

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS  
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA



SISTEMA DE COSTOS HISTORICOS APLICADO A RESTAURANTES DE LA  
MEDIANA EMPRESA DEL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR

TRABAJO DE GRADUACION  
PRESENTADO POR:

CESAR EMILIO GAMEZ  
CARLOS ALBERTO ZELAYA MEJIA  
JULIO CESAR GARCIA PEREZ

CIUDAD UNIVERSITARIA, SAN SALVADOR 2002.



**© 2001, DERECHOS RESERVADOS**

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento,  
sin la autorización escrita de la Universidad de El Salvador

**SISTEMA BIBLIOTECARIO, UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**

# UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

## AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rectora : DRA. Maria Isabel Rodríguez

Secretaria : Licda. Lidia Margarita Muñoz Vela

Decano de la Facultad de

Ciencias Económicas : Msc. Roberto Enrique Mena Fuentes

Secretario de la Facultad

De Ciencias Económicas : Ing. José Ciriaco Gutiérrez Contreras

Asesor : Lic. José Gustavo Benítez Estrada

Tribunal Examinador : Lic. José Gustavo Benítez Estrada

: Lic. Alvaro Edgardo Calero Rodas

Febrero de 2003

San Salvador,

El Salvador,

Centro América

# **DEDICATORIAS**

**César Hemilio Gámez.**

AL SUPREMO CREADOR:

A MI MADRE ANTONIA GAMEZ:

A MI PADRE :

A MIS HERMANAS, HERMANO, FAMILIARES Y AMIGOS:

**Carlos Alberto Zelaya Mejía.**

A DIOS, TODO PODEROSO:

A MI MADRE MIRIAM MAGDALENA MEJIA :

A MIS HERMANOS, Y DEMAS FAMILIARES Y AMIGOS:

**Julio César García Pérez**

A DIOS PADRE, JESUCRISTO Y AL ESPITITU SANTO:

A MIS PADRES:

A MIS HERMANOS(AS), FAMILIARES Y AMIGOS:

Por haberme iluminado y mostrado el camino para poder lograr uno de los primeros triunfos de mi vida.

Por darme la vida, por haberme apoyado en las buenas y en las malas para poder lograr este triunfo académico.

Por haber sido parte importante de mi existencia.

Por su apoyo incondicional y comprensión en los momentos mas difíciles de mi vida.

Por haberme guiado dándome fuerza, sabiduría y fortaleza para lograr esta carrera.

Por haberme dado la vida y apoyo incondicional.

Por creer en mi, apoyarme y motivarme siempre.

Por haberme guiado dándome fuerza, sabiduría y fortaleza para lograr este triunfo Académico.

Por haberme dado la vida, comprensión, gran amor y su apoyo incondicional en los momentos mas difíciles.

Por apoyarme y motivarme para poder lograr este triunfo académico.

## INDICE

	Pagina
<b>INTRODUCCION</b>	<b>i</b>
<b>CAPITULO I</b>	
1. MARCO TEORICO	1
1.1 RESTAURANTES	1
1.1.1 ANTECEDENTES	1
1.1.2 GENERALIDADES DE LOS RESTAURANTES	2
1.1.2.1 Los restaurantes en el mundo	2
1.1.2.2 Los restaurantes en El Salvador	3
1.1.3 TIPOS DE RESTAURANTES	6
1.2 COSTOS	8
1.2.1 GENERALIDADES DE LOS COSTOS	8
1.2.2 CONCEPTOS BÁSICOS	9
1.2.3 OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS	10
1.2.3.1 Determinación correcta del costo unitario	10
1.2.3.2 Control de operaciones y de gastos	11
1.2.3.3 Información amplia y oportuna	11
1.2.3.4 Volumen físico de la producción	12
1.3 SISTEMA DE COSTOS	13
1.3.1 SISTEMA DE COSTOS HISTORICOS O REALES	13
1.3.2 SISTEMA DE COSTOS PREDETERMINADOS	14
1.3.2.1 Costos estimados	14
1.3.2.2 Costos estandar	15

1.4 COSTOS SEGÚN LA NATURALEZA DE LAS OPERACIONES	15
1.4.1 COSTOS POR ORDENES ESPECIFICAS O POR ORDENES DE TRABAJO	15
1.4.2 COSTOS POR PROCESOS PRODUCTIVOS	16
1.5 CLASIFICACION DE LOS COSTOS	18
1.5.1 CON RELACION A LA PRODUCCIÓN	18
1.5.2 CON RELACION AL VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN	18
1.5.3 CON RELACION A LA CAPACIDAD PARA ASOCIAR LOS COSTOS	20
1.5.4 CON REALACION A LAS AREAS FUNCIONALES	21
1.5.5 CON RELACION A LA PLANEACION Y TOMA DE DECISIONES	22
1.6 BASE TÉCNICA	23
1.6.1 NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD	23
1.7 BASE LEGAL	28
1.7.1 CODIGO TRIBUTARIO	28
1.7.2 REGLAMENTO DE APLICACIÓN DE CODIGO TRIBUTARIO	30
1.7.3 LEY DE IMPUESTO SOBRE LA RENTA	31
1.7.4 CODIGO DE COMERCIO	31

## **CAPITULO II**

2. METODOLOGÍA Y DIAGNOSTICO DE LA INVESTIGACIÓN	32
2.1 GENERALIDADES	32
2.1.1 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	32

2.1.1.1	Objetivos generales	32
2.1.1.2	Objetivos específicos	33
2.2	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN	34
2.2.1	TIPO DE ESTUDIO	34
2.2.2	UNIDAD DE ANÁLISIS	34
2.2.3	POBLACION DE ESTUDIO	35
2.2.4	UNIVERSO Y MUESTRA	35
2.2.5	METODO E INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS	37
2.3	ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	39
2.4	DIAGNOSTICO DEL SISTEMA DE COSTOS EN LA MEDIANA EMPRESA DEL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR	73
2.4.1	SISTEMA DE COSTOS	73
2.4.2	SISTEMA DE REGISTRO Y CONTROL DE COSTOS	73
2.4.3	DETERMINACION DEL COSTO UNITARIO Y FIJACIÓN DE PRECIOS DE VENTA	74
 <b>CAPITULO III</b>		
3.	DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS HISTORICOS PARA RESTAURANTES DE LA MEDIANA EMPRESA	75
3.1	SISTEMA DE COSTOS HISTORICOS	76
3.2	SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PRODUCTIVOS	78
3.2.1	CARACTERISTICAS DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS	79
3.3	DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS APLICABLE A LOS RESTAURANTES	79
3.3.1	PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LOS RESTAURANTES	80
3.3.2	SISTEMA DE CUENTAS Y MANUAL DE APLICACION	85

3.3.2.1 Sistema de cuentas	85
3.3.2.2 Manual de aplicación referente al área de costos	89
3.3.3 CONTROL DE LOS COSTOS	93
3.3.3.1 Control de la materia prima en los restaurantes	94
3.3.3.2 Control de la mano de obra	95
3.3.3.3 Control de los costos indirectos de fabricación	97
3.3.4 ESTADOS FINANCIEROS BÁSICOS	99
3.4 CASO PRACTICO	105

#### **CAPITULO IV**

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	127
4.1 CONCLUSIONES	127
4.2 RECOMENDACIONES	129

#### **BIBLIOGRAFÍA**

#### **ANEXOS**



## INTRODUCCION

Los restaurantes de la mediana empresa 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 tanto al consumidor nacional como al extranjero que nos visita, lo que le permite al país proyectarse internacionalmente.

Debido a la importancia que éstos representan para el país, se hace necesario proporcionarles las herramientas que les permitan dar solución a los diferentes problemas que estos poseen. Uno de los principales problemas que desde el punto de vista contable tienen son **"los costos"**; los cuales son el objeto principal de este estudio.

Por lo antes expuesto se presenta una alternativa de solución a través del desarrollo de este trabajo que se denomina **"Sistema de Costos Históricos aplicado a los restaurantes de la mediana empresa del municipio de San Salvador"**.

En el capítulo I se muestra el Marco teórico dentro del cual encontramos antecedentes y generalidades de los

restaurantes, generalidades de los costos, sistema de costos, costos según la naturaleza de las operaciones, clasificación de los costos, base técnica y base 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 la investigación y el diagnóstico del sistema de costos en restaurantes de la mediana empresa del municipio de San Salvador.

En el Capítulo III, se presenta el diseño de un sistema de costos históricos para restaurantes de la mediana empresa, el cual se subdivide en : sistema de costos por procesos productivos y sus características, proceso de producción y las políticas aplicables al sistema de costos en los restaurantes, sistema de cuentas y manual de aplicación relacionados al proceso productivo, control interno de la materia prima, mano de obra y los costos indirectos, estados financieros relacionados al proceso productivo (Estado de Costo de Producción, Estado de Costo de Ventas y Estado de Resultados). Finalmente se desarrolla un caso

práctico tomando de base la producción correspondiente al mes de diciembre del año 20XX.

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

## **CAPITULO I**

### **1. MARCO TEORICO**

#### **1.1. LOS RESTURANTES**

##### **1.1.1 ANTECEDENTES**

Los restaurantes juegan un papel sumamente importante en la economía de nuestro país ya que son fuente importante en la generación de empleos, ocupando junto a los hoteles el primer lugar del sector servicios. Además de ser un rubro importante en la generación de ingresos en concepto de impuestos, el Ministerio de Hacienda en su boletín denominado " principales actividades del 2001 y planes de fiscalización del 2002", muestra la recaudación de IVA por actividad económica para el primer semestre del año 2001, dando a conocer que la actividad relacionada a los hoteles y restaurantes ha generado un monto de ¢ 49,275,243.00, que comparado con el año 2000 cuya recaudación fue de ¢ 41,545,220.00; representa un incremento de 18.60%. Por otra parte instituciones tales como la Cámara Salvadoreña de Comercio e industria de el salvador les han denominado "

Industria sin chimenea", debido a que estos no emiten gases ni desechos tóxicos, ya que en su proceso productivo no se ven involucrados insumos que por su composición química contaminen el medio ambiente.

### **1.1.2 GENERALIDADES DE LOS RESTAURANTES**

#### **1.1.2.1 Los restaurantes en el mundo.**

Los restaurantes tienen una larga historia a nivel mundial, en Egipto por el año 1700 a.c. ya existían las tabernas en las cuales habían pruebas de la existencia de comedores públicos que poseían un servicio de menú limitado, el cual consistía en servir solamente un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla; sin embargo, los Egipcios utilizaban una dieta alimenticia variada.

En la edad moderna en París Francia durante los años 1765, un señor llamado Boulanger, en la calle de Poulies, abrió el primer restaurante lo cual en esa época significaba establecimiento donde se sirven comidas; solo se servía sobre mesa de mármol, aves muy condimentadas, huevos y consomé.

El primer establecimiento digno de ostentar la palabra de restaurante fue "Beauvilliers", el cual abrió sus puertas en 1783, pero años más tarde, a causa de la revolución francesa (1793), su propietario se vio obligado a abandonar la empresa. En 1786 se inaugura en París un restaurante llamado "Aux Trois Frères Provencaux ", el cual da por concluido sus servicios en el año 1869. De él salió un gran número de cocineros que posteriormente ganaron fama como grandes chefs del siglo XIX.

Posteriormente los restaurantes Europeos comienzan a "Americanizarse", y se transforman en cafeterías, autoservicio, perdiendo el encanto y esplendor de otras épocas. Lo mismo sucede en México, donde ha ejercido su influencia inundando al mexicano con hot-dog y hamburguesas.

#### **1.1.2.2 Los restaurantes en El Salvador**

En el país, al igual que en los demás países del mundo, el servicio de restaurantes aparece como una necesidad de las personas para ingerir alimentos cuando están fuera de casa. Antes de la década de los sesenta, el servicio de los

restaurantes que se ofrecía a la población, era escaso y se hacía a través de puestos de comida instalados en ciertos puntos estratégicos de la ciudad, lo que originaba incomodidad a quienes hacían uso de estos puestos.

Hacia el año de 1963, nacieron en San Salvador, los primeros carritos ambulantes de comida rápida, que vendían tortas, hamburguesas, hot-dog y sandwiches. En esta época se lanzó el mercado, hot-dog el paso que atendían sus kioscos en lugares estratégicos en el centro de San Salvador teniendo en esa época demanda. No omitiendo las pupusas, que es platillo típico por excelencia, su fama se debe a su sabor, su módico precio que siempre está por debajo de otros alimentos, convirtiéndose en parte importante de cultura e idiosincrasia salvadoreña; se puede afirmar que ni las hamburguesas, hot-dog, tacos, etc. Han podido suplantar el gusto y economía de las pupusas.

En la década de los sesenta, comienza a lanzarse al mercado salvadoreño los negocios de comida rápida, naciendo en el año de 1973 el Pollo Campero. Su fundador fue Donisio Gutiérrez de nacionalidad guatemalteco, abriendo su primer cafetería en el Boulevard de Los Héroes, y la segunda en el centro de San Salvador en la calle Rubén Darío. Este restaurante a la fecha ha crecido mucho y han diversificado

sus productos además de su especialidad el pollo, ofrece desayunos, hamburguesas, medallones, etc.

En el año de 1972 comienza a operar la pizza Boom como pioneros en su especialidad, estando en el mercado mas de dos décadas, ya que fue decayendo en forma paulatina debido a su deficiente administración en al actualidad no se cuneta con ninguna sucursal. En el mismo año se lanza la mercado el Mc Donalds, siendo el primer restaurante de hamburguesas en el pais, la cual ha sido una empresa de las pioneras en venta de comida rápida a nivel mundial.

En 1974 comienza a operar Toto's Pizza, la cual permaneció varios años como líder en su especialidad y decayó por desacuerdos en la administración.

Piza hut nació en 1987, con toda la tecnología americana, ya que hace énfasis a la capacitación del personal en cuanto al servicio y es precisamente en el servicio que se ha diferenciado de los demás restaurantes; lo que ha proporcionado el éxito en el mercado.

A traves de los tiempos los restaurantes en El salvador han tratado de diversificar sus productos, adecuándose a las necesidades de los consumidores y ofreciendo buen servicio



al cliente, ya sea si este falla, el negocio fracasa por lo que algunos crean la importancia del servicio al cliente a fin de que estos siempre queden satisfechos.

### **1.1.3 TIPOS DE RESTAURANTES**

Restaurante Gourmet: Es aquel que ofrece platillos que atraen a personas aficionadas a comer manjares delicados. El servicio y los precios están de acuerdo con la calidad de la comida, por lo que estos restaurantes son los más caros y lujosos de todos los establecimientos al servicio de la alimentación.

Restaurante de Especialidad: Este tipo de restaurante ofrece una variedad limitada o estilo de cocina. Puede especializarse en determinada clase o nacionalidad de alimentos, por ejemplo: cocina Francesa, italiana, libanesa, mexicana, etc.

Restaurante tipo Familiar: Muchos restaurantes sirven alimentos sencillos a precios moderados, muy accesibles a las familias. La característica de estos restaurantes es la confiabilidad que ofrecen a sus clientes, en términos de precios y servicio estándar.

Los restaurantes también se pueden clasificar con base en los cinco tipos de servicio que brindan al público, es decir:

a) servicio en la mesa: en este tipo de servicio, el mesero les sirve a los comensales directamente en la mesa.

b) Servicio en la Barra: Es semejante al anterior, solo que los clientes se sientan frente a mostrador conocido en todo el mundo como barra, y allí les atiende el mesero.

c) Autoservicio: Este servicio es conocido también como bufete; el establecimiento en cuestión suele tener una vitrina en la cual se exponen los alimentos, los clientes pasan frente a ella y ellos mismos se sirven lo que desean; posteriormente los clientes llevan a la mesa en una charola los alimentos que seleccionaron.

d) Para llevar: En este servicio rápido y sencillo el cliente decide que alimentos desea llevar, posterior los paga en la caja y entrega su orden en un mostrador. Allí mismo le entregan los alimentos debidamente empacados en

cajas. Este servicio tiene una gran aceptación. Particularmente entre los turistas que salen de excursión.

e) 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.

## **1.2 COSTOS**

### **1.2.1 GENERALIDADES DE LOS COSTOS**

Los costos son un factor importante para las empresas en que intervienen procesos productivos, en las cuales se ven involucrados los diferentes elementos del costo (materia prima, mano de obra directa y los gastos indirectos de fabricación), lo que da como resultado un bien o servicio final. Cuando las empresas no cuentan con un sistema que les permita determinar los costos de producción se ven afectadas económica y financieramente; así como en la toma de decisiones y establecimientos de controles contables administrativos.

## **1.2.2 CONCEPTOS BASICOS**

### **Contabilidad de costos**

Se relacionan básicamente con la acumulación y análisis de la información de costos para uso interno, con el fin de ayudar a la gerencia en la planeación, el control y la toma de decisiones. <sup>1/</sup>

### **Costos**

Valor sacrificado para obtener bienes o servicios, en donde el sacrificio representa cantidades de dinero gastados mediante la reducción de activos o aumentos de pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. <sup>2/</sup>

Conjunto de esfuerzos y recursos invertidos con la finalidad de producir algo, en donde los recursos invertidos comprenden tiempo, esfuerzo o sacrificio, capitales, etc. <sup>3/</sup>

## **1.2.3 OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS**

La contabilidad de costos tiene como objetivo primordial la correcta determinación del costo unitario; además pretende

---

<sup>1/</sup> Polimeni-fabozzi-adelberg, contabilidad de costos, conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones.

<sup>2/</sup> Polimeni-fabozzi-adelberg, contabilidad de costos, conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones.

<sup>3/</sup> Cristóbal del Río González, costos I, históricos.

tener un adecuado control de las operaciones y gastos, presentar información oportuna, ayudar con información amplia a la toma de decisiones, ver el volumen físico de la producción y sus costos.

#### **1.2.3.1 Determinación correcta del costo unitario**

Puede decirse que el principal objetivo de los costos es la determinación correcta del costo unitario, que es donde se origina la toma de decisiones, como puede ser la reducción del costo, que trae consigo la información amplia y oportuna. Una vez determinado el costo unitario se pueden fijar precios de ventas sujetos a la oferta y demanda; también ayuda a las políticas de operación, así como a la expansión o crecimiento de la empresa.

Una vez determinado el costo unitario se pueden tomar decisiones, sobre elaborar o comprar productos, para fijar normas o políticas de operación tales como:

- Determinación del punto de equilibrio
- Aprovechamiento de la capacidad productiva por tipo de artículo o en ciertos casos dejar de producirlos.
- Decidir si determinados productos es favorable producirlos o comprarlos.

### **1.2.3.2 Control de operaciones y de gasto**

El tener implementada una contabilidad de costos eficiente con un adecuado control de las operaciones efectuadas, tiende a la reducción de gastos, tanto en costos de producción como de distribución y administración.

En cuanto más control de las operaciones tengan las empresas y posean una buena determinación de los costos; ésta se vuelven más competitivas y dan lugar a una serie de factores que conllevan a un crecimiento económico y financiero del negocio.

### **1.2.3.3 Información amplia y oportuna.**

Las operaciones por medio del control de costos suministran información relevante para la toma de decisiones, que puede traducirse en un mejor aprovechamiento de sus bienes y recursos; dentro de éste enfoque el logro de los objetivos y metas serán alcanzadas de una mejor manera.

La oportuna y precisa presentación de la información permitirá una mejor y adecuada toma de decisiones, y en la medida que los directores hagan uso de su información dependerá el éxito o fracaso de la empresa.



**© 2001, DERECHOS RESERVADOS**

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento,  
sin la autorización escrita de la Universidad de El Salvador

**SISTEMA BIBLIOTECARIO, UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**

Los costos reflejan su valor en relación a la utilidad con base a los datos suministrados, y en la medida que éstos sean precisos, claros y puntuales ejercerán una significativa influencia en los resultados posteriores.

#### **1.2.3.4 Volumen físico de la producción de los costos.**

El volumen físico de la producción significa el número de unidades terminadas o servicios prestados de un tiempo dado de acuerdo a previas especificaciones u ordenes de producción.

Este volumen depende de la combinación de los factores que intervienen en dicha producción, dentro de estos hay que destacar que algunos tienen carácter fijo como la depreciación de la maquinaria y equipo; en cambio otras son de carácter variable, como la materia prima, los sueldos y salarios directos, sueldos y salarios indirectos, etc.

Para establecer el volumen físico de la producción, debe establecerse previamente hasta que punto se pretende llegar, para agregar al proceso productivo mas trabajadores o maquinaria a fin de alcanzar el punto óptimo.

### **1.3 SISTEMAS DE COSTOS**

#### **1.3.1 SISTEMA DE COSTOS HISTÓRICOS O REALES**

Es un sistema de costos en el cual se establece que los costos se registran solamente cuando se incurren, aunque el término real no tiene ninguna implicación acerca de la exactitud con la que los costos son medidos, ya que es aceptado el término real para el registro de materiales directos y mano de obra directa porque son fácilmente identificables en trabajos específicos (costos por ordenes de trabajo) o departamento (costos por procesos), los costos indirectos de fabricación, generalmente no pueden ser fácilmente rastreados en un trabajo específico o por departamento, por lo que hay que hacer una modificación al sistema de costos real o histórico.

Los materiales directos y la mano de obra directa se acumulan en la medida que se incurren, con excepción de los costos indirectos de fabricación, ya que se aplican a la producción tomando en cuenta las entradas reales (horas, unidades, etc.), utilizando bases para la asignación de éstos.



### **1.3.2 SISTEMA DE COSTOS PREDETERMINADOS.**

Es un sistema que tiene como base hacer el cálculo de los costos antes de elaborar o terminar el producto. Según la base de cálculo que se utilice se divide en: Costos Estimados y Costos Estándar, cualquiera de estos tipos de costos pueden operarse a base de ordenes de producción, procesos productivos, u otros.

#### **1.3.2.1 Costos estimados**

Es aquel donde los costos se calculan sobre bases empíricas(experiencia sobre la producción, conocimiento de la empresa, etc.) antes de producirse el artículo o durante su transformación; tiene por finalidad pronosticar el valor y la cantidad de los elementos del costo de producción (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación). El objetivo de las estimaciones es normalmente conocer en forma aproximada cual será el costo de los artículos.

#### **1.3.2.2 Costos estandar**

Bajo el costeo estándar, todos los costos inherentes al producto se basa en cantidades predeterminadas, estos representan los costos "planeados" de un producto y

generalmente se establecen con antelación al inicio de la producción.

Los costos estándar son aquellos que esperan lograrse en un proceso de producción en particular bajo condiciones normales. El costo estándar se relaciona con el costo por unidad y sirve esencialmente como un presupuesto.

#### **1.4 COSTOS SEGÚN LA NATURALEZA DE LAS OPERACIONES**

##### **1.4.1 COSTOS POR ORDENES ESPECÍFICAS O POR ORDENES DE TRABAJO**

Un sistema por ordenes específicas es mas apropiado o utilizado en las empresas donde los productos difieren de acuerdo a las necesidades de materiales y conversión. Cada producto se fabrica de acuerdo con las especificaciones del cliente y el precio con que se cotiza está estrechamente ligado al costo estimado.

Bajo este sistema los elementos del costo se acumulan de acuerdo a los números asignados a cada orden. El costo unitario se obtiene al dividir el costo total entre el total de unidades de la orden.

Para que un sistema por ordenes específicas funcione adecuadamente es necesario poder identificar físicamente cada orden y expresar sus costos relacionados. Las requisiciones de materiales directos y mano de obra directa llevan un número de la orden específica y los costos indirectos de fabricación generalmente se aplican a las ordenes individuales basadas en una tasa predeterminada de costos indirectos. Se puede determinar la ganancia o pérdida de cada orden y se puede calcular el costo por unidad.

#### **1.4.2 COSTOS POR PROCESOS PRODUCTIVOS**

El costeo por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamentos o centros de costos. Cuando dos o más procesos se ejecutan en un departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos, ya que estas son responsables por los costos incurridos en su área; por lo que periódicamente deben prepararse informes detallados de las unidades y actividades acerca del costo de producción durante un cierto periodo de tiempo.

El sistema de costos por procesos determina como serán asignados los costos de manufactura incurridos en cada

periodo. La asignación de costo en un departamento es solo un paso intermedio, el objetivo último es determinar el costo unitario total para poder proyectar los ingresos. En los costos por procesos el principal énfasis se hace en los departamentos o en los centros de costos, en cada uno de estos se realizan diferentes procesos o funciones antes de que los productos lleguen al almacén de productos terminados.

Los costos de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, se cargan a cuentas separadas de los productos en proceso. Cuando las unidades se terminan en un departamento, son transferidas al siguiente departamento acompañado del costo correspondiente, por lo que las unidades terminadas en un departamento se convierte en materia prima del siguiente, hasta que termina el proceso de producción.

## **1.5 CLASIFICACION DE LOS COSTOS**

### **1.5.1 CON RELACIÓN A LA PRODUCCIÓN**

Costos primos.

Son la Sumatoria de los materiales directos y mano de obra directa, que están directamente relacionada con la producción.

Costos de conversión.

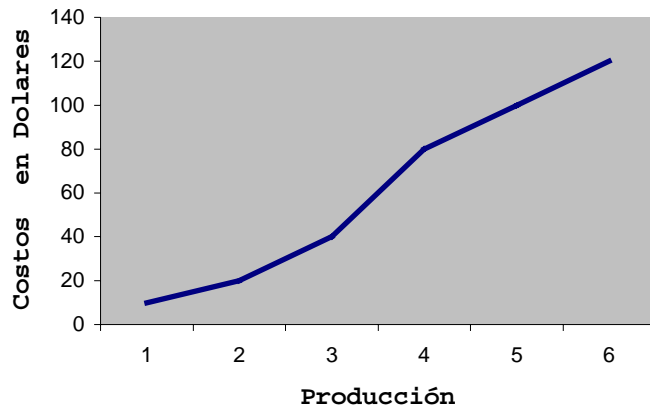
Son los costos relacionado con la transformación de los materiales directos en productos terminados, estos los conforman la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (por ejemplo la mano de obra indirecta).

### **1.5.2 CON RELACIÓN AL VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN**

Costos variables

Son aquellos en las cuales el costo total fluctúa en proporción directa a los cambios en el volumen de producción, mientras que el costo unitario permanece constante.

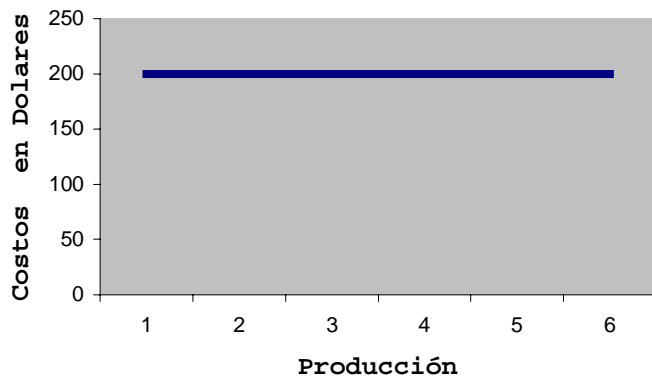
### COSTOS VARIABLES



### Costos fijos

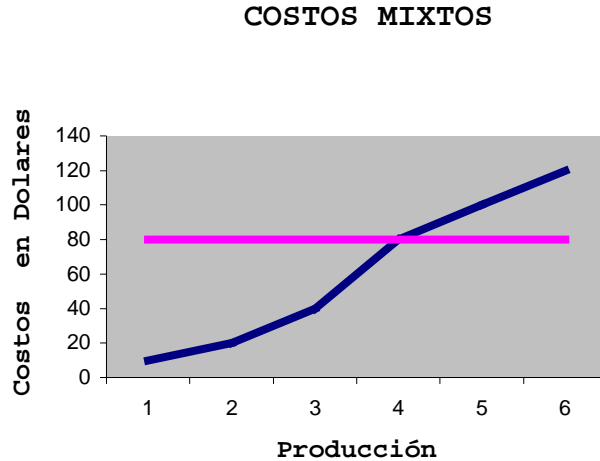
Son aquellos en los cuales el costo fijo total permanece constante para un rango relevante de producción, mientras que el costo unitario varía con la producción.

### COSTOS FIJOS



### Costos mixtos

Son aquellos que contienen ambas características de costos fijos y costos variables a lo largo del proceso productivo.



### 1.5.3 CON RELACIÓN A LA CAPACIDAD PARA ASOCIAR LOS COSTOS

Costos directos

Son aquellos que pueden identificarse con la producción de un artículo terminado; son fácilmente atribuibles al producto y representan el principal costo de este. Los costos de materiales directos y mano de obra directa correspondiente a un producto específico, constituyen ejemplos de costos directos.

Costos indirectos

Son Costos comunes con los artículos y por lo tanto no son directamente identificables con ningún artículo o área. Entre estos se pueden mencionar los costos indirectos de fabricación que se cargan a los artículos o áreas utilizando técnicas de asignación o prorrateo.

#### **1.5.4 CON RELACIÓN A LAS ÁREAS FUNCIONALES**

Costos de manufactura.

Se relacionan con la producción de un artículo conformados por la sumatoria de la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Costos de mercado o mercadeo

Son aquellos que se incurren para promocionar o vender un producto.

Costos administrativos

Se incurren en la dirección y control de las operaciones de una empresa, incluyen pagos de salarios de gerencia y oficina relacionado a la producción.

Costos financieros



Se relacionan con la obtención de fondos para las operaciones de la empresa, incluyen los costos de los intereses que la empresa debe pagar por los préstamos.

#### **1.5.5 CON RELACIÓN A LA PLANEACIÓN Y TOMA DE DECISIONES**

Costos estandar

Son aquellos en lo que debería incurrirse en un proceso particular de producción bajo condiciones normales, y satisfacer el mismo propósito de un presupuesto.

Costos presupuestados.

Proporcionar pronósticos de las actividades sobre una base de costo total, mas que una base de costo unitario. Estos son utilizados para medir el desempeño real a través del análisis de las variaciones (diferencias entre cifras esperadas y reales).

## **1.6 BASE TÉCNICA**

### **1.6.1 NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD**

De acuerdo a las actividades que las empresas realizan, están en la obligación de cumplir con ciertas bases técnicas entre las cuales están las Normas Internacionales de Contabilidad.

Dentro de las Normas Internacionales de Contabilidad que mas se adaptan a la operatividad de los restaurantes están:

#### **NIC 2 "INVENTARIOS"**

Esta Norma clasifica los inventarios como materia prima y materiales, inventario de productos en proceso e inventario de productos terminados. Los inventarios son presentados en los estados financieros a su costo histórico y son medidos al costo o valor neto de realización, según cual sea menor.

El valor neto de realización, 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. Dentro los

inventarios también se incluyen bienes comprados y almacenados para revender.

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.

En esta NIC de acuerdo a la operatividad de los restaurantes resalta la importancia del costo de conversión de los inventarios. El costo de conversión comprende todos aquellos costos relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación ya sean estos fijos o variables, incurridos en la transformación de la materia prima en producto terminado.

Los costos indirectos de fabricación fijos son aquellos que permanecen relativamente constante con independencia del volumen de producción, tales como depreciación,

mantenimiento de equipo, mantenimiento de edificios e instalaciones, etc.

Los costos indirectos de fabricación variables son aquellos que cambian directamente con el volumen de producción tales como los materiales y la mano de obra indirecta.

### **Sistemas de medición del costo de inventarios**

Los sistemas utilizados para la determinación del costo de los inventarios son el costo estándar y el de minorista. El costo estándar se establecerán a partir de niveles normales de consumo de materia prima, suministros, mano de obra, etc. El costo de minorista se usa a menudo en el sector comercial al pormenor, cuando hay un gran número de artículos que rotan velozmente, que tienen márgenes similares y para los cuales es impracticable usar otro sistema de cálculo de costos; en este sistema el costo de los inventarios se determina deduciendo del precio de venta del artículo en un porcentaje apropiado de margen bruto, tomando en cuenta la parte de los inventarios que se vendieron por debajo de su precio original.

## **Valuación de los Inventarios**

Existen varios tratamientos de valuación de inventarios, entre los cuales están:

Tratamiento punto referencia: consiste en que el costo de los inventarios debe ser determinado usando la fórmula de Primeras Entradas Primeras Salidas (FIFO) o Costo Promedio Ponderado.

Tratamiento alternativo permitido: Consiste en que el costo de los inventarios debe ser determinado usando la fórmula de Ultimas Entradas Primeras Salidas (LIFO).

para el caso de los restaurantes por el tipo de inventarios que poseen, el que más se adapta es el Primeras Entradas Primeras Salidas(FIFO).

## **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 sus precios de mercado han 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 Costo del período.**

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

El proceso de reconocer como costo del período el valor en libros de los inventarios vendidos tiene como consecuencia la compensación de costos e ingresos. El costo de ciertos inventarios puede ser incorporados a otras cuentas de activo, por ejemplo los inventarios usados como componentes de trabajos 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.

## **1.7 BASE LEGAL**

De acuerdo a las operaciones que los restaurantes realizan, están en la obligación de cumplir con las leyes mercantiles y tributarias. Por lo que a continuación se presentan los artículos más relevantes de cada una de las leyes, los cuales se consideran que están relacionados con su operatividad.

### **1.7.1 CODIGO TRIBUTARIO**

El Código Tributario en el Art. 140 de los registros especiales menciona que se deberá llevar un registro detallado de los costos de materia prima, productos en proceso y productos elaborados.

En el Art. 142 da a conocer que deberá llevarse un registro de control de inventarios que refleje claramente su real movimiento, su valuación, el resultado de las operaciones. 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.

Por otra parte en el Art. 143 presenta los Métodos de Valuación de Inventarios legalmente aceptados, los cuales son los siguientes:

- a) Costo según ultima compra
- b) Costo Promedio por Aligación Directa
- c) Costo Promedio
- d) PEPS

En el Art. 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 documentación de soporte 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.

El Art. 197 se refiere a la presunción de ingresos gravados por compra de materias primas o insumos para la producción de bienes o la prestación de servicios, estará basada en



las compras no registradas de insumos o materia prima para la fabricación o producción de bienes o servicios, de lo cual el monto de los ingresos se determinará para los diferentes tributos.

#### **1.7.2 REGLAMENTO DE APLICACIÓN DEL CÓDIGO TRIBUTARIO**

El Art.81 establece que los contribuyentes obligados a llevar registro de control de inventarios, a que se refiere el Art. 142 del código tributario, registrarán las mercancías, incluidas las materias primas, los productos semi-elaborados, las materias auxiliares y complementos que el empresario adquiere para desarrollar su actividad por cuenta propia o de terceros.

El Art. 120 menciona que los sujetos pasivos que lleven contabilidad están obligados a presentar a los auditores tributarios cuando estos lo requieran, para el ejercicio o periodos que se fiscalicen la información referente al inventario inicial y final de mercaderías, productos terminados, materias primas y productos en proceso. Todo esto de conformidad al literal b) de dicho artículo.

### **1.7.3 LEY DE IMPUESTO SOBRE LA RENTA**

Esta ley en el Art. 29 numeral 11, da conocer como será determinado el costo deducible de renta, el cual se hará de la forma siguiente: Este será determinado sumándole al inventario inicial el costo de las mercaderías u otros bienes manufacturados o transformados, restándole a dicha suma el importe de las existencias al final del ejercicio.

### **1.7.4 CODIGO DE COMERCIO**

Este Código en el Art. 442 romanos III, expresa que toda empresa debe mantener y realizar un resumen de inventarios relativo a cada balance.

## **CAPITULO II**

### **2. METODOLOGÍA Y DIAGNOSTICO DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **2.1 GENERALIDADES**

En esta etapa de la investigación se ha considerado lo referente a la situación actual de los restaurantes del municipio de San Salvador, en cuanto a: generalidades, el sistema de costos empleado, control y registros de los mismos, la forma de establecer el costo unitario, así como la posibilidad de los restaurantes para utilizar un sistema de costos históricos.

##### **2.1.1 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

La investigación se realizó en los restaurantes del municipio de San Salvador con el fin de cubrir los objetivos siguientes:

###### **2.1.1.1 Objetivos Generales**

- Conocer los sistemas de costos que utilizan los restaurantes.
- Evaluar el conocimiento y aplicación actual de la técnica de los costos históricos.
- Determinar la factibilidad de los restaurantes para adoptar la técnica de los costos históricos.

###### **2.1.1.2 Objetivos Específicos**

- Establecer el grado de desarrollo que se ha dado en cuanto a los sistemas de costos, como parte de los sistemas de información gerencial.
- Investigar el nivel de conocimiento que poseen los restaurantes de la técnica de los costos históricos.
- Controlar en mejor forma los elementos del costo.
- Determinar registros contables que ayuden a la prevención de eventualidades económicas y financieras.

- Determinar con precisión los costos de cada producto.
- Proporcionar a la administración información confiable y oportuna que le permita realizar análisis precisos para la toma de decisiones.

## **2.2 METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION**

### **2.2.1 TIPO DE ESTUDIO**

El paradigma utilizado para desarrollar el trabajo de investigación fue el positivista, utilizando el método hipotético-deductivo, por ser una técnica que permite realizar la investigación en forma cuantitativa al tomar la realidad como sujeto de estudio a partir de datos estadísticos; el esquema del proceso de investigación fue la siguiente: se definió el problema de investigación, se formuló una hipótesis, a la vez se diseñó el instrumento de investigación (cuestionario), posteriormente se recolectaron los datos, se analizaron, redactando las conclusiones y el informe final.

### **2.2.2 UNIDAD DE ANÁLISIS**

La unidad de análisis a considerar para el desarrollo de la investigación, la constituyen los costos en los restaurantes de la mediana empresa, ubicados en el municipio de San Salvador.

### 2.2.3 POBLACIÓN DE ESTUDIO

La población en estudio esta formado por todos aquellos restaurantes considerados como mediana empresa, ubicados en el municipio de San Salvador, de conformidad a datos proporcionados por la Alcaldía Municipal de San Salvador, las cuales se encuentran clasificados como tal de acuerdo a la Asociación de Medianos y Pequeños Empresarios (AMPES) por poseer un capital mayor a ₡200,000.00 menor de ₡1,000,000.00

### 2.2.4 UNIVERSO Y MUESTRA

El universo esta compuesto por 65 restaurantes, según datos proporcionados por la Alcaldía Municipal de San Salvador.

La determinación del tamaño de la muestra se efectuó por medio de la fórmula estadística establecida para universos finitos.

desarrollo:

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{(N-1)E^2 + Z^2 P Q}$$

De donde:

n = Tamaño de la muestra.

N = Tamaño de la población de donde se determinará la muestra.

$Z^2$  = Valor crítico correspondiente a un coeficiente de confianza con el cual se desea hacer la investigación, es decir, es el valor que de acuerdo a la tabla estadística "áreas bajo la curva normal", indica el nivel de confianza que se tiene de los resultados obtenidos según los procedimientos utilizados, en este caso, será del 95%.

P = El éxito que se obtiene de la hipótesis planteada.

Q = El fracaso que se espera obtener de la hipótesis planteada.

E = Error muestra: error permitido en la estimación o confianza que se tiene al instrumento de medición.

n = ?, N = 65, Z = 2, P= 0.95, Q =0.05, E= 0.05

$$n = \frac{2^2 \times 0.95 \times 0.05 \times 65}{(65-1)(0.05)^2 + 2^2 \times 0.95 \times 0.05}$$

$$n = \frac{12.35}{0.35}$$

n = 35 Restaurantes a encuestar.

#### **2.2.5 MÉTODO E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

Para lograr los objetivos anteriormente descritos se obtuvo información de diferentes instituciones, entre las cuales se pueden mencionar: Alcaldía Municipal de San Salvador, Dirección General de Estadística y Censos (DIGESTYC), Centro Nacional de Registros (CNR), Ministerio de Hacienda, Asociación de Medianos y Pequeños Empresarios (AMPES), Instituto Salvadoreño de Turismo (ISTU), Cámara de Comercio e Industria de El Salvador, Asociación de Restaurantes de El Salvador (ARES).

La base que sirvió de estudio para la obtención de la población y muestra fue proporcionada por la Alcaldía Municipal de San Salvador, mediante un listado de los restaurantes considerados como mediana empresa y que por su ubicación geográfica pertenecen al Municipio de San Salvador.

Luego de haber definido el número de restaurantes a encuestar, se procedió a elaborar el cuestionario el cual consta de una parte introductoria que explica los fines que

se persiguen, información general y específica, control de registro de los costos e información complementaria de los restaurantes a encuestar.

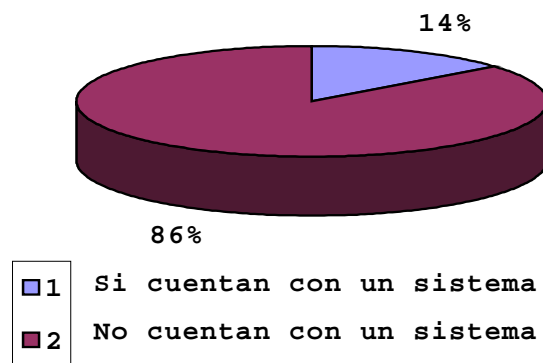
El sistema de preguntas es mixto pues se incluyeron preguntas cerradas y a la vez se dejó la oportunidad para que los restaurantes pudieran extender sus conceptos; y consta de quince preguntas según muestra el [anexo N01](#).

### 2.3 ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE LA INVESTIGACION

Los datos que se presentan a continuación son el resultado de la información recolectada por medio de las encuesta realizada a los Restaurantes de la Mediana Empresa del Municipio de San Salvador.

#### A. INFORMACION GENERAL

##### 1. ¿Cuenta la empresa con un sistema de control de costos?

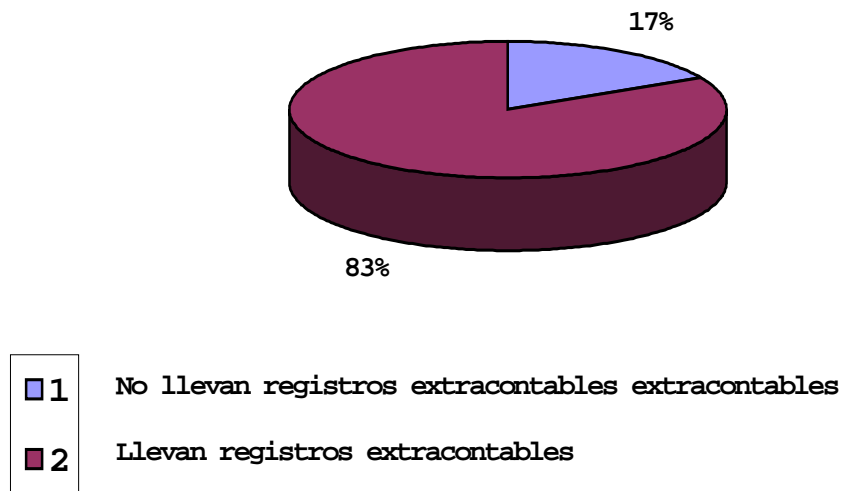




## ANALISIS E INTERPRETACION

Del total de restaurantes encuestados el 86% respondió que no cuentan con un sistema de costos; por el contrario un 14% respondió tener un sistema de control de costos. Por medio de los resultados obtenidos, se ha podido determinar que la mayoría de los restaurantes encuestados no cuentan con un sistema de costos que les proporcione la información veraz y oportuna para la toma de decisiones.

### 2. ¿Se llevan registros extracontables para el control de costos?

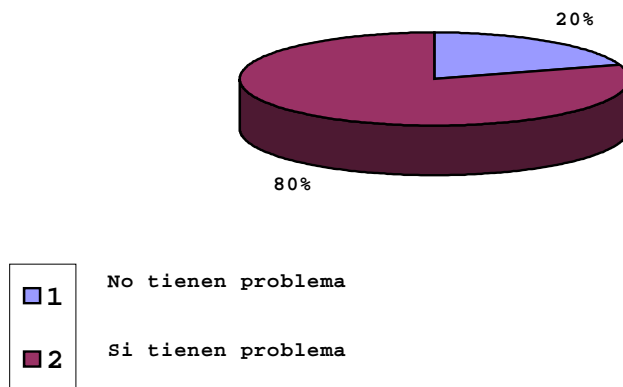


## ANALISIS E INTERPRETACION

Del cien por ciento de los Restaurantes encuestados, el 83% respondió que llevan registros extracontables para el control de los costos; Por el contrario el 17% respondió no llevar registros extracontables.

Debido a que los restaurantes no cuentan con un sistema de costos, se ven obligados a efectuar registros contables a partir de instrumentos improvisados para el control de los costos .

3. ¿En la actualidad, en su negocio existe alguna problemática en la determinación de los costos?



## ANALISIS E INTERPRETACION

Del total de Restaurantes encuestados, el 80% respondió que tienen problemas en la determinación de los costos; en cambio el 20% respondió no tener problema en la determinación de los mismos.

La mayoría de restaurantes encuestados cuentan con problemas para la determinación de los costos, debido a que no poseen conocimientos técnicos sobre los costos por lo que los cálculos se realizan de forma empírica, es decir que lo hacen en base a la experiencia obtenida en el manejo de este tipo de negocios.

## B. INFORMACIÓN ESPECIFICA

1. ¿ En cuanto a la elaboración de los productos, que procesos utiliza?



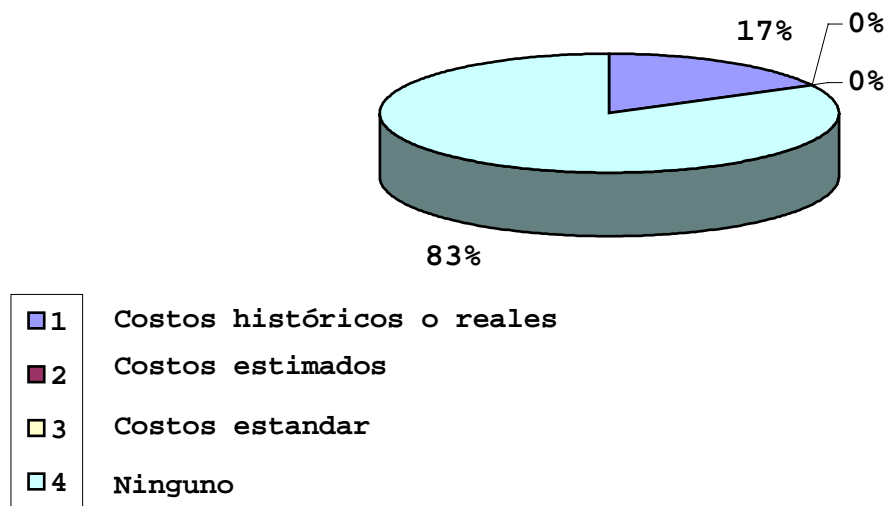
## ANALISIS E INTERPRETACION

Los resultados obtenidos muestran que el 94% de los restaurantes, para la elaboración de sus productos utilizan el sistema de costos por procesos productivos; por que los productos son similares y continuos. Mientras que el 6% utiliza el sistema de costos por ordenes específicas.

La mayoría de los restaurantes utilizan el sistema de costos por procesos, debido a que por medio de este pueden ir calculando los costos a medida que se van preparando los alimentos y de esta forma, al final del proceso poder tener una idea aproximada del costo total.

## 2. ¿Sistema de costos que se utiliza en su negocio?

- a) Costos Reales o Históricos
- b) Costos Estimados
- c) Costos Estándar
- d) Ninguno



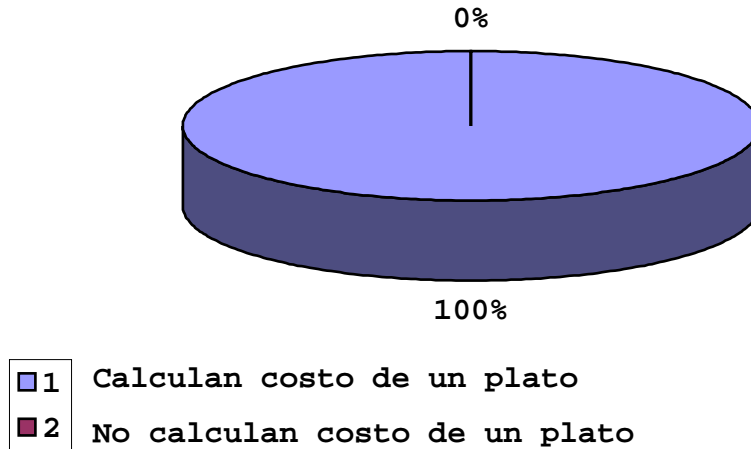
### ANALISIS E INTERPRETACION

De los restaurantes encuestados, el 83% no utiliza ningún sistema para el control de los costos incurridos en la elaboración de los productos, un 17% utiliza el sistema de costos históricos, por otra parte ninguno de los encuestados respondió llevar sistema de costos estimados y estándar.

La mayoría de los restaurantes encuestados, dijeron no contar con un sistema de costos debido a ciertos factores tales como: falta de recursos económicos, tiempo y personal capacitado.

3. ¿cuales de los siguientes costos son calculados?

a) Costo de un plato?

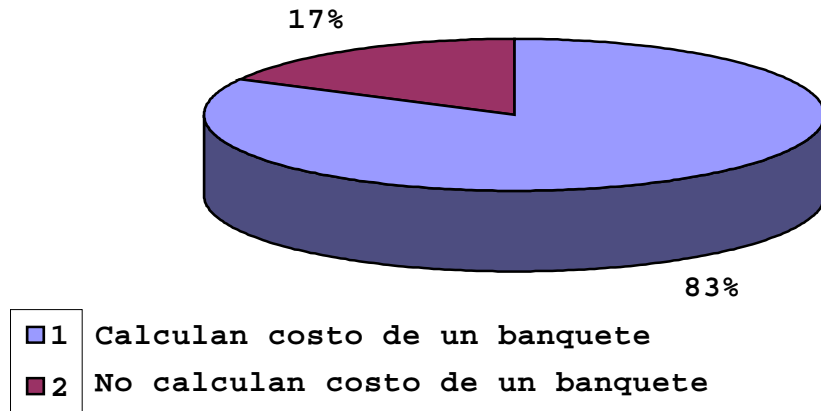


**ANALISIS E INTERPRETACION**

Del total de Restaurantes encuestados el 100% calcula el costo de un plato.

Todos los restaurantes encuestados afirmaron calcular los costos de los platos de forma empírica, es decir en base a la experiencia obtenida en el manejo de este tipo de negocios.

## b) Costo de un banquete

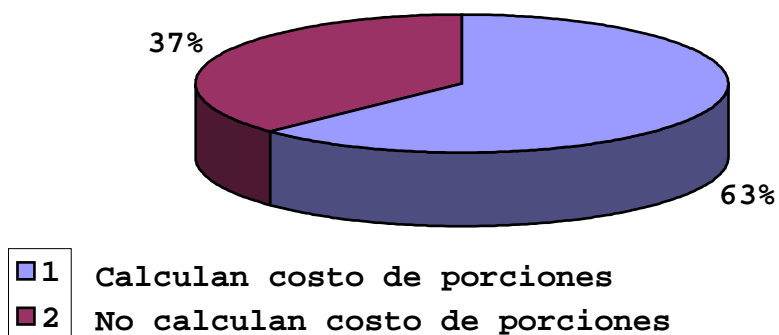


### **ANALISIS E INTERPRETACION**

Del cien por ciento de Restaurantes encuestados el 83% calcula el costo de un banquete; Mientras que el 17% no lo calcula.

La mayoría de los restaurantes encuestados calculan los costos de los banquetes que preparan, calculos que hacen de forma empírica, es decir en base a la experiencia obtenida en el manejo de este tipo de negocios

**c) Costo de porciones**

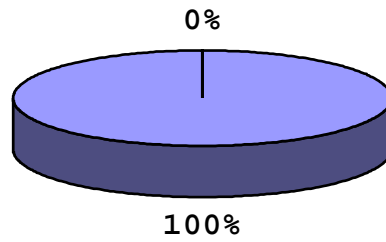


**ANALISIS E INTERPRETACION**

Del cien por ciento de restaurantes encuestados el 63% calcula el costo de porciones; mientras que el 37% no lo calcula.

La mayoría de los restaurantes encuestados calculan los costos de las porciones que preparan, calculos que hacen de forma empírica, es decir en base a la experiencia obtenida en el manejo de este tipo de negocios.

**d) Costo de bebidas preparadas**



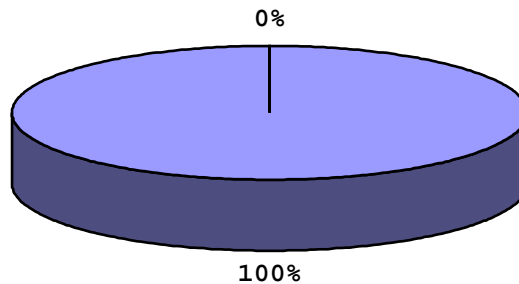
- 1 No calculan costo de bebidas preparadas
- 2 Calculan costo de bebidas preparadas

**ANALISIS E INTERPRETACION**

Del total de Restaurantes encuestados el 100% calcula el costo de las bebidas preparadas.

La mayoría de los restaurantes encuestados calculan los costos de las bebidas que preparan, calculos que hacen de forma empírica, es decir en base a la experiencia obtenida en el manejo de este tipo de negocios.

**e) Costo de materia prima**



- 1 Calculan costo de materia prima
- 2 No calculan costo materia prima



### **ANALISIS E INTERPRETACION**

Del cien por ciento de Restaurantes encuestados el 100% calcula el costo de materia prima.

Los restaurantes encuestados calculan el costo de la materia prima de forma empírica, por no contar con un sistema de costos y técnicas contables.

#### **f) Costo de mano de obra**



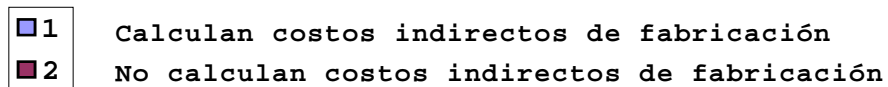
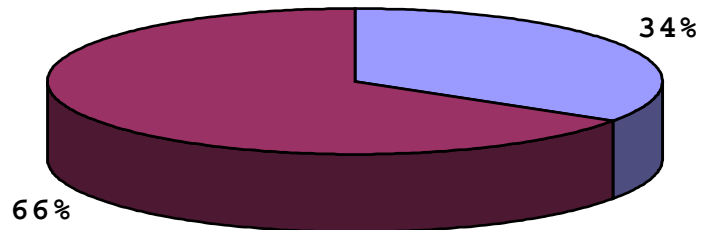
### **ANALISIS E INTERPRETACION**

Del total de Restaurantes encuestados el 60% calcula el costo de mano de obra; mientras que el 40% no lo calcula.

La mayoría de los restaurantes encuestados calculan el costo de la mano de obra de forma empírica, por no contar con herramientas creadas en base a la técnica contable.

Otro porcentaje afirmó que no la calculan debido a que suponen que en el precio de venta ya está asignado un valor por cada elemento del costo.

**g) Costos indirectos de fabricación**

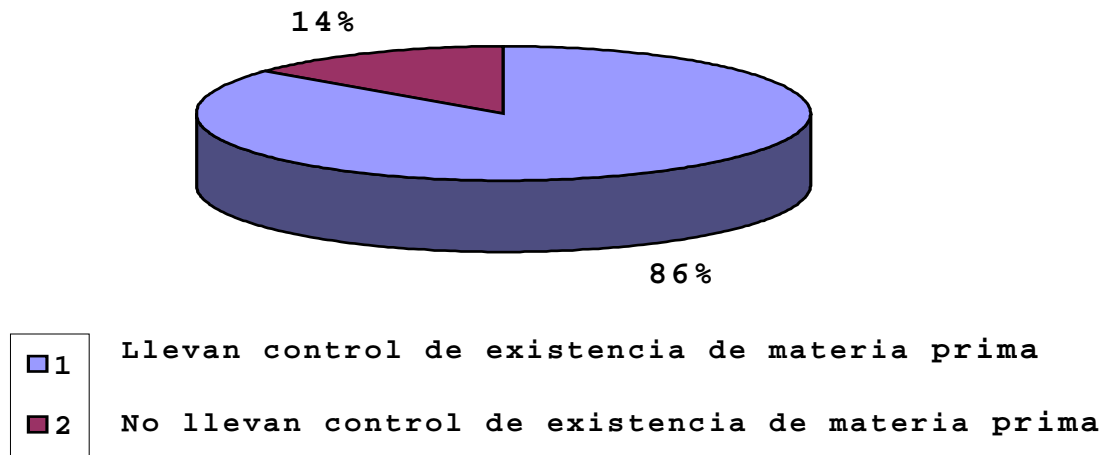


**ANALISIS E INTERPRETACION**

Del total de Restaurantes encuestados el 66% no calculan costos indirectos de fabricación; por el contrario el 34% calculan estos costos.

La mayoría de los encuestados afirmaron que no calculan los costos indirectos de fabricación debido a que no cuentan con el conocimiento de base técnicas, por lo que se les hace difícil. Otro porcentaje afirmó que lo calculan de forma aproximada, es decir que los calculan de forma empírica.

4. ¿Se lleva control de existencias de materia prima, productos terminados y productos en proceso?

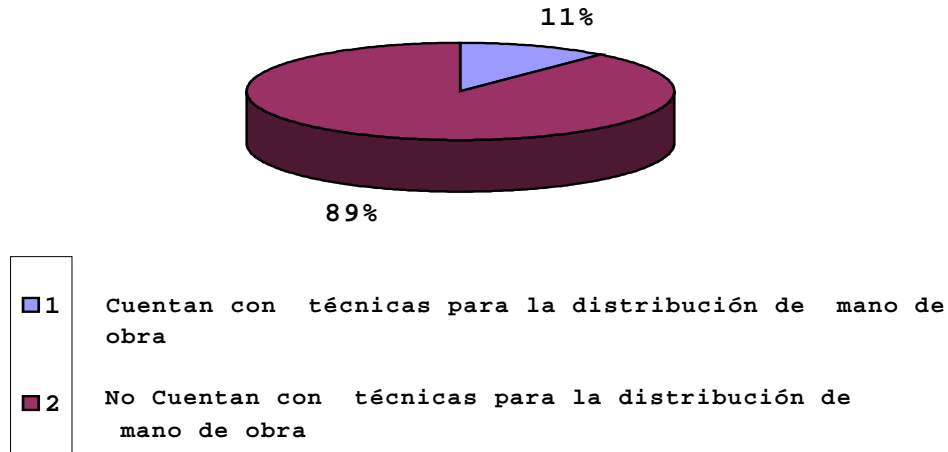


#### **ANALISIS E INTERPRETACION**

Del cien por ciento de restaurantes encuestados el 86% llevan control de existencias de materia primas; mientras que el 14% no lleva dichos controles.

La mayoría de los restaurantes encuestados controlan la materia prima, productos en proceso y productos terminados de forma inadecuada, debido a que estos no poseen los conocimientos sólidos sobre la técnica contable. Por lo general estos controles los realiza el dueño del negocio, por otra parte, un porcentaje reducido afirmó que no controlan las existencias debido a que sus productos una vez están listos para consumirse son inmediatamente vendidos.

5. ¿Cuentan con alguna técnica para la distribución de la mano de obra utilizada en la elaboración de los productos?



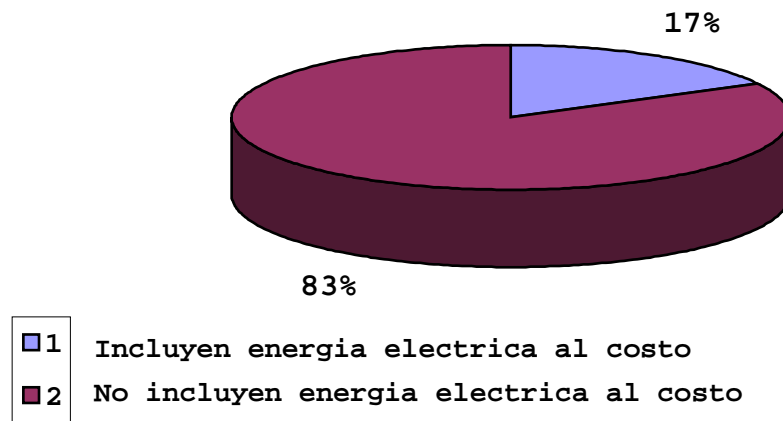
#### **ANALISIS E INTERPRETACION**

Del total de restaurantes encuestados el 89% no cuentan con técnicas que les permitan la distribución de la mano de obra entre los diferentes tipos de productos elaborados; no así el 11% restante, los cuales respondieron que si cuentan con técnicas para la distribución de la mano de obra.

La mayor parte de los restaurantes encuestados afirmaron no contar con técnicas para la asignación de mano de obra que utilizan par la elaboración de sus productos, debido a no contar con los conocimientos sobre estas, por lo que dicha distribución es realizada de forma empírica.

6. ¿Cuales de los siguientes costos indirectos son incluidos en el costo de los productos elaborados?

a) Energía eléctrica

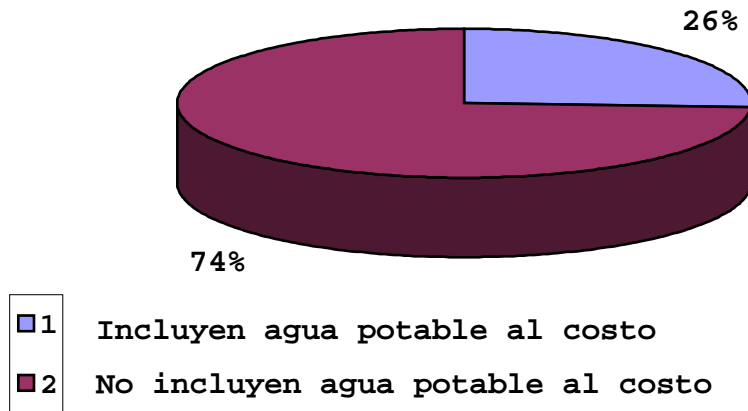


#### **ANALISIS E INTERPRETACION**

El 83% de los restaurantes encuestados no incluyen la energía eléctrica al costo de los productos elaborados, por el contrario el 17% restante si la incluyen.

La mayoría de los restaurantes encuestados no incluyen la energía eléctrica al costo de sus productos, afirmando que ésta no forma parte del costo; por el contrario un porcentaje reducido incluye al costo de sus productos un valor aproximado, tomando en cuenta el gasto mensual.

**b) Agua potable**

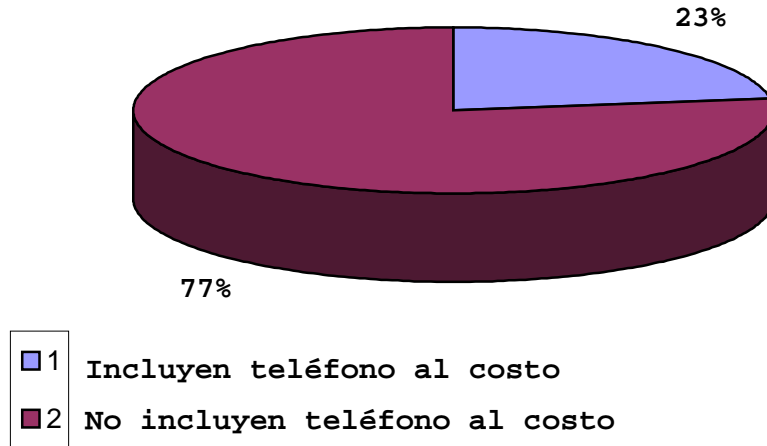


**ANALISIS E INTERPRETACION**

El 74% de los restaurantes encuestados no incluyen el consumo de agua potable al costo de los productos elaborados, por el contrario el 26% restante si lo incluyen.

La mayoría de los restaurantes encuestados no incluyen el agua potable al costo de sus productos, afirmando que esta no forma parte del costo. por el contrario un porcentaje reducido incluyen al costo de sus productos un valor aproximado, tomando en cuenta el gasto mensual.

**c) Teléfono**

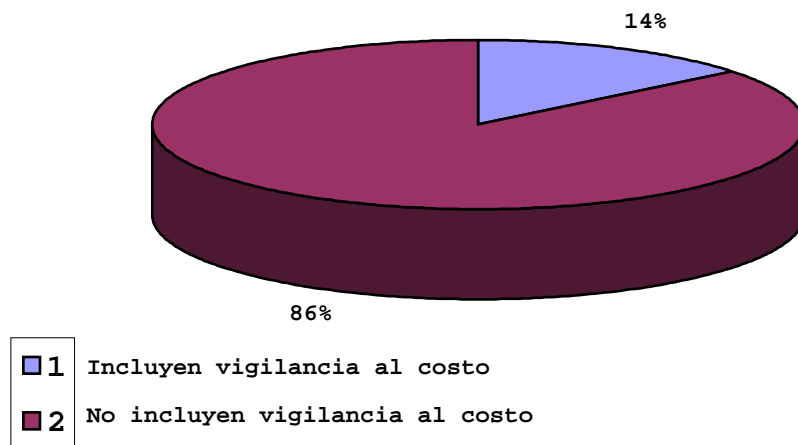


**ANALISIS E INTERPRETACION**

El 77% de los restaurantes encuestados no incluyen el consumo del servicio telefónico al costo de los productos elaborados, por el contrario el 23% restante si lo incluyen.

La mayoría de los restaurantes encuestados no incluyen el consumo de servicio telefónico al costo de sus productos, afirmando que éste no forma parte del costo; por el contrario un porcentaje reducido incluyen al costo de sus productos un valor aproximado, tomando en cuenta el gasto mensual.

#### d) Vigilancia



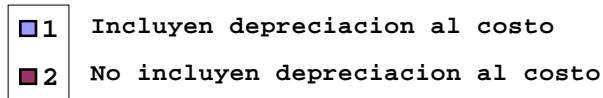
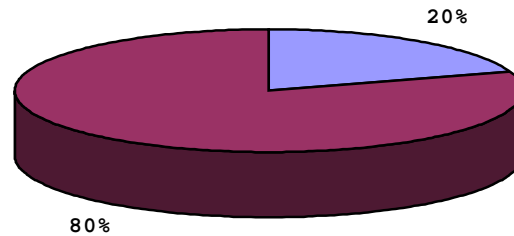
#### **ANALISIS E INTERPRETACION**

El 86% de los restaurantes encuestados no incluyen el servicio de vigilancia al costo de los productos elaborados, por el contrario el 14% restante si lo incluyen.

La mayoría de los restaurantes encuestados no incluyen el servicio de vigilancia al costo de sus productos, afirmando que éste no forma parte del costo; por el contrario un porcentaje reducido incluyen al costo de sus productos un valor aproximado, tomando en cuenta el gasto mensual.



### e) Depreciación

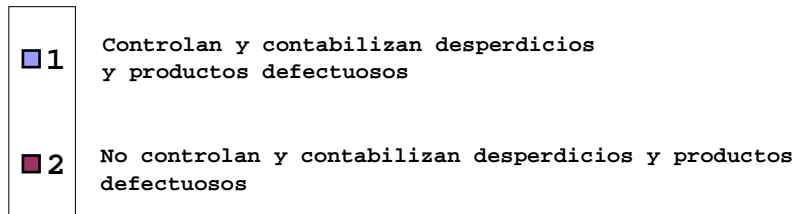
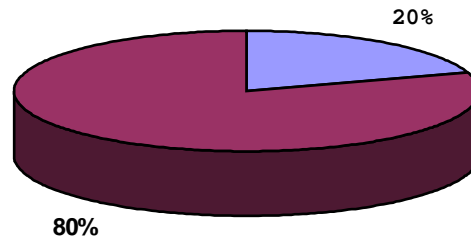


#### **ANALISIS E INTERPRETACION**

El 80% de los restaurantes encuestados no incluyen la depreciación al costo de los productos elaborados, por el contrario el 20% restante si la incluyen.

La mayoría de los restaurantes encuestados no incluyen la depreciación al costo de sus productos, afirmando que éste no forma parte del costo; por el contrario un porcentaje reducido incluyen al costo de sus productos una cuota calculada por el Método de Línea Recta.

7. ¿Se controlan y contabilizan los desperdicios y productos defectuosos?



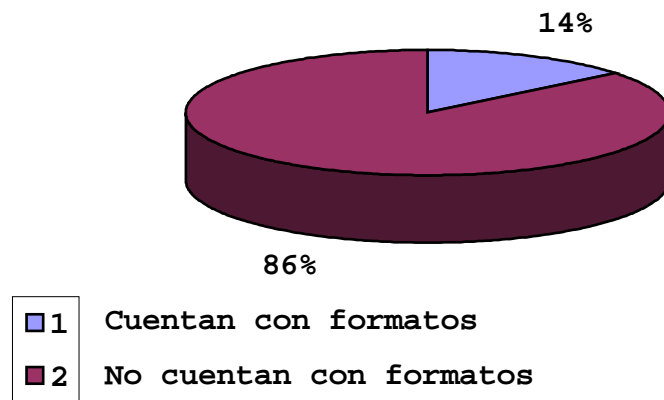
#### **ANALISIS E INTERPRETACION**

De la información obtenida se estableció que el 80% de los restaurantes no controlan ni contabilizan los desperdicios y los productos defectuosos, por otra parte el 20% de los encuestados, si los controlan y contabilizan.

La mayor parte de los restaurantes encuestados no controlan ni contabilizan los desperdicios y los productos defectuosos, por considerar que estos no inciden en los

costos y/o por no contar con los conocimientos técnicos para su control.

**8. ¿Cuenta con formatos que les permitan documentar de forma detallada los costos de elaboración de los productos?**

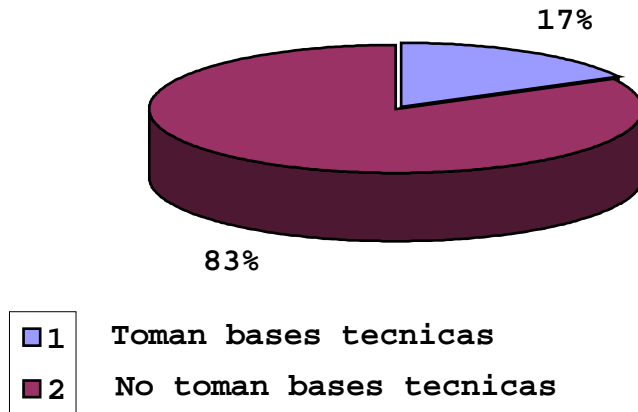


#### **ANALISIS E INTERPRETACION**

El 86% no cuenta con formatos que le permita documentar en forma detallada los costos de elaboración de los productos; no así el 14% de los restaurantes encuestados cuentan con formatos.

La mayoría de los restaurantes encuestados afirmaron no contar con formatos que le permiten documentar los costos de elaboración, debido a que no poseen un sistema de costos que les permita establecer un adecuado control interno.

9. ¿El costo unitario de los productos es determinado tomando en cuenta bases técnicas?



#### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

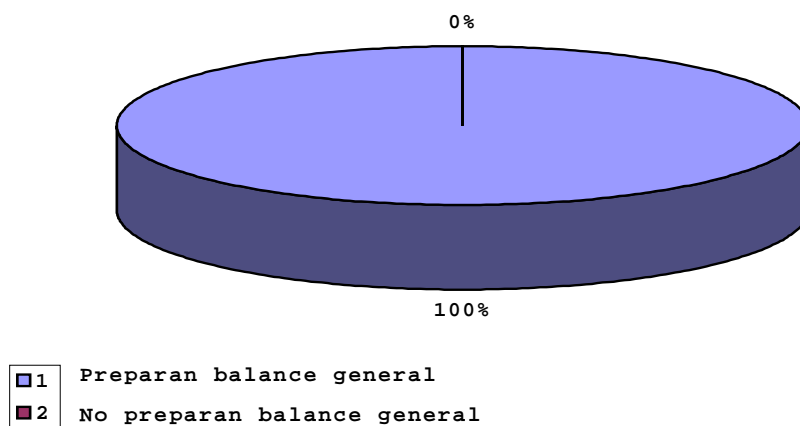
Del total de los restaurantes encuestados el 83% respondió no tomar bases técnicas para la determinación del costo unitario, en cambio el 17% si toman en cuenta bases técnicas.

La mayor parte de los restaurantes encuestados, no toman en cuenta bases técnicas para al determinación del costo unitario, debido a que éste es establecido de forma empírica por el dueño del negocio.

## C. ESTADOS FINANCIEROS Y OTROS INFORMES PREPARADOS POR LA EMPRESA

1. ¿Cuales de los siguientes Estados Financieros son preparados por la empresa?

a) Balance General

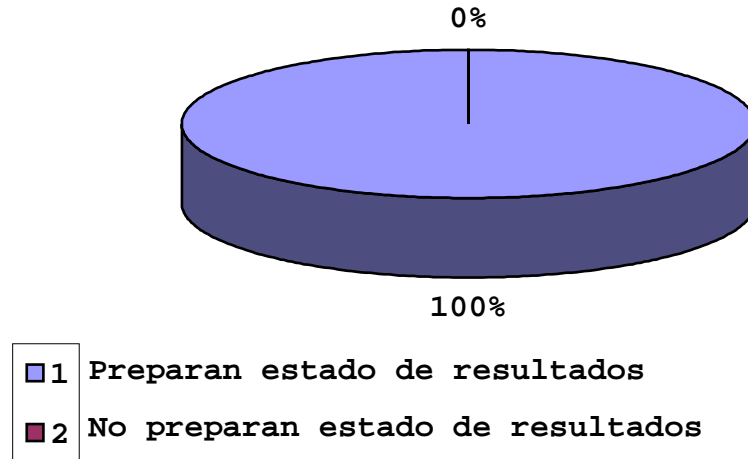


### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

El 100% de los restaurantes generan dentro de los estados financieros el Balance General.

Todos los restaurantes encuestados preparan el Balance General con el objeto de conocer la situación financiera y económica de su negocio, así como la composición de los activos o derechos y pasivos u obligaciones a corto, mediano y largo plazo; lo mismo que el incremento o disminución del patrimonio.

## b) Estado de Resultado

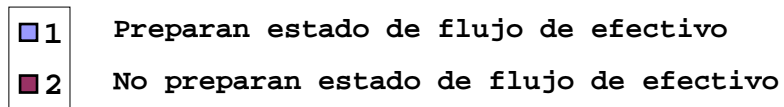
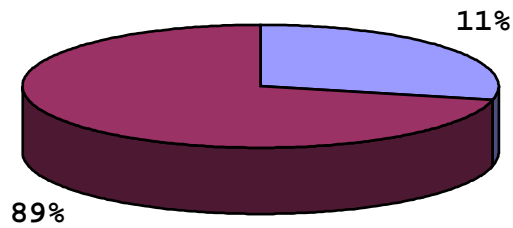


### ANALISIS E INTERPRETACION

El 100% de los restaurantes generan dentro de los estados financieros básicos el Estado de Resultados.

Todos los restaurantes encuestados preparan el Estado de Resultado con el objeto de conocer si han obtenido pérdidas o ganancias, como resultado de las operaciones realizadas durante un período determinado.

### c) Estado de Flujo de Efectivo

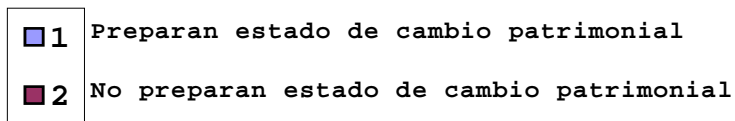
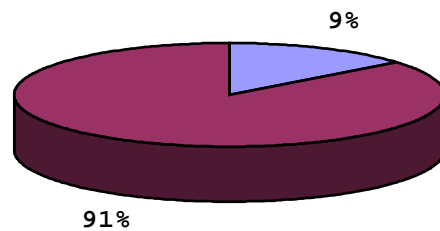


#### ANALISIS E INTERPRETACION

Del total de los restaurantes encuestados el 89% no generan el Estado de Flujo de Efectivo, en cambio un 11% si lo generan.

La mayoría de los restaurantes encuestados, afirmaron no preparar el estado de flujo de efectivo debido a que no cuentan con los conocimientos suficientes para su elaboración.

#### d) Estado de Situación Patrimonial



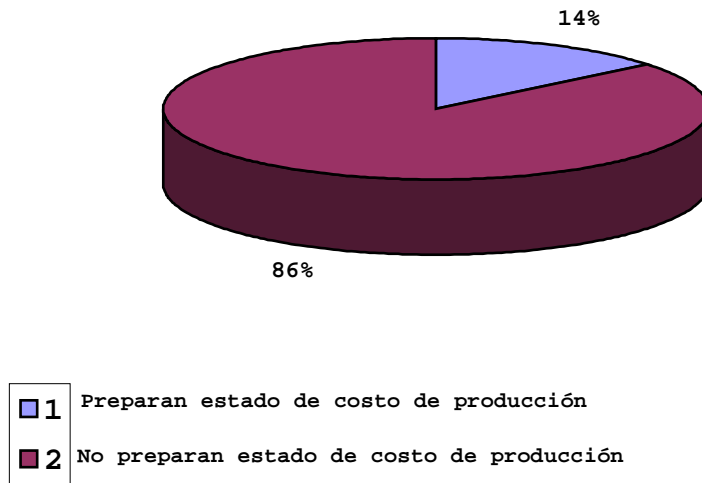
#### ANALISIS E INTERPRETACION

Del total de los restaurantes encuestados, el 91% no generan dentro de los estados financieros básicos, el Estado de Cambio Patrimonial, en cambio un 9% si lo generan.

La mayoría de los restaurantes encuestados, afirmaron no preparar el estado de cambio patrimonial debido a que no cuentan con los conocimientos suficientes para su elaboración.



### e) Estado de Costo de Producción

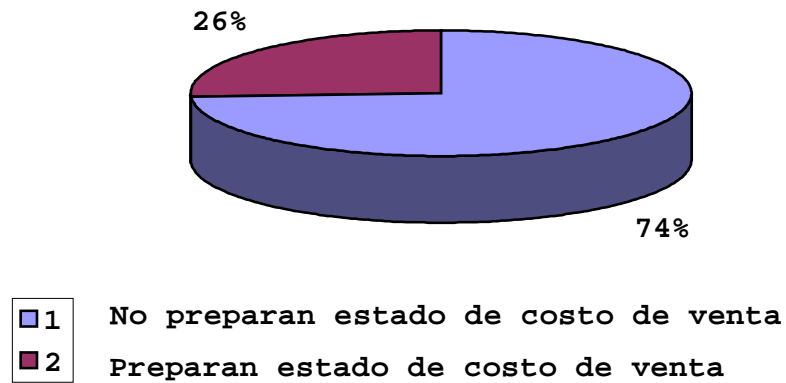


### ANALISIS E INTERPRETACION

Del total de los restaurantes encuestados el 86% no genera el Estado de Costo de producción, en cambio un 24% si lo genera.

Un porcentaje significativo de los restaurantes encuestados afirmaron no preparar el Estado de Costo de Producción, debido a que el costo de elaboración de sus productos lo determinan de forma empírica.

**f) Estado de Costo de Venta**



**ANALISIS E INTERPRETACION**

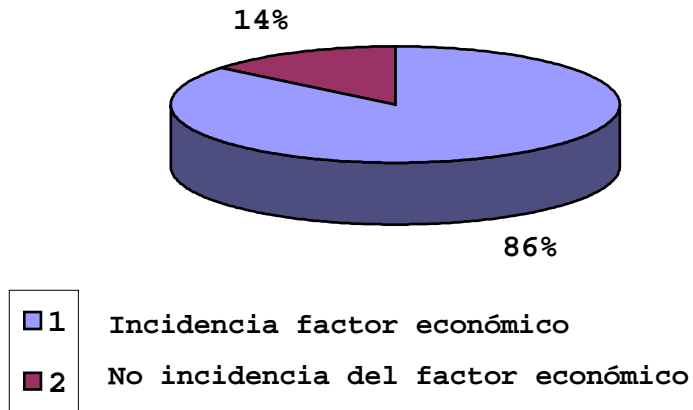
Del total de los restaurantes encuestados el 74% no genera el Estado de Costo de Ventas, en cambio un 26% si lo genera.

La mayoría de los restaurantes encuestados no preparan el Estado de Costo de Venta, debido a que es calculado de forma empírica tomando de base el costo unitario aproximado de los productos el cuál es multiplicado por el total de unidades producidas en el período.

#### **D. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

1. ¿Cuales de los siguientes factores considera que inciden en la aplicación de un adecuado sistema de costos en su negocio?

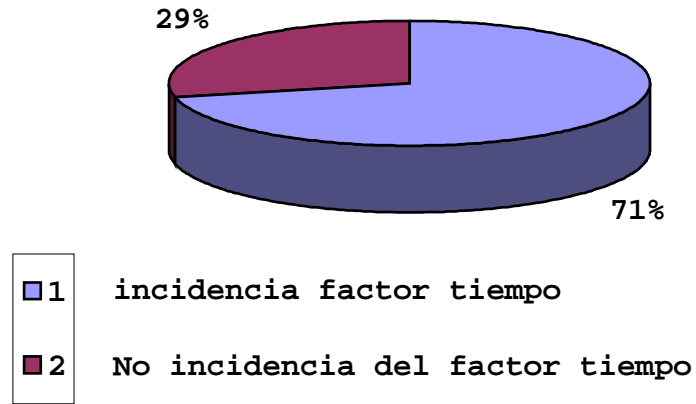
**a) Factor Económico**



**ANALISIS E INTERPRETACION**

Del total de los restaurantes encuestados, el 86% considera que el factor económico incide en la aplicación de un adecuado sistema de costos; no obstante el 14% considera que este factor no influye en la aplicación de un adecuado sistema de costos.

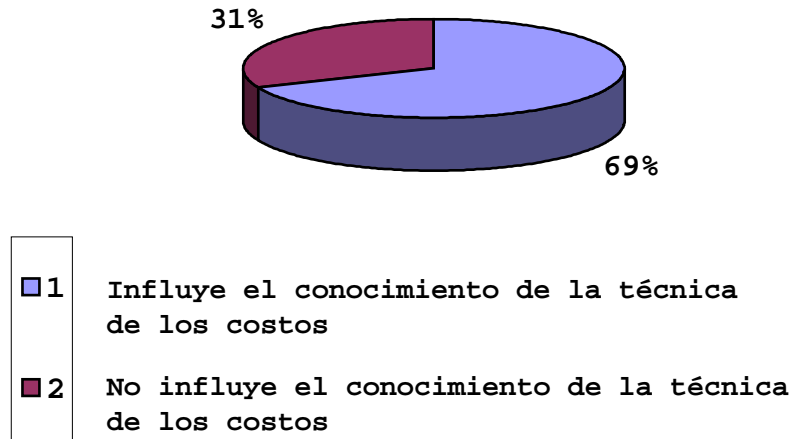
## b) Factor Tiempo



### ANALISIS E INTERPRETACION

Del total de los restaurantes encuestados, el 71% considera que el factor tiempo incide en la aplicación de un adecuado sistema de costos, no obstante el 29% considera que este factor no influye en la aplicación de un adecuado sistema de costos.

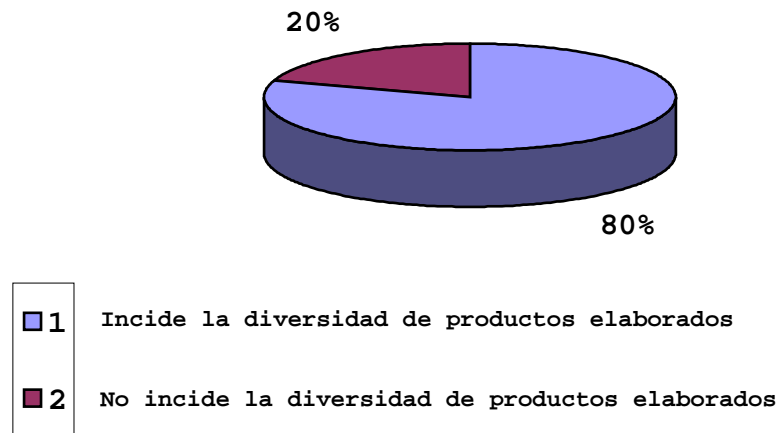
**c) El conocimiento de la técnica de los costos**



**ANALISIS E INTERPRETACION**

Del total de los restaurantes encuestados el 69% considera que el conocimiento de técnicas de costos influye en la aplicación de un adecuado sistema de costos, no obstante el 31% considera que este factor no influye en la aplicación de un sistema de costos.

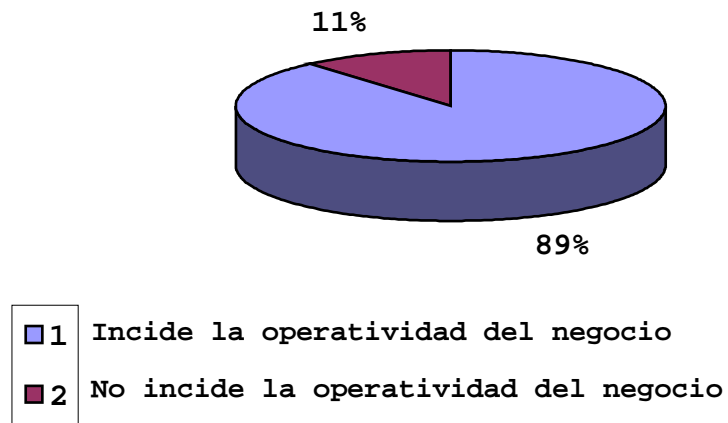
#### d) Diversidad de Productos elaborados



#### ANALISIS E INTERPRETACION

Del total de los restaurantes encuestados, el 80% considera que la diversidad de productos elaborados incide en la aplicación de un adecuado sistema de costos, no obstante el 20% considera que este factor no influye en la aplicación de un adecuado sistema de costos.

### e) Operatividad del negocio

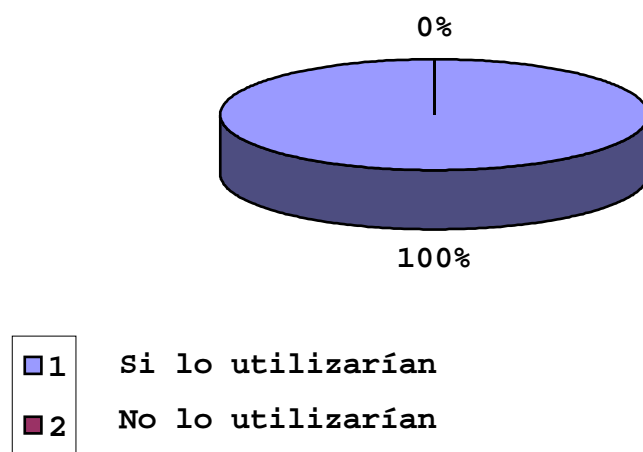


### ANALISIS E INTERPRETACION

Del total de los restaurantes encuestados, el 89% considera que la operatividad del negocio incide en la aplicación de un adecuado sistema de costos, no obstante el 11% considera que este factor no influye en la aplicación de un sistema de costos.



2. ¿Si se demuestran los beneficios que obtendría en la aplicación de un Sistema de Costos Históricos, estaría su empresa dispuesta a utilizar dicho sistema como herramienta para la toma de decisiones?



#### ANALISIS E INTERPRETACION

Aunque la mayoría de los restaurantes no aplican el sistema de costos históricos para el control de los costos de elaboración de los productos, el 100% de los encuestados estarían dispuestos a utilizar dicho sistema como herramienta para la toma de decisiones, si se demuestra que la aplicación de éste proporcionará beneficios futuros en los restaurantes.

## **2.4 DIAGNOSTICO DEL SISTEMA DE COSTOS EN LA MEDIANA**

### **EMPRESA DEL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR**

#### **2.4.1 SISTEMA DE COSTOS**

Por medio de la investigación realizada se determinó que la mayoría de los restaurantes de la mediana empresa del municipio de San Salvador, no cuentan con un sistema de costos que les permita tomar decisiones oportunas que les ayuden a obtener resultados satisfactorios.

Se ha verificado que carecen de un sistema formal de costos, lo que implica que desconocen los costos reales de elaboración de un producto determinado. Esto significa que no poseen una base que les ayude a sustentar decisiones tales como: que costos podrían reducirse, que productos generan mayores ingresos, cómo optimizar el uso de los recursos y maximizar utilidades, etc.

#### **2.4.2 SISTEMA DE REGISTROS Y CONTROL DE COSTOS**

Los restaurantes de la mediana empresa no poseen una adecuada estructura de registros y control de costos, que les proporcione información suficiente para determinar con

mayor exactitud los costos de elaboración de los productos, con el fin de planificar sus utilidades y lograr así un crecimiento económico-financiero.

#### 2.4.3 DETERMINACION DE COSTO UNITARIO Y FIJACIÓN DE PRECIOS DE VENTA.

Es importante mencionar que no poseen bases suficientes para la determinación del costo unitario, así como tomar decisiones sobre fijación de precios de venta, limitándose únicamente a considerar los precios de la competencia; lo que afecta en gran medida la generación de utilidades.

## **CAPITULO III**

### **3. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS HISTORICOS PARA RESTAURANTES DE LA MEDIANA EMPRESA.**

Los costos son las erogaciones que realizan las empresas para adquirir y procesar las materias primas, con el objeto de obtener artículos terminados, para su posterior venta.

Todas estas erogaciones deben ser registradas y controladas por un sistema de registro de costos, el cual varía de acuerdo al tipo de operaciones y clase de productos que elaboran las empresas.

El diseño de un sistema de registros de costos para restaurantes requiere de un estudio previo, para determinar cual de ellos es el que más se adapta al tipo de operaciones que estos realizan.

El implementar un sistema de costos ofrece muchos beneficios a las empresas, ya que permite una visión general de los costos, además presenta en forma detallada los desembolsos que estas realizan; todo esto permite a la gerencia o propietarios tomar medidas preventivas sobre los posibles fallos que puedan ocurrir en aquellas áreas que son de suma importancia para la operatividad del negocio.

De lo expuesto anteriormente se pueden evaluar los beneficios que se obtendrían al contar con un sistema de costos, y de acuerdo a los resultados obtenidos en la encuesta

se puede determinar que el total de las empresas están interesadas en implementar dicho sistema.

### **3.1 SISTEMA DE COSTOS HISTÓRICOS**

Un sistema de costos es un sistema contable basado en registros de inventarios perpetuos que esta diseñado para enfatizar la determinación de costos unitarios y el control de estos.<sup>4/</sup>

Con base a la investigación de campo se determinó que la mayoría de las empresas no cuentan con un sistema de costos, no obstante, se observa el interés que existe en implementar un sistema de costos históricos, mediante el cual puedan identificar, definir, clasificar y cuantificar en términos monetarios sus costos.

En la actualidad los directores o propietarios desean que en sus empresas se elaboren buenos productos cuyo costo sea bajo, sin embargo, frecuentemente hay en la empresa costos que la alta dirección desconoce o no esta conciente de ellos, por lo que se aplican donde no corresponden. Como dichos costos no están integrados y ordenados en un solo reporte y por lo general no se presentan en valores monetarios bien definidos, estos se vuelven rutinarios y no dicen mayor cosa para quien los ve periódicamente.

Es por eso que la implementación de un sistema de costos históricos sirve como una herramienta muy valiosa e importante ya que se pueden conocer los costos de forma

---

<sup>4/</sup> Pyle, William W. y otros . Principios Fundamentales de Contabilidad, Editorial Continental, S.A., México, Primera Edición.920 Pag.

detallada y visualizar los puntos críticos donde los costos estén afectando y puedan llevar a un déficit o pérdida.

Por lo tanto formalizar un sistema de costos históricos, es de suma importancia, ya que facilitará el control de las operaciones y será de gran ayuda en la toma de decisiones.

### **3.2 SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PRODUCTIVOS**

Este sistema es el que se emplea en aquellas empresas cuya producción es continua, en masa, uniforme, existiendo uno o varios procesos para la transformación del material, se cargan los elementos del costo del proceso respectivo, correspondiendo a un periodo determinado de elaboración.

De acuerdo a la naturaleza y operatividad de los restaurantes de la mediana empresa es conveniente poseer un sistema por procesos productivo, ya que los productos son elaborados de forma masiva o llevan un proceso continuo, este acumula los costos de producción por departamentos o centros de costos.

Un departamento es una división que realiza la empresa donde se ejecutan los procesos productivos. Cuando en un departamento se ejecutan dos o más procesos es conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos en ves de departamentos.

Los departamentos o centros de costos son responsables de los costos incurridos en su área y deben preparar un registro detallado de las unidades y actividades de costo en cada departamento o centro de costos durante un cierto periodo de tiempo.

El sistema de costos por procesos determinará como serán asignados los costos de elaboración incurridos durante cada periodo.

### **3.2.1 CARACTERÍSTICAS DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS**

- a)** Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos.
- b)** Cada departamento o centro de costo tiene su propia cuenta de inventarios o trabajo en proceso.
- c)** Los costos unitarios se determinan por cada departamento o centro de costos.
- d)** Las unidades preparadas son transferidas al siguiente departamento o centro de costos para su terminación.

### **3.3 DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS APLICABLE A LOS RESTAURANTES**

El sistema de costos por procesos es uno de los sistemas de costos ampliamente conocidos, el cual por sus características anteriormente mencionadas se adapta a la forma de operar de los restaurantes.

Este sistema se ha diseñado tomando como base los costos históricos, es importante mencionar que estos costos 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.

#### **3.3.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LOS RESTAURANTES.**

En los restaurantes para que los productos estén listos para el consumo o venta deben ser sometidos a un proceso de producción, este proceso puede ser estructurado en cuatro

Departamentos o Centros de Costos:

- a) Clasificación
- b) Preparación
- c) Cocinado
- d) Distribución



**a) Clasificación**

Centro de costos que se caracteriza por ser el que da inicio al proceso de producción, entre los elementos del costo que pueden ser reconocidos tenemos:

- Mano de Obra: El personal encargado de clasificar la materia prima que será utilizada para la elaboración de los diferentes productos.

**b) Preparación**

En este Centro de costos se recibe la materia prima ya clasificada, la cual de acuerdo a la cantidad a producir se prepara para que quede listo para ser empleado en el proceso de cocinado, entre los elementos del costo que pueden ser reconocidos tenemos:

- Materia Prima: Vegetales, carnes, mariscos y todos aquellos insumos necesarios para la elaboración de los productos, que deben ser limpiados, lavados y cortados en porciones si es necesario.

- Mano de Obra: El personal encargado de clasificar y preparar la materia prima y los utensilios donde estas serán cocinadas, así como el personal encargado de mantener en condiciones saludables el lugar donde se resguarda la materia prima.

- Costos Indirectos: todos aquellos insumos necesarios para la preparación de la materia prima, por ejemplo: Agua, depreciación de utensilios (cuchillos, espátulas, basculas, etc.), energía eléctrica en el caso que se utilice alguna herramienta eléctrica, etc.

**c) Cocinado**

Este centro de costo se caracteriza por ser donde la materia prima después de haber sido clasificada y preparada, pasa a ser cocinada, logrando de esta forma obtener los productos ya listos para pasar al proceso de distribución. Entre los elementos del costo identificables en este proceso tenemos:

- Materia Prima: ingredientes necesarios para darle el sabor y la consistencia deseada (Sal, Consomé, Salsas, Especies, etc.) al producto que se está preparando.

- Mano de Obra: El cocinero responsable de preparar los productos de forma adecuada.

- Costos Indirectos: todos aquellos insumos necesarios para que los productos puedan ser cocinados, por ejemplo: Energía Eléctrica, Gas Propano, Agua, etc.

**d) Distribución**

En este centro de costos 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 los productos al lugar donde el cliente se encuentra, es por ello que en este departamento 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. Entre los elementos del costo que pueden ser reconocidos en este centro tenemos:

- Mano de Obra: Personal encargado de prestar el servicio de atención al cliente.
- Costos indirectos : todos aquellos insumos identificables con el proceso de distribución tales como energía eléctrica, teléfono, etc.

### **3.3.1.2 Políticas Contables aplicables al Sistema de Costos**

- El de Método de Valuación para los inventarios será: El de primeras entradas-primeras salidas (PEPS).
- El Sistema de inventario será: Permanente o Perpetuo
- El sistema de costo será el siguiente: Histórico, proceso por departamentos para determinar el Costo de cada departamento, se identifica cada erogación que tenga relación con el departamento, como materia prima, mano de obra y los costos de fabricación que se asignaran en base a la producción obtenida en cada mes que se liquida.

- Registros de Depreciación. Se controlará cada bien por medio de listados los cuales contendrán lo siguiente: Nombre del bien, fecha de compra, costo de adquisición, vida útil estimada, porcentaje de depreciación, depreciación del ejercicio, depreciación acumulada y saldo a depreciar. El método de depreciación a utilizar es el de línea recta.

### **3.3.2 SISTEMA DE CUENTAS Y MANUAL DE APLICACIÓN**

Toda empresa como parte integral del control interno, debe contar con un sistema de cuentas ordenado sistemáticamente, de tal forma que se le facilite registrar todo tipo de hecho económico que incida en la operatividad del negocio.

#### **3.3.2.1 Sistema de Cuentas**

Este sistema constituye todas las cuentas donde se registrarán los costos que se originen durante el proceso productivo de los restaurantes.

**1. ACTIVO**

**11 ACTIVO CORRIENTE**

- 111 EFECTIVO Y EQUIVALENTES
  - 01 CAJA GENERAL
  - 02 CAJA CHICA
  - 03 BANCOS
- 112 CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR
- 113 R- ESTIMACIÓN PARA CUENTAS INCOBRALES
- 115 ACCIONISTAS
  
- 116 INVENTARIOS
  - 01 PRODUCTOS TERMINADOS
  - 02 PRODUCTOS EN PROCESO
  - 03 MATERIA PRIMA Y MATERIALES
  - 04 PRODUCTOS COMPRADOS
- 118 GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO
- 119 PAGO A CUENTA
- 120 CREDITO FISCAL IVA

**12 NO CORRIENTE**

- 121 ACTIVO FIJO
  - 01 TERRENOS
  - 02 EDIFICIOS
  - 03 INSTALACIONES
  - 04 MOBILIARIO Y EQUIPO DE COCINA
  - 05 MOBILIARIO Y EQUIPO DE COMEDOR
  - 06 MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA
- 122R DEPRECIACION ACUMULADA
  - 01 EDIFICIOS
  - 02 INSTALACIONES
  - 03 MOBILIARIO Y EQUIPO DE COCINA
  - 04 MOBILIARIO Y EQUIPO DE COMEDOR
  - 05 MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA
- 123 REVALUACIONES
  - 01 TERRENOS
  - 02 EDIFICIOS
- 126 GASTOS DE ORGANIZACION

127 DEPOSITOS EN GARANTIA

128 PEDIDOS EN TRANSITO

**2. PASIVO**

**21 PASIVO CORRIENTE**

211 PRESTAMOS Y SOBREGIROS BANCARIOS

01 SOBREGIROS

02 PRESTAMOS BANCARIOS CORTO PLAZO

03 PORCION CIRCULANTE PRESTAMOS A LARGO PLAZO

212 DOCUMENTOS POR PAGAR

213 CUENTAS POR PAGAR

01 PROVEEDORES

02 ACREEDORES DIVERSOS

03 PRESTAMOS DE ACCIONISTAS

04 OTRAS CUENTAS POR PAGAR

214 RETENCIONES POR PAGAR

01 ISSS

02 AFP

03 RENTA

215 PLANILLAS POR PAGAR

216 PROVISIONES POR PAGAR

217 IMPUESTOS POR PAGAR

01 PAGO A CUENTA

02 IVA POR PAGAR

03 IMPUESTOS MUNICIPALES

218 DEBITO FISCAL - IVA

219 DIVIDENDOS POR PAGAR

**22 NO CORRIENTE**

221 PRESTAMOS BANCARIOS L/P

222 DOCUMENTOS POR PAGAR L/P

223 CUENTAS POR PAGAR L/P

229 PROVISION PARA OBLIGACIONES LABORALES

**3. PATRIMONIO DE LOS ACCIONISTAS**

**31 CAPITAL CONTABLE**

- 311 CAPITAL SOCIAL
  - 01 CAPITAL MINIMO
  - 02 CAPITAL VARIABLE
- 312 RESERVA LEGAL
- 313 SUPERAVIT POR REVALUACIONES
- 314 UTILIDADES NO DISTRIBUIDAS
  - 01 EJERCICIOS ANTERIORES
  - 02 EJERCICIO ACTUAL
  - 03 SUPERAVIT REALIZADO
- 315-R PERDIDAS POR APLICAR
  - 01 DE EJERCICIOS ANTERIORES
  - 02 EJERCICIO ACTUAL

**4. CUENTAS DE RESULTADO DEUDORAS**

**42 COSTOS**

- 421 PRODUCCION EN PROCESO-PROCESO CLASIFICADO**
  - 01 MANO DE OBRA DIRECTA
  - 02 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
- 422 PRODUCCION EN PROCESO-PROCESO PREPARADO
  - 01 MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES DIRECTOS
  - 02 MANO DE OBRA DIRECTA
  - 03 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
- 423 PRODUCCION EN PROCESO-PROCESO COCINADO
  - 01 MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES DIRECTOS
  - 02 MANO DE OBRA DIRECTA
  - 03 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
- 424 PRODUCCION EN PROCESO-PROCESO DISTRIBUCION
  - 01 MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES DIRECTOS
  - 02 MANO DE OBRA DIRECTA
  - 03 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
  - 04 PRODUCTOS COMPRADOS

**43 COSTO DE VENTAS**

- 431 COSTO DE VENTAS
  - 02 PLATO DE CARNE
  - 03 PLATO DE POLLO

#### **44 GASTOS DE OPERACION**

##### **441 GASTOS DE ADMINISTRACION**

442 GASTOS DE VENTA

443 GASTOS FINANCIEROS

#### **5. CUENTAS DE INGRESOS**

##### **51 PRODUCTOS**

##### **511 VENTAS**

01 PLATO DE CARNE

02 PLATO DE POLLO

512 OTROS INGRESOS

#### **6. CUENTAS DE LIQUIDACION**

##### **61 PERDIDAS Y GANANCIAS**

**611 PERDIDAS Y GANANCIAS**

#### **7. CUENTAS DE ORDEN**

### **3.3.2.2 Manual de aplicación referente al área de costos**

Este tiene como objetivo principal mostrar de forma detallada la descripción de los movimientos que serán registrados en cada una de las cuentas, así como el saldo (deudor o acreedor) que por su naturaleza éstas presentan.



## **116 INVENTARIOS**

Se Carga: Con el costo de las materias primas y los productos que se compran ya elaborados al inicio del periodo, con el costo de las materias primas compradas y que serán empleadas en el proceso productivo ya sea de forma directa o indirecta, con el costo de los productos que se compran ya elaborados, con la producción en proceso y la producción terminada.

Se Abona: Al iniciar el ejercicio con el costo de los productos en proceso trasladados a su respectivo centro de costo. Con las requisiciones de materia prima a ser utilizada en el proceso productivo, con el consumo de los productos que se compran ya elaborados y con el costo de la producción vendida.

Saldo: Deudor

## **42 COSTOS**

En este rubro se registraran todos los costos originados durante el proceso productivo, tomando como base el detalle de cuentas que lo conforman, en este también se registra el costo de la producción vendida.

## **421 PRODUCCION EN PROCESO-PROCESO CLASIFICADO**

Sé Carga: Con el costo de la mano de obra directa que interviene en la clasificación de la materia prima utilizada y los costos indirectos de fabricación empleados en este proceso.

Se abona: Al trasladar el saldo de la producción a la cuenta proceso preparado.

Saldo: Deudor

## **422 PRODUCCION EN PROCESO-PROCESO PREPARADO**

Se Carga: Con el saldo inicial del inventario de producción en proceso preparado. Con el costo de la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de producción empleados en este proceso.

Se abona: Con el traslado del costo de la producción que no fue terminada a la cuenta inventario de producción en proceso preparado. Con el costo de la producción lista para ser transferida a la cuenta proceso cocinado.

Saldo: Deudor

### **423 PRODUCCION EN PROCESO-PROCESO COCINADO**

Se Carga: Con el saldo inicial del inventario de producción en proceso cocinado. Con el costo de la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de producción empleados en este proceso.

Se abona: Con el traslado del costo de la producción que no fue terminada a la cuenta inventario de producción en proceso cocinado. Con el costo de la producción lista para ser transferida a la cuenta proceso de distribución.

Saldo: Deudor

### **424 PRODUCCION EN PROCESO-PROCESO DISTRIBUCIÓN**

Se Carga: Con el saldo final de la cuenta proceso cocinado. Con el costo de la mano de obra, los costos indirectos de producción empleados en este proceso y el costo de los productos que se compran ya elaborados.

Se abona: Con el traslado del costo de la producción al inventario de producto terminado.

Saldo: Deudor

## **431 COSTO DE VENTAS**

Se carga: Con el costo de la producción terminada que ha sido vendida.

Se abona: Al final del ejercicio contra la cuenta pérdidas y ganancias.

Saldo: Deudor

### **3.3.3 CONTROL DE LOS COSTOS**

Dentro de la operatividad de los negocios, deben existir procesos relacionados con el control, en el caso particular de los restaurantes deben poseer controles de materia prima o materiales utilizados, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, ya que estos constituyen una parte fundamental del ciclo operativo de este tipo de empresas; es decir que en estas áreas se determinan los costos reales de los productos elaborados, lo que da la pauta para fijar adecuados precios de venta, reportes sobre una base sólida de costos aplicados simultáneamente en los procesos productivos.

#### **3.3.3.1 Control de la Materia Prima en los Restaurantes**

La importancia del proceso de adquisición de materiales o compras es una de las principales acciones en este tipo de negocios, ya que representa mas del 50% de los

costos incurridos en la elaboración de los diversos productos que se venden, por lo que en una actividad que merece un alto grado de atención por parte de la dirección del negocio.

### **3.3.3.1.1 Procedimientos de Control y Documentación Utilizada**

#### **- Solicitud de Compras**

Documento que servirá para solicitar al encargado del departamento de compra, la adquisición de materia prima cuando han llegado a la existencia mínima o ya no hay existencias. ([Anexo No.2](#))

#### **- Cotización de Precios**

Este procedimiento tiene como objetivo fundamental realizar comparaciones de los diferentes precios y calidad que presenta la materia prima a ser adquirida. ([Anexo No.3](#))

#### **- Orden de Compra**

En este formulario se manifiesta por escrito las diversas condiciones autorizadas de compra (precio, cantidad, fecha de pedido, etc.) para la adquisición de la materia prima. ([Anexo No.4](#))

#### **- Tarjeta de Kardex**

Esta tarjeta sirve para controlar las existencias físicas de inventarios de materias primas, suministros y productos terminados. ([Anexo No.5](#))

- Requisición de Materia Prima

Este formulario sirve para respaldar la salida de materia prima de la bodega hacia el proceso productivo. ([Anexo No.6](#))

### **3.3.3.2 Control de Mano de Obra**

La mano de obra representa todo el trabajo invertido directamente en el proceso productivo, para la elaboración de los diversos productos.

La forma de controlar la mano de obra varia en cada empresa o negocio, pero es de mencionar que el control de la mano de obra esta basado generalmente de acuerdo al tiempo laborado por los trabajadores, relacionado directamente con el proceso de producción.

### **3.3.3.2.1 Procedimiento de Control y Documentación Utilizada**

- Boleta de Trabajo

Por medio de este documento se controlan las horas laboradas por el empleado en cada departamento o proceso de producción, para realizar la distribución del trabajo en la producción obtenida. ([Anexo No.7](#))

- Solicitud de Horas Extras

Este formulario sirve para evidenciar o documentar la realización de trabajos después de la jornada normal de trabajo. ([Anexo No.8](#))

### **3.3.3.3 Control de los Costos Indirectos de Fabricación**

Los costos indirectos de fabricación son incurridos con gran frecuencia y deben registrarse periódicamente en libros auxiliares que permitan un alto grado de control.

En la mayoría de casos los costos indirectos de fabricación provienen de varias fuentes, por lo que para su control es necesario crear una hoja de costos y de acuerdo a esta

distribuirlos en la producción tomando en cuenta bases utilizadas para la asignación de costos indirectos.

**BASES PARA LA ASIGNACIÓN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

<b>CONCENTO</b>	<b>BASE DE ASIGNACIÓN</b>
<b>Materiales Indirectos</b>	Asignación directa a los centros de producción.
<b>Mano de Obra Indirecta</b>	Asignación directa a los centros de producción.
<b>Otros Costos Indirectos:</b>  - Energía Eléctrica  - Agua Potable  - Teléfono  - Gas Propano  - Depreciación	De acuerdo a los instrumentos eléctricos utilizados en cada centro de producción.  Procesamiento de la materia prima en los centros de producción.  Asignación directa a los centros de producción y de servicio.  Asignación directa a los centros de producción.  Asignación directa a los centros de producción.



- Hoja de asignación de costos indirectos (prorrates)

Esta hoja está compuesta de un detalle de los diferentes costos indirectos que intervienen en el proceso productivo, así como de la base de asignación que se utiliza para la distribución en cada uno de los centros de costos. [\(Anexo No.9\)](#)

### **3.3.4. ESTADOS FINANCIEROS BÁSICOS**

La Norma Internacional de Contabilidad Financiera No.1 manifiesta que los Estados Financieros Básicos los constituyen: El Balance General, Estado de Resultado, Estado de Cambios en el Patrimonio y el estado de Flujo de Efectivo.

Es importante mencionar que estos estados financieros se encargan de expresar los resultados del proceso contable, es decir que estos tienen como objetivo dar a conocer la situación financiera de la empresa, los resultados de las operaciones y el flujo de fondos comprendidos en las actividades de operación, inversión y financiamiento a una fecha determinada.

Para que los estados financieros puedan cumplir con su finalidad de informar, se hace necesario contar con instrumentos que puedan mostrar de forma detallada aspectos importantes, cuya omisión puede incidir en la toma de decisiones, por lo que estos deben incluir una descripción de las políticas contables y las notas respectivas.

Desde el punto de vista de los costos, existen instrumentos que para la contabilidad financiera son considerados como estados financieros secundarios, debido a que la información que presentan está enfocada a uno o varios renglones de los estados financieros básicos, ellos son:

- a) Estado de Costos de Producción
- b) Estado de Costo de Ventas

**a) Estado de Costos de Producción**

Es un estado financiero que muestra lo que cuesta producir, fabricar o elaborar determinados artículos en un periodo o ejercicio pasado, presente o futuro.<sup>5/</sup>

El estado de costo de producción esta conformado por los elementos que integran el costo de producción: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Un aspecto importante a tomar en cuenta es el costo primo, el cual lo constituyen la materia prima y la mano de obra directamente identificable con la producción.

Modelo de Estado de Costo de Producción propuesto para los restaurantes de la mediana empresa.

---

<sup>5/</sup> Moreno Perdomo, Abraham, Análisis e Interpretación de Estados Financieros, México, 12ª. Edición, 27 pag.

# JALTEPEQUE RESTAURANT

## ***Estado de costo de producción del 01 al 31 de diciembre de 20XX ( Expresado en dólares americanos )***

INVENTARIO INICIAL MATERIA PRIMA Y MATERIALES		\$
INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS YA ELABORADOS		\$
(+) COMPRA DE MATERIA PRIMA Y MATERIALES	\$	
(+) COMPRA DE PRODUCTOS YA ELABORADOS	\$	
(=) MATERIA PRIMA Y MATERIALES DISPONIBLES		\$
(-) INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA Y MATERIALES		\$
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS YA ELABORADOS		\$
(=) MATERIA PRIMA, MATERIALES Y PRODUCTOS UTILIZADOS		\$
(+) MANO DE OBRA		\$
(=) COSTO PRIMO		\$
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		\$
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN EN PROCESO		\$
(+) INVEN. INICIAL DE PRODUC. EN PROCESO		\$
(=) PRODUCCIÓN EN PROCESO DISPONIBLE		\$
(-) INVEN. FINAL DE PRODUC. EN PROCESO		\$
(=) COSTO DE LA PRODUCCION TERMINADA		\$

### **b) Estado de Costo de Ventas**

Es un estado financiero que toma como base el resultado final del Estado de Costo de Producción, para poder determinar el costo de los artículos vendidos, tomando en cuenta el inventario inicial y final de artículos terminados.

Modelo de Estado de Costo de Ventas propuesto para los restaurantes de la mediana empresa.

# **JALTEPEQUE RESTAURANT**

## ***Estado de costo de lo vendido Del 01 al 31 de diciembre de 20XX (Expresado en dolares americanos)***

COSTO DE PRODUCCIÓN TERMINADA	\$
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$
(=) PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA	\$
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$
(=) COSTO DE VENTAS	\$

### **3.3.4.1 Relación del Estado de Costo de Producción y el Estado de Costo de Ventas con el Estado de Resultados**

Así como el estado de resultados se liga estructuralmente con el balance general, desde el momento que aquel constituye un análisis del renglón “utilidad o perdida neta del periodo” que aparece en este en la sección correspondiente al “Capital”, el estado de costo de producción y el estado de costo de ventas, a su vez se ligan con el estado de resultados, mediante el análisis del “costo de ventas”, que constituye el primer renglón de deducción a las ventas netas en el estado de resultados.

El estado de costo de producción y el estado de costo de ventas muestran una perspectiva general del costo del movimiento fabril, permitiendo a los responsables de la

toma de decisiones apreciar en que renglones hubo mayor o menor movimiento y que inventarios sufrieron aumentos o disminuciones mas o menos sensibles; es por ello la importancia que tiene su aplicación.

Tomando en cuenta la relación que estos poseen con los estados financieros principales y lo expuesto en el párrafo anterior se hace necesario presentar un modelo de estado de resultados.

## **JALTEPEQUE RESTAURANT**

### ***Estado de Resultados Del 01 al 31 de diciembre de 20XX (Expresado en dolares americanos)***

Ventas Netas		\$
(-) Costo de ventas		\$
(=) Utilidad Bruta		<hr style="width: 100%;"/>
(-) Gastos de Operación		\$
Gastos de Venta	\$	
Gastos de Administración	\$	
(=) Utilidad de operación	<hr style="width: 100%;"/>	\$
(-) Gastos financieros		\$
(=) Utilidad antes de reserva e impuesto		<hr style="width: 100%;"/>
(-) Reserva legal		\$
(=) Utilidad antes de impuesto		<hr style="width: 100%;"/>
(-) Impuesto sobre la renta		\$
(=) Utilidad del ejercicio		<hr style="width: 100%;"/>

### 3.4 CASO PRACTICO

La empresa “ JALTEPEQUE RESTAURANT” al inicio del mes de diciembre del año 20XX, contaba con los siguientes datos ([Información extraída del anexo No 10](#)):

#### ***INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIMA***

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
POLLO	75	LIBRAS	75.00
ARROZ	15	LIBRAS	5.25
TOMATE	5	LIBRAS	4.00
CEBOLLA	10	LIBRAS	3.50
LECHUGA	4	UNIDADES	2.00
PEPINO	15	UNIDADES	3.00
ACEITE	10	BOTELLA	20.00
LIMONES	7	UNIDADES	2.45

***TOTAL INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIMA      115.20***

***INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS QUE SE COMPRAN YA ELABORADOS***

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
GASEOSAS	150	UNIDAD	34.50

***TOTAL INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS YA ELABORADOS 34.50***

***INVENTARIO INICIAL DE MATERIALES INDIRECTOS***

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
SAL (ADEREZO)	25	LIBRAS	4.00
CONSOME (ADEREZO)	10	LIBRAS	23.00
SOBRES DE SAL	5	BOLSA	2.85
BOTE DE CHILE	24	UNIDADES	12.24
SALSA INGLESA	24	UNIDADES	16.32
SERVILLETAS	20	PAQUETE	10.00

***TOTAL INVENTARIO INICIAL DE MATERIALES INDIRECTOS 68.41***

Durante el mes de diciembre se realizaron las siguientes operaciones:

Se compraron materias primas, productos ya elaborados y materiales indirectos, según detalle presentado a continuación ([información extraída del anexo No 10](#)):

**COMPRAS DE MATERIA PRIMA**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
POLLO	575	LIBRAS	632.50
ARROZ	100	LIBRAS	38.00
TOMATE	65	LIBRAS	45.50
CEBOLLA	40	LIBRAS	16.00
LECHUGA	25	UNIDADES	12.50
PEPINO	210	UNIDADES	37.80
LIMONES	80	UNIDADES	27.20
ACEITE	23	BOTELLA	44.85

**TOTAL COMPRAS DE MATERIA PRIMA**

**854.35**



**COMPRA DE PRODUCTOS YA ELABORADOS**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
GASEOSAS	2300	UNIDAD	529.00
TORTILLAS	4000	UNIDAD	160.00

**TOTAL COMPRAS PRODUCTOS YA ELABORADOS 689.00**

**COMPRA DE MATERIALES INDIRECTOS**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
SERVILLETAS	32	PAQUETE	16.00

**TOTAL COMPRAS DE MATERIALES INDIRECTOS 16.00**

Durante el período se utilizó materia prima, productos ya elaborados y materiales indirectos; en los procesos de preparado, cocinado y distribución, según detalle [\(Información extraída del anexo No 10\)](#):

**CONSUMO DE MATERIA PRIMA - PROCESO PREPARADO**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
POLLO	600	LIBRAS	652.50
ARROZ	75	LIBRAS	28.05
TOMATE	50	LIBRAS	35.50
CEBOLLA	25	LIBRAS	9.50
LECHUGA	20	UNIDADES	10.00
PEPINO	200	UNIDADES	36.30
LIMONES	75	UNIDADES	25.57

**CONSUMO DE MATERIAPRIMA PROCESO PREPARADO 797.42****CONSUMO DE MATERIA PRIMA - PROCESO COCINADO**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
ACEITE	20	BOTELLA	39.50

**CONSUMO DE MATERIA PRIMA PROCESO COCINADO 39.50**

**CONSUMO DE PRODUCTOS QUE SE COMPRAN YA ELABORADOS- PROCESO DISTRIBUCION**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
GASEOSAS	2000	UNIDAD	460.00
TORTILLAS	4000	UNIDAD	160.00

**CONSUMO DE PRODUCTOS YA ELABORADOS-PROCESO**

**DISTRIBUCIÓN**

**620.00**

**CONSUMO DE MATERIALES INDIRECTOS-PROCESO COCINADO**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
SAL (ADEREZO)	15.00	LIBRAS	2.40
CONSOME (ADEREZO)	5	LIBRAS	11.50

**CONSUMO MATERIALES INDIRECTOS-PROCESO COCINADO 13.90**

**CONSUMO DE MATERIALES INDIRECTOS-PROCESO  
DISTRIBUCION**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
SOBRES DE SAL	2	BOLSA	1.14
BOTE DE CHILE	14	UNIDADES	7.14
SALSA INGLESA	12	UNIDADES	8.16
SERVILLETAS	40	PAQUETE	20.00

**CONSUMO MATERIALES INDIRECTOS-PROCESO DISTRIBUCIÓN 36.44**

El 31 de diciembre de 20XX ,se realizó inventario físico tomando como base los registros de control de inventarios, con el objeto de realizar los ajustes necesarios, obteniéndose los resultados siguientes:

Existían materias primas en mal estado, las cuales ya no estaban en condiciones para ser empleadas en el proceso de producción, por lo que fueron consideradas como desperdicios ([Información extraída del anexo No 10](#)).

**DESPERDICIOS DE MATERIA PRIMA**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
TOMATE	3	LIBRAS	2.10
LECHUGA	2	UNIDADES	1.00

**TOTAL DESPERDICIOS DE MATERIA PRIMA 3.10**

Después de haber efectuado los ajustes por los desperdicios anteriormente mencionados, los inventarios finales de materia prima, productos que se compran ya elaborados y materiales indirectos, quedaron como se muestra a continuación ([Información extraída del anexo No 10](#)):

**INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
POLLO	50	LIBRAS	55.00
ARROZ	40	LIBRAS	15.20
TOMATE	17	LIBRAS	11.90
CEBOLLA	25	LIBRAS	10.00
LECHUGA	7	UNIDADES	3.50
PEPINO	25	UNIDADES	4.50
ACEITE	13	BOTELLA	25.35
LIMONES	12	UNIDADES	4.08

**TOTAL INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA 129.53**

**INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS QUE SE COMPRAN YA ELABORADOS**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad de medida</i>	<i>Costo total</i>
GASEOSAS	450	UNIDAD	103.50

**TOTAL INVENTARIO FINAL PRODUCTOS YA ELABORADOS 103.50**

**INVENTARIO FINAL DE MATERIALES INDIRECTOS**

(Expresado en Dólares Americanos)

<i>Artículo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad medida</i>	<i>de</i>	<i>Costo total</i>
SAL (ADEREZO)	10	LIBRAS		1.60
CONSOME (ADEREZO)	5	LIBRAS		11.50
SOBRES DE SAL	3	BOLSA		1.71
BOTE DE CHILE	10	UNIDADES		5.10
SALSA INGLESA	12	UNIDADES		8.16
SERVILLETAS	12	PAQUETE		6.00

**TOTAL INVENTARIO FINAL DE MATERIALES INDIRECTOS 34.07**

Con la información anteriormente detallada se pide:

- Efectuar los registros de diario correspondientes
- Mayorizar
- Elaborar Estado de Costo de Producción
- Elaborar Estado de Costo de Venta
- Determinar el costo unitario de producción
- Establecer el precio de venta
- Elaborar Estado de Resultados

### 3.4.1 REGISTROS DE DIARIO

### 3.4.2 MAYORIZACIÓN

## Mayorización

116-01

Invent. de Productos terminados

9)	\$	2.033,01	\$	2.033,01	11)
<hr/>					
<hr/>					

116-03

Invent. de Materia prima y materiales

S	\$	183,61	\$	797,42	4)
1)	\$	870,35	\$	53,40	6)
			\$	36,44	8)
			\$	3,10	12)
	\$	1.053,96	\$	890,36	
	\$	163,60			
<hr/>					
<hr/>					

116-04

Inventario de productos comprados

S	\$	34,50	\$	620,00	8)
1)	\$	689,00			
	\$	723,50	\$	620,00	
	\$	103,50			
<hr/>					
<hr/>					

421

Producción en Proceso-Clasificado

2)	\$	54,80	\$	54,80	3)
<hr/>					
<hr/>					

422

Producción en Proceso-Preparado

3)	\$	54,80	\$	1.000,97	5)
4)	\$	946,17			
	\$	1.000,97	\$	1.000,97	
	\$	-			
<hr/>					
<hr/>					

423

Producción en Proceso-Cocinado

5)	\$	1.000,97	\$	1.188,32	7)
6)	\$	187,35			
	\$	1.188,32	\$	1.188,32	
	\$	-			
<hr/>					
<hr/>					

424

Producción en Proceso-Distribución

7)	\$	1.188,32	\$	2.033,01	9)
8)	\$	844,69			
	\$	2.033,01	\$	2.033,01	
<hr/>					
<hr/>					

431

Costo de venta

11)	\$	2.033,01			
12)	\$	3,10			
	\$	2.036,11			
<hr/>					
<hr/>					



\$ -

511  
Ventas

\$ 3.500,00 **10)**

### 3.4.3 ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN

**JALTEPEQUE RESTAURANT**  
***Estado de costo de producción***  
***del 01 al 31 de diciembre de 20XX***  
***( Expresado en dólares americanos )***

INVENTARIO INICIAL MATERIA PRIMA Y MATERIALES		\$	183,61
INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS YA ELABORADOS		\$	34,50
(+) COMPRA DE MATERIA PRIMA Y MATERIALES	\$ 870,35		
(+) COMPRA DE PRODUCTOS YA ELABORADOS	\$ 689,00		
(=) MATERIA PRIMA Y MATERIALES DISPONIBLES			<hr/> \$ 1.777,46
(-) INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA Y MATERIALES		\$	163,60
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS YA ELABORADOS		\$	103,50
(=) MATERIA PRIMA, MATERIALES Y PRODUCTOS UTILIZADOS			<hr/> \$ 1.510,36
(+) MANO DE OBRA ( <b>Ver anexo 11</b> )	(**)	\$	261,75
(=) COSTO PRIMO		\$	1.772,11
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		\$	264,00
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN EN PROCESO		\$	2.036,11
(+) INVEN. INICIAL DE PRODUC. EN PROCESO		\$	-
(=) PRODUCCIÓN EN PROCESO DISPONIBLE		\$	2.036,11
(-) INVEN. FINAL DE PRODUC. EN PROCESO		\$	-
(=) COSTO DE LA PRODUCCION TERMINADA			<hr/> <hr/> \$ 2.036,11

( \*\* ) Saldo corresponde a los costos indirectos de fabricación (Anexo 12), menos \$ 50.34 valor que representa el consumo de materiales indirectos que se han consumido durante el proceso productivo.

### 3.4.4 ESTADO DE COSTO DE VENTA

**JALTEPEQUE RESTAURANT**  
***Estado de costo de lo vendido***  
***Del 01 al 31 de diciembre de 20XX***  
***(Expresado en dolares americanos)***

COSTO DE PRODUCCIÓN TERMINADA	\$	2.036,11
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$	-
(-) PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA	\$	2.036,11
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$	-
(=) COSTO DE VENTAS	\$	2.036,11

### 3.4.5 DETERMINACIÓN DEL COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN

Después de haber efectuado los registros contables referentes a las operaciones realizadas durante el período comprendido del 01 al 31 de diciembre de 20XX, se procedió a la elaboración del estado de costo de producción, el cual presenta un costo total de \$ 2,036.11; valor que será distribuido entre la producción del periodo, que en este caso son 2,000 platos de pollo, obteniendo de esta forma el costo unitario de producción, tal como se muestra a continuación:

Formula:

$$\text{Costo Unitario de Producción} = \frac{\text{Costo Total de Producción}}{\text{Unidades Producidas}}$$

$$\text{Costo Unitario de Producción} = \frac{\$ 2,036.11}{2,000 \text{ Platos}}$$

Costo Unitario de Producción = \$ 1.018 aproximado \$ 1.02

### 3.4.6 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 el precio de venta debe establecerse tomando en cuenta los siguientes factores:

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

#### Establecimiento del precio de venta.

Costo unitario de producción	\$ _____	( + )porcentaje de
utilidad	\$ _____	
( = )Precio de Venta	\$ _____	

Costo unitario de producción	\$	1.02	
( + ) porcentaje de utilidad ( 71% )	\$	0.73	_____
( = ) Precio de Venta	\$	<u>1.75</u>	

### 3.4.7 ESTADO DE RESULTADOS

Finalizadas las operaciones del período comprendido del 01 al 31 de diciembre del año 20XX, y después de haber elaborado el estado de costo de producción y estado de costo de lo vendido, se procede a elaborar el estado de resultados, el cuál lleva consigo operaciones adicionales, que están fuera del proceso productivo entre las cuales están:

Gastos de Operaciones		160.00
Gastos de Administración	\$ 50.00	
Gastos de Ventas	<u>\$ 110.00</u>	
Gastos financieros		5.00

Para el establecimiento de la utilidad neta del ejercicio, se consideran factores como la reserva legal (7%), y el impuesto sobre la renta ( 25% sobre la utilidad antes de impuestos).

## CAPITULO IV

### 4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Después de haber realizado la investigación sobre la situación de los restaurantes de la mediana empresa del municipio de San Salvador, y efectuada la correspondiente investigación bibliográfica y el análisis de los datos respectivos, se emiten a continuación las conclusiones y recomendaciones que son el resultado del presente trabajo.

#### 4.1 CONCLUSIONES

- Debido al desconocimiento que los empresarios de la mediana empresa del sector restaurantes poseen sobre la importancia de llevar registros de costos; no cuentan con un sistema que les permita registrar todas las operaciones que el negocio realiza, y que a la vez les genere reportes y estados financieros confiables y oportunos.
- La mayoría de los restaurantes de la mediana empresa, no hacen uso de formularios que sirven como medio de control para el registro de los costos que se incurren durante el proceso productivo de la empresa, lo que dificulta en gran medida la recopilación de información necesaria para la preparación de informes y estados financieros.
- Los restaurantes de la mediana empresa en su mayoría no cuentan con un sistema de costos que les permita

conocer de forma real el costo unitario de los productos que elaboran.

- En estos restaurantes la fijación de los precios de venta son realizados por el dueño del negocio de una forma empírica, a veces tomando de base los precios de la competencia, sin considerar el costo real de los insumos, mano de obra, costos indirectos, utilizados en el proceso de producción.
- En los restaurantes de la mediana empresa ,por lo general la autoridad y responsabilidad se concentra en una sola persona (El propietario del negocio), por lo que la toma de decisiones es realizada por una sola persona.



## 4.2 RECOMENDACIONES

- Un apropiado sistema para establecer los costos de los productos elaborados es necesario en los restaurantes de la mediana empresa, por que a través de este, el propietario puede establecer como se encuentra integrado el costo de producción de determinado plato de comida, así como también cuanto tuvo de utilidad o pérdida para establecer de mejor forma el precio de venta.
- Es necesario la utilización de formularios que les permita el control y la recolección de la información referente a los costos, que a demás sirvan como soporte para el registro de las transacciones que se reflejan en los estados financieros.
- En éste tipo de negocios, se hace necesario que cuente con un sistema de registro que esté de acuerdo a la ley y a la técnica contable; con la finalidad de que el propietario se mantenga informado sobre los aspectos económicos y financieros que son indispensables para toda empresa.
- Se hace necesario la creación de una sección de costos, de tal manera que exista una persona encargada de el control y registro de estos.
- Es necesario contratar o asignar a una persona que se encargue de el control y registro de los costos, que posea conocimientos sobre contabilidad y costos. En caso de que el negocio no esté en la capacidad económica para hacerlo, puede contratar los servicios de un despacho contable.
- Capacitar al personal que interviene en el proceso productivo, con el objeto de que estos utilicen los

recursos disponibles de forma eficiente, mejoren la calidad de los productos elaborados y ofrezcan un mejor servicio al cliente.

- Para la fijación del precio de venta de los productos, se debe tomar de base el cálculo de el costo unitario real de producción.

## BIBLIOGRAFIA

CARRANZA CECILIA MAGDALENA, Sistema de registro y control de costos sector alimentos. San Salvador, El salvador. UCA, 1992.

COLEGIO DE CONTADORES PUBLICOS DE EL SALVADOR. Corporación de contadores públicos de El Salvador. Asociación de contadores de El Salvador. Normas de contabilidad financiera. IV convención nacional de contadores Julio 1996. 28 normas.

CRISTOBAL DEL RIO GONZALEZ. Costos I. Históricos. Introducción al estudio de la contabilidad y control de los costos industriales. Undécima edición. Ecasa. Páginas VI-62.

INTERNATIONAL ACCOUNTING STANDARS COMMITTEE. instituto mexicano de contadores públicos AC. normas internacionales de contabilidad. sexta edición. julio 2000. impresa en México.

JOHN J.W. NEUMER, Contabilidad de costos. Principios y práctica. Editorial Hispanoamérica. México, 14 de Enero de 1994.

LUIS E. INCERA A. Control de costos en hoteles y restaurantes, Universidad Latina de Costa Rica, julio 1999.

MAYEN CALDERON, JULIO CESAR. Sistema contable para restaurantes, San Salvador, El Salvador, UES 1993.

MENDOZA ORANTES, RICARDO. Recopilación de leyes tributarias, 25ª edición, El salvador, 2001.

MUÑOZ ORTIZ, RAUL. El arte de servir en hoteles y restaurantes, 1ª edición. E. Diana, México D.F. 1976.

PEREZ DE LEON, ORTEGA. Contabilidad de Costos, incluyendo la Técnica para el Control de Costos por Actividad (A.B.C.). Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A.C. Editorial Limusa, S.A. de C.V., Sexta Edición, Balderas, México D.F. 1996.

POLIMENI-FABOZZI-ADELBERG. Contabilidad de costos. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. Segunda edición. Carvajal, S.A., Cali Colombia Julio 1990. 870 Páginas.

VASQUEZ LOPEZ, LUIS. Recopilación de leyes en materia mercantil, VI edición, Editorial Liz, El Salvador, 2001.

VASQUEZ OCHOA, ARACELY BERENICE y OTROS. tesis sobre Diseño de un plan estratégico de servicio al cliente para restaurantes de comida rápida. UTEC.1998.

# **ANEXOS**

## ANEXO No. 1

El presente cuestionario tiene como objetivo evaluar la forma en que están siendo manejados los diferentes tipos de costos derivados de las operaciones diarias de los restaurantes, la información obtenida será de carácter confidencial, siendo esta utilizada solamente para fines académicos.

### A. INFORMACIÓN GENERAL

1. Cuenta la empresa con un sistema de control de costos?

- a) Sí \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

2. Se llevan registros extracontables para el control de costos?

- a) Sí \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

3. En la actualidad, en su negocio existe alguna problemática en la determinación de los costos?

- a) Sí \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

Comente:

---

---

---

**B. INFORMACIÓN ESPECIFICA**

1. En cuanto a la elaboración de los productos, que procesos utilizan?

- a) Por Ordenes Especificas \_\_\_\_\_
- b) Por Procesos \_\_\_\_\_
- c) Otros \_\_\_\_\_

Comente:

---

---

2. Sistema de costos que se utiliza en su negocio?

- e) Costos Reales o Históricos \_\_\_\_\_
- f) Costos Estimados \_\_\_\_\_
- g) Costos Estándar \_\_\_\_\_
- h) Ninguno \_\_\_\_\_

Comente:

---

---

---

3. cuales de los siguientes costos son calculados?

- f) Costo de un plato \_\_\_\_\_
- g) Costo de un banquete \_\_\_\_\_
- h) Costo de porciones \_\_\_\_\_
- i) Costo de bebidas preparadas \_\_\_\_\_
- j) Costo de materia prima \_\_\_\_\_
- k) Costo de mano de obra \_\_\_\_\_
- l) Costos indirectos de fabricación \_\_\_\_\_
- m) Otros \_\_\_\_\_

Comente:

---

---

---

4. Se lleva control de existencias de materia prima, productos terminados y productos en proceso?

- a) Sí \_\_\_\_\_  
b) no \_\_\_\_\_

5. Cuentan con alguna técnica para la distribución de la mano de obra utilizada en la elaboración de los productos?

- a) Sí \_\_\_\_\_  
b) no \_\_\_\_\_

6. Cuales de los siguientes costos indirectos son incluidos en el costo de los productos elaborados?

- f) Energía eléctrica \_\_\_\_\_  
g) Agua potable \_\_\_\_\_  
h) Teléfono \_\_\_\_\_  
i) Vigilancia \_\_\_\_\_  
j) Depreciación \_\_\_\_\_  
k) Otros \_\_\_\_\_

Comente:

---

---

---



7. Se controlan y contabilizan los desperdicios y productos defectuosos?

- a) Sí \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

8. Cuenta con formatos que les permitan documentar de forma detallada los costos de elaboración de los productos?

- a) Sí \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

9. El costo unitario de los productos es determinado tomando en cuenta bases técnicas?

- a) Sí \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

### C. ESTADOS FINANCIEROS Y OTROS INFORMES PREPARADOS POR LA EMPRESA

1. Cuales de los siguientes Estados Financieros son preparados por la empresa?

- g) Balance General \_\_\_\_\_
- h) Estado de Resultado \_\_\_\_\_
- i) Estado de Flujo de Efectivo \_\_\_\_\_
- j) Estado de Situación Patrimonial \_\_\_\_\_
- k) Estado de Costo de Producción \_\_\_\_\_
- l) Estado de Costo de Venta \_\_\_\_\_
- m) Otros \_\_\_\_\_

Comente:

---

---

---

**D. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

1. Cuales de los siguientes factores considera que inciden en la aplicación de un adecuado sistema de costos en su negocio?

- a) Factor Económico \_\_\_\_\_
- b) Factor Tiempo \_\_\_\_\_
- c) El conocimiento de la técnica de los costos \_\_\_\_\_
- d) Diversidad de Productos elaborados \_\_\_\_\_
- e) Operatividad del negocio \_\_\_\_\_
- f) Otros \_\_\_\_\_

Comente:

---

---

---

2. Si se demuestran los beneficios que obtendría en la aplicación de un Sistema de Costos Históricos, estaría su empresa dispuesta a utilizar dicho sistema como herramienta para la toma de decisiones?

- a) Sí \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

**ANEXO No 2**

No. \_\_\_\_\_

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

**SOLICITUD DE COMPRA**

DEPARTAMENTO O PERSONA QUE HACE EI PEDIDO :

\_\_\_\_\_

FECHA DEL PEDIDO : \_\_\_\_\_ FECHA DE ENTREGA :

CANTIDAD	No. DE CATALOGO	DESCRIPCIÓN	P. UNITARIO	TOTAL
TOTAL				COSTO
APROBADO POR : _____				

**ANEXO No 3**

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

COTIZACION

No. \_\_\_\_\_

DÍA	MES	AÑO

NOMBRE O RAZON SOCIAL:	
DIRECCIÓN:	PERSONA INTERESADA:
	APARTADO POSTAL: TELEFONO:
AGENTE:	FECHA Y VIA DE ENTREGA:

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
	CONDICIONES DE PAGO:		

OBSERVACIONES _____ _____ _____	SUB - TOTAL	
	TOTAL	

**ORDEN DE COMPRA**

**ANEXO No 4**

No. \_\_\_\_\_  
**JALTEPEQUE RESTAURANT**

**ORDEN DE COMPRA**

PROVEEDOR : \_\_\_\_\_

FECHA DEL PEDIDO : \_\_\_\_\_ FECHA DE ENTREGA : \_\_\_\_\_

CANTIDAD	No. DE CATALOGO	DESCRIPCION	P. UNITARIO	TOTAL
TOTAL			COSTO	
APROBADO POR : _____				





**ANEXO No 7**

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

**REQUISICION DE MATERIA PRIMA - MATERIALES**

No. \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PARA

SIRVASE SUMINISTRAR LOS ARTICULOS SIGUIENTES:

DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL

<b>TOTAL TIEMPO ORDINARIO:</b>					
<b>TOTAL TIEMPO EXTRAORDINARIO:</b>					
<b>TOTAL GENERAL</b>					



SUPERVISOR

EMPLEADO

**ANEXO No 8**

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

**SOLICITUD DE HORAS EXTRAS**

Departamento \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_\_

Número \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

Mes \_\_\_\_\_ Dia \_\_\_\_ Año \_\_\_\_\_

Empleado \_\_\_\_\_

Número \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

**TIEMPO EXTRAORDINARIO**

AUTORIZADO

De las \_\_\_\_\_ hs a las \_\_\_\_\_

Total hs \_\_\_\_\_

REAL

De las \_\_\_\_\_ hs a las \_\_\_\_\_

Total hs \_\_\_\_\_

Trabajo a realizar ( Detallarse )

Trabajo efectivamente realizado a plena satisfacción del jefe del departamento.

Horas reales trabajadas y aprobadas \_\_\_\_\_

Cuota por hora \$ \_\_\_\_\_ Importe \$ \_\_\_\_\_

Solicitado por:  
Empleado

Autorizado por:  
Jefe del departamento

**HOJA DE ASIGNACION  
DE COSTOS  
INDIRECTOS**

**PRODUCTO:**

**CANTIDAD A PRODUCIR:**

(Expresado en Dólares Americanos)

**MATERIALES INDIRECTOS**

Concepto	Parcial	Total	Centros de costos de producción			
			Clasificado	Preparado	Cocinado	Dist:
<b>Total Materiales Indirectos</b>						

**MANO DE OBRA  
INDIRECTA**

Concepto	Parcial	Total	Centros de costos de producción			
			Clasificado	Preparado	Cocinado	Dist:
<b>Total Mano de Obra Indirecta</b>						

**OTROS COSTOS  
INDIRECTOS**

Concepto	Parcial	Total	Centros de costos de producción			
			Clasificado	Preparado	Cocinado	Dist:
<b>Total Otros costos Indirectos</b>						

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

## TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS

**MATERIAL :** POLLO**UNIDAD DE MEDIDA :** LIBRAS**METODO DE VALUACION:** PEPS

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	75		75			
15/12/20XX	Compras del mes	575	1,00	632,5			
31/12/20XX	Disponibilidad		1,10				
	Consumo				75	1,00	75
	Consumo				525	1,10	577,5
31/12/XX	Inventario final				600		652,5

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

## TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS

**MATERIAL :** ARROZ**UNIDAD DE MEDIDA :** LIBRAS**METODO DE VALUACION:** PEPS

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	15	0,35	5,25			
15/12/20XX	Compras del mes	100	0,38	38			

31/12/20XX	Consumo del mes				15	0,35	5,25
	Consumo del mes				60	0,38	22,8
31/12/20XX	Inventario final				75		28,05

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS

**MATERIAL : TOMATE**

**UNIDAD DE MEDIDA : LIBRAS**

**METODO DE VALUACION: PEPS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	5	0,8	4			
15/12/20XX	Compra del mes	65	0,7	45,5			
31/12/20XX	Consumo del mes				5	0,8	4
	Consumo del mes				45	0,7	31,5
					50		35,5
31/12/20XX	Desperdicio				3	0,7	2,1
31/12/20XX	Inventario final						

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS

**MATERIAL : CEBOLLA**

**UNIDAD DE MEDIDA : LIBRAS**

**METODO DE VALUACION: PEPS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	10	0,35	3,5			
15/12/20XX	Compra del mes	40	0,4	16			
31/12/20XX	Consumo del mes				10	0,35	3,5
	Consumo del mes				15	0,4	6
31/12/20XX	Inventario final				25		9,5



**JALTEPEQUE RESTAURANT****TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS****MATERIAL : ACEITE****UNIDAD DE MEDIDA : BOTELLA****METODO DE VALUACION: PEPS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	10	2	20			
15/12/20XX	Compra del mes	23	1,95	44,85			
31/12/20XX	Consumo del mes				10	2	20
	Consumo del mes				10	1,95	19,5
31/12/20XX	Inventario final				20		39,5

**JALTEPEQUE RESTAURANT****TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS****MATERIAL : LIMONES****UNIDAD DE MEDIDA : LIBRAS****METODO DE VALUACION: PEPS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	7	0,35	2,45			
15/12/20XX	Compra del mes	80	0,34	27,2			
31/12/20XX	Consumo del mes				7	0,35	2,45
	Consumo del mes				68	0,34	23,12
31/12/20XX	Inventario final				75		25,57

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

## TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS

**MATERIAL : SAL (Aderezo)**  
**METODO DE VALUACION: PEPS****UNIDAD DE MEDIDA : LIBRAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	25	0,16	4			
31/12/20XX	Consumo del mes				15	0,16	2,4
31/12/20XX	Inventario final						

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

## TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS

**MATERIAL : CONSOME (Aderezo)**  
**METODO DE VALUACION: PEPS****UNIDAD DE MEDIDA : LIBRAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	10	2,3	23			
31/12/20XX	Consumo del mes				5	2,3	11,5
31/12/20XX	Inventario final						



**JALTEPEQUE RESTAURANT**

## TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS

**MATERIAL : SOBRES DE SAL**  
**METODO DE VALUACION: PEPS****UNIDAD DE MEDIDA : BOLSAS DE 500 SOBRES**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	5	0,57	2,85			
31/12/20XX	Consumo del mes				2	0,57	1,14
31/12/20XX	Inventario final						

**JALTEPEQUE RESTAURANT**

## TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS

**MATERIAL : GASEOSA**  
**METODO DE VALUACION: PEPS****UNIDAD DE MEDIDA : UNIDADES**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	150	0,23	34,5			
15/12/20XX	Compra del mes	2300	0,23	529			
31/12/20XX	Consumo del mes				2000	0,23	460
31/12/20XX	Inventario final						

**JALTEPEQUE RESTAURANT**  
TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS

**MATERIAL : TORTILLAS**  
**METODO DE VALUACION: PEPS**

**UNIDAD DE MEDIDA : UNIDADES**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial						
15/12/20XX	Compra del mes	4000	0,04	160			
31/12/20XX	Consumo del mes				4000	0,04	160
31/12/20XX	Inventario final						

**JALTEPEQUE RESTAURANT**  
TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS

**MATERIAL : BOTE DE CHILE**  
**METODO DE VALUACION: PEPS**

**UNIDAD DE MEDIDA : UNIDAD**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS		
		UNIDADES	COSTO	TOTAL	UNIDADES	COSTO	TOTAL
01/12/20XX	Inventario inicial	24	0,51	12,24			
31/12/20XX	Consumo del mes				14	0,51	7,14
31/12/20XX	Inventario final						



**JALTEPEQUE RESTAURANT**

**CUADRO DE DEPRECIACION**

<u>ACTIVO</u>	VALOR EN LIBROS	DEPRECIACION 5 AÑOS	DEPRECIACION 1 AÑO	DEPRECIACION 1 MES	DEPRECIACION 1 D
<b><u>PROCESO PREPARADO :</u></b>	<b>\$ 1.125,00</b>	<b>\$1.125,00</b>	<b>\$225,00</b>	<b>\$ 18,75</b>	<b>\$</b>
LICUADORAS	\$ 125,00	\$ 125,00	\$ 25,00	\$ 2,08	\$
EXTRACTORES DE JUGO	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 16,00	\$ 1,33	\$
MICROFRY Y ACCESORIOS	\$ 885,00	\$ 885,00	\$ 177,00	\$ 14,75	\$
VASCULAS O PESADORAS	\$ 35,00	\$ 35,00	\$ 7,00	\$ 0,58	\$
<b><u>PROCESO COCINADO:</u></b>	<b>\$ 2.250,00</b>	<b>\$2.250,00</b>	<b>\$450,00</b>	<b>\$ 37,50</b>	<b>\$</b>
COCINAS	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 80,00	\$ 6,67	\$
#¿NOMBRE?	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 30,00	\$ 2,50	\$
HORNO MICROHONDAS	\$ 123,00	\$ 123,00	\$ 24,60	\$ 2,05	\$
UTENCILIOS DE COCINA	\$ 115,00	\$ 115,00	\$ 23,00	\$ 1,92	\$
FREEZER	\$ 1.462,00	\$ 1.462,00	\$ 292,40	\$ 24,37	\$
			-	\$ -	\$
<b><u>PROCESO DE DISTRIBUCION:</u></b>	<b>\$ 1.125,00</b>	<b>\$1.125,00</b>	<b>\$225,00</b>	<b>\$ 18,75</b>	<b>\$</b>
SILLAS Y MESAS	\$ 935,00	\$ 935,00	\$ 187,00	\$ 15,58	\$
CUBIERTOS	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 8,00	\$ 0,67	\$
MANTELERAS	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 10,00	\$ 0,83	\$
CRISTALERIA	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 20,00	\$ 1,67	\$
<b>TOTAL DEPRECIACION</b>	<b>\$ 4.500,00</b>	<b>\$4.500,00</b>	<b>\$900,00</b>	<b>\$ 75,00</b>	<b>\$</b>

31/12/20X  
X

**Partida No 12**

431	Costo venta
431-01	Plato de pollo
116	Inventario
116-03	Materia prima y materiales V/ Para registrar el costo de los desper- dicios de materia prima.

\$ 3,10

\$ 3,10

\$  
3,10

**JALTEPEQUE RESTAURANT**  
**Estado de Resultados**  
**Del 01 al 31 de diciembre de 20XX**  
**(Expresado en dolares americanos)**

	Ventas Netas		\$ 3.500,00
( - )	Costo de ventas		\$ 2.036,11
( = )	Utilidad Bruta		\$ 1.463,89
( - )	Gastos de Operación		\$ 160,00
	Gastos de Venta	\$ 110,00	
	Gastos de Administración	\$ 50,00	
( = )	Utilidad de operación		\$ 1.290,19
( - )	Gastos financieros		\$ 5,00
( = )	Utilidad antes de reserva e impuesto		\$ 1.298,89
( - )	Reserva legal		\$ 90,92
( = )	Utilidad antes de impuesto		\$ 1.207,97
( - )	Impuesto sobre la renta		\$ 301,99
( = )	Utilidad del ejercicio		\$ 905,98

Contador General

Gerente General

Auditor externo