

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



TRABAJO DE GRADO MODALIDAD ESPECIALIZACIÓN EN FINANZAS:

**“ANÁLISIS DE SISTEMAS DE COSTOS PARA LA TOMA DE DECISIONES EN LAS
EMPRESAS RESTAURANTES EN EL SALVADOR”**

PRESENTADO POR:

HENRIQUEZ DIMAS HUMBERTO ANTONIO

L10802

MARTINEZ CARCAMO HELEN GUADALUPE

L10802

OCTUBRE 2024

CIUDAD UNIVERSITARIA, DR. FABIO CASTILLO FIGUEROA.

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
AUTORIDADES UNIVERSITARIAS**

RECTOR: Msc. Juan Rosa Quintanilla Quintanilla

VICERRECTORA Dra. Evelyn Beatriz Farfán Mata.

ACADEMICA:

SECRETARIO GENERAL: Lic. Pedro Rosalío Escobar Castaneda

AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

DECANA: Licda. Celina Amaya de Calderón.

SECRETARIO: Lic. Pedro Javier Rivas Mejía

DIRECTOR DE LA ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Msc. Abraham Vásquez Sánchez

**COORDINADOR DE PROCESOS DE GRADUACIÓN DE LA ESCUELA DE
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

Lic. David Mauricio Lima Jaco.

COORDINADOR GENERAL DE PROCESO DE GRADUACIÓN

Maf. Ronald Edgardo Gálvez Rivera.

TRIBUNAL EVALUADOR

Msc. Johanna Mirely Rivera

Lic. Segismundo Hedilberto Chacón López

Lic. David Mauricio Lima Jaco. (Docente Asesor)

OCTUBRE 2024

CIUDAD UNIVERSITARIA, DR. FABIO CASTILLO FIGUEROA.

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

AGRADECIMIENTOS.

Quiero expresar mi sincero agradecimiento a Dios por permitirme completar esta carrera y proporcionarme fortaleza en los momentos más desafiantes. Rindo homenaje a mi querida abuela en el cielo, fuente constante de inspiración. Agradezco a mis padres por su apoyo, hermanos, amigos por su constante aliento y motivación, así como a los docentes que han sido fundamentales en este proceso. También valoro el esfuerzo y dedicación de mi compañero de equipo, cuya contribución fue esencial para alcanzar nuestros objetivos. Su colaboración ha sido invaluable en este viaje académico.

Helen Guadalupe Martínez Cárcamo.

Agradezco primeramente a mi madre por brindarme todo su apoyo de manera incondicional para poder seguir adelante, guiarme en los caminos de la vida y culminar la carrera, a mi padre, hermanos y amigos que me animaron a no rendirme durante todo este proceso, a mi compañera de equipo por la paciencia en el desarrollo de la investigación y a todos los que contribuyeron a alcanzar esta meta.

Humberto Antonio Henríquez Dimas

ÍNDICE

CONTENIDO	N° DE PÁG
RESUMEN EJECUTIVO	I
INTRODUCCIÓN	III
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO DE REFERENCIA SOBRE LAS GENERALIDADES DE LOS SISTEMAS DE COSTOS PARA LA TOMA DE DECISIONES EN LAS EMPRESAS RESTAURANTES EN EL SALVADOR	1
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.	1
1.1.1. Antecedentes	1
1.1.2. Caracterización del problema	2
1.1.3 Enunciado del problema	3
1.2. OBJETIVOS DEL CAPÍTULO	3
1.3 MARCO TEÓRICO SOBRE LOS SISTEMAS DE COSTOS	4
1.3.1 Generalidades	4
1.3.2. Clasificación de Restaurantes en El Salvador	5
1.3.3. Principales definiciones.	5
1.3.4 Las características de los restaurantes en la actualidad.	6
1.3.5 Importancia del análisis de costos en la toma de decisiones.	7
1.3.6 Sistema de costos, clasificación, ventajas y desventajas.	7
1.4 ARTÍCULO RELACIONADO CON EL TEMA DE INVESTIGACIÓN.	22
1.5. BASE LEGAL	24
1.6 BASE TÉCNICA	25
CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL EN EL ANÁLISIS DE SISTEMAS DE COSTOS PARA LA TOMA DE DECISIONES EN LOS RESTAURANTES DE EL SALVADOR	26
2.1 IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN	26
2.2 OBJETIVOS DEL CAPÍTULO	26
2.3 METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	27
2.3.1 Métodos Auxiliares	27

2.4 TIPO DE INVESTIGACIÓN	28
2.5 UNIDAD DE ANÁLISIS	28
2.6 PARÁMETRO POBLACIONAL.	29
2.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS PARA LA INVESTIGACIÓN	29
2.7.1 Técnica.	29
2.7.2 Instrumento.	30
2.8 PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	30
2.9 ANÁLISIS É INTERPRETACIÓN DE LOS DATOS PROCESADOS.	30
2.10 DIAGNÓSTICO DE LA INVESTIGACIÓN	31
2.11 FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS	32
2.12 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES	33
2.13 DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL Y ANÁLISIS DE RESULTADOS OBTENIDOS	34
2.13.1 Análisis general con base a los indicadores	34
2.14 ANÁLISIS DE ARTÍCULO RELACIONADO CON EL TEMA DE INVESTIGACIÓN	40
CAPÍTULO III: CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES Y PROPUESTA PARA MEJORAR LA GESTIÓN DE COSTOS EN RESTAURANTES SALVADOREÑOS: UN ENFOQUE BASADO EN EL ANÁLISIS DE SISTEMAS DE COSTOS ABC PARA LA TOMA DE DECISIONES.	41
3.1 IMPORTANCIA DEL CAPÍTULO	41
3.2 OBJETIVOS DEL CAPÍTULO	41
3.3 CONCLUSIONES	42
3.4 RECOMENDACIONES	44
3.5 PROPUESTA SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS ABC EN LOS RESTAURANTES DE EL SALVADOR.	45
3.5.1 Proceso para implementar el sistema de costos ABC	47
3.5.2. Costo de implementación de método ABC	58
3.5.3 Consideraciones finales de la propuesta	62

BIBLIOGRAFÍA	63
ANEXOS	66

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. La categorización de los restaurantes en El Salvador.	5
Tabla 2. Diferencia entre costos históricos y predeterminados	11
Tabla 3. Diferencia entre los sistemas de costos por órdenes de producción y por procesos.	15
Tabla 4. Diferencia entre costeo Variable y absorbente	18
Tabla 5. Diferencias del Método ABC y sistema de Costos tradicionales	21
Tabla 6. Base legal	24
Tabla 7. Base técnica	25
Tabla 8. Operacionalizaciones de variables	33
Tabla 9. Procedimiento de almacenaje de materia prima	49
Tabla 10. Descripción de actividades para preparación de carne de res, cerdo o pollo	49
Tabla 11. Descripción de actividades preparación de arroz	50
Tabla 12. Descripción de actividades preparación de ensalada	50
Tabla 13: Recurso de actividades	51
Tabla 14: Simbología de actividades	52
Tabla 15. Insumos utilizados	53
Tabla 16. Mano de obra	54
Tabla 17. Conductores de costos	54

Tabla 18. Distribución de costos indirectos	56
Tabla 19. Mano de obra directa	57
Tabla 20. Asignación de costos	58
Tabla 21. Costos aproximados de implementación del método de costos por actividades	61
Tabla 22 Determinar los años de funcionamiento de la empresa.	71
Tabla 23 Determinar cuál es la sección que conlleva los mayores gastos operativos	72
Tabla 24 Determinar la regularidad con la que se revisan los costos	73
Tabla 25 Indagar la forma en la cual controlan sus costos.	74
Tabla 26 Conocer cuál es el sistema de costos que más utilizan los restaurantes	75
Tabla 27 Justificación del Sistema de Costos Utilizado	76
Tabla 28 Métodos de Evaluación de Rentabilidad en el Restaurante	77
Tabla 29 Estrategias para Incrementar la Rentabilidad	78
Tabla 30 Indicadores Clave de Rendimiento (KPIs) para Medir el Éxito Financiero	79
Tabla 31 Desafíos Previstos en la Gestión de Costos y Toma de Decisiones Futuras para el Restaurante	81
Tabla 32 Estrategias para Afrontar los Desafíos Identificados	82
Tabla 33 Determinación de Costos Unitarios y Estrategias de Fijación de Precios de los Platillos	83
Tabla 34 Relación entre el Sistema de Costos y la Competitividad del Mercado	84
Tabla 35 Percepción sobre la Influencia del Método de Costos en las Decisiones Empresariales.	86
Tabla 36 Recomendaciones o Consejos para Propietarios/Gerentes de Restaurantes sobre Análisis de Sistemas de Costos	87

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Clasificación de los sistemas de costos	8
Figura 2. Sistemas de costos por órdenes de producción	12
Figura 3. Sistema de costos por procesos de producción	13
Figura 4 Ejemplo de orden de compra	48
Figura 5. Ejemplo de tarjeta de control de inventarios (Kardex)	53
Figura 6 Determinar los años de funcionamiento de la empresa.	71
Figura 7 Determinar cuál es la sección que conlleva los mayores gastos operativos	72
Figura 8: Determinar la regularidad con la que se revisan los costos	73
Figura 9 Indagar la forma en la cual controlan sus costos.	74
Figura 10: Conocer cuál es el sistema de costos que más utilizan los restaurantes	75
Figura 11: Justificación del Sistema de Costos Utilizado	76
Figura 12: Métodos de Evaluación de Rentabilidad en el Restaurante	77
Figura 13: Estrategias para Incrementar la Rentabilidad	78
Figura 14: Indicadores Clave de Rendimiento (KPIs) para Medir el Éxito Financiero	80
Figura 15 Desafíos Previstos en la Gestión de Costos y Toma de Decisiones Futuras para el Restaurante	81
Figura 16 Eestrategias para Afrontar los Desafíos Identificados	82
Figura 17 Determinación de Costos Unitarios y Estrategias de Fijación de Precios de los Platillos	83
Figura 18 Relación entre el Sistema de Costos y la Competitividad del Mercado	85
Figura 19 Percepción sobre la Influencia del Método de Costos en las Decisiones Empresariales	86

Figura 20 Recomendaciones o Consejos para Propietarios/Gerentes de Restaurantes sobre
Análisis de Sistemas de Costos **87**

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 FORMATO GUIA DE PREGUNTAS VACIO

ANEXO 2 RESUMEN DE LA ENTREVISTA REALIZADA A LOS GERENTES
GENERALES, ADMINISTRADORES Y CONTADORES.

RESUMEN EJECUTIVO

En el competitivo mundo de la industria culinaria, se considera crucial la comprensión y gestión eficiente de los costos para lograr el éxito empresarial a largo plazo. La idea principal de la exploración surgió de un amigo en común de la universidad, quien decidió emprender en el sector de la gastronomía con la especialidad de comida a la carta y se enfrentó a la dificultad de seleccionar un enfoque adecuado para controlarlos y evaluar la rentabilidad.

El objetivo principal del estudio es llevar a cabo un análisis de sistemas de costos para respaldar la toma de decisiones en las empresas de restaurantes en El Salvador

El tipo de investigación fue descriptivo con una perspectiva cualitativa. Se utilizó el método científico junto con sus procedimientos complementarios. El análisis permitió la separación individual y el estudio de cada una de las variables que establecen los puntos de conexión existentes. La síntesis se constituyó como el segundo método auxiliar empleado, permitiendo obtener una respuesta global fundamentada en la realidad objetiva, a partir del análisis de las variables y los actores involucrados en el proceso.

Una de las herramientas fundamentales utilizadas en este estudio fue la técnica de entrevista, respaldada por una guía estructurada, mediante la cual se recopilaron las opiniones de expertos en el campo gastronómico, que incluyeron contadores, gerentes generales, administradores de franquicias reconocidas y emprendedores. Estas entrevistas revelaron estrategias innovadoras que se han implementado con éxito para mejorar la utilización de los recursos en el sector.

El análisis general realizado a partir de la información recopilada durante el diagnóstico abarcó los principales indicadores, como elementos del costo, producción, nivel de

producción y costos unitarios, entre otros. Como resultado de este análisis, Se concluyó al finalizar la presente investigación, se identificó que la mayoría no utilizan el método de costos ABC, y se presentan deficiencias en las empresas que no lo utilizan, por lo cual es el más adecuado para las actividades de un restaurante. Esto se debe a su capacidad para proporcionar información valiosa que influye directamente en la toma de decisiones estratégicas y operativas, lo que contribuye al éxito y la rentabilidad.

En base a estos hallazgos, se recomienda ampliamente la adopción de este método en el ámbito gastronómico, como una herramienta efectiva para mejorar el rendimiento de las operaciones y generar mayores rentabilidades. Este enfoque basado en actividades representa una oportunidad significativa para impulsar el éxito y la sostenibilidad de las empresas de restaurantes en El Salvador, alineando las decisiones financieras con los objetivos estratégicos del negocio.

INTRODUCCIÓN

La gestión eficiente de los costos es esencial para el éxito de cualquier empresa, y en el sector, esta premisa cobra una relevancia aún mayor. Enfrentan un entorno altamente competitivo, donde factores como la calidad de los alimentos, el servicio al cliente y, por supuesto, la rentabilidad, juegan un papel crucial en su crecimiento. En este contexto, el análisis de sistemas de costos se presenta como un elemento esencial para la adopción de decisiones.

El presente trabajo de investigación se adentra en el fascinante mundo de los restaurantes con especialidad de comida a la carta, explorando a fondo cómo la utilización de estos influye en la toma de decisiones que pueden determinar el rumbo de estos establecimientos. A lo largo del capítulo 1, se establecerá un sólido marco teórico que sienta las bases para comprender la relevancia de estos métodos en el sector y su impacto en la gestión y la competitividad empresarial. Este comprende un contexto teórico en el cual se han explorado los antecedentes históricos de la industria de restaurantes, las principales definiciones relacionadas con la investigación, los objetivos, la relevancia, los diferentes tipos, las ventajas y desventajas de esta metodología, las etapas para su implementación, así como la normativa técnica y legal que rige las operaciones, así mismo, un artículo relacionado con el tema de estudio sobre el manejo eficiente en la gestión de compras.

El capítulo 2, se enfoca en la recopilación, análisis y validación de fuentes de información secundarias que respaldan el marco de referencia establecido. Se abordan aspectos fundamentales como la definición de variables, las unidades de estudio consideradas y una descripción detallada de la población analizada. La estrategia empleada para la recolección de datos incluyó entrevistas dirigidas a Contadores, Gerentes Generales y Administradores, utilizando una guía de preguntas estructuradas para obtener información específica. Se

realizó el diagnóstico de la situación actual analizando los resultados obtenidos por cada indicador en estudio. Además, se incluye el análisis de un artículo relacionado con el tema de investigación, destacando la importancia de un sistema de costos eficiente en la gestión de recursos y toma de decisiones informadas en la preparación del menú.

En el tercer capítulo de la investigación, se presentan las conclusiones y recomendaciones cuyos hallazgos evidencian la problemática encontrada y la solución que se centra en las acciones sugeridas que deberán concretizarse a fin de subsanar la relación de causalidad. Asimismo, se presenta una propuesta que resalta la idoneidad del sistema de costos ABC para los restaurantes de comida a la carta. Se incluye una guía detallada de pasos para su implementación. En este contexto.

Tras evaluar diversos establecimientos, se subraya la importancia fundamental del método de costeo para el control financiero y la fijación de precios. Esto evidencia su papel crucial en la toma de decisiones empresariales, destacando la necesidad de adoptar enfoques eficientes para garantizar una gestión financiera óptima en el ámbito de la industria restaurantera.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO DE REFERENCIA SOBRE LAS GENERALIDADES DE LOS SISTEMAS DE COSTOS PARA LA TOMA DE DECISIONES EN LAS EMPRESAS RESTAURANTES EN EL SALVADOR

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

1.1.1. Antecedentes

Desde el año 2019 a la actualidad, se ha observado una expansión en los mercados impulsada por las nuevas tecnologías de información y comunicación. La disponibilidad de aplicaciones que permiten ordenar comida desde cualquier teléfono inteligente ha propiciado el surgimiento continuo de restaurantes, respaldados por servicios de entrega que facilitan que los alimentos lleguen directamente a las puertas de los hogares.

Según la DIGESTYC, en 2016 se encontraban registradas 787 entidades cuya actividad económica corresponde a restaurantes, distribuyéndose por región de la siguiente manera: zona occidental con 60, zona central con 645 y zona oriental con 79. De estas, un 74.4% no operaban bajo franquicia, lo que significa que diseñan sus propias estrategias, modelos de negocio y operativos. Este sector se enfoca principalmente en diversificar sus productos para satisfacer las demandas del mercado.

La Oficina Nacional de Estadísticas y Censos del Banco Central de Reserva reportó que en 2016 había 265 establecimientos del sector restaurantero en el departamento de San Salvador. Esta información fue proporcionada por el Oficial de Información del Banco Central de Reserva.

En términos generales, las actuales cadenas en su mayoría, tuvieron su origen como pequeños emprendimientos que enfrentaron diversos factores cruciales que impactan directamente en elegir las opciones correctas. Uno de ellos es el aspecto de finanzas, que juega un papel

fundamental en el control de ingresos, la reinversión de recursos y la evaluación de la rentabilidad. Por esta razón, resulta imperativo implementar un sistema desde el inicio de las operaciones de estas empresas.

Al culminar esta investigación, se llegará a la conclusión de cuál es el método de costos más adecuado para la industria restaurantera, con un enfoque particular en los negocios de comida a la carta y las micro y pequeñas empresas (MYPE). Resolver este problema es fundamental, ya que permitirá a los nuevos empresarios contar con una herramienta clave para la gestión financiera de sus negocios, facilitando la toma de decisiones y mejorando la administración de sus recursos

1.1.2. Caracterización del problema

Se llevó a cabo una investigación exhaustiva sobre diversos estudios relacionados con el tema. Un estudio relevante es el de la Encuesta Nacional de la Micro y Pequeña Empresa 2017, que revela una tendencia preocupante: más de la mitad de los establecimientos desaparecen durante los primeros cinco años, y esta tendencia se repite en el siguiente período de cinco años. Esta problemática continúa hasta los 15 años de operación. Según los inversionistas, la mayoría de los negocios enfrenta un alto riesgo de fracaso durante el segundo o quinto año de funcionamiento. Este riesgo suele derivarse de decisiones empresariales que carecen de un adecuado control financiero, incluyendo la gestión de gastos, ingresos e impuestos. La falta de conocimiento financiero contribuye a esta situación, y aunque algunas empresas pueden experimentar crecimiento en ventas y expansión, a menudo descuidan la organización de sus finanzas. En contraste, las multinacionales suelen destacarse por su educación financiera, sabiendo dónde invertir y cómo controlar sus costos.

Para gestionar recursos de manera efectiva en la industria, es crucial llevar registros contables detallados de los movimientos monetarios. Cada producto terminado involucra una serie de procesos que incluyen la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. Un sistema de costos sólido proporciona resultados esenciales, como la determinación de si se está obteniendo un superávit o una pérdida.

Cuando una entidad decide adoptar una contabilidad formal, surge la pregunta sobre cuál es el método de costos más adecuado para el control de los insumos. La elección de este método debe basarse en la teoría y en la realidad del tipo de industria. En el caso de los restaurantes, es fundamental analizar los resultados del periodo contable. Este enfoque no solo contribuye al control financiero, sino que también ayuda a los propietarios a tomar decisiones informadas sobre el futuro, como expansiones, ampliaciones de instalaciones, estrategias de mercado y otras mejoras.

1.1.3 Enunciado del problema

Es esencial disponer del análisis de costos, dado que la administración financiera desempeña un papel crítico en la mejora del crecimiento de los restaurantes.

En consecuencia, surge la siguiente pregunta:

¿Cómo influye el análisis de los sistemas de costos en la toma de decisiones empresariales de los restaurantes en El Salvador?

1.2. OBJETIVOS DEL CAPÍTULO

1.2.1 General

- Elaborar un marco teórico exhaustivo que incluya la base legal y técnica de los sistemas de costos en el sector gastronómico de El Salvador, para ofrecer una guía efectiva.

1.2.2 Específicos

- Detallar los diferentes métodos que son utilizados por las empresas.
- Comparar las ventajas y desventajas de los sistemas de costos históricos con los sistemas de costos predeterminados en términos de precisión y relevancia.
- Investigar y analizar la base técnica que sustenta los diferentes sistemas de costos utilizados en empresas salvadoreñas, centrándose en sus métodos de asignación de costos y sistemas de información contable.

1.3 MARCO TEÓRICO SOBRE LOS SISTEMAS DE COSTOS

1.3.1 Generalidades

Los locales de comida en el país nacieron gracias a la inversión extranjera que tenía como objetivo expandirse en diversas naciones, y El Salvador fue uno de sus destinos. Posteriormente, los inversionistas locales también muestran interés en este tipo de negocios, marcando así el inicio de la historia de estos establecimientos.

La concepción de los negocios de comida a la carta se origina como una solución a la demanda de consumir alimentos fuera de su hogar debido a motivos de distancia entre el trabajo y su residencia, por razones laborales, para disfrutar con la familia o simplemente para probar algo distinto. Es en este contexto que los empresarios identifican esto como un mercado prometedor. (Blogspot, 2019)

Los costos representan los desembolsos en efectivo en los que la empresa incurre, de manera directa o indirecta, al adquirir materiales para elaborar los alimentos.

Estos aspectos están vinculados con las ventas, la administración y el funcionamiento integral de la organización. Es crucial identificar con precisión los costos asociados con la producción de un producto, ya que estos ofrecen una visión clara de la rentabilidad del bien ofrecido.

Esta información facilita la toma de decisiones estratégicas para garantizar el óptimo funcionamiento y la estabilidad a largo plazo.

1.3.2. Clasificación de Restaurantes en El Salvador

Tabla 1. La categorización de los restaurantes en El Salvador.

Tipo	Definición
Restaurantes a la Carta	Ofrecen un menú con una variedad de platos, cada uno con su propio precio. El cliente selecciona sus opciones y el servicio es completo, con atención en la mesa.
Restaurantes de Comida Rápida	Enfocados en la conveniencia y la rapidez, con un menú sencillo y económico. Los clientes suelen pedir en el mostrador y la comida se sirve de manera rápida.
Restaurantes de Buffet	Los comensales se sirven a sí mismos una amplia variedad de alimentos. El precio es fijo y se puede comer todo lo que se desee.
Restaurantes para llevar	Los clientes eligen su comida en mostradores o estaciones y luego la llevan a su mesa. Son informales y generalmente económicos.
Restaurantes Temáticos	Ofrecen una experiencia alineada con un tema específico, ya sea cultural, histórico o de entretenimiento. El ambiente y la decoración complementan el menú.

Fuente: (Emcebar, 2023)

1.3.3. Principales definiciones.

Seguidamente, se presentan y se describen algunos conceptos.

1.3.3.1 Restaurante.

Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. (Real Academia Española, 2019)

1.3.3.2 Costos.

Son todas aquellas salidas de mercancía, que en su momento fueron compradas con la intención de procesarse y/o venderse. Están compuestos por ventas (a precios de compra), promociones, mermas y fugas. En el caso de los restaurantes este se integra con el valor de los ingredientes utilizados en la elaboración de un platillo o bebida como: lácteos, cárnicos, abarrotes y licores, para poder vender ciertos productos. (Cuevas, 2002)

1.3.3.3 El análisis de costos.

En un restaurante es una práctica de gestión financiera que implica evaluar y desglosar detalladamente todos los gastos relacionados con la operación del restaurante. Su objetivo principal es entender y controlarlos para asegurar la rentabilidad del negocio y tomar decisiones informadas (Arce, 2018)

1.3.3.4 El Sistema de Administración de Costos.

Conjunto de herramientas que identifican cómo las decisiones de la administración impactan en los costos. Primero, se realiza la medición de los recursos empleados en las actividades de la organización. Posteriormente, se evalúan los efectos que podrían tener sobre estos los cambios realizados en dichas actividades. (Horngren C. T., 2012)

1.3.4 Las características de los restaurantes en la actualidad.

Las cualidades varían según el tipo de restaurante, la ubicación geográfica y las tendencias culinarias.

- Variedad de opciones de menú: Contemporáneos suelen ofrecer una amplia gama de platos que pueden adaptarse a diferentes preferencias dietéticas y culturales, como opciones vegetarianas, veganas, sin gluten y platos étnicos.

- Enfoque en la experiencia del cliente: Modernos se esfuerzan por ofrecer una experiencia gastronómica completa que va más allá de la comida, incluyendo un servicio amable y eficiente, una atmósfera agradable y, en algunos casos, entretenimiento en vivo.
- Tecnología y reservas en línea: Estos permiten a los clientes hacer reservas en línea y utilizan sistemas de punto de venta (POS) y aplicaciones móviles para agilizar el proceso de pedidos y pagos.
- Servicio de entrega a domicilio: La entrega de comida a domicilio ha experimentado un auge significativo en la actualidad, y restaurantes se han adaptado a esta tendencia mediante asociaciones con aplicaciones de entrega o la creación de sus propios servicios de entrega. (Corado, 2019)

1.3.5 Importancia del análisis de costos en la toma de decisiones.

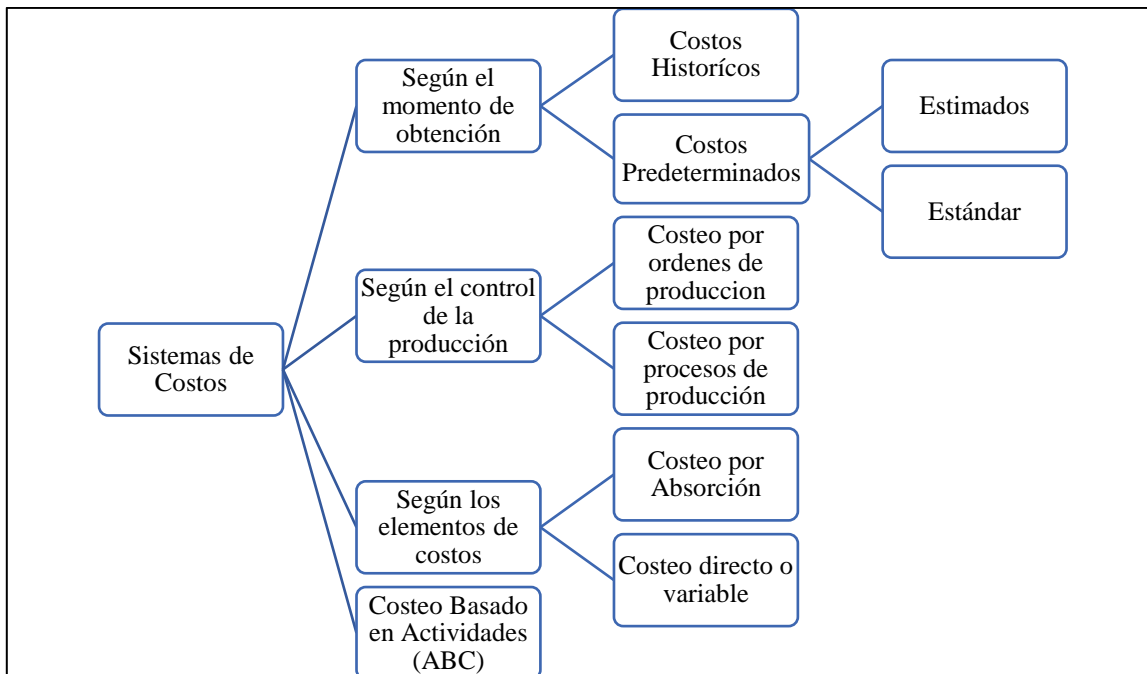
El análisis de costos permite optimizar recursos financieros, establecer precios competitivos y rentables, facilitar la planificación presupuestaria, respaldar la toma de decisiones estratégicas, mejorar las negociaciones con proveedores y clientes, y cumplir con obligaciones fiscales y regulatorias. (Corado, 2019)

1.3.6 Sistema de costos, clasificación, ventajas y desventajas.

Los sistemas de costos comprenden métodos y procedimientos para recolectar, acumular, asignar y controlar los gastos en una empresa. Su propósito central es establecer el costo de producción de bienes o servicios, brindando datos esenciales para decisiones, planificación financiera, control de gastos y evaluación del desempeño empresarial. Estos sistemas se categorizan de diversas formas según criterios específicos.

A continuación, se presentan la clasificación de ellos:

Figura 1. Clasificación de los sistemas de costos



Fuente: Adaptado de Contabilidad de costos (Colin, 2008)

1.3.6.1. Costos históricos

Estos costos se establecen una vez finalizado el período contable correspondiente. Para calcular los costos unitarios de producción y acumular los costos totales, es necesario esperar hasta el cierre. (Colin, 2008)

1.3.6.1.1. Ventajas

Precisión en Reportes Financieros: Los costos históricos ofrecen informes financieros precisos al reflejar los gastos reales pasados, cumpliendo con normativas contables y fiscales.

Implementación Sencilla: El cálculo y registro de ellos son simples, sin necesidad de estimaciones o estándares, facilitando la implementación. **Claridad en Gastos Pasados:**

Permite identificar claramente los costos reales asociados con la producción y otros aspectos del negocio en el pasado. **Seguimiento de Variaciones:** Al comparar con estándares, los

históricos permiten identificar desviaciones y tomar medidas correctivas, siendo útiles en auditorías. (Sanchez, 2020)

1.3.6.1.2 Desventajas

Falta de Anticipación, no reflejan eficiencia, limitaciones en la planificación, complejidad en el seguimiento de las variaciones, falta de flexibilidad. (Sanchez, 2020)

1.3.6.2 Costos predeterminados

Se determinan con anterioridad al periodo de costos o durante el transcurso del mismo. Tal situación nos permite contar con una información más oportuna y aun anticipada de los costos de producción, así como controlarlos mediante comparaciones entre predeterminados e históricos. (Colin, 2008) Se clasifican en costos estimados y costos estándar.

1.3.6.2.1 Costos estimados

Es aquella técnica de valuación, mediante la cual los costos se calculan sobre ciertas bases empíricas (de conocimiento y experiencia sobre la industria) antes de producirse el artículo, o durante su transformación, que tiene por finalidad pronosticar el valor y cantidad de los elementos del costo de producción. Sirve de base para la valuación de producción en proceso, terminada y vendida. (Colin, 2008)

1.3.6.2.2 Costos estándar

Es el cálculo hecho con bases generalmente científicas, sobre cada uno de los elementos del costo, a efecto de determinar lo que un producto debe costar, por tal motivo, este costo está basado en el factor eficiencia. (Colin, 2008)

1.3.6.2.3 Ventajas

Anticipación de Costos: Ofrecen estimaciones tempranas para una planificación efectiva y una toma de decisiones fundamentada en proyecciones futuras. Información para Decisiones: Facilitan la toma de decisiones al establecer estándares y comparar costos reales, lo que permite evaluar el rendimiento y la eficiencia. Estímulo a la Eficiencia: Fomentan la eficiencia al establecer expectativas de rendimiento, motivando a los empleados a alcanzar esos estándares. Seguimiento y Corrección: Permiten seguir las desviaciones entre costos reales y estimados, posibilitando la adopción de medidas correctivas para mejorar el desempeño. (Colin, 2008)

1.3.6.2.4 Desventajas.

La posible falta de precisión en las estimaciones y estándares de costos puede llevar a decisiones basadas en información inexacta. Implementar y mantener sistemas de costos predeterminados puede ser complejo y requerir recursos significativos. Además, la revisión constante de estos estándares para reflejar cambios económicos y operativos es un proceso continuo. Esto puede generar presión sobre los empleados si se establecen estándares poco realistas, lo que requiere un monitoreo constante para evitar objetivos inalcanzables. (Colin, 2008)

A continuación, se presenta las diferencias de costos históricos y predeterminados. Tal como se muestra en la tabla 2

Tabla 2. Diferencia entre costos históricos y predeterminados

Característica	Costos Históricos	Costos Predeterminados
Base de cálculo	Se basan en los costos reales incurridos en el pasado.	Se basan en estimaciones y estándares antes de que ocurra la actividad o el proceso.
Registro	Se registran después de que se haya producido la actividad o el proceso.	Se establecen antes de que ocurra la actividad o el proceso y se registran como referencia.
Comparación	Se utilizan para evaluar y analizar los costos reales frente a los costos presupuestados o estimados.	Se utilizan como punto de referencia para la gestión y el control de costos.
Desviaciones	Las desviaciones entre los costos reales y los costos históricos reflejan las diferencias reales de costos.	Las desviaciones entre los costos reales y los costos predeterminados indican discrepancias entre las estimaciones y la realidad.
Enfoque	Se centran en lo que realmente ocurrió en el pasado.	Se centran en lo que se espera que ocurra en el futuro.
Toma de decisiones	Son útiles para evaluar el desempeño pasado y tomar decisiones basadas en experiencias pasadas.	Ayudan en la planificación y el control de costos futuros y en la toma de decisiones anticipadas.
Flexibilidad	Menos flexibles en términos de adaptación a cambios inesperados.	Más flexibles para realizar ajustes anticipados según las necesidades.
Ejemplo	Registro de los costos reales de producción de un producto durante el último mes.	Cálculo de los costos estimados de producción de un producto antes de iniciar la producción.

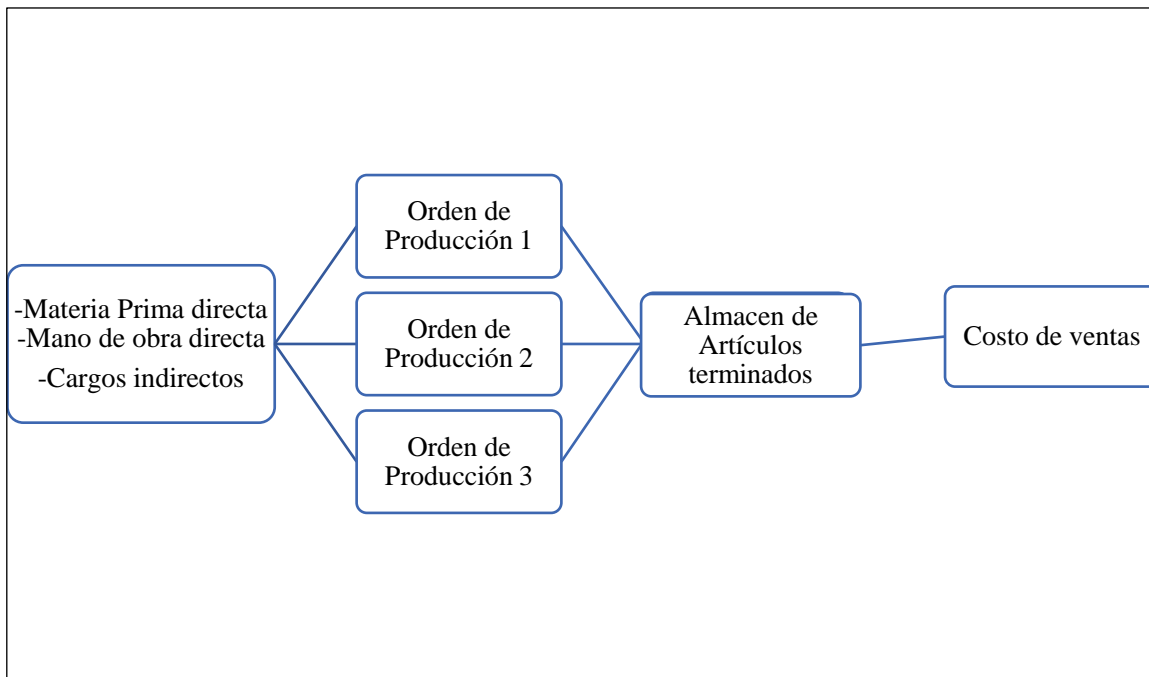
Fuente: Adaptado de Contabilidad de costos (p,122) (Colin, 2008)

1.3.6.3 Costos por órdenes de producción

Este sistema se utiliza en producciones discontinuas, por lotes o diversificadas, que siguen órdenes específicas para producir uno o varios artículos similares. Para controlar cada lote de artículos, se emite una orden de producción que incluye los tres elementos del costo. El costo unitario se calcula dividiendo el costo total entre las unidades producidas en cada orden.

Tal como se muestra en la figura 2.

Figura 2. Sistemas de costos por órdenes de producción



Fuente: Adaptado de Contabilidad de costos (Colin, 2008)

1.3.6.3.1 Ventajas

Rastreo Preciso: Posibilita un seguimiento preciso de los costos vinculados a órdenes de producción, facilitando la evaluación de los costos por unidad o lote. **Flexibilidad**

Personalizada: Se adapta eficazmente a la producción de productos personalizados, ya que cada orden puede tener requisitos específicos. **Control de Costos:** Facilita el control de costos para proyectos o pedidos, previniendo excesos presupuestarios. **Cálculo de Ganancias:**

Permite calcular las ganancias de cada orden de producción por separado, facilitando la gestión financiera. (Conekta, 2023)

1.3.6.3.2 Desventajas

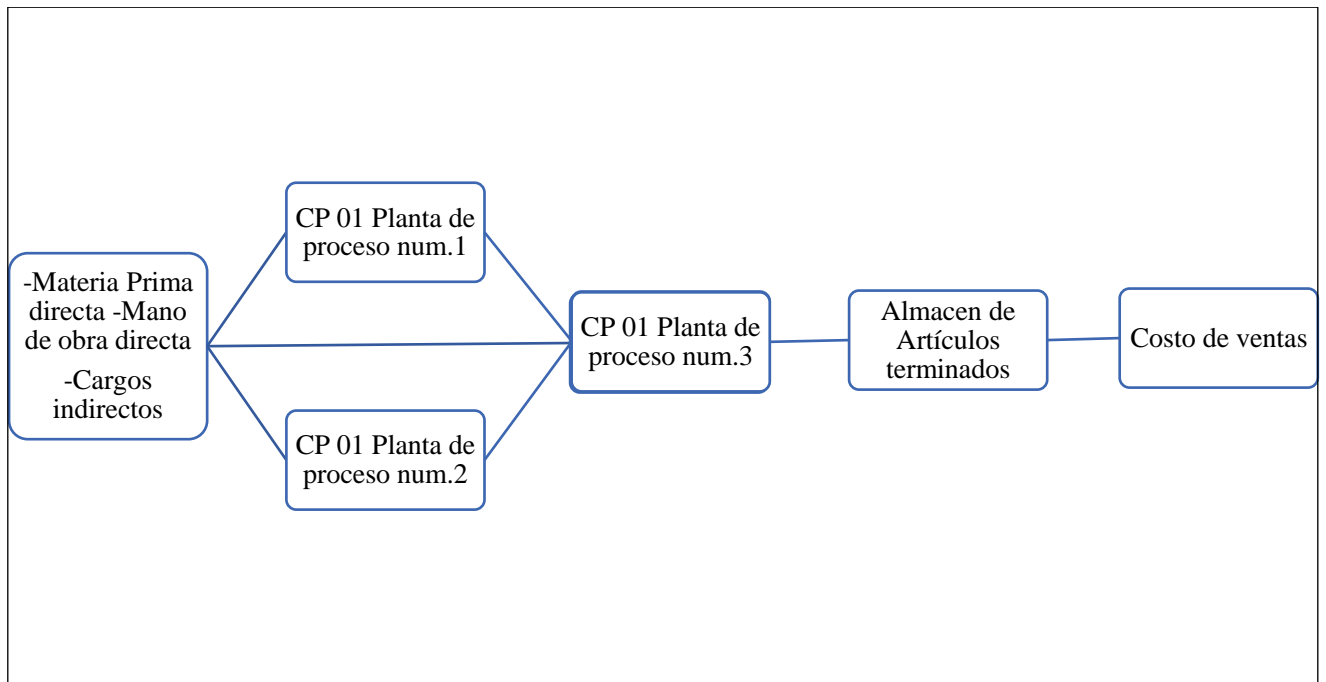
Mayor Complejidad: Requiere un seguimiento minucioso de cada orden, siendo más complejo que otros sistemas. **Consumo de Tiempo y Recursos:** Registrar y mantener la información detallada de costos puede demandar tiempo y recursos significativos.

Inadecuado para Producción Continua: No es apto para industrias con producción continua o alta estandarización de productos. Control Limitado de Costos Indirectos: Puede presentar desafíos para asignar costos indirectos a órdenes de producción específicas. (Conekta, 2023)

1.3.6.4 Costos por procesos de producción

Se establece este sistema cuando la producción se desarrolla en forma continua e ininterrumpida, mediante una afluencia constante de materiales a los centros de costo productivos. La manufactura se realiza en grandes volúmenes de productos similares, a través de una serie de etapas de producción llamadas procesos. Los costos de producción se acumulan para un periodo específico por departamento, proceso o centro de costos. La asignación de costos a un departamento es sólo un paso intermedio, pues el objetivo último es determinar el costo unitario total de producción.

Figura 3. Sistema de costos por procesos de producción



Fuente: Adaptado de Contabilidad de costos (Colin, 2008)

1.3.6.4.1 Ventajas.

Eficiencia en Producción Continua: Eficiente para industrias con producción continua al acumular costos a lo largo del proceso. Simplicidad: Más simple de implementar y mantener en comparación con el sistema de costos por órdenes de producción. Control de Costos Indirectos: Facilita la asignación de costos indirectos mediante la acumulación por departamento o proceso. Información Histórica: Ofrece información histórica valiosa para la planificación a largo plazo y la mejora de procesos. (Sy, 2023)

1.3.6.4.2. Desventajas

Falta de Rastreo Preciso: No permite un seguimiento preciso de los costos de producción a nivel de productos individuales. Menos Control por Producto: Dificulta el control de costos por producto o lote, limitando el cálculo preciso de márgenes de ganancia por unidad. No Adecuado para Personalización: No es idóneo para empresas con productos altamente personalizados o que requieren seguimiento detallado de costos por unidad. Dificultad para Identificar Desviaciones: Puede resultar más difícil identificar desviaciones de costos en un proceso continuo. (Sy, 2023)

Tabla 3. Diferencia entre los sistemas de costos por órdenes de producción y por procesos.

Característica	Sistema de Costos por Órdenes de Producción	Sistema de Costos por Procesos
Tipo de Producción	Personalizada o en lotes pequeños.	Producción en masa y repetitiva.
Unidad de Costeo	Órdenes de producción individuales o proyectos específicos.	Departamentos o procesos de producción.
Identificación de Costos	Permite un seguimiento preciso de los costos asociados con cada orden de producción.	Dificulta la identificación de costos específicos para productos individuales.
Flexibilidad	Adecuado para productos no estandarizados y procesos de producción flexibles.	Eficiente para la producción en masa y reducción de costos unitarios a través de la economía de escala.

Fuente: Adaptado de Contabilidad de costos y gestión (Horngren C. T., 2012)

1.3.6.5 Costos variable y absorbente

Estos son dos enfoques diferentes para calcular y asignar costos en los restaurantes y en otras empresas del sector de servicios de alimentos. A continuación, se explican ambos métodos y sus características:

1.3.6.5.1 Costeo Variable

Se centra en separar los costos en dos categorías principales: costos variables y costos fijos.

Los costos variables están directamente relacionados con la producción y el servicio, mientras que los costos fijos son independientes del volumen de ventas o producción.

Algunas características que podemos mencionar

Los costos variables incluyen ingredientes, mano de obra directa (por ejemplo, chefs y personal de cocina), suministros de servicio y otros costos directamente asociados con la preparación y el servicio de alimentos. (Herrera, 2021)

Los costos fijos abarcan gastos como el alquiler del local, salarios del personal administrativo, seguros y depreciación de equipos, y son tratados como gastos del período.

Permite calcular el Margen de Contribución, que es la diferencia entre los ingresos y los costos variables, y se utiliza para cubrir los costos fijos y generar utilidades.

1.3.6.5.1.2 Ventajas

Proporciona una visión clara de cuánto cuesta producir cada comida o servicio.

Facilita el análisis del punto de equilibrio y la toma de decisiones sobre precios y ofertas.

1.3.6.5.1.3 Desventajas

Complejidad en Informes Financieros: El costeo variable complica la preparación de informes al requerir la separación de costos variables y fijos, aumentando la complejidad contable. Variabilidad en Gastos Operativos: Los gastos operativos fluctúan con la producción, dificultando la predicción de costos y la planificación financiera. Enfoque a Corto Plazo: Al centrarse en costos variables, puede impulsar una perspectiva a corto plazo en la gestión financiera, limitando decisiones estratégicas a largo plazo. Inconsistencia con Principios Contables: En algunos casos, el costeo variable no se alinea completamente con los principios contables tradicionales, complicando la comparación con otras empresas o la presentación de informes externos. (Herrera, 2021)

1.3.6.5.2. Costeo Absorbente

También conocido como costeo completo, asigna todos los costos (tanto variables como fijos) a los productos o servicios. En este método, los costos fijos se prorratean entre las unidades producidas.

A continuación, se presenta las características:

Todos los costos, tanto variables como fijos, se incluyen en el cálculo del costo de los alimentos o servicios.

Los costos fijos se distribuyen en función de la producción, lo que puede llevar a una variación en el costo unitario a medida que cambia el volumen de producción.

1.3.6.5.2.1 Ventajas

Cumple con los principios contables y fiscales al incluir todos los costos en el costo de producción.

Puede proporcionar una imagen más precisa del costo real por unidad cuando la producción es constante. (Herrera, 2021)

Tabla 4. Diferencia entre costeo Variable y absorbente

Característica	Costeo Variable	Costeo Absorbente
Enfoque	Se centra en separar costos en variables y fijos.	Incluye todos los costos en el costo de producción.
Costos Variable	Se incluyen solo los costos directamente relacionados con la producción o el servicio.	Todos los costos, tanto variables como fijos, se incluyen en el costo.
Costos Fijos	Los costos fijos se consideran gastos del período y no se incluyen en el costo del producto o servicio.	Los costos fijos se prorratan y se incluyen en el costo de producción.
Identificación de Costos	Permite una distinción clara entre costos variables y fijos.	No permite una distinción directa entre costos variables y fijos.
Variabilidad de Costos Unitarios	Los costos unitarios varían con los cambios en el volumen de producción o ventas.	Los costos unitarios tienden a ser más estables independientemente del volumen de producción o ventas.
Utilidad de Gestión	Útil para la toma de decisiones operativas, como la fijación de precios y la gestión de costos.	Útil para la elaboración de informes financieros y para cumplir con los requisitos contables y fiscales.

Nota: Adaptado de Contabilidad de costos (p,235-240,) (Colin, 2008)

1.3.6.6. Sistema de costos ABC

El Costeo Basado en Actividades (ABC) es un sistema de costos que se basa en la asignación de costos indirectos a través de la identificación y medición de las actividades que consumen recursos y generan costos. Este enfoque se utiliza para asignar costos de manera más precisa y comprender cómo los productos o servicios utilizan recursos y generan costos en la organización (Horngren C. T., 2012)

1.3.6.6.1 Fases para realizar el método ABC

Este modelo consta de diversas fases para su implementación. En la Fase 1, se identifican actividades y recursos asociados a cada actividad en la organización. La Fase 2 implica medir cuántos recursos se utilizan en cada actividad y determinar métodos precisos de medición. En la Fase 3, se asignan costos indirectos a actividades según su consumo de recursos. En la Fase 4, se asignan costos de actividades a productos o servicios según su consumo específico. Finalmente, en la Fase 5, se utiliza la información de costos para la toma de decisiones, mejora de procesos y gestión de costos. (Corvo, 2023)

1.3.6.6.2 Finalidad del método ABC

Es proporcionar una asignación de costos más precisa y detallada, lo que permite a las organizaciones comprender mejor cómo se incurren los costos y tomar decisiones más informadas en áreas como fijación de precios, gestión de costos y mejora de procesos. (Horngren C. T., 2012)

Esta herramienta permite a la gerencia comprender de manera más efectiva la relación de causa y efecto entre las actividades habituales y el valor de los productos, lo que contribuye al objetivo de control operacional.

1.3.6.6.3 Ventajas y desventajas del método de costeo ABC

El método de costeo tiene ventajas y desventajas asociadas a su implementación. A continuación, se detallan algunas de las principales:

1.3.6.6.3.1. Ventajas del método de costeo ABC

- Precisión en asignación de costos: ABC permite una asignación precisa de costos indirectos, brindando información detallada sobre la estructura de costos.
- Identificación de ineficiencias: Al medir actividades y recursos, el ABC ayuda a identificar áreas de ineficiencia y mejora en procesos empresariales.
- Decisiones informadas: La información precisa facilita decisiones estratégicas, como fijar precios, eliminar productos no rentables y gestionar recursos eficientemente.
- Adaptabilidad a diversidad de productos: Útil en empresas con amplia variedad de productos, siendo más adecuado que métodos tradicionales de costeo. (Corvo, 2023)

1.3.6.6.3.2. Desventajas del método de costeo ABC.

- Complejidad y costo de implementación: Implementar ABC puede ser costoso y complejo, al requerir la identificación detallada de numerosas actividades y recursos.
- Inversión en tecnología: Se requiere una inversión significativa en sistemas de información avanzados para el seguimiento y asignación eficiente de costos.
- Necesidad de capacitación: El personal debe capacitarse para aplicar efectivamente el ABC, implicando tiempo y recursos adicionales.
- Posible resistencia al cambio: La implementación del ABC puede encontrar resistencia organizacional al implicar cambios en la gestión y asignación de costos. (Corvo, 2023)

Tabla 5. Diferencias del Método ABC y sistema de Costos tradicionales

Característica	Sistema de Costos Tradicionales	Método ABC
Enfoque de asignación de costos	Asigna costos indirectos a los productos en función de un solo factor, como la mano de obra directa o el volumen de producción.	Asigna costos indirectos a los productos o servicios en función del uso real de actividades y recursos.
Precisión en la asignación de costos	Menos preciso, ya que no considera las diferencias en la forma en que los productos utilizan los recursos.	Más preciso, ya que identifica y mide las actividades que consumen recursos y luego asigna los costos en función de esta información.
Base de asignación de costos	Suelen basarse en factores generales que pueden no reflejar con precisión cómo se incurren los costos.	Utiliza múltiples factores específicos, como el tiempo dedicado a actividades o el uso de máquinas, para asignar costos de manera más precisa.
Utilización en empresas	Común en empresas con producción estandarizada y donde la mano de obra es un componente importante de los costos.	Más común en empresas con una variedad de productos o servicios y donde los costos indirectos tienen un impacto significativo en la estructura de costos.
Beneficios	Simplifica la contabilidad de costos y es más fácil de implementar.	Proporciona una visión más precisa de cómo se incurren los costos, lo que ayuda en la toma de decisiones y la identificación de áreas de mejora.
Ejemplo	Sistema de costos tradicionales: Asignar costos indirectos en función de un porcentaje fijo del costo directo.	Método ABC: Identificar actividades como configuración de máquinas, procesamiento de pedidos y asignar costos en función del uso de estas actividades por parte de los productos.

Fuente: Adaptado de diferencia de sistema tradicional y ABC (Gerencie, 2020)

1.4 ARTÍCULO RELACIONADO CON EL TEMA DE INVESTIGACIÓN.

Implementa un sistema para monitorear los costos de tu restaurante con las siguientes medidas de control:

- 1°. **En la planificación del menú y las recetas estándar.** Se requiere que cada artículo del menú tenga una receta que incluya porciones medidas y costos estándar para cada ingrediente.
- 2°. **El sistema de compras.** Implica trabajar con proveedores para garantizar la recepción de las cantidades correctas al precio adecuado, considerando múltiples factores al determinar las especificaciones para las compras de alimentos.
- 3°. **Proceso de recepción de las compras.** Es crucial que un gerente o un miembro de confianza del personal verifique la entrega con precisión.
- 4°. **El proceso de preparación.** Comienza con un pronóstico diario de las ventas y los platillos del menú, utilizando el historial de ventas para determinar la preparación adecuada, ya sea al momento o por turno según el tipo de platillos servidos.
- 5°. **La producción de alimentos.** Requiere un sistema para rastrear lo que se ha ordenado y entregado, generalmente utilizando un sistema de punto de venta o comandas para asignar correctamente cada orden a la cocina.
- 6°. **Los ciclos de inventario.** Implican un conteo físico semanal o mensual para determinar el uso de insumos, pudiendo realizarse incluso conteos diarios o por turno, siendo crucial para un inventario preciso y para determinar el costo real de las ventas del restaurante.

7º. La contabilidad y los informes. Son esenciales para generar informes financieros sobre el costo de los alimentos, lo que permite determinar si los gastos están en orden y, en caso contrario, identificar dónde buscar para solucionar el problema y asegurar la rentabilidad y el éxito del restaurante. (Exitosos, 2024)

1.5. BASE LEGAL

Tabla 6. Base legal

Ley	Artículo	Institución que los regula
Constitución de la República	El artículo 115 Establece que el fomento y desarrollo del comercio, la industria y la prestación de servicios en pequeño serán objeto de una ley.	Corte Suprema de Justicia
Código de Comercio	El Título I y II abordan los deberes profesionales de los comerciantes, destacando la obligación de inscribirse en el registro mercantil, registrar locales y llevar a cabo operaciones comerciales evitando prácticas desleales.	Registro de comercio
Código de Salud	El Artículo 86, literal b, concede la autorización para la instalación y operación de establecimientos alimentarios, de acuerdo con la Norma técnica establecida por el Ministerio de Salud (MINSAL) para permisos sanitarios de funcionamiento.	Ministerio de Salud
Ley General Tributaria Municipal	Art. 90 y 91 Inscripción de Sociedad	Alcaldía Municipal
Ley del Seguro Social	Art. 3 Establece que el régimen del Seguro Social obligatorio se aplica a todos los trabajadores que dependan de un patrono, sin importar el tipo de relación laboral o la forma de remuneración.	Instituto Salvadoreño del Seguro Social
Ley Integral de Sistema de Pensiones	El Artículo 21 requiere que los empleadores preparen y envíen electrónicamente las planillas de cotización del Régimen de Enfermedad, Maternidad y Riesgos Profesionales del ISSS, cumpliendo con los requisitos establecidos por la Superintendencia del Sistema Financiero	Superintendencia del Sistema Financiero
Ley De Impuesto a La Transferencia De Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios	El Artículo 1 establece un impuesto sobre transferencia, importación, internación, exportación, y consumo de bienes y servicios, siguiendo las normas establecidas. El Artículo 54 fija una tasa del trece por ciento sobre la base imponible.	Ministerio de Hacienda
Código Tributario	El Artículo 142 requiere inventarios detallados para bienes muebles corporales. El Artículo 143 define métodos de valuación de inventarios, como costo según última compra, costo promedio por aligación directa, costo promedio y PEPS.	Ministerio de Hacienda
Ley de impuesto sobre la renta	Art. 29 Determina que el costo de las mercancías y productos vendidos se calculará agregando al inventario inicial el valor del costo de producción, el costo de las mercancías u otros bienes adquiridos, y restando el valor de las existencias al final del periodo contable.	Ministerio de Hacienda
Ley de Fomento, Protección y Desarrollo para la Micro y Pequeña Empresa	Art. 3 Se considera microempresa a las entidades con ventas anuales hasta 482 salarios mínimos y hasta 10 empleados. Pequeña empresa es aquellas con ventas entre 482 y 4,817 salarios mínimos y hasta 50 trabajadores. CONAMYPE también define el emprendimiento como unidades económicas con ingresos de hasta \$5,714.28 y sin empleados remunerados, clasificándolos como negocios familiares. Art. 20. Registro de las MYPE.	Ministerio de Economía

Fuente: Adaptado de las diferentes leyes mencionadas

1.6 BASE TÉCNICA

Tabla 7. Base técnica

Normativa	Sección	Institución que lo regula
Norma internacional de información financiera para pequeñas y medianas entidades	Sección 3. Los estados financieros deben presentar de forma razonable la posición financiera, el rendimiento y los flujos de efectivo de una entidad, ofreciendo una imagen precisa de los efectos de transacciones y otros eventos, conforme a las definiciones y criterios de reconocimiento de activos, pasivos, ingresos y gastos.	Consejo de Vigilancia de la Profesión de Contaduría Pública y Auditoría.
Norma internacional de información financiera para pequeñas y medianas entidades	Sec. 13 destaca la importancia del costo de conversión de inventarios para los restaurantes, abarcando costos asociados a la producción, como la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (CIF), ya sean fijos o variables, en la transformación de la materia prima en producto terminado.	Consejo de Vigilancia de la Profesión de Contaduría Pública y Auditoría.
Norma internacional de información financiera para pequeñas y medianas entidades	Sección 13, párrafo 40 Los métodos de valuación consiste en que el costo de estos debe ser determinado usando la fórmula de Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS) o Costo Promedio Ponderado. Para el caso de los restaurantes por el tipo de inventarios que poseen, el que más se adapta es el de primeras entradas primeras salidas (PEPS).	Consejo de Vigilancia de la Profesión de Contaduría Pública y Auditoría.

Fuente: Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Empresas (NIIF para las Pymes)

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL EN EL ANÁLISIS DE SISTEMAS DE COSTOS PARA LA TOMA DE DECISIONES EN LOS RESTAURANTES DE EL SALVADOR

2.1 IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN

Este capítulo marca la segunda fase del estudio de investigación, cuyo objetivo fue entender la situación actual del análisis de sistemas de costos junto a los gerentes generales, contadores y administradores de restaurantes. Este proceso se llevó a cabo mediante la implementación de una metodología respaldada por técnicas e instrumentos de recopilación de datos que facilitaron la identificación de cómo las unidades de análisis coordinan los aspectos centrales.

Los hallazgos constituyen la base estructural para elaborar el diagnóstico de la situación actual, lo que permite aproximarse a la realidad de manera objetiva, obteniendo experiencia y conocimiento de cada una de las fuentes de información que participaron en la recolección de datos.

2.2 OBJETIVOS DEL CAPÍTULO

2.2.1. General

- Realizar un estudio de campo en el cual las empresas proporcionen su opinión y experiencias con respecto al tipo de costeo que utilizan en los restaurantes de El Salvador.

2.2.2. Específicos

- Desarrollar y estructurar instrumentos de investigación de campo para analizar los sistemas de costos empleados en los restaurantes de El Salvador.
- Aplicar entrevistas estructuradas a propietarios, gerentes y encargados de finanzas de restaurantes en El Salvador, con el fin de obtener información

detallada sobre sus sistemas de costos y evaluar cómo estos impactan en la rentabilidad del negocio.

- Realizar un diagnóstico detallado de la gestión de costos en restaurantes salvadoreños a través de una investigación de campo que incluya la recopilación de datos sobre costos de materias primas, costos operativos, rentabilidad por producto y eficiencia en la utilización de recursos.

2.3 METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

La información recopilada se respalda en un enfoque de investigación adaptado a las necesidades específicas para resolver el problema planteado y desarrollar un conocimiento objetivo. En este sentido, se utilizaron pasos del método científico para recolectar opiniones, experiencias y conocimientos, lo que permitió una comprensión imparcial de la realidad, evitando depender exclusivamente de las experiencias individuales de los investigadores. El proceso de recopilación de información abarcó la observación, la definición del problema, la formulación de preguntas pertinentes, la elaboración de hipótesis, la identificación de variables e indicadores relevantes, la recolección e interpretación de datos.

2.3.1 Métodos Auxiliares

2.3.1.1. Análisis

La aplicación de este método permitió la individualización y estudio detallado de cada una de las variables que conforman los puntos de conexión dentro de las unidades de análisis, tales como contadores, gerentes generales y administradores, en relación al tema del análisis de sistemas de costos para la toma de decisiones en restaurantes de El Salvador

2.3.1.2. Síntesis

Este estudio se utilizó para reintegrar cada uno de los elementos que habían sido desglosados durante el proceso analítico, con el fin de respaldar, examinar y obtener conclusiones sobre los efectos generados por la recolección de datos. La implementación de esta metodología resultó en una respuesta global basada en la realidad objetiva: que incluye el análisis de las variables, las unidades de análisis y el entorno circundante. De este modo, se relacionan ambos enfoques, cumpliendo con los requisitos planteados por el estudio realizado.

2.4 TIPO DE INVESTIGACIÓN

El estudio se llevó a cabo a través del nivel de investigación descriptiva, lo que permitió determinar cómo las unidades de análisis establecen relaciones entre el análisis de sistemas de costos y la toma de decisiones en los restaurantes. En consecuencia, el alcance de la investigación ha posibilitado la descripción de la situación actual del enfoque adoptado, identificando las causas que generan problemas en el control de recursos.

En lo que respecta a los datos recopilados, se aplicó un enfoque cualitativo, dado que los indicadores no resultaron pertinentes; se buscó obtener información sobre la percepción, puntos de vista y conocimientos de las unidades de análisis, así como datos bibliográficos. La información procesada se analizó exclusivamente para presentar los resultados y definir el diagnóstico de la situación actual.

2.5 UNIDAD DE ANÁLISIS

Según (Sampieri, 2014), las unidades de análisis se refieren a qué o quiénes son el foco central del estudio, ya sean participantes, eventos o grupos de estudio que serán evaluados de acuerdo con los objetivos de la investigación.

En el contexto de este trabajo, las unidades de análisis se concentran en:

- Administradores.
- Contadores generales.
- Gerentes financieros de los restaurantes en El Salvador.

2.6 PARÁMETRO POBLACIONAL.

Citando a (Sampieri, 2014) expone que la población se define como el conjunto total de casos que cumplen con un conjunto específico de características.

En el marco del estudio propuesto, la población se configura con los restaurantes de comida a la carta inscritos en el Registro de Comercio y situados en los departamentos de San Salvador y Cabañas.

2.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS PARA LA INVESTIGACIÓN

2.7.1 Técnica.

La técnica puede definirse como el conjunto de reglas y procedimientos diseñados específicamente para utilizar de manera adecuada los instrumentos disponibles. Estas directrices permiten la ejecución precisa de un método o conjunto de métodos, facilitando así la aplicación efectiva de los mismos. (Roja, 1976) la técnica juega un papel fundamental al proporcionar las pautas necesarias para el correcto manejo de herramientas o recursos, lo que a su vez favorece la implementación exitosa de los métodos correspondientes.

Se plantea el uso de entrevistas dirigidas a administradores y gerentes para recopilar información detallada sobre la planificación de la estructura de costos y obtener opiniones diversas.

2.7.2 Instrumento.

Una metodología respaldada por un sólido marco teórico y conceptual que apoya las hipótesis a ser probadas o los objetivos planteados. Cada pregunta debe dirigirse hacia aspectos específicos de las variables bajo análisis. (Rojas, 1976)

Se empleó una guía de entrevista estructurada, diseñada para recopilar información, (ver anexo 1)

2.8 PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Los datos recolectados a través de la entrevista serán procesados utilizando el software Microsoft Excel. Esta herramienta se ha seleccionado específicamente por su capacidad para el diseño de gráficos, así como para llevar a cabo análisis detallados e interpretación de los datos recopilados.

Microsoft Excel ofrece una variedad de funciones y herramientas que facilitan la organización y manipulación eficiente de los datos. Con su capacidad para generar gráficos visuales, tablas dinámicas y otras herramientas de análisis, se pretende dar forma a los datos recopilados en la guía de preguntas estructuradas.

2.9 ANÁLISIS É INTERPRETACIÓN DE LOS DATOS PROCESADOS.

El proceso de análisis de la información recopilada se llevará a cabo mediante la tabulación de datos, enfocándose en resaltar la frecuencia tanto en términos absolutos como porcentuales, acompañados de gráficos ilustrativos. El propósito principal es evaluar, en términos porcentuales, la existencia de la problemática planteada y determinar si los administradores o gerentes de los restaurantes efectúan una planificación de la estructura de costos como parte integral de su proceso de toma de decisiones.

Este enfoque metodológico permitirá examinar la prevalencia o la incidencia de la problemática identificada con base a la información recolectada en la entrevista. Al mostrar la frecuencia de respuestas en términos absolutos y su correspondiente representación porcentual a través de gráficos, se facilitará la visualización y comprensión de la situación actual en relación con la gestión de costos en los restaurantes.

2.10 DIAGNÓSTICO DE LA INVESTIGACIÓN

Después de la tabulación de los datos recolectados en la entrevista, se llevó a cabo un análisis de las relaciones entre la variable independiente y la dependiente, así como de las interrelaciones entre las distintas preguntas formuladas. Los resultados obtenidos de estas relaciones serán fundamentales para establecer de manera sólida las causas y efectos asociados con la problemática identificada.

Este análisis proporcionará una base sólida para determinar con fiabilidad las razones detrás de la problemática en estudio. Con base en estos resultados, se evaluará la necesidad de desarrollar una guía específica para la implementación de un modelo de planificación de estructura de costos en los restaurantes.

El propósito principal de este análisis es encontrar la necesidad del sector restaurantero en cuanto el control de sus costos y la pertinencia de crear una guía que sirva como herramienta práctica para que los restaurantes puedan gestionar de manera más efectiva sus costos. Este modelo de planificación de costos estará fundamentado en los hallazgos permitirán orientar una solución tentativa sobre el control de estos en los restaurantes de comida a la carta con la intención de mejorar la capacidad de toma de decisiones en la gestión de costos.

2.11 FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Hipótesis de trabajo

Las hipótesis representan el núcleo fundamental del método deductivo cuantitativo (Sampieri, 2014), al señalar lo que se busca demostrar y constituir explicaciones preliminares del fenómeno bajo investigación. Originadas a partir de la teoría existente, se configuran como proposiciones que ofrecen respuestas provisionales a las interrogantes planteadas. En este sentido, se formula la siguiente hipótesis: El uso de un sistema de costos para un restaurante que proporciona una base técnica para la toma de decisiones en la empresa.

Determinación de variables

Variable Independiente

Sistema de costos

Variable dependiente

La toma de decisiones

2.12 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Tabla 8. Operacionalizaciones de variables

Objetivos	Hipótesis de trabajo	Variables	Indicadores
<p>General: Realizar un estudio de campo en el cual las empresas proporcionen su opinión y experiencias con respecto al tipo de costeo que utilizan en los restaurantes de El Salvador.</p> <p>Específicos: I. Elaborar instrumentos de investigación de campo para analizar la eficiencia operativa de los costos en los restaurantes de El Salvador.</p> <p>II. Aplicar entrevistas estructuradas a propietarios, gerentes y encargados de finanzas de restaurantes en El Salvador, con el fin de obtener información detallada sobre sus sistemas de costos y evaluar cómo estos impactan en la rentabilidad del negocio.</p> <p>III. Realizar un diagnóstico detallado de la gestión de costos en restaurantes salvadoreños a través de una investigación de campo que incluya la recopilación de datos sobre costos de materias primas, costos operativos, rentabilidad por producto y eficiencia en la utilización de recursos.</p>	<p>El uso de un sistema de costos para un restaurante que proporciona una base técnica para la toma de decisiones en la empresa.</p>	<p>independiente: Sistema de costos</p> <p>dependiente: La toma de decisiones</p>	<p>Elementos del costo. Costo de producción. Costos unitarios. Nivel de producción Costos de ocupación Costos de personal por venta</p> <p>Reducción de costos Competitividad Programa de costos Control de costos Margen de contribución Rentabilidad por área del negocio</p>

Nota: La tabla identifica la variable independiente y dependiente de la hipótesis, y los indicadores de las mismas.

2.13 DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL Y ANÁLISIS DE RESULTADOS OBTENIDOS

En el presente capítulo se procede con el análisis de los datos recabados durante la investigación descrita en el capítulo anterior. Se ofrece un minucioso examen de los resultados obtenidos de cada una de las interrogantes planteadas a la población objeto de estudio. Para facilitar la comprensión de los datos, se presenta la formulación de la pregunta, acompañada de una tabla que resume la frecuencia de las respuestas, así como su correspondiente representación gráfica. Además, se proporciona un análisis detallado que contribuye a la interpretación significativa de los resultados obtenidos.

2.13.1 Análisis general con base a los indicadores

Durante la investigación, se accedió a siete restaurantes y se realizaron entrevistas con personas en posiciones de alto nivel en áreas administrativas, financieras y contables. Se verificó la competencia de los entrevistados para asegurar que fueran expertos en finanzas y pudieran proporcionar la información necesaria para el estudio.

Se investigaron micro y pequeñas empresas en los departamentos de San Salvador y Cabañas, y se indagó sobre los años de funcionamiento de cada empresa para evaluar su experiencia en el mercado gastronómico (ver anexo 2, pregunta N° 1).

La situación actual del sector restaurantero está marcada por una expansión impulsada por la alta demanda de los consumidores. En 2023, se registraron nuevos comerciantes en el mercado. Sin embargo, esto ha llevado a una falta de control sobre los costos. En la investigación de 15 empresas, se solicitó la colaboración para responder entrevistas, y 8 de ellas indicaron no tener contabilidad. Según los resultados, más del 50% de los restaurantes en la zona no gestionan adecuadamente sus costos.

2.13.1.1 Indicador: Elementos del costo

Al interrogar a las pequeñas empresas sobre las áreas que implican mayores costos, indicaron que la materia prima, que ha experimentado una inflación en los últimos años, es una de las principales fuentes de gastos. Además, mencionaron que otros factores como el elevado precio de la gasolina para las entregas a domicilio y el precio del gas propano también afectan sus costos operativos (ver anexo 2, Pregunta N° 2).

Se proporcionaron otros datos no abordados durante las entrevistas pero que tienen un impacto significativo en el negocio. Por ejemplo, se destacó la importancia de elegir una ubicación estratégica para establecer un restaurante. También se discutieron los gastos asociados con los activos necesarios para la implementación, como el valor de una cocina o plancha certificada por el Ministerio de Salud Pública, así como todas las inversiones requeridas al momento de establecerse.

2.13.1.2 Indicador: Costos de producción

A diferencia de otras empresas, los restaurantes realizan análisis de costos con mayor frecuencia debido a la variabilidad en los precios de sus materias primas, especialmente los alimentos, que pueden cambiar semanalmente. Mientras que los consumidores notan estas variaciones en el supermercado, los aumentos de unos pocos centavos suelen tener un impacto menor en ellos. En contraste, para los restaurantes que compran al por mayor, estas fluctuaciones pueden afectar significativamente sus costos de producción.

Por lo tanto, es crucial realizar un análisis regular de los precios de los insumos. La mayoría de los entrevistados indicaron que llevan a cabo estos análisis semanalmente. Cuando enfrentan aumentos en los precios de los ingredientes, suelen tomar decisiones como ajustar los precios de los platos, sin comprometer la calidad para no perder clientes, o reducir costos

operativos. Entre las medidas adoptadas, se incluyen recortes de personal o la suspensión de aumentos salariales para el chef o los meseros, entre otras (ver anexo 2, Pregunta N° 3).

2.13.1.3 Indicador: Nivel de producción

Los indicadores clave para cada restaurante incluyen aumentar el reconocimiento del establecimiento, lograr ingresos superiores al final de cada mes y mejorar la atención al cliente. A medida que los niveles de producción crecen, se impulsa el crecimiento económico de la empresa. Sin embargo, este crecimiento trae consigo desafíos, como la inflación, los cambios en las leyes mercantiles y tributarias, y la necesidad de asegurar que la materia prima mantenga su calidad.

Para enfrentar estos desafíos y mantener el negocio en expansión, es fundamental tomar decisiones estratégicas. Entre las estrategias recomendadas se encuentran la innovación en el menú para ofrecer opciones distintas y de alta calidad frente a la competencia, la integración de tecnología para facilitar pedidos a domicilio mediante aplicaciones móviles, y la diversificación geográfica mediante la apertura de sucursales en ubicaciones clave en todo el país. Además, se resalta la importancia de mantener un alto nivel de calidad en el servicio y contar con personal capacitado. Estas estrategias fueron confirmadas durante las entrevistas (ver anexo 2, Pregunta N° 10).

2.13.1.4 Indicador: Costos unitarios

Generalmente, las empresas determinan los precios unitarios de los platillos mediante revisiones constantes de los costos de ingredientes, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Estas revisiones les permiten tomar decisiones informadas sobre los precios de venta, en función del método que utilicen.

No obstante, los restaurantes que carecen de una contabilidad de costos adecuada enfrentan problemas al no evaluar ciertos gastos o costos indirectos. Esta falta de evaluación puede

inflar el precio del producto final y reducir el margen de ganancia esperado. Los costos indirectos, como los gastos de almacenamiento y otras actividades necesarias para la producción, deben ser considerados al establecer el precio de cada platillo (ver anexo 2, Pregunta N° 11).

Cuando el precio de un ingrediente aumenta y no se ajusta el precio de venta al público, el costo adicional se distribuye entre el total de los platillos. Esto significa que, aunque el costo del ingrediente varíe, el impacto en el precio de venta se minimiza para que el platillo permanezca en el menú y se ajuste mientras se regula el precio del insumo.

2.13.1.5 Indicador: Programa de costos

Se observa que el método de costos más utilizado por los restaurantes es el método ABC, con un 57% de adopción. Este método basado en actividades es altamente adaptable y preciso para evaluar el costo de los productos, y se considera el más adecuado para el sector (ver anexo 2, pregunta N° 5).

Al consultar a los expertos sobre la influencia del método de costos en la toma de decisiones, se obtuvieron respuestas significativas para esta investigación. El 43% de los expertos indicó que el método contribuye a la mejora continua en precios, rentabilidad y gastos. Por otro lado, el 29% señaló que el método influye en la calidad de la información sobre costos, gastos, producción y comercialización. En resumen, un sistema de costos es esencial para la toma de decisiones en una entidad, ya que proporciona información clave para el análisis de los estados financieros al final del período contable (ver anexo 2, pregunta N° 13).

2.13.1.6 Indicador: Control de costos.

Al indagar sobre cómo las pequeñas empresas evalúan su rentabilidad, se descubrió que la mayoría analiza el punto de equilibrio para determinar si las ventas superan los costos y gastos, lo que permite la continuidad del negocio. En contraste, los restaurantes con más sucursales realizan evaluaciones mediante razones financieras. Estos establecimientos exigen que el contador presente los estados financieros al final de cada mes, dentro de los primeros 10 días hábiles del mes siguiente, para respaldar la toma de decisiones. Además, utilizan razones financieras de rentabilidad, como el ROI (Retorno sobre la Inversión) y el ROE (Rentabilidad sobre el Patrimonio), para evaluar el desempeño. Estas empresas suelen contar con políticas más establecidas y detalladas para el análisis de rentabilidad.

Las estrategias para mejorar la rentabilidad en este sector incluyen la reducción de costos y la implementación de controles para aumentar la eficacia en la producción (ver anexo 2, pregunta N° 6). Otra estrategia es realizar un análisis detallado de los costos de alimentos. La mayoría de los restaurantes, un 57%, realiza este análisis semanalmente, mientras que un 29% lo hace diariamente. Esta frecuencia es esencial debido a la alta rotación de inventarios y la necesidad de comprar ciertos ingredientes, como verduras, a diario para garantizar la frescura de los platillos (ver anexo 2, pregunta N° 3).

2.13.1.7 Indicador: Reducción de costos.

En el ámbito empresarial, la toma de decisiones es crucial para el desarrollo de las entidades. Desde la formación de una sociedad o el inicio de una empresa por parte de un emprendedor, elegir las mejores opciones es esencial para el crecimiento o declive de las ventas, que constituyen la principal fuente de ingresos. Por ello, se han consultado estrategias para mejorar la rentabilidad, como mantener precios estandarizados y constantes. Por ejemplo, si el costo de producción de un platillo aumenta considerablemente, el precio unitario no se

ajusta; en su lugar, el costo adicional se distribuye entre otros platillos del menú, incluso si algunos de ellos no generan muchas ganancias.

La manera más eficaz de reducir costos es minimizar los desperdicios, lo que implica utilizar los ingredientes de manera eficiente y gestionar adecuadamente las mermas (ver anexo 2, pregunta N° 7).

2.13.1.8 Indicador: Competitividad.

El método de costos tiene un impacto significativo en la competitividad del mercado, ya que influye en la gestión de recursos y en el establecimiento de precios. Además, es crucial para la toma de decisiones, ya que proporciona datos clave sobre producción, costos y gastos, facilitando así la mejora continua en los precios de venta al cliente. Es fundamental innovar y adoptar las tecnologías actuales y nuevos métodos de contabilidad de costos para optimizar la eficiencia en la determinación del precio de cada platillo (ver anexo 2, pregunta N° 12).

Al consultar a las personas entrevistadas sobre recomendaciones para propietarios o gerentes de restaurantes, se destacó la importancia de controlar los costos de producción. Muchas empresas carecen de un sistema contable adecuado, lo que dificulta la comprensión de su situación financiera y la cantidad de dinero disponible para reinversión. Sin un control efectivo de costos, también es complicado ofrecer precios competitivos. Además, se subrayó la necesidad de realizar inventarios con frecuencia debido a la alta rotación de inventarios en los restaurantes. Se recomienda llevar a cabo un inventario al menos una vez por semana para garantizar la disponibilidad de los recursos necesarios para una producción continua (ver anexo 2, pregunta N° 14).

2.14 ANÁLISIS DE ARTÍCULO RELACIONADO CON EL TEMA DE INVESTIGACIÓN

Contar con un sistema de compras es esencial para controlar los recursos necesarios en la preparación del menú. Este sistema debe permitir realizar solicitudes de manera eficiente, con la debida autorización de la gerencia, tal como se detalla en los primeros puntos del artículo. No obstante, algunos emprendedores y propietarios no tienen un procedimiento formal para las solicitudes u órdenes de compra al adquirir materia prima de los proveedores. En su lugar, se enfocan en revisar minuciosamente los insumos al recibirlos, verificando cantidades, peso y volumen mediante un conteo físico.

Además, durante la preparación de los alimentos, es crucial que las órdenes tomadas por los meseros se comuniquen claramente a la cocina para asegurar una correcta preparación. Algunos gerentes entrevistados confirmaron que este aspecto es fundamental, como se menciona en el artículo.

El artículo se relaciona directamente con las entrevistas realizadas a expertos, donde cada uno de los pasos descritos está vinculado al sistema de costos. La planificación del menú responde a la pregunta de qué producir, mientras que un sistema de compras facilita la determinación de qué comprar y en qué cantidades. El proceso de verificación de compras asegura que cada pedido sea revisado para confirmar que se ha entregado la cantidad exacta de insumos. La preparación de alimentos debe ajustarse al sistema de costos, que asigna actividades y procedimientos para garantizar una correcta elaboración. Los ciclos de inventarios deben realizarse semanalmente, y en algunos casos, diariamente, según el uso de los insumos. Finalmente, los informes contables son cruciales para evaluar si los gastos y costos están en orden, permitiendo así determinar si se están generando pérdidas o ganancias.

CAPÍTULO III: CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES Y PROPUESTA PARA MEJORAR LA GESTIÓN DE COSTOS EN RESTAURANTES SALVADOREÑOS: UN ENFOQUE BASADO EN EL ANÁLISIS DE SISTEMAS DE COSTOS ABC PARA LA TOMA DE DECISIONES.

3.1 IMPORTANCIA DEL CAPÍTULO

El tercer capítulo de investigación sobre análisis de sistemas de costos en empresas de restaurantes en El Salvador ofrece recomendaciones prácticas para mejorar la gestión de costos y la toma de decisiones en el sector. Además, proporciona herramientas utilizables por contadores, gerentes generales y administradores para optimizar los procesos de toma de decisiones basadas en costos. Estas recomendaciones y herramientas tienen el potencial de generar un impacto significativo en la eficiencia y rentabilidad de los negocios.

Adicionalmente, el capítulo presenta una propuesta detallada para la implementación de un sistema de costos en empresas de restaurantes. Esta propuesta incluye pasos claros y recomendaciones específicas para la selección, implementación y evaluación continua del sistema de costos, con el objetivo de mejorar la toma de decisiones estratégicas y operativas en este ámbito.

3.2 OBJETIVOS DEL CAPÍTULO

3.2.1 General

- Elaborar una propuesta que facilite la implementación eficiente de un sistema de costos en los restaurantes de El Salvador, con el propósito de mejorar la toma de decisiones en este sector.

3.2.2 Específicos

- Elaborar conclusiones clave del estudio sobre gestión de costos en restaurantes salvadoreños.
- Generar recomendaciones específicas para mejorar la gestión de costos, basadas en las conclusiones y diagnóstico de la situación actual.
- Desarrollar una propuesta con pasos concretos y medidas de seguimiento para implementar recomendaciones, garantizando mejoras sostenibles en la gestión de costos en restaurantes de El Salvador.

3.3 CONCLUSIONES

- 3.3.1 Al finalizar la presente investigación, se identificó que las empresas, no utilizan un sistema idóneo, el método ABC es el más adecuado para las actividades de un restaurante. Esto se debe a su capacidad para proporcionar información valiosa que influye directamente en la toma de decisiones estratégicas y operativas, lo que contribuye al éxito y la rentabilidad.
- 3.3.2 Se deduce que es importante el análisis de la rentabilidad de productos, líneas de negocio o clientes, ayudando a priorizar recursos y esfuerzos en áreas que generen mayores beneficios, optimizando los procesos productivos al conocer los costos asociados a cada etapa del proceso se pueden identificar áreas de ineficiencia y oportunidades de mejora para optimizar la eficiencia productiva.
- 3.3.3 Los gerentes y propietarios de negocios mencionaron que, al evaluar la competitividad del mercado en relación con el sistema de costos, es esencial que, al fijar los precios, se asegure la cobertura de los costos y la generación de márgenes de beneficio

apropiados. Esta consideración debe abarcar tanto la competencia presente en el mercado como la percepción del valor por parte del cliente.

3.3.4 Al momento de realizar las entrevistas, emprendedores por más de 5 años con sus restaurantes, plantearon la necesidad de un control de costos bajo los métodos contables actuales e inversión en equipo tecnológico para poder llevar a cabo la implementación.

3.3.5 Al finalizar la recolección de datos, los expertos señalaron las dificultades que surgen al iniciar operaciones en un negocio, como la falta de conocimientos en temas contables y fiscales. En consecuencia, resaltaron la importancia de capacitarse en estas áreas antes de comenzar a operar la empresa, y cómo esto se relaciona directamente con el sistema de costos.

3.3.6 El sistema de costos por actividades (ABC) es particularmente útil en un restaurante debido a la naturaleza de su operación y la complejidad de los costos asociados pueden ser bastante variados y difíciles de asignar de manera precisa a los productos o servicios. Además de identificar las actividades que consumen recursos y asignar en función de uso real, lo cual logramos identificar en la presente investigación.

3.3.7 Con respecto a los métodos de inventarios y desperdicios el método ABC al asignar costos a las actividades específicas, como la preparación de alimentos o la limpieza, ayuda a identificar áreas donde se está produciendo desperdicio o ineficiencias en la gestión de inventario. Esto permite implementar medidas para reducir el desperdicio y optimizar el uso de los ingredientes.

3.4 RECOMENDACIONES

- 3.4.1 Se sugiere enfáticamente la implementación del método de costos basado en actividades descrito en este trabajo monográfico para el restaurante, debido a su potencial para mejorar significativamente los resultados financieros y el rendimiento operativo. Sin embargo, antes de implementar este sistema, es crucial definir claramente los objetivos que se pretenden alcanzar.
- 3.4.2 Es fundamental que las empresas identifiquen y clasifiquen correctamente los diferentes tipos de costos. Esto les permitirá tener una visión clara de los costos directos e indirectos, así como de los fijos y variables, y asignarlos adecuadamente a los productos o servicios. Además, es importante identificar cada etapa del proceso y analizar qué áreas requieren mejoras para optimizar el proceso.
- 3.4.3 El sistema de costos debe estar integrado con otros procesos empresariales, como la planificación financiera, la gestión de inventario y la fijación de precios que está relacionada con la competitividad del mercado. Esto permitirá una gestión más eficiente y una toma de decisiones más sólida.
- 3.4.4 Realizar inversiones en tecnología y promover una cultura de mejora continua en la empresa. La consideración de invertir en tecnologías que mejoren la eficiencia y reduzcan los costos de producción a largo plazo es fundamental. Además, se enfatiza la importancia de fomentar una cultura organizacional que busque de manera constante oportunidades de optimización y reducción de costos.
- 3.4.5 Cumplimiento normativo y fiscal, contar con un sistema de costos adecuado facilita el cumplimiento de obligaciones normativas y fiscales, ya que proporciona

información financiera precisa y transparente que puede ser auditada y verificada por autoridades reguladoras.

3.4.6 El sistema ABC necesita actualizaciones periódicas para mantener su relevancia y precisión. Conforme las operaciones de la empresa evolucionan, es importante que se revisen y ajusten los drivers de costos, las asignaciones de recursos y los cálculos para garantizar que reflejen de manera precisa la situación actual.

3.4.7 Se sugiere capacitar al personal sobre la importancia del control de inventarios y las mejores prácticas para su gestión. Es fundamental asignar responsabilidades de manera clara y establecer procedimientos estándar para el registro y manejo de inventarios.

3.5 PROPUESTA SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS ABC EN LOS RESTAURANTES DE EL SALVADOR.

Se llevó a cabo una investigación exhaustiva sobre diversos estudios relacionados con el tema en cuestión. A continuación, se destaca un estudio relevante titulado "Determinación de un sistema de costos ABC para los restaurantes de la ciudad de Cuenca: Caso práctico Restaurante Rancho Chileno", realizado en septiembre de 2015. Este estudio reveló que el 75% de los administradores utilizaban contabilidad general para la toma de decisiones, evidenciando una gestión inadecuada de los precios unitarios y un uso del sistema contable enfocado en controlar procesos internos. El sistema de costos ABC, que se centra en alimentos y bebidas, permitió identificar las actividades del proceso productivo y sus costos asociados, proporcionando a la empresa información precisa para tomar decisiones estratégicas y alcanzar sus objetivos.

Otro estudio relevante, realizado en 2018 por la Corporación Universitaria Minuto de Dios en Girardot, analizó el sistema de costos en el área de alimentación del Restaurante Sanatorio Agua de Dios, Colombia. El diagnóstico inicial mostró deficiencias significativas en la composición y ejecución de los costos, lo que impedía alcanzar el punto de equilibrio. La investigación reveló desajustes entre los pedidos de insumos y la demanda de los menús. Sin embargo, la implementación del sistema de costos ABC resultó en mejoras notables en las áreas mencionadas, con un incremento en las ganancias y una mejora en los estados financieros comparativos del año anterior.

Ambos estudios evidencian una falta de control eficiente de los insumos en las empresas. Se sugiere, por tanto, establecer un departamento de contabilidad general para cumplir con las obligaciones fiscales e implementar el sistema ABC para clasificar las actividades según las funciones del restaurante (producción, administración, comercialización) y asignar los costos indirectos a cada actividad. Esto permitirá un control más preciso de los costos.

Aunque algunas empresas pueden considerar que contar con una contabilidad formal y un sistema especializado en costos representa una carga monetaria adicional, la propuesta muestra beneficios significativos, tales como un mayor control, un superávit financiero, mejoras en la eficiencia y un uso más eficaz del tiempo laboral de los empleados.

Se recomienda a los emprendedores y propietarios de restaurantes evaluar si el método actual permite asignar recursos de manera eficiente a cada proceso, medir con precisión el costo de cada platillo, conocer todos los recursos utilizados en la preparación del producto final y determinar la fiabilidad los resultados, debido a que es muy importante determinar costos unitarios exactos.

3.5.1 Proceso para implementar el sistema de costos ABC

A continuación, se presenta una guía ejemplificada de los procesos del sistema en ocho pasos, diseñada para que cualquier propietario de un restaurante pueda considerarla para su implementación:

- 1°. **Definir actividades principales del restaurante:** identificar todas las actividades que se llevan a cabo en el restaurante, desde la preparación de alimentos hasta el servicio al cliente y la limpieza. Cada actividad debe ser claramente definida y comprendida.

En el siguiente ejemplo se muestra cómo preparar el platillo de carne a la plancha la cual podría ser de pollo, res o cerdo. En este caso se debe de preparar una descripción de actividades por cada platillo, lo cual se muestra a continuación: (ver tabla 9)

- 2°. **Identificar los recursos utilizados en cada actividad:** elaborar una lista detallada de los recursos necesarios para llevar a cabo cada actividad. (ver tabla 13)
- 3°. **Asignar costos a los recursos:** asignar los costos asociados con cada recurso identificado en el paso anterior. Esto puede incluir el costo de los ingredientes, los salarios de los empleados, costo de los equipos, entre otros. (ver tabla 15)

Figura 4 Ejemplo de orden de compra

ORDEN DE COMPRA				
COMPROMISO DE COMPRA		El Comprador acepta comprar los artículos que se describen a continuación:		
NOMBRE DEL PROVEEDOR	BPA, Alimentos, S.A. de C.V.			
FECHA	14/03/2024			
ITEM	CANT.	PRECIO U.	TOTAL	DESCRIPCION
1	50	\$4.80	\$ 240.00	Libra de carne
2	25	\$0.50	\$ 12.50	Libra de arroz
3	10	\$0.25	\$ 2.50	Libra de sal
4	10	0.30	\$ 3.00	Pimienta
5	20	0.96	\$ 19.20	100 ml de aceite vegetal
6	15	1.00	\$ 15.00	25 ml de aceite de oliva
7	45	\$0.70	\$ 31.50	Verdura unidad
TOTAL			\$ 323.70	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 9. Procedimiento de almacenaje de materia prima

Descripción de almacenaje de materia prima	
Almacenar en refrigeración las carnes	Se recibe la carne ya sea de res, cerdo o pollo de parte del proveedor, se pesa en báscula según pedido, se constatará las cantidades recibidas según el peso y luego se almacena en refrigeración
Almacenar en bodega verduras	Se debe de corroborar la cantidad recibida y separar por jabas los tipos de verduras en el área de bodega.
Almacenar en bodega granos	Para este platillo se incluirá de guarnición el arroz, el cual debe de ser pesado y almacenado en el área de bodega.
Almacenar consomés, aceites y adobos.	Estos insumos se almacenan por cantidad en el área de bodega y cada uno debe ser ubicado por estantes diferenciando por cada tipo.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 10. Descripción de actividades para preparación de carne de res, cerdo o pollo

Descripción de las actividades de preparación de la carne de res, cerdo o pollo	
Traslado de carnes al área de cocina	Al momento de enviarlas a la cocina deben de ser pesada según la cantidad requerida que se utilizara.
Corte de carne	Por libra de carne se deben de cortar 4 de filetes por libra, en este caso son 125 gramos por porción
Marinar carne	Se marina la carne con los ingredientes que corresponden ya sea de res, pollo o cerdo.
Cocción de carne	En el caso de ser a plancha se colocan los filetes en la plancha hasta que este cocida según lo requerido por el cliente por ejemplo si es término medio o bien cocido. O en el caso de ser guisada se colocan en la olla con tomate, cebolla y chile verde y condimentos.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 11. Descripción de actividades preparación de arroz

Descripción de las actividades preparación de arroz	
Traslado de bodega de arroz y verduras	Se traslada las libras requeridas por parte del chef del área de bodega arroz, verduras, sal y aceite.
Preparación de arroz	Se coloca el aceite en una olla, luego el arroz con los vegetales, se cose a fuego lento, y se deben de anotar las cantidades que se utilizaron de cada uno de los insumos

Fuente: Elaboración propia

Tabla 12. Descripción de actividades preparación de ensalada

Descripción de las actividades preparación de ensalada de verduras	
Traslado de bodega de verduras	Se traslada de bodega al área de cocina papa, zanahoria, güisquil, sal y pimienta
Preparación de ensalada	Hay que descascarar las verduras, y se cortan en trocitos y se colocan en una olla con pimienta en sal, hasta que ablandan

Fuente: Elaboración propia

Tabla 13: Recurso de actividades**Asignación de insumos a las actividades**

Almacenar carnes	Tiempo de empleados, alquiler, energía eléctrica, alquiler y depreciación
Almacenar en bodega verduras	Tiempo de empleados, alquiler, energía eléctrica, alquiler y depreciación
Almacenar en bodega granos	Tiempo de empleados, alquiler, energía eléctrica, alquiler y depreciación
Almacenar consomés, aceites y adobos.	Tiempo de empleados, alquiler, energía eléctrica y depreciación
Traslado de carnes al área de cocina	Tiempo de empleados, alquiler, energía eléctrica y depreciación
Corte de carne	Tiempo de empleados, alquiler, energía eléctrica y depreciación
Marinar carne	Tiempo de empleados, tomillo seco, mostaza, pimienta, aceite de oliva, sal, alquiler, energía eléctrica y depreciación
Cocción de carnes	Tiempo de empleados, agua, gas propano, tiempo de empleados, alquiler, carne, tomillo seco, pimienta molida, sal gruesa, aceite de oliva y aceite vegetal y depreciación
Traslado de bodega de arroz	Tiempo de empleados, alquiler, energía eléctrica y depreciación
Preparación de arroz	Tiempo de empleados, agua, gas propano, tiempo de empleados, alquiler, arroz, aceite, cebolla, tomate, zanahoria y depreciación
Traslado de bodega de verduras	Tiempo de empleados, alquiler, energía eléctrica y depreciación
Preparación de ensalada	Tiempo de empleados, agua, gas propano, alquiler, tiempo de empleados, papas, zanahoria, Güisquil, Sal, limón, y depreciación
Limpieza de cocina	Tiempo de empleados, alquiler, energía eléctrica y depreciación

Fuente: Elaboración propia

Tabla 14: Simbología de actividades





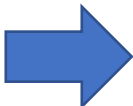









Simbología de cada una de las actividades	
Almacenar en refrigeración las carnes	
Almacenar en bodega verduras	
Almacenar en bodega granos	
Almacenar consomés, aceites y adobos.	
Traslado de verduras, granos y legumbres al área de cocina	
Traslado de carnes al área de cocina	
Corte de carne	
Marinar carne	
Cocción de carnes	
Traslado de arroz al área de cocina	
Preparación de arroz	
Traslado de verduras	
Preparación de ensalada de verduras	
limpieza de cocina	

Figura 5. Ejemplo de tarjeta de control de inventarios (Kardex)

TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIO (KARDEX)								
DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2024								
ARTICULO	Carnes			LOCALIZACION				
PROVEEDOR	BPA, alimentos, S.A. de C.V.			MINIMO		METODO	Costo promedio	
FECHA	VALOR UNITARIO	ENTRADAS		SALIDAS		SALDOS		
		CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	SALDO
1/3/2024	\$4.80	20	\$96.00			20	\$ 4.80	\$ 96.00
8/3/2024	\$4.80			17	\$81.60	3	\$ 4.80	\$ 14.40
15/3/2024	\$4.80	50	\$240.00			53	\$ 4.80	\$ 254.40
29/3/2024	\$4.80			48	\$230.40	5	\$ 4.80	\$ 24.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 15. Insumos utilizados

Insumos utilizados en un mes					
Materia prima consumida	unidad de medida	Costo unitario	Cantidad utilizada	Costo	
Arroz	Libra	\$ 0.50	16.00	\$	8.00
Carne	Libra	\$ 4.80	52.50	\$	252.00
Verduras	Unidades	\$ 0.70	28.00	\$	19.60
Aceite	Unidades	\$ 1.96	12.00	\$	23.52
Sal	Libra	\$ 0.25	2.00	\$	0.50
Mostaza	Unidad	\$ 2.25	3.00	\$	6.75
Pimienta	Libra	\$ 0.30	2.00	\$	0.60
Total		\$ 8.51	\$ 112.50	\$	312.57

Fuente: Elaboración propia

Tabla 16. Mano de obra

Mano de obra directa					
Planilla mensual de empleados área de cocina					
N°	Puesto	Salario mensual	ISSS	AFP	Salario liquido
1	Cocinero	\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
2	Auxiliar de cocina	\$ 360.00	\$ 10.80	\$ 26.10	\$ 323.10
		\$ 810.00	\$ 24.30	\$ 58.73	\$ 726.98

Fuente: Elaboración propia

4° Identificar los conductores de costos: Los factores que causan que los costos aumenten en cada actividad.

Tabla 17. Conductores de costos

Costos indirectos de fabricación	de Valor consumido en un mes
Agua	\$ 15.00
Energía eléctrica	\$ 24.00
Alquiler	\$ 25.00
Gas propano	\$ 21.00
Depreciación	\$ 14.00
Total	\$ 99.00

Nota: en el caso de los costos indirectos de fabricación se dividió la proporción, solamente la que corresponde al platillo de carne.

5° Asignar costos a las actividades: utilizando los conductores de costos identificados, asignar costos totales a cada actividad en función de cuanto contribuyen esos conductores de costos a la actividad en particular. (ver tabla 18 y 19)

6° Calcular el costo de las actividades para cada producto: una vez asignado los costos a cada actividad, se puede calcular el costo total de cada producto que se ofrece

en un restaurante. Esto dará una idea precisa de cuánto cuesta producir cada plato en tu menú.

El resultado muestra 214 unidades producidas y se obtuvo el costo unitario por cada platillo de \$ 2.60, por lo cual el propietario o gerencia del restaurante aplicará el precio de venta a sus clientes.

Tal como se muestra en la tabla 20.

7° Evaluar y ajustar: revisar regularmente el sistema de costos por actividades para asegurarse que esté funcionando correctamente. Realizar ajustes según sea necesario para reflejar cambios en el restaurante, como fluctuaciones en los precios de los ingredientes o cambios en la demanda de ciertos platos.

8° Utilizar la información para tomar decisiones empresariales: emplear la información obtenida a través del sistema de costos por actividades para tomar decisiones informadas sobre precios, menú, eficiencia operativa y otras áreas clave en el restaurante.

Tabla 18. Distribución de costos indirectos

Distribución de los costos indirectos de fabricación en cada una de las actividades											
Costos indirectos de fabricación	Almacenar en refrigeración las carnes	Almacenar en bodega verduras	Almacenar en bodega granos	Almacenar consomés, aceites y adobos.	Traslado de verduras, granos y legumbres al área de cocina	Traslado de carnes al área de cocina	Preparación de arroz	Preparación de ensalada de verduras	Preparación de carne res, cerdo o pollo	limpieza de cocina	Total
Agua							\$3.75	\$3.75	\$3.75	\$3.75	\$15.00
Energía eléctrica	\$6.00	\$6.00	\$6.00	\$6.00							\$24.00
Alquiler	\$2.50	\$2.50	\$2.50	\$2.50	\$2.50	\$2.50	\$2.50	\$2.50	\$2.50	\$2.50	\$25.00
Gas propano							\$7.00	\$7.00	\$7.00		\$21.00
Depreciación	\$1.40	\$1.40	\$1.40	\$1.40	\$1.40	\$1.40	\$1.40	\$1.40	\$1.40	\$1.40	\$14.00
Total	\$9.90	\$9.90	\$9.90	\$9.90	\$3.90	\$10.90	\$14.65	\$14.65	\$7.65	\$7.65	\$99.00

Nota: Este tipo de costos indirectos se pagan de forma mensual, y se ha distribuido en base a estimaciones contables en cada una de las etapas del procesamiento de la materia prima por ejemplo el gas propano se utilizó para la preparación del arroz, la carne y para cocer verduras para ensalada y se realizó una distribución equitativa del costo entre esas actividades.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19. Mano de obra directa

Mano de obra directa requerida en un mes								
N°	Actividades	N° de horas en cada actividad cocinero	Cocinero/valor horas* N° de horas	N° de horas en cada actividad auxiliar de cocina	Auxiliar de cocina/ Valor horas*N° de horas	Total	Total, unidades producidas	Costo unitario
1	Almacenar en refrigeración las carnes			2.30	\$ 3.45	\$ 3.45	214.00	\$ 0.02
2	Almacenar en bodega verduras			1.30	\$ 1.95	\$ 1.95	214.00	\$ 0.01
3	Almacenar en bodega granos			1.30	\$ 1.95	\$ 1.95	214.00	\$ 0.01
4	Almacenar consomés, aceites y adobos.			1.30	\$ 1.95	\$ 1.95	214.00	\$ 0.01
5	Traslado de verduras, granos y legumbres al área de cocina			1.45	\$ 2.18	\$ 2.18	214.00	\$ 0.01
6	Traslado de carnes al área de cocina	1.30	\$ 2.44	1.00	\$ 1.50	\$ 3.94	214.00	\$ 0.02
7	Preparación de arroz	8.00	\$ 15.00	10.00	\$ 15.00	\$ 30.00	214.00	\$ 0.14
8	Preparación de ensalada de verduras	9.00	\$ 16.88	7.00	\$ 10.50	\$ 27.38	214.00	\$ 0.13
9	Preparación de carne res, cerdo o pollo	17.00	\$ 31.88	4.00	\$ 6.00	\$ 37.88	214.00	\$ 0.18
10	Limpieza de cocina	10.30	\$ 19.31	10.30	\$ 15.45	\$ 34.76	214.00	\$ 0.16
	Total	45.60	\$ 85.50	39.95	\$ 59.93	145.44		\$ 0.68

Nota: la primera y tercera columna esta expresado en horas, para el cálculo del cocinero en dólares establecemos cuanto es el valor de la hora, su sueldo es de \$450.00/30 días laborales =15/8 horas =1.88 es el valor de la hora, por lo cual 1.30 horas *1.88= \$2.44 es el valor de traslado de carnes al área de cocina.

Nota 2: Para establecer el costo unitario se divide el total en dólares entre el total de unidades producidas ejemplo: \$3.45/214= \$0.02.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 20. Asignación de costos

Asignación de costos a las actividades del producto						
Actividades	Materia prima	Mano de obra	Costos indirectos	Total	Unidades producidas	Costo unitario por actividad
Materia prima	\$ 312.57			\$ 312.57	214	\$ 1.46
Almacenar en refrigeración las carnes		\$ 3.45	\$ 9.90	\$ 13.35	214	\$ 0.06
Almacenar en bodega verduras		\$ 1.95	\$ 9.90	\$ 11.85	214	\$ 0.06
Almacenar en bodega granos		\$ 1.95	\$ 9.90	\$ 11.85	214	\$ 0.06
Almacenar consomés, aceites y adobos.		\$ 1.95	\$ 9.90	\$ 11.85	214	\$ 0.06
Traslado de verduras, granos y legumbres al área de cocina		\$ 2.18	\$ 3.90	\$ 6.08	214	\$ 0.03
Traslado de carnes al área de cocina		\$ 3.94	\$ 10.90	\$ 14.84	214	\$ 0.07
Preparación de arroz		\$ 30.00	\$ 14.65	\$ 44.65	214	\$ 0.21
Preparación de ensalada de verduras		\$ 27.38	\$ 14.65	\$ 42.03	214	\$ 0.20
Preparación de carne res, cerdo o pollo.		\$ 37.88	\$ 7.65	\$ 45.53	214	\$ 0.21
Limpieza de cocina		\$ 34.76	\$ 7.65	\$ 42.41	214	\$ 0.20
Total	\$ 312.57	\$145.44	\$ 99.00	\$ 557.01		\$ 2.60

Nota: para establecer el costo unitario de cada actividad se divide el total en dólares entre las unidades producidas, ejemplo: $\$312.57/214=\$ 1.46$

Fuente: Elaboración propia

3.5.2. Costo de implementación de método ABC

Para implementar el método de costos ABC en una empresa, es importante utilizar un software contable que permita realizar un seguimiento detallado de los costos asociados a las

diferentes actividades. Algunos de los softwares contables recomendados para este propósito son:

- Sage Intacct: Es un software contable en la nube que ofrece características avanzadas para la gestión de costos y la contabilidad basada en actividades. Costos de licencia de \$300.00 mensuales aproximados.
- QuickBooks Enterprise: QuickBooks ofrece una solución específica para empresas de tamaño mediano y grande que incluye funcionalidades para la gestión de costos basada en actividades. Costo de licencia de \$38 mensual aproximado.
- SAP S/4HANA: SAP es conocido por ofrecer soluciones empresariales robustas, y su módulo de contabilidad de costos en S/4HANA puede ser configurado para implementar el método ABC. Costo de software \$11,950.00 y costo de licencia de \$3,200.00 mensual aproximado.
- Microsoft Dynamics 365 Finance: Anteriormente conocido como Dynamics AX, este software ofrece capacidades avanzadas de contabilidad de costos y puede ser adaptado para el método ABC. Costo de licencia \$ 65.50 mensual aproximado.
- Oracle ERP Cloud: Oracle ofrece soluciones en la nube para la gestión empresarial, incluyendo módulos específicos para la contabilidad de costos basada en actividades. Costo de software \$4,350 y Costo de licencia \$1,650.00 mensual aproximado.
- Xero: Si buscas una solución más accesible y basada en la nube, Xero también ofrece funcionalidades para la gestión de costos y puede ser personalizado para implementar el método ABC. Costo de licencia \$ 7.50 mensual aproximado.

- CostPerform: Es un software especializado en la gestión de costos que incluye características específicas para el método ABC. Costo aproximado de \$5,800.00 mensual.

Antes de seleccionar un software contable, es crucial evaluar las necesidades específicas de la empresa, su tamaño operativo, presupuesto y la facilidad de uso del software. También se recomienda buscar asesoramiento de expertos contables o consultores especializados en costos para determinar la opción más adecuada para el caso en cuestión.

En el ámbito de los servicios contables, la elección depende del tamaño de la operación. Por ejemplo, una empresa en su fase inicial puede no requerir un contador interno, siendo más conveniente contratar servicios profesionales externos a un contador público independiente o firma contable. Los honorarios suelen oscilar entre \$200.00 y \$400.00, dependiendo del volumen de transacciones de compra y venta.

Sin embargo, si se opta por establecer un departamento contable interno, los costos administrativos aumentarán. En El Salvador, el sueldo mensual de un contador varía entre \$500.00 y \$1,000.00, mientras que un auxiliar contable puede ganar desde \$365.00 hasta \$500.00. Estas cifras son aproximadas y están sujetas a las condiciones del mercado laboral y las habilidades requeridas por el puesto, así como la liquidez y volumen de operaciones de la empresa.

En el siguiente cuadro se muestran los costos asociados a la contratación de un contador independiente y a la gestión de un contador interno.

Tabla 21. Costos aproximados de implementación del método de costos por actividades

Nombre de software contable	costo de software	Costo contador independiente	Salario contador interno	Total, costo mensual con contabilidad independiente	Total, costo mensual con contabilidad interna	Total, costo anual con contabilidad independiente	Total, costo anual con contabilidad interna
Xero	\$7.50	\$200.00	\$500.00	\$207.50	\$507.50	\$2,490.00	\$6,090.00
QuickBooks Enterprise	\$38.00	\$200.00	\$500.00	\$238.00	\$538.00	\$2,856.00	\$6,456.00
Microsoft Dynamics 365 Finance	\$65.50	\$400.00	\$800.00	\$465.50	\$865.50	\$5,586.00	\$10,386.00
Sage Intacct	\$300.00	\$400.00	\$800.00	\$700.00	\$1,100.00	\$8,400.00	\$13,200.00
Oracle ERP Cloud	\$1,650.00	\$800.00	\$1,200.00	\$2,450.00	\$2,850.00	\$29,400.00	\$34,200.00
SAP S/4HANA	\$3,200.00	\$800.00	\$1,200.00	\$4,000.00	\$4,400.00	\$48,000.00	\$52,800.00

Nota: los montos del software y los salarios son datos aproximados según los costos actuales.

3.5.3 Consideraciones finales de la propuesta

Considerando las opiniones de gerentes y contadores de los cuales más del 50% respondió que utilizaba el método ABC, mientras otro aspecto relevante es que en la zona de San Salvador y Cabañas del 100% existe un 53% de MYPES no posee contabilidad de costos o contabilidad general. Se obtuvieron estos hallazgos importantes en la investigación de campo, los cuales no se basan en la suposición, si no de personas que se dedican al segmento de restaurantes de comida a la carta, y los negocios corren riesgo al momento de no poseer ningún tipo de control financiero.

Se plantea que los propietarios de restaurantes pueden beneficiarse del método ABC, ya que este requiere una sólida organización y un control riguroso de los recursos en cada etapa del proceso productivo. Estos factores son clave en un entorno donde la diversidad de platos y el uso intensivo de insumos son comunes. Por lo tanto, se propone la adopción del método ABC como una herramienta eficaz para mejorar la eficiencia en la gestión de costos, garantizando la competitividad y sostenibilidad de los restaurantes a largo plazo.

BIBLIOGRAFÍA

- Arce, H. (2018 de 09 de 2018). La importancia de los costos en las Empresas Gastronómicas.
- Blogspot. (19 de 05 de 2019). *Reseña de los Restaurantes en El Salvador*. Obtenido de <https://conocelostodos45.blogspot.com/2019/05/resena-historica.html>
- Colin, J. G. (2008). *Contabilidad de Costos tercera edicion*. Mexico: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Conekta, E. e. (14 de 08 de 2023). *Conekta*. Obtenido de Conekta: <https://www.conekta.com/blog/ordenes-de-produccion>
- Corado, M. F. (2019). *Perfil económico y social del sector restaurantes*. San Salvador: Colección investigaciones.
- Corvo, H. s. (12 de 06 de 2023). *Lifeder*. Obtenido de Lifeder: <https://www.lifeder.com/costos-abc/>
- Cuevas, F. J. (2002). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. Mexico: Limusa.
- Emcebar. (2023). *Cursos de gastronomía*. Obtenido de Cursos de gastronomía: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/#concepto>
- Empresa, C. N. (2018). *Encuesta Nacional de la Micro y Pequeña Empresa 2017*. San Salvador: CONAMYPE.

- Exitosos, R. (24 de 01 de 2024). *www.menuspararestaurantes.com*. Obtenido de [www.menuspararestaurantes.com: https://www.menuspararestaurantes.com/7-pasos-para-implementar-un-control-de-costos-en-tu-restaurante/](https://www.menuspararestaurantes.com/7-pasos-para-implementar-un-control-de-costos-en-tu-restaurante/)
- Gerencie*. (21 de Noviembre de 2020). Obtenido de <https://www.gerencie.com/diferencias-entre-el-sistema-de-costos-tradicional-y-el-sistema-de-costos-abc.html>
- Herrera, Y. (08 de 11 de 2021). *Nubox*. Obtenido de Nubox: <https://blog.nubox.com/contadores/costeo-de-absorcion>
- Hornngren, C. T. (2006). *Contabilidad administrativa*. Mexico: Pearson educación.
- Hornngren, C. T. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial*. Mexico: Pearson educación.
- IASB. (2015). *NIIF PARA PYMES*.
- Legislativa, A. (1988). *Código de Salud*. San Salvador: Decreto Legislativo.
- Legislativa, A. (1991). *Ley del Impuesto sobre la Renta*. San Salvador: Juridica Salvadoreña.
- Legislativa, A. (1991). *Ley General Tributaria Municipal*. San Salvador: Decreto Legislativo.
- Legislativa, A. (2008). *Código de Comercio*. San Salvador: Editorial Jurídica Salvadoreña. Obtenido de http://www.oas.org/juridico/spanish/mesicic3_slv_comercio.pdf
- Legislativa, A. (2014). *Ley de Fomento Protección y Desarrollo para la Micro y pequeña Empresa*. San Salvador: CONAMYPE.

Legislativa, A. (2022). *Código Tributario*. San Salvador: Editorial Juridica Salvadoreña.

Real Academia Española. (2019). *Educación*. En Diccionario de la lengua Española (edición de tricentenario). Obtenido de www.rae.com

Rivas, M. F. (2019). *Perfil económico y social*. San Salvador: Colección investigaciones.

Roja, S. (enero de 1976). *guia-realizar investigaciones sociales rojas soriano*. Obtenido de <https://raulrojassoriano.com/cuallitlanezi/wp-content/themes/raulrojassoriano/assets/libros/guia-realizar-investigaciones-sociales-rojas-soriano.pdf>

Salas, O. A. (2010). *Contabilidad y gestión de costes (6ª ED.)*. Barcelona: BRESCA.

Salvador, U. d. (2016). *Aplicación del sistema de costos ABC en los restaurantes*. San Salvador, EL Salvador.

Sampieri, R. H. (2014). *Metodología de la investigación*. Mexico D.F: McGraw-Hill.

Sanchez, J. F. (2020). *Slide Player*.

Sy, H. (05 de 05 de 2023). Sistema de costos por procesos.

ANEXOS

ANEXO 1 FORMATO GUIA DE PREGUNTAS VACIO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



El presente formulario tiene como finalidad analizar la manera en que se gestionan los distintos tipos de costos generados por las actividades diarias de los restaurantes y cómo afectan la toma de decisiones. La información obtenida se mantendrá confidencial y se utilizará exclusivamente con fines académicos.

Tema de investigación: Análisis de sistemas de costos para la toma de decisiones en las empresas restaurantes en El Salvador.

Tipo de restaurantes: Comida a la carta

Objetivo de la guía de preguntas estructuradas: Recopilar información y datos a través de entrevistas con el fin de comprender de qué manera el sistema de costos impacta en la toma de decisiones contables, financieras y administrativas en las empresas de restaurantes, proporcionando una visión detallada de su situación y prácticas empresariales en este contexto.

I. Datos generales:

Instrucciones: a continuación, se presentan una serie de preguntas sobre complementar datos generales de la persona entrevistada.

Nombre: _____

Cargo en función: _____

Años de experiencia en el cargo _____

Nombre comercial de la empresa: _____

Razón Social de la empresa: _____

Objetivo: Validar la idoneidad de la persona entrevistada para el cargo administrativo contable, asegurando que esté en condiciones de suministrar la información requerida para el llenado del formulario de manera precisa y completa

II. Sección de datos generales y funcionamiento del restaurante.

Instrucciones: A continuación, se presentan una serie de preguntas, las cuales se le pide contestar de manera objetiva y precisa. Deberá marcar con una “X” en el espacio que corresponde a la respuesta, Puede seleccionar más de una opción.

1. ¿Cuánto tiempo tiene de estar operando el restaurante?

De 1 a 2 años _____ de 3 a 5 años _____ de 5 a 10 años _____ más de 10 años _____

Objetivo: Conocer los años de funcionamiento de la empresa.

2. ¿Cuáles es el área que implica mayores costos en su restaurante?

Materia prima _____ Mano de obra _____ Servicios básicos _____ CIF _____

Otros (especifique) _____

Objetivo: Determinar cuál es la sección que conlleva los mayores gastos operativos

Indicador: Elementos del costo.

3. ¿Con qué frecuencia realiza un análisis detallado de los costos de alimentos y bebidas?

Diariamente _____ Semanalmente _____ Mensualmente _____

Otro (especifique) _____

Objetivo: Determinar la regularidad con la que se revisan los costos

Indicador: Control de costos

4. ¿Cómo maneja las variaciones en los costos de los ingredientes o materias primas?

Ajusta precios _____ Reduce costos operativos _____ Mantiene precios constantes _____

Otro (especifique) _____

Objetivo: Indagar la forma en la cual controlan sus costos.

Indicador: Costo de producción.

5. ¿Qué tipo de sistema de costos utiliza su restaurante?

Costos Variable _____ Costos Absorbente _____ Costos Basado en Actividades (ABC) _____ Costos históricos _____ Otro(especifique) _____

5.1. ¿Cuál es la razón por la que decidieron utilizar ese sistema de costos?

Objetivo: Conocer cuál es el sistema de costos que más utilizan los restaurantes.

Indicador: Programa de costos.

III. Sección de preguntas que se basan en la toma de decisiones.

Instrucciones: se presentas las siguientes preguntas, favor de complementar las respuestas de manera objetiva y precisa

6. ¿Cómo evalúan la rentabilidad de su restaurante?

Objetivo: Determinar cuál es el método que utiliza para determinar si están obteniendo un superávit o pérdida.

Indicador: Control de costos.

7. ¿Qué estrategias emplean para mejorar la rentabilidad?

Objetivo: Conocer cuáles son las decisiones que toma la gerencia para mejorar la rentabilidad

Indicador: Reducción de costos.

8. ¿Cuáles son los indicadores clave de rendimiento (KPI) que utilizan para medir el éxito financiero?

Objetivo: Identificar que método de desempeño poseen para el cumplimiento de las metas.

Indicador: Nivel de producción.

9. ¿Cuáles son los desafíos futuros que anticipa en la gestión de costos y la toma de decisiones para su restaurante?

Objetivo: Determinar los planes que posee la empresa para controlar sus costos ante cualquier adversidad.

Indicador: Control de costos.

10. ¿Qué planes tienen para abordar estos desafíos?

Objetivo: Identificar los planes que posee la empresa a futuro para el seguimiento del funcionamiento del restaurante.

Indicador: Competitividad.

11. ¿De qué manera establecen los costos unitarios de cada platillo y colocan los precios de venta al público?

Objetivo: Determinar cuál es el método que utilizan para establecer costos y precios unitarios.

Indicador: Costos unitarios

12. ¿Cree usted que esté relacionado el sistema de costos con la competitividad del mercado?

Objetivo: Demostrar la importancia de un sistema de costos para el funcionamiento de un restaurante.

Indicador: Competitividad.

13. ¿Según su criterio el método de costos influye en las decisiones de la empresa?

Objetivo: Reconocer cual es la influencia de un método de costos en la toma de decisiones.

Indicador: Programa de costos.

14. ¿Tiene alguna recomendación o consejo para otros propietarios o gerentes de restaurantes en El Salvador en relación con el análisis de sistemas de costos?

Objetivo: Conocer la opinión de acuerdo con su experiencia, y con ello brindar un aporte de conocimientos para la sociedad en general de nuestro país.

ANEXO 2 RESUMEN DE LA ENTREVISTA REALIZADA A LOS GERENTES GENERALES, ADMINISTRADORES Y CONTADORES.

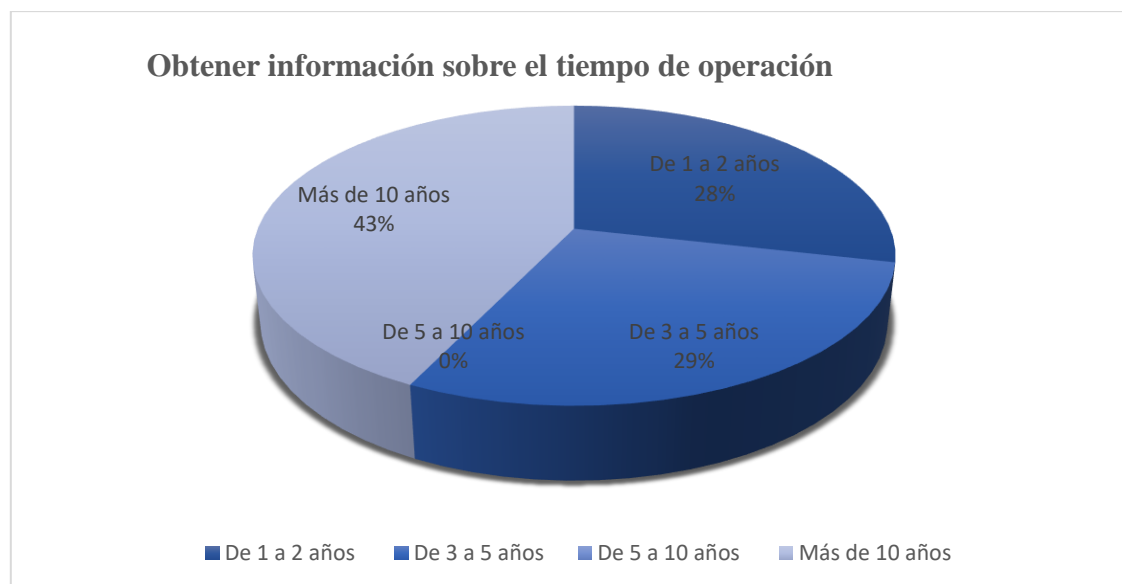
Pregunta N° 1

¿Cuánto tiempo tiene de estar operando el restaurante?

Tabla 22 Determinar los años de funcionamiento de la empresa.

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
De 1 a 2 años	2	28%
De 3 a 5 años	2	29%
De 5 a 10 años	0	0%
Más de 10 años	3	43%
Totales	7	100%

Figura 6 Determinar los años de funcionamiento de la empresa.



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: En su mayoría las empresas poseían más de 10 años de permanecer en el mercado gastronómico, Se considera importante su experiencia de como afrontaron desafíos de controlar costos, gastos y de cómo analizan su rentabilidad conforme a su sistema de costos.

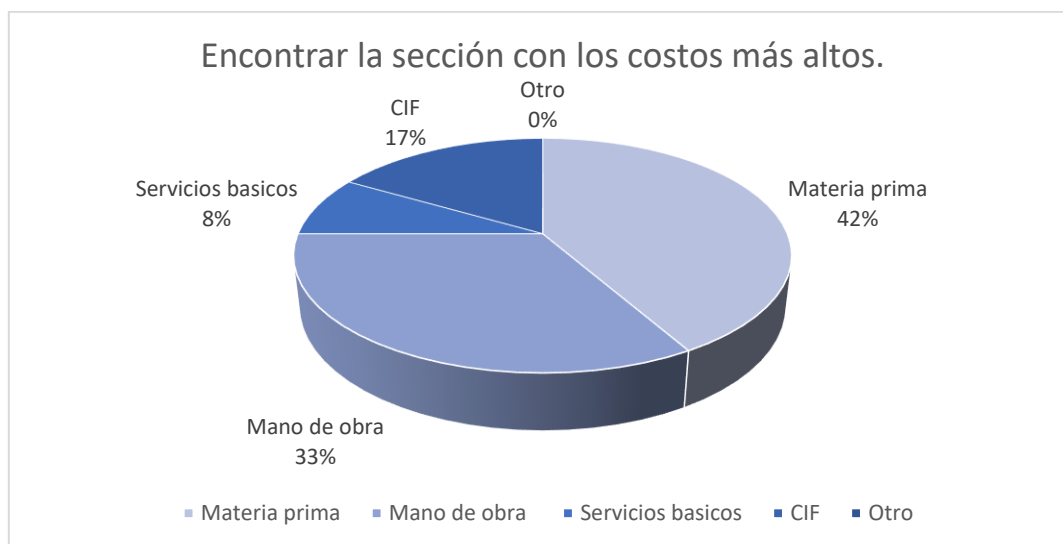
Pregunta N° 2

¿Cuáles es el área que implica mayores costos en su restaurante?

Tabla 23 Determinar cuál es la sección que conlleva los mayores gastos operativos

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Materia prima	5	42%
Mano de obra	4	33%
Servicios básicos	1	8%
CIF	2	17%
Otro	0	0%
Totales	12	100%

Figura 7 Determinar cuál es la sección que conlleva los mayores gastos operativos



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: con un 42% las empresas consideran que el mayor costo de producción es el costo de la materia prima, por lo cual se podría considerar que en este caso los inventarios forman parte fundamental de un restaurante para poder llevar el control de todos los insumos que conllevan el proceso de producción.

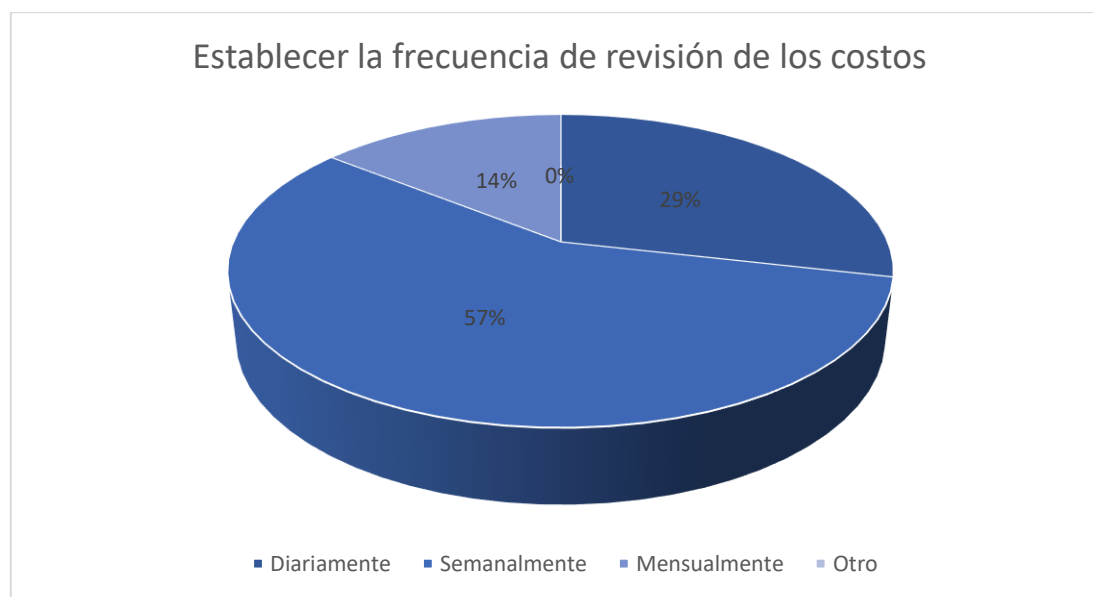
Pregunta N° 3.

¿Con qué frecuencia realiza un análisis detallado de los costos de alimentos y bebidas?

Tabla 24 Determinar la regularidad con la que se revisan los costos

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Diariamente	2	29%
Semanalmente	4	57%
Mensualmente	1	14%
Otro	0	0%
Totales	7	100%

Figura 8: Determinar la regularidad con la que se revisan los costos



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: El 57% de las empresas entrevistadas consideran que el informe detallado de los costos de alimentos y bebidas se debe de realizar de forma semanal, para ir analizando los precios de adquisición y precio de venta al cliente, además de los costos incurridos en este proceso.

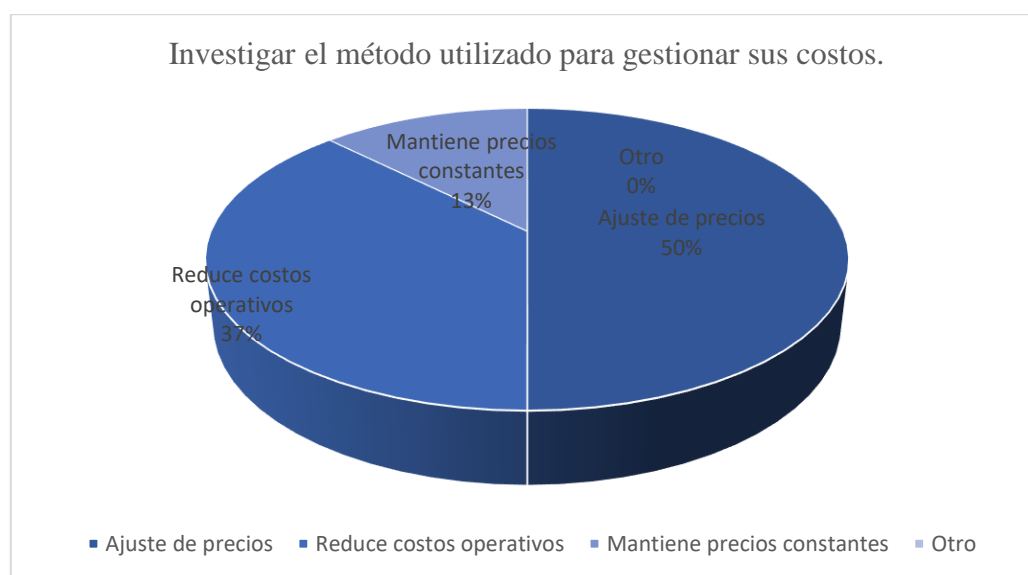
Pregunta N° 4

¿Cómo maneja las variaciones en los costos de los ingredientes o materias primas?

Tabla 25 Indagar la forma en la cual controlan sus costos.

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Ajuste de precios	4	50%
Reduce costos operativos	3	37%
Mantiene precios constantes	1	13%
Otro	0	0%
Totales	8	100%

Figura 9 Indagar la forma en la cual controlan sus costos.



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: En un porcentaje del 50% contesto que las medidas que tomaron de las distintas variaciones de los costos de los ingredientes, ajustan los precios de venta al cliente, sin bajar la calidad de sus platillos.

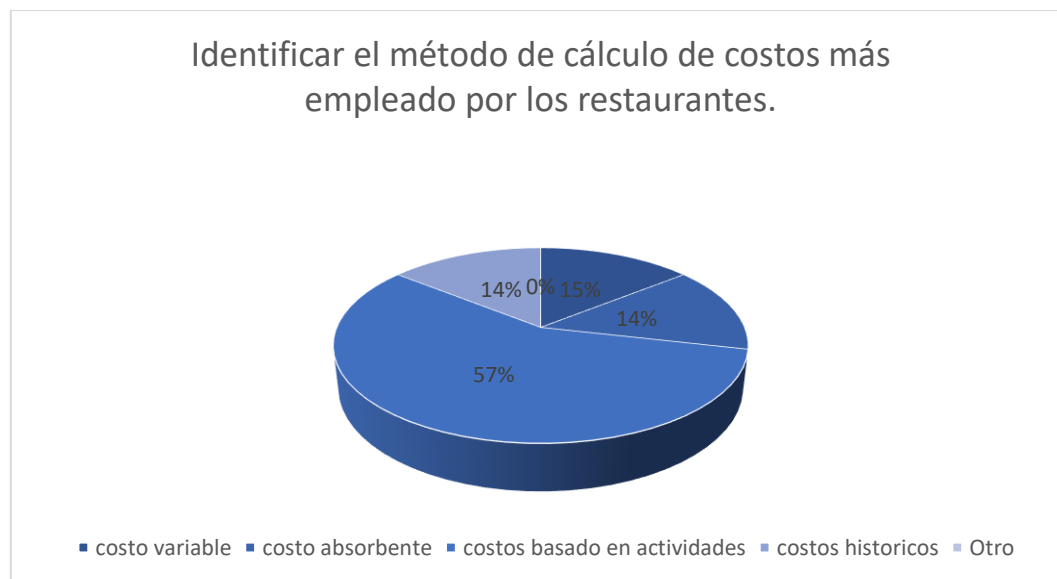
Pregunta N°5.

¿Qué tipo de sistema de costos utiliza su restaurante?

Tabla 26 Conocer cuál es el sistema de costos que más utilizan los restaurantes

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Costo variable	1	14%
Costo absorbente	1	14%
Costos basado en actividades	4	57%
Costos históricos	1	15%
Otro	0	0%
Totales	7	100%

Figura 10: Conocer cuál es el sistema de costos que más utilizan los restaurantes



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: En un 57% de las empresas evaluadas usan el sistema basado en actividades (método ABC), por lo cual concluimos que es el más utilizado por el rubro restaurantes, por motivos de adaptabilidad al tipo de negocio y eficiencia del sistema.

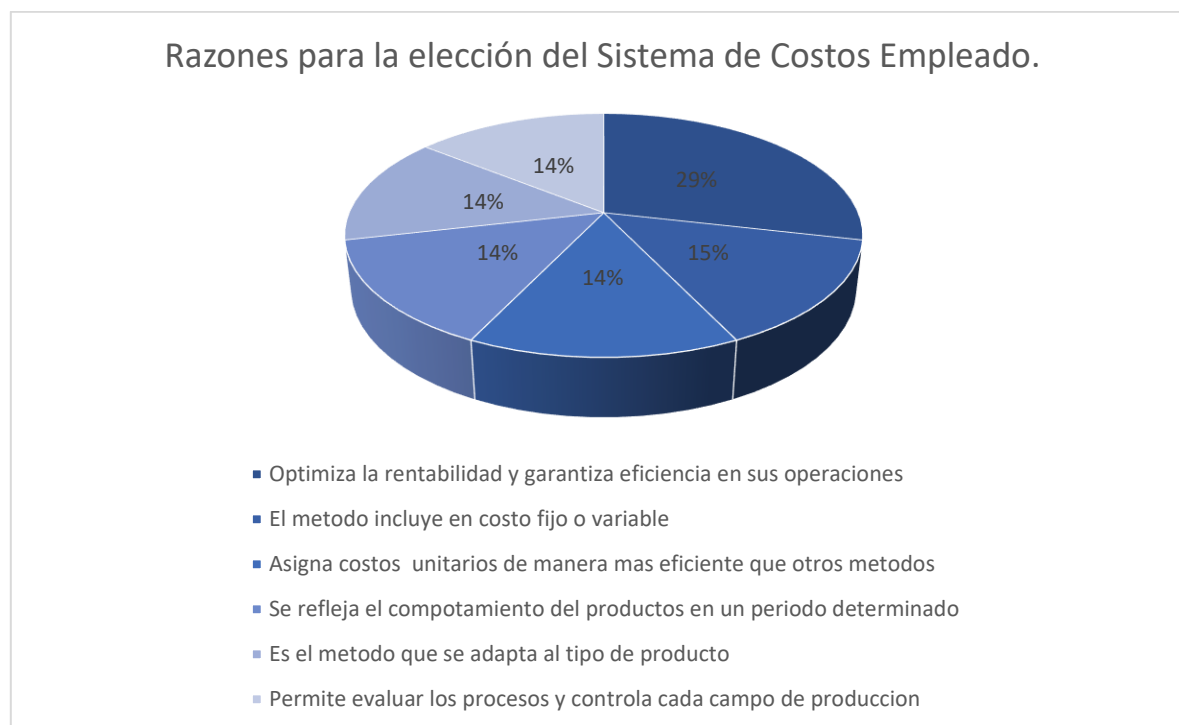
Pregunta N° 5.1

¿Cuál es la razón por la que decidieron utilizar ese sistema de costos?

Tabla 27 Justificación del Sistema de Costos Utilizado

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Optimiza la rentabilidad y garantiza eficiencia en sus operaciones	2	29%
El método incluye en costo fijo o variable	1	14%
Asigna costos unitarios de manera más eficiente que otros métodos	1	14%
Se refleja el comportamiento del productos en un periodo determinado	1	15%
Es el método que se adapta al tipo de producto	1	14%
Permite evaluar los procesos y controla cada campo de producción	1	14%
Totales	7	100%

Figura 11: Justificación del Sistema de Costos Utilizado



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: la razón que brindaron los expertos es porque el sistema de costos optimiza la rentabilidad y garantiza eficiencia en sus operaciones. Pero en general todas las respuestas se basan que el método que utiliza les refleja eficiencia, control, adaptabilidad y optimiza la rentabilidad del producto final.

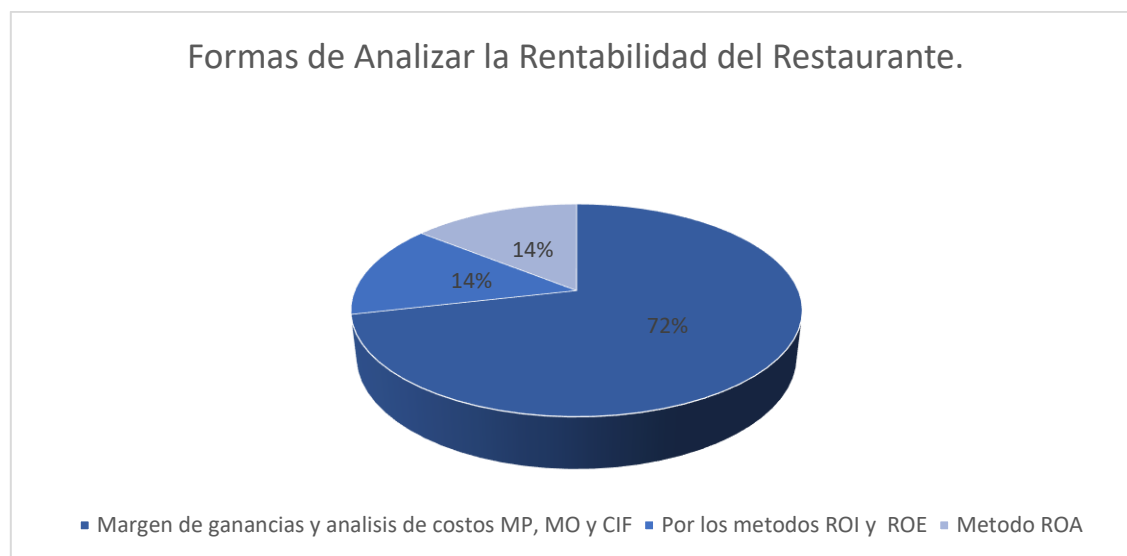
Pregunta N°6.

¿Cómo evalúan la rentabilidad de su restaurante?

Tabla 28 Métodos de Evaluación de Rentabilidad en el Restaurante

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Margen de ganancias	5	72%
Métodos ROI y ROE	1	14%
Método ROA	1	14%
Totales	7	100%

Figura 12: Métodos de Evaluación de Rentabilidad en el Restaurante



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: Cada empresa utiliza métodos diferentes para medir la rentabilidad del negocio, pero en general los contadores y administradores generales nos respondieron que se revisan de manera constante las ventas contra los gastos y costos.

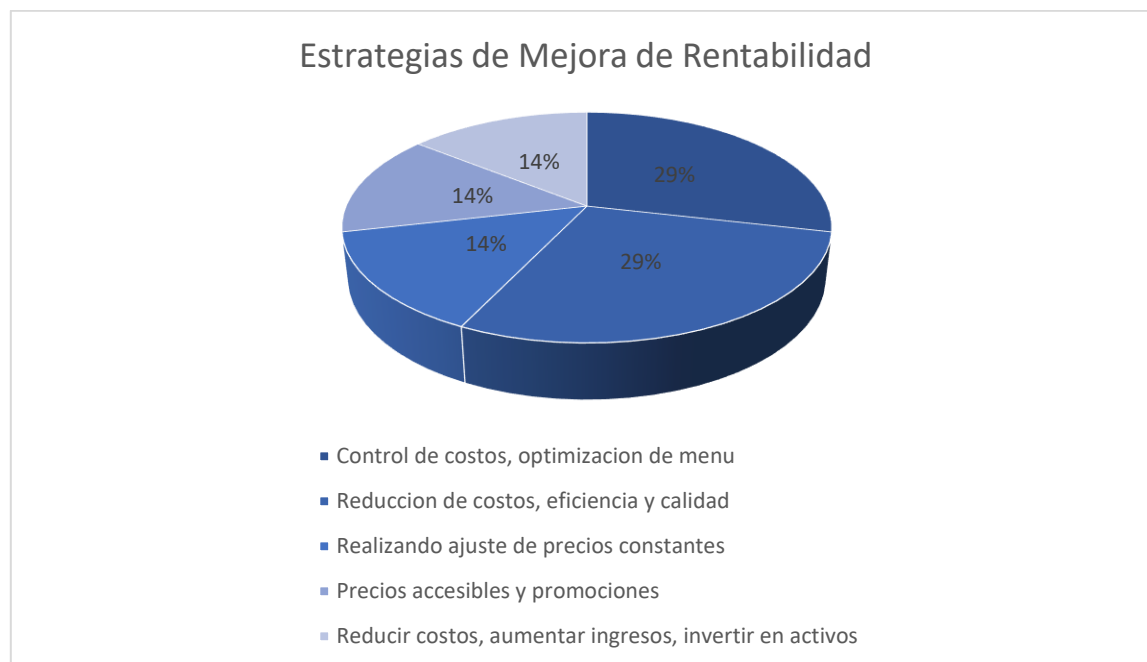
Pregunta N°7.

¿Qué estrategias emplean para mejorar la rentabilidad?

Tabla 29 Estrategias para Incrementar la Rentabilidad

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Control de costos, optimización de menú	2	29%
Reducción de costos, eficiencia y calidad	2	29%
Realizando ajuste de precios constantes	1	14%
Precios accesibles y promociones	1	14%
Reducir costos, aumentar ingresos, invertir en activos	1	14%
Totales	7	100%

Figura 13: Estrategias para Incrementar la Rentabilidad



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: En el ámbito para mejorar la rentabilidad del negocio existen muchas áreas donde se podrían observar para optimizar los recursos y generar más ingresos, en general cada una emplea métodos distintos, en esta opción fueron dos respuestas las que tuvieron más frecuencia las cuales son el control de costos y reducción de costos.

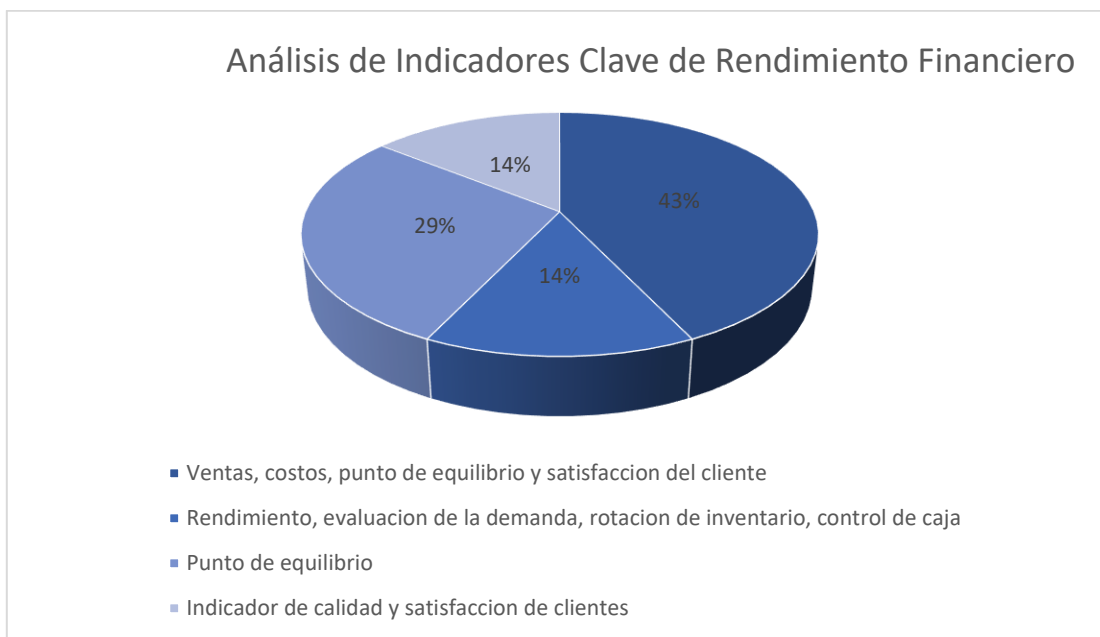
Pregunta N° 8.

¿Cuáles son los indicadores clave de rendimiento (KPI) que utilizan para medir el éxito financiero?

Tabla 30 Indicadores Clave de Rendimiento (KPIs) para Medir el Éxito Financiero

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Ventas, costos, punto de equilibrio y satisfacción del cliente	3	43%
Rendimiento, evaluación de la demanda, rotación de inventario, control de caja	1	14%
Punto de equilibrio	2	29%
Indicador de calidad y satisfacción de clientes	1	14%
Totales	7	100%

Figura 14: Indicadores Clave de Rendimiento (KPIs) para Medir el Éxito Financiero



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: En el caso del indicar de rendimiento un 29% de las empresas nos respondieron que el único indicador que utilizaban era el punto de equilibrio, mientras que un 43% respondieron que también utilizaban como indicador el punto de equilibrio, pero además de eso, analizaban las ventas, los costos y constantes evaluación de la satisfacción del cliente.

Pregunta N° 9.

¿Cuáles son los desafíos futuros que anticipa en la gestión de costos y la toma de decisiones para su restaurante?

Tabla 31 Desafíos Previstos en la Gestión de Costos y Toma de Decisiones Futuras para el Restaurante

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Aumento de costos, legislación y competencia	2	28%
Control de costos y constante revisión de precios de compras	2	29%
Inflación y mantener la calidad de los productos	2	29%
Optimizar recursos e incrementar precios	1	14%
Totales	7	100%

Figura 15 Desafíos Previstos en la Gestión de Costos y Toma de Decisiones Futuras para el Restaurante



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: Las respuestas para esta pregunta fueron muy variables, entre los principales desafíos que definen los contadores y gerentes generales de las empresas

restaurantes son la inflación de los productos, cambios en la legislación del gobierno, mantener el control de los costos, mantener la calidad de los productos y optimizar los recursos.

Pregunta N°10.

¿Qué planes tienen para abordar estos desafíos?

Tabla 32 Estrategias para Afrontar los Desafíos Identificados

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Innovación en el menú, integración tecnológica y diversificación geográfica	2	29%
Innovación, nuevos clientes y mejoras en la atención	1	14%
Calidad y personal calificado	3	43%
Ahorro de recursos y calidad de la MP	1	14%
Totales	7	100%

Figura 16 Estrategias para Afrontar los Desafíos Identificados



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: la respuesta frecuente fue la calidad y personal calificado, por lo cual podemos notar que los restaurantes han determinado que para permanecer en el mercado lo principal es no bajar la calidad de sus alimentos, conllevado con la atención al cliente, debido a que además de ofrecer un producto también va de la mano el servicio.

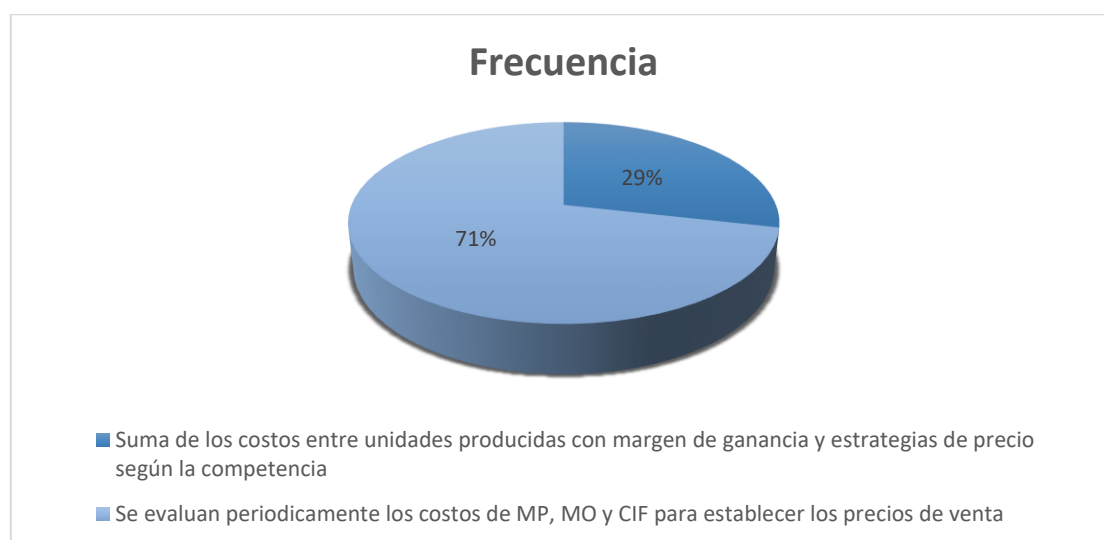
Pregunta N° 11.

¿De qué manera establecen los costos unitarios de cada platillo y colocan los precios de venta al público?

Tabla 33 Determinación de Costos Unitarios y Estrategias de Fijación de Precios de los Platos

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Suma de los costos entre unidades producidas con margen de ganancia y estrategias de precio según la competencia	2	29%
Se evalúan periódicamente los costos de MP, MO y CIF para establecer los precios de venta	7	71%
Totales	7	100%

Figura 17 Determinación de Costos Unitarios y Estrategias de Fijación de Precios de los Platos



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: En general las empresas utilizan métodos similares para establecer costos unitarios y un margen de ganancia similar, con un 71% se evalúa periódicamente los precios de la materia prima y los demás costos incurridos.

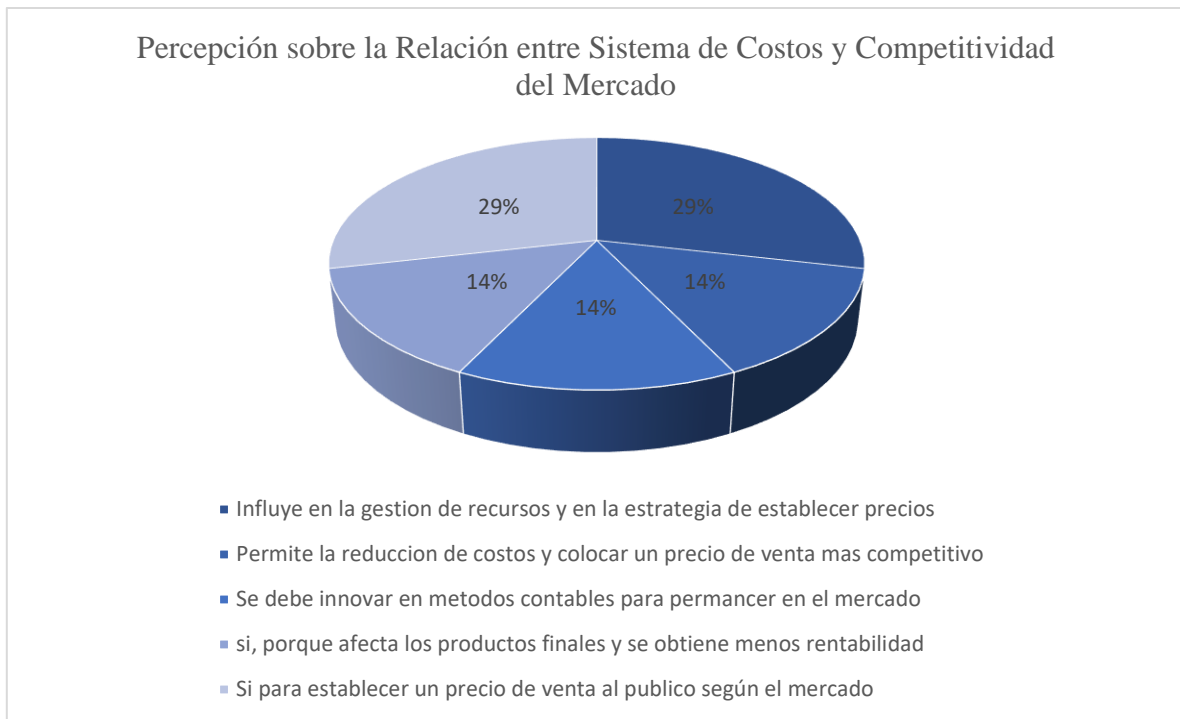
Pregunta N°12.

¿Cree usted que esté relacionado el sistema de costos con la competitividad del mercado?

Tabla 34 Relación entre el Sistema de Costos y la Competitividad del Mercado

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Influye en la gestión de recursos y en la estrategia de establecer precios	2	29%
Permite la reducción de costos y colocar un precio de venta más competitivo	1	14%
Se debe innovar en métodos contables para permanecer en el mercado	1	14%
Sí, porque afecta los productos finales y se obtiene menos rentabilidad	1	14%
Si para establecer un precio de venta al público según el mercado	2	29%
Totales	7	100%

Figura 18 Relación entre el Sistema de Costos y la Competitividad del Mercado



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: Pudimos deducir que el sistema de costos si puede influir en un restaurante para mejorar la competitividad del mercado gastronómico, ya que permite la gestión de los recursos de forma más eficiente por lo cual nos permite tener el control de los costos para poder ofrecer a los clientes los mejores precios con respecto a la competencia.

Pregunta N° 13.

¿Según su criterio el método de costos influye en las decisiones de la empresa?

Tabla 35 Percepción sobre la Influencia del Método de Costos en las Decisiones Empresariales.

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Influye en la información que nos brinda sobre costos, gastos, producción y comercialización	2	29%
Contribuye a la mejora continua de precios, rentabilidad y gastos	3	43%
Se depende del método de costos para obtener un buen resultado	1	14%
Sí, porque nos arroja los costos finales y globales del negocio	1	14%
Totales	7	100%

Figura 19 Percepción sobre la Influencia del Método de Costos en las Decisiones Empresariales



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: La mayoría de expertos entrevistados recalcaron que, el sistema de costos contribuye a la mejora de precios de venta a clientes, obtener una mejor rentabilidad al tener control de los costos y un mejor control de gastos,

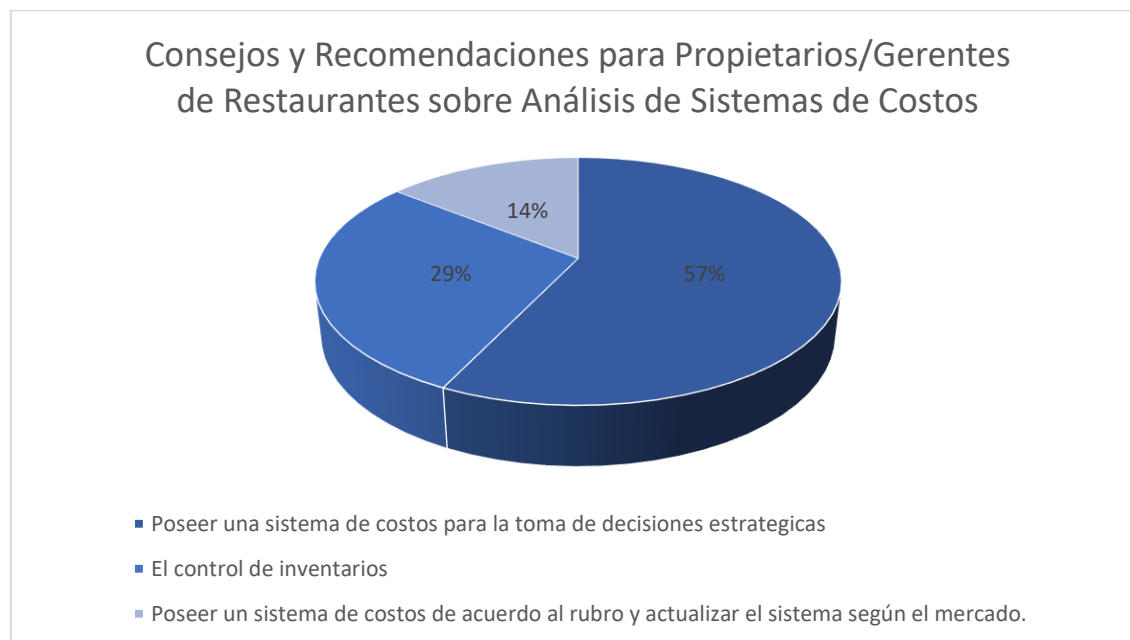
Pregunta N°14.

¿Tiene alguna recomendación o consejo para otros propietarios o gerentes de restaurantes en El Salvador en relación con el análisis de sistemas de costos?

Tabla 36 Recomendaciones o Consejos para Propietarios/Gerentes de Restaurantes sobre Análisis de Sistemas de Costos

Alternativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Poseer una sistema de costos para la toma de decisiones estratégicas	4	57%
El control de inventarios	2	29%
Poseer un sistema de costos de acuerdo al rubro y actualizar el sistema según el mercado.	1	14%
Totales	7	100%

Figura 20 Recomendaciones o Consejos para Propietarios/Gerentes de Restaurantes sobre Análisis de Sistemas de Costos



Fuente: Guía de entrevista estructurada de la investigación. Elaboración propia

Análisis e interpretación: Es esencial poseer un sistema de costos, para mantener el control de costos y analizar si estamos obteniendo pérdidas o ganancias, en general es altamente recomendable la implementación de un método de costos desde que una empresa inicia operaciones.