

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



“ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LOS RESTAURANTES DE COMIDA A LA VISTA EN EL DEPARTAMENTO DE SAN SALVADOR”

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL PRESENTADO POR:

KEYLA ROSMERY GÓMEZ BERMÚDEZ

EMERSON ABISAÍ PÉREZ ALFARO

MILENA ESMERALDA REYMUNDO SÁNCHEZ

PARA OPTAR AL GRADO DE:

LICENCIADO(A) EN CONTADURÍA PÚBLICA

NOVIEMBRE 2023

CIUDAD UNIVERSITARIA DR. FABIO CASTILLO FIGUEROA,

SAN SALVADOR,

EL SALVADOR,

CENTROAMÉRICA.

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector:	Msc. Juan Rosa Quintanilla
Vicerrectora Académica:	Dra. Evelyn Beatriz Farfán Mata
Secretario General:	Lic. Pedro Rosalío Escobar Castaneda

AUTORIDADES FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

Decana:	Licda. Celina Amaya de Calderón
Secretario:	Lic. Pedro Javier Rivas Mejía
Coordinador General de Procesos de Grado:	Maf. Ronald Edgardo Gálvez Rivera
Director de la Escuela de Contaduría Pública:	Msc. Mauricio Ernesto Magaña Menéndez
Coordinador de Procesos de Grado de la Escuela de Contaduría Pública:	Lic. Daniel Nehemías Reyes López
Docente Asesor:	Lic. Carlos Ernesto Ramírez
Tribunal evaluador:	Lic. Nelson Mauricio Herrera Rodríguez
	Lic. Abraham de Jesús Ortega Chacón
	Lic. Carlos Ernesto Ramírez

Noviembre de 2023

San Salvador, El Salvador, Centroamérica.

AGRADECIMIENTOS

A Dios quien me ha permitido la vida y la oportunidad de llegar a este punto de mi vida, a mi familia por siempre apoyarme en el transcurso de este camino, siempre ayudándome de manera incondicional para poder lograr esta meta de vida, a los docentes que impartieron sus conocimientos dándome las herramientas para poder aprender a lo largo de esta carrera universitaria.

Emerson Abisai Pérez Alfaro.

Agradezco primeramente a Dios todopoderoso por brindarme la sabiduría necesaria para alcanzar mis objetivos, a todos los catedráticos que han contribuido en mi desarrollo profesional, compañeros de trabajo y asesor por su apoyo incondicional. Finalmente agradezco a mis padres quienes han velado por mi bienestar y educación y quienes siempre estuvieron presentes motivándome en el transcurso de la carrera.

Keyla Rosmery Gómez Bermúdez

“Primeramente agradecer a Dios por su amor y misericordia, y por brindarme salud, fortaleza y sabiduría para culminar mis estudios universitarios. A mi mamá, papá y hermana, quienes son mi inspiración para salir adelante, agradezco por su amor y apoyo incondicional. A mis compañeros de trabajo de investigación, por su tiempo y apoyo mostrado durante todo el proceso, y a quienes les deseo éxitos y bendiciones. A nuestro asesor y demás catedráticos, por el tiempo y apoyo brindando, por compartir sus conocimientos y experiencias”.

Milena Esmeralda Reymundo Sánchez

ÍNDICE

CONTENIDO	N° DE PÁG.
RESUMEN EJECUTIVO	i
INTRODUCCIÓN	iii
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL, TÉCNICO Y LEGAL.	1
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1.1. Antecedentes	1
1.1.2. Formulación del problema.	3
1.1.3. Objetivos de la investigación	3
1.2. GENERALIDADES DE LOS RESTAURANTES	5
1.2.1. Categoría de los servicios de restaurantes	5
1.2.2. Restaurantes de comida a la vista en El Salvador	5
1.2.3. Antecedentes de los restaurantes	5
1.2.4. Clasificación de los restaurantes en El Salvador	6
1.2.5. Menú de los restaurantes de comida a la vista en El Salvador.	6
1.2.6. Datos estadísticos de contabilidad formal de restaurantes en El Salvador	7
1.2.7. Negocios de servicios de comida en El Salvador	8
1.2.8. La merma de los alimentos en los restaurantes.	9
1.2.9. Inocuidad de los alimentos	9
1.3. GENERALIDADES DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS	10
1.3.1. Importancia y objetivos de la contabilidad de costos	10
1.3.2. El proceso administrativo y la contabilidad de costos.	11
1.3.3. Elementos del costo.	12
1.4. CONTABILIDAD DE COSTOS DE LOS RESTAURANTES	13
1.4.1. Sistemas de costos de restaurantes.	13
1.4.2. Estructura de costos de restaurantes bajo el método directo.	16
1.5. DETERMINACIÓN COSTO DE PRODUCCIÓN EN EL SALVADOR.	20
1.6. COSTEO Y ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS EN EL SALVADOR	22
1.7. CONCEPTOS Y DEFINICIONES	23
1.8. MARCO TÉCNICO	24
1.9. MARCO LEGAL	28

1.9.1.	Código de Comercio.	29
1.9.2.	Código Tributario	31
1.9.3.	Reglamento de Aplicación del Código Tributario.	33
1.9.4.	Ley de Impuestos Sobre la Renta.	35
1.9.5.	Código de Salud	35
1.9.6.	Norma Técnica para autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento del MINSAL.	36
1.9.7.	Ley General Tributaria Municipal	38
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		40
2.1.	ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN	40
2.1.1.	Enfoque	40
2.1.2.	Tipo de investigación	40
2.2.	UNIDAD DE ANÁLISIS	40
2.3.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS EN LA INVESTIGACIÓN	41
2.3.1.	Técnicas	41
2.3.2.	Instrumentos	43
2.4.	PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	43
2.5.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE INFORMACIÓN	43
CAPÍTULO III: ANÁLISIS Y ESTRUCTURA DEL SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS PARA RESTAURANTES DE COMIDA A LA VISTA.		46
3.1.	PLANTEAMIENTO DEL CASO	46
3.2.	ESTRUCTURA DEL CASO PRÁCTICO	47
3.3.	CASO PRÁCTICO: SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS DIRECTO	47
3.3.1.	Estandarización de las recetas.	49
3.3.2.	Sistema de costos directo.	56
3.3.3.	Análisis de la estructura del costo mediante sistema de costos directo.	92
CONCLUSIONES		93
RECOMENDACIONES		95
Bibliografía		97
ANEXOS		101

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Tipos de restaurantes	7
Tabla 2	Menú de almuerzo	8
Tabla 3	Costo de la materia prima directa	17
Tabla 4	Costo de la mano de obra directa	18
Tabla 5	Costo del año anterior del restaurante	19
Tabla 6	Costo bajo el método PEPS	28
Tabla 7	Costo bajo el método costo promedio ponderado	29
Tabla 8	Receta estándar carne guisada	49
Tabla 9	Receta estándar carne asada	50
Tabla 10	Receta estándar pollo a la plancha	51
Tabla 11	Receta estándar salpicón	52
Tabla 12	Receta estándar albóndigas	52
Tabla 13	Sub receta estándar arroz con zanahoria	53
Tabla 14	Sub receta estándar ensalada fresca	53
Tabla 15	Sub receta estándar fresco de jamaica	54
Tabla 16	Sub receta estándar fresco de tamarindo	54
Tabla 17	Merma y rendimiento de la materia prima	55
Tabla 18	Inventario inicial al 01 de febrero de 2023	56
Tabla 19	Orden de producción de la carne guisada	58
Tabla 20	Orden de producción del arroz con zanahoria	59
Tabla 21	Orden de producción de ensalada fresca	60

Tabla 22	Orden de producción de fresco de jamaica	61
Tabla 23	Orden de producción de carne asada	62
Tabla 24	Orden de producción de fresco de tamarindo	63
Tabla 25	Orden de producción de pollo a la plancha	64
Tabla 26	Orden de producción del salpicón	65
Tabla 27	Orden de producción de albóndigas	66
Tabla 28	Detalle de compras de materia prima	67
Tabla 29	Costo de mano de obra directa por mes	68
Tabla 30	Distribución de mano de obra directa a cada orden de producción	69
Tabla 31	Costos indirectos variables	72
Tabla 32	Distribución de mano de costos indirectos de fabricación variables a cada orden de producción	73
Tabla 33	Consumo de materiales febrero 2023	76

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Estructura del sistema de acumulación de costos bajo el método directo para restaurantes de comida a la vista	47
-----------------	---	----

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1	Guía de preguntas
Anexo 2	Fichas documentales
Anexo 3	Matriz de análisis entrevista al especialista en contabilidad de costos en restaurantes de comida a la vista
Anexo 4	Planilla personal de cocina
Anexo 5	Registro en kárdex

RESUMEN EJECUTIVO

La contabilidad de costos es aquella que define, mide, identifica y analiza los elementos del costo asociados con la producción y comercialización de bienes y servicios, uno de sus objetivos primordiales es comunicar la información financiera y no financiera a la administración para la toma de decisiones. Los inversionistas cuando aportan su capital, en un negocio su objetivo principal va precisamente enfocada en la obtención de utilidades, esto contrasta con la conducta generalizada del consumidor, ya que este desea adquirir bienes y servicios a bajo costo y de calidad.

Se puede notar a simple vista que los intereses tanto del inversionista como del consumidor son opuestos por lo tanto se debe buscar un equilibrio que permita satisfacer ambos intereses, y en este aspecto la contabilidad de costos es una herramienta útil ya que genera información para ayudar a la administración en la planeación, control y evaluación de las operaciones de la entidad, también genera informes para determinar utilidades y costos unitarios, contribuyendo al fortalecimiento de los mecanismos de control entre las áreas de la entidad para el logro de sus objetivos.

La presente investigación se desarrolló de manera documental abarcando la temática de la estructura del costo de los restaurantes de comida a la vista, se indagó si estos establecimientos utilizan un sistema de costos para determinar sus costos de producción y costos unitarios, que les pueda brindar un mayor control de sus cifras para la toma de decisiones.

En el diseño de la investigación se desarrolló bajo el enfoque cualitativo utilizando el método hipotético inductivo que nos permitió la recopilación y análisis de documentos actuales. La técnica e instrumento utilizado en la investigación consistió en la sistematización bibliográfica y la entrevista la cual se realizó a un experto especializado en la contabilidad de costos, la cual nos ayudó a identificar las deficiencias contables que existen en estos establecimientos.

Finalmente se llegó a la conclusión que la contabilidad de costos para los restaurantes de comida a la vista puede contribuir a un mejor control, ya que este sector carece de un sistema contable de costos, y se apoyan en procesos extra contables para la determinación y análisis de las cifras afectando en la transparencia de la información.

Se recomienda desarrollar una propuesta viable para que los restaurantes de comida a la vista puedan adoptar un sistema de costos, para brindar un mejor control y análisis de la información para que pueda ayudar a la administración a una eficaz evaluación y control de las operaciones de la empresa.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad las empresas buscan generar utilidades mediante sus operaciones de venta al consumidor y la reducción de gastos, muchas veces los propietarios no le dan la debida importancia a técnicas que les pueden ayudar a controlar de una manera eficaz sus operaciones como la contabilidad de costos, utilizando procesos extra contables para definir sus precios y márgenes de ganancia sin importar que estos no sean viables muchas veces para reducir gastos o por desconocimiento, de que la contabilidad de costos puede resultar una herramienta útil para la planeación, control, y evaluación de las operaciones de la empresa. Por lo tanto, el estudio a desarrollar se basa en brindar una propuesta de la implementación de un sistema de costos adecuado para este sector.

En el presente trabajo de tipo documental, contiene tres apartados: el primer capítulo el cual contiene el planteamiento del problema, donde se detalla que la falta de un sistema de costos en los restaurantes de comida a la vista puede implicar una deficiencia a la entidad y afectar en la falta de control de las cifras, en el marco teórico se encuentra información general y específica de nuestra temática, apoyada con su respectivo marco técnico y legal.

En el capítulo dos se describe la metodología de la investigación describiendo el enfoque y tipo de investigación, así también como la unidad de análisis que proporciono información importante sobre la temática, el cual fue un experto de la contabilidad de costos, y también se detalla la técnica e instrumento utilizados.

Por último, en el capítulo tres se presenta la propuesta del sistema de costos directos para el sector de restaurantes de comida a la vista, brindando un ejemplo práctico que empieza desde la

compra de materiales, continuando con su traslado a producción en proceso para finalizar con el producto terminado, además, se muestra el cálculo de la distribución de la mano de obra y los costos indirectos en el costo de las porciones producidas y con ello permite determinar el costo de producción total y unitario de estas, cada etapa del caso práctico cuenta con los respectivos registros contables correspondientes al igual que los Estados de Costos respectivos.

La propuesta permitirá al sector de restaurantes de comida a la vista contar con una herramienta contable que aporte un mejor control de sus costos de producción y los elementos de costo que intervienen en el proceso productivo de este rubro.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL, TÉCNICO Y LEGAL.

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.1. Antecedentes

En los últimos años la creación y crecimiento de los restaurantes se ha apreciado considerablemente convirtiéndose en uno de los principales motores económicos y fuentes de empleo en el país, de acuerdo a la DIGESTYC en 2016 habían registradas 787 instituciones cuya actividad económica es restaurante, distribuyéndose por zona de la siguiente manera: zona occidental 60, zona central 645 y zona oriental 79; donde un 74,4% son sin franquicia, es decir, asumen el compromiso de formar sus propias estrategias, modelos de negocio y de operación, este rubro principalmente busca diversificar sus productos, con el fin de cumplir con las necesidades del mercado. Por lo que se vuelve indispensable que cuenten con un sistema de costos que permita un mejor control sobre la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (Corado & Rivas, 2019).

La Oficina Nacional de Estadística y Censos del Banco Central de Reserva registró para el año 2016, 265 establecimientos del sector restaurantes en el departamento de San Salvador. Dicha información fue obtenida por medio del Oficial de Información del Banco Central de Reserva.

De acuerdo a la información proporcionada por la Oficial de Información y Respuesta de la Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa (CONAMYPE), para el año 2016 se registraron dos microempresas cuya actividad económica es restaurantes en el departamento de

San Salvador, su razón social se denomina Maya Café Restaurante y Bocadoitos Salvadoreños en los municipios de San Salvador y Ayutuxtepeque respectivamente.

El análisis de la estructura de los costos es necesario para el desarrollo de este tipo de negocios, debido a que muchas veces los precios que se establecen en la carta de menú son fijados en base a lo que el propietario considera tomando como referencia los precios de la competencia, la opinión de terceros de acuerdo a su experiencia y diferentes procesos propios; como consecuencia no cuentan con información veraz y oportuna para el control de los costos y la toma de decisiones.

Debido al aumento de la demanda, los restaurantes se esfuerzan por brindar un excelente servicio al “mejor” precio posible, con el fin de atraer clientes, por lo que los propietarios al enfrentarse a una competencia de mercado bastante fuerte recurren a establecer sus precios tomando de referencia los precios de la competencia, sin considerar que al hacerlo no toman en cuenta circunstancias especiales como el hecho de que la competencia tenga gastos y costos diferentes a los de su restaurante, otro método comúnmente utilizado es de fijar precios en función de lo que el restaurante considera, es decir, para establecer el precio se valora exactamente el costo de la materia prima y dentro del precio se deja un margen de ganancia aproximado para cubrir mano de obra directa, costos indirectos de fabricación y un margen de beneficio para los propietarios, sin aplicar métodos contables que pueden ayudar a optimizar los recursos que participan en la producción de los diferentes platillos de comida ofrecidos, esto a causa que se está obteniendo rentabilidad y no sienten la necesidad de contar con el apoyo de un contador público o porque consideran que representa un gasto que pueden ahorrarse.

A consecuencia de la cultura informal que se practica en muchos restaurantes donde los cálculos son realizados en base a lo que el propietario considera por la experiencia que lleva en el rubro, generalmente se excluyen elementos necesarios para poder establecer una estructura de costos fiable, por lo que es necesario que cuenten con un adecuado sistema de costos que contribuya a optimizar los recursos tanto humanos, técnicos, materiales y financieros. Al no tener un sistema de costos establecido difícilmente podrán determinar costos unitarios confiables lo que provoca vulnerabilidad en el control de los costos y en la toma de decisiones. En vista de esta problemática se pretende realizar una investigación documental que permita analizar la estructura de costos en los restaurantes de comida a la vista.

1.1.2. Formulación del problema.

¿En qué medida la falta de una estructura de costos puede perjudicar a la gerencia de los restaurantes de comida a la vista en la toma de decisiones y en la fiabilidad de la información?

1.1.3. Objetivos de la investigación

A) Objetivo general

Recopilar información acerca de la estructura de costos de los restaurantes de comida a la vista, mediante el análisis de los componentes, procesos y recursos que intervienen en los costos de este sector en el departamento de San Salvador.

B) Objetivos específicos

- Identificar los elementos que forman parte de la estructura de costos de un restaurante de comida a la vista.
- Estandarizar las recetas para obtener un mejor control de la materia prima y el tiempo invertido en la preparación de las porciones a servir.
- Proponer un sistema de costos directo para ayudar a la dirección en la planeación, evaluación y control de las operaciones del restaurante.
- Aplicación de un catálogo de cuentas estructurado a un sistema de costos directos de restaurantes de comida a la vista que proporcione los elementos necesarios, para el adecuado orden y clasificación de las cuentas contables.
- Asentar los registros contables en el Libro Diario y Mayor que refleje el movimiento de la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos variables que intervienen en la preparación de las porciones de comida en los restaurantes de comida a la vista.
- Realizar los estados de costos de materia prima directa consumida, estado de costos de materiales indirectos consumidos, estado de costo de producción y el estado de costos de lo vendido.
- Determinar el costo unitario de las porciones producidas mediante el sistema de costos directo.

1.2. GENERALIDADES DE LOS RESTAURANTES

1.2.1. Categoría de los servicios de restaurantes

Choy Zevallos (2012) afirma que los restaurantes brindan servicios híbridos, ya que cuando el cliente visita el restaurante va tanto por los alimentos como por el servicio.

Por medio de un espacio continuo Hansen y Mowen (2007) presentan la diferencia entre las empresas que proporcionan un servicio puro o productos manufacturados, ubicando a los restaurantes como una empresa que brinda tanto un producto como un servicio.

1.2.2. Restaurantes de comida a la vista en El Salvador

En El Salvador, el concepto de comida a la vista, hace referencia a aquellos restaurantes en los que el cliente puede visualizar y pedir la comida que quiere consumir, ya sea en el mismo establecimiento o para llevar (El Salvador y Bitcoin, 2022, 01s).

1.2.3. Antecedentes de los restaurantes

En El Salvador, al igual que en el resto de países del mundo, el servicio de restaurantes aparece para satisfacer la necesidad de las personas de ingerir alimentos fuera de casa. Antes de la década de los 70's, el servicio de restaurante que se ofrecía a la población se limitaba a puestos de comida instalados en puntos estratégicos de la ciudad, en los cuales la afluencia de personas era alta y constante.

En 1958 se inaugura el Club y Hotel Salvadoreño ubicado cerca de la Plaza principal de San Salvador, luego este fue transformado en Hotel únicamente, siendo el primer hotel formal de

aquella época el cual contemplaba las bases del concepto que hoy en día se utiliza. Por tal razón uno de los principales servicios que este ofrecía era el servicio de banquetes de su restaurante, considerado como el primer Restaurante formal establecido en El Salvador. Posteriormente en el año de 1860 fue inaugurado el Hotel y Restaurante de Francia propiedad de la viuda de Fouche y Cía. Ubicado frente al colegio la Asunción. Para este mismo año y por la creciente demanda que existía por este tipo de servicios fue aperturada la Casa de Huéspedes, Cervecería y Café de Krietz y Cousin, a tan solo media cuadra del Hotel y Restaurante Francia. Para los años de 1876 se inauguró frente al Parque Central el Gran Restaurante de William Molen y el Casino Salvadoreño el cual fue construido en la esquina de la Primera Calle Oriente y la Cuarta. (Reseña de los Restaurantes de El Salvador, 2018).

1.2.4. Clasificación de los restaurantes en El Salvador

La clasificación de los restaurantes en El Salvador está dada de acuerdo a la tabla 1.

1.2.5. Menú de los restaurantes de comida a la vista en El Salvador.

De acuerdo a Corado & Rivas (2016) el 46.1% de los restaurantes en El Salvador son especializados en un tipo de comida en particular, por ejemplo: Pizza, hamburguesas, carnes, pollos, sushi, etc.

Por otra parte, se demostró que el 53.9% de los restaurantes ofrecen un menú variado. Los restaurantes de comida a la vista ofrecen un menú variado a sus clientes, los cuales a su vez pueden ver y pedir la comida que quieren consumir, este menú puede estar clasificado de la siguiente manera de acuerdo a la Tabla 2.

Tabla 1*Tipos de restaurantes*

Tipo	Concepto
Fast Foods	Mejor conocidos como "comida rápida", son los que se caracterizan por la estandarización en el proceso de sus alimentos y servicio. Se encuentran ligados a las grandes cadenas comerciales, y se suelen servir alimentos de fácil preparación para acelerar el proceso. ^a
Restaurantes a la carta	Son los que tienen todos sus platillos disponibles dentro de su menú. Los comensales eligen el platillo que más les agrada de la carta y los meseros se encargan de llevarla hasta su mesa y cada alimento tiene un precio asignado, por lo que hay menos variantes en este estilo. ^b
Restaurantes de comida a la vista	Similares a los restaurantes a la carta, ya que cuentan con un menú pero con la diferencia que los comensales pueden ver la comida lista para su consumo. ^c
Restaurante buffet	En este tipo de restaurantes se sirven los platos fríos y calientes los cuales se encuentran dispuestos sobre una mesa para que los comensales se sirvan la cantidad que deseen. ^d
Restaurante de especialidades	Ofrece a sus comensales un tipo de comida, es decir ofrece platillos de acuerdo a su especialidad como: <u>comida vegetariana, pescados y mariscos, carnes rojas.</u> ^e

Nota: ^a (Cursos Gastronomía, 2019). ^b (Grupo Pampas, s.f.). ^c (El Salvador y Bitcoin, 2022).^d

(Corbusé, 2021).^e (Cursos Gastronomía, 2019)

1.2.6. Datos estadísticos de contabilidad formal de restaurantes en El Salvador

En El Salvador según el estudio presentado en el 2016 sobre el perfil económico y social de los restaurantes presentado por la ARES y UTEC, el 86% de los restaurantes llevan contabilidad formal por lo que el 14% no la están llevando a nivel general del país.

Tabla 2*Menú de almuerzo*

Clasificación	Alimentos
Sopa	Res, pata, gallina, pollo, tortilla, frijoles, etc
Marisco	Pescado frito, lonja empanizada, camarones (empanizados o al ajillo), etc
Pollo	Frito, asado, guisado, etc
Carne (res)	Asada, bistec, picado de verduras, etc
Carne (cerdo)	Chuleta, bistec, chicharones entomatados etc
Pasta	Lasaña, chow mein etc

Nota: Esta tabla fue elaborada tomando como referencia el panorama general de las cartas de menú de los restaurantes de comida a la vista del país. Por lo general cada plato se sirve con arroz, ensalada y tortillas de maíz.

Por otra parte, el departamento de San Salvador se ubica dentro de la zona geográfica central; la cual, según las estadísticas, el 90% de los restaurantes lleva contabilidad formal y un 10% informó no llevarla (Corado & Rivas, 2019).

1.2.7. Negocios de servicios de comida en El Salvador

El experimentado restaurantero y presidente de la Asociación de Restaurantes de El Salvador (ARES), confirmó que se ha dado un crecimiento de negocios de servicios de comida, pero que muchos de estos son negocios informales, incluso emprendimientos de personas que nunca han estado en un negocio de la gastronomía. A raíz de esta situación comenta que existe la necesidad de que se preparen profesionalmente en el manejo de costos y otros temas relacionados como el manejo de inventarios (Reyes, 2021).

1.2.8. La merma de los alimentos en los restaurantes.

La merma es la pérdida de producto como resultado de la preparación de los alimentos, se debe tener en cuenta que esta merma generada es importante ya que podría generar un gasto en el centro de consumo. Para calcularla se debe conocer el precio inicial del ingrediente, su peso bruto y a este se le debe restar el peso neto, es decir el peso que se tiene una vez que el ingrediente este cocinado.

Una vez conocida la diferencia se debe dividir entre el peso bruto y multiplicarla por cien

$$\text{Merma} = ((\text{PB}-\text{PN})/\text{PB}) * 100$$

Algunos aspectos que se deben tomar en cuenta con relación a la merma es que se deben adecuar las porciones a un peso establecido, para generar un estándar en los platillos y así evitar el exceso de materia prima, el error humano también aporta al desarrollo de merma, por lo tanto, es necesario mantener capacitado al equipo para minimizar las fallas en el procesamiento de la materia prima. (Sigma service, s.f)

1.2.9. Inocuidad de los alimentos

La inocuidad alimentaria es la garantía de que un alimento no causará ningún tipo de daño en el organismo del consumidor cuando se prepara o se consume de acuerdo con el uso previsto.

Una de las herramientas para apoyar la inocuidad alimentaria es la Norma ISO 22000, la cual define los requisitos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos, la misma es aplicada a cualquier sector relacionado con la industria de alimentos, identificando así su aplicación para el sector restaurante.

La Norma ISO 22000 tiene los siguientes objetivos:

- Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza.
- Fomentar la cooperación entre todas las partes involucradas en la cadena alimentaria.
- Reforzar la seguridad alimentaria.
- Optimizar los procesos a lo largo de la cadena alimentaria (Virtual Training Lteam. (15 de septiembre de 2019).

1.3. GENERALIDADES DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

La Contabilidad de Costos se relaciona con el análisis de la información de costos para uso interno de una entidad, con el fin de ayudar a la gerencia en la toma de decisiones, control y planeación. Esta contabilidad analiza los elementos del costo sean estos directos e indirectos (Iglesias, 2018).

1.3.1. Importancia y objetivos de la contabilidad de costos

Existen dos problemas con los cuales las empresas se enfrenta y es importante resolver, que son los siguientes:

- Los inversionistas que aportan recursos económicos, esperan obtener beneficios a corto o largo plazo.
- Los consumidores desean adquirir los productos a un bajo costo y con buena calidad.

Analizando estos argumentos, el problema radica en que los puntos de vista de los inversores y los consumidores son opuestos, y por lo tanto la gerencia debe encontrar un equilibrio que satisfaga los intereses de ambas partes.

En todo este proceso la entidad puede apoyarse de la información generada por la Contabilidad de Costos, la cual brinda diferentes análisis y proyecciones con información que oriente en los cursos de acción a seguir, permitiendo evaluación y control de las cifras. Sin duda es una herramienta muy útil en los restaurantes. (Iglesias, 2018)

Palacios (2013) afirma que la finalidad u objetivos de la contabilidad de costos son:

- Suministrar información para la valuación de los inventarios y la determinación de los resultados.
- Suministrar información para el planeamiento y control de las operaciones de la empresa.
- Suministrar información para la obtención de costos destinados a la dirección para la toma de decisiones (p. 26).

1.3.2. El proceso administrativo y la contabilidad de costos.

La contabilidad de costos, es una herramienta útil para las entidades porque les permite planificar y controlar las cifras. En el proceso de planificación, la gerencia desarrolla políticas, metas, estrategias, objetivos y actividades que finalmente se integran en los planes. Este plan debe ser cuantificado y expresado con una herramienta llamada presupuesto.

El presupuesto maestro de las empresas puede ser realizado utilizando las técnicas que proporciona la contabilidad de costos. Este presupuesto contiene el detalle de todos aquellos presupuestos elaborados de acuerdo con el rubro de cada empresa

El control es la otra etapa del proceso administrativo en el cual la contabilidad de costos es muy relevante ya que por medio de esta herramienta se puede establecer un control interno contable y un seguimiento adecuado a los presupuestos los cuales facilitan el control a la administración, y permiten seguir medidas de acción definidas. (Iglesias, 2018)

1.3.3. Elementos del costo.

Según (Iglesias, 2018) entre los elementos del costo de producción tenemos:

- a) **Materiales:** son los principales recursos que se utilizan en la producción, los cuales se transforman en productos terminados con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación estos se clasifican en directos que son aquellos materiales que se pueden identificar en la fabricación del producto terminado, también están los materiales indirectos los cuales tienen una relevancia relativa frente a los directos.
- b) **Mano de obra:** es el esfuerzo mental y físico que una persona emplea en la fabricación de un producto.

Los costos de mano de obra se dividen en mano de obra directa y mano de obra indirecta. La mano de obra directa es aquella que se involucra de una manera directa en la elaboración de un producto terminado y de una manera fácil puede ser relacionada con el producto, en cambio la mano de obra indirecta es aquella que no tiene relación directa con las funciones

de producción por ejemplo el trabajo del contador de costos o de un supervisor de planta de producción

- c) **Costos indirectos de fabricación:** son aquellos costos acumulados de la mano de obra y materiales indirectos más todos aquellos incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo.

1.4. CONTABILIDAD DE COSTOS DE LOS RESTAURANTES

1.4.1. Sistemas de costos de restaurantes.

De acuerdo a Salas (2005) “para poder determinar con exactitud los costos del establecimiento gastronómico, debemos establecer un sistema que nos permita calcularlos”.

Para el cálculo del costo se necesita la siguiente documentación básica: orden de producción: receta básica/orden de banquete, lista de materiales a utilizar en la receta básica, distribución y cálculo de horas hombre a utilizar, hoja de costos: materia prima y materiales, hoja de gastos: mano de obra, sus cargos sociales y gastos de fabricación (p.67-68).

a) Según el control de la producción.

“El sistema elegido para el servicio de alimentos y bebidas es por órdenes porque la demanda se anticipó a la oferta” (Salas, 2005, p.67).

El sistema de órdenes de producción "puede ser utilizado en la industria gastronómica, ya que por lo general se les manda hacer determinado número de menús" (Vargas Moreno, Avila Rodríguez, 2019)

De acuerdo a Choy Zevallos (2012) “ las empresas de servicios utilizan los sistemas tradicionales de costeo por órdenes de trabajo y por procesos”.

Morillo Moreno (2009) afirmó lo siguiente:

El sistema de costos en los servicios de restaurantes es híbrido, donde se acumulan gran cantidad de costos asociados al servicio por departamento, y luego con fines de fijar tarifas y calcular los cobros a los clientes por servicios se realiza una identificación por órdenes del cliente, según la cantidad consumida (platos, bebidas y otros). Específicamente, el costo de los alimentos (material directo) se identifica por plato o servicio consumido por cada cliente mientras que los costos asociados a mano de obra y otros costos generales son identificados e imputados al centro de costos correspondiente. A los clientes les son asignados dichos costos de alimentos por plato consumido más un margen bruto de beneficio con el cual se espera cubrir los costos de personal, los costos generales y el beneficio neto, por cuanto los costos de mano de obra y costos generales son indirectos, lo cuales según Rodríguez (2004), no se costean por unidad (plato o ración de comidas) sino en forma departamental y por totales.

Analizando estos resultados, Giménez (2007) menciona que “los sistemas híbridos son aquellos que adoptan características de ambos costeos (por órdenes y por procesos)” (P.38) .

b) Según el momento de obtención.

“El sistema elegido para el servicio de alimentos y bebidas es predeterminado porque se calcula antes del desarrollo de la operación gastronómica, estándar porque buscamos medir la eficiencia” (Salas, 2005, p.67).

Los restaurantes pueden aprovechar las ventajas de la aplicación del método de costos estándar, el cual se materializa a través de las recetas estándar de los diferentes platos que hacen parte de la carta (Peña Sánchez, 2010, p.152).

Choy Zevallos (2012) afirma que “el único costo considerado directo es el costo de los materiales asociados a la preparación de cada plato (alimentos), los cuales son cuantificados a través de recetas estándar”

A partir de las recetas estándar de cada uno de los platos, se pueden calcular los costos estándares del total de comida. Al determinar los costos estándares se puede conocer cuánto debería costar cada uno de los platos que se ofrecen en el menú (Mejjide, 2006, P.169).

c) Según los elementos del costo.

Para un restaurante el método de costeo que se recomienda es el directo, ya que según Aguirre (2013) “al utilizar el sistema de costos directos para el cálculo del costo de un producto o servicio, se tiene en cuenta sólo aquellos directamente asignables, con criterios objetivos, al producto o servicio correspondiente” (P.42).

1.4.2. Estructura de costos de restaurantes bajo el método directo.

Bayona Rodríguez (2020) afirmó lo siguiente:

El cálculo del coste directo de un plato en un restaurante, empieza por conocer la cantidad de material que se precisa de cada ingrediente y el precio unitario de cada uno. Seguidamente, se divide el coste total por el número de raciones producidas y así se obtiene el coste de una ración.

Un formato para determinar el costo de la materia prima directa se muestra en la tabla 3.

Para conocer el costo unitario por ración se utiliza la siguiente fórmula:

$$\text{Costo unitario por ración} = \frac{\text{Costo de MPD.}}{\text{Número de raciones producidas}}$$

Al costo unitario por ración, podría añadirse el costo del personal de cocina que ha intervenido directamente en su elaboración. Para ello deberíamos de calcular el costo anual del empleado, horas de trabajo efectivo del año y cronometrar el tiempo que cada empleado de cocina ha destinado a la elaboración de dichos platos, un formato para determinar el costo de la mano de obra directa se muestra en la tabla 4.

Para conocer el costo unitario por ración se utiliza la siguiente fórmula:

Tabla 3*Costo de la materia prima directa*

Nombre del plato: _____

Materia prima	Precio (\$/lb)	Cantidad (libras)	Costo x raciones
Ingrediente 1			
Ingrediente 2			
Ingrediente 3			
...			
Ingrediente x			
Total			

Nota: Precio: costo del ingrediente por cada unidad de medida. Cantidad: requerimiento necesario para la elaboración de una cantidad determinada de raciones. Costo x raciones: resultado de la multiplicación entre el precio del ingrediente y la cantidad requerida para la elaboración.

Costo unitario por ración = $\frac{\text{Costo de MOD}}{\text{Número de raciones producidas}}$

Número de raciones producidas

Por tanto, para el autor en el caso de un restaurante el total del costo directo podría estar conformado por la materia prima directa más mano de obra directa.

- **Fijación del precio de venta del plato.**

Determinado el total de costo directo, para fijar el precio de venta será preciso incluir todos los demás costos de difícil asignación (gas, mesero, luz, agua, alquiler etc). Para este cálculo se podrían analizar los costos del año anterior del restaurante, utilizando el formato de la tabla 5.

Tabla 4*Costo de la mano de obra directa*

Empleados	Costo anual	Horas efectivas	Costo/hora	Tiempo cronometrado	Costo de x raciones
Empleado 1					
Empleado 2					
...					
Empleado x					
Total					

Nota: costo anual: sueldo chef y auxiliares, horas efectivas: horas realmente laboradas, costo/hora: costo anual entre horas, tiempos cronometrados: tiempo invertido en la preparación, costo de raciones: costo por hora por el tiempo invertido.

El costo total del plato se determina de la siguiente manera:

$$\text{Costo total del plato} = \frac{\text{Total de costos directos}}{\% \text{ costos directos}}$$

Para establecer el precio de venta se incluirá al costo total del plato el margen de beneficio deseado, así:

$$\text{Precio de venta} = \text{Costo total del plato} \cdot (1 + \text{margen deseado})$$

De igual manera Salas y Garcia (2015) confirman que para el cálculo del costo total de un plato puede emplearse el sistema de costes directos, bajo este método en primer lugar debe calcularse el costo de la materia prima y el coste del personal que ha intervenido directamente en la elaboración del plato.

Tabla 5*Costos del año anterior del restaurante*

Costos del año anterior	\$	%
Costos directos (MPD y MOD)		
Costos indirectos		
Costos totales del año anterior		

Nota: donde el porcentaje de costos directos es igual a los costos directos del año anterior entre costos totales del año anterior.

Para conocer el costo de la mano de obra directa se precisa conocer el costo total anual de cada empleado, las horas de trabajo efectivo que trabaja en el año y el tiempo destinado para elaborar el plato. El costo total directo estaría integrado tanto por el costo de la materia prima y la mano de obra directa.

Para conocer el costo total en el que se le incluye el resto de costes del restaurante (camarero, luz, agua, gas, alquiler del local...), se aplica un porcentaje, el cual podría calcularse analizando la relación entre los costos directos y el resto de costos del restaurante en el año anterior.

En este sentido, el costo total del plato es el cociente entre los costos directos previamente calculados y el porcentaje que representa los costos directos sobre los costos totales de la relación que hubo el año anterior.

“Para fijar el precio de venta se añadirá al costo total, el margen de beneficio deseado” (p. 60-62).

Hansen y Mowen (2007) afirman que los restaurantes tienden a incurrir en costo más altos al ofrecer lugares o vistas más atractivas, decorados y llenos de plantas, este ambiente puede conllevar a que fijen un precio más alto, debido a que los clientes pueden utilizar el precio y las apariencias de las instalaciones, como la clave principal para la calidad de un servicio.

Para el cálculo del costeo de un producto, los costos se pueden clasificar en tres elementos:

- Los materiales directos, los cuales se pueden cargar en forma directa a los platos que ofrece el restaurante, ya que se puede utilizar la observación directa para medir la cantidad consumida por cada uno.
- La mano de obra (Ej: un chef en un restaurante)
- Costos indirectos (Ej: el detergente para lavar platos de un restaurante)

A diferencia de una empresa manufacturera que, para la determinación del costo de sus productos, recurre a los sistemas de costeo tradicional, en donde los costos involucran sus tres componentes (materia prima, mano de obra directa y cargos Indirectos), el costo de alimentos y bebidas sólo tiene en cuenta la materia prima en la determinación de costos de los platos o bebidas servidos a los clientes (Peña Sánchez, 2010, p. 141).

1.5. DETERMINACIÓN COSTO DE PRODUCCIÓN EN EL SALVADOR.

A través de la unidad de industrialización se desarrolló el webinar denominado “cómo determinar los costos de producción” en el cual se brindó a las MYPE participantes algunos detalles para determinar el valor de sus bienes y servicios.

En dicho webinar la técnica de la unidad de industrialización afirmó que en El Salvador dentro de toda su experiencia profesional algunas micro y pequeñas empresas tienen la dificultad de analizar sus costos para la toma de decisiones o que no llevan bien cuantificados sus costos, es decir, muchas veces los costos son colocados al azar y determinan sus precios sin tener bien cuantificado en realidad cuánto les cuesta producir sus productos o servicios.

Por otra parte, se detalla que los elementos del costo de producción son los siguientes:

- Costo de materia prima
- Costo de mano de obra directa
- Costos indirectos de producción

Por lo tanto, para determinar correctamente el costo de producción de los productos de una empresa, se deben identificar los siguientes elementos:

- Identificar la materia prima que intervienen en el proceso de producción en el mes.
- Identificar la mano de obra directa que esté relacionada al proceso productivo, determinar cuántas horas van a dedicar a la producción y cuál es el salario mensual de estas personas.
- Identificar los costos indirectos mensuales como la energía, agua, gas, la mano de obra indirecta (el ayudante del cocinero, el encargado de realizar las compras, limpieza, etc) y la depreciación de maquinaria y equipo.

La sumatoria de los tres elementos del costo darán como resultado el total del costo de producción.

Para determinar el costo unitario se divide el costo total entre las unidades producidas en el mes (estas pueden ser pronosticadas).

Para determinar el precio de venta se utiliza la siguiente formula:

$$\text{Precio} = \text{costo total unitario} + \% \text{ rentabilidad deseada} (\text{Costo total unitario})$$

De acuerdo a la experiencia de la técnica de la unidad de industrialización hay micro y pequeñas empresas que dan sus productos por debajo del costo y como consecuencia no se están obteniendo los resultados esperados, por lo que es importante que las mismas determinen correctamente el costo que le cuesta producir cada producto y los respectivos precios de venta (Conamype El Salvador, 2021, 42s).

1.6. COSTEO Y ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS EN EL SALVADOR

El Centro de Fomento de la Innovación y el Emprendimiento (CEFIE) de la Universidad de El Salvador y con el apoyo de la Escuela Hotelera del Caribe, organizó el webinar denominado "costeo y estandarización de recetas", en el cual se compartieron experiencias y conocimientos de temas gastronómicos a estudiantes, emprendedores y empresarios gastronómicos de El Salvador y de la Universidad de El Salvador.

El asesor de pequeños y medianos restaurante quien fue el encargado de impartir dicho webinar, explicó que la receta estándar es una herramienta que además de detallar los ingredientes con las cantidades que se deben de incorporar para elaborar un determinado plato y los pasos para su preparación, también sirve de herramienta para determinar el costo de una ración de comida ya que al conocer cuántos materiales se van a necesitar y el precio unitario de estos al multiplicarlos

da como resultado cuánto costo producir la porción en relación a la materia prima utilizada y al dividir el costo de producción entre el número de raciones producidas se obtiene el costo unitario de estas. (Escuela Hotelera del Caribe, 2020, 08s).

1.7. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

a) Sistemas de costos

Es el conjunto de métodos o procedimientos formales, técnicos y administrativos, que implementan las empresas para controlar los costos (Westreicher, 2021).

b) Comida a la vista

Más bien se denomina cocina a la vista. Es decir, aquella que se realiza (por parte de los cocineros) a la vista del cliente, pudiendo elegir el plato que desea comer o viendo cómo se prepararán otras viandas (Larrosa, 2021).

c) Franquicia

Según la Real Academia Española, franquicia "Es la concesión de derechos de explotación de un producto, actividad o nombre comercial otorgada por una empresa a una o varias personas en una zona determinada" (Real Academia Española, 2022).

d) Estructura de costos

La estructura de costos o estructura de costes es la suma de todos los gastos en que una empresa debe incurrir para existir y llevar a cabo su propia actividad productiva. En otras palabras,

la estructura de costos tiene en cuenta todo aquello que es necesario para que una empresa desarrolle su modelo de negocio (Quintana, 2022).

e) Sistema de costos directo

Es aquel en el cual se acumulan para el cálculo del costo de producción lo relacionado a los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación excluyendo los costos fijos porque carecen de relación con el volumen de la producción. (Hansen, 2007)

f) Merma

Es la pérdida de producto como resultado de la preparación de los alimentos, siendo una situación muy común en los restaurantes y puede ocurrir en cualquier etapa ya sea en el abastecimiento, almacenamiento y preparación de los alimentos. (Sigma service, s.f)

1.8. MARCO TÉCNICO

La sección 13 de la NIIF para PYMES denominada “Inventarios”, establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios mantenidos para la venta y suministros de materiales utilizados en el proceso de producción.

a) Medición de los inventarios.

La medición de los inventarios será al importe menor entre el costo y el precio estimado para la venta menos los costos de terminación y venta.

b) Costo de los inventarios.

Esta incluido por los costos de compra, costos de transformación y otros costos incurridos para darles su condición y ubicación actuales.

c) Costo de adquisición.

El costo de adquisición es el que comprende el precio de compra y las erogaciones directamente atribuibles a la adquisición de mercadería como lo son: los aranceles de importación y otros impuestos (siempre y cuando no sean recuperables de las autoridades fiscales), transporte, entre otros, además se debe de deducir todos aquellos descuentos o rebajas comerciales para determinar el costo de adquisición.

Una entidad puede adquirir inventarios con pago aplazado. En algunos casos, el acuerdo contiene de hecho un elemento de financiación implícito, por ejemplo, una diferencia entre el precio de compra para condiciones normales de crédito y el importe de pago aplazado. En estos casos, la diferencia se reconocerá como gasto por intereses a lo largo del periodo de financiación y no se añadirá al costo de los inventarios.

d) Costos de transformación.

El costo de producción comprende los costos directamente relacionados con las unidades de producción como la mano de obra, y los costos indirectos de producción fijos o variables en los que se haya incurrido para convertir las materias primas en producto terminado los cuales serán distribuidos sistemáticamente.

Son costos indirectos fijos de producción los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, mientras que, los costos indirectos variables de

producción son los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción obtenida.

e) Distribución de los costos indirectos de producción.

La distribución de los costos indirectos de producción entre los costos de transformación se distribuirá sobre la base de la capacidad normal de los medios de producción, entendiéndose como capacidad normal la producción que se espera obtener en circunstancias normales. Los costos indirectos fijos serán distribuidos sistemáticamente y no se incrementará por niveles de producción bajos ni por la capacidad ociosa; los costos indirectos no distribuidos deberán de considerarse como gastos. Cuando los períodos de producción sean altos, el importe de costo indirecto distribuido a cada unidad de producción se disminuirá, para que no se valoren los inventarios por encima del costo. Los costos indirectos variables se distribuirán, a cada unidad de producción, sobre la base del nivel real de uso de los medios de producción.

f) Costos excluidos de los inventarios.

Los costos excluidos del costo de los inventarios se deben considerar como gastos en el período, como, por ejemplo: desperdicios anormales de materiales, mano de obra u otros costos de producción; costos de almacenamiento cuando no sean necesarios para el proceso productivo; costos indirectos de administración cuando estos no contribuyan a dar su condición a los inventarios y ubicación actual y los costos de venta.

g) Costo de los inventarios para un prestador de servicios.

Componen los costos que estén directamente atribuibles a la producción como: mano de obra y costos del personal directa e indirectamente atribuibles, los costos relacionados con las ventas y con la administración deberán de reconocerse como gastos.

h) Técnicas de medición de los costos.

Los métodos que se pueden utilizar de acuerdo al párrafo 13.16 son: costo estándar, método de los minoristas o el precio de compra más reciente.

El método de los minoristas consiste en medir el costo reduciendo el precio de venta por un porcentaje de margen bruto.

i) Formulas del costo.

Una entidad medirá el costo de los inventarios utilizando el método PEPS o el costo promedio ponderado cuando los bienes y servicios producidos no sean segregados para proyectos específicos. Es importante mencionar que la Norma no permite el método UEPS

- **Método PEPS**

El cual consiste que las mercancías que se adquirieron de primero serán las que van hacer vendidas de primero, tal como se muestra en la tabla 6.

- **Costo promedio ponderado**

Consiste en sumar el costo de las existencias y dividirlo entre las unidades existentes para determinar el costo de venta ponderado, tal como se muestra en la tabla 7.

Tabla 6

Costo bajo el método PEPS.

Fecha	Descripción	Unidades (1)	Costo por Unidad (2)	Costo de inventario (1x2)	Costo de bienes vendidos
1 de enero	Saldo inicial	1000	10	10000	
2 de febrero	Venta	(200)	10	(2000)	2000 *
	Saldo	800	10	8000	
25 de febrero	Adquisición	400	15	6000	
25 de marzo	Venta	(900)		(9500)	9500**
	Saldo	300	15	4500	

Nota: *200(10) =2000, ** 800(10) =8,000 y 100(15) =1,500. Debido a que la segunda venta es de 900 y en existencias se tiene 800 con un costo de 10 por unidad y 400 con un costo de 15, se toman los 800 por el costo de 10 cada una y de los 400 se toman 100 para completar la salida de los 900 con la diferencia que el costo de estas 100 será de 15 ya que es el costo por unidad que les corresponde.

j) Deterioro de valor de los inventarios.

Al final de cada ejercicio se debe evaluar el deterioro de los inventarios el cual puede estar dado por: daños, obsolescencia, entre otros; por lo que se deben de medir a su precio de venta menos los costos de terminación y venta y reconocer una pérdida por deterioro de valor (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, 2015).

1.9. MARCO LEGAL

Los restaurantes se encuentran en la obligación de dar cumplimiento a los aspectos formales y sustantivos establecidos en las leyes mercantiles y tributarias vigentes en el país, por lo tanto, se consideran las siguientes:

Tabla 7

Costo bajo el método costo promedio ponderado.

Fecha	Descripción	Unidades (1)	Costo por Unidad (2)	Costo de inventario (1x2)	Costo de bienes vendidos
1 de enero	Saldo inicial	1,000	10	1,0000	
2 de febrero	Adquisición	200	10	2,000	
25 de febrero	Adquisición	400	15	6,000	
Total, de bienes disponibles para la venta		1,600	11.25*	18,000	
Total, bienes vendidos en el período		(1,200)	(11.25)		(13,500)
Inventario al final del período		400	11.25	4,500	

Nota: *Esta tabla muestra la forma en como calcular el costo bajo el método de costo promedio

ponderado al final del período, para los cual se realiza la siguiente operación:

$18,000/1,600=11.25$, donde los 18,000 representa la suma del costo del inventario y 1,600 las unidades existentes antes de restar los bienes vendidos.

1.9.1. Código de Comercio.

Según (Código de Comercio, 1970) en los artículos 435 al 455 se encuentran las obligaciones que un comerciante debe cumplir respecto a llevar contabilidad.

Los comerciantes están obligados a llevar contabilidad de acuerdo a los sistemas generalmente aceptados de contabilidad y los registros siguientes: Estados Financieros, Diario y Mayor, y los demás que sean necesarios; dichos registros deben llevarse en castellano y las cuentas se llevarán en colones o dólares de los Estados Unidos de América, el Diario y Mayor se podrán llevar en un solo registro.

Los comerciantes individuales cuyo activo sea inferior a \$12,000.00 llevarán la contabilidad por ellos mismos o por quien ellos deleguen, mientras que, si el activo es superior o igual a \$12,000.00 están obligados a llevar contabilidad por medio de contadores, empresas legalmente autorizadas o bachilleres debidamente acreditados.

Los registros obligatorios deben llevarse en libros empastados o en hojas separadas las cuales deben encontrarse debidamente foliadas y autorizadas por el contador público autorizado nombrado por el comerciante, cuando sea comerciante social estas deben ser el auditor externo quien autorice los registros y libros.

Las operaciones deben asentarse diariamente, la contabilidad debe ser clara, en orden cronológico, sin blancos, sin raspaduras, tachaduras y sin señales de alteración.

Para que el Balance General, Estado de Resultados y Cambios en el Patrimonio surtan efectos frente a terceros deben estar certificados por el contador público autorizado y ser depositados en el Registro de Comercio, de acuerdo al artículo 474 del Código de Comercio obliga a las personas naturales con activos igual o superior a \$12,000.00 a depositar sus Balances de fin de ejercicio al Registro de Comercio, esta obligación incluye a las sociedades. Los comerciantes cuyo activo sea inferior a \$12,000.00 deberán de llevar un libro para asentar separadamente los gastos, compras, ventas tanto al crédito como al contado y al final de cada año harán un balance general.

Los comerciantes deben conservar los registros y sus anexos como: cartas y facturas que reciban y las copias que emitan los cuales servirán de comprobantes por diez años y hasta cinco años después de la liquidación.

1.9.2. Código Tributario

En los artículos 142 y 143 establece las obligaciones que los sujetos pasivos deben de cumplir referente a los inventarios y los métodos de valuación permitidos.

- **Registro de control de inventarios.**

Es obligación para los sujetos pasivos que transfieran bienes muebles corporales siempre y cuando formen parte del activo realizable el llevar registros de control de inventarios que refleje su real movimiento, valuación, resultado de las operaciones, valor efectivo y actual de los bienes, además de poseer una descripción de los bienes que permita identificarlos plenamente el cual se llevará de manera permanente y constituirá un registro especial e independiente de los demás registros.

En el registro de control de inventario también debe incluirse cualquier ajuste, descuento e incremento de precios.

- **Inventario físico.**

Se debe practicar inventario físico cuando se comienza un negocio y al final de cada ejercicio impositivo cuando se obtengan ingresos gravables de la manufactura o elaboración, transformación, ganadería, producción, extracción, adquisición o enajenación de materias primas, mercaderías, productos o frutos naturales, accesorios, repuestos o cualesquiera otros bienes, nacionales o extranjeros, ya sean para la venta o no.

Del inventario físico se debe realizar un detalle con las especificaciones de cada grupo, se debe indicar la cantidad, el precio neto, unidad de medida y el valor total, este detalle debe constar

en un acta la cual estará firmada por el contribuyente, el representante o apoderado y el contador. Así también se debe registrar un resumen del inventario practicado en el libro de Estados Financieros legalizado. Si al treinta y uno de diciembre existieran diferencias entre el inventario físico y el registro de control de inventario se estas deberán de ser justificadas.

- **Obligación de informar**

Informar a la administración tributaria entre enero y febrero de cada año el formulario firmado por el contribuyente o apoderado legal y el contador (F-983) al cual se le debe anexar el detalle del inventario físico practicado de cada uno de los bienes de los inventarios y la valuación de estos, siempre y cuando sus ingresos sean iguales o superiores a dos mil setecientos cincuenta y tres salarios mínimos (\$1,004,845).

- **Adopción de uno de los métodos de valuación de inventario.**

El sujeto pasivo está en la obligación de adoptar uno de los métodos de valuación de inventarios establecidos por la Administración Tributaria o solicitar autorización para adoptar uno diferente a estos. (Código Tributario, 2000)

- **Métodos de valuación de inventario.**

Los inventarios se valuarán al costo de adquisición el cual incluirá los desembolsos necesarios para que la mercadería llegue a bodegas o al lugar de destino, utilizando uno de los siguientes métodos:

- a) **Costo según última compra:** cuando un artículo es comprado en diferente fecha y a un costo diferente, el artículo se valorará con el costo que haya tenido el último artículo de la misma naturaleza comprado.
- b) **Costo promedio por aligación directa:** se determinada dividiendo la suma del valor de las últimas cinco compras entre las unidades que se hayan obtenido en estas, en caso que las compras fueren menores a cinco se determinara por las que se hayan efectuado.
- c) **Costo promedio:** consiste en determinar un promedio ponderado del costo de las existencias al principio del período y el costo de las compras o de las producciones del período.
- d) **Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS):** consiste en que los artículos que fueron adquiridos de primero serán las que se venderán primero, por lo que, el valor de las existencias al final del período corresponde a las últimas que fueron producidas o compradas. (Código Tributario, 2000)

1.9.3. Reglamento de Aplicación del Código Tributario.

- **Registro de control de inventario.**

La sección cuarta del Reglamento de Aplicación del Código Tributario establece que el registro de control de inventario se llevará por cada establecimiento, el cual deberá contener un encabezado con el título del registro, nombre del contribuyente, NIT y NRC, una descripción del producto que permita individualizarlo e identificarlo y contener el folio respectivo; como mínimo

el registro de control de inventario debe contener las siguientes columnas las cuales deben de estar en el orden tal y como se describen a continuación:

- a) La fecha de la operación;
- b) Descripción de la operación que origina la entrada o salida de los bienes, o el ajuste en el precio de los bienes, especificando la referencia al documento y partida correspondiente, tales como: compras a proveedores, devoluciones de clientes, descuento o rebaja en precio por los proveedores, ventas a clientes, devoluciones de proveedores, retiro de bienes, traslado o desafectación originada por casos fortuitos o fuerza mayor;
- c) Precio unitario de entrada y salida de los bienes;
- d) Número de entradas de unidades, y precio total de costo de entrada de los bienes neto de IVA, debiendo incluir además los descuentos, rebajas e incrementos de precio que le efectúen los proveedores;
- e) Número de salidas de unidades, y precio total del costo de salida de los bienes, de conformidad al método de valuación de inventarios que fiscalmente haya adoptado el contribuyente; y,
- f) Saldo de unidades y valores de costo de acuerdo al método de valuación que fiscalmente haya adoptado el contribuyente (Reglamento de Aplicación del Código Tributario, 2001)

1.9.4. Ley de Impuestos Sobre la Renta.

El artículo 29 numeral 11) establece que el costo de las mercaderías y de los productos vendidos se determinará sumando al inventario inicial el valor de costo de producción, el costo de las mercancías u otros bienes adquiridos restándole el importe de las existencias al final del ejercicio.

Las existencias al inicio y final del período impositivo deberán guardar relación con las anotaciones del registro de control de inventario y las actas de inventario, por lo que, si existen diferencias en el costo de venta estas deben considerarse como no deducibles de la renta obtenida.

Además, el mismo artículo en el inciso tercero establece que el costo de producción es el que está integrado por: la materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación, del cual solamente será deducible el costo de producción correspondiente a lo vendido. (Ley de Impuesto Sobre la Renta 1991).

1.9.5. Código de Salud

El artículo 83 determina que será el Ministerio de Salud quien emita las normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y las de los locales y lugares en que se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan dichos artículos, así como de los medios de transporte.

De acuerdo al artículo 86 literal b) el Ministerio de Salud Pública es el encargado de la supervisión del cumplimiento sobre las normas de alimentos y bebidas destinadas al consumo humano por lo que dará preferencia a los siguientes aspectos referentes a los restaurantes:

- a) Encargado de la inspección y control de la manipulación, elaboración, almacenamiento, refrigeración, distribución de los alimentos y bebidas, de las materias primas que se utilicen, de las maquinas, instalaciones y todo lo relacionado con la manipulación de los alimentos en restaurantes.
- b) Autoriza la instalación y funcionamiento de los restaurantes, para lo cual la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento debe presentar los documentos necesarios para que le puedan otorgar el permiso, tales como: la solicitud, ficha sanitaria, certificados de salud, entre otros.
- c) El examen médico inicial y periódico de gicos para conocer la calidad, pureza, composición y nutrición de los alimentos y bebidas.
- d) El examen médico inicial y periódico de las personas que manipulan los alimentos y bebidas, para descubrir que si padecen enfermedades transmitibles o son portadores de gérmenes patógenos.
- e) Certificado de salud de los empleados, el cual deberá renovarse cada seis meses o por un período menor si fuere necesario en caso de no poseer dicho certificado la persona no podrá ingresar o mantenerse en su lugar de trabajo. (Código de Salud, 1988).

1.9.6. Norma Técnica para autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento del MINSAL.

- **Requisitos para que se otorgue permiso de instalación y funcionamiento sanitario para establecimientos alimentarios.**

De acuerdo con el artículo 10 (Norma Técnica para autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento del MINSAL, 2022) la persona natural o jurídica propietaria de un establecimiento que requiere permiso para su funcionamiento, debe ingresar en el SPS o presentar a la Dirección de Salud Ambiental (DISAM) o sus regionales, lo siguiente:

- a) Solicitud llena completamente.
- b) Declaración jurada autorizada por el Ministerio de Salud.
- c) Ficha sanitaria de acuerdo con el tipo de establecimiento, mediante la cual presenta autoevaluación de las condiciones sanitarias del establecimiento para el cual solicita el permiso.
- d) Comprobante de pago del arancel.
- e) Copia del Documentos Único de Identidad del representante legal o persona natural, en caso de extranjeros Carné de Residente o Pasaporte.
- f) Copia de escritura de constitución de sociedad o modificación de ésta (aplica únicamente a persona jurídica).
- g) Certificados de salud de los manipuladores de alimentos que incluya examen general de heces, orina y otros análisis a criterio del médico que evalúa al manipulador. Vigentes, presentar originales y copias (certificados y exámenes).
- h) Memoria descriptiva del proyecto (No es necesario para vehículos)
- i) Plan de control de plagas, insectos y roedores.

- **Procedimiento para la emisión de permiso sanitario de funcionamiento.**

De acuerdo (Norma Técnica para autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento del MINSAL, 2022) en su Capítulo IV y V establece que luego de presentada la solicitud cumpliendo con todos los requisitos del artículo 10 anteriormente señalados, se otorgará una licencia de funcionamiento provisional la cual tendrá una vigencia de tres meses.

Cuando se obtenga la licencia provisional, un delegado de salud realizará una inspección para verificar que se cumpla con los requisitos sanitarios que fueron declarados bajo juramento en la autoevaluación, de cumplir al cien por ciento con los requisitos sanitarios de la ficha técnica del MINSAL se otorgará la licencia definitiva, en caso de no cumplir con los requisitos se podrá solicitar reinspección siempre y cuando se hayan cumplido con los requisitos sanitarios críticos al cien por ciento y con los no críticos un cincuenta por ciento. En caso de no cumplir con los requisitos de una re inspección se le denegará el permiso sanitario de funcionamiento y se le revocará el permiso provisional de funcionamiento.

La licencia de funcionamiento otorgada tendrá una vigencia de cinco años para todo tipo de establecimientos, incluyendo piscinas y balnearios y deberá ser renovada por toda persona natural o jurídica como máximo diez días antes de su vencimiento.

1.9.7. Ley General Tributaria Municipal

De acuerdo al artículo 90 (Ley General Tributaria Municipal, 1991) los contribuyentes, responsables y terceros están obligados a solicitar por escrito a la Alcaldía municipal las licencias y permisos para establecimientos nuevos.

- **Requisitos para que la alcaldía de San Salvador otorgue la licencia por funcionamiento:**

- a) Retirar, completar y entregar Formulario Único de Trámites Empresariales en oficina de Punto de Atención Empresarial (PAE);
- b) Fotocopia certificada por notario del DUI y NIT del solicitante.
- c) Solvencia municipal del solicitante vigente.
- d) Fotocopia certificada por notario del testimonio de escritura pública de constitución de sociedad debidamente inscrita en el registro.
- e) Fotocopia certificada por notario de la credencial del representante legal, vigente e inscrita en el registro correspondiente.
- f) Fotocopia certificada por notario del NIT de la sociedad.
- g) Fotocopia certificada por notario del testimonio de escritura pública de Poder, si se actúa en representación de otro, o carta de autorización del propietario debidamente autenticada por notario.

La licencia por funcionamiento tiene una vigencia de un año fiscal, para tramitarla se puede realizar en cualquier mes del año cuando se primera vez, luego se debe renovar dentro de los tres primeros meses del año.

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN

2.1.1. Enfoque

La presente investigación ha sido desarrollada bajo el enfoque cualitativo mediante el uso del método hipotético inductivo. El enfoque permitió la recopilación y análisis de documentos existentes y actuales relacionados a la estructura de costos en los restaurantes de comida a la vista, en la cual se recolectó, clasificó y ordenó la información relacionada a la estructura de los sistemas de costos de los restaurantes de comida a la vista, dicha información sirvió de base para tener un mejor panorama acerca de la problemática que afronta el sector de restaurantes de comida a la vista del departamento de San Salvador relacionada a la estructura de costos.

2.1.2. Tipo de investigación

El tipo de investigación utilizado fue el descriptivo, ya que se ha buscado describir, explicar y analizar la estructura de los sistemas de costos de los restaurantes de comida a la vista, por medio del análisis documental, esto contribuyó a conocer que los restaurantes de comida a la vista únicamente incluyen la materia prima y la mano de obra directa para determinar el costo unitario de los platillos servidos.

2.2. UNIDAD DE ANÁLISIS

La unidad de análisis que proporcionó información acerca de la estructura de costos fue un experto en la contabilidad de costos en restaurantes de comida a la vista, quien cuenta con

experiencia en diferentes ramas de la contabilidad como: el área de bancos, auditoría interna y externa, y contabilidad financiera en empresas privadas, fue director suplente del Consejo de Vigilancia de la Profesión de Contaduría Pública y Auditoría y socio de la Corporación de Contadores de El Salvador, además fue representante de la Superintendencia del Sistema Financiero ante el Consejo.

Actualmente se dedica a su propia empresa en la cual ofrece servicios de auditoría y contabilidad financiera a personas naturales y jurídicas de diversos rubros económicos entre los que se pueden mencionar los restaurantes de comida a la vista.

2.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS EN LA INVESTIGACIÓN

2.3.1. Técnicas

a) Sistematización bibliográfica.

Se utilizaron recursos bibliográficos como libros de texto impresos y electrónicos, sitios web, tesis, videos y la normativa técnica y legal relacionada al tema de investigación, a continuación, se detallan las principales fuentes primarias utilizadas:

- **Documentos impresos:**
 - Contabilidad de Costos I, edición 2 por Msc. José Noel Argueta Iglesias.
- **Documentos electrónicos:**

- Administración de Costos Contabilidad y Control, 5ta edición por Don R. Hansen y Maryanne M. Mowen.
- Contabilidad Hotelera, de Restaurantes y de Gestión, edición 1 por Alcides Peña Sánchez.
- Contabilidad de Costos, cuarta edición por Juan García Colín
- Contabilidad de Costos 5ta edición revisada, escrito por Oscar Gómez Bravo.
- Gerencie.com
- Scribd.com
- Perfil económico y social del sector restaurantes en El Salvador.
<https://www.utec.edu.sv/vips/uploads/investigaciones/investigacion84.pdf>

- **Documentos audiovisuales:**

- ¿Cómo determinar costos de producción? <https://www.youtube.com/watch?v=YI-pszmNdqs>
- Costeo y estandarización de recetas
<https://www.youtube.com/watch?v=Cns9z2UvPyI>

b) Entrevista.

Esta técnica se utilizó con el objetivo de ampliar sobre los costos de producción en los restaurantes de comida a la vista, por lo que se obtuvo la opinión de un experto. La entrevista se realizó a través de la plataforma Meet donde se le transmitió cada una de las interrogantes al experto (ver anexo 1) quien iba proporcionando la información sobre cómo en la práctica profesional los restaurantes de comida a la vista calculan los costos de producción.

2.3.2. Instrumentos

a) Fichas bibliográficas.

Se elaboraron fichas bibliográficas documentales y hemerográficas como recursos para organizar las fuentes bibliográficas consultadas relacionadas a los costos de producción (ver anexo 2).

b) Guía de preguntas.

Se elaboró una guía de preguntas abiertas con el objetivo de conocer la opinión de un experto en el tema, las cuales sirvieron de apoyo para ampliar el conocimiento sobre la problemática en estudio. Ver Anexo 1.

2.4. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

La información recabada de la entrevista fue procesada en el programa de Microsoft Word, herramienta que se utilizó para elaborar matrices con análisis detallado sobre las opiniones o respuestas a las preguntas efectuadas en la entrevista (anexo 3).

2.5. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE INFORMACIÓN

Luego de analizar la información obtenida de manera documental y a través de la técnica de la entrevista realizada a un experto, se diagnosticó lo siguiente:

De acuerdo a las consultas bibliográficas consultadas los restaurantes de comida a la vista cuentan con un sistema de costos por órdenes de producción y por procesos y de acuerdo al momento de obtención los costos se calculan predeterminadamente de manera estándar ya que este

tipo de rubro posee las recetas de los platos servidos estandarizadas lo cual significa que tienen parametrizadas la cantidad de materia prima utilizada para la elaboración de cada platillo ofrecido en el menú.

Para determinar el costo total de un platillo, se recomienda el uso del sistema de costos directos, bajo este sistema hay dos escenarios, en el primero de ellos se considera solo los ingredientes que se pueden identificar directamente en el platillo, sin embargo, a la materia prima directa también podría integrarse el costo del personal que estuvo involucrado en la preparación del plato, en ambos escenarios se agregaría un margen para cubrir el resto de costos (CIF) y un porcentaje de ganancia para el propietario, ya que todo negocio tiene como objetivo obtener beneficios por lo que ofrece.

Por otra parte, una de las metodologías recomendadas para costear un plato, es el uso de la receta estándar, al utilizar como herramienta la receta estándar, se puede identificar exclusivamente la materia prima directa, por lo que para determinar la mano de obra que ha intervenido en su elaboración y el resto de costos necesarios al precio al que se vende cada plato debería de dejar a parte de la ganancia deseada, el remanente que permita cubrir estos costos.

Sin embargo, de acuerdo a la opinión de un experto en el tema, los restaurantes de comida a la vista a pesar de llevar contabilidad formal a nivel financiero no cuentan con un sistema de costos establecido; debido a que la gestión, control y cálculo de los costos de producción los realiza el propietario del negocio de manera empírica, utilizando procedimientos extracontables con el apoyo de un programa estructurado en hojas de cálculo, los costos unitarios de los platillos servidos se determinan de acuerdo a estimaciones y experiencia, por lo que los costos no son determinados utilizando una base técnica contable confiable. La información que se obtiene para fines contables

se ve limitada corriendo el riesgo de presentar información financiera no confiable en su totalidad para la toma de decisiones. La principal problemática porque los restaurantes de comida a la vista no cuentan con un sistema de costos es por el alto costo que requiere su implementación.

Por lo tanto, en los restaurantes de comida a la vista en la práctica profesional existe la necesidad de implementar un sistema de costos que permita calcular los costos de producción y costos unitarios confiables de los diferentes platillos servidos, para disminuir la vulnerabilidad del control de costos y la toma de decisiones no acertadas.

CAPÍTULO III: ANÁLISIS Y ESTRUCTURA DEL SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS PARA RESTAURANTES DE COMIDA A LA VISTA.

3.1. PLANTEAMIENTO DEL CASO

La presente propuesta tiene su base en la investigación documental y de campo realizada, la cual consiste en el diseño y elaboración de una herramienta denominada receta estándar e implementación del sistema de acumulación de costos bajo el método directo. La receta estándar incluye tanto la materia prima a utilizar como el tiempo de mano de obra necesaria para la elaboración, la cual será de utilidad para las empresas del sector restaurantes de comida a la vista para la acumulación de sus costos bajo el sistema de acumulación de costo directo.

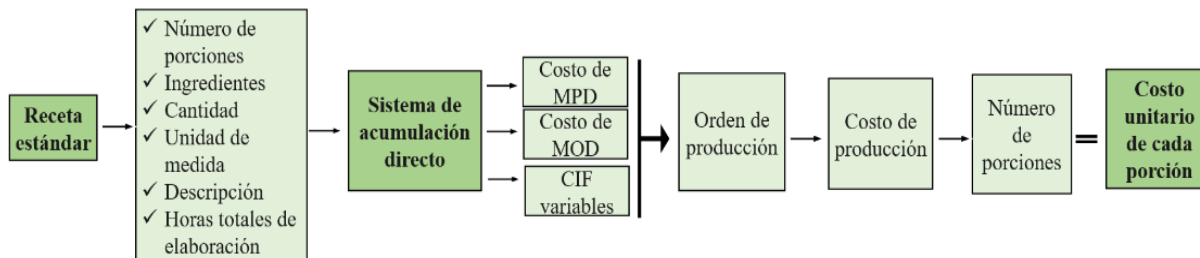
El documento propuesto tiene principalmente dos apartados los cuales son: estandarización de las recetas y aplicación del sistema de costo directo, los cuales tienen los siguientes objetivos:

- Brindar conocimientos acerca de la contabilidad de costos en el rubro gastronómico a estudiantes, emprendedores y propietarios de restaurantes de comida a la vista en el departamento de San Salvador.
- Ofrecer una guía para la determinación de los costos bajo el sistema de costo directo utilizando como herramienta la receta estándar, a emprendedores y propietarios de restaurantes de comida a la vista en el departamento de San Salvador.
- Lograr eficiencia y efectividad en el manejo y control de los costos totales y unitarios en los procesos de elaboración de los platillos del menú de los restaurantes de comida a la vista en el departamento de San Salvador.

3.2. ESTRUCTURA DEL CASO PRÁCTICO

Figura 1

Estructura del sistema de acumulación de costos bajo el método directo para restaurantes de comida a la vista



Nota: en la figura se detallan los procesos que conlleva la determinación del costo unitario por porción, usando como herramienta la receta estándar e integrando los elementos del costo bajo el sistema de acumulación directo.

3.3. CASO PRÁCTICO: SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS DIRECTO

El restaurante de comida a la vista “Egresados, S.A. de C.V” posee el control de sus costos de manera extracontable, es decir, no hace uso de un sistema de costos para calcular el costo de producción de las porciones que conforman los platillos ofrecidos en su menú, es por ello que se ha decidido proponer un sistema de acumulación de costos que permita un mejor control de estos.

De acuerdo al momento de obtención los costos serán históricos y según la naturaleza de operación se propone aplicar el sistema de costos directo y atendiendo el control de producción será por órdenes de producción.

El método de valuación de inventarios será el PEPS, debido a que por su naturaleza de operación se poseen inventarios altamente perecederos.

El costeo bajo el método directo consiste en que los elementos que integran el costo de producción son únicamente los que intervienen en el proceso productivo y que se consideran variables respecto al volumen de la producción, por lo tanto, la diferencia principal con el costeo tradicional o absorbente es que los costos indirectos de fabricación que se integran al costo de producción de las porciones serán únicamente aquellos que su naturaleza sea variable.

Además, para un mejor control de la materia prima y mano de obra las recetas de cada porción estarán estandarizadas, es decir, para la elaboración de cada porción se conoce cuanta materia prima se necesita y el tiempo que se debe invertir con el fin que tanto el chef, auxiliares o cualquier personal de cocina pueda elaborar las porciones utilizando la misma cantidad de materiales y tiempo.

Para efectos del caso práctico el restaurante contará con cinco recetas principales y cuatro sub recetas, entendiéndose como receta principal la porción de comida que distingue cada plato por ejemplo: pollo, carne, entre otros., y como sub receta las porciones que acompaña una porción principal como: arroz, ensalada y fresco, las recetas serán producidas una cada día de forma continua y las sub recetas se producirán todos los días excepto por los refrescos las cuales serán alternadas un día cada una de forma continua, la producción de cada receta será de treinta porciones diarias cada una tanto como la receta principal y sub recetas.

A los ingredientes se le aplicará un factor de merma para establecer el porcentaje de rendimiento que tiene la materia prima en la receta, como merma se ha considerado la cáscara de

los ingredientes que requieran el procedimiento de pelado y el pellejo que contienen las carnes y el pollo, el precio de compra de la materia prima será fijo bajo el supuesto que existe un acuerdo entre el restaurante y sus proveedores para mantener un precio estable.

3.3.1. Estandarización de las recetas.

Tabla 8

Receta estándar carne guisada.

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE	<i>CARNE GUISADA</i>		RECETA No.	1
			No. PORCIONES	30
			TIEMPO DE PREPARACIÓN DE MATERIALES (HRS).	0.666666667
			HORAS TOTALES	2.416666667
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	
Carne de res	7.5000	Libras	Hervir la carne cortada en trozos por 15 minutos a fuego medio y agregar 0.0027lb de sal (1.25 gramos). Hervir los tomates por 10 minutos, dejar reposar por 5 minutos para que enfrié y luego licuar agregando 0.0027lb de sal. Cocer la carne agregando 0.0100 mililitros de aceite, agregar las papas y zanahorias, luego verter la salsa de tomate y el consomé (45gramos), dejar hervir la mezcla durante 15 minutos a fuego medio.	
Papas	2.0000	Libras		
Zanahoria	1.5000	Libras		
Cebolla	0.2500	Libras		
Tomate	3.0000	Libras		
Sal	0.0055	Libras		
Aceite	0.0100	Litros		
Consomé	0.0992	Libras		

Tabla 9*Receta estándar carne asada.*

NOMBRE	CARNE ASADA		RECETA No.	2
			No. PORCIONES	30
			TIEMPO DE PREPARACIÓN DE MATERIALES (HRS).	0.333333333
			HORAS TOTALES	2
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	
Carne angelina para asar	8.0000	Libras	Cortar 8.0000 Lb de carne en trozos iguales.	
Pimienta negra	5.3000	Gramos	En un recipiente ancho agregar 25.5000 g de pimienta negra molida, 0.0454 L de salsa inglesa, 0.0628 Lb de mostaza y 0.0055 Lb de sal. Mezclar muy bien todos los ingredientes.	
Salsa Inglesa	0.0454	Litros	Pasar cada trozo de carne por la mezcla condimentada y dejar reposar por 30 minutos.	
Mostaza	0.0628	Libras	Completados los 30 minutos de reposo, poner la parrilla eléctrica a calentar. Asar por 5 minutos cada lado de la carne. Colocar cada trozo de carne que esté en su punto en papel aluminio y tapar.	

Tabla 10*Receta estándar pollo a la plancha.*

NOMBRE	<u>POLLO A LA PLANCHA</u>		RECETA No.	3
			No. PORCIONES	30
			TIEMPO DE PREPARACIÓN DE MATERIALES (HRS).	0.5
			HORAS TOTALES	1.833333333
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	
Pechuga de pollo	7.5000	Libras	Colocar una bolsa plástica sobre cada filete de pollo, golpeándolas ligeramente con el mazo hasta que alcancen un grosor uniforme. Retirar los filetes de la bolsa y sazonar con 0.0055 lb (2.5 gramos) de sal Agregar a la licuadora el resto de ingredientes 0.0992 lb (45 gramos) de consomé de pollo, 0.1320 lb (60 gramos) de cilantro, 0,2500 lb de cebolla y licuar hasta formar una pasta. Agregar la mezcla a cada filete en ambos lados con una brochita de cocina Agregar 0.0341 L (30 gramos) de aceite a la plancha grande. Calentar a fuego medio-alto hasta que se caliente y agregar los filetes. Cocinar durante 5 minutos cada lado.	
Consomé de pollo	0.0992	Libras		
Cilantro	0.1320	Libras		
Cebolla	0.2500	Libras		
Sal	0.0055	Libras		
Aceite	0.0341	Mililitros		

Tabla 11*Receta estándar salpicón.*

NOMBRE	<u>SALPICÓN</u>		RECETA No.	4
			No. PORCIONES	30
			TIEMPO DE PREPARACIÓN DE MATERIALES (HRS).	0.416666667
			HORAS TOTALES	2.166666667
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	
Carne de res	7.5000	Libras	En una cacerola se pone a cocinar la carne, los dientes de ajo y la sal, taparlo y esperar 30 minutos. Se retira la carne del fuego y se deja enfriar por 15 minutos para luego picarla en tiras finas. Luego se pone en un recipiente y se le agrega la cebolla, el cilantro picado, el jugo de limón y la sal.	
Ajo	2.0000	Unidad		
Cilantro	0.1320	Libras		
Cebolla	0.2500	Libras		
Sal	0.0055	Libras		
Limón	3.0000	Unidad		
Aceite	0.0341	Mililitros		

Tabla 12*Receta estándar albóndigas.*

NOMBRE	<u>ALBÓNDIGAS</u>		RECETA No.	5
			No. PORCIONES	30
			TIEMPO DE PREPARACIÓN DE MATERIALES (HRS).	0.416666667
			HORAS TOTALES	1.883333333
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	
Carne de res molida	11.2500	Libras	En un tazón mezclar la carne molida, la cebolla (0.50), el ajo, la salsa inglesa, la mostaza, el huevo, sal (0.0055) (y la pimienta. Luego se van a formar las albóndigas, se precalienta la sartén durante 2 minutos y luego colocar el aceite y las albóndigas por 4 minutos por ambos lados, medio tapadas. Licuar los tomates con el resto de cebolla, sal y agua, y agregarlo a las albóndigas, taparlo y esperar 10 minutos.	
Ajo	2.0000	Unidad		
Cilantro	0.1320	Libras		
Cebolla	0.5000	Libras		
Tomates de pasta	2.5000	Libras		
Sal	0.0088	Libras		
Pimienta negra	5.3000	Gramos		
Agua purificada	0.7500	Litros		
Salsa inglesa	0.0454	Litros		
Aceite	0.0341	Mililitros		
Huevos	4.0000	unidades		

Tabla 13*Sub receta estándar arroz con zanahoria.*

NOMBRE	<u>ARROZ CON ZANAHORIA</u>		RECETA No.	1.1
			No. PORCIONES	30
			TIEMPO DE PREPARACIÓN DE MATERIALES (HRS).	0
			HORAS TOTALES	0.916666667
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	
Arroz	1.5000	Libras	Enjuagar el arroz colocándolo en un colador bajo el grifo de agua. En una olla mediana sofreír ligeramente 0,5000 Lb de cebolla finamente picada en 0.1050 L de aceite, a continuación, agregar 6 tazas de agua en conjunto con 1.5000 Lb de arroz, 0.6200 Lb de zanahoria y 0.0092 de sal. Revolver una vez y tapar, dejando cocinar durante 20 minutos a fuego lento.	
Zanahoria	0.6200	Libras		
Cebolla	0.5000	Libras		
Sal	0.0092	Libras		
Aceite	0.1050	Litro		

Tabla 14*Sub receta estándar ensalada fresca.*

NOMBRE	<u>ENSALADA FRESCA</u>		RECETA No.	1.2
			No. PORCIONES	30
			TIEMPO DE PREPARACIÓN DE MATERIALES (HRS).	0.5
			HORAS TOTALES	1.083333333
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	
Lechuga	1.3228	Libras	Lavar las hojas de lechuga, secarlas y trozarlas. Colocarlas en un recipiente amplio.	
Tomate de ensalada grande	1.5000	Libras		
Pepino grande	1.5000	Libras	Pelar el pepino, córtalo en rodajas finas y agregar al recipiente. Lavar los tomates, cortarlo en rodajas finas y agregarlas al recipiente. Dividir en 5 porciones iguales cada limón.	
Limón criollo	6.0000	Unidades		

Tabla 15*Sub receta estándar fresco de jamaica.*

NOMBRE	<i>FRESCO DE JAMAICA</i>		RECETA No.	1.3
			No. PORCIONES	30
			TIEMPO DE PREPARACIÓN DE MATERIALES (HRS).	0
			HORAS TOTALES	0.5
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	
Jamaica	0.2500	Libras	Agregar en una olla 1.6666 litros de agua y colocar la flor de jamaica, dejar hervir durante 15 minutos a fuego medio. Luego agrega la azúcar y dejar reposar por media hora. Colar en un recipiente el líquido y agregar el resto del agua.	
Azúcar	0.1653	Libras		
Agua purificada	5	Litros		

Tabla 16*Sub receta estándar fresco de tamarindo.*

NOMBRE	<i>FRESCO DE TAMARINDO</i>		RECETA No.	1.4
			No. PORCIONES	30
			TIEMPO DE PREPARACIÓN DE MATERIALES (HRS).	0
			HORAS TOTALES	0.5
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	
Tamarindo	0.9990	Libras	Agregar en una olla 1.6666 litros de agua y colocar el tamarindo, dejar hervir durante 15 minutos a fuego medio. Luego agrega la azúcar y dejar reposar por media hora. Colar en un recipiente el líquido y agregar el resto del agua.	
Azúcar	0.1653	Libras		
Agua purificada	5	Litros		

- **Merma y rendimiento de la materia prima en la receta.**

A continuación, se detalla la merma y el porcentaje de rendimiento que sufre algunos de los ingredientes o materia prima a utilizar en la producción de las raciones de comida:

Tabla 17

Merma y rendimiento de la materia prima

MERMA Y RENDIMIENTO			
INGREDIENTE	UNIDAD	PESO DE LA MERMA lb.	% DE RENDIMIENTO EN RECETA
Carnes			
Pechuga de pollo	Lb.	0.0720	92.80%
Carne de res para guisar	Lb.	0.0625	94%
Carne angelina para asar	Lb.	0.0625	94%
Lomo de res	Lb.	0.0215	98%
Carne de res molida	Lb.	0.0347	97%
Verduras			
Papas	Lb.	0.0350	97%
Zanahoria	Lb.	0.0400	96%
Cebolla	Lb.	0.0333	97%
Ajo	Unidades	0.0100	99%
Güisquil verde mediano	Lb.	0.0350	97%
Lechuga de cabeza grande	Lb.	0.0640	94%
Pepino grande	Lb.	0.0428	96%
Limón criollo	Unidades	0.0215	98%
Cilantro	Lb.	0.0200	98%
Granos			
Arroz blanco	Lb.	0.0100	99%

3.3.2. Sistema de costos directo.

- **Desarrollo del sistema de costos directo.**

Se trabajará con la producción del período del 01 al 28 de febrero de 2023, con el objetivo de calcular el costo de producción unitario de cada porción, por lo que al 31 de enero el inventario final es el siguiente:

Tabla 18

Inventario inicial al 01 de febrero de 2023

Detalle inventario Inicial al 28 de febrero de 2023			
Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo total
Carnes			
Pechuga de pollo	20	Libras	\$ 66.40
Carne de res para guisar	20	Libras	\$ 79.60
Carne angelina para asar	30	Libras	\$ 180.00
Lomo de res	25	Libras	\$ 125.00
Carne de res molida	25	Libras	\$ 68.75
Verduras y hortalizas			
Tomate de pasta mediano	50	Libras	\$ 24.00
Tomates de ensalada grande	10	Libras	\$ 5.00
Cebolla blanca sin tallo mediana	50	Libras	\$ 22.00
Ajo	50	unidades	\$ 5.00
Güisquil verde mediano	15	Libras	\$ 9.60
Lechuga de cabeza grande	10	Libras	\$ 8.80
Papa soloma grande	100	libras	\$ 25.00
Pepino grande	15	Libras	\$ 13.20
Chile verde grande	15	Libras	\$ 15.00
Zanahoria mediana	36	libras	\$ 9.00
Limón criollo	100	unidades	\$ 4.00
Cilantro	5	Libras	\$ 4.75
Granos			
Arroz blanco	30	libras	\$ 15.90
Sal	10	libras	\$ 1.80
Consomé de res (180g)	0.4	libras	\$ 1.57
Consomé de pollo (180g)	0.4	libras	\$ 1.57

Azúcar	15	libras	\$ 7.50
Sobres de sal	500	unidades	\$ 1.00
Pimienta negra	57	gramos	\$ 3.99
Misceláneos			
Aceite	18	Litros	\$ 38.16
Agua purificada (30 galones)	113.55	Litros	\$ 15.00
Salsa Inglesa	3.7	Litros	\$ 7.99
Frutas para bebidas			
Jamaica	8	Libras	\$ 4.80
Tamarindo pelado	8	Libras	\$ 6.00
Desechables			
Platos desechables #9	150	unidades	\$ 6.00
Tenedores	150	unidades	\$ 1.50
Cuchillo	150	unidades	\$ 6.00
Vasos desechables #16	200	unidades	\$ 16.00
Pajillas forradas	200	unidades	\$ 0.80
Otros			
Servilletas	100	unidades	\$ 1.00
Mostaza	12	Libras	\$ 18.00
Huevos	30	Unidades	\$ 6.00
Total Inventario			\$ 825.68

Para la producción de cada porción el restaurante elabora órdenes de producción en la cual se asigna el costo de los tres elementos del costo:

Tabla 19

Orden de producción de la carne guisada.

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE	<u>CARNE GUISADA</u>		No. Orden	1
			Fecha	01/02/2023
			RECETA No.	1
			Horas preparación	2.41666666 7
			No. PORCIONES	30
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Carne de res para guisar	7.5000	Libras	\$ 4.25	\$ 31.88
Papa soloma	2.0000	Libras	\$ 0.26	\$ 0.52
Zanahoria mediana	1.5000	Libras	\$ 0.26	\$ 0.39
Cebolla blanca sin tallo mediana	0.2500	Libras	\$ 0.46	\$ 0.12
Tomate de pasta	3.0000	Libras	\$ 0.48	\$ 1.44
Sal	0.0055	Libras	\$ 0.18	\$ 0.00
Aceite	0.0100	Litros	\$ 2.12	\$ 0.02
Consomé de res	0.0992	Libras	\$ 3.92	\$ 0.39
COSTO TOTAL MATERIALES				\$ 34.75
Resumen:				
Materia Prima			\$ 34.75	
Mano de obra			\$ 21.84	
Costos indirectos			\$ 7.08	
Costo producción			<u>\$ 63.66</u>	

La orden de producción de la carne guisada se produjo cinco veces en el mes.

Más adelante se realizará como se ha asignado la MOD Y CIF a cada orden de producción.

Tabla 20

Orden de producción del arroz con zanahoria.

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE	<i>Arroz con zanahoria</i>		No. Orden	2
			Fecha	01/02/2023
			RECETA No.	1.1
			Horas preparación	0.916666667
			No. PORCIONES	30
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Arroz blanco	1.5000	Libras	\$ 0.54	\$ 0.81
Zanahoria mediana	0.6200	Libras	\$ 0.26	\$ 0.16
Cebolla blanca sin tallo	0.5000	Libras	\$ 0.46	\$ 0.23
Sal	0.0092	Libras	\$ 0.18	\$ 0.00
Aceite	0.1050	Litro	\$ 2.12	\$ 0.22
COSTO TOTAL MATERIALES				\$ 1.43
Resumen:				
Materia Prima			\$ 1.43	
Mano de obra			\$ 8.28	
Costos indirectos			\$ 2.68	
Costo producción			\$ 12.39	

Esta orden de producción se produjo 24 veces en el mes.

Tabla 21*Orden de producción de ensalada fresca.*

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE	<i>Ensalada fresca</i>		No. Orden	3
			Fecha	01/02/2023
			RECETA No.	1.2
			Horas preparación	1.083333333
			No. PORCIONES	30
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Lechuga de cabeza grande	1.3228	Libras	\$ 0.94	\$ 1.24
Tomate de ensalada grande	1.5000	Libras	\$ 0.50	\$ 0.75
Pepino grande	1.5000	Libras	\$ 0.92	\$ 1.38
Limón criollo	6.0000	Unidades	\$ 0.04	\$ 0.24
COSTO TOTAL MATERIALES				\$ 3.61
Resumen:				
Materia Prima			\$ 3.61	
Mano de obra			\$ 9.79	
Costos indirectos			\$ 3.17	
Costo producción			\$ 16.57	

Esta orden de producción se produjo 24 veces en el mes.

Tabla 22

Orden de producción de fresco de jamaica.

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE	<i>Fresco de Jamaica</i>		No. Orden	4
			Fecha	01/02/2023
			RECETA No.	1.3
			Horas preparación	0.5
			No. PORCIONES	30
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Jamaica	0.2500	Libras	\$ 0.60	\$ 0.15
Azúcar	0.1653	Libras	\$ 0.50	\$ 0.08
Agua purificada	5.0000	Litros	\$ 0.50	\$ 2.50
COSTO TOTAL MATERIALES				\$ 2.73
Resumen:				
Materia Prima			\$ 2.73	
Mano de obra			\$ 4.52	
Costos indirectos			\$ 1.46	
Costo producción			\$ 8.71	

Esta orden de producción se produjo 14 veces en el mes.

Tabla 23*Orden de producción de carne asada.*

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE	<u>CARNE ASADA</u>		No. Orden	5
			Fecha	02/02/2023
			RECETA No.	2
			Horas preparación	2
			No. PORCIONES	30
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Carne angelina para asar	8.0000	Libras	\$ 6.40	\$ 51.20
Pimienta negra	5.3000	Gramos	\$ 0.07	\$ 0.37
Salsa Inglesa	0.0454	Litros	\$ 2.16	\$ 0.10
Mostaza	0.0628	Libras	\$ 1.50	\$ 0.09
COSTO TOTAL MATERIALES				\$ 51.76
Resumen:				
Materia Prima			\$ 51.76	
Mano de obra			\$ 18.07	
Costos indirectos			\$ 5.86	
Costo producción			\$ 75.69	

Esta orden de producción se produjo 5 veces en el mes.

La orden de producción 6 y 7 es la misma que la del arroz y la ensalada con la diferencia que pasan a ser numeradas correlativamente cada día.

Tabla 24

Orden de producción de fresco de tamarindo.

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE	<i>Fresco de tamarindo</i>		No. Orden	8
			Fecha	01/02/2023
			RECETA No.	1.3
			Horas preparación	0.5
			No. PORCIONES	30
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Tamarindo	0.9990	Libras	\$ 0.75	\$ 0.75
Azúcar	0.1653	Libras	\$ 0.50	\$ 0.08
Agua purificada	5.0000	Litros	\$ 0.50	\$ 2.50
COSTO TOTAL MATERIALES				\$ 3.33
Resumen:				
Materia Prima		\$	3.33	
Mano de obra		\$	4.52	
Costos indirectos		\$	1.46	
Costo producción		\$	9.31	

Esta orden de producción se produjo 10 veces en el mes.

Tabla 25

Orden de producción de pollo a la plancha.

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE	<i>POLLO A LA PLANCHA</i>		No. Orden	9
			Fecha	03/02/2023
			RECETA No.	3
			Horas preparación	1.833333333
			No. PORCIONES	30
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pechuga de pollo	7.5000	Libras	\$ 3.58	\$ 26.85
Consomé de pollo	0.0992	Libras	\$ 3.92	\$ 0.39
Cilantro	0.1320	Libras	\$ 0.97	\$ 0.13
Cebolla	0.2500	Libras	\$ 0.46	\$ 0.12
Sal	0.0055	Libras	\$ 0.18	\$ 0.00
Aceite	0.0341	Litros	\$ 2.12	\$ 0.07
COSTO TOTAL MATERIALES				\$ 27.56
Resumen:				
Materia Prima			\$ 27.56	
Mano de obra			\$ 16.57	
Costos indirectos			\$ 5.37	
Costo producción			\$ 49.49	

Esta orden de producción se produjo 5 veces en el mes.

La orden de producción 10, 11 y 12 es la misma que la del arroz, ensalada y fresco de jamaica con la diferencia que pasan a ser numeradas correlativamente cada día.

Tabla 26

Orden de producción del salpicón.

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE	<u>SALPICÓN</u>		No. Orden	13
			Fecha	04/02/2023
			RECETA No.	4
			Horas preparación	2.166666667
			No. PORCIONES	30
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Lomo de res	7.5000	Libras	\$ 5.11	\$ 38.33
Ajo	2.0000	Unidad	\$ 0.10	\$ 0.20
Cilantro	0.1320	Libras	\$ 0.97	\$ 0.13
Cebolla	0.2500	Libras	\$ 0.44	\$ 0.11
Sal	0.0055	Libras	\$ 0.18	\$ 0.00
Limón	3.0000	Unidad	\$ 0.04	\$ 0.12
Aceite	0.0341	Mililitros	\$ 2.12	\$ 0.07
COSTO TOTAL MATERIALES				\$ 38.96
Resumen:				
Materia Prima			\$ 38.96	
Mano de obra			\$ 19.58	
Costos indirectos			\$ 6.34	
Costo producción			\$ 64.88	

Esta orden de producción se produjo 5 veces en el mes.

La orden de producción 14, 15 y 16 es la misma que la del arroz, ensalada y fresco de tamarindo con la diferencia que pasan a ser numeradas correlativamente cada día.

Tabla 27

Orden de producción de albóndigas.

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE	<u>ALBÓNDIGAS</u>		No. Orden	17
			Fecha	06/02/2023
			RECETA No.	5
			Horas preparación	1.883333333
			No. PORCIONES	30
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Carne de res molida	11.2500	Libras	\$ 2.85	\$ 32.06
Ajo	2.0000	Unidad	\$ 0.10	\$ 0.20
Cilantro	0.1320	Libras	\$ 0.97	\$ 0.13
Cebolla	0.5000	Libras	\$ 0.46	\$ 0.23
Tomates de pasta	2.5000	Libras	\$ 0.48	\$ 1.20
Sal	0.0088	Libras	\$ 0.18	\$ 0.002
Pimienta negra	5.3000	Gramos	\$ 0.07	\$ 0.37
Agua purificada	0.7500	Litros	\$ 0.50	\$ 0.38
Salsa inglesa	0.0454	Litros	\$ 2.16	\$ 0.10
Aceite	0.0341	Militros	\$ 2.12	\$ 0.07
Huevos	4.0000	unidades	\$ 0.20	\$ 0.80
COSTO TOTAL MATERIALES				\$ 35.54
Resumen:				
Materia Prima			\$ 35.54	
Mano de obra			\$ 17.02	
Costos indirectos			\$ 5.51	
Costo producción			\$ 58.07	

Esta orden de producción se produjo 4 veces en el mes.

La orden de producción 18, 19 y 20 es la misma que la del arroz, ensalada y fresco de jamaica con la diferencia que pasan a ser numeradas correlativamente cada día. Para el día 7 de febrero la producción inicia nuevamente con la orden No. 1 en adelante, pero para efectos de identificación se numera correlativamente es decir continuaría con la orden No. 21 sucesivamente.

El 10 de febrero se realizaron compras de materia prima de acuerdo al siguiente detalle:

Tabla 28

Detalle de compras de materia prima

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Sub total
Carnes			
Pechuga de pollo	30	Libras	\$ 99.60
Carne de res para guisar	28	Libras	\$ 111.44
Carne angelina para asar	30	Libras	\$ 180.00
Lomo de res	25	Libras	\$ 125.00
Carne de res molida	35	Libras	\$ 96.25
Verduras y hortalizas			
Tomates de ensalada grande	30	Libras	\$ 15.00
Lechuga de cabeza grande	30	Libras	\$ 26.40
Pepino grande	30	Libras	\$ 26.40
Limón criollo	100	unidades	\$ 4.00
Granos			
Arroz blanco	10	libras	\$ 5.30
Consomé de res (180g)	0.4	libras	\$ 1.57
Consomé de pollo (180g)	0.4	libras	\$ 1.57
Sobres de sal	500	unidades	\$ 575.00
Misceláneos			
Agua purificada (30 galones)	113.55	Litros	\$ 56.78
Frutas para bebidas			
Tamarindo pelado	5	Libras	\$ 3.75
Desechables			
Platos desechables #9	750	unidades	\$ 30.00
Tenedores	700	unidades	\$ 7.00
Cuchillo	600	unidades	\$ 24.00
Vasos desechables #16	650	unidades	\$ 52.00
Pajillas forradas	600	unidades	\$ 2.40
Otros			
Servilletas	675	unidades	\$ 6.75
Tortillas	1440	Unidades	\$ 72.00
Total compra			\$ 1,522.20

Luego de conocer el costo de la materia prima, se procede a asignar el costo de la mano de obra a cada orden de producción del mes, por lo que es necesario identificar el personal directamente relacionado con la producción (anexo 4) y conocer los días realmente laborados. Es importante mencionar que el restaurante no labora los domingos y se ha considerado como parte del costo de mano de obra los aportes patronales de ISSS, AFP'S y el aguinaldo; el cual es distribuido entre los 12 meses.

Base de distribución: horas de trabajo

$$MOD = \frac{\text{Costo mensual}}{\text{Horas trabajadas}} = \frac{\$990.45}{109.62} = \$9.04$$

Tabla 29

Costo de mano de obra directa por mes.

Concepto	Costo anual	
Chef (anexo 4)	\$ 6,562.50	2296
Auxiliar cocina (anexo 4)	\$ 5,322.92	2296
	\$ 11,885.42	2296
Días del año		365
Festivos no laborables		11
Vacaciones		15
Días de descanso		52
Días hábiles del año		287
Horas efectivas en febrero		109.62
Costo mensual (\$11,885.42/12)		990.45
Costo por hora en el mes	\$	9.04
Costo por mes	\$	990.45

Donde las 109 horas trabajadas representa el tiempo invertido en la preparación de cada orden de producción, basta con multiplicar las horas de preparación de cada orden con las veces en las que se produjeron en el mes, los \$8.64 representa el costo por cada hora invertida en la preparación de las porciones. A continuación, se distribuye la MOD en cada orden de producción:

Tabla 30

Distribución de mano de obra directa a cada orden de producción.

SEMANA 1			
Orden de producción No.	Fecha	Horas	Total costo
1	01/02/2023	2.416666667	\$ 21.84
2	01/02/2023	0.916666667	\$ 8.28
3	01/02/2023	1.083333333	\$ 9.79
4	01/02/2023	0.5	\$ 4.52
5	02/02/2023	2	\$ 18.07
6	02/02/2023	0.916666667	\$ 8.28
7	02/02/2023	1.083333333	\$ 9.79
8	02/02/2023	0.5	\$ 4.52
9	03/02/2023	1.833333333	\$ 16.57
10	03/02/2023	0.916666667	\$ 8.28
11	03/02/2023	1.083333333	\$ 9.79
12	03/02/2023	0.5	\$ 4.52
13	04/02/2023	2.166666667	\$ 19.58
14	04/02/2023	0.916666667	\$ 8.28
15	04/02/2023	1.083333333	\$ 9.79
16	04/02/2023	0.5	\$ 4.52
SEMANA 2			
17	06/02/2023	1.883333333	\$ 17.02
18	06/02/2023	0.916666667	\$ 8.28
19	06/02/2023	1.083333333	\$ 9.79
20	06/02/2023	0.5	\$ 4.52
21	07/02/2023	2.416666667	\$ 21.84
22	07/02/2023	0.916666667	\$ 8.28
23	07/02/2023	1.083333333	\$ 9.79
24	07/02/2023	0.5	\$ 4.52
25	08/02/2023	2	\$ 18.07
26	08/02/2023	0.916666667	\$ 8.28
27	08/02/2023	1.083333333	\$ 9.79
28	08/02/2023	0.5	\$ 4.52

29	09/02/2023	1.833333333	\$	16.57
30	09/02/2023	0.916666667	\$	8.28
31	09/02/2023	1.083333333	\$	9.79
32	09/02/2023	0.5	\$	4.52
33	10/02/2023	2.166666667	\$	19.58
34	10/02/2023	0.916666667	\$	8.28
35	10/02/2023	1.083333333	\$	9.79
36	10/02/2023	0.5	\$	4.52
37	11/02/2023	1.883333333	\$	17.02
38	11/02/2023	0.916666667	\$	8.28
39	11/02/2023	1.083333333	\$	9.79
40	11/02/2023	0.5	\$	4.52
SEMANA 3				
41	13/02/2023	2.416666667	\$	21.84
42	13/02/2023	0.916666667	\$	8.28
43	13/02/2023	1.083333333	\$	9.79
44	13/02/2023	0.5	\$	4.52
45	14/02/2023	2	\$	18.07
46	14/02/2023	0.916666667	\$	8.28
47	14/02/2023	1.083333333	\$	9.79
48	14/02/2023	0.5	\$	4.52
49	15/02/2023	1.833333333	\$	16.57
50	15/02/2023	0.916666667	\$	8.28
51	15/02/2023	1.083333333	\$	9.79
52	15/02/2023	0.5	\$	4.52
53	16/02/2023	2.166666667	\$	19.58
54	16/02/2023	0.916666667	\$	8.28
55	16/02/2023	1.083333333	\$	9.79
56	16/02/2023	0.5	\$	4.52
57	17/02/2023	1.883333333	\$	17.02
58	17/02/2023	0.916666667	\$	8.28
59	17/02/2023	1.083333333	\$	9.79
60	17/02/2023	0.5	\$	4.52
61	18/02/2023	2.416666667	\$	21.84
62	18/02/2023	0.916666667	\$	8.28
63	18/02/2023	1.083333333	\$	9.79
64	18/02/2023	0.5	\$	4.52
SEMANA 4				
65	20/02/2023	2	\$	18.07
66	20/02/2023	0.916666667	\$	8.28
67	20/02/2023	1.083333333	\$	9.79
68	20/02/2023	0.5	\$	4.52
69	21/02/2023	1.833333333	\$	16.57
70	21/02/2023	0.916666667	\$	8.28

71	21/02/2023	1.083333333	\$	9.79
72	21/02/2023	0.5	\$	4.52
73	22/02/2023	2.166666667	\$	19.58
74	22/02/2023	0.916666667	\$	8.28
75	22/02/2023	1.083333333	\$	9.79
76	22/02/2023	0.5	\$	4.52
77	23/02/2023	1.883333333	\$	17.02
78	23/02/2023	0.916666667	\$	8.28
79	23/02/2023	1.083333333	\$	9.79
80	23/02/2023	0.5	\$	4.52
81	24/02/2023	2.416666667	\$	21.84
82	24/02/2023	0.916666667	\$	8.28
83	24/02/2023	1.083333333	\$	9.79
84	24/02/2023	0.5	\$	4.52
85	25/02/2023	2	\$	18.07
86	25/02/2023	0.916666667	\$	8.28
87	25/02/2023	1.083333333	\$	9.79
88	25/02/2023	0.5	\$	4.52
SEMANA 5				
89	27/02/2023	1.833333333	\$	16.57
90	27/02/2023	0.916666667	\$	8.28
91	27/02/2023	1.083333333	\$	9.79
92	27/02/2023	0.5	\$	4.52
93	28/02/2023	2.166666667	\$	19.58
94	28/02/2023	0.916666667	\$	8.28
95	28/02/2023	1.083333333	\$	9.79
96	28/02/2023	0.5	\$	4.52
Total		109.6166667	\$	990.45

Para una mejor comprensión de la tabla anterior, el sombreado con diferentes colores representa las veces en que cada orden de producción de un día se repite en el mes. Para distribuir el costo de mano de obra directa a cada orden de producción se debe multiplicar las horas de trabajo de estas por el costo por hora determinado, es decir, por los \$9.04.

Posteriormente se procede a identificar los costos indirectos variables para poder asignarlos a las órdenes de producción, debido a que la base de distribución de la mano de obra fue por horas de trabajo, esa misma base debe de utilizarse para asignar los costos indirectos variables a cada orden de producción:

Tabla 31

Costos indirectos variables.

CIF	COSTO MENSUAL
Gas propano	\$ 50.00
Luz	\$ 40.00
Agua	\$ 25.00
Tortillas	\$ 72.00
Platos desechables #9	\$ 28.80
Tenedores desechables	\$ 7.20
Cuchillo desechable	\$ 28.80
Vasos desechables	\$ 57.60
Pajillas forradas	\$ 2.88
Sobres de sal	\$ 1.44
Servilletas	\$ 7.20
TOTAL CIF	\$ 320.92

La fórmula a utilizar es la siguiente:

$$CIF = \frac{CIF\ mensual}{Horas\ trabajadas} = \frac{\$320.92}{109.62} = \$2.93$$

Al igual que la distribución de la mano de obra directa se procede a asignar los CIF variables a cada orden de producción:

Tabla 32

Distribución de mano de costos indirectos de fabricación variables a cada orden de producción.

SEMANA 1			
Orden de producción No.	Fecha	Horas	Total costo
1	01/02/2023	2.416666667	\$ 7.08
2	01/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
3	01/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
4	01/02/2023	0.5	\$ 1.46
5	02/02/2023	2	\$ 5.86
6	02/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
7	02/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
8	02/02/2023	0.5	\$ 1.46
9	03/02/2023	1.833333333	\$ 5.37
10	03/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
11	03/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
12	03/02/2023	0.5	\$ 1.46
13	04/02/2023	2.166666667	\$ 6.34
14	04/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
15	04/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
16	04/02/2023	0.5	\$ 1.46
SEMANA 2			
17	06/02/2023	1.883333333	\$ 5.51
18	06/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
19	06/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
20	06/02/2023	0.5	\$ 1.46
21	07/02/2023	2.416666667	\$ 7.08
22	07/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
23	07/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
24	07/02/2023	0.5	\$ 1.46
25	08/02/2023	2	\$ 5.86
26	08/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
27	08/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
28	08/02/2023	0.5	\$ 1.46
29	09/02/2023	1.833333333	\$ 5.37
30	09/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
31	09/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
32	09/02/2023	0.5	\$ 1.46

33	10/02/2023	2.166666667	\$	6.34
34	10/02/2023	0.916666667	\$	2.68
35	10/02/2023	1.083333333	\$	3.17
36	10/02/2023	0.5	\$	1.46
37	11/02/2023	1.883333333	\$	5.51
38	11/02/2023	0.916666667	\$	2.68
39	11/02/2023	1.083333333	\$	3.17
40	11/02/2023	0.5	\$	1.46
SEMANA 3				
41	13/02/2023	2.416666667	\$	7.08
42	13/02/2023	0.916666667	\$	2.68
43	13/02/2023	1.083333333	\$	3.17
44	13/02/2023	0.5	\$	1.46
45	14/02/2023	2	\$	5.86
46	14/02/2023	0.916666667	\$	2.68
47	14/02/2023	1.083333333	\$	3.17
48	14/02/2023	0.5	\$	1.46
49	15/02/2023	1.833333333	\$	5.37
50	15/02/2023	0.916666667	\$	2.68
51	15/02/2023	1.083333333	\$	3.17
52	15/02/2023	0.5	\$	1.46
53	16/02/2023	2.166666667	\$	6.34
54	16/02/2023	0.916666667	\$	2.68
55	16/02/2023	1.083333333	\$	3.17
56	16/02/2023	0.5	\$	1.46
57	17/02/2023	1.883333333	\$	5.51
58	17/02/2023	0.916666667	\$	2.68
59	17/02/2023	1.083333333	\$	3.17
60	17/02/2023	0.5	\$	1.46
61	18/02/2023	2.416666667	\$	7.08
62	18/02/2023	0.916666667	\$	2.68
63	18/02/2023	1.083333333	\$	3.17
64	18/02/2023	0.5	\$	1.46
SEMANA 4				
65	20/02/2023	2	\$	5.86
66	20/02/2023	0.916666667	\$	2.68
67	20/02/2023	1.083333333	\$	3.17
68	20/02/2023	0.5	\$	1.46
69	21/02/2023	1.833333333	\$	5.37

70	21/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
71	21/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
72	21/02/2023	0.5	\$ 1.46
73	22/02/2023	2.166666667	\$ 6.34
74	22/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
75	22/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
76	22/02/2023	0.5	\$ 1.46
77	23/02/2023	1.883333333	\$ 5.51
78	23/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
79	23/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
80	23/02/2023	0.5	\$ 1.46
81	24/02/2023	2.416666667	\$ 7.08
82	24/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
83	24/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
84	24/02/2023	0.5	\$ 1.46
85	25/02/2023	2	\$ 5.86
86	25/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
87	25/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
88	25/02/2023	0.5	\$ 1.46
SEMANA 5			
89	27/02/2023	1.833333333	\$ 5.37
90	27/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
91	27/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
92	27/02/2023	0.5	\$ 1.46
93	28/02/2023	2.166666667	\$ 6.34
94	28/02/2023	0.916666667	\$ 2.68
95	28/02/2023	1.083333333	\$ 3.17
96	28/02/2023	0.5	\$ 1.46
Total		109.6166667	\$ 320.92

Para distribuir los costos indirectos de fabricación a cada orden de producción se debe multiplicar las horas de trabajo de estas por el costo por hora determinado, es decir, por los \$2.93

En el anexo 5 se puede visualizar como se debería ir registrando las entradas y salidas de materia prima en el control de inventario, para efectos de ejemplificar se ha realizado de manera

mensual, sin embargo, el registro debe ser diario. Al 28 de febrero 2023 se obtuvo el siguiente consumo de cada materia prima:

Tabla 33

Consumo de materiales febrero 2023

MATERIALES	CANTIDAD TOTAL	COSTO TOTAL
Aceite	3.0474	\$ 6.46
Agua purificada	123	\$ 61.50
Ajo	18	\$ 1.80
Arroz blanco	36.6792	\$ 19.44
Azúcar	3.9672	\$ 1.98
Carne angelina para asar	42.6665	\$ 256.00
Carne de res molida	46.6364	\$ 128.25
Carne de res para guisar	40.044	\$ 159.38
Cebolla blanca sin tallo mediana	18.4996	\$ 8.14
Cilantro	1.8872	\$ 1.79
Consomé de pollo	0.496	\$ 1.94
Consomé de res	0.496	\$ 1.94
Cuchillos desechables	720	\$ 28.80
Huevos	16	\$ 3.20
Jamaica	3.5	\$ 2.10
Lechuga de cabeza grande	33.912	\$ 29.84
Limón criollo	159	\$ 6.36
Lomo de res	38.325	\$ 191.63
Mostaza	0.314	\$ 0.47
Pajillas forradas	720	\$ 2.88
Papa soloma	10.4	\$ 2.60
Pechuga de pollo	40.4365	\$ 134.25
Pepino grande	37.6368	\$ 33.12
Pimienta negra	47.7	\$ 3.34
Platos desechables	720	\$ 28.80
Sal	0.3385	\$ 0.06
Salsa Inglesa	0.4086	\$ 0.88
Servilletas	720	\$ 7.20

Sobres de sal	720	\$	1.44
Tamarindo	9.99	\$	7.49
Tenedores desechables	720	\$	2.88
Tomate de ensalada grande	36	\$	18.00
Tomate de pasta	25	\$	12.00
Tortillas	1440	\$	72.00
Vasos desechables	720	\$	57.60
Zanahoria mediana	23.2752	\$	5.82
Total general	7297.6561	\$	1,305.71

Conociendo el costo de la materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos variables, se procede a calcular el costo de producción total y posteriormente el costo unitario por porción.

- **Costo de producción total:**

$$CPT = \text{Costo MPD} + \text{Costo de MOD} + \text{CIF variables}$$

$$CPT = \$1,099.79 + \$990.45 + 320.92 = \$2,411.16$$

- **Costo unitario:**

Para ello se utiliza la siguiente formula:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\text{Costo de producción}}{\text{Número de porciones producidas}}$$

Para conocer el costo de producción de cada orden de producción basta con multiplicar el costo total de un día con el número de veces que se repite al mes.

a) Carne guisada:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$318.31}{150} = \$2.12$$

b) Arroz con zanahoria:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$297.4}{720} = \$0.41$$

c) Ensalada fresca:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$397.77}{720} = \$0.55$$

d) Fresco de jamaica:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$122.00}{420} = \$0.29$$

e) Carne asada:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$378.45}{150} = \$2.52$$

f) Fresco de tamarindo:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$93.14}{300} = \$0.31$$

g) Pollo a la plancha:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$247.44}{150} = \$1.65$$

h) Salpicón:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$324.38}{150} = \$2.16$$

i) Albóndigas:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$232.28}{150} = \$1.94$$

- **Registros contables.**

Con la información anterior se procede a efectuar los registros de los asientos contables en el libro Diario Mayor, la mayorización y la elaboración del Estado de Costo de Producción y Estado de Costo de Ventas.

EGRESADOS, S.A. DE C.V.
LIBRO DIARIO

Fecha	Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Cargo	Abono
10/02/2023		Partida No. 1			
	11301	Inventario de materiales y suministros		\$ 1,522.20	
	113010101	Carnes rojas y blancas	\$ 612.29		
	113010201	Verduras y hortalizas	\$ 71.80		
	113010301	Tamarindo	\$ 3.75		
	113010401	Arroz	\$ 5.30		
	113010502	Agua purificada	\$ 56.78		
	113010601	Tortillas	\$ 72.00		
	113010602	Consomés	\$ 3.14		
	113010605	Sobres de sal	\$ 575.00		
	113010606	Utensilios desechables	\$ 122.15		
	114	IVA crédito fiscal		\$ 197.89	
	114010	Compras crédito fiscal	\$ 197.89		
	11201	Bancos			
	1120101	Banco Agrícola v/ compra de materia prima mes febrero			\$1,720.09
28/02/2023		Partida No. 2			
	11302	Inventario de producto en proceso		\$ 1,099.79	
	113020101	Carnes rojas y blancas	\$ 869.50		
	113020201	Verduras y hortalizas	\$ 119.47		
	113020301	Tamarindo	\$ 7.49		
	113020301	Jamaica	\$ 2.10		
	113020401	Arroz	\$ 19.44		
	113020402	Sal	\$ 0.06		
	113020404	Azúcar	\$ 1.98		
	113020501	Aceite	\$ 6.46		
	113020502	Agua purificada	\$ 61.50		
	113020602	Consomés	\$ 3.89		
	113020603	Pimienta	\$ 3.34		
	113020604	Salsas	\$ 1.35		
	113020605	Huevos	\$ 3.20		
	11301	Inventario de materiales y suministros			\$1,099.79

	113010101	Carnes rojas y blancas	\$ 869.50	
	113010201	Verduras y hortalizas	\$ 119.47	
	113010301	Tamarindo	\$ 7.49	
	113010302	Jamaica	\$ 2.10	
	113010401	Arroz	\$ 19.44	
	113010402	Sal	\$ 0.06	
	113010404	Azúcar	\$ 1.98	
	113010501	Aceite	\$ 6.46	
	113010502	Agua purificada	\$ 61.50	
	113010602	Consomés	\$ 3.89	
	113010603	Pimienta	\$ 3.34	
	113010604	Salsas	\$ 1.35	
	113010607	Huevos	\$ 3.20	
		v/ Registros mensual de requisiciones de materiales para órdenes de producción No. 1 a 96		
		Partida No. 3		
28/02/2023	11302	Inventario de producto en proceso		\$ 990.45
	113020701	Sueldos y salarios	\$ 858.01	
	113020702	Aportación patronal ISSS	\$ 61.13	
	113020703	Aportación patronal AFP	\$ 71.31	
	11201	Bancos		\$ 815.00
	1120101	Banco Agrícola	\$ 815.00	
	21201	Aportaciones patronales		\$ 132.44
	2120101	ISSS	\$ 61.13	
	2120102	AFP	\$ 71.31	
	21202	A empleados		\$ 43.01
	2120201	Aguinaldos	\$ 43.01	
		v/ Registrar mano de obra directa de febrero de órdenes de producción No. 1 a 96		
		Partida No. 4		
28/02/2023	11302	Inventario de producto en proceso		\$ 115.00
	113020801	Gas propano	\$ 50.00	
	113020802	Energía eléctrica	\$ 40.00	
	113020803	Agua potable	\$ 25.00	
	11201	Bancos		\$ 50.00
	1120101	Banco Agrícola	\$ 50.00	
	21202	Servicios terceros		\$ 65.00
	2120201	ANDA	\$ 40.00	
	2120202	CAES	\$ 25.00	

28/02/2023		v/ Registro de CIF utilizados en el proceso de elaboración de las órdenes de producción			
		Partida No. 5			
		11303	Inventario producto terminado		\$ 1,099.79
		113030101	Carnes rojas y blancas	\$ 869.50	
		113030201	Verduras y hortalizas	\$ 119.47	
		113030301	Tamarindo	\$ 7.49	
		113030301	Jamaica	\$ 2.10	
		113030401	Arroz	\$ 19.44	
		113030402	Sal	\$ 0.06	
		113030404	Azúcar		
		113030501	Aceite	\$ 1.98	
		113030502	Agua purificada	\$ 6.46	
		113030602	Consomés	\$ 61.50	
		113030603	Pimienta	\$ 3.89	
		113030604	Salsas	\$ 3.34	
		113030605	Huevos	\$ 1.35	
		11302	Inventario de producto en proceso		\$1,099.79
		113020101	Carnes rojas y blancas	\$ 869.50	
		113020201	Verduras y hortalizas	\$ 119.47	
		113020301	Tamarindo	\$ 7.49	
	113020301	Jamaica	\$ 2.10		
	113020401	Arroz	\$ 19.44		
	113020402	Sal	\$ 0.06		
	113020404	Azúcar			
	113020501	Aceite	\$ 1.98		
	113020502	Agua purificada	\$ 6.46		
	113020602	Consomés	\$ 61.50		
	113020603	Pimienta	\$ 3.89		
	113020604	Salsas	\$ 3.34		
	113020605	Huevos	\$ 1.35		
28/02/2023		v/ registro por órdenes de producción finalizadas			
		Partida No. 6			
		11303	Inventario producto terminado		\$ 990.45
		113030701	Sueldos y salarios	\$ 858.01	
		113030702	Aportación patronal ISSS	\$ 61.13	
	113030703	Aportación patronal AFP	\$ 71.31		
	11302	Inventario de producto en proceso		\$ 990.45	

28/02/2023	113020701	Sueldos y salarios	\$ 858.01	
	113020702	Aportación patronal ISSS	\$ 61.13	
	113020703	Aportación patronal AFP	\$ 71.31	
		v/ registro mano de obra por órdenes de producción finalizadas		
		Partida No. 7		
		11303 Inventario producto terminado		\$ 320.92
	113030801	Gas propano	\$ 50.00	
	113030802	Energía eléctrica	\$ 40.00	
	113030803	Agua potable	\$ 25.00	
	113030804	Utensilios desechables	\$ 132.48	
	113030805	Tortillas	\$ 72.00	
	113030806	Sobres de sal	\$ 1.44	
		11302 Inventario de producto en proceso		\$ 115.00
	113020801	Gas propano	\$ 50.00	
	113020802	Energía eléctrica	\$ 40.00	
	113020803	Agua potable	\$ 25.00	
		11301 Inventario de materiales y suministros		\$ 205.92
113010605	Sobres de sal	\$ 1.44		
113010606	Utensilios desechables	\$ 132.48		
113010608	Tortillas	\$ 72.00		
	v/ registro de CIF utilizados en la finalización de las órdenes de producción de febrero			

- **Mayorización**

EGRESADOS, S.A. DE C.V.
LIBRO MAYOR

11301 Inventario de materiales y suministros

SI	\$	825.68	\$	1,099.79	2
1	\$	1,522.20	\$	205.92	7
	\$	2,347.88	\$	1,305.71	
	\$	1,042.17			

11302 Inventario de producto en proceso

2	\$	1,099.79	\$	1,099.79	5
3	\$	990.45	\$	990.45	6
4	\$	115.00	\$	115.00	7
	\$	2,205.24	\$	2,205.24	

11303 Inventario producto terminado

5	\$	1,099.79			
6	\$	990.45			
7	\$	320.92			
	\$	2,411.16			

- **Estados de costos**

Restaurante Egresado, S.A. de C.V
Estado de Materia Prima Consumida
Periodo del 01 al 28 de febrero de 2023
(En dólares de los Estados Unidos de Norteamérica)
 (Anexo No. 1)

Detalle	Valores
Inventario Inicial	\$ 793.38
Más: Compras de Materia Prima	\$ 753.05
Materia prima disponible para la producción	<u>\$ 1,546.43</u>
Menos: Inventario final de materia prima	<u>\$ 446.66</u>
Materia prima consumida	\$ 1,099.79

Restaurante Egresado, S.A. de C.V
Estado de Materiales Indirectos Consumidos
Periodo del 01 al 28 de febrero de 2023
(En dólares de los Estados Unidos de Norteamérica)
 (Anexo No. 2)

Detalle	Valores
Inventario Inicial	\$ 32.30
Más: Compras de materiales indirectos	\$ 769.15
Materiales indirectos disponibles para la producción	<u>\$ 801.45</u>
Menos: Inventario final de materiales indirectos	<u>\$ 595.53</u>
Materiales Indirectos Consumidos	\$ 205.92

Restaurante Egresado, S.A. de C.V
Estado del Costo de Producción
Periodo del 01 al 28 de febrero de 2023
(En dólares de los Estados Unidos de Norteamérica)
 (Anexo No. 3)

Detalle	Valores	Valores	Valores
Inventario inicial de producción en proceso			\$ -
Producción en proceso			\$ 2,411.16
Materiales directos (Anexo 1)		\$ 1,099.79	
Mano de obra directa		\$ 990.45	
Costos indirectos de fabricación		\$ 320.92	
Materiales indirectos (Anexo 2)	\$ 205.92		
Gas propano	\$ 50.00		
Energía eléctrica	\$ 40.00		
Agua	\$ 25.00		
Total de producción en proceso			\$ 2,411.16
Inventario final de artículos en proceso			\$ -
Costo de producción			\$ 2,411.16

Restaurante Egresado, S.A. de C.V
Estado del Costo de lo Vendido
Periodo del 01 al 28 de febrero de 2023
(En dólares de los Estados Unidos de Norteamérica)
 (Anexo No. 4)

Detalle	Valores
Inventario inicial de artículos terminados	\$ -
Más: costo de producción (Anexo 3)	\$ 2,411.16
Producción disponible para la venta	\$ 2,411.16
Menos: inventario final de artículos terminados	\$ -
Costo de Ventas	\$ 2,411.16

- **Catálogo de cuentas contables.**

11 ACTIVO CORRIENTE**112 EFECTIVO Y EQUIVALENTE**

11201 Bancos

1120101 Banco Agrícola

113 INVENTARIO**Inventario de materiales y****11301 suministros**

1130101 Carnes

113010101 Carnes rojas y blancas

1130102 Verduras

113010201 Verduras y hortalizas

1130103 Frutas para bebidas

113010301 Tamarindo

113010302 Jamaica

1130104 Granos

113010401 Arroz

113010402 Sal

113010403 Frijoles

113010404 Azúcar

1130105 Misceláneos

113010501 Aceite

113010502 Agua purificada

1130106 Otros suministros

113010601 Chile picante

113010602 Consomé

113010603 Pimienta

113010604 Salsas

113010605 Sobres de sal

113010606 Utensilios desechables

113010607 Huevos

113010608 Tortillas

11302 Inventario de producto en proceso

1130201 Carnes

113020101 Carnes rojas y blancas

1130202 Verduras

113020201 Verduras y hortalizas

1130203 Frutas para bebidas

113020301 Tamarindo

113020301 Jamaica

1130204 Granos

113020401 Arroz

113020402 Sal

113020403 Frijoles

113020404 Azúcar

1130205 Misceláneos

113020501 Aceite

113020502 Agua purificada

1130206 Otros suministros

113020601 Chile picante

113020602 Consomé

113020603 Pimienta

113020604 Salsas

113020605 Huevos

1130207 Mano de Obra

113020701 Sueldos y salarios

113020702 Aportación patronal ISSS

113020703 Aportación patronal AFP

1130208 Costos indirectos de fabricación

113020801 Gas propano

113020802 Energía eléctrica

113020803 Agua potable

11303 Inventario producto terminado

- 1130301 Carnes
- 113030101 Carnes rojas y blancas

- 1130302 Verduras
- 113030201 Verduras y hortalizas

- 1130303 Frutas para bebidas
- 113030301 Tamarindo
- 113030301 Jamaica

- 1130304 Granos
- 113030401 Arroz
- 113030402 Sal
- 113030403 Frijoles
- 113030404 Azúcar

- 1130305 Misceláneos
- 113030501 Aceite
- 113030502 Agua purificada

- 1130306 Otros suministros
- 113030601 Chile picante
- 113030602 Consomé
- 113030603 Pimienta
- 113030604 Salsas
- 113030605 Huevos

- 1130307 Mano de Obra
- 113030701 Sueldos y salarios
- 113030702 Aportación patronal ISSS
- 113030703 Aportación patronal AFP

- 1130308 Costos indirectos de fabricación
- 113030801 Gas propano
- 113030802 Energía eléctrica
- 113030803 Agua potable
- 113030804 Utensilios desechables
- 113030805 Tortillas

113030806 Sobres de sal

114 IVA crédito fiscal

114010 Compras crédito fiscal

21 PASIVO CORRIENTE

212 Cuentas por pagar

21201 Aportaciones patronales

2120101 ISSS

2120102 AFP

21202 A empleados

2120201 Aguinaldos

21202 Servicios terceros

2120201 ANDA

2120202 CAES

511 Costo de Ventas

51101 Carnes

5110101 Carnes rojas y blancas

51102 Verduras

5110201 Verduras y hortalizas

51103 Frutas para bebidas

5110301 Tamarindo

5110302 Jamaica

51104 Granos

5110401 Arroz

5110402 Sal

5110403 Frijoles

5110404 Azúcar

51105 Misceláneos

5110501 Aceite

5110502 Agua purificada

51106 Otros suministros

5110601 Chile picante

5110602	Consomé
5110603	Pimienta
5110604	Salsas
5110605	Huevos
51107	Mano de Obra
5110701	Sueldos y salarios
5110702	Aportación patronal ISSS
5110703	Aportación patronal AFP
51108	Costos indirectos de fabricación
5110801	Gas propano
5110802	Energía eléctrica
5110803	Agua potable
5110804	Utensilios desechables
5110805	Tortillas
5110806	Sobres de sal
5110807	Tortillas

3.3.3. Análisis de la estructura del costo mediante sistema de costos directo.

Para el análisis, determinación y estructura de los costos es esencial la estandarización de las recetas, siendo esta una herramienta eficaz para el control de la materia prima directa y la mano de obra directa debido a que se tienen parametrizadas la cantidad de materiales y tiempo invertido para la preparación de las porciones a servir.

Por lo tanto, el costo de producción unitario de las porciones a servir comprende:

- **Materia prima directa:** ingredientes que se pueden identificar directamente en la preparación de los alimentos, los cuales se encuentran contenidos en la receta estándar.
- **Mano de obra directa:** costo del sueldo y aportaciones patronales de ISSS y AFP'S del personal directamente relacionado con la preparación de las porciones a servir.
- **Costos indirectos variables:** costos que intervienen indirectamente con la elaboración de las porciones a servir y se consideran variables en relación con la producción, tales como: agua, energía eléctrica, platos desechables, gas propano y tortillas (únicamente si estas son compradas ya elaboradas).

CONCLUSIONES

Luego de analizar la información obtenida se presentan las siguientes conclusiones:

- La falta de un sistema de costos en los restaurantes de comida a la vista puede afectar en no poder generar una información fiable que pueda ayudar a la dirección, en la planeación, evaluación y control de las operaciones de la entidad.
- La aplicación del sistema de costo directo en los restaurantes de comida a la vista, ayuda a la gerencia a la toma de decisiones, determinando la contribución marginal que deja cada uno de los platillos que se ofrecen dentro del menú, al restar al precio de venta los costos de producción que estarían integrados por la materia prima directa, la mano de obra directa y los costos indirectos variables.
- Al utilizar como herramienta la receta estándar para calcular y controlar los costos de los platillos que ofrecen los restaurantes de comida a la vista, se puede alcanzar y tener un seguimiento de la eficacia y eficiencia en los mismos, al tener parametrizado el tiempo que se debería de invertir en la preparación de la receta y definiendo los recursos materiales que serán utilizados, evitando así fluctuaciones de costos innecesarios.
- El costo unitario de las raciones está conformado únicamente por la materia prima y la mano de obra, aun cuando se establece para el costeo el método directo; el cual consiste en que el costo de producción este conformado por la materia prima, mano de obra y costos indirectos variables.

- En la práctica profesional la distribución de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación se desconoce si se realiza o la forma en la que se realiza, debido a que es el propietario quién lleva sus propios cálculos extracontables de acuerdo a la experiencia en el rubro gastronómico, lo que conlleva a que la asignación y el control de los costos sea impreciso.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda tomar en cuenta la técnica de la contabilidad de costos para ayudar a la dirección ya que esta puede contribuir a una mejor planeación, evaluación y control, así también beneficia el criterio en la toma de decisiones de la entidad.
- Con base a las características de los restaurantes de comida a la vista, al ofrecer un menú variado de platillos y no un producto único, se recomienda la aplicación del sistema de costos directos para determinar la rentabilidad que aporta cada platillo para cubrir los costos fijos que fueron excluidos del costo de producción.
- Establecer la estandarización de recetas en los restaurantes de comida a la vista en el Departamento de San Salvador, las cuales permitirán mantener los costos en el nivel requerido, sin disminuir la calidad de la comida. En el caso de no tener ninguna negociación o acuerdo con el proveedor de la materia prima, se recomienda realizar actualizaciones de la misma en el caso de observar fluctuaciones de precios.
- Si el costeo se realiza por el método directo, se debe considerar la materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos que intervienen en la producción de las raciones de comida, de lo anterior se debe tener en cuenta que del último elemento del costo únicamente serán los que se consideran variables en proporción con el nivel de producción.
- Que los propietarios de los restaurantes de comida a la vista puedan concientizar sobre la importancia de un Sistema de Costos, debido a que independientemente del método de costeo que se elija (directo o absorbente) estos les permitirán tener un mejor control sobre

la asignación de la mano de obra y los CIF, los cuales poseen un impacto directo sobre el costo unitario de las raciones que se ofrecen.

Bibliografía

- Acuerdo 390 de 2022 [Ministerio de Salud]. Por el cual se establece la Norma Técnica para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento del MINSAL. 08 de marzo de 2022. D. O No. 47
- Bayona Rodríguez, Roció. (2020). *Contabilidad de costes*. Editorial Elearning, S.L.
https://books.google.com.sv/books?id=fyH6DwAAQBAJ&pg=PA80&dq=costo+unitario+total+plato+de+comida&hl=es-419&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&ov2=1&sa=X&ved=2ahUKEwizxa763NL_AhUKRDABHb41DiMQ6wF6BAgDEAU
- Conamype El Salvador. (29 de noviembre de 2021). *Cómo determinar costos de producción*. [Archivo de video]. Youtube. <https://youtu.be/YI-pszmNdqs>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades. (2015)
- Corado, M., & Rivas, R. (2019). *Perfil económico y social del sector restaurantes en El Salvador*. Tecnoimpresos, S.A. de C.V.
<https://www.utec.edu.sv/vips/uploads/investigaciones/investigacion84.pdf>
- Corbusé. (19 de julio de 2021). *6 tipos de restaurantes que debes de conocer*.
<https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/tipos-de-restaurantes/#:~:text=Restaurante%20buffet,sirvan%20la%20cantidad%20que%20deseen>
- Choy Zevallos, E.E. (2012). El dilema de los costos en las empresas de servicios. *Revista Quipukamayoc*, 20(37), 7-14.
<https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/quipukamayoc/2012/V20n35-I/pdf/a02v35n1.pdf>

Cursos Gastronomía. (12 de enero de 2019). *Tipos de restaurantes.*

<https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

Decreto Legislativo No. 671 de 1970 [con fuerza de ley]. Por medio del cual se expide el Código de Comercio. 31 de julio de 1970. D.O. No. 140.

Decreto Legislativo No. 955 de 1998 [con fuerza de ley]. Por medio del cual se expide Código de Salud. 11 de mayo de 1988. D.O. No. 86

Decreto Legislativo No. 86 de 1991 [con fuerza de ley]. Por medio del cual se expide la Ley General Tributaria Municipal. 17 de octubre de 1991. D.O. No. 242.

Decreto Legislativo No. 134 de 1991 [con fuerza de ley]. Por medio del cual se expide la Ley de Impuesto Sobre la Renta. 21 de diciembre 1991. D.O. No. 242.

Decreto Legislativo No. 230 de 2000 [con fuerza de ley]. Por medio del cual se expide el Código Tributario. 22 de diciembre 2000. D.O. No. 241.

El Salvador y Bitcoin. (junio de 2022). *Concepto comida a la vista, El Salvador.* [Archivo de Vídeo]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=z1rLsruj_EM

Escuela Hotelera del Caribe. (12 de septiembre de 2020). *Costeo y Estandarización de Recetas* [Archivo de Video]. YouTube. <https://youtu.be/Cns9z2UvPyI?si=Xs0AwP0b-N3mNHwC>

Giménez, C.M. (2007). *Sistemas de Costos.* Fedye.

<https://es.scribd.com/document/486701389/Libro-Gimenez-Sistemas-de-Costos>

- Grupo Pampas. (s.f.). *Diferencias entre buffet y a la carta*. <https://grupopampas.com.mx/blog/que-es-un-buffet-a-la-carta/>
- Iglesias, J. N. (2018). *Contabilidad de Costos I*. Talleres Graficos UCA.
- Hansen Don. R., Mowen M.M. (2007). *Administración de costos. Contabilidad y control*. Cengage Learning Latin America. <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2016/11/Administracion-de-costos.-Contabilidad-y-control-Hansen-5th.pdf>
- Larrosa, P. (03 de julio de 2021). *Quisiera la definición de comida a la vista*. La Verdad. <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/quisiera-definicion-comida-a-la-vista--20070130000000-nt.html>
- Meijide, Augusto. (2006). *Gestión de servicios de hospitalidad*. Universidad Virtual de Quilmes. <https://es.scribd.com/document/536255826/LIC-MEIJIDE-Gestion-de-Serv-U3-1>
- Morillo Moreno, M. C. (2009). Costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos. *Visión Gerencial*, 8(2), 304-327. <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545881013.pdf>
- Palacios, M. L. (2013). *Contabilidad de los Costos I*. www.bibliotecavirtualtodoeduca.com.
- Peña Sánchez, A. (2010). *Contabilidad Hotelera, de Restaurantes y de Gestión*. Universidad Libre. https://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/CONTABILIDAD_HOTELERA_DE_RESTAURANTES_Y_DE_GESTION.pdf
- Quintana, C. (13 de julio de 2022). *Estructura de costos*. Oberlo. <https://www.oberlo.es/blog/estructura-de-costos>
- Real Academia Española. (s.f). Franquicia. Diccionario de la lengua española. Recuperado en 8 de mayo de 2023, de <https://dle.rae.es/franquicia>

Reseña de los Restaurantes de El Salvador. (28 de abril de 2018). *Reseña Restaurantera en El Salvador*. <https://skywhite97.blogspot.com/2018/04/resena-de-los-restaurantes-de-el.html>

Reyes, Magdalena. (14 de agosto de 2021). El siguiente paso para los emprendedores es formalizarse. El salvador.com. <https://www.elsalvador.com/noticias/negocios/emprendimiento-comida-tipica/868666/2021/>

Salas, F. G. (2005). *Alimentos y Bebidas. Compra Almacenaje Seguridad y Costos*. Ediciones Turísticas. <https://es.scribd.com/document/628544769/Alimentos-y-Bebidas-Compras-Almacenaje-Seguridad-y-Costos-by-Fernando-Salas>

Salas, O.A., García, P.S.(2015). *Contabilidad y gestión de costos*. Profit Editorial. https://books.google.com.sv/books?id=b4sDaVay-NsC&pg=PA60&dq=costo+unitario+total+plato+de+comida&hl=es-419&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&ov2=1&sa=X&ved=2ahUKEwiExKHmjtX_AhWURzABHT7NBtMQ6wF6BAgGEAU

Sigma service. (s.f.). *Disminuye la merma en tu restaurante*. <https://www.sigmafoodservice.com/disminuye-la-merma-en-tu-restaurante/#:~:text=La%20merma%20es%20aquella%20p%C3%A9rdida,son%20devueltos%20a%20la%20cocina>

Vargas Moreno, M.A., Ávila Rodríguez, L. (2019). *Prácticas de costos*. Grupo Editorial Patria. https://books.google.com.sv/books?id=RJctEAAAQBAJ&pg=PR3&source=kp_read_button&hl=es-419&newbks=1&newbks_redir=0&gboemv=1&redir_esc=y

Westreicher, G. (01 de julio de 2021). *Sistema de costos*. Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/sistema-de-costos.html>

ANEXOS

Anexo 1

Guía de preguntas



**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA**



**ENTREVISTA A UN ESPECIALISTA EN CONTABILIDAD DE COSTOS EN
RESTAURANTES DE COMIDA A LA VISTA.**

Presentado por:

Fecha:

- Emerson Abisaí Pérez Alfaro
- Keyla Rosmery Gómez Bermúdez.
- Milena Esmeralda Reymundo Sánchez.

Nombre del entrevistado:

Objetivo: Ampliar la información relacionada a la estructura de costos en los restaurantes de comida a la vista del departamento de San Salvador mediante una guía de preguntas a un especialista en el tema.

1. En todo el trayecto de su experiencia profesional como contador ¿En qué tipos de restaurantes ha trabajado?
2. De acuerdo a su experiencia ¿Qué sistemas de acumulación costos son los más utilizados en los restaurantes de comida a la vista?

3. ¿Cómo impacta en la rentabilidad de un restaurante de comida a la vista no contar con la aplicación de un sistema de costos?
4. De acuerdo a su conocimiento ¿De qué manera los restaurantes de comida a la vista que no cuentan con un sistema de acumulación de costos establecen los costos unitarios de los platos servidos?
5. De acuerdo a su experiencia, ¿considera que los restaurantes de comida a la vista que no poseen un sistema de costos calculan los precios de venta de manera que estos cubran los costos incurridos para la elaboración de los platos servidos?
6. De acuerdo a su experiencia, ¿en los restaurantes de comida a la vista el costo de producción es calculado mediante el costeo directo o costeo por absorción?
7. De acuerdo a su experiencia ¿cuál es la problemática principal en la determinación de los costos de producción en los restaurantes de comida a la vista?
8. ¿Cuál es la unidad de medida de la materia prima utilizada en los restaurantes de comida a la vista?
9. ¿Cuál es la forma en que los restaurantes de comida a la vista distribuyen la mano de obra utilizada en la elaboración de los productos?
10. ¿Cuáles son los costos indirectos que normalmente son incluidos en el costo de los productos elaborados?
11. ¿De qué manera se asignan los costos indirectos al costo de producción de los productos elaborados?
12. ¿Cuál método es el que comúnmente utilizan los restaurantes de comida a la vista para la valuación de los inventarios?
13. ¿Cuál es el tratamiento contable que se le da a los desperdicios de comida?

Anexo 2

Fichas Documentales

- *Fichas bibliográficas*

Ficha A

Identificación del texto

Salas, F. G. (2005). *Alimentos y bebidas: Compras, almacenaje y costos*. (1ª ed.).

Buenos Aires: Ediciones Turísticas

Síntesis de contenido

El libro expone la documentación básica necesaria para el cálculo del costo y los sistemas aplicables a los servicios de alimentos y bebidas, afirmando que según el control de la producción aplica el sistema de costos por órdenes, según el momento de la obtención predeterminado y dentro de su clasificación estándar.

Ficha B

Identificación del texto

Vargas Moreno, M. A., Y Ávila Rodríguez, L. (2019). *Prácticas de costos*. (1^a ed.).

Mexico: Grupo Editorial Patria

Síntesis de contenido

El libro expone que en la industria gastronómica puede ser utilizado el sistema de órdenes de producción.

Ficha C

Identificación del texto

Peña Sánchez, A. (2010). *Contabilidad hotelera, de restaurantes y de gestión*. (1^a ed.).

Cartagena: Universidad Libre

Síntesis de contenido

El libro explica que en los restaurantes el método de costos estándar se materializa a través de las recetas estándar. Por otra parte, presenta la clasificación de los elementos del costo, además explica que, para la determinación del costo de los platos de comida, solo se considera la materia prima directa.

Ficha D

Identificación del texto

Mejjide, A. (2006). *Gestión de servicios de hospitalidad*. (1ª ed.). Argentina: Universidad Virtual de Quilmes.

Síntesis de contenido

El libro expone la determinación del costo estándar de la comida a través de recetas estándar.

Ficha E

Identificación del texto

Bayona Rodríguez, R. (2020). *Contabilidad de costes*. (1ª ed.). España: Editorial Elearning, S. L.

Síntesis de contenido

El libro expone la estructura de costos bajo el método directo, presentado el modelo a seguir para determinar el total del costo directo de una ración en un restaurante, el cual estaría integrado por el costo para una ración integrando tanto la materia prima como la mano de obra directa. Por otra parte, determina cómo fijar el precio de venta del plato

Ficha F

Identificación del texto

Salas, O. A., Y Garcia, P. S. (2015). *Contabilidad y gestión de costos*. (7^a ed.).

Barcelona: Profit Editorial

Síntesis de contenido

El libro expone el cálculo del costo total de un plato bajo el sistema de costes directos, los pasos a realizar para calcular el coste de MPD y MOD para una ración, que conformarán el total de costes directos al cual se le incluirán el resto de costos de difícil asignación, para finalmente incluirle a la sumatoria de estos (costos totales) el margen de beneficio que se desea obtener para fijar el precio de venta del plato.

Ficha G

Identificación del texto

Hansen, Don. R., Y Mowen, M. M. (2007). *Administración de costos. Contabilidad y control*. (5ª ed.). México: Cengage Learning Latin America.

Síntesis de contenido

El libro expone la ubicación de los restaurantes dentro de las empresas de manufactura y de servicios. Por otra parte, explica aquellas situaciones en las que un restaurante fija precios de venta más alto a sus productos.

- *Fichas Hemerográficas*

Ficha A

Identificación del texto

Choy Zevallos, E. E. (2012). El dilema de los costos en las empresas de servicios. *Revista Quipukamayoc*, 20(37), 7-14.

Síntesis de contenido

La revista expone que las empresas de servicios utilizan tanto sistema de costeo por órdenes de trabajo, por procesos y costeo ABC, además de que los restaurantes brindan servicios híbridos. Por otra parte, expone que el único costo directo en la preparación de los alimentos es la materia prima directa, cuantificada a través de recetas estándar.

Ficha B

Identificación del texto

Morillo Moreno, M. C. (2009). Costos de servicios de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos. *Visión Gerencial*, 8(2), 304-327.

Síntesis de contenido

La revista expone que el sistema de costos en los servicios de restaurantes es híbrido, es decir, adoptan tantas características del sistema de costeo por órdenes de producción y por procesos, identificando el material directo por cada plato consumido, mientras que el resto de costos son identificados e imputados al centro de costos correspondientes.

Ficha C

Identificación del texto

El Salvador y Bitcoin. (2022). *Concepto de comida a la vista, El Salvador*. [Archivo de video]. El Salvador: YouTube.

Síntesis de contenido

El video explica lo que vamos a entender por comida a la vista en El Salvador, identificando la forma en que esta es presentado y servida al cliente.

Anexo 3

Matriz de análisis entrevista al especialista en contabilidad de costos en restaurantes de comida a la vista

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿En todo el trayecto de su experiencia profesional como contador ¿En qué tipos de restaurantes ha trabajado?	De comida a la vista y a la carta.	El trabajo de investigación va orientado al análisis de la estructura de los costos de restaurantes específicamente de comida a la vista, por lo que es de utilidad haber obtenido la opinión de un experto en el tema, para conocer como en la práctica profesional este rubro controla y calcula los costos unitarios de los platillos servidos.
De acuerdo a su experiencia, ¿qué sistemas de acumulación de costos son los más utilizados en los restaurantes de comida a la vista?	No se utilizan sistemas de costos. Se calculan en base a la experiencia.	Se pretendía identificar si los restaurantes de comida a la vista utilizan un sistema de costos predeterminando o un sistema de costos históricos, sin embargo, de acuerdo a la respuesta proporcionada por el experto este sector no tiene definido un sistema de costos.
¿Cómo impacta en la rentabilidad de un restaurante de comida a la vista no contar con la aplicación de un sistema de costos?	Este tipo de restaurantes hasta el momento es rentable, a pesar que los costos unitarios los maneja los propietarios puesto que los resultados son buenos. Sin embargo, en mi opinión profesional sería una herramienta muy útil el contar con un sistema de costos.	Aun cuando los restaurantes de comida a la vista no tuvieran un sistema de costos adoptado, estos reflejan tener resultados financieros favorables, por lo tanto, no impacta negativamente en la rentabilidad de la empresa, sin embargo, esto no desacredita el hecho de aplicar un sistema de costos.

De acuerdo a su conocimiento, ¿de qué manera los restaurantes de comida a la vista que no cuentan con un sistema de acumulación de costos establecen los costos unitarios de los platos servidos?

En base a la experiencia hacen las estimaciones de costos y precios de ventas

Aunque los restaurantes de comida a la vista no tengan un sistema de costos adoptados, tienen controlados sus costos con pura informática; por ejemplo, mediante el uso de cajas registradoras computarizadas, por lo tanto, ellos saben los ingresos que han obtenido y los platos que han vendido. Por otra parte, el propietario anteriormente ya ha calculado el costo de cada platillo que se vende del menú, este costo unitario lo define o lo arroja las hojas de cálculo con las cuales trabajan.

De acuerdo a su experiencia, ¿considera que los restaurantes de comida a la que no poseen un sistema de costos calculan los precios de venta de manera que estos cubran los costos incurridos para la elaboración de los platos servidos?

Si, en la mayoría de casos

Al considerar que en la mayoría de casos se cubren los costos incurridos para la elaboración de los platos servidos, se da a conocer que no siempre es así, concluyendo que realmente un porcentaje de los restaurantes de comida a la vista no le da la debida importancia a la contabilidad de costos, por lo que se enfocan más en el hecho de si obtienen un beneficio de cocinar pero desconocen si realmente están generando ganancias o pérdidas, y en el peor de los casos que no lleguen ni a cubrir los costos incurridos.

Por otra parte, al no tener un adecuado control sobre los costos puede conllevar a fijar precios sobrevaluados generando ventajas para la competencia o subvaluados generando pérdidas y no es el objetivo de un negocio.

De acuerdo a su experiencia, ¿en los restaurantes de comida a la vista el costo de producción es calculado mediante el costeo directo o costeo por absorción?

De acuerdo a la investigación documental, se recomienda para el sector restaurantes el costeo directo que incluye principalmente la materia prima directa (ingredientes) pudiendo incluir también la mano de obra directa (chef, ayudantes de cocina), sin embargo, en la práctica de acuerdo a la experiencia del profesional, sostiene que todos los costos de fabricación, variables o fijos son parte del costo de producción. Si embargo, al ser los propietarios los que se encargan de calcularlos no da una certeza que estos estén siendo determinados como debería ser si se utilizara un sistema de costos.

¿De acuerdo a su experiencia, ¿Cuál es la problemática principal en la determinación de los costos de producción en los restaurantes de comida a la vista?

Por los costos administrativos que representa un sistema.

Los restaurantes de comida a la vista que diseñan su propio programa para controlar sus costos, han invertido tiempo, dedicación y mantenimiento al programa para obtener los resultados deseados, sin embargo, si se adquiriera un programa a terceros apto para el control de los costos posiblemente este negocio no pueda soportar esta carga informática, es decir, los restaurantes de comida a la vista son negocios pequeños que no tendrían la capacidad de soportar estos costos.

¿Cuál es la unidad de medida de la materia prima en los restaurantes de comida a la vista?

Libras

Aun cuando las diferentes fuentes de investigación documental ejemplifiquen que la unidad de medida de la materia prima en los restaurantes es de kilos u onzas, sin embargo, en El Salvador al comprar productos misceláneos la unidad de medida es en libra.

¿Cuál es la forma en que los restaurantes de comida a la vista distribuyen la mano de obra utilizada en la elaboración de los productos?

En base a estimación y experiencia

En algunos restaurantes de comida a la vista está mano de obra o en otras palabras el sueldo que pagan a sus empleados, es distribuido de manera empírica, es decir, en base al conocimiento o cómo mejor les ha funcionado en el transcurso de toda la experiencia en el sector.

¿Cuáles son los costos indirectos que normalmente son incluidos en los costos de los productos elaborados?

No es posible definirlos debido a que los propietarios optan por controlar ellos mismos los costos incluidos en cada plato de comida.

En los restaurantes de comida a la vista, los propietarios son los que deciden calcular los costos unitarios de los platillos servidos, por lo que no es posible identificar cuáles son aquellos costos indirectos que se incluyen en el costo de los productos o si estos no son incluidos.

¿De qué manera se asignan los costos indirectos al costo de producción de los productos elaborados?

En base a estimación y experiencia.

Al igual que en el caso de la asignación de la mano de obra, los costos indirectos son asignados de manera empírica a cada platillo de comida, por ejemplo, agua, luz, gas etc.

¿Cuál método es el que comúnmente utilizan los restaurantes de comida a la vista para la valuación de los inventarios?

Con el valor de la última compra.

El código tributario en su artículo 143 establece que el costo según última compra, hace referencia a que, si se hubieren hecho compras de un mismo artículo en distintas fechas y a distintos precios, la existencia total de estos bienes se consignará con el costo que hayan tenido la última vez que se compraron.

¿Cuál es el tratamiento contable que se le da a los desperdicios de comida?

No hay tratamiento contable

Probablemente haya épocas en la que los restaurantes de comida a la vista tengan una alta demanda de clientes y por lo tanto no haya desperdicio de comida, refiriéndose a la comida colocada en las térmicas, lista y a la vista del cliente para que este seleccione el platillo que quiere consumir, sin embargo, existe la posibilidad de que no se logre vender toda la comida preparada, llegando a deteriorarse y por lo tanto ya no estaría en las condiciones necesarias para ser ofrecida al cliente, ante estas circunstancias los restaurantes de comida a la vista no manifiestan dar tratamiento contable.

Anexo 4

Planilla personal de cocina.

Fecha de ingreso: 01/02/2019

MES	Nombre del empleado	Cargo	Sueldo	Aguinaldo	Sueldo devengado	ISSS	AFP	Liquidado a pagar
Enero	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Febrero	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Marzo	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Abril	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Mayo	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Junio	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.50	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Julio	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Agosto	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Septiembre	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Octubre	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Noviembre	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00		\$ 450.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 403.88
Diciembre	Daniel Benjamín Barrera	Chef	\$ 450.00	\$ 285.00	\$ 735.00	\$ 13.50	\$ 32.63	\$ 688.88
TOTAL ANUAL			\$ 5,400.00	\$ 285.00	\$ 5,685.00	\$ 162.00	\$ 391.50	\$ 5,131.50

APORTE PATRONAL FEBRERO	
ISSS	AFP
\$ 33.75	39.38

Fecha de ingreso: 01/05/2020

MES	Nombre del empleado	Cargo	Sueldo	Aguinaldo	Sueldo devengado	ISSS	AFP	Liquido a pagar
Enero	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Febrero	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Marzo	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Abril	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Mayo	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Junio	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Julio	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Agosto	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Septiembre	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Octubre	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Noviembre	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00		\$ 365.00	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
Diciembre	Carlos Escobar	Aux. Chef	\$ 365.00	\$ 231.17	\$ 596.17	\$ 10.95	\$ 26.46	\$ 327.59
TOTAL ANUAL			\$ 4,380.00	\$ 231.17	\$ 4,611.17	\$ 138.52	\$ 334.75	\$ 4,138.53

APORTE PATRONAL FEBRERO	
ISSS	AFP
\$ 27.38	31.94

Anexo 5

Registro en Kardex

Registro de control de inventario

Nombre del contribuyente: Restaurante Egresado, S.A. de C.V.

NIT: 0000-00000-000-0

No. De folio: X

NRC: 0000-0

Producto: Pechugas de pollo

Fecha de la operación	Descripción de la operación	Precio unitario de entrada	Número de entradas de unidades	Precio total de costo de entrada de las unidades	Número de salidas de unidades	Precio total de costo de salida de las unidades	Saldo de unidades	Costo del saldo de unidades
01/02/2023	Inventario inicial	\$ 3.32					\$ 20.00	\$ 66.40
10/02/2023	Compra del mes	\$ 3.32	\$ 30.00	\$ 99.60			\$ 50.00	\$ 166.00
	Consumo				20.01	\$ 66.40	\$ 30.00	\$ 99.60
	Consumo				20.42	\$ 67.79	\$ 9.58	\$ 31.81
28/02/2023	Inventario final						\$ 9.58	\$ 31.81

Registro de control de inventario

Nombre del contribuyente: Restaurante Egresado, S.A. de C.V.

NIT: 0000-00000-000-0

No. De folio: X

NRC: 0000-0

Producto: Carne angelina para asar

Fecha de la operación	Descripción de la operación	Precio unitario de entrada	Número de entradas de unidades	Precio total de costo de entrada de las unidades	Número de salidas de unidades	Precio total de costo de salida de las unidades	Saldo de unidades	Costo del saldo de unidades
01/02/2023	Inventario inicial	\$ 6.00					\$ 30.00	\$ 180.00
10/02/2023	Compra del mes	\$ 6.00	\$ 30.00	\$ 180.00			\$ 60.00	\$ 360.00
	Consumo				30.00	\$ 180.00	\$ 30.00	\$ 180.00
	Consumo				12.67	\$ 76.00	\$ 17.33	\$ 104.00
28/02/2023	Inventario final						\$ 17.33	\$ 104.00

Registro de control de inventario

Nombre del contribuyente: Restaurante Egresado, S.A. de C.V.

NIT: 0000-000000-000-0

No. De folio: X

NRC:0000-0

Producto: Platos desechables #9

Fecha de la operación	Descripción de la operación	Precio unitario de entrada	Número de entradas de unidades	Precio total de costo de entrada de las unidades	Número de salidas de unidades	Precio total de costo de salida de las unidades	Saldo de unidades	Costo del saldo de unidades
	Inventario inicial	\$ 0.04	\$ 150.00	\$ 6.00			\$ 150.00	\$ 6.00
10/02/2023	Compra	\$ 0.04	\$ 750.00	\$ 30.00		\$ -	\$ 900.00	\$ 36.00
	Consumo				150.00	\$ 6.00	\$ 750.00	\$ 30.00
	Consumo				570.00	\$ 22.80	\$ 180.00	\$ 7.20
28/02/2023	Inventario final	\$ 0.04					\$ 180.00	\$ 7.20