	<b>UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA</b>			
	<b>Documento</b> FORMATO HOJA DE RESUMEN PARA TRABAJO DE GRADO	<b>Código</b> F-AC-DBL-007	<b>Fecha</b> 10-04-2012	<b>Revisión</b> A
	<b>Dependencia</b> DIVISIÓN DE BIBLIOTECA	<b>Aprobado</b> SUBDIRECTOR ACADEMICO	<b>Pág.</b> 1(102)	

### RESUMEN - TESIS DE GRADO

AUTORES	OMAR ANTONIO ROPERO PADILLA
FACULTAD	DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
PLAN DE ESTUDIOS	CONTADURIA PÚBLICA
DIRECTOR	CARMEN AMANDA IBAÑEZ RUEDA
TÍTULO DE LA TESIS	IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE EL HUERTO DE LA CIUDAD DE OCAÑA

#### RESUMEN (70 palabras aproximadamente)

EL RESTAURANTE EL HUERTO ES UNA EMPRESA DEDICADA A PRODUCIR DELICIOSOS PLATOS QUE SATISFAGAN LOS GUSTOS Y PREFERENCIAS DE SUS CLIENTES. POR TAL RAZÓN DENTRO DEL RESTAURANTE SE HIZO INDISPENSABLE CONTAR CON UN SISTEMA DE COSTOS QUE LES PERMITA CONOCER DE MANERA CERTERA LOS COSTOS DE PRODUCIR CADA UNO DE SUS PLATOS; YA QUE COMO TODOS LOS EMPRESARIOS, LOS PROPIETARIOS DEL RESTAURANTE EL HUERTO DESEAN MEJORAR EL SISTEMA CONTABLE Y FINANCIERO DEL ESTABLECIMIENTO.

#### CARACTERÍSTICAS

PÁGINAS: 102	PLANOS:	ILUSTRACIONES: 13	CD-ROM: 1
--------------	---------	-------------------	-----------



**IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE EL  
HUERTO DE LA CIUDAD DE OCAÑA**

**Autor**

**OMAR ANTONIO ROPERO PADILLA**

**Proyecto presentado como requisito para optar el título de Contador Público**

**Directora**

**CARMEN AMANDA IBAÑEZ RUEDA**

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS  
CONTADURIA PÚBLICA**

**Ocaña, Colombia**

**Octubre de 2016**

## Agradecimientos

*Quiero agradecer primero que todo a Dios por permitirme cumplir una meta más en mi vida y poder culminar esta etapa tan importante para mí, agradecerle por estar conmigo y darme sabiduría a la hora de tomar decisiones y de enfrentarme a las dificultades que se me presentaron a lo largo de la ejecución del proyecto.*

*A mi querida esposa que sin duda alguna es el motor y la fuente de inspiración de cada día, quien con su amor me enseña lo bonito que es la vida y lo importante que es luchar por los sueños, el que con tan solo mirarme sabe lo que tengo y lo que quiero para mi vida, que no es otra cosa que seguir labrando un futuro juntos.*

*A mis madre, quien me formo y siempre han estado allí a mi lado impulsándome y dándome fuerzas para lograr ser el profesional que aspiro ser. A toda mi familia que de alguna manera ha aportado para alcanzar mis metas.*

*A mi abuela Carmen Clara, que hace pocos días partió con el señor, gracias por enseñarme tanto y amarme a tu manera. Sé que desde el cielo celebras este triunfo que es para ti.*

*A mi hija valentina que siempre me estuvo insistiendo en que cumpliera este propósito.*

*A la profe Amanda Ibáñez, mi directora de trabajo de grado, quien me brindó su asesoría, apoyo incondicional y sobre todo confió en mis capacidades para llevar a cabo este proceso.*

*A el Restaurante El Huerto, a todo el equipo de trabajadores por compartir sus propuestas, inquietudes y proporcionar la información requerida para el desarrollo de este proyecto.*

*La Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, por brindarnos todo el conocimiento necesario para la ejecución del proyecto.*

## Dedicatoria

*Dedico este a ti Dios, por haberme dado la vida y permitirme cumplir este anhelo de mi corazón, por ser mi padre y mi motor; A mi madre Soraya Padilla, por ser la base para que pudiera culminar esta etapa de mi vida,. A mi padre Jorge Omar Roper, el hombre que siempre con sus palabras me impulso a seguir adelante, mi hija valentina que siempre será mi niña y que dedico este triunfo.*

*A mi esposa María Ángela por estar siempre presente, ayudándome y dándome ánimo para seguir adelante, por acompañarme en tantos momentos buenos y unos no tan buenos.*

*A mis compañeros de estudio por siempre preocuparse por que sacáramos las cosas adelante.*

## Índice

Capítulo 1. Implementación de un sistema de costos para el restaurante el huerto de la ciudad de Ocaña .....	1
1.1 Planteamiento del problema.....	1
1.2 Formulación del problema.....	2
1.3 Objetivos.....	3
1.3.1 Objetivo general .....	3
1.3.2 Objetivos específicos.....	3
1.4 Justificación .....	3
1.5 Delimitación .....	6
1.5.1 Delimitación conceptual.....	6
1.5.2 Delimitación geográfica. ....	6
1.5.3 Delimitación operativa .....	6
1.5.4 Delimitación temporal.....	6
Capítulo 2. Marco referencial .....	7
2.1 Marco histórico.....	7
2.1.1 La contabilidad como instrumento de previsión y de gestión .....	7
2.1.2 Evolución de los sistemas de costos.....	13
2.1.3 Evolución según Jonson y Kaplan.....	15
2.1.4 Evolución según Horngren.....	19
2.2 Marco conceptual .....	20
2.2.1 Sistema .....	20
2.2.2 Costo.....	20
2.2.3 Sistemas de costos .....	22
2.2.4 Centro de costos .....	23
2.2.5 Soportes contables.....	23
2.2.6 Registros contables.....	24
2.2.7 Restaurante .....	24
2.3 Marco teórico.....	25
2.3.1 Sistemas de costos .....	25
2.3.2 Contabilidad de costos.....	25
2.3.3 Objetivos de la contabilidad de costos .....	26
2.3.4 Costos .....	26
2.4 Marco legal.....	31
2.4.1 Artículo 1. Definición.....	31
2.4.2 Artículo 2. Ámbito de aplicación .....	31
2.4.3 Artículo 3. Objetivos básicos .....	32
2.4.4 Artículo 4. Cualidades de la información contable .....	33
2.4.5 Artículo 5. Definición.....	33
2.4.6 Artículo 6. Ente económico.....	34
2.4.7 Artículo 7. Continuidad.....	34
2.4.8 Artículo 8. Unidad de medida. ....	35
2.4.9 Artículo 9. Periodo. ....	35
2.4.10 Artículo 10. Valuación o medición .....	35

2.4.11 Artículo 11. Esencia sobre forma.....	36
2.4.12 Artículo 12. Realización .....	36
2.4.13 Artículo 13. Asociación .....	37
2.4.14 Artículo 14. Mantenimiento del patrimonio .....	37
2.4.15 Artículo 15. Revelación plena.....	37
2.4.16 Artículo 16. Importancia relativa o materialidad .....	38
2.4.17 Artículo 17. Prudencia. ....	39
2.4.18 Artículo 18. Características y prácticas.....	39
2.4.19 Normatividad relacionada con costos .....	39
2.4.20 Antecedentes normativos de información de la entidad contable pública .....	40
Capítulo 3. Diseño metodológico .....	42
3.1 Tipo de investigación .....	42
3.2 Población. ....	42
3.3 Muestra. ....	42
3.4 Análisis de la información cualitativa. ....	43
3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de información. ....	43
Capítulo 4. Resultados y discusiones.....	44
4.1 Identificación de los elementos y los centros de costos del proceso. ....	44
4.2 Diseño de documentos y registros contables para control de los diferentes elementos del costo .....	51
4.2.1 Los costos como información contable para el registro y la toma de decisiones.....	58
4.2.2 Clasificación de costos para el Restaurante el Huerto .....	60
4.2.3 Clasificación financiera de los Costos del Restaurante el Huerto.....	61
4.2.4 Informes de costos.....	62
4.2.5 Costeo por órdenes de producción. ....	65
4.2.6 Características de órdenes de producción .....	65
4.2.7 Ventajas de órdenes de producción .....	66
4.2.8 Organizaciones que emplean el sistema de costo.....	66
4.2.9 Hoja de costos .....	67
4.2.10 Materiales.....	69
4.2.11 Requisición de compra.....	69
4.2.12 Orden de compra.....	70
4.2.13 Entrada de materiales y suministros.....	71
4.2.14 Requisición de materiales y suministros .....	73
Capítulo 5. Conclusiones .....	76
Capítulo 6. Recomendaciones.....	78
Referencias.....	79
Apéndices.....	81

## Lista de figuras

Figura 1. Ciclo del Control .....	55
Figura 2. Relaciones del Control .....	56
Figura 3. Esquema Ciclo Financiero del Restaurante el Huero .....	61
Figura 4. Estado de Costo Resumido.....	63
Figura 5. Estado de Costo Detallado.....	64
Figura 6. Formato de Hoja de Costos .....	68
Figura 7. Formato de Requisición de Compra .....	70
Figura 8. Formato de Orden de Compra .....	71
Figura 9. Formato de Entrada de Materiales y Suministros.....	72
Figura 10. Formato de Requisición de Materiales y Suministros.....	74
Figura 11. Flujograma del restaurante el Huerto .....	75
Figura 12. Organigrama del restaurante el huerto .....	87
Figura 13. Logo del restaurante el huerto .....	88

**Lista de apéndices**

Apéndice 1. Entrevista dirigida al administrador del restaurante el huerto.....	82
Apéndice 2. Servicios .....	84

## Resumen

El Restaurante el Huerto es una empresa dedicada a producir deliciosos platos que satisfagan los gustos y preferencias de sus clientes. Por tal razón dentro del Restaurante se hizo indispensable contar con un Sistema de Costos que les permita conocer de manera certera los costos de producir cada uno de sus platos; ya que como todos los empresarios, los propietarios del Restaurante el Huerto desean mejorar el Sistema Contable y Financiero del establecimiento; para conocer y controlar los costos de producción de los platos del mismo.

El objetivo principal es desarrollar un sistema de costos en el Restaurante, con la finalidad de mejorar el control en el uso de sus recursos, así como también de establecer una mejor planificación de las actividades y los procesos. Este aporte surge de la necesidad del Restaurante de implementar un sistema de costos, ya que anteriormente no contaba con dicha herramienta.

Partiendo del estudio inicial que se realizó al restaurante se identificó una variable de investigación y análisis como lo fue: el estudio de las actividades y operaciones dentro del proceso de producción de los platos.

Con el estudio realizado, se estableció el costo de producción, para los platos que con mayor frecuencia se producen dentro del restaurante, y se dejó establecida una fórmula para que se pueda determinar el costo unitario de cada uno de los platos.



Por otra parte, en este proyecto, se presenta una serie de pautas Contables y Administrativas que contribuyan a mantener bajo control el costo de los alimentos, utilizando como instrumento un sistema de Costo que puede llegar a ser una herramienta de trabajo útil para el Restaurante.

Se diseña con el objetivo de implementarlo como elemento básico que permita al Restaurante perdurar en las circunstancias de competencias actuales. La metodología de costeo aplicado es de enfoque Contable, administrativo y financiero con la correcta asignación de los recursos utilizados a sus productos, permitiendo a los directivos orientar su quehacer hacia el mejoramiento de la gestión, eficiencia y planificación de actividades futuras del Restaurante.

El diseño que se busca implementar se basa en el sistema de costos por órdenes de producción utilizando herramientas de costeo estándar y sistema de costeo para los procesos que lo ameritan.

El objetivo de la investigación es determinar el costo unitario de los platos producidos en el Restaurante el Huerto ubicado vía a la Ermita de la Ciudad de Ocaña; mediante la implementación de un sistema de contabilidad de costos, que permita evaluar sus efectos como una herramienta financiera de apoyo en la toma de decisiones. La investigación es de tipo descriptivo ya que se seleccionan propiedades del sujeto para ser analizado, y de esta manera se ejemplifica lo que se investiga.

Los resultados de la investigación permitieron verificar empíricamente la importancia de conocer el costo unitario, el cual trae consigo información amplia y oportuna, como puede ser: valuar los inventarios de productos terminados y en proceso, conocer el costo de producción de

los platos vendidos, tener en parte información para el cálculo en la fijación de precios de venta y por ende la planeación de utilidades.

## Introducción

Los costos son una variable fundamental a la hora de estipular el precio de venta de los productos en cualquier mercado y brindarle información a la gerencia de la empresa para la toma de decisiones, además de ser el valor monetario que sale de la empresa en la actividad económica llevada a cabo. Por esta razón merecen atención especial y deben ser adecuadamente manejados por el área encargada de la empresa.

Comúnmente entre las personas que toman la decisión de abrir un restaurante se puede identificar una característica importante y es que desean un alto margen de contribución en los productos que se van a comercializar, y es cierto que los platos que son vendidos en un restaurante pueden dejar altos niveles de utilidad, pero para lograrlo se necesita contar con una adecuada gestión de costos y con el manejo administrativo apropiado del restaurante.

El negocio de restaurantes ha venido incrementando su participación en el crecimiento del producto interno bruto (PIB) en Colombia. Este mercado está creciendo debido a que cada vez es más común comer fuera de casa, en 2012 el sector aumentó 2,9% su participación en el PIB (DANE, 2013). Colombia es el tercer país de mayor consumo per-cápita anual en comidas fuera del hogar, después de México y Argentina, además el sector viene creciendo de manera continua desde 1999 pero también se está priorizando el precio de los platos para elegir el restaurante donde se va a comer.

Por esta razón los restaurantes deben ofrecer una mezcla ideal beneficio-costo de sus platos; para el cliente es vital quedar satisfecho no solo con el precio del plato sino también con la calidad del alimento ingerido.

Teniendo en cuenta lo anterior; para que el Restaurante el Huerto conozca la utilidad que está percibiendo con la actual mezcla beneficio-costo, debe conocer todos los costos en los que incurre para prestar el servicio a los clientes, para cumplir con este fin, en la elaboración de este proyecto se va a diseñar una hoja de costo, formato que es base del tipo de sistema de costeo mencionado y que permite caracterizar separadamente, el costo de la materia prima y de la mano de obra directa así como los costos indirectos de fabricación; Con el propósito de calcular el costo por plato del Restaurante el Huerto.

Para que el Restaurante sea competitivo es fundamental que aplique ciertos conceptos de administración, en busca de tener manejos adecuados y que los costos y gastos no incrementen más de lo deseado. Como aporte en este trabajo se estipularon pautas con el objeto de explicar variables que influyen en el costo y gastos del restaurante, ofreciendo alternativas para que las personas que tiene a su cargo la gestión del Restaurante lo convierta en un establecimientos con bajos índices de sobre costo.

Por lo anterior, es imprescindible para el Restaurante no solo contar con los estándares y análisis obtenidos dentro del estudio del presente trabajo, sino también implementar el sistema de Cotos, que permita controlar de manera eficiente los costos del Restaurante.

# Capítulo 1. Implementación de un sistema de costos para el restaurante el huerto de la ciudad de Ocaña

## 1.1 Planteamiento del problema

La Contabilidad es la Ciencia que proporciona información de hechos económicos, financieros y sociales suscitados en una empresa; con el apoyo de técnicas para registrar, clasificar y resumir de manera significativa y en términos de dinero, “transacciones y eventos”, de forma continua, ordenada y sistemática, de tal manera que se obtenga información oportuna y veraz, sobre la marcha o desenvolvimiento de la empresa u organización con relación a sus metas y objetivos trazados, con el objeto de conocer el movimiento de las ganancias y sus resultados. (Anacona, 2014)

Por tal razón la contabilidad es una función básica dentro de las organizaciones, lo cual es certificado mediante el marco legal establecido en nuestro país.

Es así que para las empresas productoras como para las empresas de servicio, calcular los costos es una necesidad básica en el momento de hacer una planeación y controlar su objeto social, convirtiéndose en una herramienta eficaz a la hora de determinar la viabilidad del negocio; para lo cual se hace necesario el requerimiento de un manejo racional y efectivo de sus recursos que garanticen la optimización de sus utilidades. (JULIO LOPEZ, 2015)

El Restaurante el Huerto, es una empresa dedicada a la prestación de servicios relacionados con la gastronomía, el cual se encuentra ubicado vía a la Ermita de la ciudad de Ocaña, cuyos propietarios son el Señor Omar Roper Padilla y la Doctora María Ángela Mozo. Actualmente el Restaurante el Huerto no cuenta con un sistema de costos que permita conocer de manera exacta cuánto vale el servicio prestado, así como darle un buen uso a los materiales utilizados; ya que esto es contraproducente al momento de tomar decisiones.

Teniendo en cuenta lo anterior se hace necesario la implementación de un sistema de costos con el propósito de efectuar controles contables en la Empresa, permitiendo la determinación de costos de producción de manera técnica y acorde con los principios de contabilidad generalmente aceptados en Colombia, contribuyendo así a una modernización en los sistemas administrativos y contables, con el fin de evaluar la información contable desde el punto de vista del control interno.

## **1.2 Formulación del problema.**

¿Cómo diseñar, implantar y probar la estructura de costos para el Restaurante el Huerto de la Ciudad de Ocaña. Basada en el sistema de costos por órdenes de Producción para determinar si este sistema contribuye al mejoramiento de la eficacia y eficiencia en la situación particular del Negocio?

## 1.3 Objetivos

**1.3.1 Objetivo general.** Implementar un sistema de costos al Restaurante el Huerto de la Ciudad de Ocaña.

**1.3.2 Objetivos específicos.** Identificar los elementos y los centros de costos del proceso.

Diseñar los documentos soportes y los registros contables que se utilizaran para el control de los diferentes elementos del costo mediante el diseño de una hoja de costos.

Definir el costo unitario de los servicios prestados, con el fin de que este sea tenido en cuenta para la toma de decisiones.

## 1.4 Justificación

Las empresas Ocañeras, necesitan información razonable para la planeación de sus actividades futuras, para tomar decisiones que tendrán incidencia en el corto, mediano y largo plazo; y para el correcto control de los recursos. Dicha información se obtiene por medio de la realización de controles internos, los cuales permiten determinar la razonabilidad de la información, económica de una empresa.

Un sistema de Costos, contribuye eficazmente a una buena gestión empresarial mediante la evaluación de los costos de producción y las políticas contables de las

empresas; de allí la importancia de que las empresas hagan uso de esta herramienta que les llevará a conocer la situación económica en la cual se encuentre el establecimiento económico; y al mismo tiempo permitirá tomar las medidas necesarias que contribuyan a mejorar la situación financiera de las empresas, teniendo en cuenta los resultados que se hayan obtenido tras el análisis y estudio de la información contable financiera.

Además de lo anterior es importante resaltar que un sistema de costos facilita las recomendaciones para el manejo adecuado de los recursos, los procesos, procedimientos y en fin todas las actividades económicas de las empresas.

Sin embargo existen gran número de establecimiento de comercio en la ciudad de Ocaña, que aún desconocen la importancia de un sistema de costos, lo cual es una herramienta fundamental para garantizar un adecuado manejo de la información que se origina y por consiguiente de los recursos económicos con los cuales cuenta dicho establecimiento; como es el caso de diferentes restaurantes de la ciudad que no manejan un Sistema de Costos para conocer elementos fundamentales en el desarrollo de sus ejercicio económico entre los cuales se encuentran : los ingresos, los gastos, los costos y las utilidades, a través de los cuales se conoce la situación económica real en la cual se encuentra un establecimiento económico.

Teniendo en cuenta lo anterior, se hace necesario la implementación de un sistema de costos en el Restaurante el Huerto de la ciudad de Ocaña con el fin de evaluar cómo ha sido el manejo de los recursos económicos empleados para el desarrollo de su actividad económica desde el momento de su iniciación como establecimiento de comercio abierto al público hasta la



actualidad, con el propósito de conocer cuál es la situación económica en la cual se encuentra y a su vez establecer las medidas necesarias para corregir las falencias que se puedan estar presentando y de esta manera contribuir a un mayor desarrollo y crecimiento económico, esto teniendo en cuenta los resultados obtenidos a través de la implementación de un Sistema de Costos.

Por consiguiente se hace necesario que el Restaurante el Huerto implemente un Sistema de Costos, para que de esta manera se cuente con una información oportuna y confiable que permita tomar decisiones en beneficio al desarrollo económico del mismo.

Es así que como estudiante del Programa de Contaduría Pública, perteneciente a la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, entiendo que la realización del presente proyecto de grado es de gran importancia, ya que con su ejecución no solo se van a poner en práctica los conocimientos adquiridos en el aula de clases durante el transcurso de la carrera, sino que además de esto se brindara las pautas necesarias para la implementación de un Sistema de Costos al Restaurante el Huerto de la Ciudad, que permita la obtención de información clara y oportuna, y que al mismo tiempo contribuya a que el Restaurante el Huerto continúe ofreciendo un servicio confiable y de calidad a la Ciudadanía de Ocaña.

## **1.5 Delimitación**

**1.5.1 Delimitación conceptual.** En el presente trabajo de grado se tendrán en cuenta los siguientes términos: Sistema, Costos, Sistemas de Costos, Centro de Costos, Soportes Contables, Registros Contables y Restaurante.

**1.5.2 Delimitación geográfica.** El proyecto se ejecutara en el Restaurante el Huerto Ubicado en el kilómetro 2 Vía a la Ermita de la Ciudad de Ocaña Norte de Santander.

**1.5.3 Delimitación operativa.** Para la realización de este proyecto se utilizara como herramienta básica, la entrevista dirigida al Administrador del Restaurante el Huerto, para conocer la situación Financiera actual en el que se encuentra el mismo; además de esto se analizaran los registros y documentos que se llevan a cabo, con el fin de obtener información necesaria para la implementación de un sistema de Costos.

**1.5.4 Delimitación temporal.** El tiempo que con lleva la realización de la investigación será de (8) semanas, contadas a partir de la aprobación del anteproyecto; tal como se establecerá en el cronograma de actividades.

## Capítulo 2. Marco referencial

### 2.1 Marco histórico

**2.1.1 La Contabilidad como Instrumento de Previsión y de Gestión** (AREVALO, 2011-2014). La contabilidad como técnica, como arte, como disciplina, inicia por sí sola, y años atrás, un recorrido independiente, de búsqueda hacia lo que hoy denominaremos contabilidad pura, tratando de identificar su naturaleza, su función y su objeto. Es importante enumerar que el recorrido presenta diversos matices que se abordan desde el simple reduccionismo a un sistema de cuentas, hasta la concepción heterogénea de un sistema administrativo. Así, es como la contabilidad se vislumbra desde un nuevo ángulo, ligada al desarrollo de la organización científica y de la economía de la empresa. “La contabilidad es acreedora a un puesto en el conjunto de los conocimientos y de los métodos que contribuyen a dotar a la empresa de espíritu científico, con objeto de que esta importante célula económico-social pueda cumplir su cometido propio con la máxima eficacia para los que colaboran en ella y para la sociedad en general”.

Ahora bien, determinar el carácter personalista, materialista, contista, etc., o más allá un carácter jurídico, estadístico, matemático, económico, etc., de la contabilidad, permitiría evidenciar la heterogeneidad que históricamente ha permeado el desarrollo científico de la disciplina contable. Para efectos de este escrito me referiré brevemente a la concepción económica y su estrecho vínculo con el valor; e igualmente la transición a la teoría de la contabilidad integral, como una concepción administrativa de la misma.

Así, la tendencia contable italiana de la primera mitad del Siglo XX, se basa en la concepción económica de la contabilidad, teniendo como eje central el valor del objeto de la cuenta. Así, J. Dumarchey define a la cuenta como “toda clase o categoría de unidades de valor”. Aunque es necesario recalcar que lo relativo al valor se convierte en una idea tan vaga y/o compleja como el mismo entorno económico en el que circulan diversidad de teorías como la del valor-trabajo, valor-utilidad, teoría marginalista, neomarginalista, etc. Pero, es precisamente allí donde los contables simplifican el problema del valor, con una estrategia reduccionista y exclusiva de una unidad de medida como el precio, expresado en moneda; lo que evidencia lo alejada que puede o ha estado la expresión de las cuentas de una realidad económica. Aun así, se ha intentado explicar a través de la teoría económica la naturaleza contable, fundamentada en tres elementos:

- La noción de valor detrás de las cuentas.
- La concepción económica de la empresa.
- El concepto económico de capital.

Por ello, Jean Fourastie indica que la contabilidad es “el registro en unidades monetarias de los movimientos de valores económicos, con vistas a facilitar el gobierno de las empresas financieras, industriales y comerciales”. Marcel Pauwels dice “la contabilidad tiene ante todo una función económica que desempeñar, las operaciones que registra son modificaciones de valor, y tales modificaciones no siempre tienen un carácter jurídico”. Jean Bournisien: “La contabilidad tiene por objeto la medida de los valores económicos y su aplicación al patrimonio de las personas”.

En 1929 René Delaporte se adhiera a la escuela económica, con una concepción amplia del valor, trascendiendo a la incorporación de todo aquello que se relacione con la empresa a la contabilidad, tales como bienes reales, servicios, derechos, etc.; en un intento por ser integralista este autor es idealista “la cuenta es aritmética y estadística, debe expresar las cantidades y su valoración” y recalca que no se tiene más que cuentas de valores.

Por la misma época, y desde 1914 J. Dumarchey ya enunciaba su teoría positiva, asentando su doctrina sobre el concepto de valor, con un estrecho vínculo entre la economía y la contabilidad, identificando que esta última no puede referirse más que a cuestiones de producción, distribución y consumo de las riquezas; y a partir de la clasificación de ciencias como la química, la física y la biología, llega a un concepto de cuenta mencionado anteriormente (toda clase de unidades de valor), estudiando con el nombre de estática contable la forma y la calidad del balance, la cantidad del balance y los géneros y especies de balances; llegando a estructurar a la contabilidad como un modelo físico: 1) definición de la ley de la dinámica de las cuentas, 2) definición del balance dinámico, y 3) estudio cuantitativo del balance.

Solo a partir del segundo cuarto del Siglo XX, se empieza a generar una corriente que intenta descubrir la autonomía de la contabilidad, independencia del valor como sustento económico, independencia de la partida doble como método, del derecho como propiedad y legalidad, etc., y como lo describe Vlaemminck es una época donde se inicia el desarrollo de la teoría contable pura, sustentada en que la contabilidad es un método de observación de cualquier clase de hechos. Para operacionalizar esta concreción es necesaria entonces que el proceso

contable seleccione ciertos elementos, que se delimite su campo de acción y que se investigue la naturaleza de los hechos que son expresados por las cuentas. La dificultad entonces se denota en el límite de la investigación, su proceso selectivo y la manera de condensar los datos.

Es entonces en primera instancia una necesidad del proceso contable seleccionar la naturaleza de los hechos observados que serán incluidos (económicos, jurídicos, estadísticos matemáticos, etc.); y es con la aparición utilitarista del modelo contable y la organización administrativa racional, promovida por Henri Fayol, donde se enuncia que “el proceso contable ha aislado los hechos numerables y ha conservado solo aquellos que en función de su utilidad para la gestión de la empresa deben formar parte de un sistema coherente de contabilidad”. (VLAEMMINCK, 1961)

Es la realidad viva de la empresa, en su creación continua la que abarca tal volumen de hechos, susceptibles de ser reconocidos, enumerados, valorados y contenidos en el proceso contable. Fenómenos económicos, realidades jurídicas, actividades humanas, son reflejadas de manera natural en las cuentas, permeadas por la utilidad contenida en ellas para la empresa; es la heterogeneidad de los hechos registrados en valor monetario bajo el título o encabezamiento de la cuenta lo que evidencia la diversidad de la sustancia representada por las cuentas. “Las series de cifras registradas en las cuentas y sintetizadas en los balances no son simples enumeraciones. Son la transformación en una unidad monetaria dada, del valor de los fenómenos, de los hechos, de las obligaciones jurídicas, de los elementos materiales, etc., seleccionados por la evolución o proceso contable”.

Aparece entonces una concepción integral de la contabilidad, donde convergen las demás teorías (personalista, contista, materialista, económica, legalista, etc.), es la concepción administrativa de la contabilidad. Urbain Vaes califica a la contabilidad como un método al servicio de la organización de empresas. Para J. Fourastie la contabilidad es un simple método administrativo, lo que quiere decir que es una ciencia administrativa. Para Marcel Mary la más importante función de la contabilidad y la única que puede justificar plenamente los gastos que exige, es su función administrativa. Todas las menciones anteriores se justifican en la heterogeneidad de los hechos contables, es decir los múltiples fenómenos que ha de abarcar, clasificar y expresar en valor monetario, tales como: fenómenos jurídicos, económicos, fiscales, administrativos, técnicos, humanos, sociales, culturales, ambientales, etc. Por ello, Bosseler desde 1947 ya mencionaba la necesidad de orientar métodos contables hacia el control de gestión, como una muestra racional de la utilidad contable en la unidad empresa, como entidad acumuladora de los fenómenos susceptibles de ser observados y seleccionados.

Todo lo anterior demuestra las posibilidades de conexión entre la contabilidad como enumeradora de hechos la empresa como unidad agrupadora de complejos hechos correspondientes a diversas disciplinas del saber humano, presentados cotidianamente. Es así imperante la coordinación interna de los hechos enumerados y seleccionados como útiles para la organización. Es necesario que exista una concordancia entre la organización de la contabilidad y la estructura de la empresa. En 1951 Armand Labar considera que la contabilidad industrial es más un instrumento de gestión que un órgano de registro cuya finalidad es la determinación de resultados.

Charles Buxton Going, uno de los autores más representativos de antes de la primera guerra mundial, en 1912 descomponía el ciclo industrial en cuatro fases, correspondientes a las funciones principales de aprovisionamiento, de fabricación, de venta y de administración. Aquí, quiero mostrar que la contabilidad transversalizada por la organización racional de la administración y el concepto de economía de empresa busca servir de medio de control para la gestión y la toma de decisiones internas, teniendo presente que las funciones de producción requieren información de los hechos que se originan allí y que son determinantes de los resultados. A la pregunta de qué gastos debían ser considerados como directamente productivos, es decir aplicables al objeto fabricado, y cuáles aparecen solo de manera indirecta en el producto, Charles adopta la división clásica: costos imputables a los materiales, al personal o mano de obra, a la explotación industrial y a la gestión comercial. Buxton expone también los cinco métodos de distribución de los gastos indirectos: en función del costo de los materiales, en función del importe de retribución de la mano de obra directa; en función de las horas de operario; en función de la tasa horaria de las máquinas; y en función de los gastos imputables a los centros de producción.

En Alemania, la contabilidad de explotación y de gestión ha sido desarrollada sistemáticamente. Desde 1920, y muy especialmente a partir de 1925, el movimiento de la economía de la empresa ha estudiado de manera racional los diversos métodos de cálculo de costos, incorporando a la contabilidad, aparte de la teneduría de libros y la elaboración del balance de situación, el cálculo de costos, la estadística y el planning (Fritz Schultheiss, 1954).



La primera obra con el enfoque de “contabilidad de gestión” de la cual se tiene conocimiento, según Vlaemminck, data de 1943, y es una traducción realizada a libro de Antonio Renzi, denominado Principios Generales de Técnica Administrativa Industrial.

Queda entonces demostrada la evolución de las concepciones teóricas en contabilidad y su tendencia vinculada al desarrollo de la unidad empresa, que exige cada vez informaciones cuantitativas y/o cualitativas, para dar razón de manera interna y externa de las decisiones presentes y futuras, como direccionamiento o razón de ser de las mismas.

### **2.1.2 Evolución de los Sistemas de Costos**

**Antecedentes de los Sistemas de Costos.** Los indicios de existencia de la práctica contable están dados de una cuantos miles de años, antes de la era cristiana. En Summer, un país situado en la antigua Mesopotammia, alrededor de los ríos Tigris y Eufrates, donde se encuentran unas tablillas de arcilla, se evidencia un gran listado numérico de las transacciones a manera de triángulos y círculos (escritura cuneiforme). Dichas tablillas se encuentran apiladas al interior de los templos, donde se efectúan las verificaciones correspondientes, por parte de los escribas, quienes comprobaban la sumatoria de largas filas numéricas contenidas en ellas. También en Egipto, Grecia y roma, como culturas de la edad antigua, se tiene evidencia de la existencia contable, con libros en papiros, placas calcáreas de mármol y otros materiales, que eran llevados en orden cronológico por los escribas de la época. “La necesidad de información sobre las transacciones comerciales es tan antigua como el intercambio comercial”. (SENGER., 1988)

En el siglo XIV, mucho antes de la aparición de Lucas Paciolo, en países como Italia, Inglaterra y Alemania, se conocieron los primeros rudimentos de costos, como resultado del crecimiento y desarrollo de las industrias de vinos, monedas y libros, de mucho auge en ese entonces.

En el año 1340, se da cuenta de la existencia de la primera contabilidad llevada por partida doble, en Génova Italia, por los tesoreros de la ciudad “Los Massari”; pero es hacia el año 1370 cuando el famoso banquero y comerciante italiano Francesco di marco Datini muestra un prodigioso ejemplo de contabilidad industrial, que suministra una extraordinaria documentación acerca de toda la organización de la industria de la lana de aquel tiempo; seguido por la poderosa familia Florentina de los Médicis en el año 1431, que en su actividad industrial englobaba todo el ciclo de fabricación, desde el batido de la lana hasta el apresto dado a los paños manufacturados, con un riguroso control del material pasado a cada fase de la producción.

El advenimiento de la revolución industrial a partir de 1776, a raíz del invento de la máquina de vapor, trajo consigo un nuevo desarrollo y crecimiento de las industrias manufactureras, y con ello un nuevo impulso a la contabilidad de costos. Las necesidades de capital, materia prima y mano de obra, crearon el ambiente propicio para hacer desarrollar los rudimentarios métodos contables que existían y adaptarlos al creciente progreso industrial de esa época. En el año 1800 se habla ya de los “costos conjuntos” como uno de los problemas más delicados, a raíz del desarrollo que cobraron en ese entonces las industrias químicas. Entre los años de 1820 y 1880, la contabilidad de costos toma gran fuerza en el medio manufacturero, y en el año 1830, se hace hincapié en algunos escritos en Inglaterra sobre la importancia que tiene

para los dueños de las empresas conocer los verdaderos costos de elaboración de cada artículo. En 1885, se publicó por primera vez en Inglaterra un libro titulado Costos de manufactura por Henry Netcalfe, en el cual se daba extraordinaria importancia a este sistema contable. En el año 1910, las contabilidades general y de costos se fusionan por primera vez, y entran a cumplir una función trascendental, no sólo en lo que respecta al registro de datos, mejor conocimiento de los costos de producción de cada artículo elaborado, sino también en el control de las diferentes áreas de producción, especialmente a partir del año 1920, cuando surgen los predeterminados. Desde ese momento se observan notables progresos en los costos de manufactura, como el llamado “presupuesto flexible”, de gran utilidad en la aplicación de los costos estándar.

Sin embargo, es importante señalar que antes de la citada revolución industrial, tanto en Estados Unidos (Caso Springfield) como en el Reino Unido, ya se tenían vestigios de una contabilidad de costos avanzada. Los precursores en materia de contabilidad industrial se pueden citar: Louis Daubresse, Camile Lambert, Ansotte y Defrise, Mal y Manfroy, Héctor Blairon; quienes dan clara muestra de que en las escuelas industriales del Hainaut ya se enseñaba contabilidad industrial con cálculo de costos, permanencia de inventario, resultados mensuales de explotación y análisis de costos.

**2.1.3 Evolución según Jonson y Kaplan.** Estos autores, clasifican el proceso de desarrollo de la contabilidad de costos, desde 1885 cuando es publicada la obra de Netcalfe, y con el cual se da inicio a la asignación de costos indirectos, luego efectúan una división al desarrollo de la misma, a partir del modelo de Administración Científica de Taylor, como paso

al siglo XX, la creación de las empresa multidivisionales y el nacimiento del ROI (return on investment); y por último la depresión de los años 30 y el predominio de la contabilidad financiera. (KAPLAN., 1885)

En la primera etapa (últimas décadas del siglo XIX), los avances de la contabilidad de costos están dados por el nacimiento del ferrocarril y la industria del acero. Se desarrollaron medidas como el costo de operación y la tasa de gastos de operación en relación a los ingresos, como medida de eficiencia en la estructura operativa; se usaron medidas tales como el margen bruto (utilidad bruta sobre ventas) y la rotación de inventarios (ventas sobre el nivel de inventario) para medir rentabilidad y velocidad de conversión de existencias en ventas. Las organizaciones de esa época tenían un claro enfoque hacia el producto y consecuentemente hacia los costos que eran fácilmente identificables y medibles como la materia prima y la mano de obra. Debido a que los costos indirectos no eran tan importantes en las empresas de la época, no se interesaban mucho en invertir recursos que verificaran su asignación; por lo que se adoptaron reglas simples de asignación, multiplicando horas o unidades monetarias de mano de obra por una tasa de costos indirectos. Según Garner (1947 y 1954), en las últimas décadas del siglo XIX se dan los siguientes avances: 1) integración de las cuentas de la fábrica en los registros generales, 2) discusión de los detalles implicados en el manejo, registro y valoración de los materiales, 3) tratamiento del registro y valoración de la mano de obra, y 4) aparición de las primeras propuestas de imputación de costos indirectos.

En la segunda etapa (Administración Científica de Taylor), se desarrolla lo que hoy se conoce como costos estándar, teniendo como punto de partida el estudio de los procesos de

trabajo y consumo de materiales, que pudieran dar paso a tareas simples y controlables. Así, en este período el interés estaba centrado en la eficiencia de los trabajadores y en la racionalización en el uso de los materiales, que mediante parámetros obtenidos de manera conjunta (ingenieros, contables) pudiera ser controlado el proceso de producción, en una tarea de comparación y/o análisis de desviaciones.

La tercera etapa mencionada por Johnson y Kaplan es fundamental en la aparición y desarrollo de nuevas organizaciones que empezaron a tener ritmos y estructuras internas diferentes: “la concentración de actividades cualitativamente diferentes en la misma organización, obligó a la utilización de una medida uniforme capaz de identificar la mejor distribución del capital entre las distintas partes o divisiones de la empresa integrada”. Aparece en esta época entonces un indicador fundamental que ha sido identificado con el nombre de la compañía que lo enunció: indicador de Dupont, enunciado por Dupont Powder Company en 1903, donde se proporcionaba una medida global del éxito de cada unidad operativa y de la organización en su conjunto, ya que relacionaba el margen operativo con la rotación de los activos. La información obtenida se utilizó con tres propósitos: 1) análisis de la eficiencia potencial de los procesos, 2) comparación de la eficiencia real con la potencial, y 3) simplificación de la tarea de valoración de inventarios. Así, en 1923 Clark enuncia nueve funciones básicas de la contabilidad de costos:

- Ayudar a determinar el precio satisfactorio de los bienes vendidos.
- Ayudar a fijar un límite mínimo en las disminuciones de los precios.
- Determinar qué productos eran los más beneficiosos.

- Controlar el inventario.
- Fijar un valor para el inventario.
- Comprobar la eficacia y eficiencia de los distintos departamentos y procesos.
- Detectar pérdidas, derroches y robos de inventarios.
- Separar los costos de la inactividad de los costos de producir bienes.
- Ayudar a los informes financieros.

En la última clasificación presentada por Johnson y Kaplan, se asevera que entre 1925 y 1980 no hubo progreso en materia de contabilidad de gestión, ya que el cálculo de los costos tanto para la existencia como para los resultados, fue destinado a la contabilidad financiera, antes que a la gestión de las empresas. Todo ello por tres razones que surgen en la década de los 30: **1)** necesidad de fondos de las grandes corporaciones, **2)** proliferación de los mercados de capitales, y **3)** mayor demanda de información sobre valoración de inventarios, necesarios para los informes de contabilidad financiera.

Es por ello, que se prefiere la información de la contabilidad financiera para asignación de los costos de producción a los bienes vendidos e inventariados; así, solo se utilizaban medidas simples de reparto para los costos indirectos y no se asignaban a los productos los costos diferentes a la producción (mercadeo, ventas, administración, financieros), sino que se consideraban costos del período. Lo que quiere decir que en esta época no se pretendía indicar la causalidad de los costos, sino su veracidad.

**2.1.4 Evolución según Horngren.** Este autor, identifica tres etapas, que están en concordancia con los objetivos de la contabilidad de costos: **1)** costo verdadero, **2)** verdad condicionada, y **3)** verdad costosa.

En la etapa del costo verdadero (años anteriores a 1960), el objetivo era determinar con rigor el costo del producto. El método predominante fue el costeo absorbente o total, donde se obtiene un único costo de producción. (HORNGREN, 1950)

Para la segunda etapa, a partir de los años 60, nace el método del costeo directo o variable, para efectos de toma de decisiones internas y de control, teniendo como antecedente que los sistemas de costos tenían una triple utilidad: insumo para la contabilidad financiera, para el control de gestión y para la toma de decisiones. Es en esta segunda etapa donde se rompe con el esquema de costo único y verdadero; éste debería ser útil para las decisiones del usuario: para la rentabilidad y/o decisiones e producción era útil el costeo directo y para la valoración de existencias y/o costo de ventas era útil el costeo total.

En la última etapa, que aparece a finales de los setenta, donde hay avances en las teorías de finanzas, la economía internacional, los mercados de capitales, se muestra una clara evidencia del valor de la información y los costos para su obtención; y es aquí donde se deben comparar los beneficios y los costos de cualquier iniciativa de información; los modelos de decisión y los procedimientos de control sofisticados debían utilizarse solo en contextos en el que los beneficios de su utilización superaran a los costos de su determinación. Aquí, no solamente se tendrá en cuenta el costo de la información, sino también su utilidad.

El desarrollo de los costos, a partir de los años 80, vinculado estrechamente a los cambios en los entornos productivos y organizacionales, y la utilidad de los mismos, tanto interna como externamente serán recogidos en el siguiente punto.

## **2.2 Marco conceptual**

**2.2.1 Sistema.** Un sistema es un conjunto de partes o acontecimientos que son interdependientes entre si e interaccionan, por lo que puede ser considerado como un todo sencillo, es decir, llamados sistemas a los conjuntos compuestos de elementos que interactúan.

En cualquier sistema existe una serie de conexiones, contribuciones y respuestas interactivas, un incesante flujo de energía, información y materia. Así, los sistemas se estructuran en subsistemas, y estos, a su vez, en componentes más y más pequeños. Hay, por tanto, sistemas dentro de los sistemas. El nivel de observación dependerá de los intereses de la investigación.

**2.2.2 Costo.** Costo, en general, es la medida de lo que "cuesta" algo. En términos económicos, el costo de un producto o servicio es el valor de los recursos económicos utilizados para su producción. El costo de producir un par de zapatos, por ejemplo, comprende el precio pagado por los materiales utilizados para fabricarlos (cuero, suela, cordones, hilo, pegamento, tinte, etc.) la remuneración de la mano de obra (por el tiempo de dedicación de los operarios a la fabricación de cada zapato), más una porción de los costos generales de funcionamiento de la fábrica o taller (depreciación o alquiler del edificio de la fábrica, según sea propio o alquilado,



electricidad, mantenimiento, reparaciones, seguros, depreciación de la maquinarias y equipos, etc.). (RINCÓN)

Así como se determinan los costos de los productos, también se pueden determinar los costos de los servicios. Por ejemplo, el costo de transportar un pasajero desde una ciudad a otra, comprendería tanto el costo de los productos entregados al pasajero durante el viaje (comidas, bebidas, revistas, accesorios, etc.) como las remuneraciones efectuadas por el trabajo realizado por la mano de obra asignada al vuelo (tripulantes, azafatas y auxiliares de vuelo), más una porción del valor de todos los elementos necesarios para la prestación del servicio, tales como depreciación, mantenimiento y reparaciones del aparato, equipos, combustible, derechos de uso de aeropuerto, personal de tierra, etc.

Para efectos contables, y especialmente para la clasificación funcional de los costos, es conveniente distinguir, de manera convencional, entre lo que es un COSTO, y lo que constituye un GASTO. Algunos autores, en lugar de las denominaciones costo y gasto, prefieren llamar Costos de Fabricación a los Costos y Costos Operativos a los Gastos.

Para la Contabilidad de Costos, la principal diferencia entre un Costo y un Gasto radica en que el primero se incorpora al valor del producto durante el proceso de fabricación, y se va transfiriendo al Activo a medida que los productos se van procesando; el Gasto en cambio, no se incorpora al valor del producto, sino que afecta directamente el Resultado del periodo, y se registra en el Estado de Pérdidas y Ganancias sin pasar por el Activo. El devengamiento de un gasto implica una reducción directa del Patrimonio Neto de la empresa, mientras que la generación de un costo produce un incremento en el Activo.

**2.2.3 Sistemas de Costos.** Los Sistemas de Costos son un conjunto de métodos, normas y procedimiento, que rigen la planeación, determinación y análisis del Costos, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y de los recursos materiales, laborales y financieros. (LOPEZ, 2004)

**Elementos del costo.** Los elementos que entran dentro del costo de fabricación de un artículo son los materiales directos, la mano de obra directa, y los costos indirectos de fabricación.

**Los costos de materiales directos.** Son los que pueden ser identificados en cada unidad de producto. En algunos casos, los costos de materiales directos son los que pueden ser atribuidos a un departamento o proceso específico.

**Los costos de mano de obra directa.** Se refiere a los salarios pagados a los trabajadores por la labor realizada en una unidad de producto determinado o en algunos casos efectuados en un departamento específico.

**Los gastos indirectos de fabricación.** Son los gastos no directos que no pueden ser atribuidos a unidades de producto específicas o en algunos casos a departamentos o procesos específicos.

**2.2.4 Centro de Costos.** A diferencia de un centro de utilidades, un centro de Costos no opera con la intención de generar ingresos o ganancias directamente. Es, en cambio, una parte del negocio que genera costos sin ganar dinero. Un centro de Costos solamente le permite a los centros de utilidades generar ingresos. Por ejemplo, en un pequeño negocio al menudeo, cada almacén o tipo de productos puede funcionar como un centro de utilidades, mientras que las divisiones de recursos humanos y servicios al cliente funcionan como Centros de Costos

Podemos dividir los centros de costos entre principales y auxiliares, siendo los principales los que intervienen directamente en la fabricación del producto y los centros auxiliares los costos indirectos.

Los costos que se asignan a los centros auxiliares se pueden distribuir posteriormente entre los centros principales, y una vez todos los costos estén localizados en los centros principales, se pueden repartir entre los productos.

**2.2.5 Soportes Contables.** Los soportes contables son los documentos que sirven de base para registrar las operaciones comerciales de una empresa, es por ello que se debe tener un especial cuidado en el momento de elaborarlos

Todas las operaciones económicas que realizan las empresas deben ser registradas en los libros de contabilidad, pero a su vez para que cada uno de estos registros sean justificables deben soportarse con los documentos pertinentes para cada una de ellas, es por ello que a continuación

se presentan los principales papeles comerciales y títulos valores que pueden ser utilizados en el ciclo contable, su definición y sus principales características.

Todos los soportes contables deben contener la siguiente información general: Nombre o razón social de la empresa que lo emite. Nombre, número y fecha del comprobante. Descripción del contenido del documento. Firmas de los responsables de elaborar, revisar, aprobar y contabilizar los comprobantes.

**2.2.6 Registros Contables.** El registro contable es el elemento físico en el cual se conservan los datos relacionados con las operaciones de las empresas. Los registros contables son relacionados “Libros de Comercio” y el Código de Comercio se refiere a ellos con esta última denominación.

El Código exige la presentación de libros de Comercio encuadernados en la práctica, el uso de computadoras dio paso al uso de hojas móviles. A su vez el aumento de las operaciones para registrar dio lugar a la microfilmación de las operaciones.

**2.2.7 Restaurante.** Aquel establecimiento, cualquiera que sea su denominación, que sirvan al público, mediante precio, comidas y bebidas, para ser consumidas en el mismo local (TURISTICA, 1965). Es una definición muy amplia por lo que dispone en el Artículo 2°:

Quedan excluidos, sin embargo, del ámbito de aplicación de las presentes normas:

Las cafeterías, que estarán sujetas a lo dispuesto en su específica ordenación.

Los comedores universitarios, las cantinas escolares, los comedores para trabajadores de una empresa, así como todo establecimiento dedicado únicamente a servir comidas y bebidas a contingentes particulares.

Los servicios de comidas y bebidas facilitados en los comedores de los establecimientos hoteleros, tanto a sus huéspedes como al público en general, los cuales estarán sujetos a lo dispuesto para los mismos en las normas vigentes para la industria hotelera.

No obstante, los restaurantes, cualquiera que sea su denominación, explotados con independencia del servicio de comedor por un establecimiento hotelero, quedarán sometidos a las prescripciones de esta ordenación, aun cuando se encuentren situados en el mismo edificio.

## **2.3 Marco teórico**

**2.3.1 Sistemas de Costos.** Los sistemas de costos son una herramienta administrativa, de suma importancia en las empresas que se dedican a la producción de bienes y servicios. Y para un mayor entendimiento de ellos es necesario la conceptualización de los siguientes puntos.

**2.3.2 Contabilidad de Costos.** La contabilidad de costos se ocupa de la clasificación, acumulación, control y asignación de costos, asimismo clasifica los costos de acuerdo a patrones de comportamiento, actividades y procesos que están relacionados con los productos,

permitiendo a la gerencia la toma de decisiones adecuadas como la fabricación de un producto, la adopción de un proceso productivo, etc. (CASSAIGNE)

**2.3.3 Objetivos de la Contabilidad de Costos.** Los objetivos de la contabilidad de costos, se pueden clasificar en dos grandes áreas:

**Contables.** Determinación correcta de los costos unitarios de producción de los artículos en proceso, terminados y vendidos, de los respectivos y correlativamente la determinación razonable de la utilidad periódica.

**Gerenciales.** Planeación de utilidades para la toma de decisiones frente a diferentes alternativas. Orientación de la política de precios de venta y vinculación con la técnica presupuestal

**2.3.4 Costos.** “Cualquier tipo de sacrificios monetario que afecte o no a las acciones detectadas por los accionistas y propietarios durante un determinado periodo. Se usa a veces como sinónimo de gastos”. El costo representa la suma de erogaciones, es decir, el costo de un activo o servicio adquirido, se refleja en el desembolso de dinero en efectivo y otros valores, o en un pasivo incurrido. “Mide el sacrificio económico en que se haya incurrido para alcanzar las metas de una organización. En el caso de un producto, el costo representa la medición monetaria de los recursos que se hayan usado, como los materiales, mano de obra y los costos indirectos. En el caso de un servicio, el costo es el sacrificio monetario que se haya hecho para proporcionar el servicio”. (HERNÁNDEZ)

**Elementos del Costo.** La contabilización de los costos incurridos en un proceso productivo, está vinculada por tres grandes elementos, los cuales son:

**Materia Prima Directa.** Es el insumo tangible necesario para el desarrollo del proceso productivo, el cual sufre una transformación que conlleva a la obtención del producto final, disponible para la venta.

**Mano de Obra Directa.** Es el esfuerzo humano que se emplea, ocupando herramientas o maquinarias para transformar la materia prima en producto final, asimismo el utilizado en la incorporación del material directo.

**Costos Indirectos de Fabricación.** Está compuesto por todos aquellos costos que por su naturaleza no están relacionados a la producción de forma directa, sin embargo, son costos incurridos indispensablemente para producir un determinado artículo.

**Clasificación y Comportamiento de los Costos.** Existe una gran variedad de costos los cuales están clasificados tomando en cuenta ciertos criterios que ayudan a relacionarlos con una actividad o función específica, de la siguiente manera (RAYBURN, 1999):

**De Producción.** Son los que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados: materia prima (costo de los materiales integrados al producto), mano de obra (que interviene directamente en la transformación del producto) y gastos de fabricación

indirectos (indispensables en la producción, se exceptúa la materia prima y la mano de obra directa).

**De Distribución o Venta.** Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el último consumidor.

**De Administración.** Se originan en el área administrativa; como producto de la coordinación de todas las etapas del proceso administrativo por personal técnicamente capacitado en dicha área.

**Con Relación al Volumen de Actividad.**

**Variables.** Mantienen una relación directa con las cantidades producidas, son proporcionales al volumen de trabajo (materiales, energía, etc.).

**Semi-variables.** En determinados tramos de la producción operan como fijos, mientras que en otros varían y generalmente en forma de saltos (pasar de un supervisor a dos supervisores); o que están integrados por una parte fija y una variable.

**Fijos (estructurales).** En períodos de corto a mediano plazo, son constantes, independientes del volumen de producción (alquiler de la fábrica, prestaciones sociales para empleados). Existen dos categorías:

**Costos fijos discretos.** son susceptibles de ser modificados (sueldos, alquileres, etc.)



**Costos fijos comprometidos.** No aceptan modificaciones, son los llamados costos sumergidos (depreciación de la maquinaria)

**Según su Identificación con alguna Unidad de Costeo:**

**Directos.** Se pueden relacionar independientemente del volumen de actividad, a un producto o departamento determinado. Los que física y económicamente pueden identificarse con algún trabajo o centro de costos (materiales y mano de obra consumidos por un trabajo determinado).

**Indirectos.** No se vinculan a ninguna unidad de costeo en particular, sino sólo parcialmente mediante su distribución entre los que han utilizado del mismo (sueldo del gerente de planta, alquileres, etc.). Un costo que es directo para una sección puede ser indirecto para otra. Los costos se convierten en asignados, puesto que deben aplicarse a productos, procesos, trabajos u otras secciones del negocio. La asignación de los costos indirectos implica el uso de una base o índice que refleje la manera en que se utiliza el costo indirecto en secciones distintas.

**De acuerdo con el Tiempo en que se Cargan o se Enfrentan a los Ingresos.**

**Del Período.** Se identifican con los intervalos de tiempo y no con los productos o servicios, es decir, son aquellos costos que no pueden asociarse con los productos y se cancelan durante el período en que incurren.

**Del Producto.** Se llevan contra los ingresos únicamente cuando han contribuido a generarlos en forma directa, sin importar el tipo de venta (a crédito o al contado).

Los costos que no contribuyeron a generar ingresos en un período determinado, quedarán como inventariados. En espera de ser recuperados en los ingresos obtenidos por las ventas futuras realizadas al contado o cobros futuros por ventas efectuadas con anterioridad al crédito.

**De Acuerdo con el Tipo de Costo Incurrido.**

**Desembolsables.** Implican una salida de efectivo, por lo cual pueden registrarse en la información generada por la contabilidad.

**De Oportunidad.** Se origina al tomar una determinada decisión, la cual provoca la renuncia a otro tipo de opción. El costo de oportunidad representa utilidades que se derivan de opciones que fueron rechazadas al tomar una decisión, por lo que nunca aparecerán registradas en los libros de contabilidad.

**De Acuerdo con su Relación a una Disminución de Actividades.**

**Evitables.** Son aquellos plenamente identificables con un producto o departamento, de tal forma que si se elimina el producto o departamento, estos costos se suprimen, dentro de los cuales tenemos la materia prima utilizada para la elaboración de determinado producto y la mano de obra directa.

**Inevitables.** Son los que no se suprimen, aunque el departamento o producto sea eliminado de la empresa, por ejemplo, los pagos de arrendamiento de la planta de producción, el salario del personal de seguridad, los impuestos municipales, etc.

## 2.4 Marco legal

### Capítulo I:

#### De los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados

**2.4.1 Artículo 1. Definición.** De conformidad con el artículo 6o. de la Ley 43 de 1990, se entiende por principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia, el conjunto de conceptos básicos y de reglas que deben ser observados al registrar e informar contablemente sobre los asuntos y actividades de personas naturales o jurídicas.

Apoyándose en ellos, la contabilidad permite identificar, medir, clasificar, registrar, interpretar, analizar, evaluar e informar, las operaciones de un ente económico, en forma clara, completa y fidedigna (REPÚBLICA, 2013).

**2.4.2 Artículo 2. Ámbito de Aplicación.** El presente Decreto debe ser aplicado por todas las personas que de acuerdo con la Ley estén obligadas a llevar contabilidad.

Su aplicación es necesaria también para quienes sin estar obligados a llevar contabilidad, pretendan hacerla valer como prueba.

## Capítulo II

### Objetivos y Cualidades de la Información Contable

**2.4.3 Artículo 3. Objetivos Básicos.** La información contable debe servir fundamentalmente para:

Conocer y demostrar los recursos controlados por un ente económico, las obligaciones que tenga de transferir recursos a otros entes, los cambios que hubieren experimentado tales recursos y el resultado obtenido en el período.

Predecir flujos de efectivo.

Apoyar a los administradores en la planeación, organización y dirección de los negocios.

Tomar decisiones en materia de inversiones y crédito.

Evaluar la gestión de los administradores del ente económico.

Ejercer control sobre las operaciones del ente económico.

Fundamentar la determinación de cargas tributarias, precios y tarifas.

Ayudar a la conformación de la información estadística nacional, y

Contribuir a la evaluación del beneficio o impacto social que la actividad económica de un ente represente para la comunidad.

**2.4.4 Artículo 4. Cualidades de la Información Contable.** Para poder satisfacer adecuadamente sus objetivos, la información contable debe ser comprensible y útil. En ciertos casos se requiere, además, que la información sea comparable.

La información es comprensible cuando es clara y fácil de entender.

La información es útil cuando es pertinente y confiable.

La información es pertinente cuando posee valor de realimentación, valor de predicción y es oportuna.

La información es confiable cuando es neutral, verificable y en la medida en la cual represente fielmente los hechos económicos.

### **Capítulo III:**

#### **Normas Básicas**

**2.4.5 Artículo 5. Definición.** Las normas básicas son el conjunto de postulados, conceptos y limitaciones, que fundamentan y circunscriben la información contable, con el fin de que esta goce de las cualidades indicadas en el artículo anterior.

**2.4.6 Artículo 6. Ente Económico.** El ente económico es la empresa, esto es, la actividad económica organizada como una unidad, respecto de la cual se predica el control de los recursos. El ente debe ser definido e identificado en forma tal que se distinga de otros entes.

**2.4.7 Artículo 7. Continuidad.** Los recursos y hechos económicos deben contabilizarse y revelarse teniendo en cuenta si el ente económico continuara o no funcionando normalmente en períodos futuros. En caso de que el ente económico no vaya a continuar en marcha, la información contable así deberá expresarlo.

Al evaluar la continuidad de un ente económico debe tenerse en cuenta que asuntos tales como los que se señalan a continuación, pueden indicar que el ente económico no continuara funcionando normalmente:

Tendencias negativas (pérdidas recurrentes, deficiencias de capital de trabajo, flujos de efectivo negativos)

Indicios de posibles dificultades financieras (incumplimiento de obligaciones, problemas de acceso al crédito, refinanciaciones, venta de activos importantes) y,

Otras situaciones internas o externas (restricciones jurídicas a la posibilidad de operar, huelgas, catástrofes naturales)

**Parágrafo.** La aplicación del valor de realización o de mercado definido en el artículo 10 del presente Decreto, como criterio de medición no constituye por sí mismo un indicador de pérdida de la continuidad del ente económico.

**2.4.8 Artículo 8. Unidad de Medida.** Los diferentes recursos y hechos económicos deben reconocerse en una misma unidad de medida.

Por regla general se debe utilizar como unidad de medida la moneda funcional.

La moneda funcional es el signo monetario del medio económico en el cual el ente principalmente obtiene y usa efectivo.

**2.4.9 Artículo 9. Periodo.** El ente económico debe preparar y difundir periódicamente estados financieros, durante su existencia. Los cortes respectivos deben definirse previamente, de acuerdo con las normas legales y en consideración al ciclo de las operaciones.

Por lo menos una vez al año, con corte al 31 de diciembre, el ente económico debe emitir estados financieros de propósito general.

**2.4.10 Artículo 10. Valuación o Medición.** Tanto los recursos como los hechos económicos que los afecten deben ser apropiadamente cuantificados en términos de la unidad de medida.

Con sujeción a las normas técnicas, son criterios de medición aceptados el valor histórico, el valor actual, el valor de realización y el valor presente.

Valor o costo histórico es el que representa el importe original consumido u obtenido en efectivo, o en su equivalente, en el momento de realización de un hecho económico. Con arreglo a lo previsto en este Decreto, dicho importe debe ser re expresado para reconocer el efecto ocasionado por las variaciones en el poder adquisitivo de la moneda.

**Nota:** El artículo 7 del Decreto 1536 de 2007, establece: ‘...deroga todas las referencias a la obligación de re expresión de cifras contables por el sistema de ajustes integrales por inflación, contenidas en los Decretos 2649 y 2650 de 1993, así como las normas que le sean contrarias’.

**2.4.11 Artículo 11. Esencia Sobre Forma.** Los recursos y hechos económicos deben ser reconocidos y revelados de acuerdo con su esencia o realidad económica y no únicamente en su forma legal.

Cuando en virtud de una norma superior, los hechos económicos no puedan ser reconocidos de acuerdo con su esencia, en notas a los estados financieros se debe indicar el efecto ocasionado por el cumplimiento de aquella disposición sobre la situación financiera y los resultados del ejercicio.

**2.4.12 Artículo 12. Realización.** Solo pueden reconocerse hechos económicos realizados. Se entiende que un hecho económico se ha realizado cuando quiera que pueda comprobarse que,



como consecuencia de transacciones o eventos pasados, internos o externos, el ente económico tiene o tendrá un beneficio o un sacrificio económico, o ha experimentado un cambio en sus recursos, en uno y otro caso razonablemente cuantificables.

**2.4.13 Artículo 13. Asociación.** Se deben asociar con los ingresos devengados en cada período los costos y gastos incurridos para producir tales ingresos, registrando unos y otros simultáneamente en las cuentas de resultados.

Cuando una partida no se pueda asociar con un ingreso, costo o gasto, correlativo y se concluya que no generara beneficios o sacrificios económicos en otros períodos, debe registrarse en las cuentas de resultados en el período corriente.

**2.4.14 Artículo 14. Mantenimiento del Patrimonio.** Se entiende que un ente económico obtiene utilidad, o excedentes, en un período únicamente después de que su patrimonio al inicio del mismo, excluidas las transferencias de recursos a otros entes realizadas conforme a la Ley, haya sido mantenido o recuperado. Esta evaluación puede hacerse respecto del patrimonio financiero (aportado) o del patrimonio físico (operativo).

Salvo que normas superiores exijan otra cosa, la utilidad, o excedente, se establece respecto del patrimonio financiero debidamente actualizado para reflejar el efecto de la inflación.

**2.4.15 Artículo 15. Revelación Plena.** El ente económico debe informar en forma completa, aunque resumida, todo aquello que sea necesario para comprender y evaluar

correctamente su situación financiera, los cambios que esta hubiere experimentado, los cambios en el patrimonio, el resultado de sus operaciones y su capacidad para generar flujos futuros de efectivo.

La norma de revelación plena se satisface a través de los estados financieros de propósito general, de las notas a los estados financieros, de información suplementaria y de otros informes, tales como el informe de los administradores sobre la situación económica y financiera del ente y sobre lo adecuado de su control interno.

También contribuyen a ese propósito los dictámenes o informes emitidos por personas legalmente habilitadas para ello que hubieren examinado la información con sujeción a las normas de auditoría generalmente aceptadas.

**2.4.16 Artículo 16. Importancia Relativa o Materialidad.** El reconocimiento y presentación de los hechos económicos debe hacerse de acuerdo con su importancia relativa.

Un hecho económico es material cuando, debido a su naturaleza o cuantía, su conocimiento o desconocimiento, teniendo en cuenta las circunstancias que lo rodean, puede alterar significativamente las decisiones económicas de los usuarios de la información.

Al preparar estados financieros, la materialidad se debe determinar con relación al activo total, al activo corriente, al pasivo total, al pasivo corriente, al capital de trabajo, al patrimonio o a los resultados del ejercicio, según corresponda.

**2.4.17 Artículo 17. Prudencia.** Cuando quiera que existan dificultades para medir de manera confiable y verificarle un hecho económico realizado, se debe optar por registrar la alternativa que tenga menos probabilidades de sobreestimar los activos y los ingresos, o de subestimar los pasivos y los gastos.

**Parágrafo.** Los sistemas especiales de valoración a precios de mercado con base en los cuales se determina el valor de realización o de mercado, se tendrán como mediciones confiables y verificables de los hechos económicos realizados.

#### **2.4.18 Artículo 18. Características y Prácticas**

**Actividad.** Procurando en todo caso la satisfacción de las cualidades de la información, la contabilidad debe diseñarse teniendo en cuenta las limitaciones razonablemente impuestas por las características y prácticas de cada actividad, tales como la naturaleza de sus operaciones, su ubicación geográfica, su desarrollo social, económico y tecnológico.

**2.4.19 Normatividad Relacionada con Costos.** La normatividad vigente que trata el tema de costos se puede considerar incipiente en el caso colombiano, pues en su mayoría hace alusión al tema de manera general, o en otros casos es contradictorio e ilógico el manejo contable que se sugiere, pues aún se malinterpreta y confunde el tema de la contabilidad patrimonial con el de contabilidad gerencial, por esto se convierte en el simple planteamiento del tema sin que se presente la respectiva reglamentación o las directrices para su aplicación. En el numeral 7 se hace énfasis en la diferencia entre ambos sistemas de contabilidad (CONTADURIA, 1997).

Los costos en la normatividad colombiana se pueden analizar a partir de la Constitución Política de Colombia de 1991, así: **Artículo 338**. “En tiempo de Paz, solamente el Congreso, las asambleas departamentales y los concejos distritales y municipales podrán imponer contribuciones fiscales o parafiscales. La ley, las ordenanzas y los acuerdos deben fijar, directamente, los sujetos activos y pasivos, los hechos y las bases gravables, y las tarifas de los impuestos.

La ley, las ordenanzas y los acuerdos pueden permitir que las autoridades fijen la tarifa de las tasas y contribuciones que cobren a los contribuyentes, como recuperación de los costos de los servicios que les presten o participación en los beneficios que les proporcionen; pero el sistema y el método para definir tales costos y beneficios, y la forma de hacer su reparto, deben ser fijados por la ley, las ordenanzas o los acuerdos”.

#### **2.4.20 Antecedentes Normativos de Información de la Entidad Contable Pública.**

Dicho sistema puede operar sobre bases históricas o predeterminadas ya sean estas estimadas o estándar, siempre que la entidad contable pública esté en capacidad de calcular, de manera técnica, los costos de producción con anterioridad a su ocurrencia”.

También se resalta el hecho de que la Contaduría General de la Nación ha emitido múltiples conceptos relacionados con costos, los cuales en su mayoría hacen referencia a elementos muy técnicos propios de un sistema de costos que, en varios casos obedecen más a la decisión técnica de quien participa en el diseño del modelo o la aplicación de elementos planteados en el Sistema Nacional de Contabilidad Pública, tales como las normas técnicas

relativas a las cuentas de actividad financiera, económica, social y ambiental, en su parte de costos de ventas y operación y costos de producción, igualmente algunos tratamientos contables definidos en el Catálogo General de Cuentas.

## **Capítulo 3. Diseño metodológico**

### **3.1 Tipo de investigación**

Para el desarrollo de este proyecto se utilizó la investigación descriptiva, ya que a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas, se pueden identificar las situaciones, costumbres y actitudes predominantes en el desarrollo de las operaciones y el manejo contable y financiero del Restaurante el Huerto de la Ciudad de Ocaña.

### **3.2 Población.**

Según Levín & Rubín una población es un conjunto de todos los elementos objeto de estudio, acerca de los cuales se intenta sacar conclusiones. Es así que la población la suministro el Administrador del Restaurante el Huerto (RUBÍN., 2010 ).

### **3.3 Muestra.**

Para Murray R. Spiegel, se le llama muestra a una parte de la población a estudiar, que sirve para representarla. Dado que la muestra es finita, se tomó la población total; La cual estuvo conformada por los habitantes de la Ciudad de Ocaña que adquieren el servicio del Restaurante el Huerto (SPIEGEL, 2011 ).

### **3.4 Análisis de la información cualitativa.**

Buscando obtener información clara y concisa, se le realizó la entrevista al Administrador encargado del Restaurante el Huerto, para identificar los procesos contables que se están llevando a cabo.

El objetivo principal de la entrevista es el de indagar en todo lo concerniente al Restaurante el Huerto en la parte Contable y Financiera, en donde se observo cada uno de los detalles y aspectos obtenidos; dicha información será analizada para poder brindar un estudio confiable a la empresa. (Ver Anexo A).

### **3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de información.**

El instrumento que se utilizó para la realización del respectivo proyecto fue el método de la entrevista, ya que permite obtener la información directa a los interrogantes plantados sobre la falta de un Sistema de Costos para el Restaurante el Huerto.

Primeramente se llevo a cabo la recolección de la información secundaria; la cual fue elaborada con estudios encontrados en internet que se relacionan con la investigación, seguidamente se le da paso a la recolección de la información primaria, la cual es un poco más compleja que la anterior, ya que dicha información está relacionada directamente con el estudio del proyecto.

## Capítulo 4. Resultados y discusiones

### 4.1 Identificación de los elementos y los centros de costos del proceso.

Se presenta los resultados obtenidos de la entrevista no estructurada que se realizó al Administradora del Restaurante el Huerto María Ángela Mozo.

Con respecto al servicio que ofrece el Restaurante el Huerto; se pudo observar que los productos son estandarizados y además se controla el desempeño de los empleados en 4 grandes focos: los tiempos de preparación, calidad de preparación de los productos, estandarización de las recetas y presentación de los platos.

Con respecto al control en el inventario, cada empleado entrega cuanto le queda de materia prima al final del día de trabajo, después se compara la existencia de los productos físicos de acuerdo a la cantidad vendida. Cuando se encuentra diferencias en el inventario se evalúa si corresponden a devoluciones y/o anulaciones, posteriormente si la inconsistencia continua se revisa nuevamente el inventario físico para identificar una posible falla en el reporte entregado por el empleado.

El desperdicio nunca es cero, siempre hay una merma de acuerdo a la naturaleza del producto y al corte que se le da cuando son porcionados, cada plato tiene un porcentaje máximo de merma establecido, si el porcentaje real excede el porcentaje máximo establecido puede deberse a dos razones particulares:



1. Alto porcentaje del peso del producto correspondiente al peso del agua dentro del empaque.
2. El producto es de baja calidad y se deben hacer más cortes de los normales.

Con las mermas se intentan sacar otros platos en el Restaurante; lo que no se puede hacer en el restaurante es tener un producto para un solo plato; porque no se puede hacer aprovechamiento de la materia prima, se tendrían que echar a la basura grandes cantidades de producto. Con las mermas generalmente se hacen otros platos y las famosas entradas.

Las familias de productos se manejan por separado en el Restaurante. Particularmente a las verduras no se les lleva un control exhaustivo como a las demás familias de productos; puesto a que su costo no se considera tan alto y llevarle control es difícil porque en los procesos que se le realizan pierden peso, la cantidad de peso que pierden es muy variable, y deben ser consumidas poco tiempo después de haber sido procesadas, el llevarles control es complicado.

El precio de venta en el Restaurante el Huerto se estipula de la siguiente manera: Se suman los costos de materia prima, se multiplica por un margen de seguridad del (10%) y el resultado se multiplica por (3), este valor se multiplica por el (8%) correspondiente al impuesto al consumo.

Teniendo en cuenta la información anterior el Restaurante el Huerto, debe considerar como; costo variable al costo de la materia prima utilizada para la elaboración de los platos. Para determinar estos costos lo primero que se debe realizar es la Receta Estándar de cada uno de los platos y costearla correctamente con todos los ingredientes que componen el menú y luego poner mucha atención en realizar un correcto seguimiento a cada uno de los siguientes puntos:

- 1. Seleccionar correctamente a los proveedores.** El principal objetivo a la hora de seleccionar un proveedor debe ser, el poder lograr buenos arreglos en la compra, para esto es necesario evaluar si se puede realizar grandes volúmenes de compra o negociar promociones y descuentos.

Además, otro punto importante debe ser que el proveedor pueda cumplir con las especificaciones de compra dispuestas en la receta, es decir, que sea el que mejor responda a los requerimientos, por ejemplo que siempre tenga disponible los insumos que necesita el Restaurante el Huerto para el funcionamiento del mismo.

- 2. No desperdiciar en forma desmedida.** La mayoría de los alimentos experimentan dos modificaciones lógicas de volumen: Una en la limpieza y la otra en la cocción, ambas contempladas en la receta en forma porcentual conocidas como “merma”. En este caso lo que deberá cuidar el Restaurante el Huerto, es que ese porcentaje sea respetado siempre de manera estandarizada.

Algunas de las causas por las que no se respeta dicho porcentaje son:

- La ausencia ó el desconocimiento de una receta estandarizada.
- La falta de capacitación del personal.
- La carencia de los elementos necesarios para un correcto desempeño ó el mal estado de los mismos.

- La compra de insumos irregulares
- 3. Realizar un correcto almacenamiento.** Si la Administración del Restaurante el Huerto no mantiene el orden y cuidado requerido, se pueden derivar los siguientes inconvenientes:
- Que la mercadería se eche a perder
  - Que se pasé el vencimiento y no se haya utilizado
  - Que se contamine con bacterias ó contamine a otros alimentos (lo que no solo incrementará el Costo de Ventas sino que también pondría en riesgo a la salud de los clientes).

Por esta razón, es indispensable que se implemente un control en la recepción de la mercadería, la que deberá limpiarse por completo en las proximidades de la puerta de ingreso de la misma, es decir, no incorporar alimentos sucios a la cocina del restaurante.

Además, realizada la limpieza de los productos deberá almacenarse mediante el método PEPS (Primeras Entradas – Primeras Salidas) sin excepción.

- 4. Porcionar de manera estandarizada.** Una vez establecidas las porciones en la Receta Estandar, el costo y el precio se calcularan a partir de dichos gramajes. Por ello, es fundamental, verificar que esas porciones sean siempre del mismo tamaño.

Para asegurar la paridad en las porciones es necesario que el personal del Restaurante el Huerto esté involucrado en la responsabilidad, es decir, una de las estrategias más eficaces, es

que todos ó uno de los responsables del grupo de trabajo perciba un % como premio al rendimiento (Ej.: Si se consigue un costo variable mensual menor al X % de la venta, el responsable recibirá un X % más en su salario, a modo de premio al alcance del objetivo propuesto.)

Es importante también, como en el punto 2, proveer al personal la información y los elementos necesarios para un mejor desempeño.

**5. Revisar lo que se desecha o se tira.** En este punto el Restaurante el Huerto deberá cuidarse de dos cuestiones:

**¿Quién decide lo que se descarta?** Puede ocurrir , que cualquier persona del Restaurante decide tirar mercancía aunque esta se encuentre en buenas condiciones para su venta, y las razones por las que esto ocurre son diversas: Puede ser que el personal desee comerla, o no esté lo suficientemente capacitado para revisar su estado y ante la duda prefiera descartarla, o peor aún, existan inconvenientes internos, muchas veces ajenos al Restaurante, y no le interese cuidar la mercancía, o simplemente se intente perjudicar a alguno de los encargados de la realización de la producción.

En estos casos es vital que la Administración del Restaurante determine a un único encargado en la toma de decisiones de este calibre y que dicho responsable esté involucrado en los resultados de la operación y lo registre.

**¿Se reaprovecha la mercadería eficientemente?** Una de las ventajas que tiene vender Materia Prima es que la misma puede reutilizarse, y lograr con pequeños cambios y un poco de imaginación un aprovechamiento muy beneficioso para los costos del Restaurante el Huerto.

- 6. Presupuestar las ventas sobre una base sólida.** Una de las bases más importantes para el Restaurante el Huerto evitar el desperdicio, es no producir en exceso, ya que será muy difícil poder reaprovechar todos los sobrantes.

Y paradójicamente, producir menos cantidad de la necesaria, también traerá incrementos en los costos ya que se deberá salir a comprar los faltantes de urgencia.

Por esta razón es indispensable que lleve un historial de las ventas en formatos en Excel que son muy útiles; y estar muy alerta con las fechas especiales, feriados, etc., como así también con cuestiones más cotidianas como un paro, un corte de calle, refacciones, etc. que puedan afectar la facturación.

- 7. Controlar posibles robos y hurtos.** Desgraciadamente, en este punto, debe mencionarse que son innumerables las actividades por las que el personal puede realizar robos o hurtos de Materia Prima. Comer mercadería que no está permitida, sacar alimentos del establecimiento para su consumo o reventa, servir a los clientes platos sin registrar, entre otros tantos.

Para evitar estos inconvenientes en el Restaurante el Huerto es necesario:

- Establecer un menú para el personal y respetarlo

- Revisar los ingresos y egresos del personal
- No ubicar al vestuario (bolsos, abrigos, etc..) cerca de la cocina y controlar el acceso a los mismos.
- Unificar la facturación y realizar dobles controles de lo solicitado. (Es decir: Quien toma la orden del plato, no debe ser quien lo prepara ni quien lo cobra)

**8. Evitar la venta NO registrada.** En muchas ocasiones, dado el tamaño del Restaurante, se deja de lado la idea de invertir en un buen sistema de facturación y cobro, dejando esta labor en manos de personas “de nuestra confianza”.

Sin embargo, el chequeo riguroso de estos registros, permitirá no solo resguardar al Restaurante el Huerto de posibles faltantes, sino que además serán muy útiles para elaborar historiales ó reportes que luego facilitarán la realización de pronósticos y control de inventarios.

**9. Fomentar el marketing interno y la venta sugestiva.** Uno de los mecanismos más eficientes para mejorar el margen (y por ende reducir el Costo Variable), es vender aquellos platos que dejan más rentabilidad.

Para ello, lo primero será buscar los platos más rentables del Restaurante, es decir, teniendo el precio de venta, se calculará cual es el porcentaje que posee el costo de la mercadería (a partir de la receta estándar y el cálculo del costo de cada platillo). Por ende, los platos que posean el menor porcentaje de costo de venta serán los más rentables.

Una vez identificados los mismos, se deben realizar buenas estrategias de venta (cartas, atriles, etc.) como así también entrenar al personal para que ofrezca estos platos como primera alternativa.

#### **4.2 Diseño de documentos y registros contables para control de los diferentes elementos del costo**

**Control.** Los organismos directivos de las compañías siempre han enfocado gran cantidad de sus esfuerzos en vigilar las tareas realizadas por los demás, con el fin de verificar que las labores que se están llevando a cabo están alineadas con los objetivos y la planeación estratégica de la empresa. Diseñar un plan apropiado, repartir las actividades que hacen parte de ese plan y el buen desempeño de cada miembro del plan no garantiza que la compañía va a ser exitosa, sobre la marcha pueden presentarse inconvenientes que deberán ser solucionados por la dirección del plan, estableciendo nuevas actividades y suprimiendo algunas ya existentes. El control administrativo es una herramienta que tiene como objetivo medir las actividades que se llevan a cabo en el proceso de producción y comparar estos estándares con las metas propuestas por el área de planeación para verificar que no haya fugas.

El control es muy general y es usado en muchas organizaciones para medir el desempeño y evaluar el plan estratégico que se lleva a cabo.

“El control es una función administrativa: es la fase del proceso administrativo que mide y evalúa el desempeño y toma la acción correctiva cuando se necesita. De este modo, el control es

un proceso esencialmente regulador. Implica la medición de lo logrado en relación con lo estándar y la corrección de las desviaciones, para asegurar la obtención de los objetivos de acuerdo con el plan". (Stoner, Freeman, & Gilbert, 1996)

Cuando se hace referencia al control es posible encontrar diversos significados dependiendo del área donde esté siendo aplicado; es entendido como una función que hace parte del proceso de administración complementado con la planeación, organización y dirección. Ocasionalmente, el control también es usado para automatizar sistemas con el propósito de mantener un rendimiento constante del sistema como un proceso unificado, la manera como se suele manejar el control en estos casos es estableciendo restricciones en el sistema para que las actividades integrantes mantengan su rendimiento dentro de estándares preestablecidos, este control es conocido como el control de frecuencia.

También hay otras connotaciones para la palabra control: comprobar o verificar; regular; comparar con un patrón; ejercer autoridad sobre alguien (dirigir o mandar); frenar o impedir.

La razón primordial de tener control sobre los procesos es porque todos los planes pueden ser truncados hasta los que han sido mejor elaborados. Según (Chiavenato, 1999) los motivos por los cuales se controla es para crear mejor calidad, enfrentar el cambio, producir ciclos más rápidos, agregar valor, facilitar la delegación y el trabajo en equipo. Todos estos principios son aplicables a los restaurantes y el autor mencionado los explica de la siguiente manera:



**Crear mejor calidad:** encontrar y corregir los errores identificados en los procesos de elaboración de los platos.

**Enfrentar el cambio:** en el mundo de los negocios surgen cambios constantes entre los cuales pueden ser destacados: cambios en el mercado, cambios en los productos o servicios, cambios legislativos y cambios en los clientes, surgen materiales y tecnologías nuevas, el control es adecuado para prever todos esos cambios y entregar información oportuna para tomar decisiones acertadas al respecto. Los restaurantes no son la excepción y también se están viendo obligados a incorporar cambios, entre los que se pueden resaltar la inclusión de los sistemas de información y las preferencias de los clientes de acuerdo a su mercado objetivo.

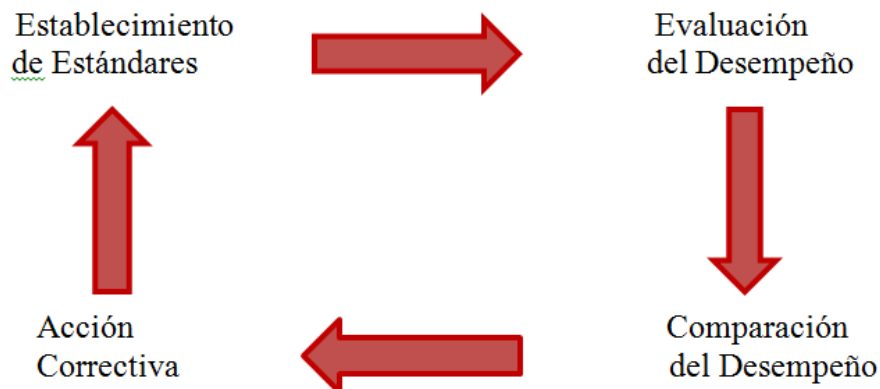
Producir ciclos más rápidos: los clientes no solo desean un producto que se ajuste a sus necesidades y requerimientos, también quieren un producto que tenga tiempos de entrega cortos, por medio del control se pueden acelerar los ciclos de los procesos al interior de la empresa con el propósito de entregar los productos a los clientes en un tiempo competitivo, un ejemplo claro es el tiempo de espera de los clientes en los restaurantes quienes están dispuestos a esperar solo un tiempo limitado por su pedido y para quienes la entrega de un plato en un corto tiempo constituye un punto fundamental que agrega valor, el plato debe ser entregado en un corto tiempo sin disminuir su calidad, si el restaurante logra cumplir con este objetivo tendrá una ventaja competitiva sobre sus competidores y el mercado en general.

Agregar valor: tratar de igualar a la competencia podría ser muy costoso y tal vez no atraería mucho más mercado, puesto que se están copiando innovaciones de los demás y siempre se está un paso atrás, la forma más apropiada de captar mercado es agregarle valor a sus

productos y procesos mostrándole al cliente un portafolio único e innovador, además de contar con ciertas ventajas competitivas que contribuyen a la eficacia de la organización. De este modo el producto ofrecido podrá ser elegido entre los ofrecidos por los competidores, todo esto está estrechamente relacionado con la calidad del plato servido a la mesa de los comensales el cual debe estar por encima de los estándares de los competidores y para aumentar los estándares de calidad es fundamental llevar a cabo tareas de control.

Facilitar la delegación y el trabajo en equipo: la administración contemporánea ha demostrado que es fundamental que el líder de los procesos delegue tareas y actividades sobre los otros participantes, esto no le quita la responsabilidad final al líder, por medio de actividades de control el líder puede monitorear las actividades desarrolladas por los miembros pertenecientes al grupo y de esta manera tener una dirección global de los procesos, el jefe de cocina es el responsable de coordinar las actividades en una cocina, pero este no lo hace todo, delega la preparación de los platos a los demás cocineros quienes tienen la responsabilidad de su preparación.

Metodológicamente el control es considerado como una herramienta repetitiva que cumple un ciclo conformado por cuatro elementos: establecimiento de estándares, evaluación del desempeño, comparación del desempeño con el estándar establecido y acción correctiva.



**Figura 1. Ciclo del Control**

**Fuente.** Autor del proyecto

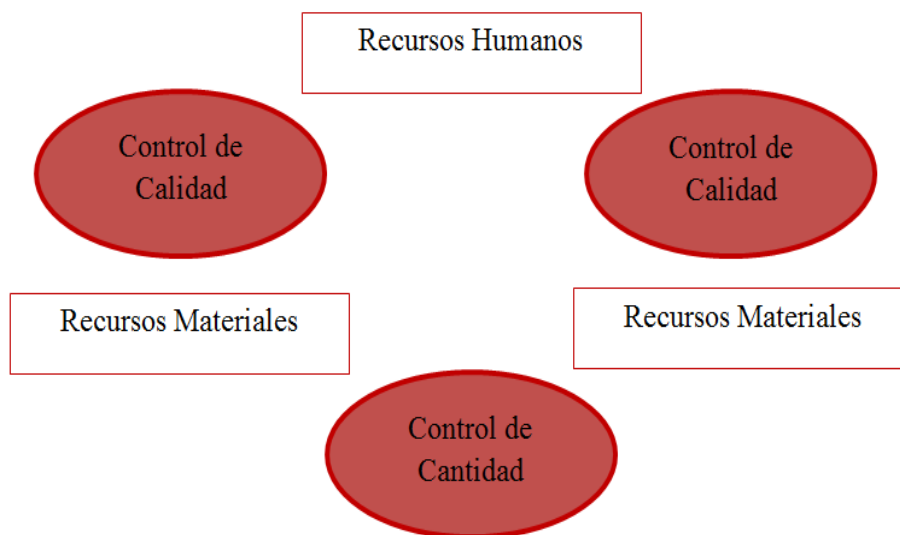
**Establecimiento de estándares:** corresponde a la primera etapa del control metodológicamente hablando y responde a la necesidad de crear unos estándares o modelos a seguir que en el caso de los restaurantes serían las recetas de los productos los cuales deben seguir unos parámetros predeterminados correspondientes a la composición de materia prima.

**Evaluación del desempeño:** después de tener establecidos los estándares es importante identificar como se están haciendo las cosas y evaluar los procedimientos que se llevan a cabo actualmente.

**Comparación del desempeño con el estándar establecido:** el siguiente paso es hacer la comparación entre cómo se están haciendo las cosas y como se espera que se hagan, comparar la producción real con la producción esperada y trazar un paralelo para identificar lo que se está haciendo mal, básicamente en este punto lo que se busca es identificar como se están haciendo los platos y evaluar si se están haciendo como se pactó inicialmente y comparar el rendimiento del inventario.

**Acción correctiva:** es la última etapa y tiene como propósito corregir errores para que la producción actual sea igual a la producción esperada, busca corregir los errores y las desviaciones presentadas en la producción, en este paso lo que se busca es implementar cambios en los procesos identificados en el paso anterior.

Una vez identificadas las diversas connotaciones de control y la metodología usada para controlar el siguiente paso es identificar que se debe controlar. En las empresas que comercializan productos de consumo existen 3 elementos fundamentales a controlar: materia prima o recursos de material, maquinaria o recursos tecnológicos y personal o recursos humanos y se deben controlar todas las relaciones existentes entre estos elementos. Para realizar estas tareas de control se cuenta con tres herramientas que son el control de calidad, el control de procesos y el control de cantidad. Explicadas de la siguiente manera.



**Figura 2. Relaciones del Control**

**Fuente.** Autor del proyecto

**Control de calidad:** es la herramienta que busca garantizar que los productos que se comercializan cumplan con unos estándares previamente establecidos, son un conjunto de técnicas que se utilizan para evaluar un producto, esta relación se da entre los recursos humanos y los recursos materiales generalmente representados por los empleados y la materia prima. El control de calidad se encuentra buscando la manera de corregir errores constantemente, se pueden identificar algunos factores que inciden en la calidad de los productos:

**Supervisión y trabajadores capacitados:** es supremamente importante la observación continua de los procesos que se realizan en producción para verificar si las actividades que se realizan se están haciendo de manera óptima. Además, es fundamental que las actividades sean realizadas por personas capacitadas ya que así se minimizan las posibilidades de encontrar fallas en calidad del producto

**Especificaciones de técnicas:** son los documentos que enuncian las normas por las cuales se rigen los procesos, en estos documentos se pueden identificar los pasos que deben seguir los empleados en el desarrollo de sus actividades, también muestran algunas exigencias que deben ser cumplidas en el lugar de trabajo, son fundamentales para la estandarización de los procesos.

**Servicio del producto:** en un mercado tan competitivo como el actual no basta con ofrecer un buen producto, también se deben realizar una serie de actividades integradas que motiven al cliente a consumir el producto nuevamente, el servicio está ligado a las expectativas que le generan satisfacción a las personas. Las expectativas están en cualquier individuo cuando contactan con una organización sin importar que nunca antes haya tenido contacto con la

empresa, ya que una persona siempre tiene una expectativa inicial creada por los medios de comunicación, imagen de la empresa y demás. Cada vez que un cliente llega a un establecimiento tiene la expectativa de ser atendido de acuerdo a lo que tiene ideado y el objetivo del servicio es sobrepasar las expectativas del cliente, por medio de un conjunto de actividades complementarias al producto que buscan satisfacerlo. (Barroso Castro & Martín Armario, 1999)

**Control de cantidad:** esta relación está conformada entre la materia prima y las máquinas, si existe una relación desproporcionada entre estos elementos el costo del producto terminado será mayor o su resultado será defectuoso.

**Control de procesos:** esta relación se da entre los empleados y la maquinaria, su composición también debe cumplir con la mezcla apropiada entre los empleados y maquinaria para que el costo de producción no sea más alto del debido.

**4.2.1 Los costos como Información Contable para el registro y la Toma de Decisiones.** Los empresarios saben que para determinar el precio de sus productos, es necesario conocer los Costos y los Gastos en que incurre el negocio. Esta información permite recuperar los costos al momento de venderles los productos.

Los Costos varían en las empresas, los cuales dependen de la actividad que realizan, en este sentido existen costos comerciales para las empresas que compran y venden mercadería; como es el caso del Restaurante el Huerto.

La contabilidad brinda una gran ayuda para el cálculo de los costos, pero es necesario que la información contable sea adecuada a las necesidades de la información para el cálculo de los Costos individuales de los productos.

La palabra **COSTO** tiene dos aceptaciones básicas:

- Puede significar: La suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir algo útil.
- La segunda aceptación se refiere a lo que se sacrifica o se desplaza en lugar de la cosa elegida; en este caso, el costo de una cosa equivale a lo que se renuncia o sacrifica con el objeto de obtenerla.
- El primer concepto, aun cuando no se aplicó al aspecto fabril, expresa los factores técnicos e intelectuales de la producción o elaboración, y el segundo manifiesta las consecuencias obtenidas por la alternativa elegida.

Para entender que es un **SISTEMA DE COSTOS** se puede analizar de la siguiente manera:

- **Sistema:** Es el conjunto de Procedimientos y técnicas
- **Procedimiento:** Es conjunto de métodos
- **Método:** Es el conjunto de reglas
- **Regla:** Es el conjunto de índices que hay que seguir
- **Técnica:** Es la expresión de lo humano o de la actividad humana. Son los medios para superar las dificultades; es decir, la aplicación de lo práctico.

#### 4.2.2 Clasificación de Costos Para el Restaurante el Huerto

**Costo de Inversión.** Constituirán el conjunto de esfuerzos y recursos invertidos en el Restaurante el Huerto con el fin de producir platos exquisitos y de buena calidad, ante el paladar y la vista de los clientes. La inversión estará representada en: tiempo, esfuerzos y recursos económicos. Estos factores pueden ser físicos, pero su denominador común es la moneda como unidad de medida. El Costo de Inversión representara los factores técnicos medibles en dinero, que intervinieran en la producción del Restaurante el Huerto.

**Costo de Fabricación.** El Costo de Fabricación en el Restaurante el Huerto estará formado por tres elementos básicos: Materia Prima, Mano de Obra y otros gastos de fabricación o producción. El Costo de Fabricación servirá para determinar el valor de elaboración de cada uno de los platos ofrecidos por el Restaurante.

**Costo Total.** Este Costo representa toda la inversión necesaria para producir y vender los platos. Este Costo está integrado por el Costo de Producción, el Costo de Distribución y otros Gastos; en este caso administrativo.

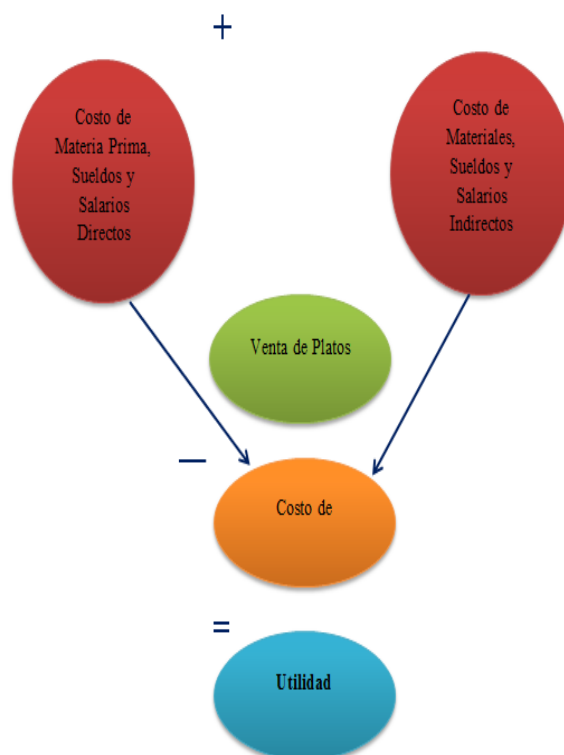
**Costo de Producción.** Representa todas las operaciones realizadas por el Restaurante desde la adquisición de Materia Prima, hasta su transformación en los platos. Este Costo está integrado por: Materia Prima, Mano de Obra, Gastos Indirectos de Producción, Costos Primo, Costo de Transformación.



**Costo de Administración.** Está formado por las operaciones habidas desde la entrega de los platos a los clientes dentro del Restaurante, hasta que se recibe en caja.

**Otros Gastos.** Comprenden todas aquellas partidas no propias ni indispensables del Restaurante para su normal desarrollo, las cuales no son consuetudinarias, ni normales, y por lo tanto difícil de preverse, ya que no se sabe cuáles serán y cuando acontecerán, pero una vez sucedidas si formaran parte del Costo Total del Restaurante.

**4.2.3 Clasificación Financiera de los Costos del Restaurante el Huerto.** El Ciclo Financiero del Restaurante Comenzaran desde la Materia Prima, sueldos y salarios directos, así como los Costos Indirectos; que incluyen materiales y sueldos indirectos.



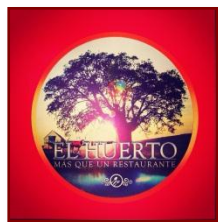
**Figura 3. Esquema Ciclo Financiero del Restaurante el Huero**

Fuente: Autor del Proyecto

Teniendo en cuenta la información anterior se diseña un sistema de Costos para el Restaurante el Huerto que consta de:

**4.2.4 Informes de Costos.** En la regulación Contable Colombiana, se encuentra contemplado un Estado Financiero de propósito especial denominado ESTADO DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTA; este es el principal informe generado por el sistema de Costos. El Estado de Costos tiene dos presentaciones:

- **Resumido:** Muestra de forma total cada uno de los elementos del Costo.
- **Detallado:** Discrimina el consumo de cada uno de los elementos del Costo



## RESTAURANTE EL HUERTO

NIT \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

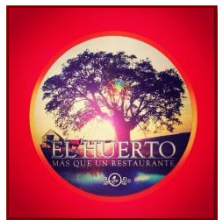
Dirección: Vía a la Ermita  
Ocaña Norte de Santander

### ESTADO DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTA ENERO – DICIEMBRE

Inventario Inicial Producto Terminado		\$ xxxxxx
Inventario Inicial Productos en Proceso	xxxxx	
(+) Material Directo	xxxxx	
(+) Mano de Obra Directa	xxxxx	
(+) CIF	xxxxx	
(=) Costo Total Productos en Proceso	xxxxx	
(-) Inventario Final Productos en Proceso	xxxxx	
	<hr/>	
(=) Costos de los Productos Terminados		\$xxxxxxx
		<hr/>
(=) Costo de la Mercancía Disponible		\$xxxxxxx
		<hr/>
(-) Inventario Final Producto Terminado		\$xxxxxxx
		<hr/>
(=) <b>COSTO DE VENTA</b>		<b>\$xxxxxxx</b>
		<hr/> <hr/>

Figura 4. Estado de Costo Resumido

Fuente: Autor del Proyecto



## RESTAURANTE EL HUERTO

NIT \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Dirección: Vía a la Ermita  
Ocaña Norte de Santander

### ESTADO DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTA ENERO – DICIEMBRE

Inventario Inicial Materias Primas	xxxxxx	
(+) Compra de Materia Prima	<u>xxxxxx</u>	
(=) Disponibilidad de Materia Prima	xxxxxx	
(-) Inventario Final de Materia Prima	<u>xxxxxx</u>	
(=) Costo de la Materia Prima Utilizada	xxxxxx	
(-) Material Indirecto	<u>xxxxxx</u>	
(=) <b>Costo del Material Directo</b>		<b>xxxxxxx</b>
Nómina de Producción	xxxxxx	
(-) Mano de Obra Indirecta	<u>xxxxxx</u>	
(=) <b>Mano de Obra Directa</b>		<b>xxxxxxx</b>
Material Indirecto	xxxxxx	
(+) Mano de Obra Indirecta	xxxxxx	
(+) Otros CIF	<u>xxxxxx</u>	
(=) <b>Costos Indirectos de Fabricación</b>		<del>xxxxxxx</del>
(=) <b>Costo del Periodo</b>		<b>xxxxxxx</b>
(+) Inventario Inicial Productos en Proceso	<u>xxxxxx</u>	
(=) Costo Total de Productos en Procesos	xxxxxx	
(-) Inventario Final Productos en Proceso	<u>xxxxxx</u>	
(=) Costo de Productos Terminados	xxxxxx	
(+) Inventario Inicial Producto Terminado	<u>xxxxxx</u>	
(=) Costo de la Mercancía Disponible	xxxxxx	
(-) Inventario Final Producto Terminado	<u>xxxxxx</u>	
(=) <b>COSTOS DE VENTAS</b>		<del>xxxxxxx</del>

Figura 5. Estado de Costo Detallado

Fuente: Autor del Proyecto

**4.2.5 Costeo por Órdenes de Producción.** El Costo de producir un bien o servicio se puede definir como el valor del conjunto de bienes (Material Directo e Indirecto) y esfuerzos (Mano de Obra Directa e Indirecta) en que se ha incurrido en la producción para obtener como resultado un bien o un producto terminado con buenas condiciones para ser adquirido por el sector comercial.

El Costo del producto que se desea fabricar debe ser similar o más bajo, pero de buena calidad al del producto de la competencia, desde el punto de vista contable. El principal objetivo de la Contabilidad de Costos es contribuir al control de las operaciones, comunicar información financiera y ejercer un control administrativo que sirva como una herramienta de planeación, control y toma de decisiones.

**4.2.6 Características de Órdenes de Producción.** Se emplean en producciones heterogéneas a partir de un proceso donde no ocurren siempre las mismas operaciones tecnológicas, realizándose según las características específicas de la producción o servicio de que se trate.

La producción se organiza por pedidos y órdenes.

Los costos de los materiales directo, mano de obra directa y costos fijos de fabricación se registran en cada orden de trabajo y por los centros de costos productivos que intervienen. Los productos que se fabrican son identificables en todo momento como pertenecientes a una orden de trabajo o de producción específica.

El costo unitario no se determina hasta que no se concluye la fabricación completa de la orden.

Se conoce el destinatario de los bienes o servicios antes de comenzar la producción.

La unidad de costeo es la orden.

Permite conocer con facilidad el resultado económico de cada trabajo.

#### **4.2.7 Ventajas de Órdenes de Producción**

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

#### **4.2.8 Organizaciones que emplean el sistema de costo**

- Industria de confecciones
- Industria de muebles
- Fabricación de piezas de repuesto
- Industria poligráfica
- Servicios de auditorías y consultorías
- Construcciones
- Servicios de reparación

- Servicios hoteleros
- Servicios gastronómicos

Dentro del Costeo de Ordenes de Producción se encuentra la Hoja de Costos.

**4.2.9 Hoja de costos.** Registra y acumula los costos productivos asociados con cada orden.

Por lo general las empresas utilizan un único documento para acumular los costos de productos

“Orden de Trabajo u Hoja de Costos”.

 <b>RESTAURANTE EL HUERTO</b> NIT _____ Teléfono: _____ Dirección: Vía a la Ermita Ocaña Norte de Santander <b>HOJA DE COSTOS</b>				
Cliente: Plato: Costo Total:	Cantidad: Costo Unitario:	Orden de Producción: Fecha Inicial: ____ ____ ____ Fecha Final: ____ ____ ____		
Periodo	Material Directo	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos	Costos Totales
<b>Total</b>				

**Figura 6. Formato de Hoja de Costos**

Fuente: Autor del Proyecto



**4.2.10 Materiales.** Representan el principal elemento del Costo en la elaboración de un producto, estos son sometidos a procesos y se convierten en productos terminados con la adición de Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación.

**Materiales Directos.** Son todos aquellos que pueden identificarse fácilmente en el producto terminado y representa el principal Costo en la elaboración del producto.

**Material Indirecto.** Son aquellos utilizados en la elaboración de un producto, pero no son fácilmente identificables y son incluidos como parte de los Costos Indirectos de Fabricación.

**4.2.11 Requisición de Compra.** Una requisición de Compra es un formulario escrito que generalmente la envía el departamento de compra y surge de la necesidad de materiales o suministros.

La requisición de compra deberá estar impresa y pre numerada con especificaciones del Restaurante.

	<b>RESTAURANTE EL HUERTO</b> NIT _____ Teléfono: _____ Dirección: Vía a la Ermita Ocaña Norte de Santander	
	<b>REQUISICIÓN DE COMPRA</b>	
<b>SOLICITA:</b> _____		<b>N° 0001</b>
<b>FECHA DEL PEDIDO:</b> ____ ____ ____		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> ____ ____ ____
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>ARTÍCULOS</b>
<b>Elaborado por:</b> _____		<b>Autorizado Por:</b> _____
		<b>Recibido Por:</b> _____

**Figura 7. Formato de Requisición de Compra**

Fuente: Autor del Proyecto

**4.2.12 Orden de Compra.** Una Orden de Compra es una solicitud escrita enviada a un Proveedor, originada por una requisición o necesidad de Materiales y Suministros.

La Orden de Compra se envía cuando se ha convenido un precio, especificaciones de los términos pagados y entrega; la Orden de Compra autoriza al proveedor a entregar los materiales o suministros y a emitir factura.

	<b>RESTAURANTE EL HUERTO</b> NIT _____ Teléfono: _____ Dirección: Vía a la Ermita Ocaña Norte de Santander			
	<b>ORDEN DE COMPRA</b> N° 0001			
<b>PROVEEDOR:</b> _____				
<b>FECHA DEL PEDIDO:</b> ____ ____ ____		<b>FECHA DE PAGO:</b> ____ ____ ____		
<b>TÉRMINOS DE ENTREGA:</b> _____				
SÍRVANSE POR ESTE MEDIO SUMINISTRARNOS LOS SIGUIENTES ARTÍCULOS				
N°	ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>COSTO TOTAL</b>				
<b>Elaborado por:</b> _____		<b>Autorizado Por:</b> _____		<b>Recibido Por:</b> _____

Figura 8. Formato de Orden de Compra

Fuente: Autor del Proyecto

**4.2.13 Entrada de Materiales y Suministros.** Es utilizada por el encargado de bodega, cuando recibe los artículos y los suministros solicitados; los desempaca y los cuenta, revisa los artículos para tener la seguridad de que no estén dañados y cumplan con las especificaciones y requisitos dados en la orden de compra y cantidad solicitada.

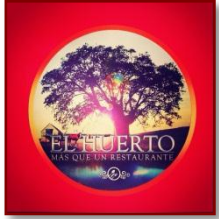
		<b>RESTAURANTE EL HUERTO</b> NIT: _____ Teléfono: _____ Dirección: Vía a la Ermita Ocaña Norte de Santander																	
		<b>ENTRADA A BODEGA</b>			<b>N° 0001</b>														
		N° _____ Fecha: ____ ____ ____		Tipo de Entrada: <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>Local</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Evolución</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Entario</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Importación</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Traslado</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Otros</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>				Local	<input type="checkbox"/>	Evolución	<input type="checkbox"/>	Entario	<input type="checkbox"/>	Importación	<input type="checkbox"/>	Traslado	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>
		Local	<input type="checkbox"/>	Evolución	<input type="checkbox"/>	Entario	<input type="checkbox"/>												
Importación	<input type="checkbox"/>	Traslado	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>														
Código del Proveedor: _____ Factura N°: _____		<b>Nombre del Proveedor:</b> _____																	
Código de Artículo	Clase	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Valor del Costo Total													
<b>Total</b>																			
<b>Entregado Por:</b> _____		<b>Recibido Por:</b> _____		<b>Contabilidad:</b> _____															

Figura 9. Formato de Entrada de Materiales y Suministros

Fuente: Autor del Proyecto

Para el registro de los artículos y suministros en el asiento de diario se debe hacer un débito a la cuenta de inventario de materiales y suministros que es donde se controla las compras de materias primas y se crea la obligación con el proveedor en caso que sea de crédito o la afectación a efectivo en caja y banco si es de contado.

**4.2.14 Requisición de Materiales y Suministros.** La salida de materiales y suministro da inicio al proceso de producción, consiste en hacer uso de la materia prima de la bodega de materiales y suministros. El encargado de bodega debe garantizar el adecuado almacenamiento, protección y salida de todos los artículos bajo su control. La salida de materiales es mediante la requisición de materiales, elaborada por el personal de producción y autorizada por el gerente de producción o por el supervisor en el caso del Restaurante el Huerto. La requisita debe especificar el número de orden en la cual será utilizado el material y de esta forma controlar el costo del material de la orden de trabajo. El cálculo del costo total de los materiales entregados se obtiene multiplicando el costo Unitario del material por la cantidad solicitada. La cantidad se determina con facilidad a partir del formato de la requisición de materiales. Cuando los materiales directos se envían a la producción debe registrarse un asiento de diario cargado el inventario de trabajo en proceso o a la orden de trabajo específica en la cual se empleara el material contra la cuenta de inventario de materiales y suministros.

Las salidas de materiales se asignan a cada orden y debe realizar un asiento de diario por el total entregado durante el día, o un asiento resumen al final de cada mes.

<b>N° 0001</b>		<b>RESTAURANTE EL HUERTO</b> NIT _____ Teléfono: _____ Dirección: Vía a la Ermita Ocaña Norte de Santander			
<b>REQUISICIÓN DE MATERIALES Y SUMINISTROS</b>					
DEPARTAMENTO: _____		FECHA: _____			
CÁRGUESE A LA ORDEN N° : _____					
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	REMITIDO	DESCRIPCIÓN	PRECIO	TOTAL
<b>Total</b>					
Elaborado Por: _____		Autorizado Por: _____		Bodega: _____	

**Figura 10. Formato de Requisición de Materiales y Suministros**

Fuente: Autor del Proyecto

El proceso de compras en el Restaurante el Huerto debe estar documentado y soportado con un flujograma de compras, donde se especificó cada una de las etapas que conforman el proceso, la documentación que la soporta y los responsables de diligenciarlas. A continuación se muestra el Flujograma del restaurante el Huerto.

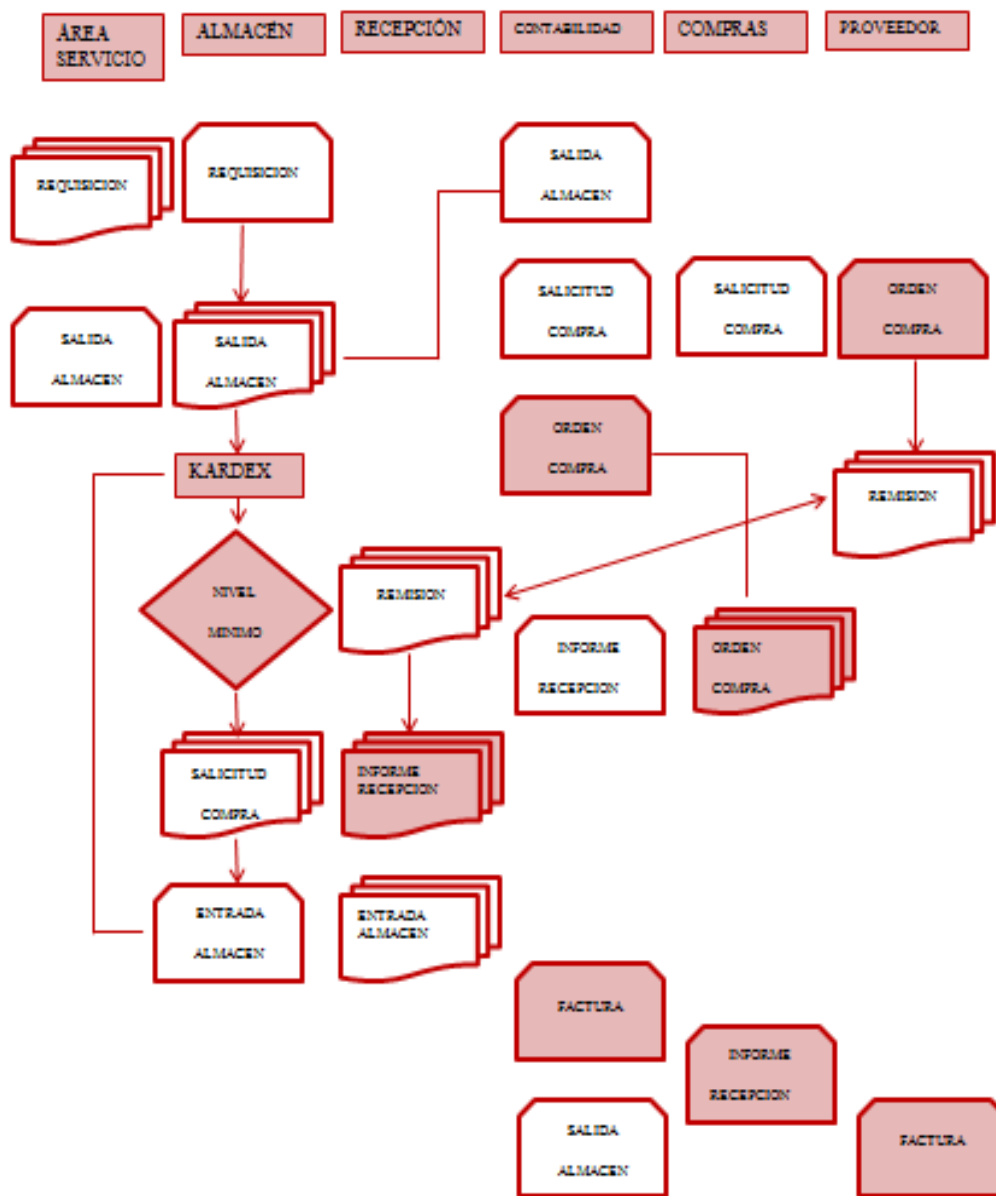


Figura 11. Flujograma del restaurante el Huerto

Fuente: Autor del Proyecto

## Capítulo 5. Conclusiones

Se concluyó a través del desarrollo del presente trabajo de grado, lo siguiente:

La contabilidad de costos es una fase amplificada de la contabilidad general o financiera de una entidad; en este caso del Restaurante el Huerto, que proporciona rápidamente a la gerencia los datos relativos a los costos de producir o vender cada plato, facilitando así la preparación de una serie de informes de los cuales fundamentan las decisiones de la gerencia, ya que un buen sistema de contabilidad de costo no solo se limita a la función contable, sino también a llevar el control de costos, que se refiere a la mejor manera de utilizar los recursos del mismo .

La identificación de los elementos y los centros del costo del Restaurante el Huerto brinda la información que posibilitará mejorar cada una de las áreas productivas del Huerto, a fin que puedan desarrollarse las acciones preventivas y correctivas que sean necesarias.

Con el diseño e implementación del sistema de Costos, el Restaurante tendrá una herramienta que contribuya a optimizar los esfuerzos del Restaurante para lograr mejores niveles de calidad con menos costos; lo que posibilitara productividad y permitirá afirmar el Restaurante el Huerto en el mercado de la ciudad.

Con la aplicación del sistema de costo en el Restaurante el Huerto se logró definir el Costo unitario de los platos más vendidos; y de esta manera se pueden evidenciar las ventajas



y formas de aplicación del sistema; ya que el verdadero valor surge cuando se emplea dicho conocimiento para medir y controlar la calidad actual y evolución de los mismos.

## Capítulo 6. Recomendaciones

El Restaurante el Huerto debe realizar cambios estructurales dentro de su proceso productivo; ya que es importante que el Restaurante implemente el Sistema de Costos por órdenes de producción; teniendo en cuenta que un Sistema de Costo permite llevar controles más certeros y reales.

El restaurante debe poseer una persona idónea y capacitada en el manejo de costos que analice la información para la consecución de los Costos reales y el control de los mismos.

Las variables de la producción de los platos deberían revisarse cada fin de semana y asignar responsable o responsables para cada uno de los elementos del costo.

Es necesario conocer el costo unitario de cada uno de los platos, de esta manera se podrá medir la utilidad de cada uno de ellos. Los datos del costo unitario pueden ser útil para el control de los costos y la toma de decisiones.

## Referencias

- Anaconda, A. M. (14 de agosto de 2014). *CONCEPTO DE CONTABILIDAD*. Recuperado el 3 de mayo de 2016, de [http://www.academia.edu/4391534/CONCEPTO\\_DE\\_CONTABILIDAD](http://www.academia.edu/4391534/CONCEPTO_DE_CONTABILIDAD)
- AREVALO, J. A. (2011-2014). *Teoría Contable Doctrinaria, Sección de Investigación Contable*. Universidad de Buenos Aires.
- CASSAIGNE, E. (s.f.). *Costeo Directo en la Toma de Decisiones*. Limusa.
- CONTADURIA, G. D. (1997). *Resolución 2863 de 1996*. Bogota.
- HERNÁNDEZ, R. (s.f.). *"Contabilidad de Costos"*. México: Limusa 4° Edición.
- HORNGREN. (1950). *Contabilidad de Costos*. México: Pearson.
- JULIO LOPEZ, Y. M. (2015). *Implementación de un sistemas de costos* . Recuperado el 2 de MAYO de 2016, de <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/630/1/26928.pdf>
- KAPLAN., N. J. (1885). *Contabilidad de Costos*.
- LOPEZ, J. (2004). *Sistemas de Costos: Procesos y Determinación*. Guadalajara México.
- RAYBURN, G. R. (1999). *"Contabilidad y Administración de Costos"*. Sexta Edición.
- REPÚBLICA, C. C. (2013). *Decreto 2649 de 1993*. Recuperado el 18 de Feberero de 2016, de <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=9863>
- RINCÓN, H. C. (s.f.). *Calidad, Productividad y Costos: Análisis de Relaciones entre estos tres Conceptos*. Mérida Venezuela: Universidad de los Andes, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales.
- ROPERO, O. (2016). *Restaurante el Huerto*. Ocaña.

RUBÍN., L. &. (2010 ). *Estadística. Para Administración y Economía*. México-Sur: . Edición N°7 Universidad Anáhuac.

SENGER., P. ( 1988). *La Quinta Disciplina Harvard Business Review*.

SPIEGEL, M. R. (2011 ). *Estadística* . Segunda Edición.

TURISTICA, O. (1965). Artículo 1°.

VLAEMMINCK, J.-H. (1961). *Historia y doctrinas de la contabilidad*. Madrid, : Editorial E.J.E.S.

# Apéndices

Apéndice 1. Entrevista dirigida al administrador del restaurante el huerto



**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER**

**Objetivo:** Determinar la importancia de que la Administración del Restaurante el Huerto implemente un sistema de costos que le permita conocer el registro de los gastos de forma interrelacionada, para garantizar el control de la producción y de los recursos financiero del mismo.

1. ¿El Restaurante el Huerto se encuentra debidamente organizado en cuanto a la parte contable?

---



---

2. ¿El Restaurante el Huerto registra en libros contables su información económica?

Sí \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

¿Por qué?

---



---

3. ¿El Restaurante el Huerto hace uso de soportes contables para el registro de las operaciones económicas que realiza?

---



---

4. ¿Cómo se realiza el registro de la información contable que se origina en el Restaurante el Huerto?

---



---

5. ¿Cuáles son las razones de la no implementación de un Sistema de Costos en el Restaurante el Huerto”?

---



---

6. ¿Cree usted que el Restaurante el Huerto con un adecuado diseño de un Sistema de Costos contribuiría al desarrollo económico del mismo?

---

---

7. ¿Cuenta el Restaurante el Huerto con una persona debidamente capacitada que se encargue del manejo y registro de la contabilidad?

---

---

8. ¿Qué consecuencias ha traído al Restaurante el Huerto la inexistencia de un sistema de costos?

---

---

9. La Administración del Restaurante el Huerto planifica de manera clara y ordenada la inversión de los recursos que recibe?

---

---

**OBSERVACIONES:**

---

---

---

---

**GRACIAS POR SU COLABORACION**

## Apéndice 2. Servicios

**Misión.** Ofrecer a nuestros clientes productos alimenticios de calidad, nutritivos y saludables; en un ambiente campestre agradable, desarrollados por un equipo humano competente, comprometido en proporcionar excelente servicio y satisfacción, generando desarrollo económico social a la ciudad de Ocaña y la empresa.

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo alimentos y servicios con la más alta calidad, donde se sobrepasen las expectativas de nuestros clientes y ser un espacio de trabajo que permita la realización personal y el Desarrollo de sus colaboradores en el grupo, Tomando como estrategia principal el mejoramiento continuo de los estrictos estándares de higiene y buen servicio en un ambiente seguro, agradable y familiar a un precio justo.

**Visión.** Ser reconocidos como el mejor restaurante de la ciudad, original, de prestigio, profesional, con calidad humana, confiable en la comida marina, asada y criolla en donde nuestro compromiso principal sea crear experiencias agradables al paladar de nuestros clientes, así como el mejoramiento de la calidad de vida del equipo de trabajo en beneficio de la organización.

Ser reconocido y preferido a nivel Regional y Nacional, como un grupo de trabajo original, sólido y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios y productos de excelencia a sus clientes; posibilidades de desarrollo a su personal, trato justo a



sus proveedores; transparencia y buenos manejos a las autoridades y colaboración en el desarrollo de la atracción turística en nuestra región.

**Objetivo.** Que el cliente disfrute de su estancia con sus familiares y amigos sin perder el espíritu Ocañero. Así como también que en cada una de sus visitas, se lleven una porción de la buena mesa y del buen servicio de las deliciosas comidas que servimos.

**Valores corporativos.** Desarrollar una estructura integral en nuestro equipo de colaboradores, actitud de servicio, convivencia y armonía en un ambiente de profesionalismo, honestidad y entusiasmo, en el trabajo. Además

- El Respeto y cordialidad se deben manifestar en todo momento
- Comunicación nuestra principal herramienta
- La puntualidades el respeto al tiempo nuestro.
- Profesionalismo
- Entusiasmo
- Compromiso
- Humildad
- Creatividad
- Honestidad
- Compañerismo
- Cooperación

**Política de calidad.** Nuestra política de calidad se manifiesta mediante nuestro firme compromiso con los **CLIENTES** de satisfacer plenamente sus requerimientos y expectativas, para ello garantizamos impulsar una cultura de calidad basada en los principios de honestidad, liderazgo y desarrollo del recurso humano, solidaridad, compromiso de mejora y seguridad en nuestras operaciones.

Fortalecer la relación con nuestros proveedores, de tal forma que se conviertan en el factor de diferencia con nuestra competencia.

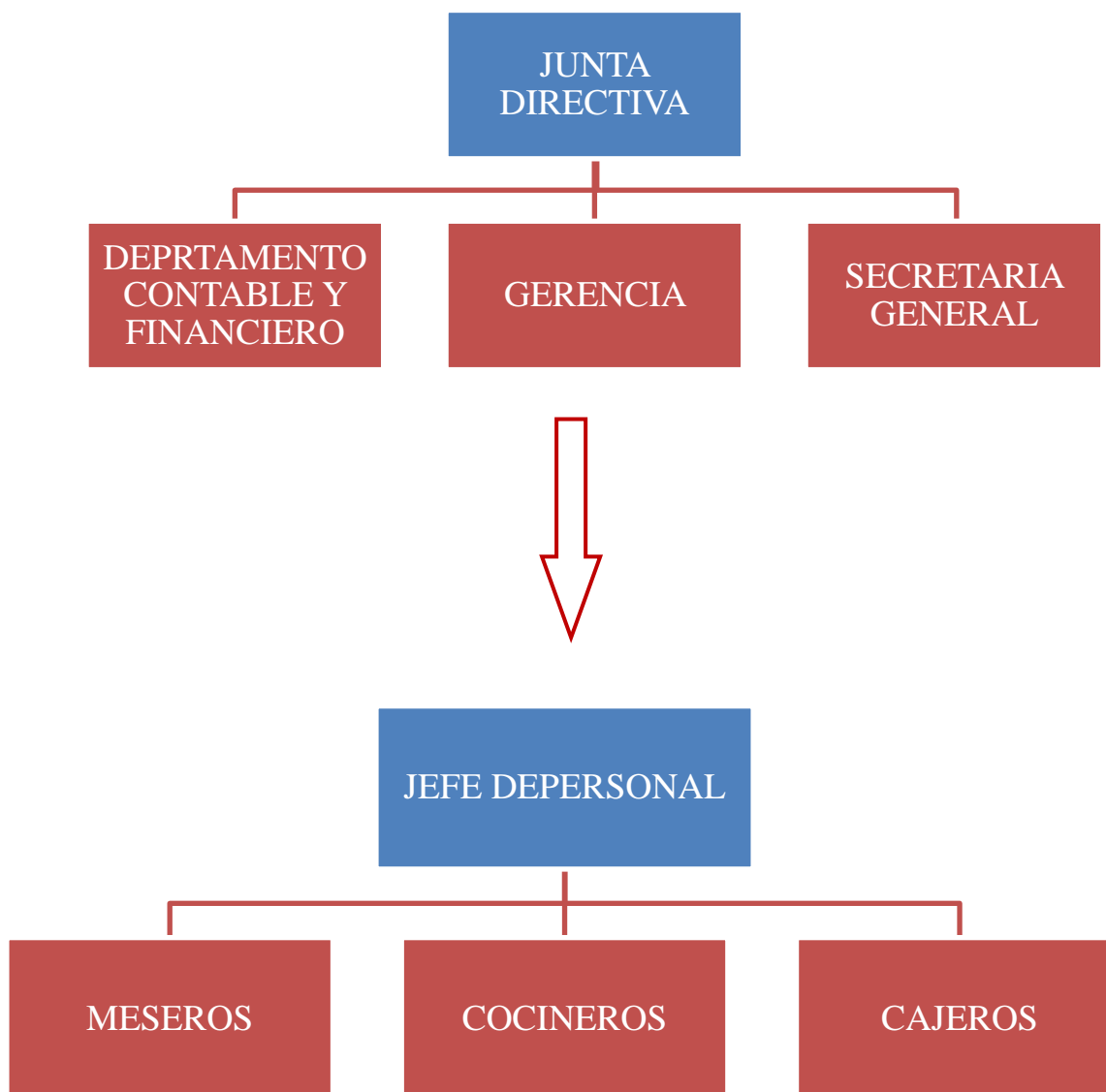
### **Políticas corporativas**

**Política Administrativa.** : realizar evaluaciones periódicas de los procesos de servicios, cocina, atención al cliente y manejo de alimentos.

**Política Financiera:** el endeudamiento se realiza con bancos comerciales con tasas preferenciales.

**Política del Recurso Humano:** restaurante y salón de eventos **EL HUERTO** se compromete a velar por la salud, bienestar y seguridad de sus empleados, el fortalecimiento de la calidad de vida del cliente interno, el respeto por la naturaleza y por usar productos biodegradables, evitar cualquier tipo de accidente, calamidad o emergencia que ponga en riesgo la vida de quienes trabajan o visitan nuestro restaurante.

**Política de Ventas:** al momento de realizar un pedido, se respetaran los precios de los productos, una vez enviado el pedido, es responsabilidad plena del restaurante que el servicio llegue pronto a la mesa de los comensales.



**Figura 12.** Organigrama del restaurante el huerto

Fuente: Autor del Proyecto



**Figura 13.** Logo del restaurante el huerto

Fuente: Autor del Proyecto