

	UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA			
	Documento FORMATO HOJA DE RESUMEN PARA TRABAJO DE GRADO	Código F-AC-DBL-007	Fecha 10-04-2012	Revisión A
Dependencia DIVISIÓN DE BIBLIOTECA	Aprobado SUBDIRECTOR ACADEMICO		Pág. 1(96)	

RESUMEN – TRABAJO DE GRADO

AUTORES	JUDITH TORRADO GARCIA MARÍNELA AMAYA CARRASCAL
FACULTAD	FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS
PLAN DE ESTUDIOS	CONTADURÍA PÚBLICA
DIRECTOR	LEONARDO MORENO BONILLA
TÍTULO DE LA TESIS	ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA

RESUMEN

(70 palabras aproximadamente)

El presente trabajo de grado se llevó a cabo en el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, con el fin de elaborar un estudio de costos que determinara el costo de producción real de los almuerzos ofrecidos a la comunidad universitaria, teniendo como base los costos de material directo, mano de obra, y los costos indirectos de fabricación, para la realización de este trabajo de grado, fue necesario pedir información al jefe de Bienestar Universitario, al de Planeación, a la Contadora de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, al administrador y a los operarios del Restaurante Universitario, la cual fue brindada oportunamente.

CARACTERÍSTICAS

PÁGINAS: 96	PLANOS:	ILUSTRACIONES:	CD-ROM: 1
-------------	---------	----------------	-----------



VÍA ACOLSURE, SEDE EL ALGODONAL. OCAÑA N. DE S.
Línea Gratuita Nacional 018000 121022 / PBX: 097-5690088
www.ufpso.edu.co



ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA

JUDITH TORRADO GARCIA
MARÍNELA AMAYA CARRASCAL

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER-OCAÑA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS
CONTADURÍA PÚBLICA
OCAÑA
2014

ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA

JUDITH TORRADO GARCIA
MARÍNELA AMAYA CARRASCAL

Trabajo de Grado presentado como requisito para obtener el título de Contador Público

Director
LEONARDO MORENO BONILLA
Contador Público

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER-OCAÑA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS
PLAN DE ESTUDIOS DE CONTADURÍA PÚBLICA
OCAÑA
2014

DEDICATORIA

Esta tesis de grado está dedicada a Dios, por darme la vida a través de Mis queridos Padres Moisés y Socorro quienes con mucho cariño, amor y ejemplo han hecho de mí Una persona con valores para poder desenvolverme como: Hija y Profesional.

A mi HIJA NATALIA, que ha estado a mi lado dándome cariño, confianza y apoyo Incondicional para seguir adelante y poder cumplir otra etapa en mi vida.

A mis HERMANOS, Beatriz, Miguel Ángel, María Antonia, Ramón David, ellos fueron Quienes en los momentos más difíciles me dieron su amor y comprensión para poderme superar, quiero también dejar a cada uno de ellos una enseñanza que cuando se quiere alcanzar algo en la vida, no hay tiempo ni obstáculo que lo impida para poderlo LOGRAR.

JUDITH TORRADO GARCIA

DEDICATORIA

A ti Dios, dedico este proyecto de grado
Por estar siempre a mi lado y ser lo más importante en mi vida.

A mi Madre Elida Rosa, Por ser la Mujer que es.
Quien me ayudo con sacrificio y paciencia a seguir adelante.

A ti Papá, que a pesar de tu ausencia, siempre te he sentido presente
A quien recuerdo con mucho amor, por ser ese padre ejemplar que fue.

A mis Hermanos, Said, Luis, Lumey, Yanitza, Sandra, Jimena, Fabián y a mi Tía Chava.
Quienes con su ayuda y cariño me han motivado y brindado apoyo
Cuando más lo he necesitado.

A mis hermosos Sobrinos, Juan Diego y María José.
De quienes espero que sean excelentes personas
Sin olvidar que con humildad, entrega y perseverancia,
Todo lo que se propongan en la vida se puede lograr.

A mis Maestros de formación académica.
Por compartir sus conocimientos y experiencias
Dejando huella en mi proceso de aprendizaje.

Gracias a todos ustedes, hoy he alcanzado esta etapa en mi vida.

MARINELA AMAYA CARRASCAL

CONTENIDO

	pág.
<u>INTRODUCCIÓN</u>	16
<u>1. ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA</u>	17
<u>1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</u>	17
<u>1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA</u>	17
<u>1.3 OBJETIVOS</u>	18
1.3.1 General.	18
1.3.2 Específicos.	18
<u>1.4 JUSTIFICACIÓN</u>	18
<u>1.5 LIMITACIONES</u>	18
1.5.1 Conceptual.	18
1.5.2 Geográfico.	19
1.5.3 Temporal.	19
1.5.4 Operativa.	19
<u>2. MARCO REFERENCIAL</u>	20
<u>2.1 MARCO HISTÓRICO</u>	20
2.1.1 Antecedentes de la contabilidad de costos a nivel mundial.	20
2.1.2 Antecedentes de la contabilidad de costos a nivel nacional.	21
2.1.3 Antecedentes de la contabilidad de costos a nivel local.	21
2.1.4 Antecedentes históricos del Bienestar Universitario y del Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña.	22
<u>2.2 MARCO TEÓRICO</u>	22
2.2.1 Teoría del Valor	22
2.2.2 Teoría de control	23
2.2.3 Teoría de sistemas	23
2.2.4 Proceso administrativo	24
2.2.5 Teorías gerenciales modernas	24
2.2.6 Calidad total	25
2.2.7 Teoría de la prospectiva	25
2.2.8 Teoría económica del costo	26
2.2.9 Ley de oferta y demanda	26
<u>2.3 MARCO CONCEPTUAL</u>	26
2.3.1 Contabilidad	26
2.3.2 Contabilidad de Costos	27
2.3.3 Estudio de costos	28
2.3.4 Restaurante	28
2.3.5 Servicio	28
2.3.6 Estudiante	29
2.3.7 Costos Fijos	29

2.3.8 Costos indirectos de fabricación	29
2.3.9 Costos Variables	29
2.3.10 Costos de mercadeo	29
2.3.11 Costos por órdenes de fabricación	30
2.3.12 Costos por proceso	30
2.3.13 Costos históricos	30
2.3.14 Costos predeterminados	30
2.3.15 Costos de la ineffectividad	30
2.3.16 Costos de la ineficacia	30
2.3.17 Costos de la ineficiencia	30
2.3.18 Materiales directos	30
2.3.19 Mano de obra directa	31
2.3.20 Materiales indirectos	31
2.3.21 Mano de obra indirecta	31
2.3.22 Inventario	31
<u>2.4 MARCO LEGAL</u>	32
2.4.1 Constitución Política de Colombia. Artículo 14	32
2.4.2 Contribuyentes del régimen especial. Artículo 19	32
2.4.3 Ley 1314 del 13 julio de 2009	33
2.4.4 Ley 30 de 1992	34
2.4.5 Decreto 2649 de 1993	35
<u>3. DISEÑO METODOLÓGICO</u>	36
<u>3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN</u>	36
<u>3.2 POBLACIÓN</u>	36
<u>3.3 MUESTRA</u>	36
<u>3.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN</u>	36
<u>3.5 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN</u>	36
<u>3.6 ACTIVIDADES DE ELABORACIÓN</u>	36
3.6.1 Actividades de fundamentación conceptual	36
3.6.2 Actividades de fundamentación diagnóstica	37
3.6.3 Actividades operacionales	37
<u>4. RESULTADOS Y DISCUSIONES</u>	38
<u>4.1 DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA PARA CONOCER SU FUNCIONAMIENTO GENERAL</u>	38
4.1.1 Resultados de la entrevista dirigida al administrador del Restaurante de la UFPSO	38
4.1.2 Flujograma de elaboración de alimentos utilizado en el Restaurante de la UFPSO	43
4.1.3 Esquema propuesto para la elaboración de alimentos en el Restaurante de la UFPSO	45
<u>4.2 IDENTIFICAR LOS COSTOS DE LOS PRODUCTOS QUE OFRECE EL RESTAURANTE DE LA UFPSO</u>	46
4.2.1 Material directo	47

4.2.2 Mano de obra directa	47
4.2.3 Costos indirectos de fabricación	47
4.2.4 hoja de especificaciones	52
4.2.5 Hoja de costo	53
4.2.6 Material directo	53
4.2.7 Mano de obra directa	54
4.2.8 Costos indirectos de fabricación	56
<u>4.3 DETERMINAR EL TIPO DE SISTEMA DE COSTOS QUE DEBE DISEÑARSE PARA EL RESTAURANTE UNIVERSITARIO DE ACUERDO A SUS NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS</u>	64
4.3.1 Propuesta del diseño de un sistema de costos para el restaurante UFPSO	64
<u>4.4 DISEÑAR LOS FORMULARIOS REQUERIDOS PARA EL REGISTRO Y CONTROL DE LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN EL SISTEMA DE COSTOS</u>	66
4.4.1 Solicitudes de compra/orden de compra	66
4.4.2 Nota de requisición de materiales	67
4.4.3 Kárdex	68
4.4.4 Registro contable	69
4.4.5 Soportes	75
<u>5. CONCLUSIONES</u>	83
<u>6. RECOMENDACIONES</u>	84
<u>BIBLIOGRAFÍA</u>	85
<u>REFERENCIAS DOCUMENTALES ELECTRÓNICAS</u>	87
<u>ANEXOS</u>	89

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Matriz DOFA.	40
Cuadro 2. Almacenamiento diario en cocina	44
Cuadro 3. Porciones de alimentos	45
Cuadro 4. Menú	45
Cuadro 5. Inventario de materia prima existente en la bodega	47
Cuadro 6. Inventario de materia prima existente en la cocina	49
Cuadro 7. Hoja de especificaciones	50
Cuadro 8. Hoja de costos	51
Cuadro 9. Material Directo para elaborar 140 almuerzos.	52
Cuadro 10. Mano de obra directa para elaborar los diferentes tipos de almuerzos.	53
Cuadro 11. Mano de obra diaria por un trabajador.	53
Cuadro 12. Pago de seguridad social elaboración de un día de almuerzos.	53
Cuadro 13. Pago de aportes parafiscales elaboración de un día e almuerzos.	53
Cuadro 14. Pago de prestaciones sociales para la elaboración de un día de almuerzo.	53
Cuadro 15. Mano de obra total para elaboración de un día de almuerzo	54
Cuadro 16. Costos Indirectos de Fabricación para elaboración de un día de almuerzos	54
Cuadro 17. Hoja de costos para la elaboración de 140 almuerzos (Pollo en salsa)	55
Cuadro 18. Material Directo para elaborar 140 almuerzos	55
Cuadro 19. Hoja de costos para la elaboración de 140 almuerzos (Cerdo Asado)	56
Cuadro 20. Material Directo para elaborar 140 almuerzos.	57
Cuadro 21. Hoja de costos para la elaboración de 140 almuerzos (Res a la plancha)	57
Cuadro 22. Material Directo para elaborar 140 almuerzos.	58
Cuadro 23. Hoja de costos para la elaboración de 140 almuerzos (Mute)	59
Cuadro 24. Material Directo para elaborar 140 almuerzos	60
Cuadro 25. Hoja de costos para la elaboración de 140 almuerzos (Robalo apanado)	60
Cuadro 26. Formato solicitud de compra/orden de compra	61
Cuadro 27. Nota de requisición de materiales	64
Cuadro 28. Kárdex	66
Cuadro 29. Registro contable de compra de materias Primas a crédito.	67
Cuadro 30. Registro contable de compra de materias primas a contado, pagado con caja.	67
Cuadro 31. Registro contable de compra de materias primas a contado, pagado por bancos.	68
Cuadro 32. Registro contable devolución de compra de materiales a crédito.	68
Cuadro 33. Registro contable devolución de compra de materias primas a contado pagado con caja.	68
Cuadro 34. Registro contable de devolución de compra de materias primas a contado con bancos.	68
Cuadro 35. Registro de Uso de Materias primas.	69
Cuadro 36. Registro uso de material indirecto.	70

Cuadro 37. Registro de devolución de materias primas de los centros de producción.	70
Cuadro 38. Registro de materias primas indirectas.	70
Cuadro 39. Registro costos indirectos de fabricación Material Indirecto	71
Cuadro 40. Registro Costos Indirectos de Fabricación Mano de Obra Indirecta.	71
Cuadro 41. Registro Otros Costos Indirectos de Fabricación	71
Cuadro 42. Registro CIF	72
Cuadro 43. Registro de la terminación órdenes de producción	73
Cuadro 44. Recibo de caja	74
Cuadro 45. Nota de contabilidad	77
Cuadro 46. Comprobante de contabilidad	78
Cuadro 47. Libro auxiliar	80

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Flujograma de procesos de elaboración de alimentos	41
Figura 2. Carta de flujo de trabajo para orden de producción	63
Figura 3. Factura de venta	75
Figura 4. Comprobante de egreso	76
Figura 5. Recibo de caja menor	79

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A. Encuesta dirigida al Administrador del Restaurante de la UFPSO	88
Anexo B. Evidencia Fotográfica	92

RESUMEN

El presente trabajo de grado se llevó a cabo en el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, con el fin de elaborar un estudio de costos que determinara el costo de producción real de los almuerzos ofrecidos a la comunidad universitaria, teniendo como base los costos de material directo, mano de obra, y los costos indirectos de fabricación.

La metodología utilizada para la ejecución de éste trabajo de grado, se desarrolló mediante una entrevista al administrador con el fin de realizar un diagnóstico para conocer el funcionamiento general del Restaurante de la UFPSO, también fue necesario observar el proceso productivo para poder identificar el material directo, la mano de obra directa y los cif, diseñándose una hoja de costos que permitió conocer el costo unitario de los almuerzos producidos en el Restaurante.

Cabe resaltar que los resultados obtenidos al desarrollar este trabajo fueron importantes, por cuanto se logró en primer lugar, conocer el funcionamiento general del Restaurante Universitario, además, se determinó el costo real de los productos ofrecidos mediante la hoja de costos establecida para este proyecto, la cual, tenía como finalidad determinar el costo unitario y compararlo con el precio de venta y así poder establecer si había o no punto de equilibrio. También se diseñó los formularios necesarios para el registro y control de los factores que intervinieron en el estudio de costos, realizando las respectivas recomendaciones y conclusiones para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña.

Para la realización de este trabajo de grado, fue necesario pedir información al jefe de Bienestar Universitario, al de Planeación, a la Contadora de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, al administrador y a los operarios del Restaurante Universitario, la cual fue brindada oportunamente.

INTRODUCCIÓN

Esta tesis titulada elaboración de un estudio de costos para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, cuya problemática radica en no determinar de manera real el costo de producir los alimentos. Desconociendo si existe o no punto de equilibrio.

La finalidad de este proyecto de grado es conseguir que el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, lleve un mejor control sobre los costos y gastos, para así controlar eficazmente el costo real de los productos en las actividades que se estén llevando a cabo.

Para lograr desarrollar este trabajo fue necesario la aplicación de los siguientes objetivos: Realizar un diagnóstico de la situación actual del Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, para conocer su funcionamiento general; identificar los costos de los productos que se ofrecen, logrando determinar el tipo de sistema de costos que se debe diseñar, de acuerdo a sus necesidades y características, elaborando los formularios requeridos para el registro y control de los factores que intervienen en el sistema de costos, los cuales constituirán una herramienta importante para la toma de decisiones.

Los aportes que realiza este trabajo son básicamente contribuir a que el Restaurante Universitario establezca un sistema de costos que le permita dar cumplimiento a la ley y que mediante éste, logre determinar el costo real de preparar los alimentos.

1. ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña es un proyecto creado por parte del director Edgar Antonio Sánchez Ortiz, que se incluyó dentro del plan de desarrollo de la UFPSO, durante el periodo 2006-2010 denominado Universidad, Región y Desarrollo, con el propósito de disminuir la deserción estudiantil, puesto que era un problema que se venía presentando, ya que la mayoría de los estudiantes provenían de otros municipios y departamentos y muchos de ellos eran de escasos recursos. Siendo Norte de Santander el tercer departamento que registra los mayores índices de deserción en Colombia según las investigaciones por parte del SPADIES (sistema de prevención de la deserción en educación superior).

El Restaurante Universitario se inauguró el 20 de octubre del 2012 con una inversión de \$362.928.178 (Trecientos sesenta y dos millones novecientos veinte ocho mil ciento setenta y ocho pesos).

El objetivo del Restaurante es brindarle a la comunidad universitaria, el acceso a una comida diaria a un costo subsidiado, en este caso el almuerzo, de modo que aquellos que se encuentran atravesando una situación socio-económica difícil, puedan contar con una alimentación básica, ya que el Restaurante ofrece un menú variado en alimentos, equilibrado en calorías, proteínas y vitaminas, que aseguren una buena alimentación para el pleno desarrollo de sus actividades y mayor bienestar personal y social.

La estrategia está destinada a los estudiantes de bajos recursos económicos pertenecientes a los estratos socio-económicos 1 y 2, dándoles estabilidad en su vida universitaria y poder contrarrestar la deserción estudiantil.

En el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, se ha evidenciado que carece de un departamento donde se determine los costos reales para los productos que se ofrecen, lo cual dificulta la fijación de precios de venta, las ganancias reales y los costos de producción; cabe indicar que el Restaurante lleva un registro de ingresos y egresos de manera manual, de continuar así, se volverá cada vez más difícil para la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, sostener el Restaurante para continuar con el objetivo de ayudar al bienestar académico de los estudiantes de la UFPSO.

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿En qué puede contribuir al Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, la elaboración de un estudio de costos?

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 General. Elaborar un estudio de costos para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña.

1.3.2 Específicos. Realizar un diagnóstico de la situación actual del Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, para conocer su funcionamiento general.

Identificar los costos de los productos que ofrece el Restaurante de la UFPSO.

Determinar el tipo de sistema de costos que se debe utilizar en el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, de acuerdo a sus necesidades y características.

Diseñar los formularios requeridos para el registro y control de los factores que intervienen en el estudio de costos, del Restaurante de la UFPSO.

1.4 JUSTIFICACIÓN

La elaboración de un estudio de costos para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, le puede contribuir de una manera positiva, ya que le permitirá determinar y controlar eficazmente el costo real de los productos ofrecidos.

Es importante para el Restaurante Universitario que exista un control y organización de las operaciones efectuadas a diario, por tal motivo se debe establecer un sistema de costos, que le permita llevar un control y registro adecuado; determinando el costo real de los productos ofrecidos, de manera que le facilite al administrador la toma de decisiones precisas y oportunas, fijando el precio de venta apropiado de los productos y obteniendo de esta forma mejores beneficios para la comunidad universitaria, que vayan siempre de la mano con un equilibrio en la relación costo-calidad.

Con este proyecto que se ofrece al Restaurante Universitario se aplicaran todos los conocimientos adquiridos en el transcurso de la carrera de contaduría pública y se profundizará en temas relacionados con costos, el cual será de gran importancia para nuestra formación profesional.

1.5 LIMITACIONES

1.5.1 Conceptual. En la presente investigación se tendrán en cuenta conceptos como: Restaurante, servicio, estudiante, contabilidad, Contabilidad de Costos, Control Administrativo, Control de Calidad, Control financiero, Control Operativo, Control de Sistemas, Costos, Costos Fijos, Costo indirectos de fabricación, Costos Variables, Empresa, Mano de obra directa, Materia Prima y Sistema de Costos.

1.5.2 Geográfico. La investigación se llevará a cabo en las instalaciones de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña y específicamente en las instalaciones del Restaurante de la Universidad.

1.5.3 Temporal. El presente proyecto tendrá una duración aproximadamente de 8 semanas a partir de la fecha de aprobación del proyecto, como se muestra en el cronograma de actividades.

1.5.4 Operativa. Existe la posibilidad de que se presenten dificultades para el cabal cumplimiento de los objetivos del trabajo de grado, especialmente en lo relacionado con la búsqueda de información, por lo cual se hará la respectiva consulta al director del trabajo de grado y posteriormente al Comité Curricular.

2. MARCO REFERENCIAL

2.1 MARCO HISTÓRICO

2.1.1 Antecedentes de la contabilidad de costos a nivel mundial. En las últimas tres décadas del siglo XIX Inglaterra fue el país que se ocupó mayoritariamente de teorizar sobre los costos. En 1.778 se empezaron a emplear los libros auxiliares en todos los elementos que tuvieran incidencia en el costo de los productos, como salarios, materiales de trabajo y fechas de entrega. Fruto del desarrollo de la industria química es la aparición del concepto costo conjunto en 1.800 aunque la revolución Industrial se originó en Inglaterra, Francia se preocupó más en un principio por impulsar la contabilidad de costos.

A finales del siglo XIX el autor HENRY METCALFE publicó su primer libro que denominó costos de manufactura. El mayor desarrollo de la contabilidad de costos tuvo lugar entre 1890 y 1915 en este lapso de tiempo se diseñó la estructura básica de la contabilidad de costos y se integraron los registros de los costos a las cuentas generales en países como Inglaterra y estados unidos y se aportaron conceptos tales como: Establecimiento de procedimientos de distribución de los costos indirectos de fabricación adaptación de los informes y registros para los usuarios internos y externos, valuación de los inventarios y estimación de costos de materiales y mano de obra.¹

Hay evidencias que permiten afirmar que los costos predeterminados fueron empleados en 1928 por la empresa americana WESTINGHOUSE antes de difundirse por las grandes empresas de la unión americana. Estos costos permitían disponer de datos antes de iniciar la producción luego viene la depresión de los años 30 época durante la cual los países industrializados tuvieron que realizar considerables esfuerzos para proteger su capital. Posterior a la gran depresión se comienza a dar gran preponderancia a diferentes sistemas de costos y a los presupuestos como herramienta clave en la dirección de las organizaciones.

Entre las razones que evidenciaban el nuevo auge de la contabilidad de costos figuraban: El desarrollo de los ferrocarriles. El valor de los activos fijos utilizados por las empresas que hicieron aparecer la necesidad de controlar los costos indirectos. El tamaño y la complejidad de las empresas y por consiguiente las dificultades administrativas a las que se enfrentaban.²

La necesidad de disponer de una herramienta confiable que les permitiera fijar los precios de venta. En 1953 el norteamericano AC. LITTELTON en vista del crecimiento de los activos fijos definía la necesidad de amortizarlos a través de tasas de consumo a los productos fabricados como costos indirectos, en 1955 surge el concepto de contraloría como medio de control de las actividades de producción y finanzas de las organizaciones y

¹ KAPLAN, R.S. Y COOPER, R., (1999). “Costo y Efecto en la producción”, editorial Gestión 2000, Barcelona. P 427.

² Ibíd. p 427

un lustro después, el concepto de contabilidad administrativa como herramienta del análisis de los costos de fabricación y como instrumento básico para el proceso de la toma de decisiones.

2.1.2 Antecedentes de la contabilidad de costos a nivel nacional. Hasta antes de 1980 las empresas industriales consideraban que sus procedimientos de acumulación de costos constituían secretos industriales pues el sistema de información financiera no incluía las bases de datos y archivos de la contabilidad de costos. Indiscutiblemente, esto se tradujo en estancamiento para la contabilidad de costos con relación a otras ramas de la contabilidad hasta cuando se comprobó que su aplicación producía beneficios.

Contadores colombianos, resaltaron la importancia de la contabilidad de costos y los sistemas de costos como herramienta clave para brindar la información a la gerencia sobre la producción, lo cual implicaba existencia de archivos de costos útiles por la fijación de precios adecuados en mercados competitivos.

Es así como han surgido los actuales sistemas de costeo, y mientras más avance y cambie el sistema organizacional y los sistemas de producción se implementaran nuevas metodologías y herramientas de medición y control de los costos.³

El costeo basado en actividades: como alternativa de solución a los problemas que plantean los métodos tradicionales de costeo surgió el denominado costeo basado en las actividades.

La asignación de costos por este método también se da en dos etapas donde la primera también consiste en acumular los CIF por centros de costos con la diferencia que no solamente se utilizan más centros que en los métodos tradicionales sino que estos toman otro nombre: se denominan actividades.

En la segunda etapa los costos se asignan a los trabajos de acuerdo con el número de actividades que se requieren para ser completados.

La contabilidad de costos mide lo que cuesta hacer una tarea, mientras que la contabilidad basada en la actividad, registra además el costo de no hacer, como el costo de período de indisponibilidad de máquina, de espera de una herramienta, de inventario, de reprocesado, etc. Estos costos de no hacer frecuentemente igualan y a veces exceden a los costos de hacer.

2.1.3 Antecedentes de la contabilidad de costos a nivel local. Empresas del departamento Norte de Santander han visualizado en la contabilidad de costos un instrumento básico para el proceso de la toma de decisiones.

El mundo, la sociedad, las organizaciones, los individuos y el entorno tienden a cambiar rápidamente, es por ello que todas las cosas que rodean estos sistemas tienen que acoplarse

³ SANTOS MEZA, Ezequiel. Las empresas colombianas frente al sistema de costos. 2.010. 16 p.

al ritmo de sustitución de las normas que rigen el nuevo orden social, el productivo y empresarial.

El modelo de cálculo de los costos para las empresas es de suma importancia, ya que estos son los que determinan la viabilidad del negocio, los que determinan mayoritariamente el grado de productividad y eficacia en la utilización de los recursos, por eso un modelo de costos no puede basarse solamente en asignar los costos sobre un factor determinado, que para el orden empresarial puede ser insignificante o poco representativo de lo que en realidad simboliza. Las organizaciones y los gerentes siempre han estado interesados y preocupados por los costos, en cuanto a la fijación de precios para la oferta de bienes o servicios. Para los administradores los costos han sido fuentes de información para la planeación y control de las diferentes actividades que efectúan.⁴

2.1.4 Antecedentes históricos del Bienestar Universitario y del Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña. El Consejo Nacional de Educación Superior (CESU) mediante Acuerdo 003 de julio 14 de 1994 crea el Fondo de Bienestar Universitario y lo reglamenta, estableciendo el Comité de Administración a través del Acuerdo 004 de noviembre 15 de 1994, empleando y aplicando las políticas consagradas en las normas legales establecidas anteriormente y una de ellas es la creación de un Sistema Integrado de retención estudiantil, donde su proyecto abanderado es el Restaurante Universitario, con el propósito de disminuir la deserción estudiantil, garantizando al alumno una alimentación balanceada y mayor bienestar personal y social, esta estrategia está destinada a los estudiantes de los estratos I y II. Inaugurado el 20 de octubre del 2012.

El Restaurante Universitario repercute en la vida del alumnado, puesto que otorga la posibilidad de alimentar mejor a los estudiantes de escasos recursos, lo que ocasiono una mejora en el rendimiento académico y mayor grado de satisfacción frente al cumplimiento de las necesidades básicas por parte de la institución.

Los objetivos del Restaurante Universitario son asegurar una alimentación con nivel nutricional adecuado a un mínimo costo, operar mediante un mapa de procesos donde se establece todas las actividades que se desarrolla en el Restaurante, regular de manera técnica mediante un Reglamento que norme a los usuarios del Restaurante universitario, establecer principios orientadores al servicio, realizar estándares generales de servicio y establecer indicadores de gestión.

2.2 MARCO TEÓRICO

2.2.1 Teoría de valor. Es una teoría que considera que el valor de un bien o servicio depende directamente de la cantidad de trabajo que lleva incorporado. Así, Adam Smith consideraba que el trabajo era la unidad de medida exacta para cuantificar el valor. Para él el valor era la cantidad de trabajo que uno podía recibir a cambio de su mercancía. Se trata de la teoría del valor comandado o adquirido refiere Moreno.

⁴ AMAYA NIZ. Holger. Como manejar costos. 2009 p 145.

Aunque no era el factor determinante de los precios, estos oscilaban hacia su precio de producción gracias al juego de la oferta y la demanda.

La teoría del valor-trabajo se conoce principalmente por los estudios al respecto de Karl Marx, siendo un principio fundamental en el pensamiento económico del marxismo.

Marx pensaba firmemente que sólo el trabajo produce el valor, y en su obra *El capital* desarrolló esta tesis. Para ello estableció cuatro conceptos distintos de valor: individuales (sirve para comparar el valor directo y el valor de producción), directos (sólo tiene en cuenta la competencia intrasectorial), de producción (tiene en cuenta la competencia intrasectorial e intersectorial) y efectivos (el precio de la realidad mercantil). Sin embargo, Marx no finalizó el análisis matemático de la cuestión.⁵

Parte de la base de que el valor de cambio de una mercancía está determinado por la cantidad de trabajo necesario para producirla, criterio uniforme y aplicable a todas las actividades de producción que sirve como vínculo de unión entre distintas actividades productivas; y esta cantidad de trabajo se mide en tiempo, habitualmente en horas.

Si el valor de la mercancía está sobre el del tiempo de producción, nadie querría comprarla si estuviese por debajo, el productor saldría perdiendo con el cambio, por lo que su trabajo habría resultado inútil.

Los bienes y servicios que están en los mercados son cosas y tienen precio, por esta razón esta teoría es muy aplicable a la investigación.

2.2.2 Teoría de control. La Teoría de Control es un campo interdisciplinario de la ingeniería y las matemáticas, que trata con el comportamiento de sistemas dinámicos. A la salida deseada de un sistema se la llama referencia.

Cuando una o más variables de salida de un sistema necesitan seguir cierta referencia sobre el tiempo, un controlador manipula la entrada al sistema para obtener el efecto deseado en la salida del sistema; La teoría de control es una teoría, que trata el cómo influenciar el comportamiento de sistemas dinámicos y un sub campo interdisciplinario de ciencias que se origina en la ingeniería y las matemáticas evolucionó a través del uso por parte de las ciencias sociales, como psicología, sociología y criminología, refiere Andrade.⁶

2.2.3 Teoría de sistemas. Según Solano⁷ la teoría de sistemas (TS) es un ramo específico de la teoría general de sistemas (TGS). La TGS surgió con los trabajos del alemán Ludwig

⁵ GOTTFREDSON, Michael R. Derecho y Sociedad y Sociología, Universidad de California,[en línea]. Colombia: 2013 Disponible en: <http://www.uned.es/zamora/cursos/seguridadciudadana/serranoMaillo/Autocontrol.%20Gottfredson.pdf>

⁶ ANDRADE, Lucia. Historia del Control, [en línea] Colombia 2013. Disponible en: http://automata.cps.unizar.es/Historia/Webs/teoria_moderna_de_control.htm

⁷ SOLANO, Ronald.TGS, [en línea]. Colombia 2013.disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos11/teosis/teosis.shtml>

von Bertalanffy, publicados entre 1950 y 1968. La TGS no busca solucionar problemas o intentar soluciones prácticas, pero sí producir teorías y formulaciones conceptuales que pueden crear condiciones de aplicación en la realidad empírica. Los supuestos básicos de la TGS son:

Existe una nítida tendencia hacia la integración de diversas ciencias naturales y sociales. Dicha teoría de sistemas puede ser una manera más amplia de estudiar los campos no físicos del conocimiento científico, especialmente en ciencias sociales. Con esa teoría de los sistemas, al desarrollar principios unificadores que atraviesan verticalmente los universos particulares de las diversas ciencias involucradas, nos aproximamos al objetivo de la unidad de la ciencia. La TGS afirma que las propiedades de los sistemas, no pueden ser descritos en términos de sus elementos separados; su comprensión se presenta cuando se estudian globalmente. Esta teoría es muy valiosa partiendo del hecho de que básicamente el concepto de sistema busca reglas de valor general, aplicables a cualquier sistema y en cualquier nivel de la realidad.⁸

2.2.4 Proceso administrativo. Se refiere a planear y organizar la estructura de órganos y cargos que componen la empresa, dirigir y controlar sus actividades. Se ha comprobado que la eficiencia de la empresa es mucho mayor que la suma de las eficiencias de los trabajadores y que ella debe alcanzarse mediante la racionalidad, es decir la adecuación de los medios (órganos y cargos) a los fines que se desean alcanzar, muchos autores consideran que el administrador debe tener una función individual de coordinar, sin embargo parece más exacto concebirla como la esencia de la habilidad general. Este proceso administrativo formado por 4 funciones fundamentales, planeación, organización, ejecución y control. Constituyen el proceso de la administración. LA PLANEACIÓN nos sirve para determinar los objetivos en los cursos de acción que van a seguirse. LA ORGANIZACIÓN para distribuir el trabajo entre los miembros del grupo y para establecer y reconocer las relaciones necesarias. LA EJECUCIÓN por los miembros del grupo para que lleven a cabo las tareas prescritas con voluntad y entusiasmo.

2.2.5 Teorías gerenciales modernas. Los Modelos Gerenciales son estrategias de gestión organizacionales que se utilizan en la dirección y desarrollo del sistema y procesos de la misma. Todo modelo es una representación de una realidad que refleja, por lo que en Gerencia, como en otras ciencias, los modelos determinan una pauta, una base de sustento que a la larga permite el desarrollo orientado de la empresa u organización en general que lo utiliza. No obstante, ningún modelo por sí mismo basta para direccionar la empresa, por lo que su aplicación creativa es el secreto del éxito. Así, existen modelos clásicos, modelos contemporáneos y sobre todo clásicos que mantienen su vigencia, además que algunos surgen temporalmente y cuyos contenidos son meramente comerciales. Los modelos gerenciales se originan en las diferentes escuelas de pensamiento administrativo tanto clásicas como de última generación.

⁸ GROSS, Manuel. Teoría administrativa, [en línea]. Colombia 2013. Disponible en: http://manuelgross.bligoo.com/content/view/217193/La_Teoria_Administrativa_segun_el_Enfoque_de_la_Coalingencia.html

Las escuelas de administración no necesariamente constituyen modelos de gerencia así como tampoco los modelos de Management (palabra inglesa para gerencia o administración que asume como sinónimos), se convierten en escuelas de pensamiento. Preferimos resolver este posible dilema, afirmando que los modelos gerenciales hacen parte de las estrategias que las empresas adoptan con el propósito de promover, mantener o impulsar su efectividad de gestión. Los modelos gerenciales son:

2.2.6 Calidad total. La calidad total es una alusión a la mejora continua, con el objetivo de lograr la calidad óptima en la totalidad de las áreas, es un concepto que explica como ofrecer el mayor grado de satisfacción a un cliente por medio de un bien o servicio, para lograr la calidad total se debe mejorar continuamente en la totalidad del bien o servicio, consiguiendo con ello un bien o servicio de calidad total, medido por la satisfacción total del cliente.⁹

2.2.7 Teoría de la prospectiva. Existen diversas acepciones relacionadas con la Prospectiva, algunos autores la consideran como una ciencia, algunos otros la definen como un proceso y sin embargo, todos coinciden en que Prospectiva a grandes rasgos es la previsión del futuro con el objetivo de tomar acciones adecuadas en el presente que nos lleven a situaciones deseadas y nada fortuitas. Una definición más profunda de Prospectiva implica el manejo de algunos lineamientos o principios básicos relacionados con lo que es el futuro en sí y el papel del ser humano frente a él.

En primer lugar, es necesario entender que el futuro como tal no existe y en su lugar se encuentran una serie de realidades o escenarios múltiples tentativos de ocurrir para el provecho o malestar de todos, entre cuales, la Prospectiva busca identificar aquellos más probables de suceder y por lo tanto, enrumbar un conjunto de acciones que permitan un beneficioso uso de los mismos.

En segundo lugar, aplicar la Prospectiva demanda desligarse casi totalmente del pasado. Si bien es importante aprender de él con el objetivo de ganar experiencia, no es recomendable tomar decisiones futuras basadas en escenarios ya vividos debido a que los tiempos cambian y con ellos los paradigmas y la percepción que gracias a ellos tenemos del mundo actual y que será diferente del de mañana.

Por último, debemos olvidarnos de toda idea que conciba a la Prospectiva como una técnica más de pronósticos. Si bien nos ayuda a identificar escenarios futuros de mayor probabilidad de ocurrencia y con ello poder gestionar la incertidumbre del futuro para tomar mejores decisiones, siempre está latente el hecho de que estos escenarios no se den. En consecuencia, La Prospectiva debe ser entendida como un proceso participativo y reflexivo de construcción de visión a medio-largo plazo, que sistemáticamente intenta mirar hacia el futuro de la ciencia, la tecnología y la sociedad para soportar la toma de decisiones del presente y movilizar fuerzas unidas para realizarlas.

⁹ PEREZ, MUÑOZ, Jorge. Calidad total, [en línea]. Colombia 2013. Disponible en: <http://externos.uma.es/cuadernos/pdfs/papeles34.pdf>

2.2.8 Teoría económica del costo. El concepto de costo tiene un significado especial en economía, significa una y sólo una cosa, costo de oportunidad que se define como el valor de un recurso en su mejor uso alternativo.¹⁰

Observando los costos de otra manera quizás hará comprender mejor la verdadera naturaleza de los costos para la empresa. Las empresas normalmente le presentan al público un conjunto de costos explícitos. Estos son por lo general los que el contador podrá estimar e incorporar dentro del sistema contable preestablecido. No obstante, estos costos explícitos que representa la producción de un determinado bien; por lo tanto, el costo implícito de tener una maquinaria instalada es el posible monto de alquiler que podría obtenerse si la maquinaria fuese arrendada, o alternativamente, los rendimientos derivados de invertir el producido de la venta de la maquinaria.

2.2.9 Ley de oferta y demanda. La demanda está representada por las computadoras y es la cantidad de consumidores interesados en los bienes y servicios puesto a su posición por la oferta. La demanda hace relación al poder de compra de las personas y estas demandan más bienes y servicio son los mercados por los siguientes motivos: Por el aumento de sueldos; por precaución de situaciones futuras inesperadas; por el aumento natural de la población; por los cambios de temporada y épocas festivas. La oferta se encuentra representada por los vendedores y la cantidad de los bienes y servicios existentes en los mercados y puestos a disposición de las costumbres. Causas para la disminución de la oferta los bienes y servicios ofertados disminuyen por los siguientes motivos. Debido a la disminución de las fuentes proveedoras de materias primas, como el petróleo, minas, bosques, etc.¹¹

2.3 MARCO CONCEPTUAL

2.3.1 Contabilidad. La Contabilidad se define como un sistema adaptado para clasificar los hechos económicos que ocurren en un negocio. De tal manera que, se constituya en el eje central para llevar a cabo los diversos procedimientos que conducirán a la obtención del máximo rendimiento económico que implica construir una empresa determinada. La contabilidad es una técnica que se ocupa de registrar, clasificar y resumir las operaciones mercantiles de un negocio con el fin de interpretar sus resultados. Por consiguiente, los gerentes o directores a través de la contabilidad podrán orientarse sobre el curso que siguen sus negocios mediante datos contables y estadísticos. Estos datos permiten conocer la estabilidad y solvencia de la compañía, la corriente de cobros y pagos, las tendencias de las ventas, costos y gastos generales, entre otros.

La contabilidad es de gran importancia porque todas las empresas tienen la necesidad de llevar un control de sus negociaciones mercantiles y financieras. Así obtendrá mayor productividad y aprovechamiento de su patrimonio.

¹⁰ *Ibíd.*, p.132

¹¹ AGUILAR, Rosa. Proceso administrativo, 2008, Bogotá, Colombia.2008. p 29

Por otra parte, los servicios aportados por la contabilidad son imprescindibles para obtener información de carácter legal.

La práctica contable en este caso es la que forma la parte teórica de la contabilidad, ya que explica con éxito la realidad económica y social fundamentando lo que en la actualidad se conoce como los principios de contabilidad generalmente aceptados.

Como consecuencia del cambio organizacional e institucional que está presentando la sociedad en general, la práctica contable debe asumirse como un enfoque de investigación continua en el cual al aplicarla, su valor crezca de acuerdo a la implementación y consecuencia que tenga con la teoría contable, esto es, que sea demostrable en cualquier lugar y en cualquier situación, teniendo en cuenta que la práctica de un modelo contable no asegura el éxito rotundo de este.

El término “teoría contable” en todo el sentido de su expresión, es muy extenso de definir, ya que hay muchas y variadas forma de verlo por los estudiosos contables, pero para hacer claridad se tomara un acercamiento al término que hace la Asociación americana de contadores públicos (American Accounting Association).

Se tiene que “La teoría contable es Un conjunto cohesivo de proposiciones conceptuales hipotéticas y pragmáticas que explican y orientan la acción del contador en la identificación, medición y comunicación de información económica” es decir trata de explicar y predecir los fenómenos que se presentan en la práctica contable.¹²

Teniendo en cuenta lo expuesto en la primera parte del artículo, puede surgir la pregunta, si la práctica lleva a estructurar la teoría, ¿para qué sirve en realidad la teoría contable?, la respuesta sería muy clara, ya que en realidad la que fundamenta la profesión contable es la aplicación de paradigmas que sean comprobables, aplicables, útiles, pero lo más importante que sean duraderos y expliquen cualquier situación económica.

Para el empresario contar con una contabilidad ceñida a las normas legalmente aceptadas en Colombia trae beneficios ya que se busca conocer a manera de diagnóstico la situación financiera con el fin de tomar decisiones acertadas en tiempos oportunos. La teoría contable tiene una gran incidencia en la aplicación de la contabilidad dentro de las organizaciones, ya que esta es la herramienta principal para solventar los posibles cambios que se presenten en la realidad económica futura, dándole al contador así una nueva perspectiva en la cual debe basar su nueva responsabilidad frente a la empresa.¹³

2.3.2 Contabilidad de Costos. La contabilidad de costos consiste en el registro de los cargos devengados en los distintos sectores –áreas o actividades- de la empresa y que, aplicando el principio de la partida doble, contabiliza las transferencias entre los diferentes

¹² MONTESINOS Julve, Vicente. Introducción a la contabilidad financiera, un enfoque internacional. Editorial Littio. 2011. P 23

¹³ KAPLAN, R.S. Y COOPER, R., (1999). “Costo y Efecto”, editorial Gestión 2000, Barcelona. 427 p.

departamentos o actividades, utilizando las cuentas respectivas de la contabilidad general para la exposición de sus saldos.

En la contabilidad de costos se hace necesario emplear el control administrativo el cual comprende el plan de la sociedad sobre los procedimientos y registros con la adopción de decisiones que rige el nivel directivo para autorizar operaciones y transacciones de manera que fomente la eficiencia de las operaciones, las observaciones de normas y las políticas, logros, metas y objetivos establecidas por la Sociedad. Así mismo el control de calidad el cual establece y orienta a mejorar la eficiencia y eficacia de la prestación de los servicios en todo el proceso de su misión.

En la contabilidad de costos el control financiero se realiza con base en las normas de contabilidad y auditoría generalmente aceptadas en Colombia, para establecer si los estados financieros de la Sociedad reflejan razonablemente el resultado de sus operaciones y los cambios en la situación financiera, comprobando que la elaboración de las mismas y en las transacciones y operaciones que las originan, se observaron y cumplieron las normas descritas. Con el control operativo se verifica el cumplimiento de la misión de la empresa en forma integrada, para el logro de la misión de cada dependencia. Busca mejorar la eficiencia y la participación de los diferentes integrantes de la Empresa.

Con el control de sistemas se verifica los procesos y la seguridad de los sistemas de información, con el fin de determinar su racionalidad y efectividad; se realiza en el ciclo de vida del sistema, esto es desarrollo, ejecución y mantenimiento.¹⁴

2.3.3 Estudio de costos. Es el conjunto de los métodos, normas y procedimientos para planear, determinar y analizar los costos en los procesos productivos, así como los gastos de las actividades productivas de la empresa. Tienen como objetivos, la fijación de pautas para asignar costos, fijar la fecha para calcular los costos y determinación de los criterios de distribución de gastos.

2.3.4 Restaurante. Es aquel establecimiento o comercio en el cual se provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo. Un restaurante (o restaurant como también puede conocerse) es un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él. Sin embargo, no es una entidad de bien público ya que el servicio de alimentación se otorga a los clientes a cambio de un pago y no gratuitamente.

2.3.5 Servicio. Un servicio es un conjunto de actividades que buscan responder a las necesidades de un cliente. Los servicios incluyen una diversidad de actividades desempeñadas por un crecido número de funcionarios que trabajan para el estado (servicios públicos) o para empresas particulares (servicios privados); entre estos pueden señalarse los servicios de: electricidad, agua potable, aseo, teléfono, telégrafo, correo transporte, educación, cibercafés, sanidad y asistencia social. Se define un marco en donde las actividades se desarrollarán con la idea de fijar una expectativa en el resultado de éstas. Es

¹⁴ DÍAZ GRANADOS Dawer. Antecedentes de La contabilidad de costos. 2.007. 99 p.

el equivalente no material de un bien. Un servicio se diferencia de un bien (físico o intangible) en que el primero se consume y se desgasta de manera brutal puesto que la economía social nada tiene que ver con la política moderna; es muy importante señalar que la economía nacional no existe siempre en el momento en que es prestado.

2.3.6 Estudiante. Estudiante es la palabra que permite referirse a quienes se dedican a la aprehensión, puesta en práctica y lectura de conocimientos sobre alguna ciencia, disciplina o arte. Es usual que un estudiante se encuentre matriculado en un programa formal de estudios, aunque también puede dedicarse a la búsqueda de conocimientos de manera autónoma o informal.¹⁵

Existen diversas clasificaciones o tipos de estudiante, que se establecen a partir del modelo de enseñanza, la dedicación temporal que implica el estudio, el plan académico en el que se inscribe y otras características.

La palabra estudiante suele ser utilizada como sinónimo de alumno. Este concepto hace referencia a aquellos individuos que aprenden de otras personas. El término alumno proviene del latín *alumnus*, que a su vez deriva de *alere* (“alimentar”).

Se dice que un sujeto es alumno de la persona que lo educó y lo crió desde su niñez. Sin embargo, también se puede ser alumno de otra persona más joven que uno. Por eso, los términos estudiante, alumno, discípulo e incluso aprendiz suelen ser intercambiables.

2.3.7 Costos Fijos. Los costos fijos son aquellos cuyo monto total no se modifica de acuerdo con la actividad de producción. En otras palabras, se puede decir que los costos fijos varían con el tiempo más que con la actividad de producción.

Por definición, los costos fijos no cambian durante un periodo específico. Por lo tanto, a diferencia de los variables, no dependen de la cantidad de bienes y servicios producidos durante el mismo periodo.

2.3.8 Costos indirectos de fabricación. Son todos los costos diferentes de los materiales directos y la mano de obra directa que se incurren para producir un producto.

No son identificables o cuantificables con los productos terminados o en un área específica de producción.

2.3.9 Costos Variables. Son aquellos que tienden a fluctuar en proporción al volumen total de la producción, de venta de artículos o la prestación de un servicio, se incurren a la actividad de la empresa.

2.3.10 Costos de mercadeo. Cuya finalidad es calcular lo que cuesta distribuir un producto, bien sea por la misma empresa que lo elabora o por organizaciones que sólo

¹⁵ LÓPEZ, Cristian David. Definición de estudiante. Editorial mice. 2010. P 34

cumplen con la función de distribución. Se involucran aquí los llamados costos administrativos, financieros y de ventas, Comúnmente conocidos como gastos operacionales.

2.3.11 Costos por órdenes de fabricación. Propios de empresas que elaboran sus productos con base en órdenes o pedido de los clientes.

2.3.12 Costos por proceso. Utilizados en empresas de producción masiva y continua de artículos similares, en donde los costos de los productos se determinan por periodos de tiempo.

2.3.13 Costos históricos. En los cuales la gran mayoría de los datos son reales y se van presentando durante el periodo contable con miras a la producción de los estados financieros.

2.3.14 Costos predeterminados. Los cuales se estiman a través de la experiencia, Utilizando registros estadísticos y se utilizan para elaborar y controlar el presupuesto maestro. Estos se calculan antes de que se inicie el proceso productivo y si esa predeterminación se realiza con métodos científicos de la ingeniería industrial, se habla de costos estándar, que son los más indicados para establecer el control de la producción.¹⁶

2.3.15 Costos de la inefectividad. Aquellos causados por no hacer el trabajo Correctamente, obteniendo productos y procesos con fallas, desperdiciando Recursos de materiales, mano de obra y CIF, lo cual derivan en producto poco Competitivos en cualquier mercado.

2.3.16 Costos de la ineficacia. Se refieren a fallas y defectos detectados después de expedir el producto o servicio al cliente interno o externo. Por ejemplo: reclamos pagados, servicios por efectos de garantías, fletes por devoluciones, etc.

2.3.17 Costos de la ineficiencia. Son fallas internas detectadas en los procesos antes de que el producto o servicio sea expedido. Por ejemplo: horas de trabajadores improductivas, reproceso de productos, daño en equipo por falta de mantenimiento, etc. Según los aspectos económicos involucrados en las decisiones de índole administrativa, los costos adquieren un sentido diferente y denominaciones diversas, tales como costos futuros, también conocidos como Costos diferenciales (incrementales o decrementales), así como los costos Incurridos, costos pertinentes, costos de oportunidad, etc.

2.3.18 Materiales directos. Son todos aquellos que pueden identificarse fácilmente en el producto terminado y representan el principal costo en la elaboración del producto.

¹⁶ CASHIN JAMES A./ Polimeni S. Ralph. "Contabilidad de costos". Serie Schawn. Editorial. Mc Graw Hill. p 47

2.3.19 Mano de obra directa. Es la que se emplea directamente en la transformación de la materia prima en un bien o producto terminado, se caracteriza porque fácilmente puede asociarse al producto y representa un costo importante en la producción de dicho artículo. Constituye el salario y las prestaciones sociales de los trabajadores que intervienen en el proceso productivo.

2.3.20 Materiales indirectos. Aquellos que son necesarios para la fabricación del producto pero que no forman parte integral del mismo, ya sea porque se utilizan como simple suministro de fábrica, o como elemento secundario requerido dentro del proceso, como por ejemplo, combustibles, pegantes, lubricantes, aceites, materiales de aseo, etc.

2.3.21 Mano de obra indirecta. Comprende el valor correspondiente a salario básico prestaciones sociales y aportes patronales del personal de producción que no Interviene directamente en el proceso de transformación de las materias primas y demás materiales en producto terminado.

2.3.22 Inventario. Por inventario se define al registro documental de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión.

En una entidad o empresa, es la relación ordenada de bienes y existencias, a una fecha determinada. Contablemente, es una cuenta de activo circulante que representa el valor de las mercancías existentes en un almacén. En contabilidad, el inventario es una relación detallada de las existencias materiales comprendidas en el activo, la cual debe mostrar el número de unidades en existencia, la descripción de los artículos, los precios unitarios, el importe de cada renglón, las sumas parciales por grupos y clasificaciones y el total del inventario.¹⁷

Por lo tanto lo que se espera es mantener al mínimo los inventarios. La filosofía de justo a tiempo, se fundamenta en el concepto de cero inventarios. Cuando se considera hacer inventario, como el proceso de contar los artículos, se está considerando el enfoque netamente contable. Cuando existen niveles altos de inflación, el concepto de cero inventarios pierde validez, pues en este caso lo mejor para protegerse de la inflación es mantener niveles altos de inventario, especialmente de aquellos artículos cuya tasa de inflación es superior a la inflación promedio. Otro factor negativo en los inventarios es la incertidumbre de la demanda, lo cual dificulta mantener un inventario que pueda satisfacer todos los requerimientos; existiendo condiciones donde no se puede cubrir los faltantes de inventarios, con la misma rapidez con que se agotan, causando costos por faltantes, en otras ocasiones existen productos que se deterioran por existir en exceso.

Queda bajo esta premisa, utilizar los costos opuestos, que no es otra cosa que: Si existe mucho inventario, la empresa pierde; pero también pierde si hay faltantes. Considerando la suma de cada pérdida o ganancia de cada decisión y multiplicada por su probabilidad, se obtiene el valor esperado, llamado también esperanza matemática, que determina la

¹⁷ *Ibíd.* p 48

cantidad de inventario que se debe mantener bajo ciertos costos opuestos y ciertas probabilidades de demanda. Su argumento es que siempre se toma la mejor decisión, en términos de probabilidades. La determinación del punto óptimo de pedido, es válido para un solo producto, y lo más común que en una empresa existan cientos y miles de productos, por lo cual la determinación óptima de un producto no significa necesariamente la optimización de todos los lotes.

Comprender el concepto, características y los fundamentos de los sistemas de embarcación de inventarios puede ser de gran utilidad para la empresa, ya que son estos lo que realmente fijan el punto de producción que se pueda tener en un periodo. El administrador financiero debe tener la información pertinente que le permita tomar decisiones sobre el manejo que se le debe dar a este rubro del activo organizacional. En el campo de la gestión empresarial, el inventario registra el conjunto de todos los bienes propios y disponibles para la venta a los clientes, considerados como activo corriente. Los bienes de una entidad empresarial que son objeto de inventario son las existencias que se destinan a la venta directa o aquellas destinadas internamente al proceso productivo como materias primas, productos inacabados, materiales de embalaje o envasado y piezas de recambio para mantenimiento que se consuman en el ciclo de operaciones

2.4 MARCO LEGAL

2.4.1 Constitución Política de Colombia.

Artículo 14. Toda persona tiene derecho al reconocimiento de su personalidad jurídica.

Artículo 333. Título XII del régimen económico y de la hacienda pública, Capítulo I de las disposiciones generales que consagra la actividad y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común para su ejercicio nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la Ley. La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidad. La empresa como base del desarrollo tiene función Social que implica obligaciones.¹⁸

2.4.2 Contribuyentes del régimen tributario especial.

Artículo 19 del estatuto tributario. Los contribuyentes que se enumeran a continuación, se someten al impuesto sobre la renta y complementarios, conforme al régimen tributario especial contemplado en el Título VI del Estatuto tributario

Las corporaciones, fundaciones y asociaciones sin ánimo de lucro, con excepción de las contempladas en el artículo 23 de este Estatuto, para lo cual deben cumplir las siguientes condiciones:¹⁹

¹⁸ CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Constitución Política de Colombia, 1991. p. 23

¹⁹ ESTATUTO TRIBUTARIO NACIONAL. Contribuyentes del régimen tributario especial. (s.l.) [on line] (s.f.) [citado el 15 diciembre de 2013]. Disponible en internet en: <http://estatuto.co/?e=1326>

Que el objeto social principal y recursos estén destinados a actividades de salud, deporte, educación formal, cultural, investigación científica o tecnológica, ecológica, protección ambiental, o a programas de desarrollo social;

Que dichas actividades sean de interés general, y

Que sus excedentes sean reinvertidos totalmente en la actividad de su objeto social.

Las personas jurídicas sin ánimo de lucro que realizan actividades de captación y colocación de recursos financieros y se encuentren sometidas a la vigilancia de la Superintendencia Bancaria.

Los fondos mutuos de inversión y las asociaciones gremiales respecto de sus actividades industriales y de mercadeo.

Las cooperativas, sus asociaciones, uniones, ligas centrales, organismos de grado superior de carácter financiero, las asociaciones mutualistas, instituciones auxiliares del cooperativismo, confederaciones cooperativas, previstas en la legislación cooperativa, vigilados por alguna superintendencia u organismos de control. Estas entidades estarán exentas del impuesto sobre la renta y complementarios si el veinte por ciento (20%) del excedente, tomado en su totalidad del Fondo de Educación y Solidaridad de que trata el artículo 54 de la ley 79 de 1988 se destina de manera autónoma por las propias cooperativas a financiar cupos y programas de educación formal en instituciones autorizadas por el Ministerio de Educación Nacional.

El beneficio neto o excedente de estas entidades estará sujeto a impuesto cuando lo destinen en todo o en parte en forma diferente a lo establecido en este artículo y en la legislación cooperativa vigente

2.4.3 Ley 1314 del 13 julio de 2009. Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento.²⁰

Artículo 1. Objetivos de esta Ley. Por mandato de esta Ley, el Estado, bajo la dirección del Presidente la República y por intermedio de las entidades a que hace referencia la presente Ley, intervendrá la economía, limitando la libertad económica, para expedir normas contables, de información financiera y de aseguramiento de la información, que conformen un sistema único y homogéneo de alta calidad, comprensible y de forzosa observancia, por cuya virtud los informes contables y, en particular, los estados financieros, brinden información financiera comprensible, transparente y comparable, pertinente y confiable,

²⁰ REPÚBLICA DE COLOMBIA. Ley 1314 de 2009. Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes. 2010. P 5

útil para la toma de decisiones económicas por parte del Estado, los propietarios, funcionarios y empleados de las empresas, los inversionistas actuales o potenciales y otras partes interesadas, para mejorar la productividad, la competitividad y el desarrollo armónico de la actividad empresarial de las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras. Mediante normas de intervención se podrá permitir u ordenar que tanto el sistema documental contable, que incluye los soportes, los comprobantes y los libros, como los informes de gestión y la información contable, en especial los estados financieros con sus notas, sean preparados, conservados y difundidos electrónicamente.

A tal efecto dichas normas podrán determinar las reglas aplicables al registro electrónico de los libros de comercio y al depósito electrónico de la información, que serían aplicables por todos los registros públicos, como el registro mercantil. Dichas normas garantizarán la autenticidad e integridad documental y podrán regular el registro de libros una vez diligenciados.

Artículo 2. **Ámbito de aplicación.** La presente Ley aplica a todas las personas naturales y jurídicas que, de acuerdo con la normatividad vigente, estén obligadas a llevar contabilidad, así como a los contadores públicos, funcionarios y demás personas encargadas de la preparación de estados financieros y otra información financiera, de su promulgación y aseguramiento.

En desarrollo de esta Ley y en atención al volumen de sus activos de sus ingresos, al número de sus empleados, a su forma de organización jurídica o de sus circunstancias socio-económicas, el Gobierno autorizará de manera general que ciertos obligados lleven contabilidad simplificada, emitan estados financieros y revelaciones abreviados o que éstos sean objeto de aseguramiento de información de nivel moderado.

En desarrollo de programas de formalización empresarial o por razones de política de desarrollo empresarial, el Gobierno establecerá normas de contabilidad y de información financiera para las microempresas, sean personas jurídicas o naturales, que cumplan los requisitos establecidos en los numerales del artículo 499 del Estatuto Tributario.

2.4.4 Ley 30 de 1992. Por el cual se organiza el servicio público de la Educación Superior.²¹ Artículo 117. Las instituciones de Educación Superior deben adelantar programas de bienestar entendidos como el conjunto de actividades que se orientan al desarrollo físico, psico-afectivo, espiritual y social de los estudiantes, docentes y personal administrativo.²²

El Consejo Nacional de Educación Superior (CESU), determinará las políticas de bienestar universitario.

²¹ CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Ley 30 de 1992. Por el cual se organiza el servicio público de la Educación Superior. 2011. P 85

²² REPÚBLICA DE COLOMBIA. Ley 30 de 1992. Por el cual se organiza el servicio público de la Educación Superior. Editorial norma. 2000. P 112

Igualmente, creará un fondo de bienestar universitario con recursos del Presupuesto Nacional y de los entes territoriales que puedan hacer aportes.

El fondo señalado anteriormente será administrado por el Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior (Icfes).

Artículo 118. Cada institución de Educación Superior destinará por lo menos el dos por ciento (2%) de su presupuesto de funcionamiento para atender adecuadamente su propio bienestar universitario.

Artículo 119. Las instituciones de Educación Superior garantizarán campos y escenarios deportivos, con el propósito de facilitar el desarrollo de estas actividades en forma permanente.

2.4.5 Decreto 2649 de 1993. Principios y Normas de Contabilidad Generalmente Aceptados. Trata sobre la organización y regulación contable, este decreto es un medio importante para la organización de la contaduría en Colombia, ya que por medio de este se fijan los principios y normas contables.²³

Una de las cosas más importantes del Decreto 2649 es que aglutina todas las normas en un solo decreto o por lo menos trata de hacerlo. Aunque existen algunas inconsistencias menores en su contenido, como estructura es un avance importante que se dio en la profesión contable.

Aunque el decreto al ser llamado reglamento de la contaduría suene arbitrario y sesgado también hay que tener en cuenta que es una herramienta que da categoría a la profesión como tal.

La estructura del decreto lo muestra su alto sentido de la responsabilidad con el ánimo de que sirviera no solo a los contadores sino también a las personas a quien de una u otra forma estén estrechamente ligados con el ejercicio de la profesión contable.

En cuanto a las normas y principios cabe resaltar que están escritos para la total comprensión de las personas interesadas, sin embargo eso de “principios” limita un poco, pues da por descontado que todo lo que está escrito allí es absoluta verdad y no existe lugar a cambios.²⁴

²³ REPÚBLICA DE COLOMBIA. Decreto 2649 de 1993, Principios y Normas de Contabilidad Generalmente Aceptados. Editorial littio. 2011. P 28

²⁴ *Ibíd.* p 29

3. DISEÑO METODOLÓGICO

3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Con esta investigación se pretende realizar un estudio de costos para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, realizando la identificación de los diferentes platos ofrecidos por el Restaurante. Se escogió el tipo de investigación descriptiva con base en el estudio de necesidades, dado que esta permite identificar los elementos existentes para la situación del estudio y esta reflejó la posibilidad de realizar indagaciones y acercamientos con fuentes de datos primarios y secundarios, con el fin de hacer una buena investigación que nos permita identificar los elementos necesarios para el trabajo de grado.²⁵

3.2 POBLACIÓN

La población marco estará conformada por el administrador, el cual está directamente vinculado al Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña. Ver (Anexo A).

3.3 MUESTRA

No se aplicarán los procedimientos estadísticos para la determinación de la muestra, en virtud de que la población objeto de esta investigación es bastante limitada, por esta razón se considera ésta, en todo su tamaño.

3.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Al administrador del Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, se le aplicó el instrumento de la entrevista, con el fin de poder hacer una investigación más profunda y recoger la información en forma precisa.

3.5 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

Esta investigación tuvo un enfoque cualitativo ya que se empleó la entrevista directa aplicando criterios y procedimientos adecuados para el desarrollo del trabajo de grado.

3.6 ACTIVIDADES DE ELABORACIÓN

3.6.1 Actividades de fundamentación conceptual. Revisión de la literatura, lectura crítica y analítica, elaboración del marco histórico, elaboración del marco conceptual y elaboración del marco legal.

²⁵ DEOBOLD B. VAN DALEN Y William J. Meyer. Síntesis de Estrategia de la investigación descriptiva. 2006. p. 39

3.6.2 Actividades de fundamentación diagnóstica. Determinación de la población, elaboración del instrumento para recolectar la información, aplicación del instrumento y proceso y análisis de la información.

3.6.3 Actividades operacionales. Aplicar la entrevista a la población objeto de la investigación, análisis de la información, desarrollo de los objetivos propuestos, presentación del trabajo final y sustentación.

4. RESULTADOS Y DISCUSIONES

4.1 DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA PARA CONOCER SU FUNCIONAMIENTO GENERAL.

La información recaudada a través de la entrevista realizada al administrador se analizó cualitativamente, con el fin de hacer un diagnóstico de la situación actual del Restaurante de la UFPSO.

4.1.1 Resultados de la entrevista dirigida al administrador del Restaurante de la UFPSO.

¿Cuáles son sus funciones o tareas en el Restaurante universitario?

Respuesta. Planear, organizar y controlar el servicio alimentario del Restaurante universitario. Supervisar, controlar y evaluar al personal que trabaja en el Restaurante. Supervisar la provisión diaria de los alimentos. Programar los requerimientos de insumos, y realizar los respectivos arques de caja.

¿El Restaurante universitario cumple con todos los requisitos legales para su buen funcionamiento?

Respuesta. Si cumple con todos los requisitos legales, pues el Restaurante pertenece a la Universidad, la cual acobija todas las reglas formuladas por la ley, siendo esta una institución educativa más no comercial.

¿Cuenta el Restaurante con normas de higiene y seguridad?

Respuesta Sí. Cuenta con curso de manipulación de alimentos, manejo de residuos orgánicos e inorgánicos, uniformes, extintores, salida de emergencia, primeros auxilios etc.

¿El Restaurante como controla los alimentos y los desechos?

Respuesta. Mediante la administración por procesos se controlan los alimentos y los desechos mediante canecas para residuos orgánicos e inorgánicos.

¿El Restaurante universitario cuenta con la infraestructura, maquinaria y equipos necesarios para el desarrollo de sus actividades?

Respuesta. Sí claro, cuenta con la infraestructura adecuada y con toda la maquinaria necesaria que se requiere para la elaboración de los productos.

¿Qué productos ofrece el Restaurante a la comunidad universitaria?

Respuesta. Desayunos, almuerzos y servicio de cafetería.

¿Cuántos empleados tiene el Restaurante?

Respuesta. Actualmente el Restaurante tiene 5 empleados, tres personas en la cocina, una cajera y el administrador.

¿El Restaurante cuenta con un sistema de costos?

Respuesta. No se cuenta con un sistema de costos, lo cual sería esencial ya que determinaría el costo real de cada producto que se elabora en el Restaurante y así llegar a un punto de equilibrio del mismo.

¿Se lleva registro o control de los costos y gastos del Restaurante?

Respuesta. Si, se tiene una planilla de requerimientos de la cocina que se realiza diariamente, donde se anota en gramos la cantidad requerida de insumos para cada producto del Restaurante.

¿Manejan inventario de materias primas?

Respuesta. Si, un inventario a corte de cada mes de funcionamiento.

¿Cuántos estudiantes se encuentran subsidiados. Y que promedio de ellos asisten diariamente al Restaurante?

Respuesta. Se encuentran subsidiados 200 y el promedio diario de asistencia son 125 estudiantes.

¿Cuáles son los requisitos para recibir el subsidio?

Respuesta. Estar matriculado en la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña y pertenecer a los estratos socioeconómicos 1 y 2.

¿Qué productos ofrece el Restaurante a la comunidad universitaria?

Respuesta. Desayunos, almuerzos y servicio de cafetería.

¿Qué promedio de almuerzos se venden diariamente?

Respuesta. Se venden 140 almuerzos diarios en el Restaurante.

¿Cuál es el precio de venta de los almuerzos para un subsidiado y para uno que no lo esté?

Respuesta. Para un subsidiado es de \$1700 y para los demás es de \$3500.

¿Quién establece el precio de venta de los productos?

Respuesta. El Comité Administrativo de la UFPSO.

¿Por cuántos platos está conformado el menú del Restaurante?

Respuesta. Por un promedio de 20 platos

¿Sabe usted cual es el costo de producción real de cada plato que ofrece el Restaurante?

Respuesta. Exactamente no, pues no tenemos en cuenta los costos fijos

¿Cree necesario la elaboración de un sistema de costos para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña?

Respuesta. Si claro, porque permitiría llevar un control eficiente y eficaz sobre los costos y gastos del Restaurante y tomar las decisiones correctamente.

De acuerdo a los resultados de la entrevista dirigida al administrador, se pudo establecer que el Restaurante de la UFPSO, cumple con los requisitos legales para su buen funcionamiento, sus instalaciones son de gran calidad y están certificadas sanitaria y ambientalmente para la preparación de alimentos y cuenta con la seguridad requerida.

Las funciones del cargo del administrador son: planear, organizar y controlar el servicio alimentario del Restaurante universitario; supervisar, controlar y evaluar al personal que trabaja en el Restaurante, supervisar la provisión diaria de alimentos y programar el requerimiento de insumos y realizar los respectivos arqueos de caja, evidenciándose que el administrador tiene clara sus funciones, para que así el Restaurante universitario funcione adecuadamente.

Los productos que ofrece el Restaurante a la comunidad Universitaria son: desayunos, almuerzos, y servicio de cafetería, pero solo nos enfocamos en los almuerzos, por ser los más representativos.

Actualmente se encuentran subsidiados 200 estudiantes, pero solamente asisten en promedio 125, contando con un presupuesto para el año 2013 de \$100.000.000 (cien millones de pesos). Para acceder a este beneficio el estudiante debe estar matriculado en la universidad UFPSO y pertenecer al estrato 1 y 2.

El Restaurante cuenta con una disponibilidad para 160 personas (40 mesas con cuatro puestos cada una), con un promedio de venta de 140 almuerzos diarios.

Cabe resaltar que aunque en el Restaurante se lleva un control sobre los costos, no se cuenta con un sistema de costos acorde a las necesidades del mismo, y por ende no se tiene conocimiento sobre el costo real de producir cierto producto, por lo tanto se hace necesaria La implementación de un sistema de costos que sirva como herramienta para tomar decisiones.

El administrador afirma que los precios de los productos ofrecidos por el Restaurante son establecidos por criterio del comité administrativo quien es el órgano que aprueba los precios que van a regir para el año en curso, pero éstos no tienen el conocimiento necesario para el establecimiento de los mismos, por ello es recomendable la implementación de un sistema de costos que le permita contar con los precios reales aplicados al proceso productivo.

El menú del Restaurante universitario está conformado por un promedio de 20 platos, contando con la maquinaria, utensilios y la tecnología adecuada para la actividad operacional.

El Restaurante cuenta con cinco (5) empleados, tres en la cocina, una cajera y el administrador, considerando que es la cantidad adecuada para realizar las diferentes actividades que en el Restaurante se ejecutan para desarrollar el objeto social del mismo a cabalidad.

El Restaurante también es un espacio en el que se desarrollan actividades culturales, fiestas y eventos artísticos, para solicitar el uso de las instalaciones del Restaurante Universitario es necesario presentar una nota en la oficina de bienestar universitario, detallando la información sobre el tipo de actividad a desarrollar.

De igual manera se establece que el administrador maneja adecuadamente el suministro de materia prima necesaria para la elaboración de los alimentos que se preparan en el Restaurante, con el fin de que los operarios cuenten con los elementos necesarios para satisfacer las necesidades de la comunidad universitaria.

Cabe resaltar que según encuestas realizadas a los estudiantes por bienestar universitario afirman que con la puesta en marcha de éste proyecto de Restaurante los ha beneficiado, puesto que se les ha hecho más fácil y cómodo su proceso educativo, disminuyéndose los gastos de transporte. De igual manera se pudo concretar que además de alimentarse balanceadamente, también se benefician al llegar en las horas indicadas a las clases y así aprovechan mayormente los conocimientos que se brindan por parte de los docentes de la UFPSO.

También es importante aclarar que el servicio que presta el Restaurante a la comunidad universitaria es adecuado y bueno, por cuanto se encuentra en un sitio apto para prestar este servicio, además que la atención al cliente es de óptima calidad, debido a que los estudiantes se sienten satisfechos con los servicios recibidos. Según la información recolectada se pudo establecer la siguiente matriz DOFA.

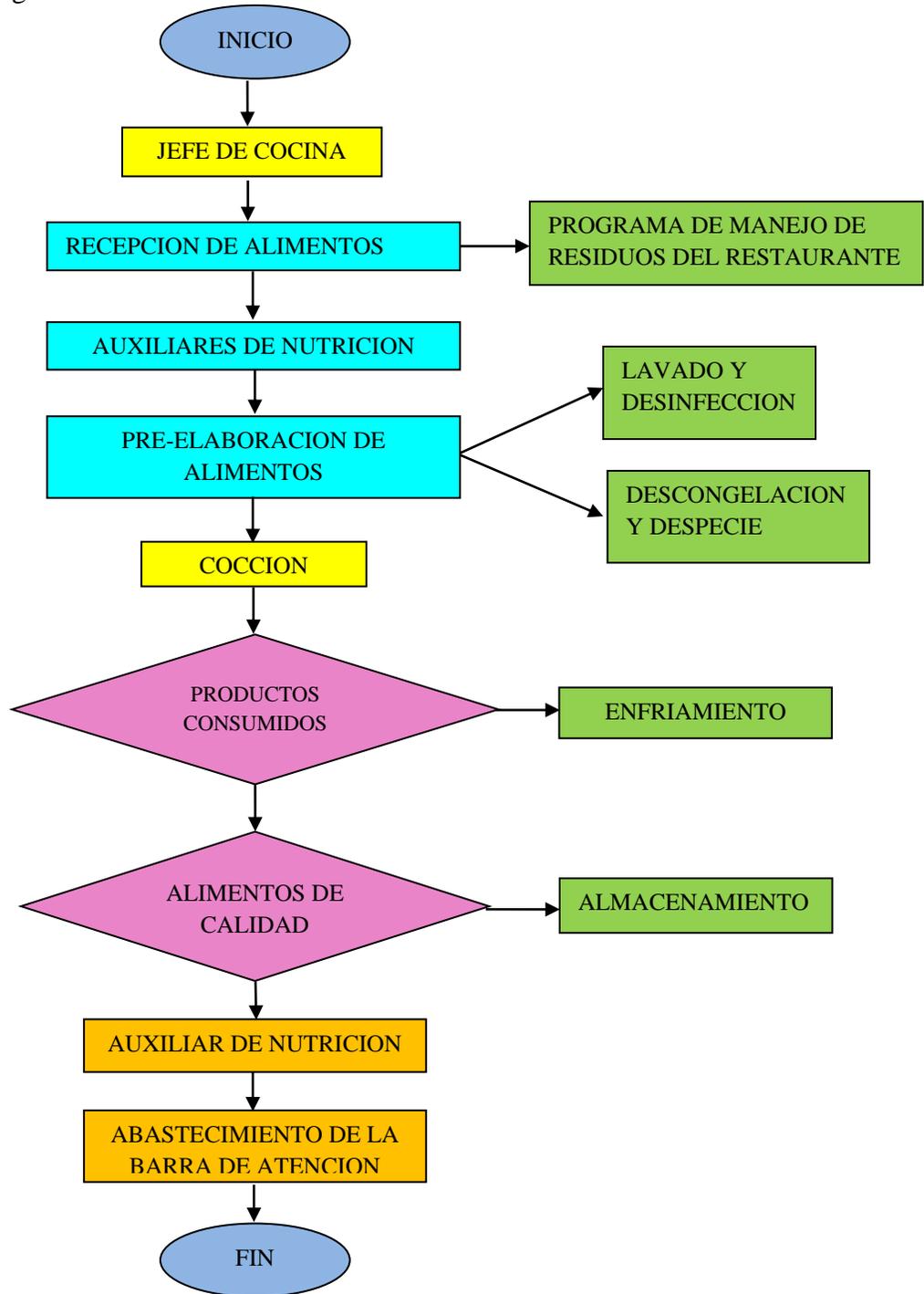
Cuadro 1. Matriz DOFA.

	Debilidades	Fortalezas
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inexistencia de un sistema de costos. 2. Carencia de publicidad 3. Costos indirectos de fabricación sin calcular. 4. Costos de materia prima alta. 5. Desconocimiento real del precio unitario de los almuerzos. 6. Falta manual de procesos para elaboración de los almuerzos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuenta con un espacio físico adecuado y suficiente para el desarrollo de las actividades de producción. 2. Manejo adecuado de la entrega de materia prima. 4. Contabilización de ingresos y egresos adecuada. 3. Brindar subsidios a los estudiantes.
Oportunidades	Estrategias DO	Estrategias FO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Asesorías sobre sistemas de costos. 2. Entidades que brindan asesoría en manipulación de alimentos. 3. Beneficiar a la comunidad estudiantil con los subsidios 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitaciones en el SENA sobre manipulación de alimentos y elaboración de los productos. (D5, O1) 2. Realizar convenios con la UFPSO, para que los pasantes inicien el proceso de implementación del sistema de costos en el restaurante. (D1, D5, O1) 3. Elaborar un manual de procesos donde se establezcan una a una las actividades a realizar para ejecutar adecuadamente el proceso productivo. (D6, O1) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brindar a la comunidad estudiantil subsidios para almuerzos y así beneficiar su proceso formativo. (F4, O4) 2. Controlar mediante herramientas de costos, el uso de los suministros utilizados para la elaboración de los almuerzos. (F2, F3, O1) 3. Establecer la hoja de costos para conocer el valor real de los almuerzos (F3, O1)
Amenazas	Estrategias DA	Estrategias FA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pocos subsidios para los estudiantes. 2. Existencia de productos sustitutos de los almuerzos. 3. Comunidad educativa sin sentido de pertenencia por el restaurante. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ofertar a toda la comunidad educativa los servicios ofrecidos por el restaurante universitario (D2, A1, A3) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Establecer nuevos cupos para que los estudiantes beneficiados con el subsidio de alimentación sea mayor y por ende maximizar la riqueza del restaurante. (F4, A1)

Fuente. Autoras del informe

4.1.2. Flujograma de elaboración de alimentos utilizado en el Restaurante Universitario.

Figura 1. Flujograma



Fuente. Autoras del informe

Proceso de elaboración de alimentos.

Almacenamiento diario en cocina. El almacenamiento en cocina está dado por el final del proceso de distribución desde los almacenes hasta el área de elaboración según el pedido diario. Aquí se guardarán todas las materias primas o materiales necesarios para la posterior elaboración de acuerdo con las características de cada familia de productos y siguiendo las buenas prácticas para cada caso. Para ello se deben garantizar las condiciones estructurales, de temperatura y de espacio en el adecuado almacenamiento.

Lavado y desinfección. Estos procesos pueden encontrarse también separados y se aplica a aquellos productos que debido a su procedencia y carga contaminante pueden ser un peligro potencial a la salud de los consumidores. Estos procesos son llevados a cabo en aquellas instalaciones donde se reciben los productos sin procesos previos en los que se garantice la inocuidad de los mismos. Los principales alimentos que pasan por estos procesos son generalmente huevos, frutas, vegetales, hortalizas, etc. Para ello deben estar garantizadas las condiciones de infraestructura, disponibilidad de agua suficiente y productos químicos autorizados según los procedimientos vigentes.

Descongelación y despiece. Al igual que el anterior, estos procesos pueden realizarse separados o independientes según las características de los productos recibidos, dado que el porcionamiento en muchos lugares se lleva a cabo antes de que se realice la venta por el proveedor, y por lo tanto puede llegar a las cocinas ya polucionado solo para ser sometido a descongelación. Los alimentos que serán sometidos a estos procesos por lo general se corresponden con productos cárnicos, pescados y mariscos. El proceso de descongelación debe realizarse bajo las condiciones de temperatura y tiempo adecuado siguiendo los procedimientos vigentes de higiene para lo que se debe garantizar las condiciones estructurales y de temperatura. En el caso del despiece se realizará bajo las condiciones de fichas técnicas o recetas estándar elaboradas por la entidad controlando las raciones obtenidas y las pérdidas por descongelación y porcionamiento.

Cocción. El proceso de cocción es uno de los más conocidos y con mayor cantidad de métodos para el mismo, algunos productos suelen pasar después a otros procesos como la manipulación en frío formando parte de elaboraciones frías. En la cocción se eliminan los riesgos biológicos en su mayoría para lo que se deben garantizar las condiciones de fuego que permitan a los alimentos alcanzar las temperaturas adecuadas en su centro térmico durante el tiempo establecido y de acuerdo al producto y su cocción.

Abastecimiento línea de atención. (Productos que serán consumidos en el día). En el momento en que vaya a ser consumida la preparación elaborada con antelación se llevará a la línea de atención donde va a preservar el calor de la misma. Este proceso debe de ser rápido por lo que no se pondrán alimentos fríos con el fin de evitar el recalentamiento. Las comidas solo pueden ser re-calentadas una sola vez. Para ello se asegurara que durante el Proceso se alcance la temperatura interna adecuada de acuerdo al tiempo necesario, el cual no debe superar las 2 horas.

Enfriamiento. (Productos que no serán consumidos en el día). Solo en aquellos casos que sea necesario hacer algunas producciones por adelantado debido a la capacidad de flujo de producción se llevará a cabo el enfriamiento, proceso que en muchas ocasiones se realiza con la utilización de equipamiento específico como los abatidores de temperatura, dado que se garantiza de esta forma disminuir la temperatura de forma adecuada y en el tiempo establecido disminuyendo los riesgos. Para ello deberá garantizarse un mecanismo eficaz que permita realizar el proceso de forma adecuada.

Almacenamiento. (Productos que no serán consumidos en el día). Aquellas preparaciones enfriadas se almacenarán de forma adecuada en congelación hasta el momento de su consumo y se garantizará para ello las condiciones técnicas, de espacio y de temperatura que permitan el adecuado almacenamiento.

Mantenimiento. En el caso del mantenimiento este puede estar compartido en las áreas de elaboración y las áreas de servicio según el tipo de servicio establecido como es el servicio buffet. Aquí se mantendrán los alimentos en temperaturas fuera de la zona de peligro y tanto en el área de elaboración como de servicio se deberá garantizar el mantenimiento adecuado ya sea en frío o en caliente de los productos según sus características. Gestionar estos procesos y sus interrelaciones con otros sistemas constituyen el mejor argumento para entregar un alimento de calidad, por tanto, al abordar un programa de calidad, la dependencia de Bienestar Universitario deberán hacerlo con el claro convencimiento de que están realizando una excelente inversión para el futuro de la comunidad universitaria, del colectivo de profesionales que la integra y de la sociedad que se beneficia cada día de su oferta gastronómica y de servicio.

4.1.3. Esquema propuesto para el almacenamiento diario en cocina para el Restaurante Universitario de la UFPSO.

Para ello es necesario conocer la simbología del proceso ASME American Society of Mechanical Engineers (Sociedad Americana de Ingenieros Mecánicos). Empleándose los siguientes:

Actividad	Acción predominante	Símbolo
Operación	Produce, realiza, modifica y lleva adelante el proceso.	
Inspección	Verifica la cantidad o la calidad.	
Transporte	Mueve o traslada	
Almacenamiento	Posee, retiene o almacena	
Retraso	Interferencias o retrasos	

Cuadro 2. Almacenamiento diario en cocina

	Descripción	Almacenamiento ▽	Transporte ➔	Operación ○	Inspección □	Retraso D
1	Solicitud a bodega de la materia prima a utilizar.			●		
2	Verificación de la existencia de los productos.					●
3	Adecuación de las instalaciones de la cocina para el almacenamiento de la materia prima.			●		
4	Distribución de materia prima desde la bodega de acuerdo al pedido.			●		
5	Verificación que el pedido contenga la materia prima solicitada.	●			●	
6	Almacenar en bodega					

Fuente. Autoras del informe

[4.2 IDENTIFICAR LOS COSTOS DE LOS PRODUCTOS QUE OFRECE EL RESTAURANTE DE LA UFPSO.](#)

Para identificar claramente los costos de los productos que se ofrecen en el Restaurante universitario, se hace necesario determinar los elementos del costo que intervienen en el proceso de elaboración de los mismos. Estos son: material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (CIF). Por ello fue necesario solicitarle al administrador el menú ofrecido en el Restaurante.

4.2.1 Material directo. Es aquel que entra directamente en la producción, o dicho de otra manera es el que puede ser identificado plenamente con el producto, constituyéndolo física y económicamente.

4.2.2 Mano de obra directa. Es la remuneración que se da a los trabajadores que intervienen directamente en la elaboración del producto, es decir, los operarios que trabajan en la producción.

4.2.3 Costos indirectos de fabricación. Son todos aquellos costos que se presentan en una empresa, necesarios para la buena marcha de la producción, pero que de ninguna manera se identifican con el producto que se está elaborando. Una de las divisiones más generalizadas en cuanto a los costos indirectos de fabricación es la siguiente: materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros costos indirectos.

Las proporciones de alimentos establecidas son las siguientes.

Cuadro 3. Porciones de alimentos

Alimento	Unidad	Cantidad
Cereal	GR	50
Proteico	GR	120
Sopa	CC	350
Ensalada	GR	50
Otro	GR	50
Jugo	ONZ	12

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 4. Menú

Día	Jugo	Sopa	Ensalada	Otro	Proteína	Cereal
Semana 1						
1	Lulo	Arroz	Común	Frijol	Res a la Plancha	Arroz blanco
2	Maracuyá	Lentejas	Común	Puré de papa	Chuleta de Cerdo	Arroz blanco
3	Guayaba	Alverja	Rusa	Patacón	Pollo Apanado	Arroz blanco
4	Melón	Sancocho	Común	Lentejas con huevo	Cerdo en Salsa	Arroz blanco
5	Papaya	Conchas	Rusa	Papa francesa	Carne hamburguesa	Arroz blanco
Semana 2						

Cuadro 4. (Continuación)

6	Fresa	Frijol	Rusa	Papa chip	Sobrebarriga	Arroz blanco
7	Piña	Verduras	Común	Patacón	Albóndiga	Arroz blanco
8	Mango	Campesina	Común	Lentejas	Pechuga a la plancha	Arroz Blanco
9	Maracuyá	_____	Agridulce	Patacón	Robalo Apanado	Arroz blanco
10	Lulo	Sancocho	Común	Papa Criolla	Carne al Bisteck	Arroz blanco
Semana 3						
11	Guayaba	Ahuyama	Rusa	Papa dorada	Cerdo a la plancha	Arroz blanco
12	Papaya	Fideos	Común	Alverjas	Pollo apanado	Arroz blanco
13	Fresa	Arroz	Común	Lentejas	Carne Molida	Arroz blanco
14	Piña	Mute	Agridulce	_____	_____	Arroz blanco
15	Mango	Conchas	Común	Yuca frita	Carne Asada	Arroz blanco
Semana 4						
16	Lulo	Lentejas	Común	Tajadas	Chuleta de Cerdo	Arroz blanco
17	Melón	Frijol	Rusa	Papa chip	Rollo de Pechuga	Arroz blanco
18	Maracuyá	Campesina	Común	Lentejas	Albóndiga	Arroz blanco
19	Fresa	Sancocho	Rusa	Frijol	Pollo Frito	Arroz blanco
20	Piña	Ahuyama	Común	Puré de papa	Carne a la plancha	Arroz blanco

Fuente. Autoras del informe

De igual manera se logró determinar el inventario de materia prima a utilizar en el proceso productivo.

Cuadro 5. Inventario de materia prima existente en la bodega

Producto	Cantidad	Costo unidad	Valor total
Levadura instantánea	3	14,800	44,400
Azúcar en sobres	15	3,925	58,875
Ciruelas sin semillas	14	6,135	85,890
Cobertura glasé leche	4	12,800	51,200
Cobertura masa glasé blanca	6	14,750	88,500
Cobertura de leche 500 gr	1	12,800	12,800
Chocolate quesada 500 gr	15	4,670	70,050
Chocolate corona en polvo 230 gr	13	5,130	66,690
Leche en polvo entera 380 gr	14	8,000	112,000
Fideos la muñeca x 250 gr	18	1,350	24,300
Maicena	149	836	124,564
Bolsas negras medianas	4	1,300	5,200
Bolsas de un kilo	3	1,000	3,000
Aceite vegetal la muñeca	1	58,050	58,050
Salsa de tomate 1470 gr	2	10,100	20,200
Café sello rojo x 500 gr	60	10,090	605,400
Azúcar rio paila 50 kg	2	2,100	4,200
Esencia fresa x 510 ml	1	9,200	9,200
Esencia de almendra x 500 ml	1	9,200	9,200
Esencia de vainilla caramelo	2	9,200	18,400
Salsa juanita mora x 1000 gr	5	3,069	15,345
Salsa juanita fresa x 1000 gr	1	3,069	3,069
Vino sansón	2	11,250	22,500
Copa de plástico coctel	4	18,700	74,800
Copa de plástico coctel pequeña	4	18,700	74,800
Servilletas favorita 320 un	17	1,900	32,300
Pitillos plásticos coctel x 100	2	5,100	10,200
Crema de cebolla	1	2,500	2,500
Margarita da gusto	45	7,000	315,000
Súper arepa x 1000	18	2,500	45,000
Crema chantilly x 1000 gr	52	49,060	2,551,120
Bocadillo bloque	1	20,850	20,850
Doña gallina x 200 cubos	5	46,162	230,810
Mayonesa mavesa	3	20,700	62,100
Viniplast	1	36,800	36,800
Vinagre plástico	2	7,975	15,950
Palillos el sol	1	1,000	1,000
Ají picante x 165 gr	13	2,100	27,300

Cuadro 5. (Continuación)

Color caramelo 4000 gr	1	36,000	36,000
Salsa negra 4000 gr	1	7,975	7,975
Azúcar morena	2	2,100	4,200
Arroz x kilo	52	2,230	115,960
Arroz sopa x kilo	4	1,846	7,384
Refisal x kilo	21	950	19,950
Sal extra señora x libra	0	450	0
Gelatina sin sabor	2	45,500	91,000
Conservante a granel	1	25,800	25,800
Maxi pan a granel	2	25,800	51,600
Kilo de canela	1	44,150	44,150
Papel aluminio	11	36,800	404,800
Clavos 1000 gr	3	73,600	220,800
Comino 1000 gr	1	17,200	17,200
Laurel 250 gr	1	3,675	3,675
Tomillo x 205 gr	1	4,920	4,920
Laurel x 94 gr	8	1,400	11,200
Tomillo x 94 gr	2	1,850	3,700
Orégano 94 gr	1	1,400	1,400
Tomillo 250 gr	1	4,920	4,920
Laurel x 500 gr	2	7,350	14,700
Clavos x 500 gr	1	36,800	36,800
Clavos x 250 gr	1.5	18,400	27,600
Vaso desechable tintero	51	1,394	71,094
Agua cristal	0	30,100	0
Pitillos x 80 unidades	46	1,130	51,980
Pitillos tinteros	10	5,400	54,000
Platos desechables planos	130	184	23,920
Contenedores plásticos	530	220	116,600
Recipientes para salsa	22	1,227	26,994
Recipientes para ají	10	3,066	30,660
Frijol rosado	14	5,000	70,000
Vasos desechables 9 onzas	100	1,900	190,000
Frijol villorrio	10	5,000	50,000
De aseo			
Jabón fab x 500 gr	61	5,800	353,800
Raid	2	6,207	12,414
Garrafas de límpido	2	10,796	21,592
Garrafas de jabón líquido para manos	2	16,200	32,400
Garrafas de varsol	1	13,000	13,000
Jabón líquido losa x 850 ml	3	16,650	49,950

Cuadro 5. (Continuación)

Jabón líquido losa x 500 ml	3	3,283	9,849
Esponjillas brillo fino	36	3,168	114,048
Bolsas de basura verde	10	277	2,770
Esponjillas de tela	12	928	11,136
Bodega			7,613,488
Gran total			9,089,815

Fuente: Jefe de Bienestar universitario. Información general del Restaurante. Información inédita. Ocaña: UFPSO. 2013. p. 3

Cuadro 6. Inventario de materia prima existente en la cocina

Producto	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Cárnicos			
Carne de res	20	12,000	240,000
Carne de conejo	0	10,000	0
Cerdo	15	13,000	195,000
Hueso	15	4,000	60,000
Costilla	5	7,000	35,000
Pechuga	12	10,500	126,000
Pernil	15	10,200	153,000
Chorizo	0	13,500	0
Total cárnicos			809,000
Frutas y verduras			
Arracacha	5	2,200	11,000
Ahuyama	12	1,100	13,200
Yuca	5	1,400	7,000
Plátano	7	1,400	9,800
Tomate	12	1,400	16,800
Pepino	4	1,000	4,000
Cebolla blanca	2	1,100	2,200
Cebollina	6	3,600	21,600
Repollo	3	1,200	3,600
Pimentón	12	1,800	21,600
Cilantro	1	3,000	3,000
Maracuyá	3	2,300	6,900
Papaya	3	900	2,700
Melón	2	2,400	4,800
Fresa	0	6,000	0
Total frutas y verduras			227,000
Cocina			1,036,000

Fuente. Autoras del informe

4.2.5 Hoja de costos: Es una hoja que contiene detalladamente los costos totales del material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, de igual modo contiene el costo unitario de producción, que se utiliza como base para fijar el precio de venta.

A continuación se analizarán los elementos del costo que intervienen en el proceso productivo del Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, con el fin de determinar el costo real de fabricación de los productos (almuerzos) que se elaboran en el Restaurante.

Cuadro 8. Hoja de costos

 UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA RESTAURANTE Dirección: Vía Acolsure, Sede Algodonal HOJA DE COSTOS					
Cliente:		Orden de servicio:			
Servicio:		Cantidad:			
Presupuesto:		Precio venta:			
Fecha Inicio:		Fecha terminación:			
Costo total			Costo unitario		
Material Directo	Mano de obra directa				Costos indirectos de fabricación
	Salario	Seguridad Social	Prestaciones	Parafiscales	

Fuente. Autoras del informe

4.2.6 Material directo. Es aquel que se puede identificar fácilmente en el producto terminado y representa el principal costo en la elaboración de este producto. A continuación se detalla la materia prima utilizada en el proceso productivo del Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña.

Cuadro 9. Material Directo para elaborar 140 almuerzos.

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Calculo para la producción de 140 almuerzos				
Plato: Pollo en salsa (Sopa de plátano, arroz, yuca frita, pollo en salsa, ensalada común, jugo de guayaba).				
Materiales	Cantidad	Und. Medida	Valor Unitario	Valor
Sopa de plátano				
Plátano	4.5	Kg	\$ 1.300	\$ 5.850
Papa	8	Kg	\$ 1.000	\$ 8.000
Cebollín	1	Lb	\$2.000	\$ 2.000
Pimentón	620	Gr	\$ 3.6	\$ 2.232
Sal	400	Gr	\$1.2	\$480
Arroz				
Arroz	9	Kg	\$ 2.400	\$ 21.600
pimentón	180	Gr	\$ 3.6	\$ 648
Cebollín	300	Gr	\$ 4	\$ 1.200
sal	300	Gr	\$1.2	\$360
Yuca Frita				
Yuca	14	Kg	\$ 1.450	\$ 20.300
Sal	40	Gr	\$1.2	\$42
Pollo en salsa				
Pollo	24	Kg	\$ 10.500	\$ 252.000
Tomate	1.5	Lb	\$ 700	\$ 1.050
Cebolla	1.5	Lb	\$ 1.000	\$ 1.500
Pimentón	1	Lb	\$ 1.800	\$ 1.800
Sal	400	Gr	\$1.2	\$480
Ensalada				
Tomate	9	Lb	\$ 700	\$ 6.300
Cebolla	1700	Gr	\$ 1	\$ 1.700
Sal	40	Gr	\$1.2	\$42
Jugo Guayaba				
Guayaba	6	Kg	\$ 2.250	\$ 13.500
Azúcar	1	Kg	\$ 2.000	\$ 2.000
TOTAL				\$345.680

Fuente. Autoras del informe

4.2.7 Mano de obra directa. Para la definición del costo de la mano de obra directa, se puede hacer uso de diferentes métodos, buscando obtener el que pueda brindar un cálculo más exacto del valor invertido en este concepto, para un ajuste del sistema de costos al cumplimiento de las leyes debe liquidarse el valor correspondiente a la seguridad social, aportes parafiscales y cajas de compensación familiar.

Cuadro 10. Mano de obra directa para elaborar los diferentes tipos de almuerzos.

Concepto	Valor Total
Elaboración de 140 almuerzos	\$3.558.000
TOTAL	\$3.558.000

Fuente. Autoras del informe

Es importante aclarar, que esto es lo devengado por cinco empleados que laboran en el Restaurante Universitario, uno recibe un salario de \$1.200.000 y los demás reciben \$589.500 mensual cada uno.

Cuadro 11. Mano de obra diaria por un trabajador.

Concepto	Valor Unitario	Valor Total
Elaboración de 1 almuerzo	\$ 35.580	\$ 35.580
TOTAL	\$35.580	\$35.580

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 12. Pago de seguridad social elaboración de un día de almuerzos.

Concepto	Valor	N° de días	N° trabajadores	Total
Salario diario	35.580			
Auxilio de Transporte	\$3.525	1	5	\$17.625
Salud (8,5%)	\$3.024	1	5	\$15.121
Pensión (12%)	\$4.270	1	5	\$21.350
ARP (1,044%)	\$371	1	5	\$1.855
TOTAL				\$55.951

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 13. Pago de aportes parafiscales elaboración de un día e almuerzos.

Concepto	Valor Liquidable	Valor a Pagar
ICBF (3%)	35.580	\$5.337
SENA (2%)	35.580	\$3.558
CAJAS DE COMPENSACIÓN (4%)	35.580	\$7.116
TOTAL		\$16.011

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 14. Pago de prestaciones sociales para la elaboración de un día de almuerzo.

Concepto	Valor Liquidable	Valor a Pagar
Cesantías (8,33%)	\$35.580	\$14.819
Intereses sobre cesantías (1%)	\$35.580	\$1.779
Prima de servicios (8,33%)	\$35.580	\$14.819
Vacaciones (4,17%)	\$35.580	\$7.418
TOTAL		\$38.835

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 15. Mano de obra total para elaboración de un día de almuerzo

Concepto	Valor
Salario	\$ 177.900
Seguridad social	\$ 55.951
Aportes parafiscales	\$16.011
Prestaciones sociales	\$ 38.835
TOTAL	\$ 288.697

Fuente. Autoras del informe

La Mano de obra diaria utilizada para la elaboración de 140 almuerzos en el Restaurante Universitario es de aproximadamente de \$288.697 (doscientos ochenta y ocho mil seiscientos noventa y siete).

4.2.8 Costos indirectos de fabricación. Éstos corresponden al tercer elemento que compone el costo de producción de los productos vendidos, son difíciles de calcular, pero deben ser tenidos en cuenta y cargados como corresponde al valor del artículo que se produce.

Contablemente el manejo de los costos indirectos de fabricación presenta el inconveniente de no poder ser calculados de manera exacta, por esta razón el cálculo de los mismos se hace mediante CIF presupuestados, se realiza un cálculo promedio del valor correspondiente por cada concepto y con base en este valor se asigna al costo. Este cálculo de los costos indirectos de fabricación se hace teniendo en cuenta además las unidades que se van a producir.

Una vez se han determinado los costos presupuestados, se procede a aplicar la fórmula establecida para manejar los costos de una manera práctica, haciendo uso de la tasa predeterminada, de manera que cuando se conozcan las unidades reales producidas se puedan calcular los CIF aplicados.

Cuadro 16. Costos Indirectos de Fabricación para elaboración de un día de almuerzos

Concepto	Valor presupuestado
Gas	\$18.964
Energía	\$22.500
Agua	\$3.000
TOTAL	\$ 44.464

Fuente. Autoras del informe

Cálculo de los CIF aplicados para la producción de 140 almuerzos

CÁLCULO DE LA PRODUCCIÓN

Presupuesto de venta	140
Producción presupuestada para ventas	140
Producción presupuestada	140

Cálculo de la tasa predeterminada = Cif presupuestados/unidades presupuestadas

$$= 44.464/140 = 317.6 \text{ aproximadamente } 318$$

Cuadro 17. Hoja de costos para la elaboración de 140 almuerzos

 <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA RESTAURANTE Dirección Vía Acolsure, Sede Algodonal HOJA DE COSTOS Pollo en salsa</p>					
Cliente:	Comunidad Universitaria	Orden de servicio:	1		
Servicio:	Almuerzos	Cantidad:	140		
Presupuesto:		Precio venta:	\$3.500		
Fecha Inicio:	12/11/13	Fecha terminación:	12/11/13		
Costo total	\$678.841	Costo unitario	\$4.849		
Material Directo	Mano de obra directa				Costos indirectos de fabricación
	Salario	Seguridad Social	Prestaciones	Parafiscales	
\$345.680	\$177.900	\$55.951	\$38.835	\$16.011	\$44.464
	\$ 288.697				

Fuente. Autoras del informe

Analizando la situación, el plato de almuerzo de pollo en salsa sale por \$4.849 y lo venden a \$3.500, dando una pérdida de \$1.349.

Cuadro 18. Material Directo para elaborar 140 almuerzos

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Calculo para la producción de 140 almuerzos				
Plato: Cerdo Asado (sopa de fideos, arroz, papa al vapor, cerdo asado, ensalada común, jugo de fresa)				
Materiales	Cantidad	Und. Medida	Valor Unitario	Valor Total
Sopa de fideos				
Hueso	1	Kg	\$ 4.000	\$ 4.000
Fideos	7	Lb	\$ 4.000	\$ 28.000
Papa	700	Gr	\$ 2	\$ 1.400
Cebollín	252	Gr	\$ 4	\$ 1.008
Pimentón	280	Gr	\$ 3.6	\$ 1.008
Zanahoria	700	Gr	\$ 1.8	\$ 1.260
Sal	400	Gr	\$1.2	\$480
Arroz				
Arroz	9	Kg	\$ 2.400	\$ 21.600
pimentón	180	Gr	\$ 3.6	\$ 648
Cebollín	300	Gr	\$ 4	\$ 1.200
sal	300	Gr	\$1.2	\$360
Papa al vapor				
Papa	14	Kg	\$ 1.000	\$ 14.000
Sal	300	Gr	\$1.2	\$360
Cerdo asado				
Cerdo	18	Kg	\$ 13.000	\$ 234.000
sal	400	Gr	\$1.2	\$480
Ensalada común				
Tomate	9	Lb	\$ 700	\$ 6.300
Cebolla	1700	Gr	\$ 1	\$ 1.700
Sal	40	Gr	\$1.2	\$42
Jugo de fresa				
Fresa	6	Kg	\$ 5.000	\$ 30.000
Azúcar	1	Kg	\$ 2.000	\$ 2.000
Valor total				\$ 348.124

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 19. Hoja de costos para la elaboración de 140 almuerzos

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA RESTAURANTE Dirección Vía Acolsure, Sede Algodonal HOJA DE COSTOS Cerdo Asado					
Cliente:	Comunidad Universitaria	Orden de servicio:	1		
Servicio:	Almuerzos	Cantidad:	140		
Presupuesto:		Precio venta:	\$3.500		
Fecha Inicio:	13/11/13	Fecha terminación:	13/11/13		
Costo total	\$681.285	Costo unitario	\$4.866		
	Mano de obra directa				Costos indirectos de fabricación
Material Directo	Salario	Seguridad Social	Prestaciones	Parafiscales	
\$348.124	\$177.900	\$55.951	\$38.835	\$ 16.011	\$44.464
	\$ 288.697				

Fuente. Autoras del informe

Analizando la situación, el plato de almuerzo de cerdo asado sale por \$4.866 y lo venden a \$3.500, dando una pérdida de \$1.366.

Cuadro 20. Material Directo para elaborar 140 almuerzos.

HOJA DE ESPECIFICACIONES Calculo para la producción de 140 almuerzos				
Plato: Res a la plancha (sopa de arroz, frijoles, arroz, res a la plancha, ensalada común, jugo de lulo)				
Materiales	Cantidad	Und. Medida	Valor Unitario	Valor Total
Sopa de arroz				
Hueso	1	Kg	\$ 4.000	\$ 4.000
Arroz	2	Kg	\$ 2.400	\$ 4.800
Papa	4	Kg	\$ 1.000	\$ 4.000
cebolla cabezona	700	Gr	\$ 2	\$ 1400
Zanahoria	700	Gr	\$ 1.8	\$ 1.260
Sal	400	Gr	\$1.2	\$480
Arroz				
Arroz	9	Kg	\$ 2.400	\$ 21.600

Cuadro 20. Continuación

pimentón	180	Gr	\$ 3.6	\$ 648
Cebollín	300	Gr	\$ 4	\$ 1.200
sal y ajo	300	Gr	1.2	\$360
Frijol				
Frijoles	8	Kg	\$ 5.000	\$ 40.000
Plátano	4	Kg	\$ 1.300	\$ 5.200
Pimentón	540	Gr	\$ 3.6	\$1.944
Res a la plancha				
Res	18	Kg	\$ 12.000	\$ 216.000
Sal	300	Gr	\$1.2	\$360
Ensalada común				
Tomate	9	Lb	\$ 700	\$ 6.300
Cebolla	1700	Gr	\$ 2	\$ 3.400
Sal	40	Gr	\$1.2	\$42
Jugo de lulo				
Lulo	6	Kg	\$ 3.200	\$ 19.200
Azúcar	1	Kg	\$ 2.000	\$ 2.000
Valor total				\$ 335.752

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 21. Hoja de costos para la elaboración de 140 almuerzos

 <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA RESTAURANTE Dirección Vía Acolsure, Sede Algodonal HOJA DE COSTOS Res a la Plancha</p>					
Cliente:	Comunidad Universitaria	Orden de servicio:	1		
Servicio:	Almuerzos	Cantidad:	140		
Presupuesto:		Precio venta:	\$3.500		
Fecha Inicio:	14/11/13	Fecha terminación:	14/11/13		
Costo total	\$668.913	Costo unitario	\$4.778		
	Mano de obra directa				Costos indirectos de fabricación
Material Directo	Salario	Seguridad Social	Prestaciones	Parafiscales	
\$335.752	\$177.900	\$55.951	\$38.835	\$ 16.011	\$44.464
	\$ 288.697				

Fuente: Autoras del informe

Analizando la situación, el plato de almuerzo de Res a la plancha sale por \$4.778 y lo venden a \$3.500, dando una pérdida de \$1.278.

Cuadro 22. Material Directo para elaborar 140 almuerzos.

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Calculo para la producción de 140 almuerzos				
Plato: Mute (arroz, mute, ensalada agridulce, jugo de lulo).				
Materiales	Cantidad	Und.Medida	Valor Unitario	Valor Total
Sopa de mute				
Callo	12	Kg	\$3.000	\$36.000
Ahuyama	9	Kg	\$1.100	\$9.900
Papa	9	Kg	\$1.000	\$9.000
Arracacha	7	Kg	\$2.650	\$18.550
Mazorca	20	Und	\$300	\$6.000
Cebollín	3	Kg	\$4.000	\$12.000
Pimentón	3	Kg	\$3.600	\$10.800
Zanahoria	3	Kg	\$1.800	\$5.400
Sal	400	Gr	\$1.2	\$480
Arroz				
Arroz	9	Kg	\$ 2.400	\$ 21.600
pimentón	180	Gr	\$ 3.6	\$ 648
Cebollín	300	Gr	\$ 4	\$ 1.200
Sal	300	Gr	\$1.2	\$360
Ensalada agridulce				
Repollo	1400	Gr	\$ 1.1	\$ 1.540
Piña	8	Und	\$1.000	\$8.000
Manzana verde	15	Und	\$800	\$12.000
Jugo de lulo				
Lulo	6	Kg	\$ 3.200	\$ 19.200
Azúcar	1	Kg	\$2.000	\$2.000
Valor total				\$173.838

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 23. Hoja de costos para la elaboración de 140 almuerzos

 UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA RESTAURANTE Dirección Vía Acolsure, Sede Algodonal HOJA DE COSTOS Mute					
Cliente	Comunidad Universitaria	Orden de servicio:		1	
Servicio:	Almuerzos	Cantidad:		140	
Presupuesto:		Precio venta:		\$3.500	
Fecha Inicio:	15/11/13	Fecha terminación:		15/11/13	
Costo total	\$506.999	Costo unitario		\$3.621	
Material Directo	Mano de obra directa				Costos indirectos de fabricación
	Salario	Seguridad Social	Prestaciones	Parafiscales	
\$173.838	\$177.900	\$55.951	\$38.835	\$ 16.011	\$44.464
	\$ 288.697				

Fuente: Autoras del informe

Analizando la situación, el plato de almuerzo de mute sale por \$3.621 y lo venden a \$3.500, dando una pérdida de \$121.

Cuadro 24. Material Directo para elaborar 140 almuerzos

HOJA DE ESPECIFICACIONES				
Calculo para la producción de 140 almuerzos				
Plato: Robalo Apanado (arroz, patacones, pescado, ensalada común, jugo de maracuyá)				
Materiales	Cantidad	Und.Medida	Valor Unitario	Valor Total
Arroz				
Arroz	9	Kg	\$ 2,400	\$ 21.600
pimentón	180	Gr	\$ 3.6	\$ 648
Cebollín	300	Gr	\$4	\$ 1.200
sal	300	gr	\$1.2	\$360
Patacones				
Plátano	10	Kg	\$ 1,300	\$ 13.000
Aceite	2	Lts	\$5.000	\$10.000
Robalo apanado				
Pescado	28	Kg	\$10,000	\$ 280.000

Cuadro 24. (Continuación)

Huevos	15	Und	\$ 233	\$3.500
Sal	300	Gr	\$1.2	\$360
Ensalada común				
Tomate	9	Lb	\$ 700	\$ 6.300
Cebolla	1700	Gr	\$ 1	\$ 1.700
Sal	40	Gr	\$1.2	\$42
Jugo de maracuyá				
Maracuyá	8	Kg	\$ 2,300	\$ 18.400
Azúcar	1	Kg	\$ 2,000	\$ 2.000
Valor total				\$ 364.948

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 25. Hoja de costos para la elaboración de 140 almuerzos (Robalo apanado)

 <p>UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA RESTAURANTE Dirección Vía Acolsure, Sede Algodonal HOJA DE COSTOS Robalo Apanado</p>					
Cliente:	Comunidad Universitaria	Orden de servicio:		1	
Servicio:	Almuerzos	Cantidad:		140	
Presupuesto:		Precio venta:		\$3.500	
Fecha Inicio:	16/11/13	Fecha terminación:		16/11/13	
Costo total	\$698.109	Costo unitario		\$4.986	
Material Directo	Mano de obra directa				Costos indirectos de fabricación
	Salario	Seguridad Social	Prestaciones	Parafiscales	
\$364.948	\$177.900	\$55.951	\$38.835	\$ 16.011	\$44.464
	\$ 288.697				

Fuente. Autoras del informe

Analizando la situación, el plato de almuerzo de Robalo apanado sale por \$4.986 y lo venden a \$3.500, dando una pérdida de \$1.486.

4.3 DETERMINAR EL TIPO DE SISTEMA DE COSTOS QUE SE DEBE UTILIZAR EN EL RESTAURANTE DE LA UFPSO DE ACUERDO A SUS NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS.

Para determinar el sistema de costos adecuado para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, se debe definir en primera instancia la categoría de la oferta del servicio, en éste caso se determina como servicio principal acompañado de bienes y servicios menores, refiere Kotler.²⁶

Todas estas empresas requieren de materiales, trabajadores, activos fijos y otros recursos, que en la medida que se utilizan se incurren en costos, por ello hace falta idear la manera de recolectar datos referentes al uso de recurso de acuerdo a las diversas actividades que realizan, es decir, diseñar controles para la determinación de costos, afirma Catacora.²⁷

Las empresas de servicio presentan un proceso de conversión o transformación, es decir, la concurrencia de insumos y una serie de pasos organizados para satisfacer necesidades, a través de un producto. Este último se caracteriza por ser intangible lo cual induce a su consumo inmediato, y a que el cliente esté presente en el proceso o al final del mismo (interacción) en la mayoría de los casos.

El sistema de costos por órdenes de fabricación es propio de aquellas empresas cuyos costos se pueden identificar con el producto, en cada orden de trabajo en particular, a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en esa orden específica. Es así mismo propio de empresas que fabrican sus productos, teniendo en cuenta sus diferentes etapas hasta obtener un producto final.

Por lo anterior se puede establecer que el sistema de costos adecuado para el Restaurante Universitario es el sistema de costos por órdenes de producción, debido a que las empresas de servicio presentan productos intangibles diversos, esta variabilidad depende de quién los proporciona, del momento, del lugar en que son prestados, refiere Kloter,²⁸ y por su puesto de las exigencias del cliente, en muchas oportunidades.

Esto conduce a que muchas empresas de servicio como los hoteles, talleres mecánicos, restaurantes (no de comida rápida), clínicas, escritorios jurídicos, y otros utilicen para costear los servicios ofrecidos un sistema por órdenes específicas de trabajo.

4.3.1 Propuesta del diseño de un sistema de costos para el restaurante UFPSO. El costo de producir un bien para el restaurante UFPSO se puede definir como el valor del conjunto de bienes (material directo e indirecto) y esfuerzos (mano de obra directa e indirecta) y otros costos indirectos en que se ha incurrido o se va a incurrir para obtener

²⁶ KLOTER, P. Dirección de la Mercadotecnia: Análisis, Planeación, Implementación y Control. 2ª ed. México: McGraw-Hill. 2000. p. 85.

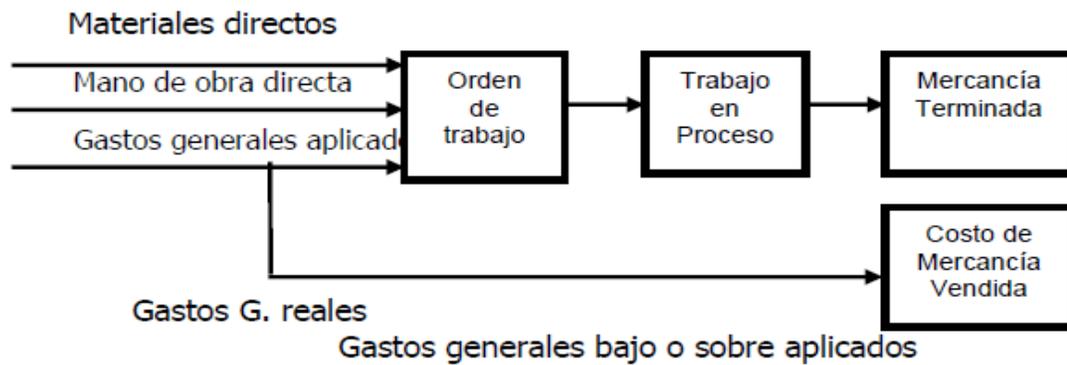
²⁷ CATAFORA, F. Sistemas y Procedimientos Contables. 4ª ed. México: McGraw-Hill. 2005. p. 36.

²⁸ KLOTER, P. Op. Cit., p. 90.

como resultado un producto terminado con buenas condiciones para ser adquirido por la comunidad universitaria.

La instalación de un sistema de costos por órdenes de fabricación requiere en primer lugar la elaboración de una carta de flujo de trabajo, en la cual se pueda apreciar en forma clara el proceso de producción mediante el empleo de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Figura 2. Carta de flujo de trabajo para orden de producción.



Fuente: CATAFORA, F. Sistemas y Procedimientos Contables. 4ª ed. México: McGraw-Hill. 2005. p. 37.

4.4 DISEÑAR LOS FORMULARIOS REQUERIDOS PARA EL REGISTRO Y CONTROL DE LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN EL SISTEMA DE COSTOS

Con el fin de que el Restaurante Universitario cuente con los formatos y esquemas que le permitan determinar y controlar el uso de materiales, mano de obra y CIF, que se utilizan en el proceso productivo, se establecieron los siguientes:

4.4.1 Solicitud de compra/orden de compra. Es una solicitud escrita que usualmente se envía para informar al departamento de compras acerca de la necesidad de materiales o suministros. Sirve como medio de control para conocer cuanta materia prima se solicita, como va a ser empleada, y la fecha en que se realiza el pedido y se hace entrega del mismo, y permite conocer de forma detallada las cantidades utilizadas, siendo necesario firmarla para que cada persona asuma su responsabilidad sobre las compras de materiales realizadas.²⁹

Cuadro 26. Formato solicitud de compra/orden de compra

 UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA NIT. 800 163 130 – 0		
RESTAURANTE		
SOLICITUD DE COMPRA/ORDEN DE COMPRA		
No. ____		
Departamento que solicita _____		Fecha entrega _____
Fecha pedido _____		
Unidad	Cantidad	Materiales y suministros
Elaborado por _____	Autorizado por _____	Recibido por _____

Fuente. Autoras del informe

²⁹ GÓMEZ BRAVO, Oscar. Contabilidad de Costos. 5ed. Bogotá, D.C.: McGraw-Hill. 2005. p. 36.

4.4.2 Nota de requisición de materiales. Es una solicitud escrita que usualmente se envía para informar al departamento de compras acerca de una necesidad de materiales o suministros. Es una hoja especial que generalmente se hace por triplicado, exigida por el almacenista para entregar la materia prima con destino a un trabajo específico. Una de las copias de esa solicitud queda en poder del almacenista y las otras dos se envían a los departamentos de contabilidad y de Finanzas. Se establece así un control más efectivo de los materiales que se suministran a producción.

Con el uso de esta herramienta se puede llevar a cabo el control de materiales sobre cada producción específica conociendo a qué producción se cargarán los materiales, la fecha en que se solicitan y se hace entrega de los mismos, las cantidades entregadas y que las mismas tengan una descripción que facilite el control de uso de materiales³⁰.

Cuadro 27. Nota de requisición de materiales

	UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA NIT. 800 163 130 – 0
RESTAURANTE NOTA DE REQUISICIÓN DE MATERIALES No. ____	
Señor _____ bodeguero:	
Despache con cargo a:	
Descripción:	
Fecha pedido: _____ Fecha entrega	
Cantidad	Descripción
Autorizado por	

Fuente. Autoras del informe

³⁰ *Ibíd.*, p. 37.

4.4.4 Registro contable. Es la afectación o asiento que se realiza en los libros de contabilidad de un ente económico, con objeto de proporcionar los elementos necesarios para elaborar la información financiera del mismo.

El registro contable es el elemento físico en el cual se conservan los datos relacionados con las operaciones de la empresa. Son denominados “libros de comercio” y el Código de Comercio se refiere a ellos con esta última denominación.

Si bien el Código exige la presentación de libros de comercio encuadernados, en la práctica, el uso de las computadoras dio paso a los libros de hojas movibles. A su vez el aumento de las operaciones para registrar dio lugar a la microfilmación de las registraciones.

El registro contable de la compra de materiales y suministros se efectúa mediante los movimientos contable de las cuentas de bienes producidos que es donde se controla las compras de materias, y la cuenta de adquisición de bienes y servicios cuando se trata de compras realizadas a crédito o la cuenta de caja o de depósitos en instituciones financieras si la compra se realiza a contado.

Para la compra de materiales la cuenta de bienes producidos tiene un movimiento débito puesto constituye un aumento de éste, y se efectúa un crédito a la cuenta de adquisiciones de bienes y servicios si la compra se realiza a crédito, o un crédito a la cuenta de caja o de depósitos en instituciones financieras si se realiza una compra de contado.

Para llevar a cabo un mejor control de bienes producidos y suministros se hace uso de las cuentas auxiliares de productos alimenticios y de diferentes bienes y servicios, se utilizan todas las que sean necesarias para un mejor manejo contable.

Cuadro 29. Registro contable de compra de materias Primas a crédito.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1505	Bienes producidos		xxxxxx	
150519	Productos alimenticios	Xxxxxx		
2401	Adquisición de bienes y servicios			xxxxxx
240101	Bienes y servicios	Xxxxxx		

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 30. Registro contable de compra de materias primas a contado, pagado con caja.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1505	Bienes producidos		xxxxxx	
150519	Productos alimenticios	Xxxxxx		
1105	CAJA			Xxxxxx
110501	Caja principal	Xxxxxx		

Cuadro 31. Registro contable de compra de materias primas a contado, pagado por bancos.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1505	Bienes producidos		xxxxxx	
150519	Productos alimenticios	Xxxxxx		
1110	Depósitos en instituciones financieras			Xxxxxx
11005	Cuenta corriente	Xxxxxx		

Fuente. Autoras del informe

Cuando se hace efectiva la compra de materiales se realiza la entrada a la bodega, siendo estos revisados y aprobados por el administrador del Restaurante, una vez se realiza la revisión se determina si los mismos cumplen con las especificaciones, requisito de calidad y la cantidad recibida coincide con el pedido realizado.

Cuadro 32. Registro contable devolución de compra de materiales a crédito.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
2401	Adquisición de bienes y servicios		Xxxxxxx	
240101	Bienes y servicios	Xxxxxxx		
1505	Bienes producidos			Xxxxxx
150519	Productos alimenticios	Xxxxxxx		

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 33. Registro contable devolución de compra de materias primas a contado pagado con caja.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1105	Caja		xxxxxx	
110501	Caja principal	Xxxxxx		
1505	Bienes producidos			xxxxxx
150519	Productos alimenticios	Xxxxxx		

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 34. Registro contable de devolución de compra de materias primas a contado con bancos.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1110	Depósitos en instituciones financieras		Xxxxxx	
111005	Cuenta corriente	Xxxxxx		
1505	Bienes producidos			xxxxxx
150519	Productos alimenticios	Xxxxxx		

En la devolución de materiales cuando se realiza la compra a contado el registro puede tener variaciones, porque aunque se realice el pago con dinero de caja, en la devolución se realizan consignaciones ingresando el dinero a depósitos.

El proceso de producción se inicia mediante el suministro de materiales al centro de producción, para este suministro se expiden las respectivas notas de requisición de materiales, mediante las cuales el administrador del Restaurante, se encarga de la supervisión enviará las materias primas que sean necesarias para la elaboración de una orden de producción específica. El uso de los formatos de requisición de materiales cumple con el objetivo de llevar un control más efectivo de las materias primas que se entregan para ser usadas en la producción, buscando de esta forma un mejor control y evitar el desperdicio y uso indebido de las materias primas y de esta manera obtener una reducción de costos.

Estas requisiciones, tienen como requisitos generales: la fecha de pedido y entrega, el número de la requisición, la cantidad, la descripción y la firma que autoriza.

Cuando el proceso de elaboración de alimentos comienza y se hace uso de los materiales directos, enviándolos a la producción, se hace necesario realizar un registro contable en que conste esta entrega, para esto se utiliza la cuenta productos en proceso a la cual se le efectúa un movimiento débito y se utiliza la cuenta de bienes producidos y suministros sobre la cual se realiza un movimiento crédito.

Cuadro 35. Registro de Uso de Materias primas.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1520	Productos en proceso		Xxxxxx	
152018	Productos alimenticios	Xxxxxx		
1505	Bienes producidos			Xxxxxx
150519	Productos alimenticios	Xxxxxx		

Fuente. Autoras del informe

Cuando se reciben las requisiciones de materiales es necesario que al momento de hacer la entrega de los mismos se discrimine cuáles materiales van a ser utilizados como material directo y cuales como indirecto, esto es necesario para establecer el control correcto del costo del artículo.

El registro contable del uso de material indirecto se efectúa realizando un débito a la cuenta de productos en proceso y realizando un crédito a la cuenta de bienes producidos, debido a que el material indirecto forma parte de los costos indirectos de fabricación.

Cuadro 36. Registro uso de material indirecto.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
7129	Productos alimenticios		Xxxxxx	
712901	Materia prima	Xxxxxx		
1505	Bienes producidos			Xxxxxx
150519	Productos alimenticios	Xxxxxx		

Fuente. Autoras del informe

Quando se compran los materiales y cuando se hace entrega de los mismos es necesario efectuar un control adecuado sobre todos materiales que se mantienen en el restaurante, para facilitar este control se puede hacer uso de un kárdex, el cual debe utilizarse para cada producto que forma parte del material, y se registran las entradas y salidas, con la fecha y precio. Al momento de realizar la devolución de los materiales se debe realizar un registro contable que sirva de soporte para tener un mayor control de dichas devoluciones. Este se realiza mediante un débito a la cuenta de bienes producidos y un crédito a la cuenta Productos en Proceso.

Cuadro 37. Registro de devolución de materias primas de los centros de producción.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1505	Bienes producidos		Xxxxxx	
150519	Productos alimenticios	Xxxxxx		
1520	Productos en proceso			Xxxxxx
152018	Productos alimenticios	Xxxxxx		

Fuente. Autoras del informe

También es necesario realizar el registro de devolución de materiales del centro de producción cuando se realiza una devolución de material indirecto.

Cuadro 38. Registro de materias primas indirectas.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1505	Bienes producidos		Xxxxxx	
150519	Productos alimenticios	Xxxxxx		
7129	Productos alimenticios			xxxxxx
712901	Materia prima	Xxxxxx		

Fuente. Autoras del informe

La mano de obra constituye el segundo elemento del costo de producción, por esta razón es importante tener control y manejo contable adecuado de este aspecto, pues la labor de los trabajadores del restaurante constituyen una parte importante del costo de producción.

Para realizar el registro de la Mano de Obra es necesario determinar si la intervención que se realiza en la transformación de la materia prima en producto terminado es de manera directa o indirecta. El control que se debe realizar sobre la mano de obra es indispensable porque su participación en costos es representativa y sólo se ve reflejada en el momento de convertir la materia prima en producto terminado.

El tercer elemento del costo son los Costos Indirectos de Fabricación, son aquellos que no tienen una relación directa con el proceso de la transformación de la materia prima en producto terminado, pero forman parte del costo de producción, sin embargo se debe tener en cuenta la división de estos, pues existen costos variables y costos fijos. Los elementos que constituyen los costos indirectos de fabricación: son los materiales indirectos, mano de obra indirecta que varían de acuerdo al volumen de producción, además la energía, el agua, la depreciación, el mantenimiento de equipo, las prestaciones sociales de la mano de obra indirecta. Para el cálculo de los costos indirectos de fabricación es necesario determinar los costos reales que han sido aplicados a la producción, para que a medida que se incurran puedan ser cargados a la cuenta productos alimenticios, realizando un registro contable donde se debita la cuenta productos alimenticios y se acredita la cuenta bienes producidos.

Cuadro 39. Registro costos indirectos de fabricación Material Indirecto

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
7129	Productos alimenticios		Xxxxx	
712901	Materia prima	Xxxxx		
1505	Bienes producidos			Xxxxx
150519	Productos alimenticios	Xxxxx		

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 40. Registro Costos Indirectos de Fabricación Mano de Obra Indirecta.

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
7129	Productos alimenticios		Xxxxx	
712901	Materia prima	xxxxx		
7129	Productos alimenticios			Xxxxx
712907	Sueldo	xxxxx		

Fuente. Autoras del informe

Cuadro 41. Registro Otros Costos Indirectos de Fabricación

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
7129	Productos alimenticios		Xxxxx	
712902	Materia prima	Xxxxx		
7129	Productos alimenticios			Xxxxx
712901	Materia prima	Xxxxx		

Cuando se lleva a cabo la contabilización de *los CIF REALES* se realiza este registro para mantener el control necesario para conocer los Costos Indirectos de Fabricación que se utilizaron, sin embargo es importante aclarar que en ese momento no se conoce de manera exacta la cantidad de éstos que debe registrarse en la hoja de costos, por esta razón se hace indispensable identificar los *Costos Indirectos de Fabricación Aplicados*, los cuales son la cantidad de dichos costos que se asigna al inventario de producción en proceso como resultado de haber incurrido en la actividad que se usó para desarrollar la tasa de aplicación.

Para el diseño e implementación del sistema de costos para el Restaurante de la UFPSO, se trabajará con un sistema de costos por órdenes de producción, se utiliza *la tasa predeterminada* para calcular los *Costos Indirectos de Fabricación Aplicados* un cargo constante y presupuestado por unidad de actividad que se usa para asignar los costos indirectos de una cuenta de control, de costos indirectos inventario de producción en proceso respecto de la producción o servicio de un periodo.

El cálculo de la tasa predeterminada se lleva a cabo haciendo uso de varios métodos, pues se puede calcular con base en las unidades producidas, en las horas mano de obra directa, en los costos de mano de obra directa, en el costo de la materia prima, en el costo primo o en base en las horas máquina.

Para el cálculo de la Tasa predeterminada se utilizará la que se determina con base en las unidades producidas en el periodo o ciclo contable, este procedimiento tiene como fórmula: dividir los costos indirectos presupuestados entre una base presupuestada (unidades presupuestadas). El resultado en pesos de dicha división se multiplicara por la producción real del restaurante para obtener así, de forma aplicada o ajustada, los costos indirectos de fabricación que se cargarán a la hoja de costos.

$$TASA\ PREDETERMINADA = \frac{\text{Costos indirectos de Fabricacion Presupuestados}}{\text{Unidades Presupuestadas}}$$

Cuando se ha aplicado la fórmula y se conocen los Costos Indirectos de Fabricación Aplicados se realiza un registro contable debitando la cuenta Productos En Proceso y acreditando Costos Indirectos de Fabricación Aplicados.

Cuadro 42. Registro CIF

Código	Cuenta	Debe	Haber
1520	Productos en proceso	XXXXX	
7129	Productos alimenticios		XXXXX

Fuente: Autoras del informe

Cuando se finaliza el periodo contable y se tiene el conocimiento de los *Costos Indirectos de Fabricación Reales* generados durante el proceso de producción del Restaurante de la UFPSO, se realiza la comparación con lo que se obtuvo como *Costos Indirectos de*

Fabricación Aplicados, y de esta forma se establece si en el uso de los CIF se presentó sub aplicación de los costos indirectos en el periodo, es decir, que el monto de los CIF reales fue mayor al monto de los CIF aplicados, o se establece si se presentó una sobre aplicación de los costos indirectos, generándose en este caso un mayor valor de los Costos Indirectos de Fabricación aplicados en comparación con los CIF reales, asimismo puede ocurrir que ambos montos arrojen el mismo valor, lo que significaría que la estimación que se hizo de estos costos fue correcta.

Cuadro 43. Registro de la terminación órdenes de producción

Código	Cuenta	Debe	Haber
1530	Productos terminados	XXXXX	
1520	Productos en proceso		XXXXX

Fuente. Autoras del informe

Dentro del desarrollo de las actividades contables que se llevan a cabo dentro del Restaurante de a UFPSO, está la venta de los productos alimenticios, dirigida a la comunidad universitaria. Con la implementación de un sistema de costos para el Restaurante de la UFPSO se hace obligatorio que todas las operaciones estén debidamente soportadas contablemente mediante el uso de los diferentes soportes que sirvan de apoyo para registrar los movimientos diarios del Restaurante, estos documentos brindan además la veracidad y transparencia en los registros contables así como un eficiente control en el manejo de estos.

4.4.5 Soportes. Los soportes contables diseñados para este sistema de costos deberán estar sujetos a las normas contables y legales vigentes.

Recibo de Caja. Es un soporte de contabilidad en el cual constan los ingresos en efectivo recaudados por la empresa. El original se entrega al cliente y las copias se archivan así: una para el archivo consecutivo y otra para anexar al comprobante diario de contabilidad. El recibo de caja se contabiliza con debito a la cuenta Caja, y el crédito de acuerdo con su contenido o concepto del pago recibido. Generalmente es un soporte de los abonos parciales o totales de los clientes de una empresa por conceptos diferentes de ventas al contado ya que para ellas el soporte es la factura³².

³² GUDIÑO DÁVILA, Ema Lucia. Y CORAL DELGADO, Lucy del Carmen. Contabilidad 2000. Segunda Edición. MC Graw Hill. Bogotá, Colombia. 1998. p. 12.

Cuadro 44. Recibo de caja

 UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA NIT. 800 163 130 – 0			
RESTAURANTE			
RECIBO DE CAJA			
Ciudad y fecha:			
Recibido de:			
Dirección:			
La suma de:			
Por concepto de:			
Cheque	Banco	Efectivo	
Cuenta	Débitos	Créditos	Firma y Sello

Fuente. Autoras del informe

Recibo de Consignación Bancaria. Es un documento que elaborado por los bancos, quienes se encargan de suministrarlo a sus clientes para que lo diligencien y realicen la consignación en cada una de las entidades bancarias. El original queda en el banco y una copia con el sello del cajero o el timbre de la máquina registradora, sirve de soporte para la contabilidad de la empresa que consigna. Existen diferentes formatos para efectuar las consignaciones: uno para consignar efectivo, uno para cheque, y actualmente se utiliza el formato de sistema de recaudos³³.

Factura de Venta. La factura comercial es un soporte contable que contiene además de los datos generales de los soportes de contabilidad, la descripción de los artículos comprados o vendidos, los fletes e impuestos que se causen y las condiciones de pago. Desde el punto de vista del vendedor, se denomina factura de venta; y del comprador, factura de compra. Generalmente, el original se entrega al cliente y se elaboran dos copias, una para el archivo consecutivo y otra para anexar al comprobante diario de contabilidad. Recordemos que el

³³ *Ibíd.*, p. 13.

Figura 4. Comprobante de egreso.

CE-

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA
NIT. 800 163 130-0

Comprobante de Egreso
Número No.

Código P.U.C.I.	CONCEPTO	Valor

Observaciones: Valor Neto \$

Cheque No. Efectivo / No. Securo

Banco

Estadístico / Revisado / Aprobado / Controlado

Firma y sello del

Fecha de

HOE MAS

Fuente. Autoras del informe

Nota de Contabilidad. Este documento se prepara con el fin de registrar las operaciones que no tienen un soporte contable como es el caso de los asientos de corrección, ajustes y cierre. También puede ser utilizado para respaldar la apertura de una cuenta corriente y la devolución de mercancía³⁵.

³⁵ *Ibíd.*, p. 16.

Cuadro 46. Comprobante de contabilidad

 <p style="font-size: small;">EN EL FUTURO DE TODOS OCAÑA</p>	<h2 style="margin: 0;">UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA</h2> <p style="margin: 0; font-weight: normal;">NIT. 800 163 130 – 0</p>			
RESTAURANTE				
COMPROBANTE DE CONTABILIDAD				
Fecha: _____		No. _____		
Código	Cuenta	Parcial	De b e	Haber
SUMAS IGUALES				
PREPARADO	RECIBID O	AUTORIZA DO	CONTABILIZADO	

Fuente. Autoras del informe

Recibo de caja menor. Este recibo es un soporte de los gastos pagados en efectivo, por cuantías mínimas que no requieren el giro de un cheque. Para ello se establece un fondo denominado caja menor, que puede ser de acuerdo con las necesidades de la empresa. Al contabilizar la constitución del fondo fijo de caja menor se debita Cajas (Cajas Menores) y se acredita Bancos³⁶.

Figura 5. Recibo de caja menor

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA
NIT. 800 163 130-1

Recibo de Caja Menor
minerva® 20-02 x 100

Ciudad	Día	Mes	Año	No.
Pagado a				\$
Concepto				
Valor (en letras)				
Código	Firma de recibido			
Aprobado				
C.C. <input type="checkbox"/>		NIT. <input type="checkbox"/>		No. <input type="checkbox"/>

forma minerva® 20-02 x 100 Diseñada y actualizada según la Ley 1474 de 2014 por la forma minerva®
REV. 06-2000

© LEGIS. Prohibida toda reproducción total o parcial, sin la expresa autorización escrita de LEGIS. Bajo cualquier medio conocido o por conocer, sin perjuicio de las sanciones civiles y penales establecidas en la Ley 1474.

Fuente. Autoras del informe

Reembolso de caja menor. Cuando se gasta el dinero de caja menor, debe reintegrarse el valor de los pagos realizados según recibos para completar el fondo fijo. Al contabilizar se debitan las respectivas cuentas de Gastos y se acredita Bancos. La persona responsable del manejo de caja menor elabora este comprobante, en el cual se relacionan los gastos efectuados en un periodo determinado, con el fin de obtener el reintegro del dinero gastado.

El Restaurante de la UFPSO, de conformidad con el código de comercio deberá llevar libros diarios auxiliares así como el libro fiscal con el fin de llevar un mayor control de todas sus operaciones diarias; es importante señalar que según el Artículo 11, Decreto 1798 y decreto 2649 de 1993, estos libros deberán llevarse en el domicilio del comerciante, de 78

³⁶ *Ibíd.*, p. 17.

acuerdo con la ley y las normas de contabilidad, en idioma castellano, al igual que los comprobantes.

Según el Artículo 56 del código comercio, estos libros podrán ser de hojas removibles o formarse por series continuas de tarjetas siempre que unas y otras estén numeradas, que puedan conservarse archivadas en orden y que aparezcan autenticadas conforme a la reglamentación del gobierno.

Libros Auxiliares. Son los libros de contabilidad donde se registran de forma analítica y detallada, los valores e información registrada en los libros principales. Cada empresa determina el número de auxiliares que necesita, de acuerdo con su tamaño y con el catálogo de cuentas que maneje. Por lo general, los auxiliares se llevan con hojas removibles, donde a cada cuenta y subcuenta se les asigna un folio.

En lo libros auxiliares se debe trasladar la información presentada en las columnas parciales del comprobante diario de contabilidad y deben contener campos como la fecha, detalle, numero del comprobante de diario, débitos, créditos y saldos. Entre los libros auxiliares más utilizados están: el libro auxiliar de caja, de bancos, de clientes, de proveedores, gastos, ventas e inventarios

Cuadro 47. Libro auxiliar

 UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA NIT. 800 163 130 – 0					
RESTAURANTE					
LIBRO AUXILIAR					
Fecha	Concepto	Movimiento		Saldo	
		Debe	Haber	Deudor	Acreedor

Fuente. Autoras del informe

5. CONCLUSIONES

Con la elaboración de un estudio de costos para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, se pudo concluir que el Restaurante cumple con todos los requisitos legales, para su buen funcionamiento y cuenta con la certificación sanitaria y ambientalmente para la preparación de los alimentos. De igual manera se identificó los costos reales de los principales cinco platos que ofrece el Restaurante a la comunidad Universitaria, concluyendo que hay un promedio de pérdida de \$1.366 (mil trescientos sesenta y seis pesos) por almuerzo, esto quiere decir que por 140 almuerzos que se elaboran diariamente existe una pérdida promedio de \$188.860 (ciento ochenta y ocho mil ochocientos sesenta pesos).estableciendo que el sistema de costos que debe utilizar el Restaurante Universitario es el sistema de costos por órdenes de producción, puesto que se ajusta a las necesidades del mismo, además se diseñó los formatos necesarios para el registro y control de los factores que intervienen en el sistema de costos.

6. RECOMENDACIONES

Implementar un sistema de costos por órdenes de producción, que es el establecido para el Restaurante Universitario, ya que se reduce los errores en cuanto a los cálculos de los costos del proceso de elaboración de los almuerzos, permitiendo fijar el precio de venta acertado.

Debe existir un punto de equilibrio, adquiriendo materia prima más económica, sin reducir el proceso de calidad de los almuerzos. Teniendo en cuenta que el Restaurante se creó para bienestar de los estudiantes y no para negocio.

Utilizar los formatos propuestos para mejorar la organización del Restaurante.

Implementar el impuesto al consumo en el Restaurante Universitario, ya que es obligatorio según la ley 1607 del 2012 que señala como hecho generador del impuesto nacional al consumo el servicio de expendio de comidas preparadas en restaurantes.

BIBLIOGRAFÍA

AGUILAR, Rosa. Proceso administrativo, 2008, Bogotá, Colombia.2008. p 29

AMAYA NIZ. Holger. Como manejar costos. 2009 p 145.

APRENDER A INVESTIGAR. Módulo 2. LA INVESTIGACIÓN. MARIO TAMAYO Y TAMAYO. INSTITUTO COLOMBIANO PARA EL FOMENTO DE LA INVESTIGACION, MCGRAW-HILL

ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE. Constitución Política de Colombia. (4, julio, 1991). Actual carta magna de la República de Colombia. Bogotá D.C.: editorial unión Ltda., 2007.

CASHIN JAMES A./ Polimeni S. Ralph. "Contabilidad de costos". Serie Schawn. Editorial. Mc Graw Hill. p 47

CATACORA, F. Sistemas y Procedimientos Contables. 4ª ed. México: McGraw-Hill. 2005. 365p.

DÍAZ GRANADOS Dawer. Antecedentes de La contabilidad de costos. 2.007. 99 p.

GÓMEZ BRAVO, Oscar. Contabilidad de Costos. 5ed. Bogotá, D.C.: McGraw-Hill. 2005. 452p.

GUDIÑO DÁVILA, Ema Lucia. Y CORAL DELGADO, Lucy del Carmen. Contabilidad 2000. Segunda Edición. MC Graw Hill. Bogotá, Colombia. 1998

IBÁÑEZ RUEDA, Carmen Amanda y RODRÍGUEZ CASTILLA, Magda Mildred. Contabilidad de costos, la importancia de los costos en tu empresa. Bucaramanga Colombia: Sic Editorial Ltda. 2006. 425p..

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN. Citas y notas de pie de página. 2 ed. Bogotá: ICONTEC, 2008. 7p. (NTC 1487)

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN. Numeración de divisiones y subdivisiones en documentos escritos. 2 ed. Bogotá: ICONTEC, 2008. 4p. (NTC 1076)

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN. Presentación de tesis, trabajos de grado y otros trabajos de investigación. 5 ed. Bogotá: ICONTEC, 2008. 34p. (NTC 1486).

KAPLAN, R.S. Y COOPER, R., (1999). "Costo y Efecto en la producción", editorial Gestión 2000, Barcelona. P 427.

KLOTTER, P. Dirección de la Mercadotecnia: Análisis, Planeación, Implementación y Control. 2ª ed. México: McGraw-Hill. 2000. 842p.

LÓPEZ, Cristian David. Definición de estudiante. Editorial mice. 2010. P 34

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN, ROBERTO HERNANDEZ SAMPIERI, Escuela Superior de Comercio y Administración Instituto Politécnico Nacional, MCGRAW-HILL

MONTESINOS Julve, Vicente. Introducción a la contabilidad financiera, un enfoque internacional. Editorial Littio. 2011. P 23

SANTOS MEZA, Ezequiel. Las empresas colombianas frente al sistema de costos. 2.010. 16 p.

REFERENCIAS DOCUMENTALES ELECTRÓNICAS

ACOSTA ALTAMIRANO, Jaime, A. Definición de costos. [En línea]. Gerencie. Actualizado en el 2010. Gerencie. s.l. 05 de abril de 2010. 05 de abril de 2010. [Citado el 14 de julio de 2012]. Disponible en Internet En: <<http://www.gerencia.com/definicion-de-costos.html>> p. 2 de 8.

ANDRADE, Lucia. Historia del Control, [En línea]. Monografías. Actualizado en el 2007. s.n. s.l. 08 de noviembre de 2007. 08 de noviembre de 2007. [Citado el 23 de abril de 2013]. s.n. Disponible en Internet En: <http://automata.cps.unizar.es/Historia/Webs/teoria_moderna_de_control.htm> p. 2 de 8.

CANTOR, Rafael. Historia de la contabilidad de costo. [En línea]. Universidad EAFIT. Actualizado en el 2003. Universidad EAFIT. s.l. 05 de abril de 2003. 05 de abril de 2003. [Citado el 25 de abril de 2013]. s.n. Disponible en Internet En: <http://service.udes.edu.co/modulos/documentos/rafaelcantor/historia_contabilidad_costo.pdf> p. 1 de 10.

GEOCITEIS. Planeación estratégica. [En línea]. s.n. Actualizado en el 2008. s.n. s.l. 07 de julio de 2008. 07 de julio de 2008. [Citado el 15 de marzo de 2013]. s.n. Disponible en Internet En: <<http://www.geocities.com/svg88/plan.htm>> p. 1 de 5.

GROSS, Manuel. Teoría administrativa, [En línea]. s.n. Actualizado en el 2009. s.n. s.l. 07 de julio de 2009. 07 de julio de 2009. [Citado el 15 de marzo de 2013]. s.n. Disponible en Internet En: <http://manuelgross.bligoo.com/content/view/217193/La_Teoria_Administrativa_segun_el_Enfoque_de_la_Contingencia.html> p. 2 de 8.

MINHACIENDA. Decreto 2649-2650/93. Presidencia de la república de Colombia. Reglamentación de la contabilidad en general y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia. [En línea]. Minhacienda. Actualizado en el 2010. Minhacienda. [Bogotá, D.C.]. 05 de abril de 2010. 05 de abril de 2010. [Citado el 28 de septiembre de 2012]. s.n. Disponible en Internet En: <www.minhacienda.gov.co/decreto2649.doc-27k> p. 1 de 43> p. 1 de 43.

MORENO, Ana Isabel. Teoría del Valor, [En línea]. Monografías. Actualizado en el 2011. Monografías. s.l. 05 de agosto de 2011. 05 de agosto de 2011. [Citado el 25 de marzo de 2013]. s.n. Disponible en Internet En: <<http://www.monografias.com/trabajos6/teva/teva.shtml>> p. 2 de 10.

PÉREZ, MUÑOZ, Jorge. Calidad total, [En línea]. s.n. Actualizado en el 2010. s.n. s.l. 15 de abril de 2010. 15 de abril de 2010. [Citado el 22 de abril de 2013]. s.n. Disponible en Internet En: <<http://www.monografias.com/trabajos15/calidadtotal/calidad-total.shtml>> p. 1 de 10.

RUIZ, Bladimir. Análisis de la implementación, uso y administración de un Sistema de Costeo Basado en las Actividades. [En línea]. Catarina. Actualizado en el 2009. Catarina. s.l. 02 de agosto de 2009. 02 de agosto de 2009. [Citado el 18 de junio de 2013]. s.n. Disponible en Internet En: <http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lcp/ruiz_b_m/capitulo4.pdf> p. 1 de 12.

SOLANO, Ronald.TGS. [En línea]. Monografías. Actualizado en el 2005. Monografías. s.l. 07 de septiembre de 2005. 07 de septiembre de 2005. [Citado el 17 de junio de 2013]. s.n. Disponible en Internet En: <<http://www.monografias.com/trabajos11/teosis/teosis.shtml>> p. 1 de 5.

TAYLOR, Federico. Historia de la administración y la contabilidad. [En línea]. Monografías. Actualizado en el 2010. Monografías. s.l. septiembre de 2010. Septiembre de 2010. [Citado el 15 de abril de 2013]. s.n. Disponible en Internet En: <<http://www.monografias.com/trabajos26/taylor/taylor.shtml>> p. 1 de 15.

UNIVERSIDAD DE BURGOS. Técnicas gerenciales, [En línea]. s.n. Actualizado en el 2008. s.n. s.l. 15 de abril de 2008. 15 de abril de 2008. [Citado el 15 de marzo de 2013]. s.n. Disponible en Internet En: <<http://eprints.rclis.org/archive/00001604/01/5.htm>> p. 1 de 10.

ANEXOS

Anexo A. Entrevista dirigida al Administrador del Restaurante de la UFPSO.



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER-OCAÑA
Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas
Contaduría Pública

Entrevista dirigida al Administrador del Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña

OBJETIVO: Recopilar información con el fin de elaborar un estudio de costos para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña.

¿Cuáles son sus funciones o tareas en el restaurante universitario?

Respuesta. _____

¿El Restaurante universitario cumple con todos los requisitos legales para su buen funcionamiento?

Respuesta. _____

¿Cuenta el restaurante con normas de higiene y seguridad?

Respuesta. _____

¿El restaurante como controla los alimentos y los desechos?

Respuesta. _____

¿El restaurante universitario cuenta con la infraestructura, maquinaria y equipos necesarios para el desarrollo de sus actividades?

Respuesta. _____

¿Cuántos empleados tiene el restaurante universitario?

Respuesta. _____

¿El restaurante cuenta con un sistema de costos?

Respuesta. _____

¿Se lleva registro o control de los costos y gastos del restaurante?

Respuesta. _____

¿Manejan inventario de materias primas?

Respuesta. _____

¿Cuántos estudiantes se encuentran subsidiados. Y que promedio de ellos asisten diariamente al restaurante?

Respuesta. _____

¿Culés son los requisitos para recibir el subsidio?

Respuesta. _____

¿Qué productos ofrece el restaurante a la comunidad universitaria?

Respuesta. _____

¿Qué promedio de almuerzos se venden diariamente?

Respuesta. _____

¿Cuál es el costo de venta de los almuerzos para un subsidiado y para uno que no lo esté?

Respuesta. _____

¿Quién establece el precio de venta de los productos?

Respuesta. _____

¿Por cuántos platos está conformado el menú del restaurante?

Respuesta. _____

¿Sabe usted cual es el costo de producción real de cada plato que ofrece el restaurante?

Respuesta. _____

¿La elaboración de un estudio de costos para el restaurante UFPSO le dará a usted las pautas necesarias para medir, controlar y decidir correctamente sobre las actividades que se deben desarrollar en el restaurante?

Respuesta. _____

GRACIAS POR SU COLABORACION

Anexo B. Evidencia Fotográfica





