el "control de inventarios" (anexo 11) del que diariamente si así se necesita podrá obtener la siguiente información: total de compras efectuadas en el día, total de materiales solicitados al almacén, consecuentemente el inventario al cierre del día, por lo que el sistema de acumulación de estos será el de inventarios perpetuos en especie y valor.

Control de Inventario de Frescos.

El inventario de frescos tiene un tratamiento diferente al anteriormente planteado, porque maneja artículos cuya frescura debe aprovecharse, de ahí que su adquisición es diaria y a tempranas horas. Solo se procederá a hacer compras por un periodo mayor sin que se exceda dos o tres días como máximo.

El cocinero al conocer la demanda de productos hará el pedido de frescos al cierre del día dejando un pequeño margen de previsión, de acuerdo a la experiencia, por lo que la diferencia diaria de frescos que pudiera existir sería de poca significación.

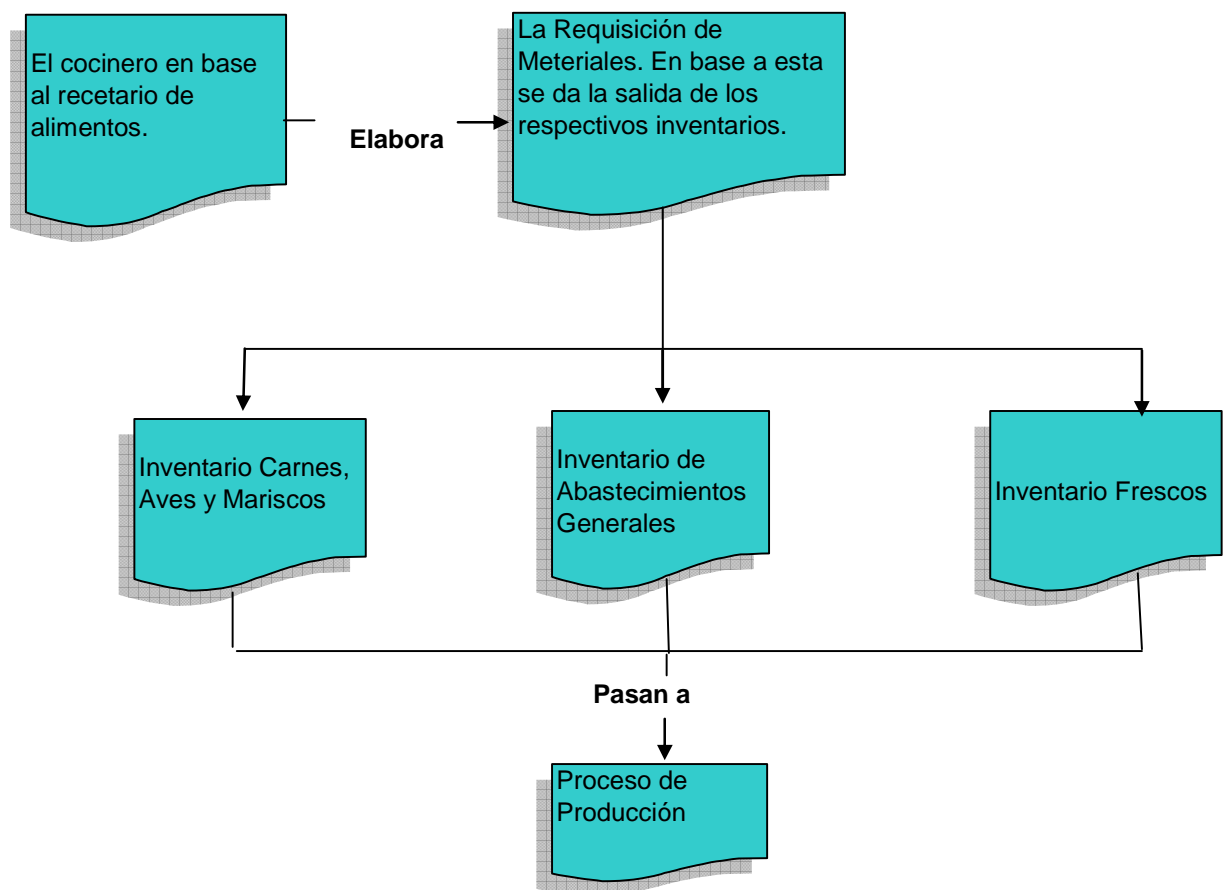
Los materiales en referencia por sus características peculiares no es conveniente que sean almacenados por más de tres días puesto que en su mayoría son de fácil descomposición o por lo menos pierden gradualmente sus propiedades.

Para cumplir con el control y la obtención de información en este rubro se recomienda el uso de control de inventario (anexo

11), la cual puede hacerse por unidades, libras, bolsas, botella o paquetes.

Para representar el proceso de salida de inventarios se presenta la siguiente figura:

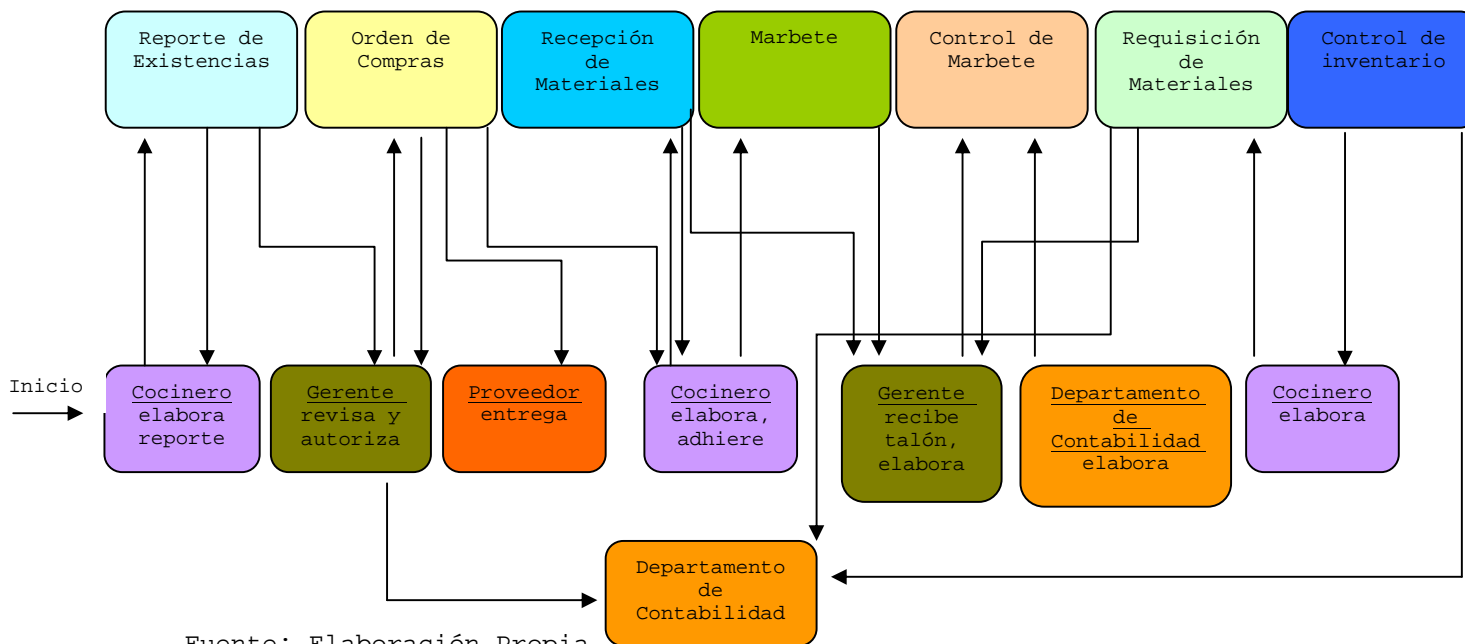
Fig.8 Proceso de Salida de Inventarios



Fuente: Elaboración propia

El proceso general se resume en la siguiente figura:

Fig.9 Flujoograma de Control



Con base en los resultados del estudio se propone una forma adecuada y conveniente para la determinación de costos en estas empresas.

d- El Costeo de las Órdenes.

El control adecuado que se ejerza sobre los alimentos en este tipo de negocio, evitará la pérdida eliminando la repercusión consecuente en los costos.

Como el cálculo de costos en este tipo de empresas es diario, se diseña un método de cálculo que garantice y se adecue a la empresa dedicada al servicio de alimentos.

Para calcular el costo diario se tiene como punto de partida el total de requisiciones al inventario. De todos los materiales utilizados para la elaboración de los menús diarios el gerente o propietario o en defecto el contador tomando y separando todas las requisiciones de los materiales usados el día anterior y costeándolas con el reporte diario de mercadería recibida.

Una vez efectuada dicha separación, se podrá determinar lo consumido y utilizado en la producción.

Por el análisis de material necesario para la elaboración de los platillos, se llega a determinar el costo exacto de estos; es decir llevando un listado de artículos a su costo de adquisición y ahí tomando los datos conforme a las exigencias de "recetario de los ingredientes" necesarios para cada platillo (anexo 12) o del menú de alimentos, se podrá determinar el costo de cada uno de ellos. Esta lista de artículos a su costo de adquisición, deberá revisarse en lapsos cortos para que los costos sean lo más apegados a la realidad.

Al preparar el recetario función específica del cocinero junto con el gerente o propietario deberán ir costeando las cantidades de los ingredientes, según las porciones señaladas por el cocinero, se deberá partir de la demanda que tenga cada platillo a la fecha analizando las porciones de carne establecidas, determinará el costo de la receta estando en posibilidad de establecer un margen de utilidad aceptable y competitivo.

Para integrar la mano de obra se parte de la nomina, determinando el monto diario de pago a empleados de producción, los cuales por el tamaño de estas empresas es de fácil identificación.

Los CIF para formar parte del costo, se prorratean en base estimada conforme al monto de las facturas del mes anterior, los desperdicios se aplicaran a su valor total.

Elaboración de platillos

En aquellos menús en los que intervengan carnes se seguirá el mismo procedimiento señalado, previo análisis de las que vayan a utilizarse, como se verá a continuación:

Determinación de la porción útil de carne

- Al recibir la carne, se pesa.
- Cuando es solicitada se procede a limpiarla, y se corta de acuerdo con las porciones establecidas.
- Se envía para su cocimiento.

Para obtener la porción útil de carne se parte conociendo el peso al recibirla luego se disminuye el peso perdido en la limpia y preparación, se envía al cocinado para luego determinar el peso perdido en este, el cual también se le disminuye al peso recibido obteniendo el peso neto útil, el cual se divide entre el peso por porción fijado de acuerdo a políticas de porción de alimentos, dando como resultado la cantidad en porciones a obtener.

Costo por porción de carne:

Luego de determinar la porción útil de carne para calcular el costo por porción, conociendo el costo por kilo se determina el porcentaje utilizable el cual resulta de dividir el peso neto útil (el que sale después de limpiar y cocinar la carne) entre el peso al recibirlo, luego dividiendo el precio por kilo de compra entre el porcentaje utilizable se obtendrá el costo por kilo vendible el cual se divide entre el costo por kilo comprado para determinar un factor del costo, teniendo las porciones por kilo se divide entre los kilos útiles, de lo cual resulta el costo por porciones por kilo vendible, luego se divide el factor del costo entre este nos da el multiplicador por porciones, el cual se multiplica por el costo de compra por kilo para obtener el costo por porción el cual se multiplica por el costo de porción vendible dando como resultado el costo por kilogramo vendible.

Para mayor comprensión de lo anteriormente planteado, más adelante se presentará un caso práctico en el cual se realizarán todos los procedimientos de control, documentación, contabilización, utilización de la información.

e- Contabilización de las Operaciones

Partiendo del punto de que las empresas en estudio sean estas personas naturales o jurídicas están obligadas a llevar contabilidad formal, y tienen su sistema de contabilidad estructurado, se propone estructurarlo en base a Normas Internacionales de Contabilidad así como adicionar ciertas cuentas de mayor a dicho sistema (Anexo 13), en el rubro de

Activos se incluyen el Inventario de Materiales, Productos en proceso y Terminados, en el rubro de Costos se adiciona Costo de Producción, así como las respectivas sub-cuentas de cada una de estas; dicha modificación servirá para dar el respectivo tratamiento contable a la información generada por el sistema de control de costos.

Las cuentas que se sugieren y que están diseñados acorde a las operaciones de las PYMES en estudio son:

Cuentas de Inventarios

117	INVENTARIOS
11701	Inventario de Materiales
1170101	Carnes
117010101	Carnes rojas y aves
117010102	Pescados y mariscos
1170102	Tortillas
117010201	Tortillas
1170103	Frescos
117010301	Verduras y vegetales
117010302	Leches y sus derivados
117010303	Huevos
1170104	Abastecimientos generales
117010401	Botes de chile
117010402	Salsa inglesa
117010403	Sal (Aderezo)
117010404	Insumo para refresco artificial
117010405	Platos y Vasos desechables
117010406	Cubiertos desechables
117010407	Consomé
117010408	Sobres de Sal
117010409	Azúcar
117010410	Servilletas

Inventario de Materiales

Se carga: Por el importe de las adquisiciones de materiales.

Se abona: Por el importe de las entregas de materiales al departamento de producción.

Instructivo de sub-cuenta: Al recibirse las mercancías se clasificarán en el inventario correspondiente.

Producto en Proceso

11702	Inventario Producto en Proceso
1170201	Carnes
117020101	Carnes rojas y aves
117020102	Pescados y mariscos
1170202	Tortillas
117020201	Tortillas
1170203	Frescos
117020301	Verduras y vegetales
117020302	Leche y sus derivados
117020303	Huevos
1170204	Abastecimientos
117020401	Botes de chile
117020402	Salsa inglesa
117020403	Sal (Aderezo)
117020404	Insumo para refresco artificial
117020405	Platos y Vasos desechables
117020406	Cubiertos desechables
117020407	Consomé
117020408	Sobres de Sal
117020409	Azúcar
117020410	Servilletas
1170205	Mano de Obra
117020501	Sueldos y Salarios
1170206	Costos Indirectos de Fabricación
117020601	Depreciación
117020602	Horas Extras

117020603	Agua potable
117020604	Energía eléctrica
117020605	Desperdicios
117020606	Gas Propano
117020607	AFP'S
117020608	ISSS

Inventario de Producto en Proceso

Se carga: Por el importe del inventario inicial de producción en proceso; Por los materiales recibidos para su transformación.

Se abona: Por el importe de la producción terminada; por el importe del inventario final de Producción en Proceso.
Producto Terminado

11703	Inventario Producto Terminado
1170301	Carnes
117030101	Carnes rojas y aves
117030102	Pescados y mariscos
1170302	Tortillas
117030201	Tortillas
1170303	Frescos
117030301	Verduras y vegetales
117030302	Leche y sus derivados
117030303	Huevos
1170304	Abastecimientos Generales
117030401	Botes de chile
117030402	Salsa inglesa
117030403	Sal (Aderezo)
117030404	Insumo para refresco artificial
117030405	Platos y Vasos desechables
117030406	Cubiertos desechables
117030407	Consomé
117030408	Sobres de sal
117030409	Azúcar
117030410	Servilletas
1170305	Mano de Obra

117030501	Sueldos y Salarios
1170306	Costos Indirectos de Fabricación
117030601	Depreciación
117030602	Horas Extras
117030603	Agua potable
117030604	Energía eléctrica
117030605	Desperdicios
117030606	Gas Propano
117030607	AFP'S
117030608	ISSS

Inventario de Producto Terminado

Se carga: Por el valor de la producción realizada; por el importe de la compra de artículos terminados.

Se abona: Por el costo de producción de artículos vendidos
Cuentas de Costos

511	COSTOS DE VENTAS
51101	Costo de Carnes
5110101	Carnes rojas y aves
5110102	Pescados y mariscos
51102	Costo de Productos elaborados
5110201	Tortillas
51103	Costo de Frescos
5110301	Verduras y vegetales
5110302	Leches y sus derivados
5110303	Huevos
51104	Costo de abastecimientos generales
5110401	Servilletas
5110402	Botes de chile
5110403	Salsa inglesa
5110404	Insumo para refresco artificial
5110405	Platos y Vasos desechables
5110406	Cubiertos desechables
5110407	Consomé
5110408	Sal (Aderezo)
5110409	Azúcar
5110410	Sobres de sal

51105	Costos de Mano de Obra
5110501	Sueldos y Salarios
51106	Costos indirectos de fabricación
5110601	Depreciación
5110602	Sueldos y salarios
5110603	Agua potable
5110604	Agua potable
5110605	Desperdicios
5110606	Gas Propano
5110607	AFP'S
5110608	ISSS

Costo de Producción de lo Vendido

Se carga: por el costo de los artículos vendidos.

Se abona: Por el costo de los artículos vendidos para establecer resultados

Para mostrar la contabilización, es decir, la sistematización valuación, procedimiento, información y la evaluación de las operaciones efectuadas, para obtener la información oportuna y lista para cuando esta sea solicitada, a continuación se muestran operaciones particulares, las cuales van en secuencia contable, de acuerdo a como se vayan realizando.

CONTABILIZACION DE LAS OPERACIONES EN EL SISTEMA DE ÓRDENES DE PRODUCCION CONTINUAS

EVENTO	ASIENTO CONTABLE				COMENTARIO
	CUENTA	CODIGO	CARGO	ABONO	
Compra de Materiales	Inventario de Materiales	11701	C		<p>*Los materiales y suministros, los solicita el cocinero mediante el reporte de existencias y consumo, el Gerente o Propietario elabora la Orden de compra.</p> <p>*Los materiales se envían al inventario correspondiente, se elabora un informe de recepción, las salida de materiales se harán con una Requisición de materiales.</p> <p>* Para registrar la compra será necesario tener los respectivos créditos fiscales, ticket de compra, facturas, etc.</p>
	Inventario de Carnes	1170101	C		
	Inventario de Productos elaborados	1170102	C		
	Inventario de Frescos	1170103	C		
	Inventario de Abastecimientos generales	1170204	C		
	Crédito Fiscal	13101	C		
	Efectivo	11101		A	
	Cuentas por pagar	21101		A	
	Documentos por pagar	21104		A	
Consumo de Materiales	Inventario de Producto en Proceso	11702	C		<p>* El consumo de los materiales se hace a través de una requisición de materiales.</p> <p>* Se controlaran en la cuenta de Producto en Proceso, la producción diaria, el cual para un mejor control se separaran de acuerdo a cada material.</p> <p>*Controlando los consumos se ira teniendo mejor control de existencias para evitar faltantes o sobrantes de materiales.</p>
	Inventario en Proceso Carnes	1170201	C		
	Inventario en Proceso Productos elaborados	1170202	C		
	Inventario en Proceso Frescos	1170203	C		
	Inventario en Proceso Abastec. Generales	1170204	C		
	Inventario de Materiales	11701		A	
	Inventario de Carnes	1170101		A	
	Inventario de Productos elaborados	1170102		A	
	Inventario de Frescos	1170103		A	
Inventario de Abastecimientos generales	1170104		A		
Distribución de Mano de Obra en Producción	Inventario Producto en Proceso Mano de Obra	1170205	C		<p>*Se tomara los datos del la planilla del mes en la cual estará especificado a que área pertenece cada empleado.</p> <p>*La planilla es enviada para que la persona que hace los cálculos de costos incluya este elemento en dicho cálculo.</p> <p>*Se controlara con la Cuenta de Inventario de Producto en Proceso de Mano de Obra.</p>
	Planilla por Pagar	117020501		A	
	Efectivo	11101		A	
Registro de CIF	Inventario Producto en Proceso CIF	1170206	C		<p>* Los CIF se contabilizan normalmente, tomando los datos de las respectivas facturas, y en el caso de la depreciación será tomada de los respectivos cuadros de depreciación.</p> <p>*Se llevara una hoja de CIF mensuales para hacer la aplicación a los costos de la producción de las órdenes continuas del día o del mes de acuerdo a la periodicidad con que se calculen los costos.</p>
	Depreciación	117020601	C		
	Agua Potable	117020603	C		
	Energía Eléctrica	117020604	C		
	Gas Propano	117020606	C		
	AFP'S	117020607	C		
	ISSS		C		
	Crédito Fiscal	13101		A	
	Efectivo	11101		A	
	Cuentas por Pagar	21101			

					*Si hubiesen CIF por horas extras, vacaciones, prestaciones sociales serán tomados como CIF de mano de obra.
Material de Desperdicio	Inventario Producto en Proceso CIF Desperdicios Inventario de Materiales	11702 1170205 11701	C C	A	*Se controlara el Desperdicio de materiales, el cual será aplicado a todas las órdenes producidas. *Se hará el cargo a la producción para que estos sean incluidos al costo de producir las órdenes. *Se controlara los niveles de desperdicios para ir aplicando controles que vayan disminuyéndolos.
Orden de Producción Terminada	Inventario de Producto Terminado Inventario de Producto en Proceso Inventario en Proceso Carnes Inventario en Proceso Productos elaborados Inventario en Proceso Frescos Inventario en Proceso Abastecim. Generales Inventario Producto en Proceso Mano de Obra Sueldos y Salarios Inventario Productos en Proceso CIF Depreciación Agua Potable Energía Eléctrica Gas Propano Desperdicios	11703 11702 1170201 1170202 1170203 1170204 1170205 117020501 1170206 117020601 117020603 117020604 117020606 117020605	C	A A A A A A A A A A A A A	*Se controlaran cada uno de los inventarios que se hayan enviado al proceso para hacer el adecuado traspaso a la producción terminada. *Se contabilizara la producción terminada que sea enviada a la etapa de distribución de producto terminado.

El sistema de control también va enfocado a que haya menos desperdicio y en su defecto a mejorar el control y cuantificación de este para aplicarlo correctamente en la determinación de costos de producción de los alimentos.

Para el registro de los desperdicios se hará usando el método de Desperdicios asignados a todas las órdenes de trabajo, el cual consiste en incluirlos como parte de la tasa de aplicación de los costos indirectos de fabricación.

f- Formatos y Documentos

Este elemento es el que viene a proporcionar toda la documentación y formatos que son útiles para respaldar los diversos movimientos que se realizan en las PYMES y que son usados para la elaboración de cifras que irán a integrar los estados financieros, así como para cumplir con una de las partes del control interno de toda empresa.

Los diferentes formatos o documentos lo constituyen todos aquellos cuya utilización va siendo necesaria en los diferentes procedimientos de control propuestos para el control del Costos en PYMES.

3.2- IMPORTANCIA DEL CONTROL DE COSTOS EN LA TOMA DE DECISIONES.

La toma de decisiones es una parte fundamental en la actividad de toda empresa, la cual se describe como el proceso en virtud del cual un curso de acción se selecciona como la manera de solucionar un problema definido, el sistema de control de costos

va enfocado a la generación de información para llevar a cabo proceso de toma de decisiones de cinco pasos los cuales requieren: la obtención de información mediante los datos plasmados en los informes referentes a la determinación y control de los costos; realizar predicciones a cerca de costos futuros, mediante el uso de la información obtenida en la determinación y control de los mismos; elección de una alternativa mediante la comparación de los beneficios pronosticados en base a la información y predicción de costos; con la elección de una alternativa se procede a la implementación de la decisión idónea en el área que lo requiera y así se evalúa el desempeño después de implementar la decisión con lo que se decide continuar con los procesos actuales o reorganizarlos.

La correcta determinación y control de costos será la herramienta que ayude a la gerencia de las pequeñas y medianas empresas dedicadas al servicio de alimentos a la vista a tomar decisiones viables y oportunas en cuanto a:

- Determinación de precios de productos, ya que generalmente se utiliza el costo del producto para determinar en que artículo se obtiene mayor ganancia bruta o en cuales se pierde.
- Proporcionar informes para medir la utilidad y evaluar el inventario.
- Ayudar a mejorar el control de las operaciones.
- Proporcionar información más frecuente, amplia, oportuna y exacta para la planeación que en las PYMES se lleva.

3.3- CASO PRÁCTICO

Para mejor comprensión del sistema y la importancia de su utilización se partirá con los inventarios al 31 de mayo de 2008 además se observaran los movimientos del mes de Junio 2008.

"LA DELICIA, S.A. DE C.V." al inicio del mes de Junio de 2008 contaba con los siguientes datos (Información obtenida de anexo 14).

Como el cálculo de costos es diario, para fines ilustrativos se realiza el proceso de costeo del día 01 de junio; debido a que el procedimiento es similar día con día se desarrolla en forma global el movimiento del mes que va de 01 al 30 de junio.

"LA DELICIA"
DETALLE DE EXISTENCIA DE MATERIALES (INICIAL)
 (EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
POLLO	45	LIBRAS	36.00
ARROZ	12	LIBRAS	7.80
TOMATE	7	LIBRAS	3.29
CEBOLLA	4	LIBRAS	1.20
LECHUGA	8	UNIDAD	6.80
PEPINO	10	UNIDAD	0.80
ACEITE	10	BOTELLA	14.00
SAL (ADEREZO)	10	LIBRAS	1.60
CONSOMES	5	LIBRAS	5.00
SOBRES DE SAL	5	BOLSA	3.35
BOTE CHILE	21	UNIDAD	10.50
SALSA INGLESA	5	UNIDAD	5.50
SERVILLETAS	20	PAQUETE	40.00
AZUCAR	20	LIBRAS	20.00
INSUMO ARTIFICIALES PARA REFRESCOS	10	LIBRAS	10.50
VASOS DESECHABLES 10onz.	500	UNIDAD	15.00
PLATOS DESECHABLES #9	500	UNIDAD	10.00
CUBIERTOS DESECHABLES	500	UNIDAD	8.75
TOTAL			\$ 200.09

Determinación del Costo diario de Producción.

"LA DELICIA"
DETALLE DE COMPRA DE MATERIALES
 (EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
LIMONES	20	UNIDAD	2.00
TOTAL COMPRA DE MATERIALES			\$ 2.00

DETALLE DE COMPRA DE PRODUCTOS YA ELABORADOS
 (EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
TORTILLAS	140	UNIDADES	5.60
TOTAL COMPRA PRODUCTOS YA ELABORADOS			\$ 5.60

DETALLE DE CONSUMO DE MATERIALES -PREPARADO
 (EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
POLLO	29	LIBRAS	23.20
ARROZ	4	LIBRAS	2.60
TOMATE	3	LIBRAS	1.41
CEBOLLA	8	UNIDAD	2.40
LECHUGA	4	UNIDAD	3.40
PEPINO	10	UNIDAD	0.80
LIMONES	16	UNIDAD	1.81
TOTAL CONSUMO MATERIALES-EN PREPARADO			\$ 35.62

DETALLE DE CONSUMO DE MATERIALES-COCINADO

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
ACEITE	2	BOTELLA	2.8
TOTAL CONSUMO MATERIALES-COCINADO			\$ 2.80

DETALLE DE CONSUMO DE PRODUCTOS YA ELABORADOS

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
TORTILLAS	140	UNIDADES	5.60
TOTAL CONSUMO DE PRODUCTOS YA ELABORADOS			\$ 5.60

DETALLE DE CONSUMO DE MATERIALES -EN COCINADO

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
SAL (ADEREZO)	0.5	LIBRAS	0.16
CONSOMES	0.5	LIBRAS	0.50
TOTAL CONSUMO DE MATERIALES -EN COCINADO			\$ 0.66

DETALLE DE CONSUMO DE MATERIALES -EN DISTRIBUCION

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
SOBRES DE SAL	70	SOBRES	0.46
AZUCAR	6	LIBRAS	6.00
INSUMO ARTIFICIALES PARA REFRESCOS	2	LIBRAS	2.10
VASOS DESECHABLES 10onz.	66	UNIDAD	1.89
PLATOS DESECHABLES #9	66	UNIDAD	1.26
CUBIERTOS DESECHABLES	66	UNIDAD	1.10
TOTAL CONSUMO DE MATERIALES -EN DISTRIBUCION			\$12.81

3.3.1- REGISTRO DE DIARIO

PARA LA FECHA 01 DE JUNIO DE 2008

El registro contable diario seria el siguiente:

"LA DELICIA"
Registro de Diario

Fecha	Código	Concepto	Parcial	Debe	Haber
01/06/08		Asiento Contable 1			
	11701	Inventario de Materiales		7.60	
	1170102	Tortillas			
	117010201	Tortillas	5.60		
	1170103	Frescos			
	117010301	Verduras y vegetales	<u>2.00</u>		
	131	Crédito Fiscal		0.99	
	13101	Crédito Fiscal-Por Compras			
	11101	Caja			8.59
	1110101	Compra de Tortillas y limones	<u>8.59</u>		
		v/registro de las compras a contado de limones y tortillas			
01/06/08		Asiento Contable 2			
	11702	Inventario Producto en Proceso para elaboración Orden #1 (66 platillos)		44.57	
	11702	Carnes			
	1170201	Carnes rojas y aves	23.20		
	1170202	Tortillas			
	117020201	Tortillas	5.60		
	1170203	Frescos			
	117020301	Verduras y vegetales	7.42		
	1170204	Abastecimientos generales			
	117020404	Insumo para refresco artificial	2.10		
	117020405	Platos y Vasos desechables	3.15		
	117020406	Cubiertos desechables	1.10		
	117020410	Servilletas	<u>2.00</u>		
	11701	Inventario de Materiales			44.57
	1170101	Carnes			
	117010101	Carnes rojas y aves	23.20		
	1170102	Tortillas			
	117010201	Tortillas	5.60		

	1170103	Frescos			
	117010301	Verduras y vegetales	7.420		
	1170104	Abastecimientos generales			
	117010404	Insumo para refresco artificial	2.10		
	117010405	Platos y Vasos desechables	3.15		
	117010406	Cubiertos desechables	1.10		
	117010410	Servilletas	<u>2.00</u>		
		v/por las requisiciones hechas al inventario correspondiente.			
01/06/08		Asiento Contable 3			
	11703	Inventario Producto Terminado para elaboración Orden #1 (66 platillos)		44.57	
	11703	Carnes			
	1170301	Carnes rojas y aves	23.20		
	1170302	Tortillas			
	117030201	Tortillas	5.60		
	1170303	Frescos			
	117030301	Verduras y vegetales	7.42		
	1170304	Abastecimientos generales			
	117030404	Insumo para refresco artificial	2.10		
	117030405	Platos y Vasos desechables	3.15		
	117030406	Cubiertos desechables	1.10		
	117030410	Servilletas	<u>2.00</u>		
	11702	Inventario Producto en Proceso para elaboración Orden #1 (66 platillos)			44.57
	11702	Carnes			
	1170201	Carnes rojas y aves	23.20		
	1170202	Tortillas			
	117020201	Tortillas	5.60		
	1170203	Frescos			
	117020301	Verduras y vegetales	7.42		
	1170204	Abastecimientos generales			
	117020404	Insumo para refresco artificial	2.10		
	117020405	Platos y Vasos desechables	3.15		
	117020406	Cubiertos desechables	1.10		
	117020410	Servilletas	<u>2.00</u>		
		v/para liquidar la producción en proceso y hacer la aplicación a la producción terminada del día.			

En la determinación del costo diario de producción se le adicionan los costos indirectos de fabricación correspondientes

al último día del mes anterior ya que los del mes en curso no están disponibles sino hasta fin de mes; en el desarrollo del movimiento general se presenta el prorrateo de estos costos correspondientes a este mes.

Estado de Costo de Producción fecha 01-06-2008

"LA DELICIA"
Estado de costo de Producción
del 01 de junio de 2008
(EXPRESADO EN DOLARES)

Costos incurridos en el periodo		\$	83.48
(+) Materiales	\$		59.49
(+) Mano de Obra	\$		19.33
(+) Costos indirectos de fabricación	\$		4.66
(+) Inventario Producto en Proceso (Inicial)		\$	-
(-) Costo de Producción en proceso		\$	83.48
(-) Inventario Producto en proceso(Final)		\$	-
(=) Costo de Producción		\$	83.48

$$\text{Costo unitario de Producción} = \frac{\text{Costo Total de Producción}}{\text{Total de unidades Producidas}}$$

$$\text{Costo unitario de Producción} = \frac{83.48}{66 \text{ platos}}$$

$$\text{Costo Unitario de Producción} = \$1.264 \text{ aproximado a } \$1.26$$

$$\text{Costo Total unitario} = \frac{\text{Costo de Producción} + \text{Gastos de Operación}}{\text{Total unidades producidas}}$$

$$\text{Costo Total unitario} = \frac{83.48 + 31.84}{66 \text{ platos}}$$

$$\text{Costo Total unitario} = \$1.75$$

La Delicia espera obtener un 7% de utilidad.

Costo unitario de producción = \$ 1.75

(+) Porcentaje de utilidad (7%) = \$ 0.14

(=) Precio de venta = \$ 1.89

PARA LA FECHA DEL 01 AL 30 DE JUNIO DE 2008

Desarrollo del movimiento general del mes de junio:

La empresa realiza compras de materiales y materiales indirectos, según detalle presentado a continuación (información obtenida en anexo 14):

"LA DELICIA"
RESUMEN COMPRA DE MATERIALES
(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
POLLO	860	LIBRAS	880.00
ARROZ	110	LIBRAS	74.40
TOMATE	73	LIBRAS	37.94
CEBOLLA	36	LIBRAS	12.16
LECHUGA	17	UNIDAD	13.10
PEPINO	220	UNIDAD	20.50
ACEITE	21	BOTELLA	30.54
LIMONES	60	UNIDAD	6.80
SERVILLETAS	20	PAQUETE	44.00
SAL (ADEREZO)	18	LIBRAS	3.42
CONSOME	7	LIBRAS	7.35
SALSA INGLESA	19	UNIDAD	21.85
AZUCAR	30	LIBRAS	33.00
INSUMOS PARA REFRESCO	15	LIBRAS	18.75
VASOS DESECHABLES	2000	UNIDAD	100.00
PLATOS DESECHABLES #9	2000	UNIDAD	80.00
CUBIERTOS DESECHABLES	2000	UNIDAD	60.00
TOTAL COMPRA DE MATERIALES			\$ 1,443.81

RESUMEN COMPRA DE PRODUCTOS YA ELABORADOS

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
TORTILLAS	4200	UNIDADES	168.00
TOTAL COMPRA DE PRODUCTOS YA ELABORADOS.			\$ 168.00

Durante el período en estudio se utilizó materiales, productos ya elaborados y materiales indirectos, en los diversos procesos que lleva la preparación de los alimentos según se detalla a continuación:

(Información extraída de anexo 14)

RESUMEN CONSUMO DE MATERIALES EN-PREPARADO

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
POLLO	845	LIBRAS	853.00
ARROZ	114	LIBRAS	76.60
TOMATE	71	LIBRAS	36.41
CEBOLLA	39	UNIDAD	13.00
LECHUGA	21	UNIDAD	16.70
PEPINO	200	UNIDAD	18.30
LIMONES	50	UNIDAD	5.60
TOTAL CONSUMO MATERIALES-EN PREPARADO			\$1,019.61

RESUMEN CONSUMO DE MATERIALES-COCINADO

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
ACEITE	24	BOTELLA	34.04
TOTAL RESUMEN DE MATERIALES EN COCINADO.			\$ 34.04

RESUMEN CONSUMO DE PRODUCTOS YA ELABORADOS

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
TORTILLAS	4200	UNIDADES	168.00
TOTAL CONSUMO DE PRODUCTOS YA ELABORADOS.			\$ 168.00

RESUMEN CONSUMO DE MATERIALES-EN COCINADO

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
SAL (ADEREZO)	14	LIBRAS	2.35
CONSOMES	7	LIBRAS	7.10
TOTAL CONSUMO DE MATERIALES EN COCINADO.			\$ 9.45

RESUMEN CONSUMO DE MATERIALES -EN DISTRIBUCION

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
SOBRES DE SAL	3	BOLSA	2.01
BOTE CHILE	6	UNIDAD	3.00
SALSA INGLESA	12	UNIDAD	13.55
AZUCAR	28	LIBRAS	38.8
INSUMO ARTIFICIALES PARA REFRESCOS	16	LIBRAS	22.50
VASOS DESECHABLES 10onz.	1900	UNIDAD	95.00
PLATOS DESECHABLES #9	1900	UNIDAD	76.00
CUBIERTOS DESECHABLES	1900	UNIDAD	60.50
TOTAL CONSUMO DE MATERIALES EN DISTRIBUCION.			\$ 311.36

DESPERDICIOS DE MATERIALES

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
TOMATE	5	LIBRAS	2.70
LECHUGA	2	UNIDAD	1.60
PEPINO	15	UNIDAD	2.00
LIMONES	8	UNIDAD	0.96
TOTAL DESPERDICIOS DE MATERIALES			\$ 7.26

El 30 de junio de 2008, se realizo inventario físico tomando como base los registros de control de inventarios que usan las empresas en estudio, con el objeto de realizar los ajustes necesarios, y de lo cual se obtuvo lo siguiente:

Existencia de materias primas en mal estado, las cuales no estaban en condiciones de ser utilizadas en la producción de los alimentos y por lo que pasan a formar parte del desperdicio.

Realizados los ajustes por desperdicios, se determinan los inventarios finales, como se muestra a continuación (información extraída de anexo 14):

"LA DELICIA"**DETALLE DE MATERIALES (FINAL)**

(EXPRESADO EN DOLARES)

ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
POLLO	60	LIBRAS	63.00
ARROZ	8	LIBRAS	5.60
TOMATE	3	LIBRAS	1.62
CEBOLLA	1	LIBRAS	0.36
LECHUGA	2	UNIDAD	1.60
PEPINO	15	UNIDAD	1.50
LIMONES	2	UNIDAD	0.24
ACEITE	7	BOTELLA	10.50
SAL (ADEREZO)	14	LIBRAS	2.66

CONSOMES	5	LIBRAS	5.25
SOBRES DE SAL	2	BOLSA	1.34
BOTE CHILE	11	UNIDAD	5.50
SALSA INGLESA	12	UNIDAD	13.80
SERVILLETAS	15	PAQUETE	1.50
AZUCAR	22	LIBRAS	24.20
INSUMO ARTIFICIALES PARA REFRESCOS	9	LIBRAS	11.25
VASOS DESECHABLES 10onz.	600	UNIDAD	30.00
PLATOS DESECHABLES #9	600	UNIDAD	24.00
CUBIERTOS DESECHABLES	600	UNIDAD	18.00
TOTAL			\$ 221.92

Con la información antes presentada se procede a efectuar los registros de diario correspondientes, mayorización, elaboración de Estado de Costo de Producción, elaborar Estado de Costo de Ventas, Determinación de precio costo de producción, Establecer el precio de venta y elaboración de Estado de Resultados.

Asientos Contables

"LA DELICIA"
Asientos de Diario

Fecha	Código	Concepto	Parcial	Debe	Haber
30/06/08		Asiento Contable 1			
	11701	Inventario de Materiales		\$1,611.81	
	1170101	Carnes			
	117010101	Carnes rojas y aves	\$880.00		
	1170102	Tortillas			
	117010201	Tortillas	\$168.00		
	1170103	Frescos			
	117010301	Verduras y vegetales	\$195.44		
	1170104	Abastecimientos generales			
	117010402	Salsa inglesa	\$21.85		
	117010404	Insumo para refresco artificial	\$18.75		
	117010405	Platos y Vasos desechables	\$180.00		
	117010406	Cubiertos desechables	\$60.00		
	117010407	Consomé	\$7.35		
	117010408	Sal (Aderezo)	\$3.42		

	117010409	Azúcar	\$33.00		
	117010410	Servilletas	\$44.00		
	131	Crédito Fiscal		\$209.54	
	13101	Crédito Fiscal-Por Compras	\$209.54		
	11101	Caja			\$1,821.35
	1110101	Compra de Pollo	\$880.00		
	1110101	Compra de Vegetales	\$195.44		
	1110101	Compra de Tortillas	\$168.00		
	1110101	Compra de Abastecimientos generales	\$368.37		
		V/registro de las compras a contado.			
		Asiento Contable 2			
30/06/08	11702	Inventario Producto en Proceso			
		para elaboración Orden #2 (1795 platillos)		\$1,582.72	
	1170201	Carnes			
	117020101	Carnes rojas y aves	\$853.00		
	1170203	Frescos			
	117020301	Verduras y vegetales	\$200.65		
	1170202	Tortillas			
	117020201	Tortillas	\$168.00		
	1170204	Abastecimientos generales			
	117020401	Botes de chile	\$3.00		
	117020402	Salsa inglesa	\$13.55		
	117020403	Sal (Aderezo)	\$2.35		
	117020404	Insumo para refresco artificial	\$22.50		
	117020405	Platos y Vasos desechables	\$151.00		
	117020406	Cubiertos desechables	\$50.50		
	117020407	Consomé	\$7.10		
	117020408	Sobres de sal	\$2.01		
	117020409	Azúcar	\$30.80		
	117020410	Servilletas	\$78.26		
	11701	Inventario de Materiales			\$1,582.72
	1170101	Carnes			
	117010101	Carnes rojas y aves	\$853.00		
	1170102	Tortillas			
	117010201	Tortillas	\$168.00		
	1170103	Frescos			
	117010301	Verduras y vegetales	\$200.65		
	1170104	Abastecimientos generales			
	117010401	Botes de chile	\$3.00		
	117010402	Salsa inglesa	\$13.55		
	117010403	Sal (Aderezo)	\$2.35		
	117010404	Insumo para refresco artificial	\$22.50		
	117010405	Platos y Vasos desechables	\$151.00		
	117010406	Cubiertos desechables	\$50.50		

	117010407	Consomé	\$7.10		
	117010408	Sobres de sal	\$2.01		
	117010409	Azúcar	\$30.80		
	117010410	Servilletas	<u>\$78.26</u>		
		v/por las requisiciones hechas al inventario correspondiente.			
30/06/08		Asiento Contable 3			
	11702	Inventario Producto en Proceso			
		para elaboración Orden #2 (1795 platillos)		\$577.00	
	1170205	Mano de Obra			
	117020501	Sueldos y Salarios	<u>\$577.00</u>		
	11101	Caja			\$577.00
	1110101	Caja	<u>\$577.00</u>		
		v/Por la mano de obra usada en la Producción en proceso del mes.			
30/06/08		Asiento Contable 4			
	11703	Inventario de Producto Terminado			
		para elaboración Orden #2 (1795 platillos)		\$1,582.72	
	170301	Carnes			
	117030101	Carnes rojas y aves	\$853.00		
	1170302	Tortillas			
	117030201	Tortillas	\$168.00		
	1170303	Frescos			
	117030301	Verduras y vegetales	\$200.65		
	1170304	Abastecimientos Generales			
	117030401	Botes de chile	\$3.00		
	117030402	Salsa inglesa	\$13.55		
	117030403	Sal (Aderezo)	\$2.35		
	117030404	Insumo para refresco artificial	\$22.50		
	117030405	Platos y Vasos desechables	\$151.00		
	117030406	Cubiertos desechables	\$50.50		
	117030407	Consomé	\$7.10		
	117030408	Sobres de sal	\$2.01		
	117030409	Azúcar	\$30.80		
	117030410	Servilletas	<u>\$78.26</u>		
	11702	Inventario de Producto en Proceso			
		para elabo. Orden #2 (1795 platillos)			\$1,582.72
	1170201	Carnes			
	117020101	Carnes rojas y aves	\$853.00		

	1170202	Tortillas			
	117020201	Tortillas	\$168.00		
	1170203	Frescos			
	117020301	Verduras y vegetales	\$200.65		
	1170204	Abastecimiento generales			
	117020401	Botes de chile	\$3.00		
	117020402	Salsa inglesa	\$13.55		
	117020403	Sal (Aderezo)	\$2.35		
	117020404	Insumo para refresco artificial	\$22.50		
	117020405	Platos y Vasos desechables	\$151.00		
	117020406	Cubiertos desechables	\$50.50		
	117020407	Consomé	\$7.10		
	117020408	Sobres de sal	\$2.01		
	117020409	Azúcar	\$30.80		
	117020410	Servilletas	<u>\$78.26</u>		
		V/Para liquidar la producción en proceso y hacer la aplicación producción terminada			
30/06/08		Asiento Contable 5			
	11703	Inventario Producto Terminado			
		para elaboración Orden #2 (1795 platillos)		\$577.00	
	1170305	Mano Obra			
	117030501	Sueldos y Salarios	<u>\$577.00</u>		
	11702	Inventario Producto en Proceso			
		para elab. Orden #2 (1795 platillos)			\$577.00
	1170205	Mano de Obra			
	117020501	Sueldos y Salarios	<u>\$577.00</u>		
		v/Para liquidar la mano de obra en proceso y hacer la aplicación a la producción terminada			
30/06/08		Asiento Contable 6			
	11702	Inventario Producto en Proceso			
		para elaboración Orden #2 (1795 platillos)		\$139.68	
	1170206	Costos Indirectos de Fabricación			
	117020601	Depreciación	\$38.68		
	117020603	Agua potable	\$8.50		
	117020604	Energía eléctrica	\$68.50		
	117020606	Gas Propano	\$24.00		
	131	Crédito Fiscal		\$12.03	
	13101	Crédito Fiscal- Por Compras	<u>\$12.03</u>		
	11101	Caja			\$65.80
	1110101	Caja	<u>\$62.68</u>		

	21105	Cuentas por Pagar			\$85.91
	2110503	CAES	\$77.41		
	2110504	ANDA	<u>\$8.50</u>		
		v/ Por los costos indirectos de prod. aplicados en la producción en proceso del mes.			
30/06/08		Asiento Contable 7			
	11703	Inventario Producto Terminado para elaboración Orden #2 (1795 platillos)		\$139.68	
	1170306	Costos Indirectos de Fabricación			
	117030601	Depreciación	\$38.68		
	117030603	Agua potable	\$8.50		
	117030604	Energía eléctrica	\$68.50		
	117030606	Gas Propano	<u>\$24.00</u>		
	11702	Inventario Producto en Proceso para elabo. Orden #2 (1795 platillos)			\$139.68
	1170206	Costos Indirectos de Fabricación			
	117020601	Depreciación	\$38.68		
	117020603	Agua potable	\$8.50		
	117020604	Energía eléctrica	\$68.50		
	117020606	Gas Propano	<u>\$24.00</u>		
		v/ Para liquidar la producción en proceso y hacer la aplicación a la producción terminada del mes			
30/06/08		Asiento Contable 8			
	11702	Inventario Producto en Proceso para elaboración Orden #2 (1795 platillos)		\$7.26	
	1170206	Costos Indirectos de Fabricación			
	117020605	Desperdicios	<u>\$7.26</u>		
	11701	Inventario de Materiales			\$7.26
	1170103	Frescos			
	117010301	Verduras y vegetales	<u>\$7.26</u>		
		v/Por el registro de los desperdicios de materia prima			
30/06/08		Asiento Contable 9			
	11703	Inventario Producto Terminado para elaboración Orden #2 (1795 platillos)		\$7.26	
	1170306	Costos Indirectos de Fabricación			
	117030605	Desperdicios	<u>\$7.26</u>		

11702	Inventario Producto en Proceso			
	para elabo. Orden #2 (1795 platillos)			\$7.26
1170206	Costos Indirectos de Fabricación			
117020605	Desperdicios		\$7.26	
	v/aplicación al costo de producción de desperdicios de materia prima.			

3.3.2- REGISTROS DE MAYOR

"LA DELICIA"**Libro Mayor**

<u>Inventario de Materiales</u>				<u>Inventario Prod. Terminado</u>	
S	200.09	853.00	2	4	853.00
1	880.00	168.00	2	4	168.00
1	168.00	200.65	2	4	200.65
1	195.44	361.07	2	4	361.07
1	368.37	7.26	8	5	577.00
				7	139.38
	1811.90	1589.98		9	7.26
	221.92				2306.36
					0.00
					2306.36

<u>Inventario Prod. En Proceso</u>			
2	853.00	853.00	4
2	200.65	168.00	4
2	168.00	200.65	4
2	361.07	361.07	4
3	577.00	577.00	5
6	139.68	139.68	7
8	7.26	7.26	9
	2306.66	2306.66	
	0.00		

3.3.3- ESTADOS FINANCIEROS

ESTADO DE COSTO DE PRODUCCION

"LA DELICIA"
Estado de costo de Producción (Anexo:18)
del 01 al 30 de junio de 2008
(EXPRESADO EN DOLARES)

Costos incurridos en el periodo		\$ 2,306.66
(+) Materiales	(Anexo:17)	\$ 1,589.98
(+) Mano de Obra	(Anexo:15)	\$ 577.00
(+) Costos indirectos de Fabricación	(Anexo:16)	<u>\$ 139.68</u>
(+) Inventario Producto en Proceso	(Inicial)	\$ -
(=) Costo de Producción en proceso		\$ 2,306.66
(-) Inventario Producto en proceso	(Final)	<u>\$ -</u>
(=) Costo de Producción		<u><u>\$ 2,306.66</u></u>

ESTADO DE COSTO DE VENTA

"LA DELICIA"
Estado de Costo de Venta (Anexo:19)
del 01 al 30 de junio de 2008
(EXPRESADO EN DOLARES)

Inventario Productos terminados(Inicial)		\$ -
(+) Costo de Producción (Anexo: 18)		<u>\$ 2,306.66</u>
(=) Productos disponibles para la venta		\$ 2,306.66
(-) Inventario Productos terminados(Final)		<u>\$ -</u>
(=) Costo de Venta		<u><u>\$ 2,306.66</u></u>

ESTADO DE RESULTADOS

Al finalizar las operaciones del 01 al 30 de junio de 2008 y después de haber elaborado el estado de costo de producción y estado de costos de lo vendido, se procede a elaborar el Estado de resultados, en el cual se adicionan operaciones adicionales

que están fuera del proceso productivo como los gastos de administración y venta.

"LA DELICIA"
Estado de Resultados
del 01 al 30 de junio de 2008
(EXPRESADO EN DOLARES)

Venta Neta		\$3,451.38
(-) Costo de venta	(Anexo:19)	<u>\$2,306.84</u>
(=) Utilidad Bruta		\$1,144.54
(-) Gastos de Operación		\$ 955.00
Gastos de Administración	(Anexo: 15)	\$ 580.00
Gastos de Venta	(Anexo: 15)	<u>\$ 375.00</u>
(=) Utilidad de Operación		<u><u>\$ 189.54</u></u>

Para el establecimiento de la utilidad neta del ejercicio, se consideran factores como la reserva legal (7%) para sociedades, el impuesto sobre la renta (25% sobre la utilidad después de reservas).

3.4- DETERMINACION DEL COSTO UNITARIO DE PRODUCCION

Después de efectuados los registros contables de las operaciones del periodo del 01 al 30 de junio de 2008, se procedió a elaborar el estado de costo de producción, el cual presenta un costo total de \$2,306.66; valor que será distribuido entre la producción de dicho periodo el cual fue de 1,795 platos de pollo, para obtener el costo unitario de producción, según se muestra a continuación:

Formula:

$$\text{Costo unitario de Producción} = \frac{\text{Costo Total de Producción}}{\text{Total de unidades Producidas}}$$

$$\text{Costo unitario de Producción} = \frac{2,306.66}{1,795 \text{ platos}}$$

Costo Unitario de Producción = \$1.285 aproximado a \$1.29

3.5- DETERMINACION DEL COSTO TOTAL UNITARIO

Para la determinación del costo total unitario se parte de la siguiente formula:

$$\text{Costo Total unitario} = \frac{\text{Costo de Producción} + \text{Gastos de Operación}}{\text{Total unidades producidas}}$$

$$\text{Costo Total unitario} = \frac{2,306.66 + 955.00}{1,795 \text{ platos}}$$

Costo Total unitario = \$1.82

3.6- ESTABLECIMIENTO DEL PRECIO DE VENTA.

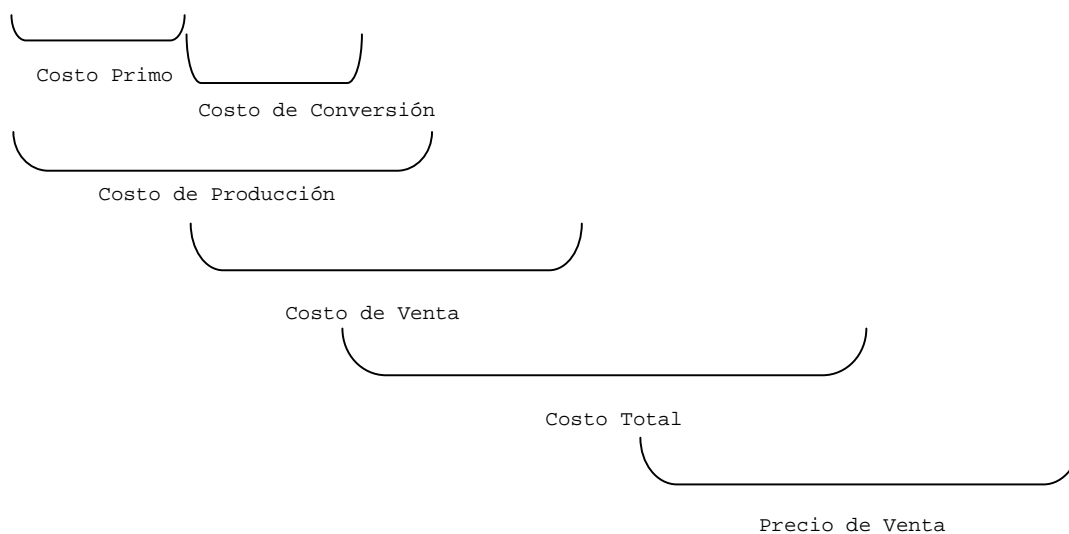
El establecimiento del precio de venta es una de las decisiones más importantes que debe tomar todo negocio, ya que de este depende el rumbo que seguirá la empresa; por lo que para determinarlo se deben tomar en cuenta los siguientes factores:

- Recuperar todos los costos y/o gastos en que se haya incurrido para producirlos hasta ponerlos en manos del cliente.
- Establecer un margen de utilidad que se espera obtener por el producto.
- La competencia
- La oferta y la demanda

- La ubicación geográfica.

A continuación se presentan los rubros integrantes del precio de venta:

M.P + M.O.D + C.I.F + Gs.Comerc. + Gs.Financieros + % Utilidad



Las PYMES dedicadas al servicio de alimentos a la vista con toda la información obtenida están en condiciones de tomar la idónea decisión de fijación del precio de venta según se muestra:

Establecimiento del precio de venta:

Precio de Venta = Costo Total (unitario) + % de utilidad

La Delicia espera obtener un 7% de utilidad.

Costo Total unitario	= \$ 1.82
(+) Porcentaje de utilidad (7%)	= \$ 0.12
(=) Precio de venta	= \$ <u>1.94</u>

CAPITULO IV

4- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Después de realizada la investigación sobre los sistemas de control de costos de los restaurantes de servicio de comida a la vista del municipio de San Salvador, efectuada la correspondiente recopilación bibliográfica y el análisis de los datos respectivos se concluye y recomienda lo siguiente:

4.1- CONCLUSIONES

4.1.1- Las PYMES carecen de un sistema de control de costo que genere información financiera que cumpla con los requisitos básicos que establece la normativa.

4.1.2- El conocimiento de los administradores de las PYMES en cuanto a métodos de control y calculo de costos es débil, motivo por el cual la valoración al controlar y asignar costos es imprecisa.

4.1.3- La mayor parte de este tipo de negocios no utilizan la documentación requerida que ampare el control adecuado de los elementos del costo en las diversas etapas del proceso de producción, con lo cual la recopilación de información no cuenta con una base confiable que garantice la preparación de informes y estados financieros.

4.2- RECOMENDACIONES

4.2.1- Es conveniente que los administradores de las PYMES incorporen el Sistema de Control de costos enfocado a la toma de decisiones que se plantea en la propuesta, a todo su proceso operativo y administrativo, para garantizar que las operaciones están siguiendo los parámetros establecidos y lograr la obtención de información financiera que sirva de base confiable para la preparación de Estados Financieros, con los cuales estén en condiciones de analizar, evaluar y seleccionar las alternativas que satisfagan de forma eficaz el logro de las metas.

4.2.2- Que los empleados de las PYMES dedicadas al servicio de alimentos a la vista sean capacitados, para ampliar sus conocimientos en cuanto a métodos de control y cálculo de costos con lo cual se verá la importancia y necesidad del Sistema de Control de costos enfocado a la toma de decisiones.

4.2.3- Los administradores de las PYMES deben realizar una evaluación del proceso de producción para identificar las áreas en las cuales es necesario el control documental de las diferentes actividades, con lo cual se garantice la elaboración de los estados financieros y se respalden los registros y controles aplicados.

BIBLIOGRAFIA

Charles T. Horngren y otros, Capitulo I: El Papel del Contador en la Organización, Contabilidad de costos un enfoque gerencial, ed. XII, Ed. Pearson Educación, México, 2007, págs.2-3.

Del Río González Cristóbal. Costos 1. Edición X, México, 1984, Págs.39, 65.

Del Río González Cristóbal. Costos de Alimentos y Bebidas. Edición I, México, 1999, Págs. III-3-19.

Estupiñán Gaitán, Rodrigo. Control Interno y Fraudes, Análisis de Informe COSO, Colombia, Ecoe Ediciones, Ed.I-2002, Págs. 21-40,70-72.

Faga, Héctor Alberto/Ramos Mejía Mariano Enrique. Como Conocer y Manejar sus Costos para Tomar Decisiones Rentables, Ediciones Granica, S.A., 2007, Págs. 61-63.

Fornos, Manuel de Jesús. Contabilidad de Costos 1, Una introducción, Ediciones contables talleres gráficos UCA, Ed.I-2001, Págs. 2,49.

Guajardo Cantú, Gerardo, Contabilidad Financiera., México, Mc Graw Hill, III Edic. 2002.

Harol Koontz, Heinz Weihrich, Administración una Perspectiva Global, México, McGraw Hill, X Edic. 1995, págs. 578-580/670-675.

Harol Koontz, Cyril O'Donnell, Curso de Administración Moderna, México, McGraw Hill, II Edic. 1970, págs. 199-200/586-589
James A.F. Stoner, Administración, México, II Edic. 1989, págs. 163-167/661-662/669-671

Martínez, Julia Evelin, Desafíos y Oportunidades de las PYME Salvadoreñas. El Salvador, 2002, pag.6-17.

Montgomery/Philip L. Befliese, Kenneth P. Jonson, Auditoria. México, 2002, Cap. III

Neumer, John J. W., PH. D. Contabilidad de Costos. Principios y Prácticas. Pág.97.

Océano/Centrum, Enciclopedia Practica de la Pequeña y Mediana Empresa. Editorial Océano, 2004 Pág.451-452.

Decreto Legislativo N° 671, Código de Comercio de El Salvador, Diario oficial N°140, 31 de Julio 1970.

Decreto Legislativo N°230, Código Tributario, Diario oficial N°241, Tomo N°349, 2000.

Decreto Legislativo N°296, Ley de Impuesto a la transferencia de bienes muebles y a la prestación de servicios.

Decreto Legislativo N°496, Ley de Impuesto sobre la Renta, 2004.

O. GRECO, Diccionario de Economía 2003.

Godofredo Aguillón Cruz, Situación actual y perspectivas de la micro, pequeña y mediana empresa en El Salvador, Dirección de investigación UTEC, 1998, Págs. 8.

CONAMYPE, Ministerio de Economía, Organización Institucional, Memoria de labores 2005, Págs. 3, 2006.

Documento informativo, CINDOC-CONAMYPE 2006.

El Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB), NIC 1 Presentación de Estados Financieros, Londres, 2001.

El Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB), NIC 2 Inventarios, Londres, 2001.

Kotler y otros. Pymes. Ed Pretice House 2001. Pag 1.

Specthrrie, Samuel Waldo, Contabilidad Básica de Costos.

Zorrilla Salgador, Juan Pablo. La Importancia de las PYMES en México y para El Mundo, México, 2004, Págs. 3,5-8.

Conferencia Interamericana de Contabilidad VII, y la Asamblea nacional de graduados en ciencias económicas VII, Mar del Plata, Argentina 1965. Disponible en <http://www.monografias.com/trabajos/pcga/pcga.shtml> [16-04-2007, 8.50pm.]

Chezpik García, Adys y otros, Aspectos Fundamentales que definen el tratamiento de los Costos para el Diseño de Técnicas o Sistemas págs.10-12. Disponible en: <http://www.gestiopolis.com/canales8/fin/costos-fundamentos->

que-definen-el-tratamiento-de-los-costos.htm [12-05-2007,
9.25pm.]

Fontt, Ihndira Elena. Sistemas de Control, México, pag.1-3.
Disponible en <http://www.monografias.com>[consulta:05-06-
2007, 9.30p.m.]

Fundación de Investigaciones Económicas Latinoamericanas. Las
Pequeñas y Medianas Empresas. Buenos Aires, Argentina,1996,
Págs.12,22,25-28. Disponible en:
<http://www.fiel.org/publicaciones/Libros/pyme.pdf>[12-04-
2007, 9.25am].

Instituto del Banco Mundial, Desarrollo de la Mipyme, Políticas
de apoyo y CAFTA 2005, Págs.1-7. Disponible en:
[http://info.worldbank.org/etools/docs/library/229634/hondur
as.pdf](http://info.worldbank.org/etools/docs/library/229634/honduras.pdf) [22-03-2007, 10.50pm]

ANEXOS

INDICE DE ANEXOS

- Anexo: 1** Instrumento de recolección de datos
- Anexo: 2** Análisis e interpretación de resultados
- Anexo: 3** Flujograma de Producción
- Anexo: 4** Formato Planilla de Sueldos y Salarios
- Anexo: 5** Formato Reporte de Existencias
- Anexo: 6** Formato de Orden de Compra
- Anexo: 7** Formato de Recepción de Mercadería
- Anexo: 8** Formato de Marbete de Carnes
- Anexo: 9** Formato de Control de Marbetes
- Anexo: 10** Formato de Hoja de Requisición de Almacén
- Anexo: 11** Formato de Kardex de Control de Inventarios
- Anexo: 12** Formato de Recetario de Alimentos
- Anexo: 13** Catalogo de cuentas La Delicias, S.A.
- Anexo: 14** Registro de Control de Inventarios La Delicia del 01 al 30 de junio de 2007.
- Anexo: 15** Registro de Distribución de Personal La Delicia del mes de Junio de 2007.
- Anexo: 16** Cuadros de Depreciación Activos de La Delicia del mes de Junio de 2007
- Anexo: 17** Detalle de Materiales
- Anexo: 18** Estado de Costo de Producción
- Anexo: 19** Estado de Costo de Venta

Anexo: 1

**CUESTIONARIO DIRIGIDO A PROPIETARIOS, GERENTES Y/O
ADMINISTRADORES DE LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DEDICADAS AL
SERVICIO DE ALIMENTOS A LA VISTA DEL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR**

Indicaciones: Conteste cada pregunta según corresponda.

Cargo de persona entrevistada:

Número de empleados _____

Ingresos Mensuales \$_____

1-¿Planea la producción diaria de sus platillos?

Si ___ No ___

2-¿Cuentan con un equipo de refrigeración o cuarto frío para la preservación de los materiales perecederos?

Si ___ No ___

3-¿Cuántos días estima la preservación de los alimentos?

a- Carnes _____ días

b- Vegetales _____ días

4- ¿Cuáles de los siguientes pasos son aplicados para la compra de materiales?

a) Requisición de Materiales _____

b) Solicitud de Compra _____

c) Cotización de Precios _____

d) Orden de Compra _____

e) Otros. Especifique _____

5-¿Cotiza como mínimo a 3 proveedores para hacer las compras de materiales a fin de obtener mejores precios?

Si No

6-¿Quién es el responsable de decidir que materiales comprar?

- a- El Cocinero d- Departamento de Compras
b- Gerente o Propietario e- Departamento de Ventas
c- Bodeguero

7-¿Quiénes son los encargados de autorizar la compra, la custodia y a la salida de los inventarios?

- a) Propietario o Gerente c) Propietario y Bodeguero
b) Bodeguero d) Otro. Especifique _____

8-¿Que documentación utilizan en la compra de materiales?

- a- Requisición de compras
b- Nota de Cotización
c- Orden de Compra
d- Informe de recepción de materiales
e- Ninguno de los anteriores

9-¿Se utiliza la Requisición autorizada de materiales para la salida de la bodega?

Si No

10-¿Por medio de que se controlan las existencias de materiales y suministros?

- a- Kardex Computarizado
b- Kardex Manual
c- Control visual
d- Conteo físico

e-Ninguna de las anteriores

f- Otro. Especifique: _____

11-El conteo de las existencias es realizado:

a) Diariamente c) Quincenalmente

b) Semanalmente d) Mensualmente

12-¿Qué criterio usa para asignar el costo de los materiales usados en la producción al costo de los productos elaborados?

a- Un porcentaje del costo de la materia prima

b- La cantidad total de materiales usada en el periodo
dividido entre la cantidad de producto elaborado.

c- Estimaciones a partir de la experiencia

d- Otro. Indique: _____

13-¿Cuál método para valorar los inventarios y los materiales usados en la producción utiliza la empresa?

a- Primeras en entrar, primeras en salir (PEPS)

b- Ultimas en entrar, primeras en salir (UEPS)

c- Promedio de fin de mes

d- Identificación específica

e- No respondió

f- Otro. Indique: _____

14-¿Qué criterio usa para asignar el costo del salario de los trabajadores que intervienen en el proceso productivo al costo de los productos elaborados?

a- A partir de promedio de pago a todos los
trabajadores de producción.

b- El pago a los trabajadores en base al
salario fijo.

- c- El pago a los trabajadores en base a el numero de horas empleadas en la elaboraci3n del producto. _____
- d- Estimaciones a partir de la experiencia _____
- e- Un porcentaje del costo de la mano de obra directa _____
- f- Se considera una cantidad fija _____
- g- No se asigna al costo del producto _____

15-¿Aplica alguno de los siguientes criterios para la distribuci3n de costo indirectos de producci3n para determinar el costo exacto de sus productos?

- a- A partir de un porcentaje del costo de la Materia prima. _____
- b- El costo de la factura de los materiales comprados, en el periodo. _____
- c- La cantidad de materiales usados en el producto _____
- d- La cantidad total de materiales usada en el periodo dividido entre la cantidad de productos elaborados. _____
- e- A partir del promedio de pago a todos los trabajadores _____
- f- Por el numero de horas empleadas en la elaboraci3n del producto. _____
- g- Estimaciones en base a la experiencia. _____
- h- Ninguno de los anteriores _____
- i- Otros. Indique: _____

16-¿La empresa lleva contabilidad Formal?

Si _____ No _____

17-¿Que procedimiento utiliza para la reducci3n de los costos y obtener el mayor beneficio posible?

- a- Precios bajos _____
- b- Medir la porci3n de alimento _____
- c- Comprar en el mercado al por mayor _____

e- Otro. Especifique _____

18-¿Como costea un plato de comida?

a- Precio de los materiales, salarios y otros costos ___

b- Precio de mercado de producto similar ___

c- Otro. Especifique _____

19-¿Que incide en el aumento o disminución del costo en el plato de comida?

a- Precio de Materiales ___

b- El Pago de Salarios ___

c- Pago de Otros Costos necesarios ___

e- otro. Especifique _____

20-¿Cual es el sistema de contabilización de inventarios que utiliza actualmente?

a- Costos históricos ___

b- Costos predeterminados ___

c- Otro ___ Especifique: _____

21-¿Con que frecuencia se calculan los costos de producción?

a- Diariamente ___

b- Semanalmente ___

c- Mensual ___

d- Semestral ___

e- Anual ___

22-¿De los siguientes Estados financieros cuales se elaboran?

a- Balance de Situación Financiera ___

b- Estado de Resultados ___

- c- Estado de Cambios en el Patrimonio _____
- d- Estado de Flujo de Efectivo _____
- e- Otro. Especifique _____

23-¿Para que utiliza la información de costos que genera?

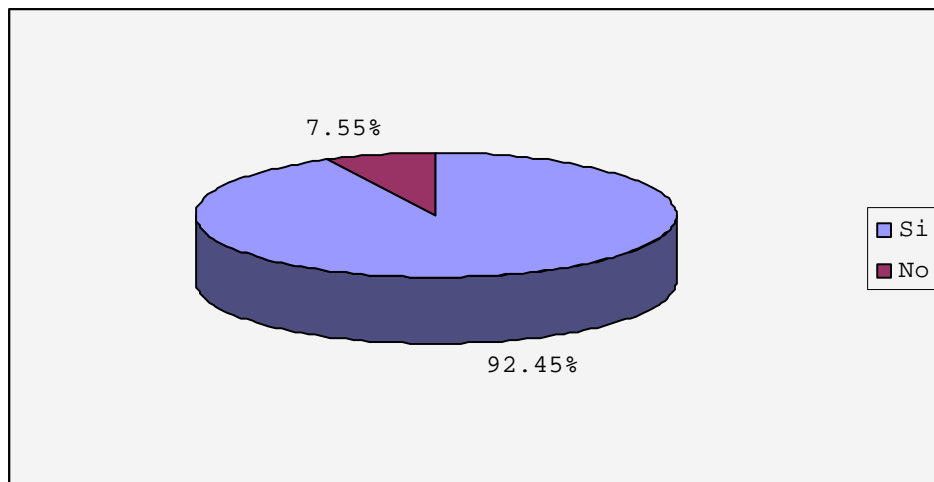
- a-Modificar precios _____
- b-Selección mat. Primas alternativas _____
- c-Crear mezcla de productos _____
- d-Eliminar un producto _____
- e-Diseñar procesos productivo _____
- f-Diseñar productos _____
- g-Localización de la empresa _____
- h-No respondió _____
- i-Otras, (Indique) _____

Anexo: 2

1-¿Planea la producción diaria de sus platillos?

Objetivo: Conocer si proyectan la cantidad de alimentos que van a preparar.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Si	49	92.45
b)	No	4	7.55
	TOTAL	53	100.00



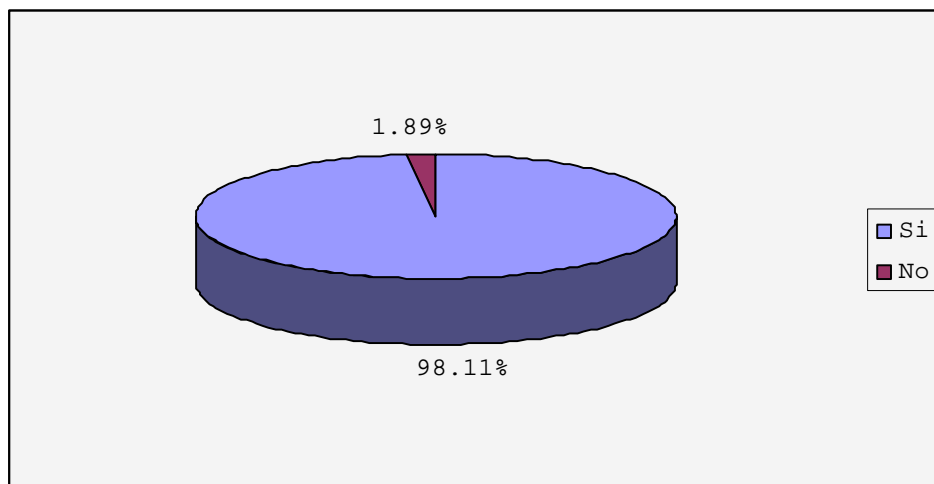
Análisis: Los resultados muestran que un 92.45% planea la producción diaria de sus platillos, solo un 7.55% no lo planea.

Interpretación: La mayoría de los encuestados considera de suma importancia proyectar la cantidad diaria de los platillos a elaborar para la venta.

2-¿Cuentan con un equipo de refrigeración o cuarto frío para la preservación de los materiales perecederos?

Objetivo: Conocer si las empresas cuentan con el equipo adecuado para la conservación de los materiales.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Si	52	98.11
b)	No	1	1.89
	TOTAL	53	100.00



Análisis: Un 98.11% de los encuestados manifiesta contar con un equipo de refrigeración o cuarto frío para la preservación de los materiales perecederos, pero un 1.89% expreso no poseer el equipo.

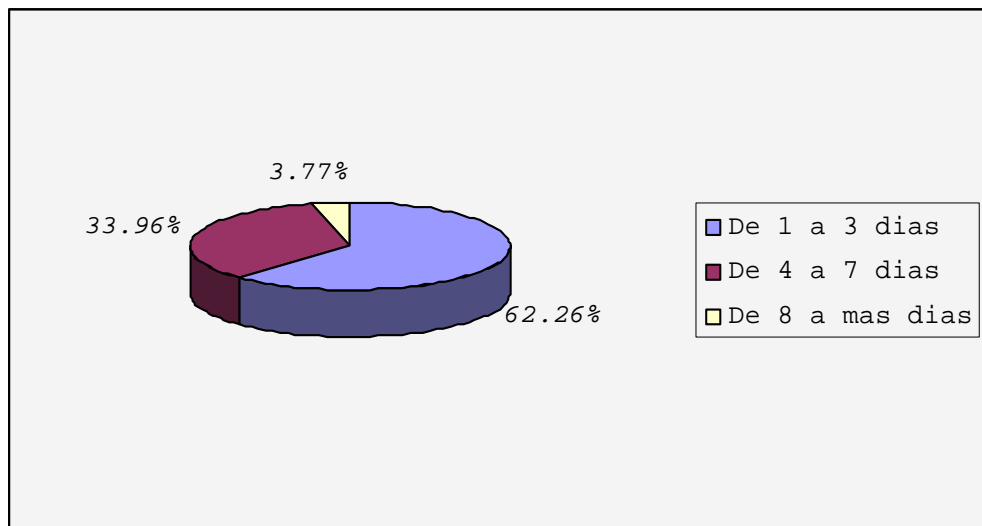
Interpretación: Es importante para los lugares de comida contar con un equipo preservar los materiales.

3-¿Cuantos días estima la preservación de los alimentos?

Objetivo: Conocer si los tiempos de estimación de preservación de alimentos son los adecuados para cada tipo de alimento.

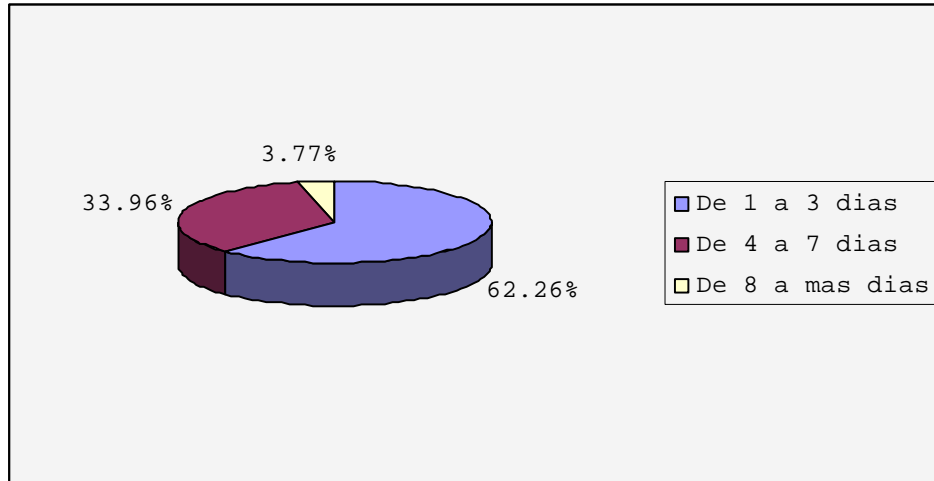
a) Carnes

	CONCEPTO	No.	%
a)	De 1 a 3 días	33	62.26
b)	De 4 a 7 días	18	33.96
c)	De 8 a mas días	2	3.77
	TOTAL	53	100.00



b) Vegetales

	CONCEPTO	No.	%
a)	De 1 a 3 días	33	62.26
b)	De 4 a 7 días	18	33.96
c)	De 8 a mas días	2	3.77
	TOTAL	53	100.00



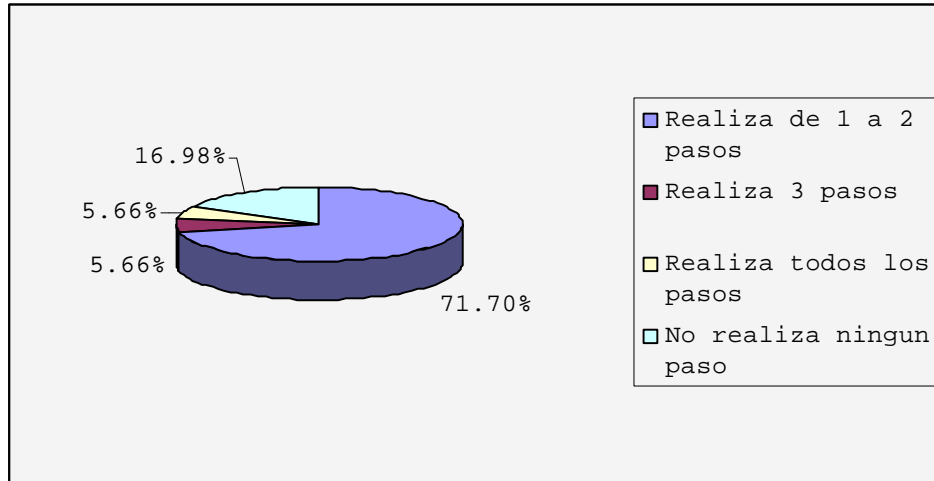
Análisis: Una gran parte de los encuestados (62.26%) estima la preservación de carnes y vegetales de 1 a 3 días, pero existe un 33.96% cree que la preservación de los alimentos puede ser de 4 a 7 días, y el 3.77% considera que puede ser de 8 a mas días.

Interpretación: La mayoría consideran adecuado de 1 a 3 días para preservar las carnes y vegetales.

4- ¿Cuáles de los siguientes pasos son aplicados para la compra de materiales?

Objetivo: Determinar si los procesos de compra son los adecuados.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Realiza de 1 a 2 pasos	38	71.70
b)	Realiza 3 pasos	3	5.66
c)	Realiza todos los pasos	3	5.66
d)	No realiza ningún paso	9	16.98
	TOTAL	53	100.00



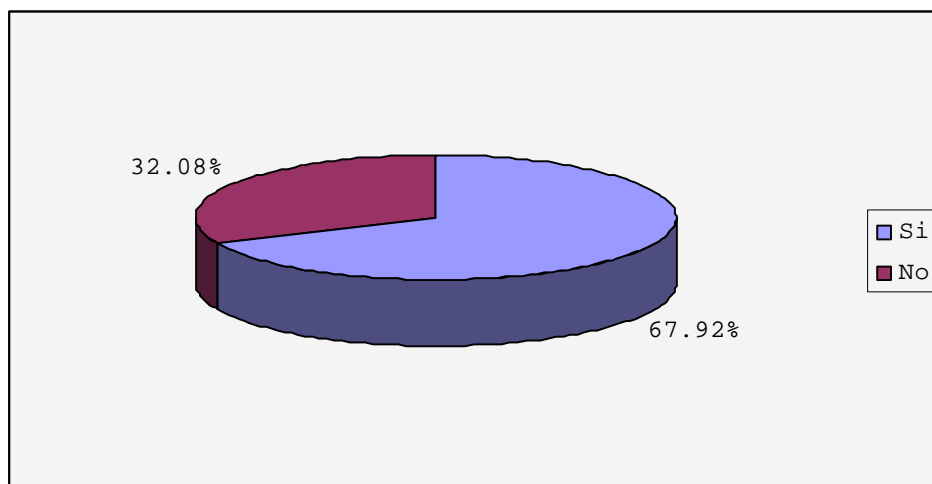
Análisis: De los encuestados un 71.70% realiza de 1 a 2 pasos para la compras, el 5.66% realiza 3 pasos, 5.66% realiza todos los pasos, finalmente un 16.98% no realiza ningún paso.

Interpretación: La mayor parte de las empresas encuestadas no realizan todos los pasos indicados para la compra de materiales.

5-¿Cotiza como mínimo a 3 proveedores para hacer las compras de materiales a fin de obtener mejores precios?

Objetivo: Conocer si hacen como mínimo 3 cotizaciones de compras en busca de obtener los mejores precios, ya que de no ser así disminuye la opción de obtener dichos precios.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Si	36	67.92
b)	No	17	32.08
	TOTAL	53	100.00



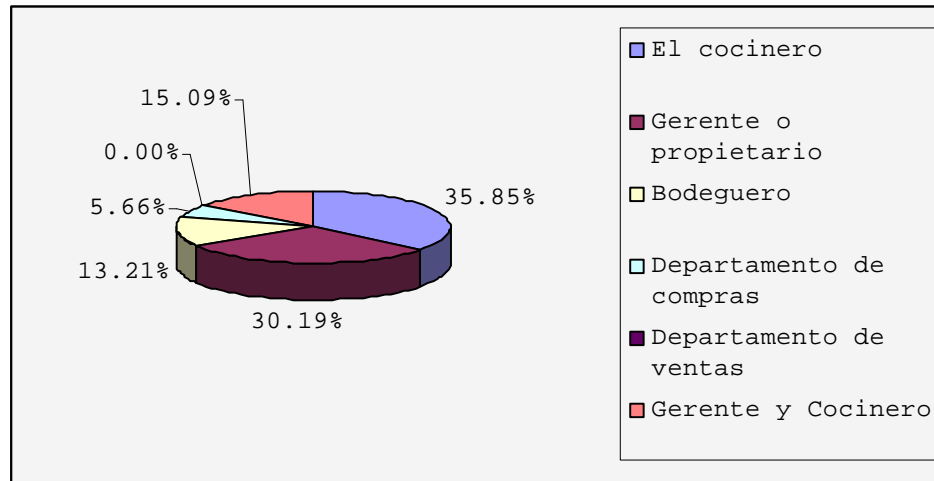
Análisis: Se puede observar que un 67.92% cotiza como mínimo a tres proveedores para optar por el mejor precio en los materiales, mientras que el 32.08% no considera necesario cotizar varios proveedores.

Interpretación: La mayoría cotiza como mínimo a 3 proveedores lo cual propician obtener mejores precios de los materiales.

6-¿Quién es el responsable de decidir que materiales comprar?

Objetivo: Conocer quien es la persona que decide que y cuando comprar los materiales que necesitan y en base a que se realizan los pedidos.

	CONCEPTO	No.	%
a)	El cocinero	19	35.85
b)	Gerente o propietario	16	30.19
c)	Bodeguero	7	13.21
d)	Departamento de compras	3	5.66
e)	Departamento de ventas	0	0.00
f)	Gerente y Cocinero	8	15.09
	TOTAL	53	100



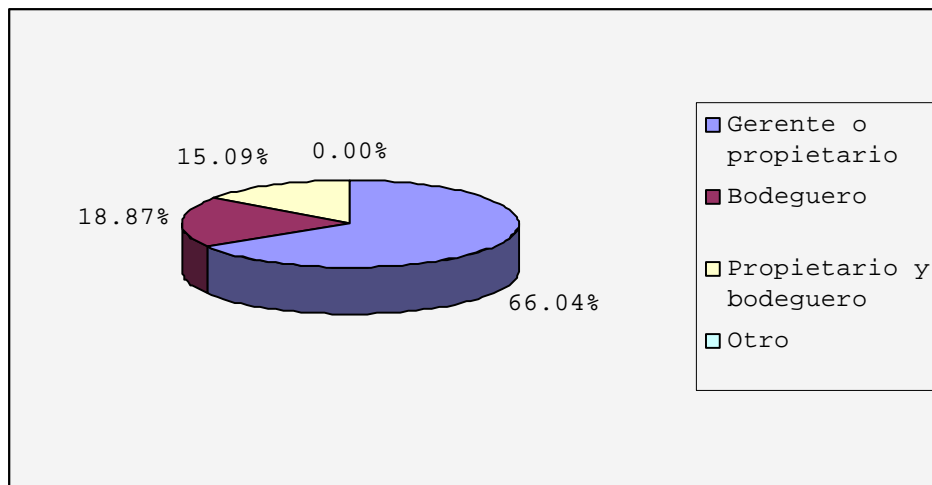
Análisis: El 35.85% respondió que la persona que decide que y cuanto comprar es el cocinero, un 30.19% el gerente o propietario, el 13.21% respondió que el bodeguero, un 5.66% manifiesta que el departamento de comprar, y el 15.09% que el gerente y cocinero son los que deciden que materiales comprar.

Interpretación: En su mayoría la responsabilidad de decidir que materiales comprar esta a cargo del cocinero y con una mínima diferencia es el gerente o propietario.

7-¿Quiénes son los encargados de autorizar la compra, custodia y salida de los inventarios?

Objetivo: Saber quienes son los encargados de autorizar la compra, Custodia y Salida de los inventarios.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Gerente o propietario	35	66.04
b)	Bodeguero	10	18.87
c)	Propietario y bodeguero	8	15.09
d)	Otro	0	0.00
	TOTAL	53	100.00



Análisis: El 66.04% manifiesta que el gerente o propietario es el encargado de autorizar la compra, custodia y la salida de los inventarios, mientras que un 18.87% respondió que es el bodeguero, y un 15.09% que es el propietario y bodeguero.

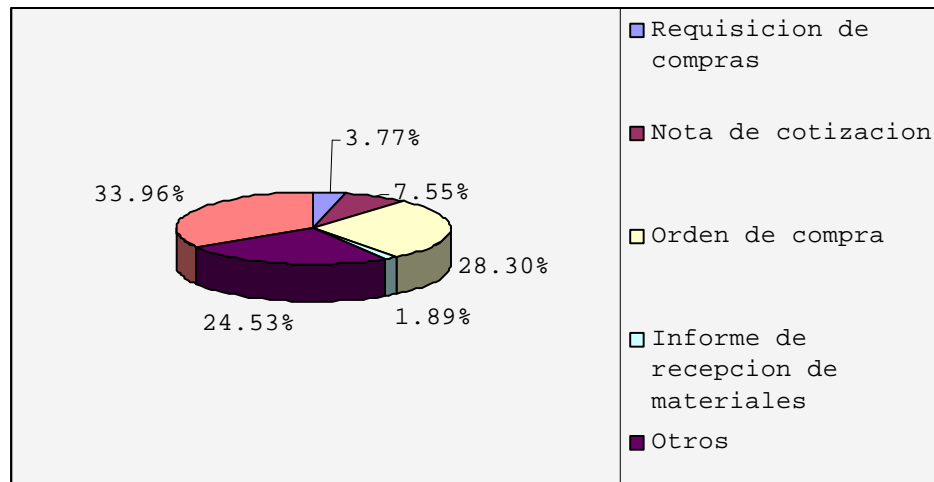
Interpretación: Más de la mitad de los encuestados determino que la persona que autoriza la compra, custodia y salida de materiales es el gerente.

8-¿Que documentación utilizan en la compra de materiales?

Objetivo: Determinar si se cuenta con los respectivos documentos para el buen control de los materiales comprados.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Requisición de compras	2	3.77

b)	Nota de cotización	4	7.55
c)	Orden de compra	15	28.30
d)	Informe de recepción de materiales	1	1.89
e)	Otros	13	24.53
f)	Ninguno de los anteriores	18	33.96
	TOTAL	53	100.00



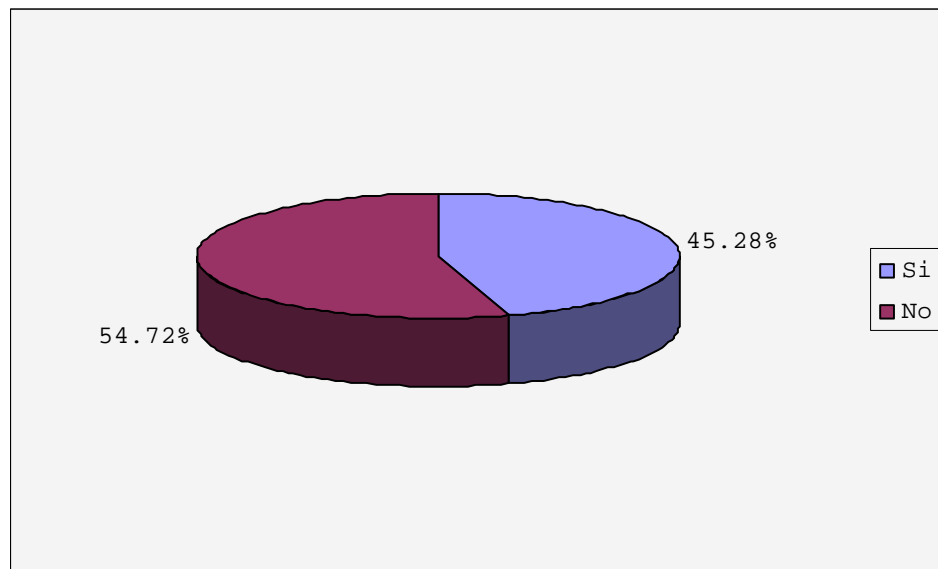
Análisis: Como parte del control que se debe tener en el momento de comprar materiales presenta un 3.77% utiliza la requisición de compra, mientras que un 7.55% solo utiliza la nota de cotización, pero un 28.30% considera que es importante utilizar la orden de compra, pero 1.89% de los encuestados utiliza el informe de recepción de materiales, un 24.53% utiliza otros documentos, y el 33.96% considera que no utiliza ninguna documentación de las sugeridas.

Interpretación: Mas de la tercera parte de los encuestados no utilizan documentación que ampare el control adecuado de la compra de materiales.

9. ¿Se utiliza la requisición autorizada de materiales para la salida de la bodega?

Objetivo: Determinar si en el proceso de salida de materiales de la bodega se utiliza la documentación necesaria para llevarla a cabo.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Si	24	45.28
b)	No	29	54.72
	TOTAL	53	100.00



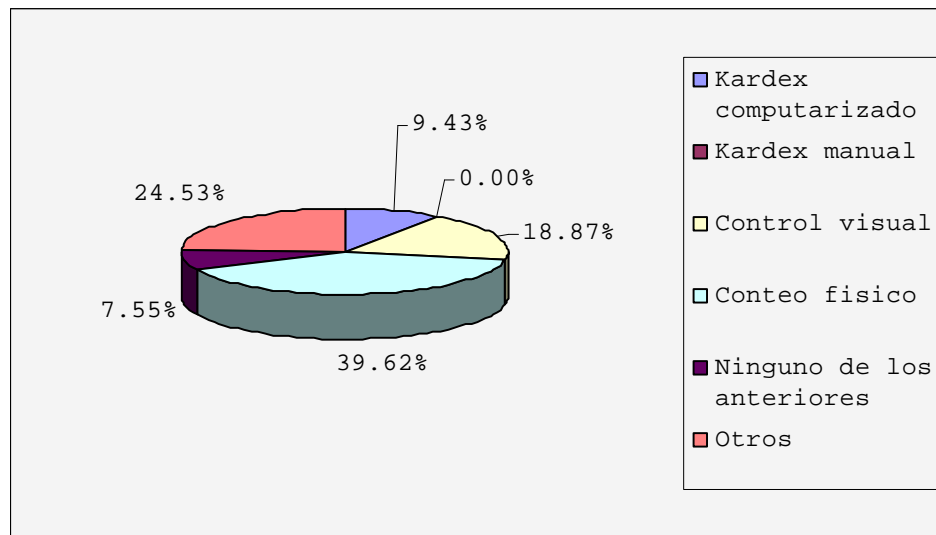
Análisis: El 54.72% de las empresas encuestadas no utiliza la requisición autorizada de materiales para la salida de la bodega, y el 45.28% manifiesta que si la utilizan.

Interpretación: La mayoría de empresas no utiliza documentación necesaria el proceso de salida de materiales de la bodega.

10. ¿Por medio de que se controlan las existencias de materiales y suministros?

Objetivo: Determinar de qué forma se controlan las existencias de materiales y suministros.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Kardex computarizado	5	9.43
b)	Kardex manual	0	0.00
c)	Control visual	10	18.87
d)	Conteo físico	21	39.62
e)	Ninguno de los anteriores	4	7.55
f)	Otros	13	24.53
	TOTAL	53	100.00



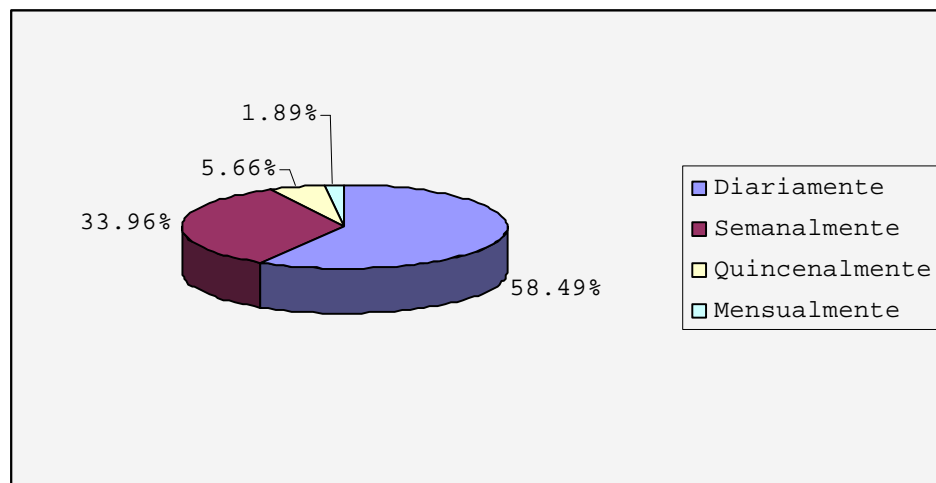
Análisis: El 9.43% de las empresas encuestadas manifiesta que utilizan kardex computarizado para el control de materiales y suministros, el 18.87% utiliza control visual, el 39.62% conteo físico, el 7.55% no utiliza ningún medio y el 24.53% utiliza otro medio de control.

Interpretación: La mayoría de empresas realizan control de sus existencias únicamente por conteo físico.

11. El conteo de las existencias es realizado:

Objetivo: Determinar la frecuencia de conteo de las existencias

	CONCEPTO	No.	%
a)	Diariamente	31	58.49
b)	Semanalmente	18	33.96
c)	Quincenalmente	3	5.66
d)	Mensualmente	1	1.89
	TOTAL	53	100.00



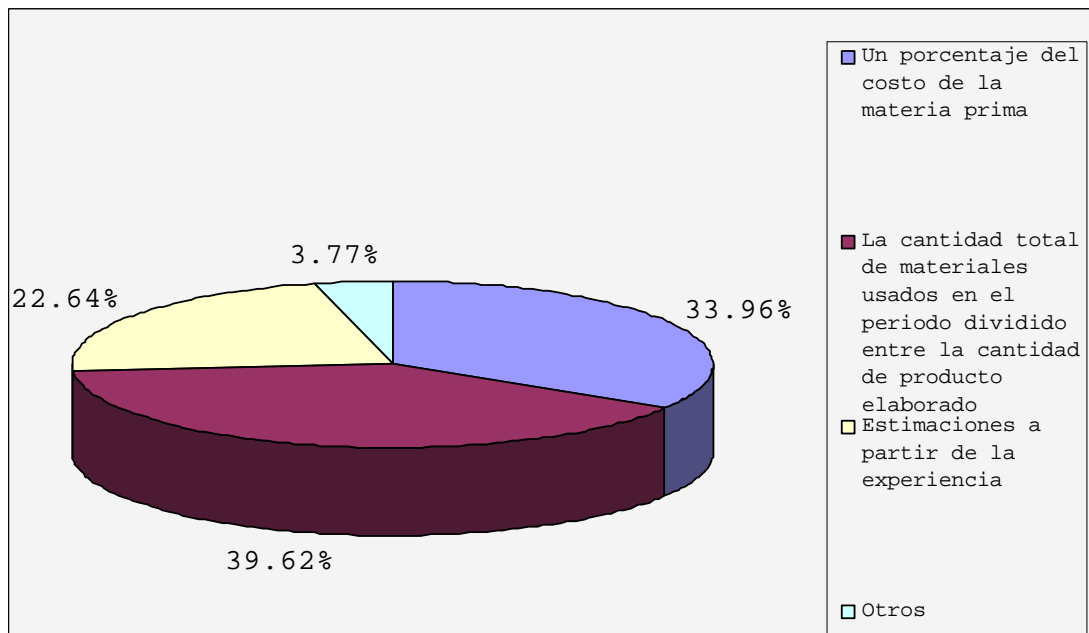
Análisis: El 58.49% realizan el conteo de existencias diariamente, el 33.96% semanalmente, el 5.66% quincenalmente y el 1.89% mensualmente.

Interpretación: La mayoría de empresas realizan conteo de sus existencias diariamente.

12. ¿Qué criterio usa para asignar el costo de los materiales usados en la producción al costo de los productos elaborados?

Objetivo: Conocer el criterio utilizado para asignar el costo de los materiales usados al costo de los productos elaborados.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Un porcentaje del costo de la materia prima	18	33.96
b)	La cantidad total de materiales usados en el periodo dividido entre la cantidad de producto elaborado	21	39.62
c)	Estimaciones a partir de la experiencia	12	22.64
d)	Otros	2	3.77
	TOTAL	53	100.00



Análisis: El 33.96% de las empresas encuestadas manifiestan que utilizan un porcentaje del costo de la materia prima para asignar el costo de los materiales al costo de los productos elaborados, el 39.62% asignan la cantidad total de materiales

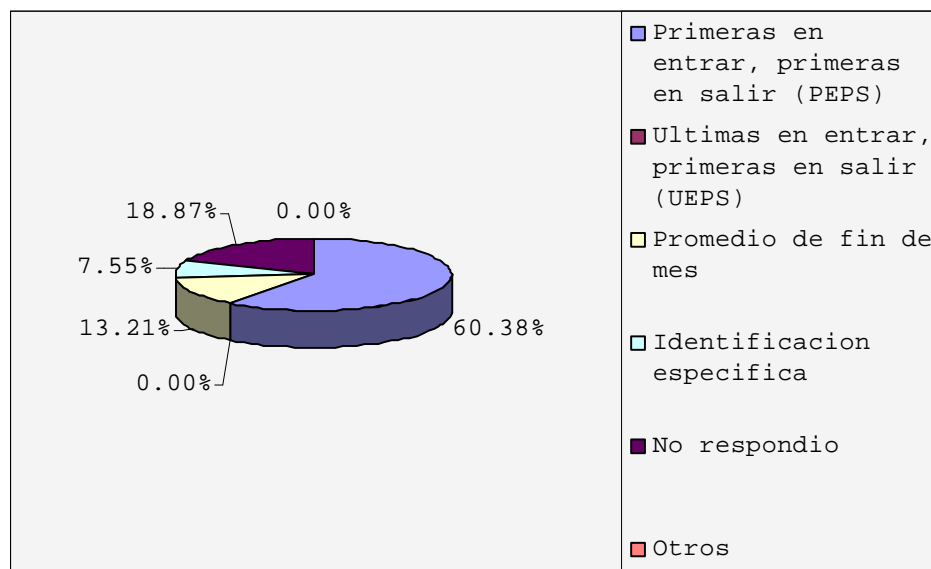
usado en el periodo dividido entre la cantidad de producto elaborado, el 22.64% utilizan estimaciones a partir de la experiencia y el 3.77% otro criterio.

Interpretación: Un porcentaje representativo de los encuestados no utilizan un criterio adecuado para la determinación del costo de los materiales al costo de los productos elaborados.

13. ¿Cuál método para valorar los inventarios y los materiales usados en la producción utiliza la empresa?

Objetivo: Conocer cual es el método utilizado para valorar los inventarios y materiales usados en la producción.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Primeras en entrar, primeras en salir (PEPS)	32	60.38
b)	Ultimas en entrar, primeras en salir (UEPS)	0	0.00
c)	Promedio de fin de mes	7	13.21
d)	Identificación especifica	4	7.55
e)	No respondió	10	18.87
f)	Otros	0	0.00
	TOTAL	53	100.00



Análisis: El 60.38% de las empresas manifiestan que utilizan el método PEPS para valorar sus inventarios, el 13.21% un promedio a fin de mes, el 7.55% identificación específica y el 18.87% no respondió.

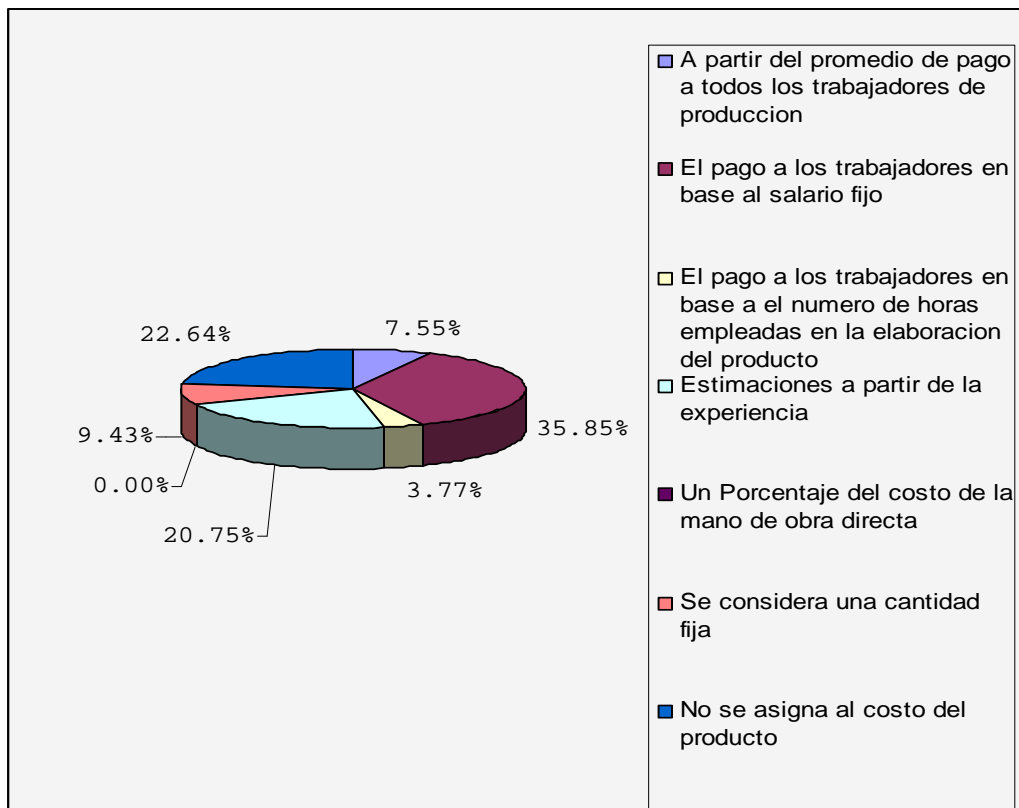
Interpretación: La mayoría de empresas encuestadas, manifiestan que utilizan el método PEPS para valorar sus inventarios.

14. ¿Qué criterio usa para asignar el costo del salario de los trabajadores que intervienen en el proceso productivo al costo de los productos elaborados?

Objetivo: Conocer el criterio utilizado para asignar el costo del salario de los trabajadores que intervienen en el proceso productivo al costo e los productos elaborados

	CONCEPTO	No.	%
a)	A partir del promedio de pago a todos los trabajadores de producción	4	7.55
b)	El pago a los trabajadores en base al salario	19	35.85

	fijo		
c)	El pago a los trabajadores en base a el numero de horas empleadas en la elaboración del producto	2	3.77
d)	Estimaciones a partir de la experiencia	11	20.75
e)	Un Porcentaje del costo de la mano de obra directa	0	0.00
f)	Se considera una cantidad fija	5	9.43
g)	No se asigna al costo del producto	12	22.64
	TOTAL	53	100.00



Análisis: El 7.55% de las empresas encuestadas expresa que utilizan un promedio del pago a todos los trabajadores de producción para asignarlo al costo de los productos elaborados, el 35.85% el pago a los trabajadores en base al salario fijo, el 3.77% el pago a los trabajadores en base a el numero de horas empleadas en la elaboración del producto, el 20.77 estimaciones

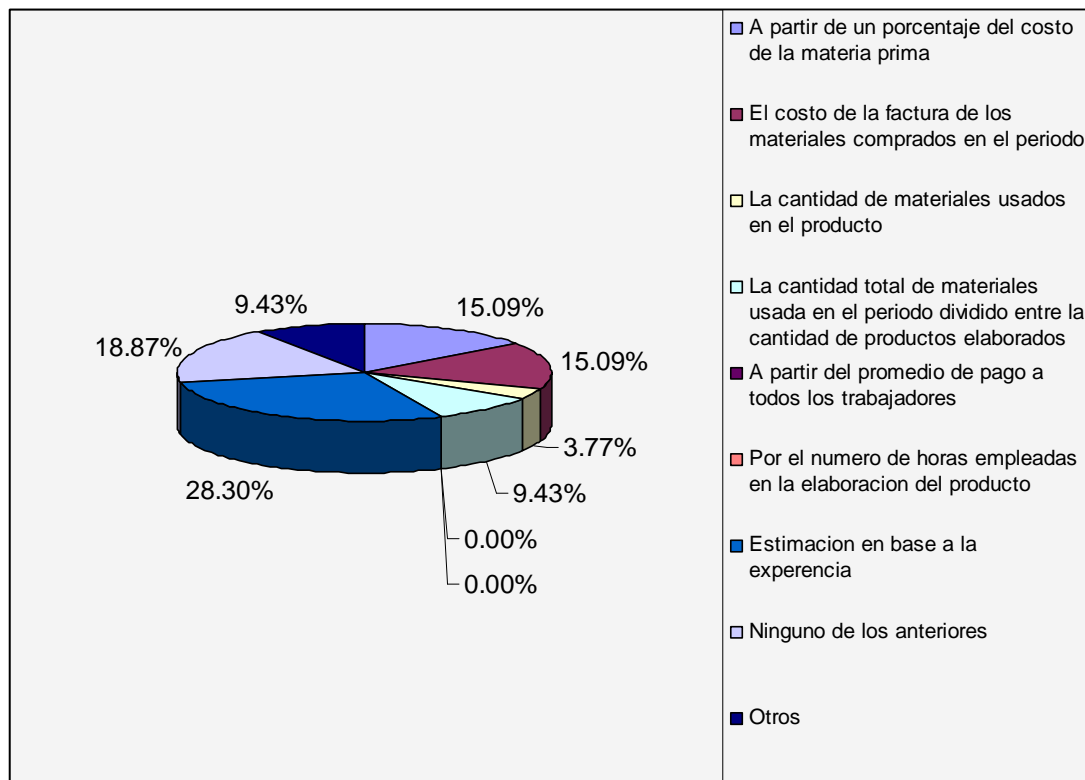
a partir de la experiencia, el 9.43% considera una cantidad fija y el 22.64% no lo asigna al costo del producto.

Interpretación: La mayoría de empresas encuestadas no utiliza un criterio razonable para asignar el costo de los sueldos de producción al costo de los productos elaborados; ya que lo hacen a partir de una estimación de la experiencia lo asignan.

15. ¿Aplica alguno de los siguientes criterios para la distribución de costos indirectos de producción para determinar el costo exacto de sus productos?

Objetivo: Conocer el criterio utilizado para asignar los costos indirectos al costo de los productos.

	CONCEPTO	No.	%
a)	A partir de un porcentaje del costo de los materiales indirectos	8	15.09
b)	El costo de la factura de los materiales indirectos comprados en el periodo	8	15.09
c)	La cantidad de materiales indirectos usados en el producto	2	3.77
d)	La cantidad total de costos indirectos usada en el periodo dividido entre la cantidad de productos elaborados	5	9.43
e)	A partir del promedio de pago de toda la mano de obra indirecta	0	0.00
f)	Por el numero de horas empleadas en la elaboración del producto	0	0.00
g)	Estimación en base a la experiencia	15	28.30
h)	Ninguno de los anteriores	10	18.87
i)	Otros	5	9.43
	TOTAL	53	100.00



Análisis: El 15.09% de las empresas encuestadas expresa que utilizan un porcentaje del costo de la materia prima para asignar los costos indirectos al costo de los productos, el 15.09 lo hace en base al costo de la factura de los materiales comprados en el periodo, el 3.77% utiliza la cantidad de materiales usados en el producto, el 9.43 la cantidad total de materiales usada en el periodo dividido entre la cantidad de productos elaborados, el 28.30% en base a estimaciones en base a la experiencia, el 18.87% ningún criterio de los establecidos y el 9.43% otro.

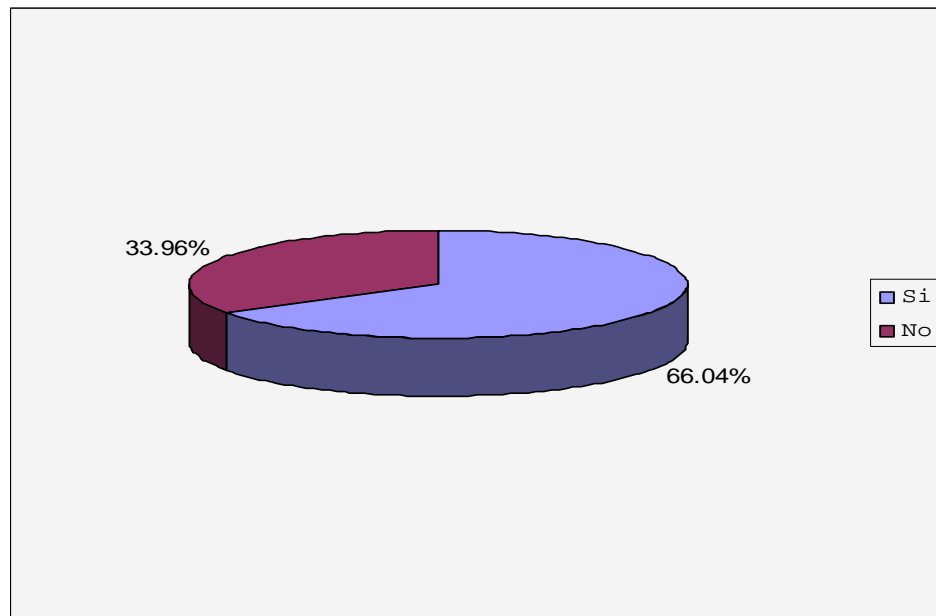
Interpretación: La mayoría de empresas encuestadas expresa que el criterio utilizado para asignar los costos indirectos al costo de los productos se basa en estimaciones en base a la experiencia. Lo cual sumado al porcentaje que no usa ninguno

porque no le asignan, forman una significativa muestra que la determinación del costo es poco confiable.

16. ¿La empresa lleva contabilidad formal?

Objetivo: Conocer el porcentaje de empresas de esta naturaleza que llevan contabilidad formal.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Si	35	66.04
b)	No	18	33.96
	TOTAL	53	100.00



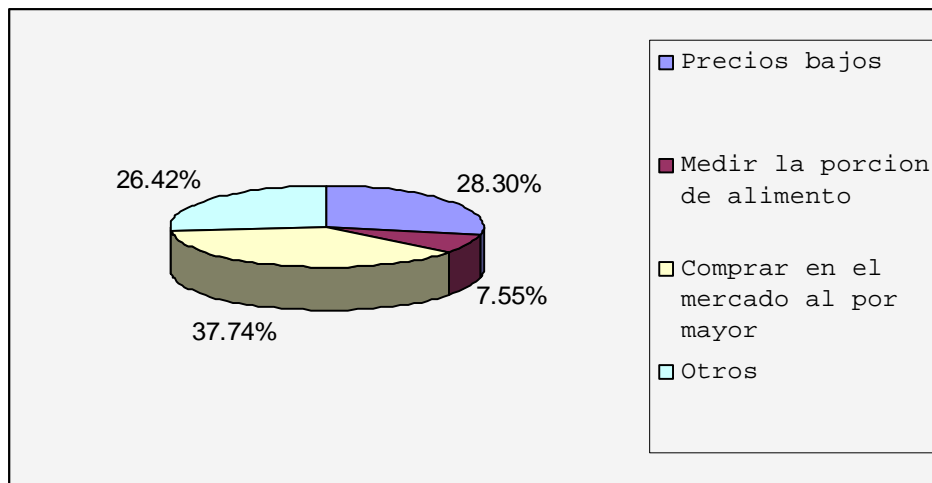
Análisis: El 66.04% de las empresas encuestadas expresan que llevan contabilidad formal, el 33.96% no llevan.

Interpretación: La mayoría de las empresas encuestadas llevan contabilidad formal.

17 ¿Que procedimiento utiliza para la reducción de los costos y obtener el mayor beneficio posible?

Objetivo: Determinar si procedimientos utilizados para reducir los costos en el proceso productivo son adecuados.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Precios bajos	15	28.30
b)	Medir la porción de alimento	4	7.55
c)	Comprar en el mercado al por mayor	20	37.74
d)	Otros	14	26.42
	TOTAL	53	100.00



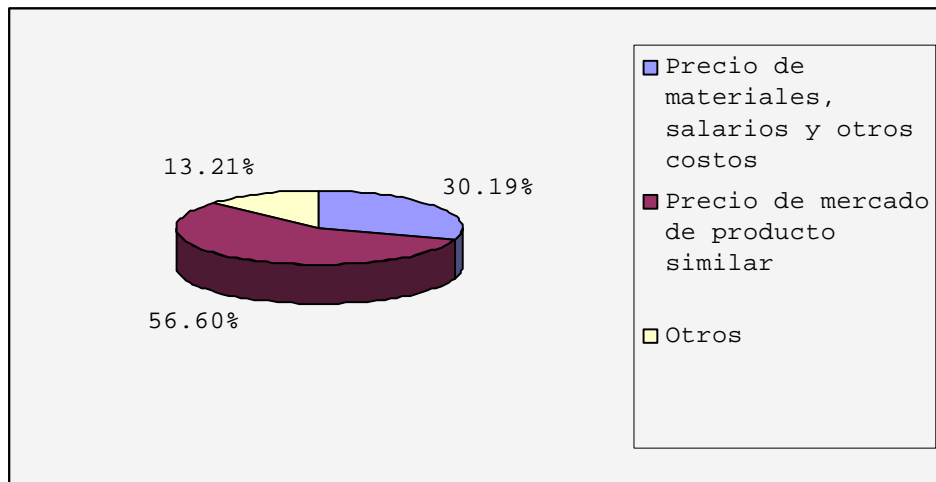
Análisis: El 28.3% de los encuestados usa como procedimiento para reducción de costos buscar Precios bajos, el 7.55% lo hace midiendo la porción de alimento, mientras que un 37.74% hace uso de Comprar en el mercado al por mayor, y el 26.42% manifiesta que hace uso de otros métodos.

Interpretación: Para la reducción de costos la mayoría respondió que usa el criterio de comprar en el mercado al por mayor.

18 ¿Como costea un plato de comida?

Objetivo: Conocer en base a que le asigna el precio al plato de comida que ofrece al cliente y si este esta acorde a lineamiento teóricos.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Precio de materiales, salarios y otros costos	16	30.19
b)	Precio de mercado de producto similar	30	56.60
c)	Otros	7	13.21
	TOTAL	53	100.00



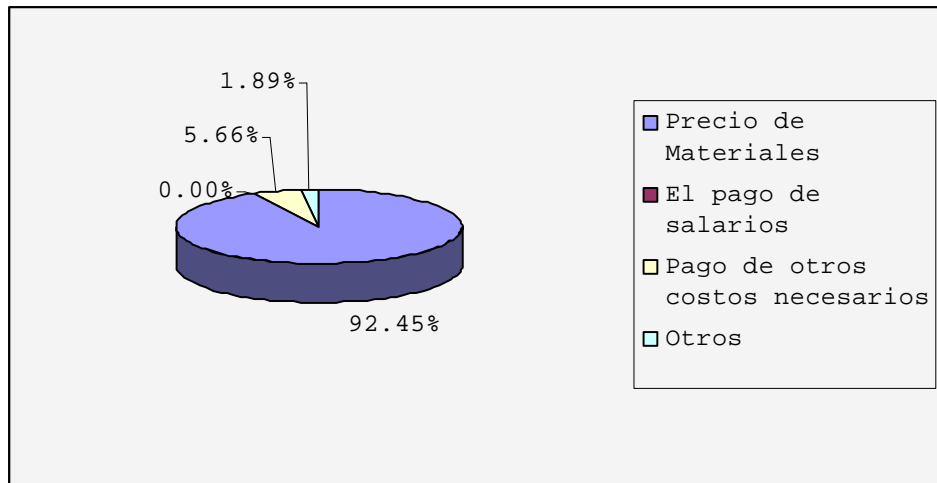
Análisis: El 30.19% manifiesta que costea el plato de comida agrupando el precio de los materiales mas los salarios y otros costos necesarios para su elaboración, el 56.6% lo hace usando el Precio de mercado de producto similar y un 13.21 % lo hace usando otros métodos.

Interpretación: La mayor parte de los encuestados respondió que costea el plato de comida usando como base el precio de mercado de producto similar.

19 ¿Qué incide en el aumento o disminución del costo en el plato de comida?

Objetivo: Conocer los factores que influyen en la variación en el costo que se le asigna al plato de comida.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Precio de Materiales	49	92.45
b)	El pago de salarios	0	0.00
c)	Pago de otros costos necesarios	3	5.66
d)	Todos los anteriores	1	1.89
	TOTAL	53	100.00



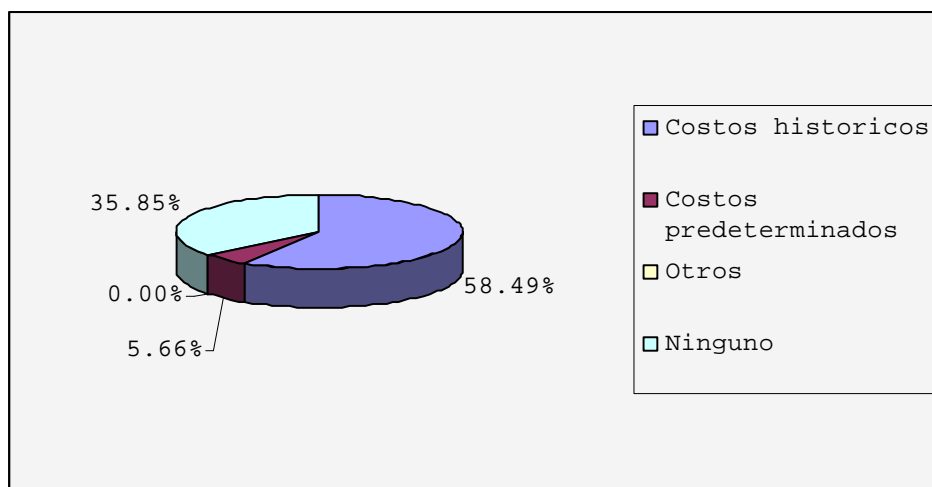
Análisis: El 92.45% respondió que lo que mas incide en el aumento o disminución en el plato de comida es el Precio de los Materiales usados para su elaboración, el 5.66% que es el Pago de otros costos necesarios y un 1.89% que son otros factores.

Interpretación: Para la mayoría de encuestados únicamente consideran el precio de los materiales el factor que incide en el aumento o disminución en el costo del plato de comida.

20 ¿Cuál es el sistema de contabilización de inventarios que utiliza actualmente?

Objetivo: Conocer cual es el sistema usado para la contabilización de los inventarios utilizado por la empresa.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Costos históricos	31	58.49
b)	Costos predeterminados	3	5.66
c)	Otros	0	0.00
d)	Ninguno	19	35.85
	TOTAL	53	64.15



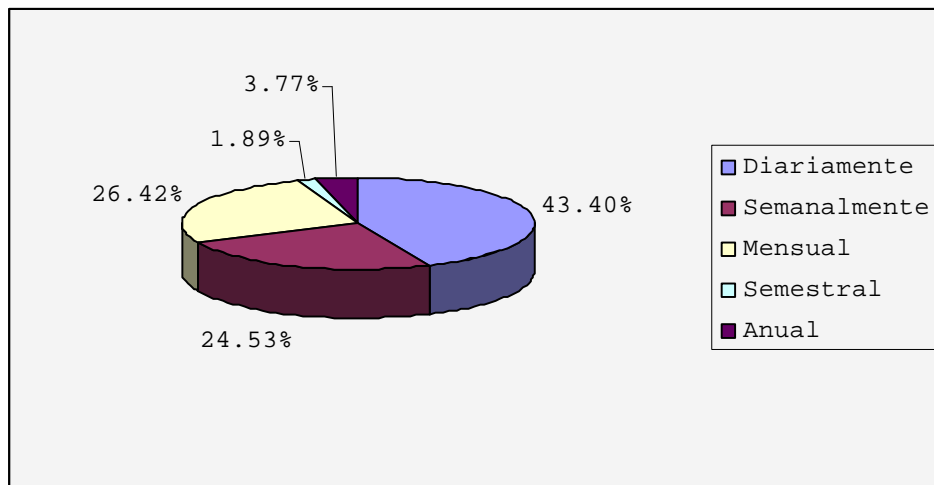
Análisis: El 58.49 respondió que el sistema que utiliza para contabilizar los inventarios es el Costo Histórico, el 5.66% usa Costos predeterminados mientras que el 35.85% no usa ningún sistema de contabilización de inventarios.

Interpretación: La mayoría de los encuestados respondió que usa el sistema de costos históricos para la contabilización de los inventarios ya que se hace después de ocurridas las operaciones.

21 ¿Con que frecuencia se calculan los costos de producción?

Objetivo: Conocer el periodo o intervalo de tiempo con que calculan los costos de producción.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Diariamente	23	43.40
b)	Semanalmente	13	24.53
c)	Mensual	14	26.42
d)	Semestral	1	1.89
e)	Anual	2	3.77
	TOTAL	53	100.00



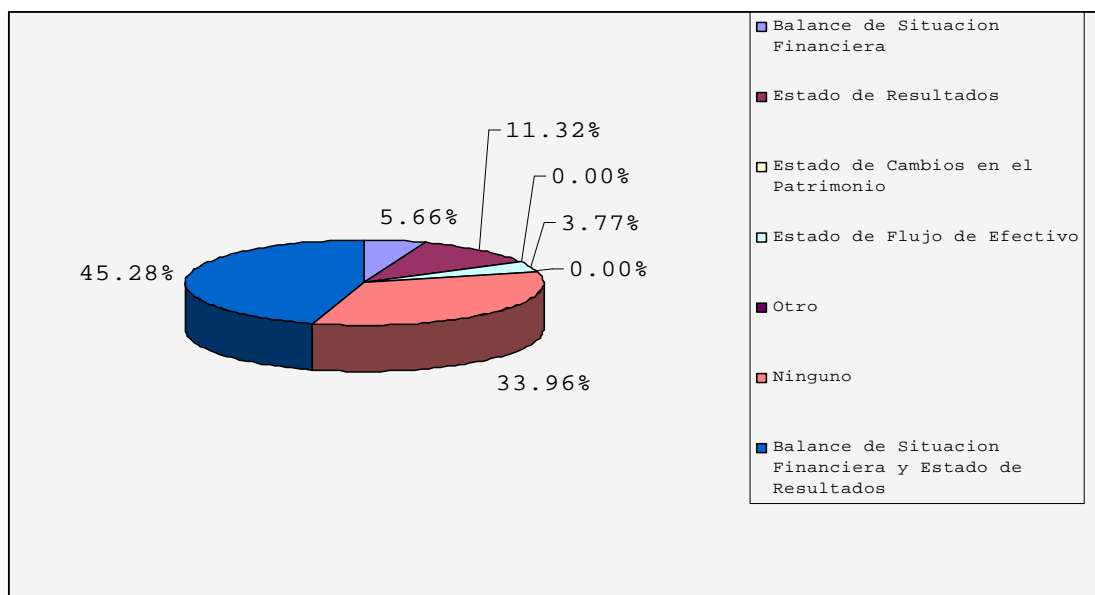
Análisis: El 43.4% respondió que calculan diariamente los costos de producción, el 24.53% lo hace semanalmente, el 26.42% mensualmente un 1.89% lo hace semestralmente y un 3.77% lo hace anualmente.

Interpretación: Los encuestados en su mayoría respondió que el cálculo de costos de producción lo hacen diariamente haciendo una comparación de lo gastado con los ingresos obtenidos.

22 ¿De los siguientes Estados Financieros cuales elabora?

Objetivo: Conocer cuales son los Estados Financieros que genera la empresa.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Balance de Situación Financiera	3	5.66
b)	Estado de Resultados	6	11.32
c)	Estado de Cambios en el Patrimonio	0	0.00
d)	Estado de Flujo de Efectivo	2	3.77
e)	Otro	0	0.00
f)	Ninguno	18	33.96
g)	Balance de Situación Financiera y Estado de Resultados	24	45.28
	TOTAL	53	100.00



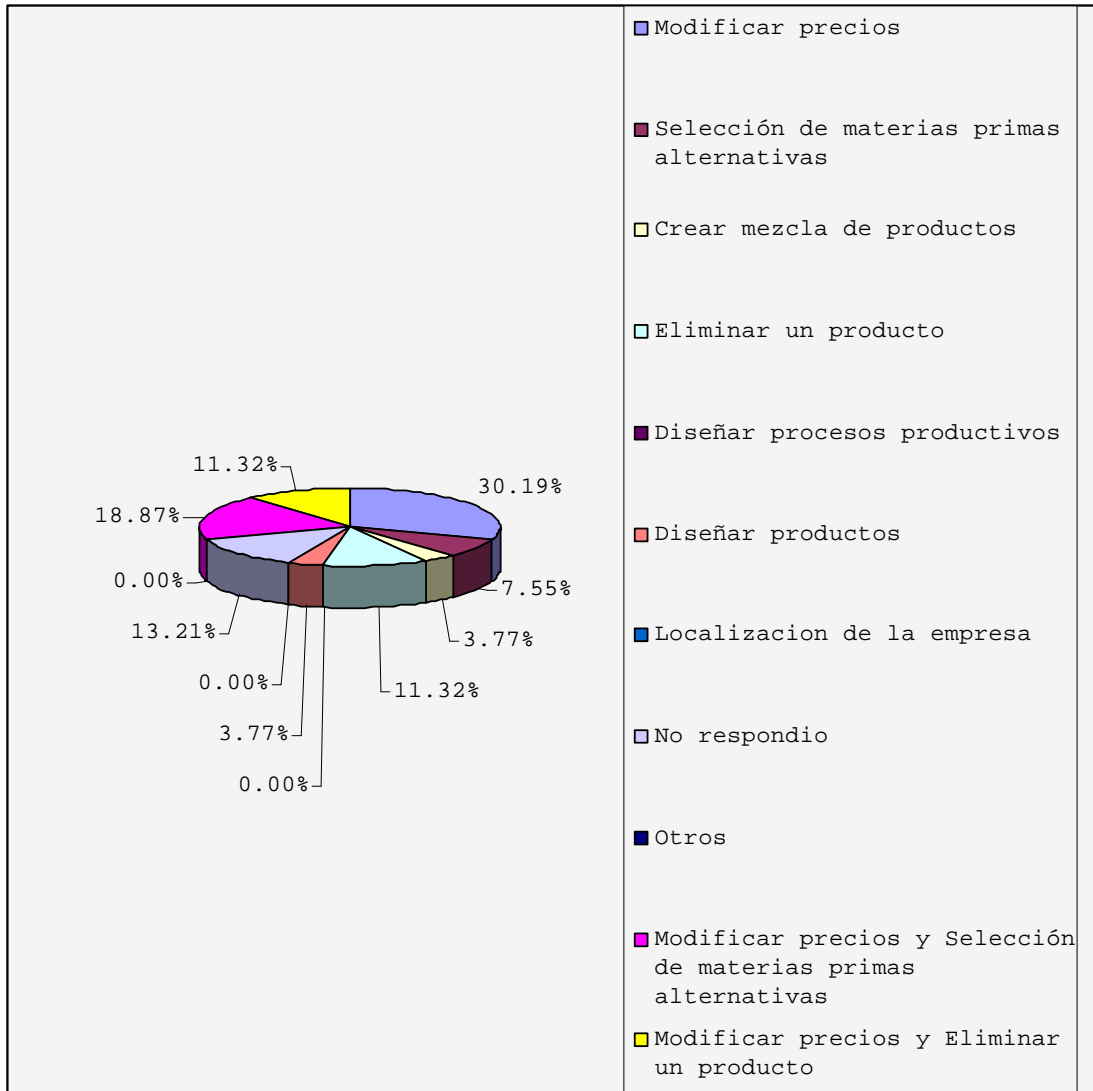
Análisis: El 5.66% de los encuestados Elaboran El Balance de Situación Financiera, el 11.32% el Estado de Resultados, un 3.77% respondió que elabora el Estado de Flujo de Efectivo, mientras que el 33.97% contesto que no elabora ningún estado financiero, hubo un 45.28 que respondió que elaboran tanto el Balance de Situación Financiera como El Estado de Resultados.

Interpretación: La mayoría de empresas encuestadas solo elaboran el Balance de Situación Financiera y el Estado de Resultados.

23 ¿Para que utiliza la información de Costos que genera?

Objetivo: Determinar si la empresa utiliza la información adecuadamente.

	CONCEPTO	No.	%
a)	Modificar precios	16	30.19
b)	Selección de materias primas alternativas	4	7.55
c)	Crear mezcla de productos	2	3.77
d)	Eliminar un producto	6	11.32
e)	Diseñar procesos productivos	0	0.00
f)	Diseñar productos	2	3.77
g)	Localización de la empresa	0	0.00
h)	No respondió	7	13.21
i)	Otros	0	0.00
j)	Modificar precios y Selección de materias primas alternativas	10	18.87
k)	Modificar precios y Eliminar un producto	6	11.32
	TOTAL	53	100.00



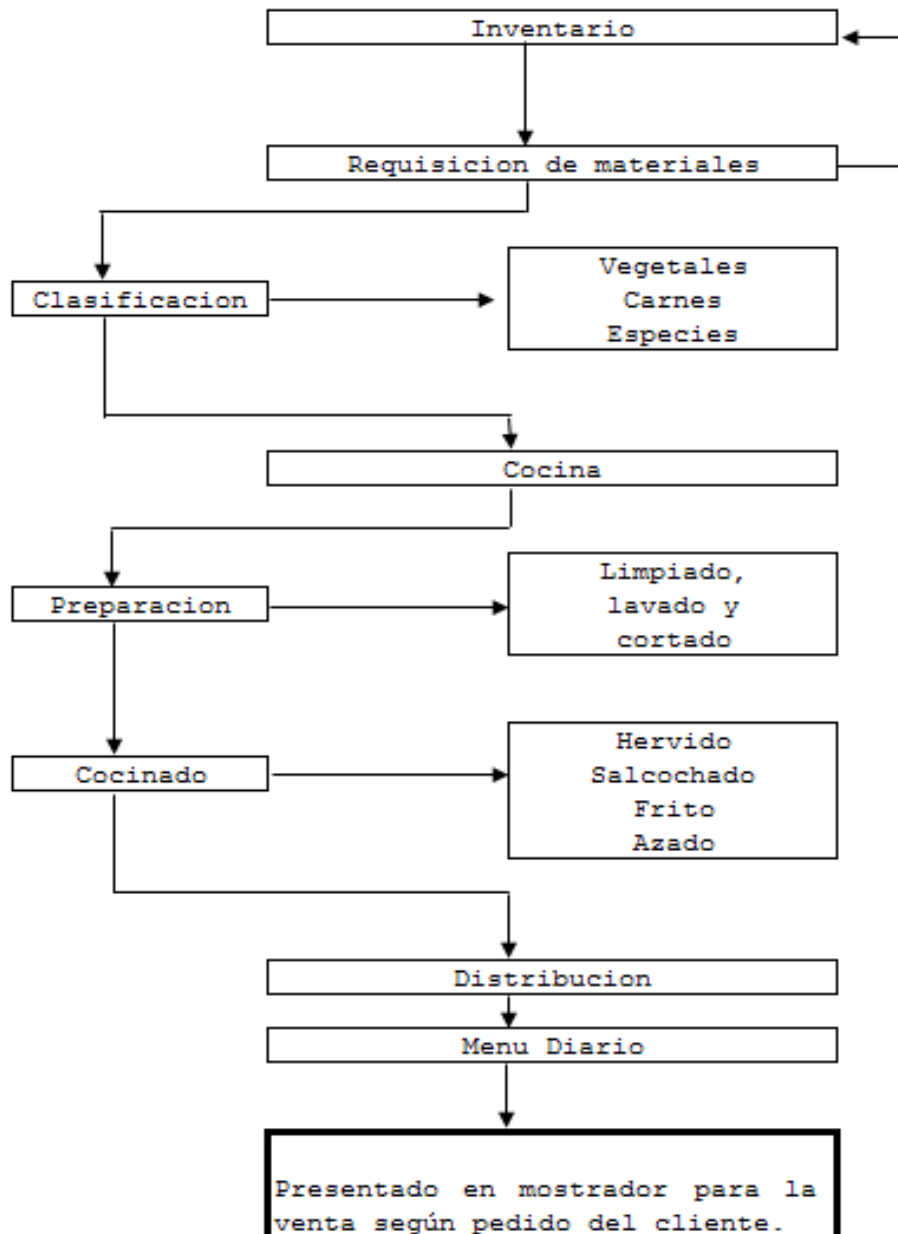
Análisis: El 30.19% respondió que usa la información de costos que genera para hacer modificaciones en los precios de los productos, el 7.55% lo hace para seleccionar materias primas alternativas, un 3.77% la usa para crear mezclas de productos el mismo porcentaje respondió que la usa para Diseñar productos, el 11.32% para elegir los productos que eliminara, el 13.21% no respondió, mientras que el 18.87% respondió que usa la información tanto para modificar precios como para seleccionar

materias primas alternativas y finalmente el 11.32% respondió que la usa para modificar precios y eliminar producto.

Interpretación: Según los datos de los encuestados más las entrevistas personales se observa que la mayoría usa la poca información que con bases empíricas calculan para modificar precios de los productos.

Anexo: 3

FLUJO GRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCION EN LAS
PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DEDICADAS AL
SERVICIO DE ALIMENTOS A LA VISTA EN EL MUNICIPIO
DE SAN SALVADOR



Anexo 4

Restaurante "X"

PLANILLA DE SUELDOS DE EMPLEADOS MES DE _____ DE 200X

	NOMBRE	CARGO	SUELDO	ANTICIPO	OTROS DESCUENT	ISSS	ISR	AFP	TOTAL A PAGAR	FIRMA RECIBIDO
1			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
2			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
3			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
4			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
5			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
6			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
7			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
8			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
9			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
10			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
11			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
12			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
13			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
14			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
15			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
	TOTALES		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	

F. _____
Elabora

F. _____
Autoriza

Indicaciones: se deberá anotar el nombre del empleado en la casilla de nombre, en la de cargo se anotara el área o actividad que realiza cada empleado, en la casilla de sueldo se anotara el sueldo que se le paga, en la casilla de descuento se anotara el monto de descuento de ISSS, AFP, ISR y otros, en el total a pagar se anotara cuanto se le cancela al empleados ya con descuentos, en la casilla de firma deberá firmar cada empleado por el recibo del pago de su sueldo.

Anexo: 5

Restaurante "X"
REPORTE DE EXISTENCIAS Y CONSUMO

No. _____

Fecha: _____

Almacén: _____

Existencia	Consumo	Articulo	Necesidades	Proveedor 1	Proveedor 2	Proveedor 3

Almacenista

Propietario o Gerente

Indicaciones: este formulario será usado para llevar el control de existencias y consumos de cada artículo de acuerdo al Almacén que lo solicita. En este se anotara en la casilla de existencias los saldos de cada producto a una fecha determinada, en la casilla de consumo cuantas se han enviado a producción, se hará la distinción del producto en la casilla de Articulo, el la casilla de necesidades se anotara cuanto producto de cada uno de los proveedores a los que se les cotizo dicho producto.

Anexo: 6

Restaurante "X"						
ORDEN DE COMPRA						
Depto. De Compras Pedido			Nº. _____			
Tel. _____		Fecha: _____		Este Nº de pedido debe		
A: _____					aparecer en cada paquete	
Rogamos suministre lo siguiente:			CONDICIONES		FECHA DE ENTREGA	
			_____		_____	
Cant.	Unid.		Descripción	Precio	Importe	
Adjuntar este pedido a la Fact.			IMPORTANTE: las remisiones del mes deben ser fact. y firmadas por 3 directivos			
_____			_____		_____	
Jefe de Comprar			Auditor		Gerente	

Indicaciones: en este formulario debe numerarse, anotar la fecha de pedido así como la fecha de entrega del pedido y la condición en que se recibe, debe colocarse en la casilla de cantidad los requerimientos por unidades necesitadas, por tipo de producto colocado en la columna de unidades según unidad de medida, en la casilla de descripción se anotara el nombre del producto y su precio se colorara en la casilla de precio así para que el total de unidades por su precio se anotara en la casilla de importe.

Anexo: 7

Restaurante "X"
RECEPCION DE MATERIALES

No. _____

Fecha: _____

Proveedor	Cant.	Unid.	Descripción	Precio unitario	Frescos	Carne	Aves	Mariscos	Abastecimientos Generales	Total	Devoluciones

F. Recepcionista Almacén

Indicaciones: Se detalla la recepción de materiales a la bodega, colocando en la parte superior derecha el número correlativo de hojas de recepción y la fecha; luego se detalla el pedido: nombre del proveedor, cantidad recibida de materiales, unidad de medida, se especifica los materiales con una breve descripción, y el precio unitario. Después separamos el costo de la compra por columnas: frescos, carne, aves, mariscos, abastecimientos generales. Al final se totalizan los valores, y si existen productos con mala calidad o no corresponde al pedido se anota como devolución.

Anexo: 8

Restaurante "X"
MARBETE DE CARNE

No. _____

Tipo de carne _____
Peso _____
Precio unitario _____
Total _____
Proveedor _____
Fecha _____

.....

No. 0001

Tipo de carne _____
Peso _____
Precio unitario _____
Total _____
Proveedor _____
Fecha _____
Observaciones _____

Indicaciones: El marbete se adhiere a cada pieza de carne que ingresa a bodega; en la parte superior derecha se anota el número correlativo, luego se especifica la clase de carne según el tipo de platillo a elaborar, el peso, precio unitario para determinar el total de costo al cual se adquirió, después se anota el nombre del proveedor y la fecha de compra.

Anexo: 9

Restaurante "X"
RECOPILACION DE MARBETES, CONTROL DE CARNE No. _____

Fecha: _____

Tipo de Carne	Fecha Compra	Marbete No.	Fecha de Consumo

Indicaciones: en este formulario deberá numerarse y se anotara en la casilla de tipo de carne la especificación del tipo de carne que se trate, en la casilla fecha de compra se anotara la fecha en la cual esta fue adquirida para llevar el control de tiempos de vencimiento, el numero de marbete que tiene cada tipo de carne así como la fecha de consumo para ir determinando las necesidades de compras.

Anexo: 13

**LA DELICIA, S.A. DE C.V.
CATALOGO DE CUENTAS**

ESTRUCTURA PRINCIPAL DEL CATÁLOGO DE CUENTAS

1	<u>ACTIVO</u>
2	<u>PASIVO</u>
3	<u>PATRIMONIO Y RESERVAS</u>
4	<u>CUENTAS DE RESULTADO CREEDORAS</u>
5	<u>CUENTAS DE RESULTADO DEUDORAS</u>
6	<u>CUENTA LIQUIDADORA DE RESULTADO</u>

Ejemplo de clasificación

1	Activo
	Clasificación principal
1 1	Corriente
	Grupo principal
1 1 7	Inventarios
	Rubro
11701	Inventario de Materiales
	Cuenta de mayor
1 1 7 0 1 01	De Carnes
	Sub - cuenta

1	ACTIVO
11	CORRIENTE
111	CAJA Y BANCOS
11101	Caja Principal
11102	Caja Chica
11103	Bancos
1110301	Cuentas de Cheques
111030101	Banco
1110302	Cuentas de Ahorro
1110303	Depósitos a Plazos
112	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR
11201	Clientes Locales
11201001	Librería Dopayco
11201002	Galaxia Repuestos
11202	Documentos Por Cobrar
11203	Anticipos A Empleados
11205	Cheques Rechazados
11206	Deudores Varios
113-R	<u>ESTIMACIÓN PARA CUENTAS INCOBRABLES</u>
11301	Reserva para Cuentas Incobrables
114	<u>ACCIONISTAS</u>
11401	Accionista
11402	Accionista
115	<u>PRÉSTAMOS A ACCIONISTAS</u>

11501	Accionista
116	<u>PAGOS POR ANTICIPADO</u>
11601	SEGUROS
1160101	Daños
1160102	Automotores
11602	IMPUESTOS PAGADOS POR ANTICIPADO
1160201	Pago a Cuenta
11603	PAPELERÍA Y UTILES
1160301	Papelería y Útiles
117	INVENTARIOS
11701	Inventario de Materiales
1170101	Carnes
117010101	Carnes rojas y aves
117010102	Pescados y mariscos
1170102	De Tortillas
117010201	Tortillas
1170103	Frescos
117010301	Verduras y vegetales
117010302	Leches y sus derivados
117010303	Huevos
1170104	Abastecimientos generales
117010401	Botes de chile
117010402	Salsa inglesa
117010403	Sal (Aderezo)
117010404	Insumo para refresco artificial
117010405	Platos y Vasos desechables
117010406	Cubiertos desechables
117010407	Consomé
117010408	Sobres de Sal
117010409	Azúcar
117010410	Servilletas
11702	Inventario Producto en Proceso
1170201	Carnes
117020101	Carnes rojas y aves
117020102	Pescados y mariscos

1170202	Tortillas
117020201	Tortillas
1170203	Frescos
117020301	Verduras y vegetales
117020302	Leche y sus derivados
117020303	Huevos
1170204	Abastecimientos Generales
117020401	Botes de chile
117020402	Salsa inglesa
117020403	Sal (Aderezo)
117020404	Insumo para refresco artificial
117020405	Platos y Vasos desechables
117020406	Cubiertos desechables
117020407	Consomé
117020408	Sobres de Sal
117020409	Azúcar
117020410	Servilletas
1170205	Mano de Obra
117020501	Sueldos y Salarios
1170206	Costos Indirectos de Fabricación
117020601	Depreciación
117020602	Horas Extras
117020603	Agua potable
117020604	Energía eléctrica
117020605	Desperdicios
117020606	Gas Propano
117020607	AFP'S
117020608	ISSS
11703	Inventario Producto Terminado
1170301	Carnes
117030101	Carnes rojas y aves
117030102	Pescados y mariscos
1170302	Tortillas
117030201	Tortillas
1170303	Frescos
117030301	Verduras y vegetales
117030302	Leche y sus derivados

117030303	Huevos
1170304	Abastecimientos Generales
117030401	Botes de chile
117030402	Salsa inglesa
117030403	Sal (Aderezo)
117030404	Insumo para refresco artificial
117030405	Platos y Vasos desechables
117030406	Cubiertos desechables
117030407	Consomé
117030408	Sobres de sal
117030409	Azúcar
117030410	Servilletas
1170305	Mano de Obra
117030501	Sueldos y Salarios
1170306	Costos Indirectos de Fabricación
117030601	Depreciación
117030602	Horas Extras
117030603	Agua potable
117030604	Energía eléctrica
117030605	Desperdicios
117030606	Gas Propano
117030607	AFP'S
117030608	ISSS

12 NO CORRIENTE

121 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO

12101 BIENES INMUEBLES

1210101 Terrenos

1210102 Edificios

12102 BIENES MUEBLES

1210201 Mobiliario Y Equipo

1210202 Aparatos eléctricos

1210203 Equipos de Refrigeración

1210204	Cocinas
1210205	Utensilios de Cocina
1210206	Sillas y Mesas
1210207	Equipo De Computación
12103	Vehículos
123-R	<u>DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE PLANTA Y EQUIPO</u>
12301	Mobiliario Y Equipo De Oficina
1230101	Aparatos eléctricos
1230102	Equipos de Refrigeración
1230103	Cocinas
1230104	Utensilios de Cocina
1230105	Sillas y Mesas
1230106	Equipo De Computación
12302	Vehículos
12303	Instalaciones
124	REVALUACIONES DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO
12401	Terrenos
12402	Edificios
12403	Mobiliario Y Equipo De Oficina
12404	Vehículos
12405	Equipo De Computación
12406	Instalaciones
13	OTROS ACTIVOS NO CORRIENTES
131	<u>CREDITO FISCAL</u>
13101	Crédito Fiscal -Compras
132	<u>BIENES INTANGIBLES</u>
13201	BIENES INTANGIBLES
1320101	Gastos de Organización
1320102	Crédito Mercantil

PASIVO

CORRIENTE

211	CUENTAS POR PAGAR
21101	PROVEEDORES LOCALES
2110101	Francisco Texin
2110102	Avícola Salvadoreña, S.A. de C.V.
2110103	Super Mariscos, S.A. de C.V.
2110104	Sello de Oro, S.A. de C.V.
2110105	Carnicería Marielena
2110106	Cereales San Juan
2110107	Dipsa
21102	PAGO POR CUENTA AJENA
21103	OTRAS CUENTAS POR PAGAR
2110501	ISSS
2110502	AFP'S
2110503	CAESS
2110504	ANDA
2110505	TELECOM
21104	ACREEDORES DIVERSOS
2110601	Cuentas Varias por Pagar
212	<u>IMPUESTOS Y RETENCIONES POR PAGAR</u>
21201	IMPUESTOS
2120101	Impuestos de Renta
2120102	Impuestos Municipales
2120103	Pago a Cuenta
2120104	Otros Impuestos
2120105	Debito Fiscal
21202	RETENCIONES
2120201	Renta
2120202	ISSS y AFP'S
2120203	Otras Retenciones
213	<u>PROVISIÓN PARA OBLIGACIONES LABORALES</u>
21301	Aguinaldos
21302	Vacaciones

21303	Indemnizaciones
21304	Otras Prestaciones
214	<u>PRÉSTAMOS A CORTO PLAZO</u>
21401	Hipotecarios
21402	Personales
215	<u>DIVIDENDOS POR PAGAR</u>
216	<u>DEBITO FISCAL IVA</u>
21601	Débito Fiscal IVA Contribuyentes
21602	Débito Fiscal IVA Consumidor Final
22	NO CORRIENTE
221	<u>PRÉSTAMOS A LARGO PLAZO</u>
22101	Personales
23	OTROS PASIVOS CORRIENTES
231	<u>COBROS POR ANTICIPADO</u>
23101	Anticipos
23102	Arrendamientos
23103	Otros
232	<u>PROVISION PARA OBLIGACIONES LABORALES</u>
3	PATRIMONIO
31	CAPITAL SOCIAL Y RESERVAS
311	<u>CAPITAL SOCIAL</u>
31101	Capital Social Mínimo
31102	Capital Social Variable
312	<u>RESERVAS</u>
31201	Reserva Legal

31203	Reserva Laboral
313	<u>UTILIDADES POR APLICAR</u>
31301	Ejercicios Anteriores
31302	Presente Ejercicio
314	<u>SUPERAVIT POR REVALUACIONES DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO</u>
31401	Terrenos
31402	Edificios
31403	Mobiliario Y Equipo De Oficina
31404	Vehículos
31405	Instalaciones
31406	Equipo De Computación
315	<u>DEFICIT ACUMULADO</u>
31501	DEFICIT DE OPERACIÓN
3150101	Ejercicios anteriores
3150102	Del Presente Ejercicio
31502	PÉRDIDAS DEL CAPITAL
3150201	Ejercicio
4	CUENTAS DE RESULTADOS ACREEDORES
41	INGRESOS POR OPERACIONES CONTINUAS
411	<u>VENTAS</u>
41101	Venta de Alimentos
412	<u>INGRESOS POR DIVIDENDOS RECIBIDOS</u>
41201	Dividendos Recibidos
413	<u>INTERESES DEVENGADOS</u>
41301	Intereses
41302	Depósitos En Cuenta De Ahorro

41303	Otros
414	<u>OTROS INGRESOS</u>
41401	Venta De Activo Fijo
41402	Otros
5	CUENTAS DE RESULTADO DEUDORAS
51	COSTOS Y GASTOS
511	<u>COSTOS DE VENTAS</u>
51101	Costo de Carnes
5110101	Carnes rojas y aves
5110102	Pescados y mariscos
51102	Costo de Tortillas
5110201	Tortillas
51103	Costo de Frescos
5110301	Verduras y vegetales
5110302	Leches y sus derivados
5110303	Huevos
51104	Costo de abastecimientos generales
5110401	Servilletas
5110402	Botes de chile
5110403	Salsa inglesa
5110404	Insumo para refresco artificial
5110405	Platos y Vasos desechables
5110406	Cubiertos desechables
5110407	Consomé
5110408	Sal (Aderezo)
5110409	Azúcar
5110410	Sobres de sal
51105	Costos de Mano de Obra
5110501	Sueldos y Salarios
51106	Costos indirectos de fabricación
5110601	Depreciación
5110602	Horas Extras
5110603	Energía Eléctrica
5110604	Agua potable
5110605	Desperdicios

5110606

Gas Propano

512

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN

51201

Sueldos y Salarios

51202

Aguinaldos y Gratificaciones

51203

Vacaciones

51204

Horas Extras

51205

ISSS y AFP'S

51206

Indemnizaciones

51207

Honorarios Contables

51208

Viáticos y Gastos de Viaje

51209

Alquileres

51210

Reparaciones y Mantenimiento

51211

Depreciaciones

51212

Impuestos, Tasas y Contribuciones

51213

Gastos Aduanales

51214

Agua, Energía Eléctrica y Comunicaciones

51215

Honorarios Profesionales

51216

Combustible y Lubricante

51217

Varios

51218

Material de Empaque

51219

Implemento de Limpieza

51220

Atención Al Personal y Clientes

51221

Papelería y Utiles

51222

Vigilancia

513

GASTOS DE VENTA

51301

Sueldos y Salarios

51302

Aguinaldos y Gratificaciones

51303

Vacaciones

51304

Horas Extras

51305

ISSS Y AFP'S

51306

Indemnizaciones

51307

Honorarios Contables

51308

Alquileres

51309

Mantenimiento de Bienes Muebles

51310

Depreciaciones

51311

Impuestos Tasas y Contribuciones

51312

Impuestos Tasas y Contribuciones

51313

Agua, Energía Eléctrica y Comunicaciones

51314

Honorarios profesionales

51315

Combustibles y Lubricantes

51316

Varios

51317

Material de Empaque

51318

Implemento de Limpieza

51319

Seguros

51320

Atención al Personal y Clientes

51321 Papelería y Útiles
51322 Vigilancia
51323 Comisiones

514 GASTOS FINANCIEROS

51401 Intereses
51402 Comisiones
51403 Honorarios
51404 Otros

515 GASTOS NO DEDUCIBLES

51501 Multas
51502 Gastos De Otros Ejercicios

6 CUENTA LIQUIDADORA DE RESULTADO

61 CUENTA LIQUIDADORA DE RESULTADO

611 PÉRDIDAS Y GANANCIAS

61101 PÉRDIDAS Y GANANCIAS

Alexander Alemán Flores
Representante Legal

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4

No. _____

NRC 28273-1

Producto POLLO

UNIDADES DE MEDIDA: LIBRAS

Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.80					45	36.00
10/06/2008	Compra del mes	1.00	460	460.00				
20/06/2008	Compra del mes	1.05	400	420.00				
	Consumo				45	0.80	36	
	Consumo				460	1.00	460	
	Consumo				340	1.05	357	
30/06/2008	Inventario final	1.05					60	63.00
TOTALES								

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto ARROZ UNIDADES DE MEDIDA: LIBRAS
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.65					12	7.80
10/06/2008	Compra del mes	0.65	52	33.80				
20/06/2008	Compra del mes	0.7	58	40.60				
	Consumo				64	41.60		
	Consumo				50	35.00		
30/06/2008	Inventario final	0.7					8	5.60
TOTALES								

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto TOMATE UNIDADES DE MEDIDA: LIBRAS
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.47					7	3.29
10/06/2008	Compra del mes	0.50	37	18.50				
20/06/2008	Compra del mes	0.54	36	19.44				
	Consumo				7	3.29		
	Consumo				37	18.50		
	Consumo				28	15.12		
30/06/2008	Desperdicio				5	2.70		
30/06/2008	Inventario final	0.54					3	1.62
TOTALES								

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto CEBOLLA UNIDADES DE MEDIDA: LIBRAS
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.30					4	1.20
10/06/2008	Compra del mes	0.32	20	6.40				
20/06/2008	Compra del mes	0.36	16	5.76				
	Consumo				4	1.20		
	Consumo				20	6.40		
	Consumo				15	5.40		
30/06/2008	Inventario final	0.36					1	0.36
TOTALES								

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto LECHUGA UNIDADES DE MEDIDA: UNIDAD
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.85					8	6.80
10/06/2008	Compra del mes	0.75	10	7.50				
20/06/2008	Compra del mes	0.80	7	5.60				
	Consumo				8	6.80		
	Consumo				10	7.50		
	Consumo				3	2.40		
30/06/2008	Desperdicio				2	1.60		
30/06/2008	Inventario final	0.80					2	1.60
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto PEPINO UNIDADES DE MEDIDA: UNIDAD
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.08					10	0.80
10/06/2008	Compra del mes	0.09	150	13.50				
20/06/2008	Compra del mes	0.10	70	7.00				
	Consumo				10	0.80		
	Consumo				150	13.50		
	Consumo				40	4.00		
30/06/2008	Desperdicio				15	1.50		
30/06/2008	Inventario final	0.10					15	1.50
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto LIMONES UNIDADES DE MEDIDA: UNIDAD
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.00					0	0
10/06/2008	Compra del mes	0.10	20	2.00				
20/06/2008	Compra del mes	0.12	40	4.80				
	Consumo				20	2.00		
	Consumo				30	3.60		
30/06/2008	Desperdicio				8	0.96		
30/06/2008	Inventario final	0.12					2	0.24
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto ACEITE UNIDADES DE MEDIDA: BOTELLA
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	1.40					10	14.00
10/06/2008	Compra del mes	1.42	12	17.04				
20/06/2008	Compra del mes	1.50	9	13.5				
	Consumo				10	14.00		
	Consumo				12	17.04		
	Consumo				2	3.00		
30/06/2008	Inventario final	1.50					7	10.50
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto SAL (ADEREZO) UNIDADES DE MEDIDA: LIBRAS
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.16					10	1.60
10/06/2008	Compra del mes	0.19	18	3.42				
	Consumo				10	1.60		
	Consumo				4	0.76		
30/06/2008	Inventario final	0.19					14	2.66
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
 NRC 28273-1
 Producto CONSOME UNIDADES DE MEDIDA: LIBRAS
 Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	1.00					5	5.00
10/06/2008	Compra del mes	1.05	7	7.35				
	Consumo				5	5.00		
	Consumo				2	2.10		
30/06/2008	Inventario final	1.05					5	5.25
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
 NRC 28273-1
 Producto SOBRES DE SAL UNIDADES DE MEDIDA: BOLSAS
 Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.67					5	3.35
	Consumo				3	2.01		
30/06/2008	Inventario final	0.67					2	1.34
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto BOTE DE CHILE UNIDADES DE MEDIDA: UNIDAD
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.50					21	10.50
	Consumo				6	3.00		
30/06/2008	Inventario final	0.50					11	5.50
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
 NRC 28273-1
 Producto SALSA INGLESA UNIDADES DE MEDIDA: UNIDAD
 Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	1.10					5	5.50
10/06/2008	Compra del mes	1.15	19	21.85				
	Consumo				5	5.50		
	Consumo				7	8.05		
30/06/2008	Inventario final	1.15					12	13.80
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto SERVILLETA UNIDADES DE MEDIDA: PAQUETE
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	2.00					20	40.00
10/06/2008	Compra del mes	2.20	20	44.00				
	Consumo				20	40.00		
	Consumo				5	11.00		
30/06/2008	Inventario final	0.10					15	1.50
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"
REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
NRC 28273-1
Producto AZUCAR UNIDADES DE MEDIDA: LIBRAS
Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	1.00					20	20.00
10/06/2008	Compra del mes	1.10	30	33.00				
	Consumo				20	22.00		
	Consumo				8	8.80		
30/06/2008	Inventario final	1.10					22	24.20
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
 NRC 28273-1
 Producto INSUMOS PARA REFRESCO ARTIFICIAL UNIDADES DE MEDIDA: LIBRAS
 Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	1.50					10	10.50
10/06/2008	Compra del mes	1.25	15	18.75				
	Consumo				10	10.50		
	Consumo				6	7.50		
30/06/2008	Inventario final	1.25					9	11.25
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
 NRC 28273-1
 Producto VASOS DESECHABLES 10 onz UNIDADES DE MEDIDA: UNIDAD
 Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.03					500	15.00
10/06/2008	Compra del mes	0.05	2000	100.00				
	Consumo				500	15.00		
	Consumo				1400	70.00		
30/06/2008	Inventario final	0.05					600	30.00
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
 NRC 28273-1
 Producto PLATOS DESECHABLES # 9 UNIDADES DE MEDIDA: UNIDAD
 Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.02					500	10.00
10/06/2008	Compra del mes	0.04	2000	80.00				
	Consumo				500	10.00		
	Consumo				1400	56.00		
30/06/2008	Inventario final	0.04					600	24.00
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
 NRC 28273-1
 Producto CUBIERTOS DESECHABLES UNIDADES DE MEDIDA: UNIDAD
 Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0.017					500	8.75
10/06/2008	Compra del mes	0.03	2000	60.00				
	Consumo				500	8.75		
	Consumo				1400	42.00		
30/06/2008	Inventario final	0.03					600	18.00
	TOTALES							

Anexo: 14

"LA DELICIA"

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIOS

NIT 0614-251098-001-4 No. _____
 NRC 28273-1
 Producto TORTILLAS UNIDADES DE MEDIDA: UNIDAD
 Metodo Valuacion PEPS

Fecha de Operación	Descripcion de la Operación	Precio Unitario	Unidades de entrada	Precio de Costo Total de Unidades de Entrada	Unidades de Salida	Precio de Costo Total de Unidades de Salida	Saldo de Unidades	Costo del saldo de Unidades
01/06/2008	Inventario inicial	0					0	0
15/06/2008	Compra del mes	0.04	2000	80.00				
30/06/2008	Compra del mes	0.04	2200	88.00				
	Consumo				2000	80.00		
	Consumo				2200	88.00		
30/06/2008	Inventario final	0					0	0
	TOTALES							

Anexo 15

"LA DELICIA"

PLANILLA DE EMPLEADOS MES DE JUNIO DE 2007

NOMBRE	CARGO	SUELDO	ANTICIPO	DESCUENTOS	TOTAL PAGAR	FIRMA RECIBIDO
Maria Fidelina Ortiz	Gerente o propietario	\$ 200.00	\$ -	\$ -	\$ 200.00	
Veronica Monge	Cocinero 1	\$ 200.00	\$ -	\$ -	\$ 200.00	
Flor Martinez	Cocinero 2	\$ 190.00	\$ 90.00	\$ -	\$ 100.00	
Sonia Isabel Ramos	Ayudante de cocina	\$ 187.00	\$ 50.00	\$ -	\$ 137.00	
Gloria Castro	Mesera	\$ 125.00	\$ -	\$ -	\$ 125.00	
Margarita Lopez	Mesera	\$ 125.00	\$ -	\$ -	\$ 125.00	
Jesus Salvador Mejia	Mesero	\$ 125.00	\$ 75.00	\$ -	\$ 50.00	
Jose Mauricio Lopez	Contador	\$ 200.00	\$ -	\$ -	\$ 200.00	
Cecilia Edith Mendoza	Secretaria	\$ 180.00	\$ 85.00	\$ -	\$ 95.00	
TOTALES		\$ 1,532.00	\$ 300.00	0	\$ 1,232.00	

F. _____
Elaboro

F. _____
Autorizo

Anexo: 16

"LA DELICIA"
CUADRO DE DEPRECIACION

ACTIVO	VALOR EN LIBROS	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION MENSUAL
LICUADORAS	\$ 140.00	\$ 70.00	\$ 2.33
EXTRACTORES	\$ 125.00	\$ 62.50	\$ 2.08
VASCULAS PESADORAS	\$ 65.00	\$ 32.50	\$ 1.08
COCINAS	\$ 505.00	\$ 101.00	\$ 3.37
UTENSILIOS DE COCINA	\$ 187.00	\$ 93.50	\$ 3.12
HORNO MICROHONDAS	\$ 145.00	\$ 72.50	\$ 2.42
FREEZER	\$ 1,387.00	\$ 277.40	\$ 9.25
SILLAS Y MESAS	\$ 843.00	\$ 421.50	\$ 14.05
MANTELERIA	\$ 70.00	\$ 35.00	\$ 1.17
TOTAL DEPRECIACION	\$ 3,467.00	\$ 1,165.90	\$ 38.86

Anexo: 16

"LA DELICIA"
DETALLE DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

CONCEPTO	VALOR APLICADO A COSTOS INDIRECTOS
DEPRECIACION	\$ 38.86
ENERGIA	\$ 68.50
AGUA POTABLE	\$ 8.50
GAS PROPANO	\$ 24.00
TOTAL Costos Indirectos	\$ 139.68

Anexo: 17

"LA DELICIA"
Materiales

Inventario de Materiales (Inicial)		\$ 200.09
Compra de Materiales	\$ 1,611.81	
(=) Compras Totales		\$ 1,611.81
(+) Compras Netas		\$ 1,611.81
Materiales Disponibles para la produccion		\$ 1,811.90
(-) Inventario de Materiales (Final)		\$ 221.92
Materiales Utilizados en la produccion		\$ 1,589.98

Anexo: 18

"LA DELICIA"
Estado de costo de Produccion
del 01 al 30 de junio de 2008
(EXPRESADO EN DOLARES)

Costos incurridos en el periodo			\$ 2,306.66
(+) Materiales	(Anexo:17)	\$ 1,589.98	
(+) Mano de Obra	(Anexo:15)	\$ 577.00	
(+) Costos indirectos de fabricacion	(Anexo:16)	<u>\$ 139.68</u>	
(+) Inventario Producto en Proceso (Inicial)			\$ -
(=) Costo de Produccion en proceso			\$ 2,306.66
(-) Inventario Producto en proceso (Final)			\$ -
(=) Costo de Produccion			<u>\$ 2,306.66</u>

Anexo: 19

"LA DELICIA"
Estado de costo de Venta
del 01 al 30 de junio de 2008
(EXPRESADO EN DOLARES)

Inventario Productos terminados(Inicial)	\$ -
(+) Costo de Produccion (Anexo: 18)	\$ 2,306.66
(=) Productos disponibles para la venta	<u>\$ 2,306.66</u>
(-) Inventario Productos terminados(Final)	\$ -
(=) Costo de Venta	<u><u>\$ 2,306.66</u></u>