



Universidad de los Andes
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales
Postgrado en Ciencias Contables
Mérida -Venezuela



Diseño de un sistema de costos de producción y su incidencia en la determinación del margen de ganancia óptima, en el restaurante, Caela Vzla del Municipio Valencia - Estado Carabobo

www.bdigital.ula.ve

Autor: Lcdo. Yoandry Dubin Contreras Molina
CI: 26.394.619
contrerasyoandry@gmail.com
Especialidad en Costos

Mérida, octubre de 2024

x

C.C. Reconocimiento

Universidad de Los Andes
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales
Postgrado en Ciencias Contables
Maestría en Ciencias Contables
Mérida-Venezuela

**Diseño de un sistema de costos de producción y su incidencia en la determinación del
margen de ganancia óptima, en el restaurante
Caela Vzla del Municipio Valencia - Estado Carabobo**

Autor: Yoandry Dubin Contreras Molina
Tutor: MSc. María Zuleyma Rosales

Resumen

Las empresas requieren de un cambio constante, para mantener una ventaja competitiva y así adaptarse exitosamente a los cambios del entorno. Por ello, se hace necesario establecer sistemas de costos que permitan determinar correctamente los costos asociados a la producción de bienes y/o servicios. En este sentido, la presente investigación tiene como objetivo diseñar un sistema de acumulación de costos para el restaurante Caela Vzla, que permita determinar correctamente el precio de venta y establecer un margen de ganancia óptimo para el negocio. Metodológicamente, se considera una investigación descriptiva con un diseño de campo no experimental transeccional. Como técnicas de recolección de datos se empleó la observación directa, mediante una lista de cotejo y la entrevista a través un cuestionario, el cual fue aplicado al dueño y al personal de operaciones del restaurante. Una vez analizado los resultados se concluyó que no se manejan de manera efectiva los costos, dado que no se emplean métodos contables para su registro y control. Por lo que se recomendó llevar a cabo la propuesta de un sistema de costos para el restaurante Caela Vzla, que permita determinar el margen de ganancia adecuado, para alcanzar la rentabilidad, así como contar con información confiable y oportuna, para el proceso de toma de decisiones gerenciales

Palabras clave: costos, sistema de costos, margen de ganancias, restaurante.

ÍNDICE GENERAL

	Pág
Resumen.....	ii
Lista de Cuadros.....	vi
Lista de Tablas.....	vii
Lista de Figuras.....	viii
Lista de Anexos.....	ix
Dedicatoria	x
Agradecimiento.	xi
Introducción.....	1
Capítulo I	
El Problema.....	4
Planteamiento del Problema.....	4
Objetivos de la Investigación.....	9
General.....	9
Específicos.....	9
Justificación de la Investigación.....	9
Capítulo II	
Marco Teórico.....	11
Antecedentes de la investigación.....	11
Bases teóricas.....	15
Contabilidad.....	15
Contabilidad de costos.....	16
Costos.....	17
Gastos.....	18

Clasificación de los costos.....	19
Elementos del costo.....	25
Costos Indirectos de Fabricación Reales.....	28
Costos Indirectos de fabricación estimados.....	28
Tasa Predeterminada.....	29
Métodos de asignación de los Costos Indirectos a los Productos.....	30
Proceso de producción.....	32
Fases del Proceso de Producción.....	33
Tipos del Proceso de Producción.....	34
Sistema de acumulación de Costos.....	36
Tipos de sistemas de Acumulación de Costos.....	36
Sistema de Inventario.....	38
Métodos de Valoración de los Inventarios.....	40
Utilidad.....	42
Estructura de Costos.....	43
Historia del Sector Gastronómico en Venezuela.....	44
Sector Gastronómico.....	46

ÍNDICE GENERAL

(continuación)

	pág
Características del Sector Gastronómico.....	47
Importancia del Sector Gastronómico.....	47
Tipos de Servicio las empresas del Sector Gastronómico.....	48
Los servicios.....	51
Características principales.....	51
Descripción del Proceso del Sector Gastronómico.....	52
Restaurante.....	53
Bases Legales.....	53
CRBV.....	53
Código Orgánico de Comercio.....	54
Ley Orgánica del Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo.....	55
Ley Orgánica de Salud.....	56
Reglamento General de Alimentos.....	56
Normas sobre prácticas para la fabricación, almacenamiento y transporte de envases, empaques y/o artículos destinados a estar en contacto con alimentos.....	57
Gestión Legal para la formación de un restaurante.....	57
Reglamentos legales de carácter tributario y contable.....	58
Tributario.....	58
Impuesto Sobre la Renta.....	59
Valor Agregado.....	59
Ley Orgánica de Costos y Precios Justos.....	60
Contable.....	60
NIIF para las Pymes.....	60

BA VEN-NIF Nro. 8.....	60
BA VEN-NIF Nro. 0.....	61

Capítulo III

Marco Metodológico.....	62
Tipo de la Investigación.....	62
Diseño de la Investigación.....	62
Población y muestra.....	63
Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información.....	64
Técnicas de Procesamiento y Análisis de datos.....	66
Limitaciones y Alcance.....	66
Consideraciones éticas.....	66
Sistema de variables.....	67
Cuadro de Operacionalización de las Variables.....	68

ÍNDICE GENERAL
(continuación)

	pág
Capítulo IV	
Análisis y de los presentación resultados.....	71
Lista de cotejo.....	72
Guion de entrevista dirigida a las cocineras. Parte I.....	78
Guion de entrevista. elementos del costo. Parte II.....	82
Guion de Entrevista. Estructura de costo	95
Capítulo V	
La Propuesta.....	104
Presentación de la Propuesta.....	104
Justificación de la Propuesta.....	105
Objetivos de la Propuesta.....	106
Desarrollo de la Propuesta.....	106
Capítulo VI	
Conclusiones y Recomendaciones.....	129
Conclusiones.....	129
Recomendaciones.....	131
Referencias.....	132
Anexos.....	139
Lista de cotejo.....	140
Guion de entrevistas.....	142

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N°		Pág.
1	Diferencias entre los costos indirectos de fabricación estimados y reales.....	29
2	Cuadro de Operacionalización de las Variables.....	68
3	Lista de Cotejo.....	72
4	Guion de entrevista dirigida a las cocineras. Parte I.....	78
5	Guion de entrevista. Gestión contable de los costos. Parte II.....	82
6	Materiales directos.....	88
7	Mano de Obra.....	91
8	Tarifa de Mano de Obra Directa.....	92
9	Equipos utilizados en la preparación de los platos.....	93
10	Guion de Entrevista. estructura De costos.....	95

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°		Pág.
1	Población.....	64
2	Cálculo de la materia prima (Milanesa de carne empanizada)...	107
3	Cálculo de la materia prima (Salteado de Pollo).....	108
4	Cálculo de la materia prima (Pabellón Criollo).....	108
5	Cálculo de la materia prima (Empanada de pollo).....	109
6	Mano de Obra Directa.....	111
7	Horas de mano de obra directa.....	112
8	Costos Indirectos de Fabricación y Gastos Administrativos.....	113
9	Tasa Predeterminada.....	115
10	CIF Aplicados.....	116
11	Depreciación.....	117
12	Desperdicios y mermas.....	117
13	Ficha de Costos. Plato 1.....	120
14	Ficha de Costos. Plato 2.....	120
15	Ficha de Costos. Plato 3.....	121
16	Ficha de Costos. Plato 4.....	121
17	Asientos para el Registro de los Costos.....	123
18	Estado de Costos de Producción y Ventas.....	126

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N°		Pág.
1	Red de Flujo de Costos.....	126

www.bdigital.ula.ve

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N°		Pág.
1	Lista de Cotejo:	
	Planificación del Proceso Productivo.....	140
	Aspectos legales y normativos para la elaboración del proceso productivo.....	141
2	Guion de Entrevista I:	
	Parte I.....	143
	Parte II.....	143
	Guion de Entrevista II:	
	Parte I.....	147
	Parte II.....	148

www.bdigital.ula.ve

INTRODUCCIÓN

La industria de los restaurantes está enfocada en brindar servicios de alimentación, donde los clientes pueden pedir comida y comerla en el local. Es un establecimiento que ofrece una cocina de elaboraciones Complejas basadas en recetas tradicionales. Su estructura está compuesta por una barra para el servicio de bebidas, una cocina para la elaboración de alimentos y un salón para el servicio en mesa; el decorado y uniformidad de los empleados se ajustan a la ambientación del sitio. El servicio que se ofrece es de protocolo, con un alto grado de conocimiento y un servicio de mesa muy coordinado. También ha de estar todo medido y previsto para poder solucionar cualquier contratiempo, asimismo ha de ser nuevo, atractivo y que agrade a los clientes.

A la luz de lo expuesto, en el dinámico sector de la gastronomía la determinación precisa de los costos de producción es un factor crucial para garantizar la rentabilidad de un negocio. Por lo tanto, contar con un sistema de costos sólido es más que una simple herramienta contable; es un faro que guía las decisiones empresariales, puesto que permite determinar el precio de venta de los platos, evaluar la rentabilidad de cada producto y tomar decisiones estratégicas para mejorar la gestión del negocio. Este sistema permite identificar y cuantificar todos los gastos asociados a la producción de alimentos y bebidas, desde la materia prima hasta los gastos generales.

Asimismo, un sistema de costos bien estructurado permite a los restaurantes tomar decisiones estratégicas basadas en datos concretos. Al monitorear y controlar gastos directos e indirectos, facilita la gestión del inventario, reduce el desperdicio y optimiza la producción. Esto no solo garantiza la salud financiera del negocio, sino que también mejora la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente, al respaldar decisiones informadas sobre compras, precios y promociones

Ahora bien, los restaurantes enfrentan actualmente un desafío complejo al determinar sus costos, posiblemente porque tienden a asignar los precios al menú de manera empírica y, además, deben cumplir con las regulaciones vigentes sobre la fijación de precios y los márgenes de ganancia en el territorio nacional. En este contexto, la presente investigación tiene como objetivo

diseñar un sistema de acumulación de costos para el restaurante Caela Vzla, que permita determinar correctamente el precio de venta del menú que ofrece al público, y establecer un margen de ganancia óptimo para el negocio. A través de este sistema, Caela Vzla podrá optimizar sus operaciones, mejorar la toma de decisiones y garantizar la sostenibilidad del negocio. Este trabajo de investigación está estructurado en seis partes, donde se analiza la problemática, se abordan los objetivos planteados y se presentan las conclusiones alcanzadas a partir del estudio.

A continuación, se describe el contenido de cada una de las secciones del trabajo, detallando el enfoque y los aspectos tratados en cada capítulo, para ofrecer una comprensión integral del estudio realizado.

Capítulo I. En este apartado se hará una breve descripción de la situación problemática, haciendo énfasis en las características que se desprenden del estudio, asimismo, se plantean los objetivos y la justificación, en la que se destacan las dimensiones desde una perspectiva internacional y local.

Capítulo II. En la cual se detallarán los referentes teóricos que aportan las doctrinas necesarias, para el análisis del fenómeno en estudio, asimismo, se detallará el respaldo normativo que vincula la legislación venezolana con la investigación en desarrollo.

Capítulo III. En este capítulo se señala con precisión la metodología de la investigación, el tipo, diseño, la población y la muestra determinada para el estudio, así como las técnicas e instrumentos que servirán de base para la obtención de resultados concretos que abarcan el presente trabajo investigativo.

Capítulo IV. En esta parte, se muestran los resultados de la investigación, una vez aplicada las diferentes técnicas de recolección de datos.

Capítulo V. Contiene la presentación de la propuesta, los objetivos, la justificación, las conclusiones y las recomendaciones.

Capítulo VI. En este capítulo se muestran las conclusiones, de acuerdo al alcance de los objetivos específicos, así como las recomendaciones

Finalmente, se presentan las referencias bibliográficas, que incluyen todas las fuentes consultadas durante la investigación. Asimismo, se presentan los anexos, donde se proporcionan los recursos metodológicos utilizados en el estudio.

www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Planteamiento del Problema

En los actuales entornos empresariales caracterizados por una alta competitividad y supervivencia económica, las organizaciones requieren estar informadas y desarrollar mecanismos que le garanticen no solo mantenerse sino obtener rentabilidad, ya que constantemente se incrementa la complejidad y la magnitud de los procesos que se desarrollan en las empresas. Por lo cual, la adopción de nuevas herramientas de gestión ha llevado a muchas entidades a introducir cambios importantes tanto en los patrones de comportamiento de los costos relacionados con los procesos productivos, como a su medición y control.

En este sentido, las organizaciones necesitan contar con información veraz y oportuna que permita tomar las mejores decisiones en el momento preciso, con lo que mejorarían sus productos, sus procesos internos, sus actividades de valor, el rendimiento y eficiencia de los costos. Es así como, uno de los aspectos más importantes de las empresas es el buen manejo de la contabilidad de costos. De acuerdo con García (2013), “la contabilidad de costos es todo un sistema interrelacionado de información utilizado para registrar, controlar y analizar el comportamiento de los costos de producción, comercialización, administración y financiamiento” (p.7). Se puede señalar que es una herramienta especializada que contribuye al suministro de información útil a la gerencia, y representa una base de análisis para la adopción de estrategias de mercado acertadas.

Desde esta perspectiva, el cálculo de los costos para las empresas es de suma importancia, dado que estos son los que determinan mayoritariamente el grado de productividad y eficacia en la utilización de los recursos. Por lo tanto, un sistema de costos en una empresa es importante, ya que ayuda a identificar adecuadamente las normas y procedimientos que son necesarios, para determinar detalladamente los procesos productivos y utilizar esta información para la mejor toma de decisiones. Según lo señala Westreicher (2020), “el sistema de costos es el conjunto de métodos o procedimientos formales, técnicos y administrativos, que implementan las empresas para

controlar los costos. Esto, en los distintos procesos de la organización, es decir, en cada área o departamento” (p. 1).

Es importante acotar, que los sistemas de costos son procedimientos contables que con la identificación de los tres elementos del costo como: la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación dentro del proceso productivo, se puede lograr establecer un precio de venta real del producto elaborado, así se obtendrá un control de materiales, de productos terminados y del área administrativa. Por estas razones, la instrumentación de un sistema de costo debe ser capaz de medir adecuadamente el gasto del recurso invertido en la producción de un bien material, y de evidenciar las posibles desviaciones que pueden surgir entre lo que se ha gastado y lo que debía gastarse, y debe responder a la estrategia empresarial.

Dentro de este contexto, el estudio y análisis de los costos se convierte en un factor decisivo de la gestión financiera empresarial; por lo que se requiere que las organizaciones fijen estrategias efectivas de gestión, que les permita avanzar y hacerlas más competitivas y puedan incorporarse al acelerado crecimiento tecnológico, administrarse en situaciones de escasez, participar activamente en los mercados nacionales e internacionales, en definitiva, aprender a trabajar en un mundo cada vez más interrelacionado caracterizado por cambios vertiginosos y contextos turbulentos.

Así pues, las empresas manufactureras requieren de un sistema de costos que les proporcione información de cada uno de ellos y de los gastos que se encuentran involucrados en el proceso productivo y en la comercialización de los productos. Del mismo modo, las organizaciones de servicios deben tener un adecuado sistema de costos, que les permita identificar y tener información sobre diversos costos y qué sistema se ajusta más al tipo de servicio que brindan. Además, de determinar con precisión sus costos de producción, porque a partir de estos se fijará el nivel de entrada y medición de ganancias en la empresa.

Ahora bien, como acota Barros (2015), la base de un negocio gastronómico exitoso depende de muchos factores, uno de ellos es el control de sus costos, aprender a administrar todo esto requiere de un conjunto de elementos que son primordiales en un restaurante, los cuales son: los

materiales requeridos para la preparación de los platos, el personal que atiende a los comensales y aquellos gastos que apoyan el funcionamiento correcto del establecimiento. Cada uno de estos elementos debe tratarse con sumo cuidado, establecer procedimientos razonables, para así poder ahorrar gastos adicionales y transformarlo en ganancias para la empresa, además de tomar buenas decisiones a largo plazo.

Dentro de este marco, el suministro de alimentos y servicios, en todo momento, constituye la base de cualquier negocio gastronómico exitoso, por lo cual, la importancia de los costos en gastronomía radica en que ofrece información que es de utilidad para la toma de decisiones y control de actividades. Arce (2018), señala que los costos permiten conocer el valor de los inventarios. Asimismo, constituyen la base de los precios de venta de los productos/servicios, facilita la toma de decisiones, así como permite la planificación. Por esta razón, salvaguardar el control de estos costos y mantenerlos presupuestados es importante en esta época de competencia.

En este orden de ideas, estas empresas requieren de un cambio constante, para mantener una ventaja competitiva y así adaptarse exitosamente a las transformaciones del entorno. Por ello, se hace necesario establecer sistemas de control de costos para el manejo eficiente de las operaciones y para la fijación de sus precios. En el ámbito nacional Morillo (2018), comenta que en Venezuela los mecanismos de fijación de precios y los márgenes de ganancia, están regulados por un conjunto de leyes que buscan garantizar el acceso a la población en general. Asimismo, según Cifuentes et al. (2014) dichas regulaciones pretenden establecer los parámetros en la determinación de la estructura de costos de los productos y servicios para así determinar los precios justos.

En consecuencia, a las empresas venezolanas les corresponde adaptarse a los innumerables instrumentos normativos y legales implementados por el Estado venezolano. Tal es el caso, de la Ley Orgánica de Precios Justos que se hizo oficial el 23 de enero de 2014 con la publicación en la Gaceta N° 40.340. El objetivo fundamental de esta ley es alcanzar un balance que impulse el desarrollo económico sostenido. Del país. Por lo cual, tiene por objeto la determinación de precios justos de bienes y servicios, mediante el análisis de las estructuras de costos, la fijación del porcentaje máximo de ganancia y la fiscalización efectiva de la actividad económica y comercial,

a fin de proteger los ingresos de todos los ciudadanos.

Asimismo, esta ley busca garantizar a las empresas el equilibrio entre unos márgenes justos de rentabilidad, sostenibilidad de los procesos productivos y estímulos para la inversión privada. Visto de esta forma, a fin de dar cumplimiento a lo señalado en esta ley, las empresas han hecho que los propietarios, gerentes o directores tengan presente estos cambios y por consiguiente establezcan nuevas estrategias de adaptación para llevar a cabo las disposiciones legales y mantenerse en el mercado, no solo para competir con empresas del mismo ramo sino para evitar multas, sanciones o cierres de las mismas.

En concordancia con lo planteado, las empresas del sector gastronómico se ven en la necesidad de reevaluar sus costos y en consecuencia adecuar sus precios, esto con el fin de darle cumplimiento a la Ley Orgánica de Precios Justos para así evitar sanciones. Es así que, para garantizar el éxito económico, es necesario aprender a rentabilizar el negocio, saber cómo administrar los gastos y cómo controlar los costos, debido a que estos constituyen la base para determinar el valor de venta, por ende, el precio de venta al público de cada plato. Sin esta herramienta, será muy difícil determinar la rentabilidad o utilidad que nos generará el negocio. Sin embargo, en estas organizaciones, específicamente en el sector de los restaurantes persiste la asignación empírica de los precios de venta de los platos y bebidas que ofrecen al público en general. Por ende, se dificulta determinar la ganancia real obtenida, siendo esto importante para evaluar si el restaurante está generando ganancias o pérdidas en el curso de sus operaciones.

Para una mejor comprensión del problema, se puede mencionar el restaurante Caela Vzla que recientemente abrió sus puertas al público para finales del mes de enero del año 2022, dicha entidad actualmente se ubica en el Municipio Valencia del Estado Carabobo, y cuenta con una infraestructura donde funciona el área administrativa y la de operaciones. Se dedica principalmente a la venta de platos a la carta, comida rápida, bebidas, postres, entre otros.

El negocio actualmente no cuenta con un sistema de costos definido, que le permita conocer y calcular el costo real de producción y el margen de ganancia obtenido por cada plato elaborado. De igual forma, no posee un control sobre la mercancía y los costos que ésta genera para su

adquisición. Es decir, los gastos relacionados con la compra de los productos, como el precio de compra, los gastos de envío, los impuestos, etc, lo cual impide que se pueda establecer el precio de venta apropiado al momento de los cálculos.

Por otra parte, desde que la entidad comenzó sus operaciones, ha utilizado solo la contabilidad financiera, sin incorporar la contabilidad de costos, lo cual imposibilita la generación de datos útiles para la toma de decisiones gerenciales. Cabe destacar, que la contabilidad de costos es crucial para entender y controlar los costos asociados con la producción y venta de bienes y servicios. Al no contar con esta información detallada, el restaurante carece de la capacidad para identificar áreas de ineficiencia, calcular el costo real del menú, y establecer precios competitivos en el mercado. Esta deficiencia en la información puede limitar significativamente la capacidad de la empresa, para mejorar y alcanzar las metas financieras.

En correspondencia con lo mencionado anteriormente, se puede señalar que en la empresa Caela Vzla, resulta fundamental la implementación de un sistema de costos que facilite la planificación, el registro y el control de los mismos, en aras de satisfacer las necesidades específicas de la organización. Este sistema debe proporcionar información detallada para el uso interno de los gerentes, permitiéndoles mejorar la gestión, los procesos y la rentabilidad de la empresa, lo que garantizará que opere de forma óptima en el mercado. A partir de estas consideraciones, surgen las siguientes interrogantes:

- ¿Cuál es el proceso de producción del restaurante Caela Vzla?
- ¿De qué manera se pueden identificar los elementos del costo involucrados en la elaboración de los principales platos del restaurante Caela Vzla?
- ¿Cómo debe ser la estructura de costos para los principales platos del restaurante Caela Vzla?
- ¿Cómo sería un sistema de costos para el restaurante Caela Vzla que permita determinar correctamente el precio de venta de sus productos y establecer un margen de ganancia óptimo para el negocio

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Diseñar un sistema de acumulación de costos para el restaurante Caela Vzla, que permita determinar correctamente el precio de venta de sus productos y establecer un margen de ganancia óptimo para el negocio.

Objetivos específicos

1. Describir el proceso de producción del restaurante Caela Vzla.
2. Identificar los elementos del costo involucrados en la elaboración de los principales platos del restaurante Caela Vzla.
3. Elaborar la estructura de costos para los principales platos del restaurante Caela Vzla.
4. Proponer un sistema de acumulación de costos para el restaurante Caela Vzla, que permita optimizar los márgenes de ganancia y asegurar la rentabilidad del negocio.

Justificación de la investigación

El sector gastronómico venezolano requiere abordar la rentabilidad en la estructura financiera de los productos que ofrece (platos), esto permitirá desde una dimensión contable evaluar la rentabilidad y así tomar las decisiones en inversión y desarrollo del sector en una forma metódica y científica. Desde un punto de vista académico, se presenta ante la comunidad de investigadores una alternabilidad multidisciplinaria donde el soporte legal, empresarial, administrativo y contable en una metodología basadas en la comparación y análisis del servicio ofrecido, destacando la importancia de las ciencias contables para el fortalecimiento del sector gastronómico y así evitar alteraciones y la intromisión de factores ilegales que obstaculicen la prestación del servicio en el país.

En este contexto, la investigación teórica y las variables a evaluar, tales como el sistema de acumulación de costos y el margen de ganancia, serán analizadas desde una perspectiva académica. El objetivo es identificar con precisión cuál es el sistema de acumulación de costos

más adecuado para el restaurante, de manera que se pueda determinar el costo real de los platos ofrecidos y, al mismo tiempo, calcular el margen de ganancia exacto que genera el negocio.

Por otra parte, el trabajo de investigación servirá como una fuente confiable para futuras investigaciones realizadas en el área de costos, aplicada específicamente en el sector de los restaurantes. El sector gastronómico juega un papel importante en la economía del país, ya que constituyen una fuente generadora de ingresos, por ende, dicho sector debe preocuparse por una buena gestión empresarial, administrativa y contable, para el cumplimiento de las metas y los objetivos planteados.

www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Los estudios investigativos necesitan establecer aspectos teóricos que determinen la perspectiva de análisis que se utilizará para la indagación que se pretende, es decir, debe definirse el marco teórico referencial que oriente la investigación del problema. Sobre el marco teórico, Balestrini (2014) lo define como “el resultado de la selección de aquellos aspectos más relacionados del cuerpo teórico epistemológico que se asume, referidos al tema específico elegido para su estudio” (p. 91). De allí que, con el objetivo de sustentar teóricamente el problema, se hace referencia a los antecedentes de la investigación, se enuncian los enfoques teóricos derivados del paradigma definido y se definen los nuevos conceptos, reformulaciones de otros, clasificaciones y tipologías por usar, entre otros.

Antecedentes de la investigación

Los antecedentes de una investigación son definidos por Arias (2016), como “los estudios previos: trabajos y tesis de grado, trabajos de ascenso, artículos e informes científicos relacionados con el problema planteado, es decir investigaciones realizadas anteriormente y que guardan relación con el proyecto”. (p. 106). En ese sentido, se presentan los antecedentes que servirán como puntos de referencias para aclarar algunos conceptos y dar relevancia a los aspectos a tratar.

Primeramente, se tiene a Espín, G (2023) en la tesis *Ingeniería de menús basada en costos de producción, una herramienta para la rentabilidad de los restaurantes de I Tenedor Riobamba, estudio comparativo*, para la obtención del grado de Magíster en Gastronomía, de la Universidad Técnica del Norte, Ecuador. Planteó como objetivo general analizar los costos de producción de dos restaurantes de I tenedor para el mejoramiento de su rentabilidad mediante la matriz BCG (Boston Consulting Group) y la ingeniería de menús. La investigación fue diseñada con un enfoque mixto: cualitativo ya que ofrece la posibilidad de crear resultados basados en teorías o modelos mediante la revisión de la literatura. Así también, un modelo cuantitativo mediante la aplicación de la técnica de ingeniería de menús. Como técnica de recolección de datos,

se aplicó una entrevista mediante un cuestionario, el cual fue aplicado a una población conformada por 2 establecimientos de la ciudad con la finalidad de que se aplique de manera práctica en un entorno de restaurante.

Luego de analizar los resultados, se concluyó que en un restaurante es fundamental tener conocimiento integral de los costos que se involucran en el servicio, con la finalidad que se puedan tomar mejores decisiones y estrategias en cuanto al menú y con ello se pueda obtener crecimiento rentable en los restaurantes. Esta investigación se relaciona con el presente estudio, ya que es relevante presentar el método de ingeniería de menús y el método de costos de producción para fijar los precios de venta de una manera más precisa y de esta forma maximizar las ganancias con un conocimiento profundo de todos los costos operativos. En este sentido, presenta información útil para el manejo de los costos en un restaurante, sirviendo de marco referencial para la propuesta de un sistema de costos para el restaurante Caela Vzla.

Seguidamente, Eslava, Chacón y Parra (2022), desarrollaron un artículo científico: *Relación entre los niveles de conocimiento y gestión de los costos de producción de los gerentes del sector gastronómico colombiano*, publicado en Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación, 12 (1), 35-44. Adscrito al Centro de Investigaciones de la Universidad Libre, Colombia, Seccional Cúcuta. En esta investigación, se estudió la relación entre los niveles de conocimiento y gestión de los costos de producción con las variables socio-demográficas de los gerentes. A partir de un estudio cuantitativo, se aplicó un instrumento en la escala de Likert a un grupo de 21 empresas de la industria gastronómica, en San José de Cúcuta, Colombia. Las hipótesis se contrastaron a través de un análisis de varianza y de un análisis de correlación de Pearson.

Los resultados indican que existe una relación entre los conocimientos de los materiales directos con los años de antigüedad de los gerentes. Igualmente, existe correlación entre los conocimientos y la gestión de los costos de producción por parte de los gerentes. Por lo que se concluyó que los conocimientos y gestión de los costos de producción desempeñan un rol importante en el rendimiento económico - financiero, de las empresas del sector gastronómico estudiado. Esto implica que, en la medida que los gerentes profundizan su experiencia sobre los costos de producción, podrán identificar con precisión los elementos del costo de los diferentes

productos, asignando de forma eficiente los recursos económicos. La relación de este artículo con la presente investigación se basa en que proporciona información para estudiar los costos de producción desde el conocimiento de los gerentes de las empresas del sector gastronómico, lo cual permite establecer un sistema de costos acorde a los servicios que prestan y que contribuya a obtener el margen de rentabilidad acorde a lo establecido en las leyes venezolanas.

También se tienen a Jacome, J (2021), quién realizó un trabajo de grado titulado: *Implementación de un Sistema de Control de Inventarios y Costos para una Franquicia de Restaurantes en la Ciudad de Guayaquil (XYZ)*, presentado en la Escuela Superior Politécnica del Litoral, Ecuador. Previo a la obtención del título de Magister en Sistemas de Información Gerencial. El objetivo general consistió en implementar un sistema de control de inventarios para una franquicia de restaurantes, que permita a la organización controlar los costos e inventarios de manera sistematizada. Se empleó la metodología del desarrollo del proyecto en las diferentes fases de la implementación del sistema de costos e inventarios, describiendo las funcionalidades del sistema en base a los perfiles de usuarios manejados por la organización.

Se concluyó que, con la implementación del nuevo sistema de inventarios, fue necesario establecer ciertas políticas dentro de la franquicia de restaurantes XYZ (que cuenta con cinco sucursales en la ciudad de Guayaquil), para asegurar el éxito del sistema. En este sentido, la organización debió decidir qué tipo de costeo aplicar a sus productos, política que no podrá ser modificada en el futuro. Además, fue fundamental determinar qué departamento sería el responsable de mantener actualizados los costos de los productos y las actualizaciones en las recetas. Esta responsabilidad fue asignada al departamento de compras en colaboración con el departamento de contabilidad, quienes se encargarán de supervisar los controles pertinentes.

Esta investigación está estrechamente vinculada con el presente estudio, ya que ilustra cómo una gestión adecuada de un sistema de costos e inventarios actualizado garantiza la calidad y la precisión de la información, evitando modificaciones no autorizadas y asegurando que las funciones de los empleados se realicen de manera eficiente y oportuna. Este enfoque no solo permite un control más riguroso de los costos del servicio prestado, sino que también facilita la determinación del margen de ganancia adecuado, contribuyendo así al éxito sostenible del negocio.

Por otra parte, Toaquiza, B (2021) en su estudio *Costos de producción, fijación de precios y su incidencia en un margen de ganancia del centro experimental de la universidad técnica experimental de Cotopaxi, La Maná, período 2020*, para la obtención del grado académico de Magíster en Contabilidad y Auditoría, de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Ecuador. Plantea como objetivo general determinar los costos de producción, fijación de precios de productos que se produce el Centro Experimental de la U. T. C. extensión La Maná, para la correcta toma de decisiones en base a un margen de ganancia. Metodológicamente, se consideró una investigación de campo de tipo descriptiva. Como técnica de recolección de datos se empleó la observación directa y un cuestionario. La población estuvo conformada por 7 personas involucradas en la universidad.

A través de los resultados obtenidos, se concluyó que en la actualidad el centro experimental La Playita de la UTC extensión La Maná, se ve afectada en los procedimientos internos generados por la débil estructura de un sistema de costeo, además existe un alto desconocimiento en sí existiría o no un margen de ganancia por la producción establecida. Al respecto, se propuso una metodología para el cálculo de costos agropecuarios bajo el sistema de costeo por órdenes de producción, con el fin de conocer el costo de producción unitario y con ello poder asignar un precio de venta unitario, así como también identificar el punto de equilibrio. Esta investigación sirvió de basamento al marco teórico, ya que presenta información en cuanto a los sistemas de costos, lo cual permite definir los elementos y tareas o actividades que se deben desarrollar plenamente en la producción de un servicio o un producto, facilitando por demás, la información clara y objetiva que da paso a la toma de decisiones importante para la buena gestión de los costos de la organización

Asimismo, Cárdenas & Rodríguez (2018) en la tesis *Sistema de costos ABC para el servicio de restaurante del sanatorio de agua de Dios*, para la obtención del grado de Especialista en Gerencia de Proyectos, en la Corporación Universitaria Minuto de Dios, Colombia. Como objetivo general se tiene diseñar un sistema de costeo basado en las actividades para el servicio de restaurante en el Sanatorio de Agua de Dios. La investigación fue de tipo analítico, cuantitativo y descriptivo. También se utilizó la metodología de matriz DOFA y entrevistas con los líderes de las

áreas de contabilidad, almacén y alimentación.

Los resultados obtenidos, permitieron concluir que existen falencias en la composición y ejecución de los costos, al no reestructurar el proceso no se pueden identificar los costos reales. Es por ello, que se propone establecer una metodología que permita conocer el costo de venta del producto terminado, mediante la elaboración de un sistema de costos ABC. Esta investigación sirvió de referencia para la presente investigación, porque aporta los lineamientos necesarios para elaborar un sistema de costos para empresa en estudio, que le permita identificar, medir y analizar los diversos elementos de los costos, lo que genera información acerca de la gestión económica de la empresa.

Bases teóricas

De acuerdo con Arias (2016), las bases teóricas “comprenden un conjunto de conceptos y proposiciones que constituyen un punto de vista o enfoque determinado, dirigido a explicar el fenómeno o problema planteado” (p 14). Esta sección puede dividirse en función de los tópicos que integran la temática tratada o de las variables que serán analizadas, las cuales se presentan a continuación.

Contabilidad

La contabilidad es el proceso de registrar, analizar e interpretar de manera sistemática la información financiera de una entidad y tiene como fin establecer el balance de ingresos y egresos. De acuerdo a Zapata (2016) indica que la contabilidad es “un sistema de información que mide las actividades de las empresas, procesa esta información en estados y comunica los resultados a los tomadores de decisiones” (p. 7). Por lo que se puede decir, que es una herramienta eficaz para las empresas que, mediante un proceso metódico de registro de transacciones, obtiene resultados de un determinado periodo para conocer la situación financiera, permitiendo a los dirigentes de las organizaciones tomar decisiones y a su vez se considera un instrumento útil dentro de las organizaciones. Ayudando al mejor manejo del control de las cuentas.

Por otro lado, Bravo (2015) menciona que la contabilidad es “importante porque se basa en registros que proporciona información que es de gran ayuda para el hombre de negocios, proporciona datos financieros que sirven para planificar el futuro de la empresa, controla sus operaciones y prepara sus informes financieros” (p.24). La contabilidad hoy en día se considera primordial e importante dentro de cualquier organización ya que a través de la aplicación y de su proceso sistemático permite obtener información financiera del giro del negocio, y se obtienen informes financieros que reflejan la realidad de la empresa, o de ser el caso de pequeñas les permite llevar registros diarios de sus actividades para mejorar su administración.

Contabilidad de Costos

Según Horngren y Foster (2017) la contabilidad de costos “proporciona información para la contabilidad administrativa y para la contabilidad financiera. Por lo tanto, mide, analiza y reporta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquisición o uso de los recursos dentro de una organización” (p. 4). Es decir, que proporciona información relevante para las demás áreas financieras de una organización de manera de acercar las acciones gerenciales a los objetivos estratégicos propuestos.

La contabilidad de costos es la base de toda empresa o asociación debido a su relacionamiento con la contabilidad financiera quienes emiten informes externos en base de la contabilidad administrativa quien expone información interna además por medio de los costos se puede controlar la producción reconociendo valores reales. Asimismo, para Gutiérrez (2016) “es una subdivisión de la contabilidad general, que permite a las empresas de tipo industrial identificar, estimar, acumular, asignar, establecer control, estudiar, analizar e informar los valores que corresponden a costos de producción, distribución, administración y financiamiento” (p. 73).

Por otra parte, de acuerdo a Puentes (2015), la contabilidad de costos, además, está enmarcada en una serie de conocimientos que suelen derivarse en instrumentos “estos instrumentos tienen como propósito la estimación de los materiales, al igual que los desembolsos por personal y finalmente otras erogaciones que no se encuentran directamente relacionados con el proceso productivo” (p. 37). Se puede señalar, que proporciona la dirección de costo total de fabricar un

producto o suministrar un servicio. La gerencia solo puede ejercer un control efectivo teniendo a su disposición inmediatamente las cifras detalladas del costo de los materiales, la mano de obra y la carga fabril, así como los gastos de ventas y de administración, de cada producto.

Entre los principales objetivos que persigue la aplicación de la contabilidad de costos en el ámbito empresarial, de acuerdo a Cerezo (2017) son: “la determinación del precio unitario de ventas de los productos, así como incrementar al máximo la capacidad productiva por clase de artículos. También ejercer control sobre los inventarios de productos terminados y en proceso y la minimización de costos” (p. 33). La contabilidad de costos conduce al incremento de las utilidades del ejercicio contable, porque los datos oportunos permiten tomar decisiones correctas encaminadas a reducir los costos.

Costos

Según Horngren y Foster (2017). definen al costo: “como el recurso que se sacrifica o se pierde para lograr un objetivo específico. Por lo general, se mide como el importe monetario que se debe pagar para adquirir bienes y servicios” (p. 28). Dicho en otras palabras, el costo es el esfuerzo económico (el pago de salarios, la compra de materiales, la fabricación de un producto, la obtención de fondos para la financiación, la administración de la empresa, etc.) que se debe realizar para lograr un objetivo operativo. Cuando no se alcanza el objetivo deseado, se dice que una empresa tiene pérdidas.

Asimismo, García (2019) define el costo como “el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen a cambio de bienes o servicios que se adquieren. En el momento de la adquisición se incurre en el costo, lo cual puede originar beneficios presentes o futuros”. (p. 9). De igual forma, Rincón et al. (2019) señala que “Los costos son las inversiones que se realizan con la expectativa de obtener beneficios presentes y/o futuros” (p. 24). Por lo tanto, reconocer los costos de una actividad es reconocer el monto de la inversión realizada.

En el momento de la adquisición, el costo en que se incurre es para lograr beneficios presentes o futuros. Los autores antes referidos, coinciden en que el costo es el valor sacrificado para adquirir bienes y servicios realizados mediante sus operaciones, con el motivo de obtener una ganancia o

utilidad, pero difiere a lo que se refiere a la finalidad del costo como gasto.

Por otra parte, la Federación de Colegios de Contadores Públicos de Venezuela (FCCPV, 2022) basándose en los principios contables generalmente aceptados (PCGA), las Normas Internacionales de Contabilidad (NIIF) y las directrices emanadas de la FCCPV a través de sus publicaciones y eventos académicos, se puede construir una definición integral de costos que se ajuste al contexto venezolano. En términos contables, los costos representan el valor monetario de los recursos consumidos o sacrificados para obtener un beneficio económico en el futuro. Estos recursos pueden ser materiales (materias primas, mano de obra directa, etc.), inmateriales (servicios, investigación y desarrollo) o financieros (intereses, impuestos). A su vez, señala que los aspectos claves son:

- **Valor monetario:** Los costos siempre se expresan en términos de dinero, lo que permite su comparación y agregación.
- **Recursos utilizados:** Se refiere a todos los elementos necesarios para llevar a cabo un proceso productivo, desde la materia prima hasta la energía consumida.
- **Producción de bienes o servicios:** Los costos están directamente relacionados con la generación de valor para la empresa, ya sea a través de la fabricación de productos o la prestación de servicios.

Gasto

De acuerdo con NIIF para las PYMES—2015 los define:

Los gastos son los decrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo contable, en forma de salidas o disminuciones del valor de los activos, o bien de por la generación o aumento de los pasivos, que dan como resultado decrementos en el patrimonio, y no están relacionados con las distribuciones realizadas a los propietarios de este patrimonio. (p.78).

El reconocimiento de un gasto tiene lugar como consecuencia de una disminución de los recursos de la empresa, y siempre que su cuantía pueda valorarse o estimarse con fiabilidad. Por lo tanto, conlleva el reconocimiento simultáneo o el incremento de un pasivo, o la desaparición o disminución de un activo y, en ocasiones, el reconocimiento de un ingreso o de una partida de

patrimonio neto. En la misma definición de gastos incluye tanto las pérdidas como los gastos que surgen en las actividades ordinarias de la entidad:

1. Los gastos que surgen de la actividad ordinaria incluyen, por ejemplo, el costo de las ventas, los salarios y la depreciación. Usualmente, toman la forma de una salida o disminución del valor de los activos, tales como efectivo y equivalentes al efectivo, inventarios o propiedades, planta y equipo.
2. Las pérdidas son otras partidas que cumplen la definición de gastos y que pueden surgir en el curso de las actividades ordinarias de la entidad. Si las pérdidas se reconocen en el estado del resultado integral, habitualmente se presentan por separado, puesto que el conocimiento de estas es útil para la toma de decisiones económicas.

Clasificación de los costos

No existe una clasificación específica y exhaustiva desarrollada por la FCCPV, sus lineamientos se basan en las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) y en las prácticas contables generalmente aceptadas. La clasificación de los costos es fundamental para la toma de decisiones empresariales y para la elaboración de los estados financieros. Los criterios más comunes utilizados son:

1. Según su naturaleza:

- **Costos directos:** Aquellos que pueden identificarse y asignarse de manera específica a un producto, proceso o servicio. Ejemplos: materia prima directa, mano de obra directa.
- **Costos indirectos:** Aquellos que no pueden ser asignados directamente a un producto, proceso o servicio, y se distribuyen a través de bases de asignación. Ejemplos: alquiler de fábrica, depreciación de maquinaria, sueldos de supervisores.

2. Según su comportamiento:

- **Costos variables:** Varían en proporción directa al volumen de producción o ventas. Ejemplos: materia prima directa, comisiones por ventas.

- **Costos fijos:** Permanecen constantes dentro de un rango relevante de actividad, independientemente del volumen de producción o ventas. Ejemplos: alquiler, seguros, salarios de personal administrativo.
- **Costos semi-variables:** Tienen un componente fijo y un componente variable. Ejemplos: servicios públicos (una parte fija y otra variable según el consumo).

3. Según su función:

- **Costos de producción:** Relacionados directamente con la fabricación de productos.
- **Costos de comercialización:** Asociados a la venta de los productos.
- **Costos de administración:** Relacionados con la gestión general de la empresa.

De acuerdo con Ramírez, (2018) dentro de la clasificación de los costos se encuentran los siguientes:

Con relación a la función en la que se originan:

1. Costos de producción: Son los que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados. Se subdividen en los siguientes elementos:

- **Costos de materia prima:** El costo de materiales integrados al producto.
- **Costos de mano de obra:** Es el costo que interviene directamente en la transformación del producto.
- **Costos indirectos de fabricación:** Son los costos que intervienen en la transformación de los productos, con excepción de la materia prima y la mano de obra directa.

2. Costos de distribución o venta (gastos): Son los que incurren en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el consumidor final; por ejemplo, publicidad, comisiones a vendedores, sueldos del personal de departamento de venta, estudios de mercadotecnia, etcétera

3. Costos de administración (gastos): Son los que se originan en el área administrativa. Por ejemplo, los sueldos del personal administrativo, los gastos generales de oficina como: teléfono y energía eléctrica, etcétera

4. **Costos financieros (gastos):** Son los que se originan por el uso de recursos ajenos, que permiten financiar el crecimiento y desarrollo de las empresas. El mejor ejemplo de este tipo de costos es el gasto por interés que tiene una compañía por los créditos que se le han otorgado

Con relación a su identificación con una actividad, departamento o producto Directos e indirectos:

1. **Costos directos:** Son los que se identifican plenamente con una actividad, departamento o producto. En este concepto se cuenta el sueldo correspondiente a la secretaria del director de ventas, que es un costo directo para el departamento de ventas; la materia prima es un costo directo para el producto, etcétera.

2. **Costos indirectos:** Es el que no se puede identificar o cuantificar plenamente con una actividad determinada. Por ejemplo, la depreciación de la maquinaria o el sueldo del director de producción respecto al producto; la clasificación de un costo como directo o indirecto está en función de la actividad que se analiza, y, por lo tanto, un determinado costo puede ser en ocasiones directo, y en otras indirectos; Por ejemplo, el sueldo de un gerente de producción es directo para los costos del área de producción, pero indirecto para el producto.

Con relación a su comportamiento respecto al volumen de producción o venta de artículos terminados:

1. **Costos variables:** Son los que varían en forma directamente proporcional con las unidades producidas o vendidas; es decir, conforme aumentan la producción o las ventas, los costos variables aumentan en la misma proporción

2. **Costos fijos:** Permanecen constantes dentro de un rango específico de producción y en un determinado periodo; es decir, no importa si se produce o se vende una unidad o cien, los costos fijos siempre serán los mismos. Dentro de los costos fijos existen dos categorías:

- **Costos fijos discrecionales:** Son aquellos que son susceptibles de ser modificados, por ejemplo, los sueldos y salarios

- **Costos fijos comprometidos:** Son los que no aceptan modificaciones, por lo cual también son llamados costos sumergidos. En esta última categoría entraría la depreciación de la maquinaria y contratos de arrendamiento a largo plazo

3. Costos semivARIABLES: Son los que tienen una parte fija y una variable en diferentes rangos de operación; se mantiene fijo hasta un determinado nivel de producción, pasado este nivel los costos cambian, Por ejemplo, son los servicios públicos como electricidad y teléfono, que cobran una cuota fija por servicio más un costo variable por uso del servicio

Con relación al tiempo en que fueron calculados:

1. Costos históricos: Son los que se produjeron en determinado período: los costos de los productos vendidos o de los que se encuentran en proceso. Esta categoría es de gran ayuda para predecir el comportamiento de los costos en el futuro. Como ejemplos de ellos podemos mencionar el valor histórico de activos reflejados en el balance general, o los costos y gastos que se muestran en el estado de resultados.

2. Costos predeterminados: Son los que estiman con base estadística y se utilizan para elaborar presupuestos; por ejemplo, el costo de ventas presupuestado basado en la estimación de ventas para el año próximo Son aquellos que se calculan antes o durante el proceso de producción o del periodo contable; se pueden basar en pronósticos o suposiciones numéricas y en tendencias históricas de costo, etc., también pueden fundamentarse en estudios científicos de calidad, productividad y eficiencia

De acuerdo con García (2019) se clasifican de acuerdo como van ocurriendo los procesos de operación, para esto se hace una división desde la inversión que se realiza para iniciar la empresa u organización, la producción y distribución del producto, hasta que se efectúa la venta del producto. los clasifica de la siguiente manera:

Según la función en que se incurre:

a) Costos de producción: Son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Esencialmente son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos

b) Costos de distribución: Son los que incurren en el área que se encarga de llevar los productos terminados, desde la empresa hasta el consumidor.

c) Costos de administración: Son los que se originan en el área administrativa, o sea, los relacionados con la dirección y manejo de las operaciones en general de la empresa.

d) Costos financieros. Son los originados por la obtención de recursos ajenos que la empresa necesita para su desenvolvimiento.

Por su identificación:

a) Costos directos: Son los que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas.

b) Costos indirectos: Son los que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas.

De acuerdo al periodo en que se lleva al estado de resultados:

a) Costo del producto o costos inventariables: Son aquellos relacionados con la función de producción, se incorporan a los inventarios de materia prima, producción en proceso de artículos terminados, reflejándose como activo dentro del balance general. Los costos del producto se llevan al estado de resultados, en la medida en que los productos elaborados se venden, afectando el costo de artículos vendidos (costo de producción de lo vendido).

b) Costos del periodo o costos no inventariables: Son los que se identifican en intervalos de tiempo, no con los productos elaborados. Se relacionan con las funciones de distribución y administración que conducen al estado de resultados, en el periodo en el cual se incurren.

Atendiendo al comportamiento de los costos:

a) Costos fijos: Son los que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, y no tienen nada que ver con los volúmenes de producción o venta.

b) Costos variables: Son los que, cuya magnitud, cambia en razón directa al volumen de las operaciones realizadas.

c) Costos semifijos, semivARIABLES o mixtos: Son aquellos que tienen elementos tanto fijos como variables.

Según el momento en que se obtienen los costos:

a) Costos históricos: Son los que se determinan con posterioridad a la conclusión del periodo de producción, esto se genera antes y se determinan después.

b) Costos predeterminados: Son los determinados con anterioridad al periodo de costos o durante el transcurso de este.

Con relación a su inventario: De acuerdo con Navarro (2018), estos pueden ser:

1. Costos totales: El costo total corresponde a la totalidad de los costos implicados para conocer o determinar el costo de sus productos o servicios. Esto quiere decir que si se quisiera analizar los costos totales de un producto, se tendría que conocer los costos totales de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

2. Costos unitarios: El costo unitario permite determinar el costo por una unidad de un producto o servicio, es decir que, al analizar este tipo de costo, se podrá determinar cuánto cuesta en materia prima, en mano de obra y en costos indirectos de fabricación a nivel unitario

Elementos del costo

En la contabilidad de costos se divide en tres grandes grupos que son mano de obra directa o indirecta dependiendo el grado de la necesidad de la elaboración de un bien en materia prima y los costos indirectos de fabricación

A. Materia prima

De acuerdo con García (2020) “Son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados”. (p, 16). Asimismo, Guerra (2017) señala que se identifica cuantitativamente dentro del producto y “puede tratarse de bienes en estado primario o que han pasado por alguna modificación, y como resultado del proceso productivo se obtiene un nuevo bien que será puesto a disposición de los consumidores” (p. 71). La materia prima ayuda en la producción de forma significativa, ya que es el material principal o necesario para la elaboración de dicho producto, puede que la materia prima sea un material directo para la producción. puede dividirse en materiales directos e indirectos, de la siguiente manera

1. Materia prima directa: Alvarado (2017) indica que son aquellos productos naturales o previamente procesados que servirán para elaborar otros productos o servicios con características poca o muy distinta al de los materiales utilizados. (p. 74). En la fabricación de un producto intervienen varios materiales, al habla de directos se hace énfasis en aquellos que forman parte. La materia prima directa es aquella se forma parte esencial de los productos elaborados y es claramente identificable en el mismo, es un tipo de material que debe someterse a transformación para que forme parte al producto elaborado.

2. Materia prima indirecta: La materia prima indirecta se identifica como parte del desarrollo de un producto y su proceso de construcción, por ello, Sinisterra et al. (2017) “son aquellos que no se pueden identificar claramente con el producto, pero que son necesarios para su elaboración; es importante añadir que según el proceso productivo y el bien que se espera conseguir el material puede cambiar de grupo” (p. 78). Del mismo modo, Cerezo (2017) menciona que están descritos

en la participación del producto y material “infiere que se trata de las sustancias destinadas a transformación, a diferencia del grupo de materiales descrito su participación no resulta determinante, sino que se define como complementaria,” (p. 32). La materia prima indirecta es aquella que no se pueden identificar claramente para la elaboración de los elementos, pero a la vez son necesarios, por lo tanto, no puede ser considerada y contabilizada dentro del grupo.

B. Mano de obra

La mano de obra es fundamental para la elaboración de los bienes ya que es el esfuerzo físico o mental que se emplea una persona que se aplica para la elaboración del producto y se debe considerar aquellos que nos ayudan de forma directa e indirecta. Sinisterra et al. (2017) señala que la mano de obra representa “el esfuerzo del trabajo humano que se aplica en la elaboración del producto. La mano de obra, así como la materia prima se clasifica en mano de obra directa e indirecta” (p. 85). Se identifican los sueldos de los trabajadores por el tiempo en que estos están vinculados a las labores propias de transformación o modificación de la materia prima y los materiales directos utilizados en la elaboración de los materiales.

Por otra parte, Cárdenas (2016), menciona que la mano de obra es el segundo elemento del costo y representa el pago del esfuerzo humano para transformar la materia prima en un producto terminado. (p. 9). Mientras, Govea y Urdaneta (2019), afirman que es el esfuerzo físico o mental relacionado con los trabajadores que intervienen directa e indirectamente en la transformación de la materia prima en producto terminado o en la prestación de un servicio (p. 91). Se puede señalar, que la mano de obra es la erogación cancelada por la empresa hacía el trabajador que se encuentra involucrado en un proceso productivo para elaborar un producto o en un proceso de prestación de servicio.

1. Mano de obra directa: La mano de obra directa es la que se utiliza directamente en la fabricación del producto y se identifica con factibilidad, que comprende principalmente en el salario de los trabajadores que realizan las actividades en las cuales se pueden identificar o cuantificar para obtener un producto terminado. Según lo señala Veliz y Culcay (2020) "es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos

terminados. (p. 68). Asimismo, la mano de obra directa es conocida como el esfuerzo del personal directamente relacionado con la producción del producto o la prestación del servicio. Ahora bien, Rincón et al. (2019) destacan que la mano de obra directa es la fuerza laboral que está físicamente relacionada con el proceso de fabricación del producto. (p. 45). Después de lo planteado, se puede decir, que la mano de obra directa constituye el esfuerzo laboral que aplican los trabajadores que están físicamente relacionados con el proceso productivo, sea por acción manual u operando una máquina. Son los costos laborales que pueden ser físicamente asignados a la producción a la producción de bienes o prestación de servicios y pueden ser asignados sin dificultad al costo del producto.

2. Mano de obra indirecta: Rincón et al. (2019) expresan que es aquella está ubicada en la fábrica, pero razonablemente no se puede asociar al proceso productivo, porque no está físicamente relacionada con el proceso del producto. Igualmente, el autor Hoyos (2017), establece que es el pago por el trabajo realizado por personal que no está directamente transformando el material, pero que es indispensable para poder llevar a cabo este proceso de modo eficiente. (p. 58). Se puede decir, que la mano de obra indirecta es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación.

C. Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos son el tercer elemento de los costos, estos se encuentran conformados por los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y todos los demás gastos que no pueden ser identificados ni relacionados directamente con el proceso productivo. Sobre este punto, los autores Govea y Urdaneta (2019), los definen como el conjunto de desembolsos o cargos indirectos que por su categoría no permiten ser pesados, medidos o contados. (p. 123). Cabe considerar por otra parte, a los autores Rincón et al. (2019) quienes afirman que los costos indirectos, son todos los costos asociados con la fabricación de los productos, a excepción de los materiales directos, el personal y los servicios directos. (p. 41). De acuerdo con lo expuesto, los costos indirectos comprenden todos los costos asociados con la fabricación de los productos, con la excepción de la materia prima directa y la mano de obra directa.

Costos indirectos de fabricación reales

También conocidos como costos históricos, porque se los registra después de haber realizado la transacción. De acuerdo con Arias et al. (2010), los costos indirectos de fabricación reales “se pueden conocer para toda la fábrica, pero no pueden ser identificados para cada departamento” (p. 79). En este sentido, son aquellos gastos incurridos en un período específico que son necesarios para el proceso productivo, pero que no pueden ser atribuidos directamente a un producto o a un departamento específico. A diferencia de los costos indirectos presupuestados, los costos reales son los gastos efectivamente registrados en la contabilidad al final del período.

Costos indirectos de fabricación estimados

Los costos estimados, según Molina et al. (2019), son aquellos costos “en los que la organización toma como referencia sus anteriores resultados. Es decir que los costos estimados, indican lo que puede costar la fabricación de un producto y que al final es necesario ajustar al costo real o histórico” (p. 15), lo que causa discrepancias en las comparaciones, las mismas que obligan a buscar el porqué de esas diferencias. Desde el análisis de los costos estimados, de acuerdo a lo señalado por Giménez et al. (2015), “se hace referencia a una doble consideración temporal, donde las variables del sistema de costos pueden ser captadas, medidas y representadas en concordancia con los valores reales o históricos o de acuerdo con los valores estándar o predeterminados” (p. 207).

Diferencia entre los costos indirectos de fabricación estimados y reales

Con base en lo expuesto por los autores respecto a los costos indirectos de fabricación, se detallan a continuación las discrepancias entre los costos estimados y los costos reales. Estas diferencias se presentan de manera concisa en la siguiente tabla.

Cuadro 1

Diferencias entre los costos indirectos de fabricación estimados y reales

Costos indirectos de fabricación reales	Costos indirectos de fabricación estimados
Son los gastos reales incurridos.	Son una estimación basada en datos históricos y supuestos futuros.
Se registran en la contabilidad al final del período.	Se establecen al inicio del período y se utilizan como base para la asignación de costos
Se utilizan para evaluar la precisión de las estimaciones y para analizar las variaciones de costos.	Se usan para calcular el costo de los productos durante el período.

Fuente: elaboración propia (2024)

Tasa predeterminada

Para Govea y Urdaneta (2019) “la tasa de aplicación de los gastos indirectos de fabricación, se fija por unidad de actividad estimada en alguna base llamada actividad del denominador” (p. 130), y su fórmula es:

T: CIFP/NPP

T= tasa

CIFP= Costos indirectos de fabricación presupuestado

NPP= Nivel de producción presupuestado

Para calcular la tasa predeterminada de los costos indirectos de fabricación, se dividen los costos indirectos presupuestados para un periodo entre la base presupuestada o nivel de operación presupuestado, para ese mismo periodo.

Métodos de asignación de los Costos Indirectos a los Productos

Govea y Urdaneta (2019) indican que la base de cálculo puede determinarse mediante varios métodos, que incluyen la asignación según las unidades producidas, la mano de obra directa, el costo de las horas de mano de obra directa, el costo de los materiales directos, el costo primo y las horas máquina.

- **Con base en unidades producidas**

Este método se aplica esencialmente en aquellas empresas que producen un solo artículo. Mediante la siguiente fórmula:

$$t = \frac{CIFP}{UP \text{ (unidades presupuestadas)}}$$

Para calcular la tasa de los costos indirectos es necesario conocer primero los costos indirectos (fijos y variables) presupuestados para el periodo. Antes de presupuestar estos costos se requiere calcular con anticipación el volumen de ventas y de producción esperado.

- **Con base en las horas de mano de obra directa**

Se obtiene una tasa expresada en bolívares por hora de mano de obra directa presupuestada, mediante la aplicación de la siguiente fórmula:

$$t = \frac{CIFP}{\text{Horas MODP}}$$

Horas MODP = horas de mano de obra directa presupuestada.

- **Con base en el costo de las horas de mano de obra directa**

Bajo este método, uno de los más antiguos y más utilizados en la empresa de transformación,

la tasa predeterminada de costos indirectos se obtiene mediante la siguiente fórmula expresada en porcentaje:

$$t = \frac{CIFP \times 100}{\text{Costo de la MODP}}$$

Costos MODP = costo de las horas de mano de obra directa presupuestada.

- **Con base en el costo de los materiales directos**

La tasa que se obtiene bajo este método se expresa también en porcentaje mediante la siguiente fórmula.

$$t = \frac{CIFP \times 100}{CMDP}$$

CMDP: costo estimado del material directo a utilizar.

- **Con base en el costo primo**

La denominación de costo primo es la suma de los dos primeros elementos del costo, es decir, los materiales directos y la mano de obra directa. La fórmula para calcular por ese método la tasa predeterminada es la siguiente:

$$t = \frac{CIFP \times 100}{CPrP}$$

CPrP = costo primo presupuestado

Este método lo aplican aquellas empresas que consideran que los costos indirectos de fabricación varían de acuerdo con los materiales directos y la mano de obra directa, y en forma homogénea.

- **Con base en las horas máquina**

Es un método muy utilizado en la industria, debido a que quienes lo emplean estiman que los costos indirectos varían de acuerdo con el tiempo y con las máquinas empleadas. La fórmula para calcular la tasa predeterminada de los costos indirectos mediante este método es la siguiente:

$$t = \frac{CIFP}{HMP}$$

HMP = horas máquina presupuestadas

Proceso de producción

Según lo señala Santos (2023), “un proceso productivo contempla el conjunto de operaciones que una empresa debe realizar con el fin de ofrecer un bien, un servicio o un producto” (p. 1). Este concepto abarca la totalidad de los procedimientos necesarios para transformar un recurso, una idea o una materia prima en el resultado final que la empresa ofrece al mercado. En este contexto, el proceso productivo se concibe como un sistema que utiliza recursos para transformar entradas—tales como materia prima e información—en salidas que poseen un mayor valor, como productos o servicios.

A partir de esta definición, es fundamental reconocer que el proceso productivo requiere la coordinación efectiva de diversos elementos, que incluyen tecnología, capital humano y gestión de la cadena de suministro. Cada uno de estos componentes desempeña un papel crucial en la eficiencia del proceso. Por consiguiente, cualquier fallo en uno de ellos puede comprometer no solo la calidad del producto final, sino también la capacidad de la empresa para satisfacer las expectativas del mercado.

Además, es esencial destacar que la gestión de la calidad dentro del proceso productivo es vital para garantizar que los productos o servicios cumplan con los estándares requeridos y, por ende, satisfagan las expectativas de los consumidores. En este sentido, la detección y la corrección de desviaciones en el proceso productivo, contribuye a mantener la confianza del cliente y, además, fortalece la reputación de la empresa en un entorno competitivo.

Huertas et al. (2017) definen un proceso como “un conjunto de acciones que incluyen planear, organizar, dirigir, coordinar y controlar, las cuales son etapas fundamentales que los gerentes o administradores deben seguir para alcanzar sus objetivos” (p. 8). Este enfoque es esencial en el ámbito de la producción, donde un proceso productivo comprende las operaciones que una empresa debe ejecutar para ofrecer bienes, servicios o productos al mercado. En este sentido, el proceso abarca todas las actividades necesarias para transformar un recurso, una idea o una materia prima en el resultado final que se presenta a los consumidores.

Por otro lado, Santos (2023) complementa esta perspectiva al señalar que “un proceso productivo contempla el conjunto de operaciones que una empresa debe realizar con el fin de ofrecer un bien, un servicio o un producto” (p. 1). Esta transformación no solo requiere de una adecuada planificación y ejecución, sino también de la integración de distintos elementos, como la tecnología, el capital humano y la gestión de la cadena de suministro. La interrelación y coordinación efectiva de estos componentes, son esenciales para garantizar la eficiencia del proceso. Así, un fallo en cualquiera de ellos puede afectar no solo la calidad del producto final, sino también la capacidad de la empresa para satisfacer las expectativas del mercado.

Fases del proceso de producción

Según lo señala Puentes (2022), “todo proceso de producción, sin importar su escala o el tipo de productos que se obtengan, continúa evolucionando y adaptándose a las nuevas tecnologías y necesidades del consumidor” (p. 1). Es así, como cualquier proceso productivo se compone a grandes rasgos, de tres fases o etapas determinadas:

- **Etapa analítica o de acopio:** El circuito productivo inicia cuando se recogen las materias primas y se las agrupa para su transformación. De acuerdo a Puentes (2022) “ en esta etapa lo que se busca es conseguir la mayor cantidad de materia prima al menor costo, tomando en cuenta también los costos de transporte y almacén”. (p. 1). Luego la materia prima se descompone en partes más pequeñas, de acuerdo a las necesidades puntuales del proceso de producción. Durante esta fase, se intenta conseguir la mayor cantidad de materia prima posible para descomponerla en partes más pequeñas y así poder transportarla y almacenarla más

fácilmente. Se establece además el objetivo de producción a alcanzar.

- **Etapa de síntesis o de producción:** En esta etapa la materia prima es sometida a diversos procesos físicos, químicos e industriales para obtener finalmente un producto único, distinto. Esta etapa, según lo señala Pérez (2021) “también se caracteriza por el montaje de las existencias como tal y por ello resulta fundamental llevar a cabo labores de monitorización, control y acompañamiento para que los resultados sean los que hemos planificado al inicio del proceso de producción” (p. 2). La supervisión de dichos procesos implica estándares de calidad y control. En este punto, es esencial mantener y controlar los estándares de calidad, mediante un trabajo de observación del entorno. Esto permitirá anticipar cambios u obstáculos y poder trazar un plan de actuación, que nos permita continuar y alcanzar los objetivos de producción.
- **Etapa de acondicionamiento o de procesamiento:** Según Puentes (2022) “una vez obtenido el producto, se lo adecúa a las necesidades del cliente, preparándolo para su ingreso al circuito comercial, ya sea definitivo o intermedio (para servir de insumo a nuevos procesos productivos)” (p. 2). En esta fase se comprende la transportación, el almacenamiento y el control del producto respecto a los estándares de calidad que demanda el cliente.

Tipos del proceso de producción

De acuerdo a Puentes (2022), “todo proceso de producción involucra una serie de pasos intrínsecamente relacionados con el tipo de producto final (p. 1). Indica que existen hasta cuatro tipos de procesos de producción

- **Producción por proyectos o bajo pedido:** Según Puentes (2022) “este tipo de procesos fabrican un producto exclusivo e individualizado, es decir, que cada organización u empresa dispondrá de un proceso productivo específico de acuerdo a lo que produce y cómo (p. 1). Es el tipo de proceso usual en la industria de la construcción de viviendas, por ejemplo.
- **Producción por lotes o discontinua:** Miguel (2024) indica que “en este tipo de proceso, los productos se fabrican en lotes o grupos, en lugar de fluir continuamente como en el proceso en

línea. Cada lote pasa por todas las etapas del proceso antes de pasar al siguiente (p. 2). Se identifica porque fabrica un lote pequeño de productos diferentes, semejantes entre sí, ya que son producidos de un modo parecido, a través de tareas que no difieren demasiado hasta algún momento de la cadena productiva. Es generalmente el tipo de producción de las etapas iniciales de ciertos productos de consumo, como en la industria de tintas y pinturas, en que se produce un color primero que el otro.

- **Producción artesanal:** Aquella que fabrica productos diversos, de pieza más o menos única, poco uniforme, producidos en lotes mucho más pequeños y generalmente destinados a un público especializado u ocasional. Prieto (2024) señala que “este método se centra en preservar las técnicas ancestrales y los conocimientos transmitidos en el tiempo, generando una conexión única entre el creador y el producto final” (s/p). La producción artesanal se aprecia por su autenticidad, calidad artística y el respeto a la tradición y la cultura. Este enfoque tradicional de fabricación se trata de la elaboración manual de bienes o servicios de forma individual, cuidadosa y personalizada, sin la intervención masiva de maquinaria industrial.
- **Producción en masa:** Puentes (2022) indica que se denomina así a “la manufactura de productos idénticos que se lleva a cabo en una línea de fabricación. Este proceso implica el ensamblaje de varios componentes individuales, y es frecuente que en parte de las tareas exista una ayuda automatizada” (p. 3). Se trata de un proceso altamente mecanizado y automatizado, que utiliza tecnología moderna y un alto número de trabajadores, para fabricar una gran cantidad de productos similares entre sí, o sea, uniformes y serializados, a un costo bastante bajo y en una cantidad de tiempo muy breve. Este es el tipo de producción de la mayoría de los objetos de consumo cotidiano, como los enlatados.
- **Producción continua:** A una escala aún mayor que la producción en masa, la producción continua fabrica por lo general insumos intermedios para alimentar otras industrias, por lo que sus productos son bastante homogéneos y las etapas de transformación de los insumos muy semejantes entre sí. Prieto (2024) indica que es “un tipo de producción que sirve para generar, principalmente, insumos intermedios destinados a abastecer a otras áreas industriales. De esta manera, la producción continua permite elaborar una gran cantidad de productos idénticos y homogéneos, durante las 24 horas del día.” (s/p). Por lo tanto, es importante, llevar un control

acerca de la elaboración de los productos a fin de avalar la actividad de la empresa, así como cumplir con los compromisos al cliente en tiempo y forma, y lograr la optimización de tiempos y costos de fabricación.

Sistema de acumulación de costos

Los sistemas de acumulación de costos fijan las pautas de gestión y cambian la manera de tomar decisiones de los responsables del área financiera y de la alta gerencia. Según Horngren y Foster (2017) podría catalogarse como la recopilación metódica y estructurada de información sobre los costos, a través de un conjunto de procedimientos o sistemas. En este contexto, un sistema de acumulación de costos implica la organización de datos clasificados, agrupando todos los costos de producción en diversas categorías para satisfacer las necesidades administrativas. Además, este sistema proporciona la base para ofrecer información sobre el costo de la producción terminada y de los artículos vendidos, brindando una visión general del movimiento fabril a lo largo de un período específico.

Por otro lado, es fundamental reconocer que los sistemas de acumulación de costos son esenciales para la gestión empresarial, ya que permiten obtener información detallada sobre los costos mediante procedimientos y controles adecuados. Esta recopilación organizada facilita el cálculo preciso del costo unitario de los productos, asegurando que la empresa tenga una visión clara de su rendimiento financiero. En este sentido, la acumulación de costos no solo se refiere a la recopilación de datos, sino también a la capacidad de determinar y de analizar los costos totales de producción, y los costos unitarios de los bienes y de los servicios ofrecidos.

Tipos de sistemas de acumulación de costos

- **Sistema de acumulación de costos por procesos:**

El sistema de acumulación de costos por procesos se utiliza en aquellas empresas que producen artículos en grandes cantidades y cuyos productos son homogéneos. De acuerdo a García (2013):

Este sistema entra en función cuando la producción se ejecuta de forma constante. La producción se caracteriza por tener productos similares de volúmenes altos, llevados a cabo mediante una serie de pasos llamados procesos. El tiempo en el que se acumulan los costos de producción dependerá del tipo de departamento, proceso o centro de costo, para finalmente determinar el costo unitario total de producción. (p.140).

Este sistema se adapta para aquellas empresas, en las cuales sus productos terminados precisan de extensos procesos, cruzando de un departamento a otro y pertenecen a productos semejantes o más o menos parejos. Su objetivo es determinar cómo serán asignados los costos de producción, incurridos durante el período en cada departamento, y calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso.

- **Sistema de acumulación de costos por órdenes específicas de producción:**

Los sistemas de acumulación de costos por órdenes de producción se utilizan normalmente para recolectar los costos por cada orden o lote, que son claramente identificables mediante los centros productivos de una empresa. El costeo por órdenes de producción se usa en aquellas situaciones en las que se producen muchos productos, diferentes trabajos u órdenes de producción que se efectúan en cada período. Rojas (2007) afirma que “el sistema de costos por órdenes de fabricación, también conocido bajo el nombre de costos por órdenes específicas de producción, lotes de trabajo, pedido de los clientes” (p. 31). En este sistema cada uno de los elementos integrantes de costo de producción se van acumulando por orden respectiva, y el costo unitario se obtiene al efectuar el cociente entre la liquidación de la orden de producción con el número total de unidades resultantes de la orden.

Este sistema de producción y los similares son los más comúnmente utilizados, por lo que se pueden aplicar en aquellas entidades cuya producción de bienes y servicios se realiza de manera heterogénea, donde la elaboración de cada bien económico puede ser variada en sus diferentes componentes, volúmenes, tiempo de duración y especificaciones. El área operativa es responsable, mientras dure la elaboración del producto o bien, de la identificación adecuada de cada uno de los componentes o elementos del costo, para poder determinar el costo de producción; siendo necesaria la expedición de una orden de producción en el momento de su iniciación para así poder identificar, controlar y acumular los costos correspondientes a cada una de ellas.

- **Sistema de acumulación de costos por procesos continuos:**

Según Faga y Ramos (2006), este sistema se utiliza fundamentalmente cuando existe un tipo de producción monoproducción o cuando la distinción entre los distintos productos no es excesiva y tiene como particularidad que considera el “grado de avance” de los componentes de costos (p. 61). Se puede señalar, que este sistema se aplica en aquellas empresas donde la producción de bienes o servicios se desenvuelve en forma homogénea. Fundamentado en que la producción es homogénea y no se presentan cortes en los productos terminados, se requiere manejar la información por periodos predefinidos, con lo cual se calculan los costos unitarios de producción y se valoran las unidades terminadas como las pendientes por terminar.

Independientemente del tipo de sistema que utilice la empresa, dependiendo de su tipo de fabricación, es necesaria su aplicación para controlar y analizar los componentes del costo que integran la realización de un producto, conformado mediante un conjunto de procedimientos, técnicas, registros, y otros métodos contables, que tienen por objeto la determinación de los costos de producción con la mayor exactitud posible, así como el control de las operaciones fabriles. Los sistemas de acumulación de costos por órdenes de producción se utilizan normalmente para recolectar los costos por cada orden o lote, que son claramente identificables mediante los centros productivos de una empresa.

El costeo por órdenes de producción se usa en aquellas situaciones en las que se producen muchos productos, diferentes trabajos u órdenes de producción que se efectúan en cada período.

Sistema de inventario

Un sistema de inventario es un conjunto de políticas y controles que supervisan los niveles de inventario y establece cuales son los que se deben mantener, cuando hay que ordenar un pedido y de qué tamaño deben hacerse. De acuerdo Anaya (2019), “es la estructura que se ajusta a las tipologías de la organización, la cual se elige teniendo en cuenta las características de la empresa, las particularidades del inventario, la relación entre el sacrificio económico de su diseño, montaje

y mantenimiento” (p. 113).

Para mantener un control eficiente del inventario, es necesario implementar un sistema que permita llevar un registro preciso. Según Guajardo (2018), "existen dos sistemas de inventario que permiten alcanzar los objetivos establecidos por las organizaciones" (p. 115). A continuación, se exponen los tipos de sistemas de inventarios.

- **Sistema de inventarios perpetuos o continuos:** es un método para el control de compra y venta de mercancías, que va a permitir un adecuado manejo de estas y un constante e inmediato registro de cada una de ellas, de tal manera se pueda conocer en cualquier momento el valor del inventario. Horngren y Foster (2017) indican que este sistema “mantiene un registro corriente del inventario y del costo de los bienes vendidos. Es decir, el inventario se actualiza de forma constante.” (p. 273). Este sistema permite conocer de forma permanente el costo de la mercancía vendida y el valor de los inventarios; para cada artículo se lleva un registro individualmente. Se conoce también como inventario continuo o perpetuo.

www.bdigital.ula.ve

De acuerdo a Horngren y Foster (2017) tiene las siguientes características:

- Proporciona información actualizada en tiempo real sobre los niveles de inventario.
 - Facilita una gestión más eficiente, evitando quiebres de stock.
 - Reduce la necesidad de recuentos físicos frecuentes, lo que ahorra tiempo y costos.
 - Mejora el servicio al cliente al garantizar la disponibilidad constante de productos.
 - Presenta múltiples ventajas frente a otros métodos de gestión de inventarios, siendo una herramienta eficaz para muchas empresas.
-
- **Sistema de inventarios periódico:** Guajardo (2018) refiere que “el sistema de inventario periódico es aquel en el cual no se mantiene actualizado de las mercancías en existencia. Por lo cual es necesario hacer un conteo físico para determinar las existencias de mercancías al finalizar el periodo”. (p. 369). Con la utilización de este sistema, la empresa no puede saber en determinado momento con cuánta mercancía cuenta para el inventario, ni cuanto es el costo de los productos vendidos. Este método permite registrar el inventario

mediante un conteo físico al final del periodo. De esta manera, si se trata de inventario de materiales, el costo de materiales usados se halla de sumar el inventario inicial y las compras, y restar el inventario final.

Las características según Guajardo (2018) son las siguientes:

- El sistema de inventario periódico es más útil para las pequeñas empresas que mantienen cantidades mínimas de inventario y que el valor unitario de cada producto es bajo; a estas empresas les resulta fácil poder estimar el costo de la mercancía vendida para el intermedio del período.
- No se requiere tener un sistema automatizado para registrar los datos. Se puede llevar el inventario manualmente, ahorrando el costo del sistema y el tiempo para registrar continuamente los movimientos de inventario.
- Con la utilización de este sistema la empresa no puede saber en un determinado momento cuánta mercancía posee, ni cuánto es el costo de los productos vendidos.

Métodos de valoración de los inventarios

Según Guajardo (2018), “el objetivo de los métodos de valoración del inventario es determinar el costo que será asignado a las mercancías vendidas y el costo de las mercancías disponibles al terminar el período” (p. 125). Permiten valorar los materiales usados para la producción; afectados por la fluctuación de precios. Contribuyen a determinar el costo de venta, el costo de materiales para fabricación, el costo de mercancía en almacén, el costo de producto en proceso y el costo de producto terminado. Guajardo (2018) señala que entre los más comúnmente usados se encuentran:

- **Método de identificación específica:** Sinisterra et al. (2017) señala que “se aplica cuando las unidades que forman parte del inventario final pueden identificarse como pertenecientes a compras específicas. La identificación del valor que va a asignarse a cada unidad al costo real que aparece en las respectivas facturas de compras”. (p. 95) Exige mantener un registro del valor de cada unidad específica y de la cantidad de unidades específicas usadas. Se utiliza en empresas que tienen materiales y productos

con un alto costo, por ejemplo, empresas que comercializan vehículos.

- **Método de primeras en entrar, primeras en salir (PEPS):** para Guajardo (2018) en “el método PEPS de valuación de inventarios, se supone que las primeras mercancías compradas son las primeras que se venden”. Por lo tanto, las mercancías en existencias al final serán las últimas, es decir, los materiales y productos que primero llegan al almacén son los que primero se despachan. De tal manera que el inventario final está confirmado por los materiales y productos recibidos últimamente, y sus valores serán los más actuales. El costo de materiales utilizados será el de las unidades compradas en periodos más antiguos.
- **Método de últimas en entrar, primeras en salir (UEPS):** Los materiales que entran de último al almacén, son los que primero se despachan. Sinisterra et al. (2017) señala que “en este método las materias primas se utilizan en orden contrario al que se compran, es decir, los últimos materiales en entrar al almacén son los primeros en pasar a producción” (p.95). Se basa en el principio de que en un mercado al alza, no deben aceptarse ni reconocerse las utilidades provenientes de inventario o de la especulación de materiales, ya que deben ser usados en la producción y tendrán que ser reemplazados por costos más altos.
- **Método de promedio ponderado:** Horngren y Foster (2017) indican “que este método se basa en el costo promedio ponderado del inventario durante el período” (p. 354). Por otra parte, Sinisterra et al. (2017) indica que en este método el valor de las materias primas en existencia se calcula dividiendo el costo total de los materiales disponibles para usar entre el número de unidades disponibles (p. 95). Por lo tanto, el resultado se aplica, tanto a las unidades usadas para determinar el costo de los materiales consumidos, como de las unidades en existencia al final del periodo para determinar el valor del inventario final.

Utilidad

Según Raffino (2021) en contabilidad, la utilidad hace referencia a la ganancia (o pérdida, si el resultado final es negativo) obtenida en el desarrollo de un negocio, después de restarle a los ingresos todos los costos y gastos de producción o comercialización del producto. Es decir, son los recursos que obtiene tu negocio de sus operaciones después de descontar los gastos operativos, financieros e impuestos. La utilidad representa ganancias, por lo tanto, es el reflejo de cuán sólida es una compañía. Al respecto, es importante conocer los tipos de margen de utilidad, pues sus datos arrojan las ganancias en dos procesos diferentes y separados. Básicamente los tipos de margen de utilidad son: el margen de utilidad bruta, margen de utilidad operativa y el margen de utilidad neta. A continuación, se ofrece una explicación detallada de cada uno de estos márgenes.

- **Margen de utilidad bruta:** Por su parte, Gitman y Zutter (2016) expresan que “mide el porcentaje que queda de cada Bs de ventas luego de que la entidad haya pagado sus bienes. Entre más elevado es el margen de utilidad es mejor debido a que es menor el costo de la mercancía vendida”. (p. 74)- La utilidad bruta se refiere a las ganancias de una empresa a través de la venta de sus productos, luego de restar los costos asociados a su producción, es decir, lo que costó fabricar el producto.

Esta utilidad, a diferencia de la utilidad neta, no contempla los gastos operativos ni los impuestos y obligaciones relacionadas al proceso de fabricación. En el estado de resultados, la utilidad bruta señala el reflejo de los ingresos totales menos el costo de producción de los artículos o servicios vendidos. Es decir, para poder calcular la utilidad bruta solo se tiene que contemplar los gastos variables.

- **Margen de utilidad operativa:** Molina et al. (2015) señalan que “el margen de utilidad operativa es un indicador que le ayuda a las empresas a entender cuáles son aquellos gastos que más impacto tienen en la generación de ganancias de la empresa. (p. 46). Esta ratio muestra cuán eficiente es la empresa en la gestión de sus operaciones, pues representa qué parte de cada unidad vendida de la empresa forma parte de su beneficio, tras haber afrontado costos y gastos.

- **Margen de utilidad neta:** para Zeballos (2015) “mide la rentabilidad que obtiene una empresa por la venta de sus productos” (p. 446), en este sentido, facilita a las empresas la optimización de sus políticas de precios y una administración más efectiva de sus costos. Este margen es un indicador importante de la rentabilidad general y la situación financiera de un negocio. El margen neto de utilidad sirve para determinar si una empresa tiene o no costos operativos adecuados, y si está obteniendo suficientes ganancias a partir de los ingresos que generan sus ventas.

Estructura de costos

Es el conjunto de las proporciones que respecto del costo total de la actividad del sector o de la empresa, representa cada tipo de costo. De acuerdo a Cárdenas (2012) “Es la representación esquematizada de los costos de un proceso, clasificados y distribuidos según la necesidad que tiene la empresa para la toma de decisiones” (p. 20).

Por lo tanto, es un proceso orientado a organizar de manera práctica la gestión de costos, basado en las prioridades estratégicas y operativas de la organización. Como tal, debe cubrir todas las operaciones de la organización, definir mecanismos para el procesamiento de datos financieros, y desarrollar la capacidad de diseminación de información oportuna y de calidad a nivel interno y externo.

Establecer esa estructura, según Cárdenas (2012) es útil para dos propósitos fundamentales:

- a) Comparar el sector o la empresa con otros sectores o empresas, para sacar conclusiones respecto del propio negocio. Es una comparación similar a la que se hace con la rentabilidad sobre activos y la rentabilidad sobre el patrimonio.
- b) Conocer el impacto sobre el costo total, del incremento del costo de uno de sus elementos.

Según el autor antes señalado, Entre los elementos de una estructura de costos se tienen los siguientes

- Compromiso directivo para la implementación de una eficiente estructura de costos.
- Definición y alineamiento de la política de costos con los objetivos y prioridades organizacionales.
- Amplio conocimiento de la manera en que la organización desarrolla sus operaciones.
- Equipo financiero entrenado y con experiencia en temas contables.
- Políticas y procedimientos escritos que respalden la estructura de costos con instrucciones de cómo usar el sistema.

El método adecuado de los costos, tanto de producción como de repartición y dirección, es de fundamental importancia para que el sistema de información de la empresa pueda cumplir con su intención de ofrecer los materiales necesarios, en cuanto a información, para que las decisiones empresariales estén debidamente soportadas. Una de las herramientas indispensables en el proceso de la elaboración de la información, lo constituye la construcción y el posterior análisis de la estructura de costos de la empresa.

La estructura de costos puede ser observada y detallada desde dos aspectos: estructura de costos basada en la información contable y estructura de costos basada en las actividades. La estructura de costos basada en la información contable divide los costos en dos categorías: costos del producto y costos del período. La empresa debe adoptar una estructura de costos flexibles que se adapte a la variación del aumento o disminución de los ingresos, lo cual es esencial para tomar decisiones y para maximizar la rentabilidad.

Historia del sector gastronómico en Venezuela

De acuerdo con Guerrero (2020), “la gastronomía venezolana posee un rico origen de la comida venezolana que se remonta a los tiempos precolombinos, donde productos como el maíz, la yuca y el ají dulce formaban la base de la alimentación de las comunidades indígenas”. (p. 1. Esta herencia ancestral se ha mantenido a través de los siglos y es palpable en los ingredientes

típicos de la cocina venezolana actuales. La historia de la cocina venezolana cuenta una saga de transformaciones, que reflejan la diversidad y riqueza cultural del país. Desde sus orígenes, se ha nutrido de influencias que moldearon la identidad de sus sabores, una trayectoria que se puede categorizar en diferentes etapas relevantes para entender su evolución gastronómica en Venezuela. La narrativa comienza con las prácticas culinarias de los pueblos indígenas, que utilizaban productos autóctonos como parte esencial de su dieta. La llegada de los conquistadores españoles trajo componentes como el arroz y el trigo, fusionándose con los ingredientes locales y dando nacimiento a nuevos platillos.

Al investigar a través de la historia, se tiene que los primeros pobladores; los aborígenes, comenzaron a elaborar su régimen alimentario mediante lo que encontraban en la naturaleza, por medio de la caza, la pesca y la agricultura, sin embargo, algunas de sus preparaciones no eran tan sencillas. La formación del régimen alimentario criollo, que se opera a lo largo de los dos primeros siglos de conquista y colonización, pasa por tres etapas sucesivas, conducentes a su configuración, que, si bien guardan un orden progresivo con respecto a su producto final, coexisten a lo largo del período, de acuerdo con la zona geográfica de que se trate.

Las tradiciones europeas sirvieron de base, junto a la cocina indígena a la formación de lo que hoy conocemos como la cocina venezolana. Los españoles en sus viajes traían alimentos nuevos a esta tierra, entre el aceite de oliva, la cebada, el vino, el trigo (Que era asociado a la religión y cristiandad), especias (Laurel, orégano, romero, azafrán) y otros alimentos como los higos, las coles, las habas y las granadas constituían su dieta. La sal era muy utilizada en sus preparaciones y el utillaje era a base de metal, arcilla cocida, hierro, vidrio, plata y madera.

La primera, que puede llamarse **alimentación de guerra o de conquista**, se caracterizó por la violencia que impregnó los contactos iniciales entre europeos y americanos; la segunda, que denomina de **implantación de patrones europeos**, estuvo signada por el denodado intento del conquistador por producir su paisaje alimentario; y la última, de **adaptación**, tuvo como rasgo fundamental la mutua adopción, por parte de conquistadores y conquistado, de elementos de sus respectivos regímenes alimentarios y la inserción, por parte de los esclavos negros, de una cultura adicional

La historia alimentaria de la República Bolivariana de Venezuela se ha caracterizado por la presencia constante de transculturaciones que van desde sus orígenes hasta los tiempos actuales. Muchos de los cambios introducidos por el fenómeno transculturizador tuvieron vigencia durante determinadas épocas históricas tal y como se ha expuesto con anterioridad. En otros casos las adopciones fueron tan profundas que se fusionaron con las propias para generar nuevos modelos y culturas, tal y como quedó demostrado con el estudio de los diversos regímenes alimentarios por los que ha atravesado el país.

La gastronomía venezolana se ve influenciada por estas corrientes culturales, que se producen a través del mestizaje y la adaptación de nuevos patrones alimentarios. Actualmente se conservan muchas de las preparaciones que nos ha dejado la historia culinaria del país, sin embargo, hemos cambiado con el tiempo, los ingredientes, las personas y las regiones no son iguales.

Sector gastronómico

Según la Real Academia Española (RAE, 2020), la gastronomía es “el arte de preparar una buena comida o como afición de comer regaladamente”. (RAE 2020), pero la gastronomía es mucho más que una afición. En general es el modo de preparar una buena comida y preparar los alimentos de tal forma que se hagan apetecibles, haciendo así que sea parte de la cultura de un pueblo. Actualmente, se puede definir el sector gastronómico,

Por otra parte, Mortecinos (2012) lo define como:

“el conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, natural, inmaterial, mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad” (p. 226).

Es importante recalcar, que el sector gastronómico es mucho más que la simple preparación y consumo de alimentos. Se trata de una industria compleja y dinámica que abarca desde la producción agrícola hasta la experiencia culinaria en restaurantes de alta gama. Este sector juega

un papel fundamental en la economía de muchos países, generando empleo, impulsando el turismo y contribuyendo a la identidad cultural.

Características del sector gastronómico

Los aspectos que caracterizan la gastronomía están relacionados principalmente con la cultura y las tradiciones relacionados a los sabores, porciones y la forma en cómo se cocinan los alimentos. Según Macías (2020), otra característica son los diversos métodos de cocción que se pueden emplear para elaborar un platillo; como lo son hornear, cocinar al carbón, en estufa o con madera aquí el tiempo puede variar entre los métodos y cada forma de cocción puede darle un toque diferencial a la receta/preparación.

Además, se puede encontrar la experimentación como característica fundamental de la gastronomía porque permite al chef desarrollar nuevas recetas, combinando ingredientes y formas de cocina de dos e incluso más lugares diferentes, dando como resultado un nuevo plato para ser degustado por varios comensales. Finalmente, otra característica de la gastronomía es la organización en la cocina, es decir, la forma de seguir los pasos para conseguir la correcta preparación de los alimentos; porciones, ingredientes, método y tiempo de cocción, decoración y un sabor exquisito.

Importancia del Sector Gastronómico

Tener conocimiento sobre cómo son y cómo se gestionan las organizaciones empresariales gastronómicas es un factor que favorece al desarrollo de las mismas con la finalidad de conocer, entender y analizar los diferentes modelos de negocio. Agüero (2019) indica que la gastronomía es patrimonio para cualquier sociedad, pues ésta ratifica el reconocimiento de las costumbres de una sociedad y de sus tradiciones ancestrales, pues en tiempos de globalización la conservación, protección, de la cultura es un desafío. Dentro de este concepto comunicar el significado de patrimonio cultural gastronómico y la necesidad que tiene en conservar su ideología es su objetivo primordial tanto a los visitantes como a la comunidad.

Según lo señala Macías (2020) la gastronomía va de la mano con el turismo y la representación que a través de ella se hace de algún lugar típico; su influencia es importante para conocer la cultura de cada platillo, lugar al que se está representando y el significado en cuanto a los contenidos; la mayoría de los programas de formación en este rubro daban especial importancia a la creatividad, el desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, el aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, la difusión de la cultura gastronómica, la aplicación de nuevas tecnologías, la producción de alimentos, y el desarrollo de habilidades directivas.

La gastronomía de cada una de las regiones del mundo nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece, y es que, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, la tradición culinaria puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

La gastronomía puede hacer una visión extensa sobre la forma de vida y la evolución en determinadas regiones del mundo. Habla de la antigüedad de cada pueblo, el aprovechamiento de los recursos locales y los avances que han experimentado en los últimos años. Con las cocinas convertidas en auténticos laboratorios equipados a la última y con la aplicación, cada vez más, de técnicas y procesos científicos en gastronomía, es un hecho que la investigación, desarrollo e innovación es uno de los pilares fundamentales para que el mundo gastronómico evolucione y avance.

Tipos de servicio que prestan las empresas del sector gastronómico

Los tipos de servicios están estrechamente ligados a los hábitos alimenticios y preferencias por ciertos alimentos. Estos, a su vez, están conectados a las costumbres y a la cultura de los países. Especialmente, en sus técnicas de preparación, tiempos de cocción e ingredientes de cada región. A continuación, se destacan 8 tipos en los que la cultura, la mezcla de sabores y la ciencia han llegado al arte culinario para sorprender paladares.

- **Gastronomía nacional:** Es la representación de los gustos particulares de una nación. Se puede ver comida que contiene ingredientes particulares con los que están identificados los

habitantes nacionales. Es una cocina que forma parte del patrimonio de un país, así como de su identidad, y representa una experiencia cultural y sensorial. Muchas de las metodologías gastronómicas se pueden aplicar para inspeccionar la gastronomía nacional. Entre ellas destaca el curado. Esta es una técnica primordial que resurge como una nueva tendencia. Se trata de una forma de conservar el pescado que se ha extendido a la carne, el pollo y los vegetales, pues logra acentuar los sabores de cada alimento. Utiliza el limón, algunos licores y condimentos de aromas fuertes, propios de la región. (Institut Paul Bocuse, 2020).

- **Gastronomía internacional:** Es una cocina que te permite conocer una parte esencial de otras culturas. Es una forma de viajar por el mundo a través de los sabores y conocer diferentes tradiciones entre países. Además de aprender de sus componentes culturales, como ingredientes, instrumentos y utensilios, técnicas y mucho más. Esta profundiza en la cultura de los olores y sabores que marcan la diferencia entre los países. Implica conocer sus preparaciones y cómo combinar los productos al experimentar fusiones de sabores y técnicas culinarias que dan un toque especial a los platillos (UTPL, 2020).
- **Gastronomía gourmet:** Conocida como artística e innovadora, se relaciona con la alta cocina y la cultura del buen comer. Esta es preparada con ingredientes de calidad y cuidadosamente seleccionados con base en su exquisitez. Además, sigue una higiene exhaustiva y cuida de las propiedades organolépticas de cada ingrediente (Martínez y Luna, 2017). En esta cocina se proponen técnicas de cocción que enriquecen sus sabores y permiten vivir la pasión por la comida. Entre ellas las cocciones a baja temperatura, la cocina con nitrógeno, las parrillas que transmiten el calor directamente al centro de los alimentos y las espumas.
- **Gastronomía vegetariana:** Utiliza ingredientes como verduras, frutas, arroz, productos lácteos de almendras o coco y huevos. Esta excluye la carne y los productos derivados de tejido animal. Es una cocina versátil que incorpora la proteína vegetal a base de trigo y otros vegetales que reemplazan la carne. Actualmente, existen muchos platillos que puedes cocinar y degustar y que van más allá de una ensalada. En este tipo de cocina puedes usar cualquier técnica como las de la cocina vegana.

- **Gastronomía vegana:** Es conocida hoy como parte de un estilo de vida. Esta excluye cualquier tipo de alimento de origen animal y la explotación para su utilización como ropa y otros usos. Es una cocina en la que únicamente se consumen productos de origen vegetal como hortalizas y legumbres. También incluye alimentos procesados, como versiones de carnes y quesos veganos y bebidas lácteas de soya y almendra. Las técnicas que se pueden usar en la cocina vegana son sencillas y permiten crear platos completos. (Cuerpamente, 2017).
- **Gastronomía sostenible:** La Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2020) la define como el conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. Establece que es una expresión más de la diversidad natural y cultural del planeta y fomenta el consumo de alimentos responsable con el medio ambiente. Además, tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a los mercados y a tu plato. Es una cocina respetuosa con el medio ambiente y con las tradiciones locales, por lo que preserva el patrimonio cultural.
- **Gastronomía científica:** Es una tendencia que fusiona el arte culinario con el conocimiento científico. Esta es una cocina de experimentación, análisis y evolución que se adapta a los cambios culturales y sociales. Tiene en cuenta una perspectiva científica de los alimentos según su proceso de cocción y mecanismos de integración. Además de novedosos ingredientes, consistencias, estructuras, fragancias y sabores. Surge de esta la cocina molecular, que introduce transformaciones químicas y físicas en la preparación de los alimentos. Para ello, utiliza elementos químicos como el nitrógeno líquido y combina aquellos cuya composición molecular es compatible para la elaboración de platos con nuevos sabores y texturas (Hernández, 2019).
- **Gastronomía macrobiótica:** Se basa en el equilibrio del Yin y el Yang. Es una cocina adaptada a las usanzas de Oriente, en la que se consumen especialmente hortalizas, vegetales y legumbres. Además de cereales integrales como arroz, trigo, avena, mijo, cebada y maíz, en mayor proporción. Destaca el uso de algas marinas como lotus, kuzu y

mebosi. Además de la sal marina, para equilibrar los sabores en tus preparaciones (Papa, 2020).

Los servicios

Se refieren a un hecho, un desempeño o un esfuerzo que no es posible poseer físicamente. Para Lamb et al. (2012) “un servicio es el resultado de la aplicación de esfuerzos humanos o mecánicos a personas u objetos. Los servicios se refieren a un hecho, un desempeño o un esfuerzo que no es posible poseer físicamente” (p. 344). Por ende, los servicios tienen características peculiares que difieren significativamente con los bienes y/o productos. En este sentido, los servicios son el resultado de un proceso productivo realizado por agentes económicos, prestadores de servicios, que buscan satisfacer las necesidades de las personas.

Se dice que un servicio es heterogéneo debido a que, atendiendo a diferentes factores, raramente suelen coincidir entre sí y usualmente son diseñados y realizados en atención a cada cliente individualmente. En otras palabras, no existen cadenas de producción en masa como sí sucede en la fabricación de bienes. Por otro lado, al ser los servicios principalmente intangibles o no materiales un consumidor no los puede poseer. Siguiendo a Morris et al. (2009) puede decirse que el sector de servicios se ha considerado en las últimas décadas como esencial a la hora de potenciar el crecimiento económico. Asimismo, Escauriaza et al. (2001) afirman que los servicios juegan un papel fundamental en el uso y generación de innovaciones, para el crecimiento de la economía.

Características principales

Según Paredes et al. (2019), expresaron las siguientes características:

- **Intangibilidad:** Los servicios no pueden ser tocados, simbolizan una acción, proceso o actividad.
- **Variabilidad:** Los servicios son diferentes entre sí, la entrega de cada servicio es diferente.
- **Inseparabilidad:** los servicios prestados no se separan del que está recibiendo el servicio,

sino que el proceso es simultáneo.

- **Perecederos:** Los servicios no se pueden almacenar, guardar, devolver ni revender una vez que se hayan utilizado.

En conclusión, los servicios juegan un papel fundamental en las economías de los países, mediante ellos se buscan satisfacer las necesidades de las personas. Por ende, las empresas de servicios deben preocuparse de dar buena impresión para dejar referencias que susciten confianza en los compradores.

Proceso del sector gastronómico

La gastronomía es un arte que se encuentra en muchas áreas, no consiste en atractivas preparaciones y presentaciones, sino en el mantenimiento de un servicio de calidad. En la industria gastronómica esto engloba a toda la logística, decoración, rapidez, personal de calidad, y por supuesto, el conocimiento especializado y enfocado en el área. Los procesos de un restaurante son fundamentales para tener un emprendimiento exitoso. Si estos son eficaces, las posibilidades de que el negocio vaya bien se incrementan, ya que en cada proceso intervienen todos los departamentos del restaurante: cocina, atención al cliente, entrega de pedidos, facturación, entre otros. Según Reyes (2023), la planeación de un restaurante genera grandes beneficios, pues se aumenta la rentabilidad y se ayuda a disminuir los costos. Se abordarán cuatro grandes grupos a saber:

- **Procesos de planificación:** La planificación comprende todos los pasos necesarios para lograr una buena administración y correcta dirección de un restaurante. Esta sección incluye, por ejemplo, las decisiones financieras y económicas.
- **Procesos de gestión de recursos:** Entre los procesos de un restaurante, se debe destacar la gestión de los recursos físicos y humanos; es decir, la estructura del restaurante, la mercadería y el personal disponible en cada turno.
- **Procesos de producción:** Estos se refieren no solo a la elaboración de los platos del restaurante, sino también a la prestación de servicios. Aquí se toman en cuenta tanto la creación de un platillo, como la recepción que se le brinda al cliente. De igual manera,

se toma en cuenta el tiempo empleado en la realización de los platillos.

- **Procesos de medición:** Por último, tenemos los procesos de análisis y medición para la mejora del rendimiento del restaurante. Por supuesto, los apartados anteriores serán analizados y estarán relacionados con este. Si no hacemos un registro concreto de lo que está ocurriendo, no sabremos qué es lo que funciona en nuestro negocio.

Restaurante

Es un establecimiento, en el que alimentos y bebidas son preparados para el consumo, dentro o fuera de las instalaciones. En los cuales se cobra por servicio prestado. (Durón, 2006; Dahmer, 1993)

Importancia

Siguiendo a Chávez (2019), podemos mencionar que la importancia en los restaurantes radica en la satisfacción de las necesidades de alimentación del consumidor, por ende, algunas de las razones por lo cual los restaurantes van cobrando mayor importancia, son las siguientes:

- Incremento del turismo gastronómico.
- Validación del profesional de cocina.
- Incremento de la identidad nacional

Bases legales

Constitución Nacional de la República Bolivariana de Venezuela (1999)

En la Constitución Nacional de la República Bolivariana de Venezuela (1999) se encuentran disposiciones normativas, que garantizan los derechos esenciales en materia de salud, protección al consumidor y seguridad alimentaria, destacando el compromiso del Estado en garantizar el bienestar de la población. A continuación, se citan los artículos:

Artículo 83: La salud es un derecho social fundamental, obligación del Estado, que lo garantizará como parte del derecho a la vida. El Estado promoverá y desarrollará políticas orientadas a elevar la calidad de vida, el bienestar colectivo y el acceso a los servicios.

Artículo 117. Todas las personas tendrán derecho a disponer de bienes y servicios de calidad, así como una información adecuada y no engañosa sobre el contenido y características de los productos y servicios que consumen; a la libertad de elección y a un trato equitativo y digno. La ley establece los mecanismos para garantizar esos derechos, las normas de control de calidad y cantidad de bienes y servicios, los procedimientos de defensa del público consumidor y las sanciones correspondientes de los daños ocasionados y las sanciones correspondientes por la violencia de estos derechos.

Artículo. 305: El Estado promoverá la agricultura sustentable como base estratégica del desarrollo rural integral, y en consecuencia garantiza la seguridad alimentaria de la población; entendida como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos en el ámbito nacional y el acceso oportuno y permanente a éstos por parte del público consumidor.

Estos artículos subrayan la relevancia de proteger y garantizar tanto la calidad como la seguridad en el suministro de alimentos, para asegurar el bienestar de los ciudadanos. En este contexto, el Estado venezolano debe establecer un marco normativo sólido que permita un control riguroso y una supervisión eficiente en todas las etapas de la cadena de producción y distribución de alimentos, desde su almacenamiento hasta su comercialización.

Código de Comercio (1955):

Artículo 32. Todo comerciante debe llevar en idioma castellano su contabilidad, la cual comprenderá, obligatoriamente, el libro Diario, el libro Mayor y el de Inventarios. Podrá llevar, además, todos los libros auxiliares que estimará conveniente para el mayor orden y claridad de sus operaciones.

El propósito de esta ley es, informar a las personas que desean ejercer alguna actividad económica, los requerimientos mínimos a nivel contable que debe llevar, como los son los libros esenciales de registros de las operaciones financieras, donde se asentarán las diversas operaciones que surjan de dicha actividad.

Artículo 35. Todo comerciante, al comenzar su giro y al fin de cada año, hará en el libro de Inventarios una descripción estimatoria de todos sus bienes, tanto muebles como inmuebles y de todos sus créditos, activos y pasivos, vinculados o no a su comercio. El inventario debe cerrarse con el balance y la cuenta de ganancias y pérdidas; ésta debe demostrar con evidencia y verdad los beneficios obtenidos y las pérdidas sufridas. Se hará mención expresa de las fianzas otorgadas, así como de cualesquiera otras obligaciones contraídas bajo condición suspensiva con anotación de la respectiva contrapartida. Los inventarios serán firmados por todos los interesados en el establecimiento de comercio que se hallen presentes en su formación.

La ley establece en el artículo anterior, los lineamientos en uno de los libros esenciales que se mencionan en el artículo 32, el cual debe registrar los resultados de la información financiera de cada año ejercicio económico, es decir, se debe registrar en dicho libro la situación financiera y el estado de resultado. Es decir, establece los lineamientos para la constitución de empresas (en este caso la creación de un restaurante); como lo son el acta constitutiva, los pagos de aranceles, protocolización y publicación.

Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (2011):

Artículo 53. Los trabajadores y las trabajadoras tendrán derecho a desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado y propio para el pleno ejercicio de sus facultades físicas y mentales, y que garantice condiciones de seguridad, salud, y bienestar adecuadas. Se puede señalar, que las organizaciones deben establecer las normas y las políticas, y los órganos que permitan garantizar a los trabajadores y trabajadoras, condiciones de seguridad, salud y bienestar en un ambiente de trabajo adecuado.

De acuerdo a este artículo, se presumirá la existencia de una relación de trabajo entre quien preste un servicio personal y quien lo reciba. Por lo tanto, señala la importancia de denunciar las condiciones inseguras o insalubres de trabajo ante el supervisor inmediato, el empleador o empleadora, el sindicato, el Comité de Seguridad y Salud Laboral, y el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales. La Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) no solo prevé multas a los patronos que incumplan con determinadas normas establecidas en su propio texto, sino que, inclusive, contempla la aplicación de sanciones penales.

Ley Orgánica de Salud (1998)

Artículo 1. Regula todo lo relacionado con la salud en el territorio de la República. Establecerá las directrices y bases de salud como proceso integral, determinará la organización, funcionamiento, financiamiento y control de la prestación de los servicios de salud de acuerdo con los principios de adaptación científico-tecnológica, de conformidad y de gratuidad, este último en los términos establecidos en la Constitución de la República. Regulará igualmente los deberes derechos de los beneficiarios, el régimen cautelar sobre las garantías en la prestación de dichos servicios, las actividades de los profesionales y técnicos en ciencias de la salud, y la relación entre los establecimientos de atención médica de carácter privado y los servicios públicos de salud contemplados en esta Ley.

Esta ley instituye los lineamientos, así como las bases de salud como un proceso exhaustivo, a través de la organización, funcionamiento, financiamiento y control de la prestación de los servicios de salud.

Reglamento general de alimentos (decreto nro. 525, 1959)

El Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos. Se aplica a todas las personas naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como a los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines. Por otra parte, es importante resaltar algunas características contenidas en el reglamento general de alimentos, las cuales son: Los empleados deben contar con un certificado de salud y de manipulación de alimentos, el cual es expedido por la autoridad sanitaria correspondiente. Los empleados deben usar uniformes y trajes apropiados, según lo indiquen las autoridades sanitarias

Normas sobre prácticas para la fabricación, almacenamiento y transporte de envases, empaques y/o artículos destinados a estar en contacto con alimentos (2007)

La presente Resolución tiene como objeto establecer los principios básicos y las buenas prácticas de higiene que deben emplear los fabricantes, almacenadores, manipuladores y transportistas para la fabricación, embalaje, almacenamiento y transporte de los envases, empaques y/o artículos destinados a estar en contacto con alimentos. Por lo tanto, para empresas del sector de alimentos es importante porque su finalidad es:

- Controlar o prevenir la introducción de peligros para la inocuidad de los alimentos a través del ambiente de trabajo.
- Eliminar, prevenir o reducir a un nivel aceptable la contaminación de los alimentos, incluyendo la contaminación cruzada.
- Controlar y/o prevenir los niveles de peligro a la inocuidad en los insumos, el producto terminado y el ambiente de procesamiento.

Gestión legal para la formación de un restaurante

- a) Inscripción de la empresa ante el Registro Único de Información Fiscal (RIF): Una vez se haya constituido la empresa es de carácter obligatorio, inscribirse ante el Servicio Nacional Integrado de Administración Aduanera y Tributaria (SENIAT).
- b) Inscripciones ante los entes gubernamentales y municipales:
 - Inscripción ante el Instituto Venezolano de los Seguros Sociales (IVSS): El fin es brindar seguridad y protección social a los empleados (as). Ley Orgánica del Sistema de Seguridad Social (Gaceta Oficial Nro. 39.912 y Reglamento General de la Ley de Seguro Social Decreto Nro. 8.922).
 - Inscripción ante el Fondo de Ahorro Obligatorio para la Vivienda (FAOV): Tiene como objeto garantizar a los empleados el derecho a la vivienda y hábitat (Gaceta Oficial Nro. 39.945).

- Inscripción ante el Instituto Nacional de Cooperación Educativa (INCES): Las empresas que tengan más de cinco (5) trabajadores (as) están obligadas a inscribirse ante dicho instituto, para contribuir a la capacitación y educación del recurso humano de las empresas. (Gaceta oficial Nro. 38.958).
 - Inscripción ante El Registro Único de Personas que Desarrollan Actividades Económicas (RUPDAE). Para evaluar la organización de los costos empleados por las empresas. Órgano rector la SUNDDE
 - Licencia de Actividades Económicas en el Municipio: Es el permiso que otorga la administración municipal (alcaldía de Valencia del Estado Carabobo), para efectos de la explotación comercial de la empresa, en el caso de “Caela Vzla” deberá registrarse por la gaceta municipal nro. 2.278, la misma establece las actividades autorizadas a realizar y el horario de trabajo.
- c) Solicitud del permiso sanitario: Se debe tramitar ante el Ministerio de Sanidad y Consumo establece las técnicas necesarias referidas a los alimentos.
- d) Solicitud de registro de marca: Se obtiene ante el Ministerio de Industria y Comercio, para registrar la denominación de la empresa o establecimiento. Ley de Propiedad Industrial (Gaceta Oficial Nro. 25.227).
- e) Obtención de la ficha catastral: En la cual se indica a la dirección de ingeniería del municipio donde está ubicada la empresa para asignarle el número de catastro.
- f) Permiso de habitabilidad en el local: Se obtiene mediante una inspección del local por parte de los bomberos, para garantizar las condiciones mínimas de seguridad industrial.

Reglamentos legales de carácter tributario y contable

El restaurante Caela Vzla, al ser catalogado contribuyente ordinario de IVA, está sujeto a un conjunto de leyes y normas de carácter tributario y contable, las cuales se detallan a continuación:

Tributario:

- **Ley de Impuesto Sobre la Renta (2015).**
- **Reglamento de Impuesto sobre la renta (2003).**
- **Ley de Retenciones de Impuesto Sobre la Renta (1997).**

El impuesto de renta es un impuesto creado con el objetivo de gravar los ingresos generados tanto por personas naturales como jurídicas, teniendo en cuenta que dichos ingresos son susceptibles de generar riqueza, es decir, permiten capitalizarse. Por lo tanto, las personas naturales o jurídicas domiciliadas o residenciadas en el extranjero que tengan un establecimiento permanente o una base fija en el país, tributarán exclusivamente por los ingresos de fuente nacional o extranjera atribuibles a dicho establecimiento permanente o base fija.”

Es importante para las empresas del sector gastronómico cumplir con lo establecido en estas leyes y reglamentos, ya que los Impuestos son aportes establecidos por Ley que deben hacer las personas y las empresas, para que el Estado tenga los recursos suficientes para brindar los bienes y servicios públicos que necesita la comunidad. Los impuestos son los principales recursos con que cuenta el Estado para cumplir con sus cometidos. Además, las empresas deben tener conciencia tributaria, ya que ayuda a planificar el flujo de caja, realizar planificaciones fiscales y en general a tomar decisiones gerenciales efectivas. Según la Constitución, las leyes tributarias han de estimular la inversión, la reinversión, el ahorro y su empleo para el desarrollo nacional; la justa distribución de la riqueza entre todos los habitantes del país.

- **Ley de impuesto al valor agregado (2014) y Reforma de ley de impuesto al valor agregado (2018)**

Esta ley y reforma señala de manera explícita cuáles son las obligaciones a las que están sujetas todas las personas que realicen alguna actividad considerada como hecho imponible, pudiendo enumerar entre ellas la obligación de inscribirse ante el Registro de Información Fiscal (RIF), el cual debe ser incorporado a todos los documentos emitidos por la empresa, asimismo tienen la obligación de emitir facturas para posteriormente determinar los débitos y créditos que surjan de sus operaciones de compra-venta o prestación de servicios y así determinar el monto correspondiente a cancelar a través de la declaración, dentro de los períodos señalados y realizar el pago, cumpliendo de esta manera con lo señalado en la ley como parte de las obligaciones de los contribuyentes.

Ley orgánica de costos y precios justos (2015)

Se puede señalar, que la aplicación de la Ley orgánica de costos justos establece mecanismos de control de ganancias excesivas en proporción a los costos de producción, comercialización o prestación de servicios, a su vez promoverá el uso de la planificación y el control de los costos empresariales que coadyuvan a la generación y construcción de precios justos. Asimismo, deberá ejecutar los procedimientos de supervisión, control, verificación, inspección y fiscalización para su determinación, entre otras funciones. Se establecen los lineamientos para la planificación y determinación de los parámetros de referencia utilizados para fijar precios justos. Estos lineamientos pueden tener carácter general, sectorial, particular o ser categorizados según las condiciones vinculantes o similares entre grupos de sujetos. Por lo cual todas las empresas, específicamente las del sector alimenticio deben acatar estas disposiciones.

Contable

www.bdigital.ula.ve

- **NIIF para las Pymes (2015), Sección 13: Inventarios**

Establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios. Inventarios son activos con los siguientes requisitos: (a) mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones; (b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o (c) en forma de materiales o suministros, 'para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios. Al final del período los inventarios se deben medir entre el costo y el valor neto de realización (precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta).

- **BA VEN-NIF Nro. 8 (2020). Principios de contabilidad generalmente aceptados en Venezuela**

La **BA VEN NIF 8** señala que los principios de contabilidad generalmente aceptados en Venezuela se clasifican dos (2) grupos:

1. **VEN-NIF GE**, correspondientes a los principios de contabilidad que adoptarán las grandes entidades y están conformados por los Boletines de Aplicación (BA VEN-NIF), que deben ser aplicados conjuntamente con las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF completas 2014).

2. **VEN-NIF PYME**, correspondientes a los principios de contabilidad que adoptarán las pequeñas y medianas entidades, conformados por los Boletines de Aplicación (BA VEN-NIF), que deben ser aplicados conjuntamente con la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES).

Para la preparación de información comparable y fiable, las entidades deben definir los criterios de reconocimiento y las bases de medición de los efectos económicos de las transacciones en las cuales participan para incorporarlos en los estados financieros, de acuerdo con principios de contabilidad generalmente aceptados.

- **BA VEN-NIF Nro. 0 (2020). Acuerdo marco para la adopción de las normas internacionales de información financiera, Versión 5:**

El surgimiento de las BA VEN NIF 0, busca poder obtener información comparable en cualquier entorno a través de la eliminación de las barreras en la presentación de informes financieros surgiendo así un proceso armónico lo que genera información veraz, transparente y de calidad. Las BA VEN NIF 0, surgen debido a que algunas normas internacionales no contemplan aspectos específicos de nuestro país, por lo tanto, buscan analizar y adaptar las mismas a los parámetros presentados en Venezuela.

Las BA VEN NIF 0, plantean que es necesario la revisión de las normas internacionales, luego de la evaluación de las mismas, se emiten los boletines contentivos de las normas aplicables en el país, lo cual permite obtener información adaptada al entorno económico existente en la actualidad, además establecen los parámetros de las pequeñas y medianas entidades.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Todo proceso de investigación exige la determinación de los lineamientos metodológicos, el tipo de investigación, las técnicas de recolección de datos, los cuales guiarán el desarrollo de este. Al respecto, Balestrini (2014) señala que el marco metodológico es “la instancia referida a los métodos, las diversas reglas, registros, técnicas y protocolos con los cuales una teoría y su método calculan las magnitudes de lo real”. (p. 114). Es decir, señalan los métodos a utilizarse, así como también el análisis tanto del tipo, diseño, nivel de la investigación, los instrumentos que se emplean para el desarrollo de la misma, entre otros aspectos.

Tipo de investigación

En atención a los objetivos específicos y a las variables formuladas en esta investigación, el estudio se clasifica como un proyecto factible, el cual se define como un plan prospectivo viable que busca cumplir con las metas establecidas. Este tipo de investigación se enfoca en la búsqueda de soluciones mediante una planificación inteligente del futuro, tomando en cuenta el presente para abordar una necesidad determinada.

Al respecto, Arias (2016) señala que “se trata de una propuesta de acción para resolver un problema práctico o satisfacer una necesidad. Es indispensable que dicha propuesta se acompañe de una investigación que demuestre su factibilidad o posibilidad de realización” (p. 134). Partiendo de esta línea de pensamiento, la presente investigación busca proponer un sistema de acumulación de costos para el restaurante Caela Vzla, con el fin de optimizar los márgenes de ganancia y de asegurar la rentabilidad del negocio, respondiendo a las necesidades específicas de la empresa, para alcanzar sus objetivos financieros y mejorar su desempeño económico.

Diseño de la investigación

El diseño de investigación se refiere a la estrategia que el investigador empleará, para

abordar el tema planteado. En este sentido, Bernal (2016) define el diseño de la investigación como “el tipo de investigación que va a realizarse y la hipótesis que va a probarse durante el desarrollo de la investigación” (p. 146). Es importante destacar que el diseño adoptado es de campo, ya que la información relevante se extrae de forma inmediata del contexto en el que se desarrolla. En relación con este punto, Arias (2016) señala lo siguiente:

La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de todos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variables algunas, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental (p.31).

Por otra parte, Tamayo y Tamayo (2016, p.71), la definen como “aquella que consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar variable alguna.” (p. 71). En este sentido, se trata de un proceso que permite obtener datos de la realidad y estudiarlos tal como se presentan.

La aplicación de la investigación de campo facilita la verificación de las verdaderas condiciones en las que se han recopilado los datos, lo que resulta en un proceso de compilación, revisión y análisis que refleja de manera precisa la realidad sometida a estudio. En este caso, el estudio permitirá identificar los elementos del costo asociados a la elaboración de los principales platos del restaurante Caela Vzla.

Población y Muestra

La población constituye el objeto de la investigación, siendo el centro de la misma y de ella se extrae la información requerida para el estudio respectivo. Es decir, el conjunto de individuos, objetos, entre otros, que, siendo sometidos al estudio, poseen características comunes para proporcionar los datos, siendo susceptibles de los resultados alcanzados. Palella y Martins (2017), la definen como “el conjunto de unidades de las que se desea obtener información y sobre las que se van a generar conclusiones. (p. 63). En el caso de la investigación planteada, se considera una población finita, ya que posee un número limitado de elementos. Permitiendo su fácil caracterización y registro. La población estará conformada por el personal gerencial y el personal

operativo en la empresa Caela Vzla, como se observa en la siguiente tabla:

Tabla 1.

Población

Personal	Número
Gerente General (Dueño)	1
Cocinera	1
Cocinera	1
Total	3

Fuente: Elaboración propia (2024).

La naturaleza finita de la población permitió realizar un análisis completo, lo que facilitó una descripción precisa de todos los elementos en estudio. Al incluir a cada uno de los integrantes, se evitó la necesidad de hacer inferencias estadísticas basadas en una muestra, asegurando así resultados más confiables y representativos.

Técnicas e instrumentos de recolección de información

Las técnicas de recolección de datos según Balestrini, (2014), plantean el procedimiento para “cumplir con los objetivos del estudio y el diagnóstico de la situación actual, el establecimiento de los procesos, operaciones y tareas para captar las causas que originan los problemas y plantear los correctivos para cada situación” (p. 147). Por otra parte, Arias (2016) establece que los instrumentos de recolección de datos pueden definirse como “cualquier recurso, dispositivo o formato (en papel o digital), que se utiliza para obtener, registrar o almacenar información” (p. 70),

Para el presente estudio, se usará como técnica de recolección de información la observación directa. Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Méndez (2010), señala que:

Es el proceso mediante el cual se perciben deliberadamente ciertos rasgos existentes en la realidad por medio de un esquema conceptual previo y con base en ciertos propósitos definidos generalmente por la conjetura que se quiere investigar. En ella el investigador forma parte activa y asume comportamiento del grupo observado donde estudia los fenómenos en las condiciones en que se procesen espontáneamente, es decir el observado, deja a la naturaleza actuar con sus propios recursos, observa, asocia, registra y analiza las cosas. (p.154).

Esta técnica permitirá al investigador detectar opiniones, situaciones, expresiones y otros datos primarios, que le ayudarán a orientar o enfatizar los aspectos importantes del estudio. Para aplicar la observación directa se empleará como instrumento de recolección de información la lista de control o de cotejo. Arias (2016, p.6) la define de la siguiente manera: “La lista de cotejo o de chequeo, también llamada lista de control o lista de verificación es un instrumento en el que se indica la presencia o ausencia de un aspecto o conducta a ser observada”. En este caso, permitió conocer los aspectos normativos y legales. Así como saber los procedimientos que se usan para la planificación del proceso productivo empleado, así como elementos que se manejan en la elaboración de los principales platos del restaurante Caela Vzla.

Paralelamente se utilizó la entrevista. Tamayo y Tamayo (2014) la define como: “la relación directa establecida entre el investigador y su objeto de estudio a través de individuos o grupos con el fin de obtener testimonios orales.” (p. 123). El instrumento empleado fue un guion de entrevista. Hurtado (2012) señala que “debe poseer los datos generales de codificación del entrevistado, datos sociológicos y datos convencionales al tema de la investigación”. (p. 46). Para su elaboración se debe plantear y delimitar la situación a investigar.

Este instrumento se aplicó en la población objeto de estudio, con el propósito de realizar un análisis exhaustivo del proceso de producción, así como, identificar los elementos de costo asociados a la elaboración de los platos principales del restaurante Caela Vzla, C.A., y determinar el sistema de acumulación de costos más adecuado, para calcular el margen de ganancia correcto, lo que garantizará la rentabilidad del negocio.

Técnicas de procesamiento y análisis de datos

El análisis de la información recolectada a través de la técnica de datos será sometido a procesos de codificación, tabulación y paráfrasis, con el objeto de someter y cotejar la información conseguida, para tener un enfoque más ajustado de la realidad del estudio. Arias (2016) indica que “el análisis de datos implica la descripción de las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan: clasificación, registro, tabulación y codificación si fuera necesario.” (p. 55).

Tomando como base lo descrito, los datos recaudados en la empresa serán instaurados a fin de someterlos al pertinente análisis estadístico. En este sentido, primeramente, se tabulará y se organizará la información, mediante matrices diseñadas a tal efecto, determinando los valores porcentuales de las respuestas obtenidas para cada alternativa de respuesta. En segundo lugar, se agrupará la información correspondiente a los diferentes focos de interés del estudio, reflejando los resultados en tablas de frecuencia y porcentaje representada gráficamente e interpretada en función de los objetivos planteados.

Limitaciones y Alcance

- La investigación se centró en el análisis y evaluación de los costos de producción de la empresa Caela Vzla, ubicada en el municipio de Valencia, estado Carabobo.
- La información presentada se refiere exclusivamente a esta empresa, garantizando una comprensión detallada de sus costos.
- Se sugiere un método de costeo diseñado para optimizar el control y la gestión de recursos en Caela Vzla, quedando la adopción de este método a la discreción de la empresa, dependiendo de su interés y disposición para mejorar sus procesos.

Consideraciones éticas

El fin de la información recopilada sobre Caela Vzla, es el uso exclusivo para la presente investigación. Esta se desarrolló en base a los fundamentos éticos pertinentes en los procedimientos de recolección, proceso y análisis de datos.

Sistema de Variables

Según Álvarez (2008) un sistema de variables consiste: “en una serie de características por estudiar, definidas de manera operacional, es decir, en función de sus indicadores o unidades de medida”. (p. 59). Por otra parte, la operacionalización de las variables es el proceso a través del cual el investigador explica en detalle la definición que adoptará de las categorías y/o variables de estudio, tipos de valores (cuanti o cualitativos) que podrían asumir las mismas y los cálculos que se tendrían que realizar para obtener los valores de las variables cuantitativas.

www.bdigital.ula.ve

Cuadro N° 2.
Operacionalización de las Variables

Objetivo General: Diseñar un sistema de costos para el restaurante Caela Vzla, que permita determinar correctamente el precio de venta y establecer un margen de ganancia óptimo para el negocio

Objetivos Específicos	Variable	Dimensión	Indicadores	Ítem	Instrumentos
Describir el proceso de producción del restaurante Caela Vzla	Proceso de producción	Planificación del proceso productivo	Programación y planificación Servicios Métodos de planeación Abastecimiento de materiales Nivel de Desempeño Solicitud de productos Tiempos de entrega	1 2 3 4 5 6 7	Lista de Cotejo
		Aspectos legales y normativos para la elaboración del proceso productivo	Sistema contable Organización de los costos Porcentaje de ganancias Costos de adquisición Determinación de los costos Sanciones Regulación de los precios	8 9 10 11 12 13 14	Lista de Cotejo
		Elementos del proceso productivo	Proceso de producción Proceso de compra de los materiales Almacenamiento Control de existencias Materiales dañados	1/2 3 4 5 6/7	Parte I Guion de Entrevista 1 aplicada a las cocineras.

Fuente: Elaboración propia (2024).

Cuadro N° 2.
Operacionalización de las Variables
(Continuación)

Objetivo General: Diseñar un sistema de costos para el restaurante Caela Vzla, que permita determinar correctamente el precio de venta y establecer un margen de ganancia óptimo para el negocio

Objetivos Específicos	Variable	Dimensión	Indicadores	Ítem	Instrumentos	
Identificar los elementos del costo asociados en la elaboración de los principales platos del restaurante Caela Vzla	Elementos del costo asociados en la elaboración de los principales platos del restaurante	Materiales Directos.	Costos y gastos	8	Parte II Guion de Entrevista 1 aplicada al dueño	
			Determinación de los costos de materiales directos	9		
			Proveedores	10/11		
			Costos unitarios de los materiales			
			Recetas estandarizadas	12		
			Mermas y Desperdicios	13		
		Mano de Obra Directa.	Deterioro	14		
			Registros	15		
			Imputación de los costos	16		
			Control de los materiales	17		
			Costos Indirectos de Fabricación.	Determinación de la mano de obra directa		18/19/20 21/24
				Determinación de los costos indirectos de fabricación		22/23/24

Fuente: Elaboración propia (2024).

Cuadro N° 2.
Operacionalización de las Variables
(Continuación)

Objetivo General: Diseñar un sistema de costos para el restaurante Caela Vzla, que permita determinar correctamente el precio de venta y establecer un margen de ganancia óptimo para el negocio

Objetivos Específicos	Variable	Dimensión	Indicadores	Ítem	Instrumentos
Elaborar la estructura de costos para los principales platos del restaurante Caela Vzla, C.A	Estructura de costos	Gestión contable de los costos	Métodos de planeación Registro de los costos Sistema de Costos Medición de los costos Niveles de productividad Sistema contable	1 2 3/4 5 6 7	Guion de Entrevista aplicada al dueño
		Elementos que conforman el costo de producción Rentabilidad	Sistema Valoración de los costos Precios Providencia 003/2014 Ventas Costos de los platos Niveles de rentabilidad Margen de ganancias	8 9 10/11/12 13/17 14 15/16/17 18 19	Guion de Entrevista aplicada al dueño
Proponer un sistema de costos para el restaurante Caela Vzla, que permita determinar el margen de ganancia adecuado, para alcanzar la rentabilidad del negocio	Sistema de acumulación de costos	Por volumen de producción: *Órdenes específicas. *Por Proceso. *Por Operaciones. Costos predeterminados: *Costos presupuestados. *Costos estándar. *Porcentaje de rentabilidad. *Determinación del precio de venta.	Características del proceso de producción. Elementos del costo por cada plato. Acumulación del costo de producción (orden de producción, departamento, actividad, proceso).	1 al 4 11 2	Lista de cotejo Guion de Entrevista 2 al dueño Parte I Guion de Entrevista 1 aplicada a las cocineras. Parte II Guion de Entrevista 1 aplicada a las cocineras.

Fuente: Elaboración propia (2024).

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

Análisis y presentación de los resultados

En este capítulo se presenta en forma organizada y tabulada el contenido de los datos recogidos mediante la aplicación de los instrumentos de recolección de información. Al respecto, Balestrini (2014), señala lo siguiente:

...el propósito del análisis es resumir las observaciones llevadas a cabo de forma tal, que proporcionen respuestas a las interrogantes. El análisis implica el establecimiento de categorías, la ordenación y manipulación de los datos para resumirlos y poder sacar algunos resultados en función de las interrogantes de la investigación. Este proceso tiene como fin último, el de reducir los datos de una manera comprensible para poder interpretarlos y poner algunas relaciones de los problemas estudiados... (p 169).

En este sentido, para que los datos recolectados tengan algún significado, fue necesario introducir un conjunto de operaciones en la fase de procesamiento y análisis de los resultados, con el propósito de organizarlos y dar respuestas a los objetivos planteados en el estudio, evidenciar los principales hallazgos encontrados, conectándolos de manera directa con las bases teóricas que sustentaron la misma para la toma de conclusiones y recomendaciones. A continuación, se analizan las diferentes técnicas de análisis de información según los objetivos de la investigación.

Describir el proceso de producción del restaurante Caela Vzla

Se inició con una descripción detallada del proceso de producción del restaurante, lo que facilitó una mejor interpretación de los resultados. Esta descripción se estructuró en tres partes: en primer lugar, se utilizó una lista de cotejo como instrumento de recolección de datos, dividida en dos secciones: A) Planificación del proceso productivo, y B) Aspectos legales y normativos para la elaboración del proceso productivo. Posteriormente, se utilizó un guion de entrevista aplicado a las cocineras, cuyos resultados se integran en la última sección, titulada C) Elementos del proceso productivo.

A. Planificación del proceso productivo

Se empleó una lista de cotejo con la finalidad de conocer la planificación del proceso productivo del restaurante Caela Vzla, se analizaron siete (7) indicadores de acuerdo con el cuadro de operacionalización de las variables. Cada ítem fue examinado de manera exhaustiva, fundamentándose en teorías relevantes para explicar los hallazgos encontrados. A continuación, se presentan los resultados obtenidos en el cuadro siguiente.

Cuadro 3.

Lista de Cotejo. Planificación del proceso productivo

Ítem	Aspecto Por Observar	Sí	No
1	Programación y planificación administrativa de las actividades que se realizan en el área de servicio		X
2	Se realizan mediciones, seguimiento y análisis de los procesos relacionados con los servicios ofrecidos por el restaurante.		X
3	Métodos de planeación que permitan realizar pedidos oportunamente y prestar un mejor servicio al cliente		X
4	El proceso de abastecimiento de los productos permite prestar un servicio de calidad al cliente		X
5	El nivel de desempeño de los trabajadores es el más adecuado para prestar un servicio de calidad		X
6	Se identifican las fallas de solicitud de los productos para evitar generar errores en la gestión del área de servicio al cliente		X
7	Se cumplen los tiempos de entrega acordados entre la empresa y los clientes		X

Fuente: Elaboración propia (2024).

Análisis

Los resultados obtenidos en la lista de cotejo, con respecto al ítem uno muestran que no se

programan ni se planifican administrativamente las actividades que se realizan en el área de servicio, originando desinformación y un descontrol sobre las transacciones y operaciones que se ejecutan, afectando la toma de decisiones oportuna en beneficio de la organización. En cuanto al ítem dos, no se realizan mediciones, seguimiento y análisis de los procesos relacionados con los productos ofrecidos por el restaurante, puesto que existen retrasos que afectan la operatividad del área de servicio, trayendo como consecuencia mayores gastos operativos.

Por otra parte, no se emplean métodos de planeación que permitan realizar pedidos oportunamente y prestar un mejor servicio al cliente evitando insuficiencias de los productos, puesto que no se lleva un control efectivo en la gestión de los procesos (ítem tres). Asimismo, de acuerdo con el ítem cuatro el proceso de abastecimiento de los productos no permite prestar un servicio de calidad al cliente, puesto que se presentan retrasos e inconformidades que alteran su eficiencia, lo que genera que el nivel de desempeño de los trabajadores no sea el más adecuado (ítem cinco).

En cuanto al ítem seis, se observa que no se identifican las fallas de solicitud de los productos para evitar generar errores en la gestión del área de servicio al cliente, puesto que no se garantiza la existencia de productos para cumplir con las exigencias de los mismos. Esto trae como consecuencia, que no se cumplan con eficiencia los tiempos de entrega acordados entre el restaurante y los clientes. Se puede decir, que esta situación afecta la calidad del proceso productivo, ya que si el restaurante no puede suministrar a tiempo los pedidos solicitados no está siendo eficiente a la hora de hacer las entregas de los platos.

Analizando los resultados obtenidos, es importante acotar que se reflejan una serie de deficiencias en la gestión administrativa que están directamente relacionadas con los principios de planificación financiera y control interno establecidos por Gitman y Zutter (2016), quienes señalan que la planificación administrativa es un proceso crucial en cualquier organización, ya que implica establecer objetivos, desarrollar estrategias y asignar recursos para alcanzarlos. Por lo tanto, no puede ser aislada de la realidad financiera de una organización. Los planes estratégicos deben ser respaldados por análisis financieros sólidos y presupuestos realistas.

Por otra parte, la falta de mediciones, seguimiento y análisis en los procesos operativos de un restaurante constituye una deficiencia crítica en la gestión de costos. Esta situación no solo provoca retrasos, sino que también incrementa los gastos operativos y compromete la calidad del servicio ofrecido. Al respecto, Horngren y Foster (2017) destacan la relevancia de los sistemas de información de costos, como herramientas esenciales para la toma de decisiones gerenciales efectivas. Dichos sistemas proporcionan información precisa y actualizada, lo que permite a los gerentes identificar ineficiencias, optimizar recursos y mejorar la rentabilidad del negocio. Además, contar con datos oportunos es fundamental para anticipar problemas y ajustar estrategias en tiempo real, garantizando un mayor control y desempeño operativo.

También, se observan retrasos e inconformidades en el abastecimiento de productos y su impacto negativo en la calidad del servicio al cliente. Gitman y Zutter (2016) enfatizan la importancia de la eficiencia operativa, como un pilar fundamental para el éxito de cualquier organización. El abastecimiento, al ser un proceso que incide directamente en los costos y en la disponibilidad de los recursos, juega un papel crucial en esta eficiencia.

Es importante indicar que Lamb et al. (2012) señalan que los servicios se refieren a un hecho, un desempeño o un esfuerzo que no es posible poseer físicamente. Los servicios son el resultado de un proceso productivo realizado por agentes económicos, prestadores de servicios, que buscan satisfacer las necesidades de las personas. Ahora bien, el servicio y el tiempo de entrega son dos factores clave para el éxito de un restaurante. Al ofrecer un servicio de calidad y tiempos de entrega adecuados, los restaurantes pueden aumentar su rentabilidad, mejorar su reputación y fidelizar a sus clientes.

Se puede decir que la gestión de un restaurante es una tarea compleja que requiere de una planificación cuidadosa y de un control constante de los procesos. La gestión de abastecimiento, junto con la programación y la planificación administrativa de las actividades en el área de servicio, el control de costos y las mediciones, son elementos interconectados que contribuyen al éxito y a la sostenibilidad de un negocio gastronómico.

En resumen, la gestión exitosa de un restaurante implica una combinación de habilidades.

Desde la planificación estratégica hasta la atención al detalle, cada aspecto del negocio debe estar alineado con el objetivo común, de ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable. La tecnología, cada vez más presente en la industria, puede ser una aliada valiosa para optimizar procesos y mejorar la eficiencia.

B. Aspectos legales y normativos para la elaboración del proceso productivo

En cumplimiento con el cuadro de operacionalización de variables, se llevó a cabo un análisis exhaustivo de los aspectos legales y normativos que rigen el proceso productivo. Se evaluaron elementos como el sistema contable, la estructura de costos, los márgenes de ganancia, los costos de adquisición, la metodología de cálculo de costos, las sanciones aplicables y la regulación de precios. Los resultados obtenidos fueron contrastados rigurosamente con los postulados teóricos y el marco legal vigente para identificar posibles discrepancias y áreas de mejora. Los resultados se presentan de manera resumida en el cuadro que sigue a continuación.

Cuadro 3.

Lista de Cotejo. Planificación del proceso productivo
(continuación)

Aspectos legales y normativos para la elaboración del proceso productivo			
Ítem	Aspecto Por Observar	Sí	No
8	Existencia de un sistema contable para determinar la estructura de costos que permita obtener información sobre los costos de los productos (platos)		X
9	Poseen una estructura de costos acorde a lo establecido en la Ley Orgánica de Precios Justos		X
10	Conocimiento del porcentaje de ganancias establecido en la Ley Orgánica de Precios Justos		X
11	Forman parte de los costos de adquisición de materiales y materias primas: el precio o valor de compra de los materiales; aranceles transporte y manejo de materiales		X

12	El costo de producción comprende todos los costos derivados de la adquisición y transformación para darle al producto o servicio su condición de terminado o prestado.		X
13	En la empresa se conocen las sanciones por incumplimiento de las obligaciones establecidas en la Ley Orgánica de Precios Justos		X
14	Para determinación de los costos de producción, se toma en cuenta la regulación del precio de venta del producto terminado		X

Fuente: elaboración propia (2024).

Análisis.

En el ítem ocho se evidencia que el restaurante no cuenta con un sistema contable adecuado para determinar la estructura de costos, lo que impide obtener información precisa sobre los costos de los productos (platos). Además, en el ítem nueve se señala que no poseen una estructura de costos conforme a lo establecido en la Ley Orgánica de Precios Justos (2015). Esta falta de control sobre el inventario y los costos asociados a su adquisición, y al proceso productivo, genera un vacío informativo que obstaculiza la capacidad del restaurante, para establecer un precio de venta adecuado. Sin información precisa, se dificulta la toma de decisiones estratégicas que garanticen la rentabilidad del negocio.

Con respecto al ítem diez, se aprecia que no tienen conocimiento del porcentaje de ganancias establecido en la Ley Orgánica de Precios Justos (2015). El margen de ganancia obtenido en cada plato no es realizado sobre una base cierta, ni siguiendo los lineamientos establecidos en dicha ley. A tal efecto, se evidenció que el restaurante no conoce la inversión realizada y el porcentaje de ganancia obtenido, lo cual afecta directamente la rentabilidad del negocio.

De igual modo, de acuerdo con el ítem once se puede observar que no poseen un control sobre el inventario y los costos que ésta genera, para la adquisición de materiales y materias primas, así como el precio o valor de compra de los materiales; aranceles transporte y manejo de materiales. En el ítem doce se observa, que no tienen conocimiento si el costo de producción

comprende todos los costos derivados de la adquisición y transformación para darle al producto o servicio su condición de terminado o prestado, lo que no permite medir los diferentes elementos del costo que están asociados a la elaboración de cada plato, por tanto, la organización no conoce el costo asignado en materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

En relación al ítem trece, no se conocen las sanciones por incumplimiento de las obligaciones establecidas en la Ley Orgánica de Precios Justos (2015). Se puede señalar, que las sanciones varían según el ilícito cometido, pudiendo imponerse desde multas entre 15 y 50 salarios mínimos urbanos, hasta inhabilitación para el ejercicio del comercio, oficio u profesión, o cierre de almacenes y establecimientos. Las sanciones se agravan en los casos de reincidencia y se aplican sin perjuicio del ejercicio de acciones de carácter penal en contra del infractor.

En el ítem catorce, no se considera la regulación del precio de venta del producto terminado. Se ha observado que los precios de los platos se fijan de manera empírica. Aunque el restaurante conoce los materiales utilizados en cada plato, no cuenta con recetas estándar que indiquen el gramaje exacto. Además, no ajustan los precios de acuerdo con la Ley Orgánica de Precios Justos (2015), debido al desconocimiento de la normativa, la cual regula y controla la fijación de los precios.

El análisis evidencia que el restaurante no cumple con los lineamientos de dicha ley, ya que carece de una estructura de costos detallada y un sistema de control de inventario adecuado. La fijación de precios es empírica y no se ajusta a las regulaciones, lo que impide establecer un precio de venta justo y transparente. La Ley Orgánica de Precios Justos (2015) establece que el precio debe basarse en información precisa sobre los costos directos e indirectos, los gastos generales, administrativos, de distribución y venta, así como en la utilidad esperada según las expectativas y riesgos asumidos en la actividad.

A su vez, esta ley establece que el Sistema Nacional Integrado de Costos y Precios promoverá el uso de la planificación, y el control de los costos empresariales que coadyuvan a la generación y construcción de precios justos; también se deriva de las atribuciones de la SUNDDE en la emisión de criterios sobre la utilización de métodos de gastos, de utilidades, así como de las

capacidades instaladas y depuración de costos, a los fines de su uso en procedimientos administrativos y judiciales.

En este sentido, es importante que el restaurante establezca mecanismos de planificación y control a través de un sistema de información de costos que permita, entre otros aspectos, conocer el resultado contable obtenido por la empresa, controlar la eficacia de la organización y de cada uno de sus componentes, y tomar decisiones que faciliten la adaptación permanente de la empresa.

C. Elementos del proceso productivo

Para identificar los elementos del proceso productivo, se realizaron entrevistas a los cocineros, utilizando un guion estructurado de ocho preguntas. Este instrumento abordó aspectos como el proceso de producción en sí, las compras de insumos, el almacenamiento, el control de inventario y la gestión de mermas. Los datos obtenidos fueron analizados y contrastados con la teoría existente. A continuación, se exponen de manera concisa los resultados obtenidos, organizados en los cuadros que siguen.

Cuadro 4.

Guion de entrevista dirigida a las cocineras. Parte I

Ítem 1. ¿Tiene conocimiento sobre todo el proceso de producción, desde recepción de materia prima hasta la venta de los platos ofrecidos al cliente?	
Cocinera I	Cocinera II
Si. Se reciben los insumos, se procesan de acuerdo con los requerimientos del cliente y luego se ofrecen los platos	Si. Se reciben los materiales de acuerdo al plato a preparar, se cocinan y luego se ofrecen al cliente

Ítem 2. Describa con detalle el proceso de producción de los platos en el restaurante, desde la recepción de los ingredientes hasta la entrega al cliente.
--

Cocinera I	Cocinera II
Si. Se reciben los insumos, se procesan de acuerdo con los requerimientos del cliente y luego se ofrecen los platos	Si. Se reciben los materiales de acuerdo al plato a preparar, se cocinan y luego se ofrecen al cliente
Ítem 3. ¿Cómo es el proceso de compra de los materiales	
Cocinera I	Cocinera II
De acuerdo con el stock del inventario, se compran los productos que no son perecederos al proveedor. Los materiales perecederos se adquieren casi a diario.	Se adquieren directamente del proveedor, de acuerdo con las necesidades del restaurante.

Fuente: Elaboración propia (2024)

Cuadro 4.

Guion de entrevista dirigida a las cocineras. Parte I
(continuación)

Ítem 4. ¿Tiene Ud. un lugar adecuado para la gestión de almacenamiento de los materiales?	
Cocinera I	Cocinera II
Si. Refrigeradores, neveras y estantes en la cocina	Si. Existen neverías, refrigeradores y un lugar en la cocina para almacenar los productos.
Ítem 5. ¿Se realiza un control diario y semanal de las existencias en el almacén?	
Cocinera I	Cocinera II
Si. Se verifica la existencia de los productos y se adquieren de acuerdo al menú exigidos por los clientes	Si, se lleva un control y se compra de acuerdo a las necesidades de los insumos
Ítem 6. ¿En el proceso de almacenamiento de los materiales, les ha ocurrido que algún material se dañe?	
Cocinera I	Cocinera II
Si. Ya que no se tiene un control adecuado sobre la rotación de los mismos, ocasionando pérdidas en los productos más perecibles	Si. Algunos materiales se dañan.

Ítem 7. ¿Con qué frecuencia se dañan los materiales	
Cocinera I	Cocinera II
No se lleva un control de los inventarios, por lo que no se sabe la frecuencia con la que se dañan los materiales	Pocas veces

Fuente: Elaboración propia (2024)

Análisis de la entrevista I

De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede señalar, que los trabajadores tienen conocimiento del proceso productivo, desde la recepción de la materia prima hasta la entrega del servicio al cliente, cuya finalidad es transformar materiales alimenticios crudos frescos en productos propicios para el consumo, la preparación de alimentos o la venta. Se puede decir, que la recepción de materias primas se establece como la primera etapa en la elaboración de los alimentos, y en este paso es fundamental observar ciertas características de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado del producto.

Según lo planteado por Huertas et al. (2017), el proceso productivo contempla el conjunto de operaciones que una empresa debe realizar con el fin de ofrecer un bien, un servicio o un producto, mediante la planificación, organización, dirección, coordinación y control, etapas indispensables que los gerentes o administradores deben de llevar para alcanzar sus objetivos. En este sentido, la gerencia del restaurante debe aprovechar los conocimientos de los trabajadores del proceso productivo para mejorar dicho proceso desde la adquisición de materias primas hasta el servicio al cliente. Al aprovechar el conocimiento y la creatividad de todos los empleados, el restaurante puede crear un ambiente de trabajo más motivador, mejorar la eficiencia de sus operaciones y, en última instancia, ofrecer una mejor experiencia a sus clientes.

Por otra parte, de acuerdo con la frecuencia de rotación del stock que maneja el negocio, se lleva a cabo la compra directamente de los proveedores ya establecidos. Asimismo, manejan un registro de todos sus pedidos ya sean semanales, quincenales, o mensuales. Sin embargo, la verificación de inventarios se realiza con muy poca frecuencia. Por lo cual, no se tiene un control

adecuado sobre la rotación de estos, ocasionando pérdidas en los productos más perecibles, debido a que no se maneja un sistema de inventarios. En relación a este punto, Anaya (2019) señala que es la estructura que se ajusta a las tipologías de la organización, la cual se elige teniendo en cuenta las características de la empresa, las particularidades del inventario, la relación entre el sacrificio económico de su diseño, montaje y mantenimiento.

Al respecto, un sistema de inventarios eficiente es el corazón de cualquier restaurante exitoso permite un control de las existencias (manejo del stock), minimización de las pérdidas, optimización del espacio, así como reposición oportuna de los materiales. Además, facilita tener un control preciso de los productos, optimiza los costos y garantiza la calidad de los platos servidos. Es importante para la organización, realizar de manera oportuna las operaciones de recepción, almacenaje, preparación y expedición de los productos para reducir al máximo la pérdida de materiales y así evitar errores en la prestación del servicio al cliente.

Objetivo 2: Identificar los elementos del costo asociados en la elaboración de los principales platos del restaurante Caela Vzla.

Para profundizar en este objetivo, se empleó como instrumento de recolección de datos la segunda parte del guion de entrevista. (ver operacionalización de las variables). Esta fue aplicada al propietario del restaurante a fin de identificar los componentes del costo asociados a la elaboración de los platos principales. Este instrumento es una continuación de la información suministrada por las cocineras (ver cuadro 2), por lo cual, se presentan los ítems desde el número ocho (8) hasta el veintitrés (23). A través de esta herramienta, se buscó obtener información detallada sobre los costos asociados a la preparación de los platos principales. Luego de presentar los resultados de la entrevista se contrastaron los hallazgos con los postulados teóricos.

En relación al ítem veinticuatro (24), que corresponde a las etapas específicas en la preparación de un plato, desde su elaboración en la cocina hasta que es servido al cliente, cada fase fue analizada de manera individual. Este análisis detallado permitió una evaluación exhaustiva de los procesos involucrados. A continuación, se presentan los cuadros con la información obtenida.

Cuadro 5.

Guion de entrevista. Parte II. Elementos del costo asociados en la elaboración de los principales platos

Informante: Dueño

Ítem	Pregunta
Ítem 8.	¿Tiene usted conocimiento sobre los costos y gastos que se generan en la elaboración de los platos de comida Si. Ya que generalmente realizo las compras de los insumos al proveedor y realizo el pago de los gastos de luz, agua, teléfono, gas y tributos. Así como al personal. Sin embargo, no se cuenta con porcentajes establecidos de los diferentes costos y gastos de los platos
Ítem 9.	¿Qué costos se incluyen en el proceso de compra de los materiales? ¿Consideran lo establecido en la Providencia 003/2014 de la SUNDDE? Costo de adquisición _____ Fletes _____ Otros _____ No se tiene un criterio para la asignación de los costos en el proceso de compra de los insumos. No se considera lo establecido en la providencia, dado que no conozco su contenido _____
Ítem 10.	Ítem 10. ¿Con qué criterio asume la elección de sus proveedores? Calidad _____ Precio _____ Cantidad _____ Para la elección del proveedor se toma como referencia el precio, el que mejor se ajuste a la disponibilidad de la empresa
Ítem 11	Ítem 11. ¿El proveedor otorga descuentos? Sí _____ No _____ No otorga descuentos
Ítem 12.	¿Tienen una lista detallada de los costos unitarios de los ingredientes, y de los materiales utilizados en cada plato? SI__ NO__ No se tiene una lista detallada de los costos unitarios d cada plato. Sin embargo, se conocen los mismos, pero no se lleva un control de los platos que se realizan.
Ítem 13.	. ¿Manejan recetas estandarizadas para los platos del menú? SI__ NO__ No se manejan recetas estandarizadas para la preparación de los platos del menú. no aplica ningún tipo de guía o receta estándar para la producción,

Fuente: Elaboración propia (2024)

Cuadro 5.

Guion de entrevista. Parte II. Elementos del costo asociados en la elaboración de los principales platos

(continuación)

Informante: Dueño

Ítem	Pregunta
Ítem 14.	Ítem 14. ¿Usted lleva un control sobre las mermas y desperdicios de los materiales? SI__ NO__ No. Se trabaja con la materia prima que esté al alcance, sin tomar en cuenta los desperdicios y merma
Ítem 15	¿Qué ocurre con el costo de los materiales deteriorados? Se descartan, porque no se consideran relevantes.
Ítem 16.	. ¿Se registra contablemente? SI__ NO__ No se contabilizan, los desechos y desperdicios son eliminados
Ítem 17.	¿Quién asume el costo, la empresa o se le imputa al costo de los platos? SI__ NO__ Lo asume la empresa
Ítem 18.	¿Conoce los métodos utilizados para cuantificar la cantidad de materiales a utilizar en la elaboración de los platos? SI__ NO__ No se emplean métodos para cuantificar la cantidad de materiales en la elaboración de los platos. Se desconocen los costos por cada variedad de platos elaborados
Ítem 19.	¿Se lleva un control de los inventarios de materiales y suministros dentro de la empresa? Explique No se cuenta con un documento escrito que indique los procedimientos se debe seguir
Ítem 20.	¿Utilizan libros auxiliares (tarjetas KARDEX), para el registro y control de los materiales? No se emplean. Solo reportes informales sin ser llevados de manera sistémica y organizados

Fuente: Elaboración propia (2024)

Cuadro 5.

Guion de entrevista. Parte II. Elementos del costo asociados en la elaboración de los principales platos.

(continuación)

Informante: Dueño

Ítem	Pregunta
Ítem 21.	<p>¿Llevan un registro de la mano de obra que interviene en el proceso de elaboración de los platos, donde se especifique el tiempo y la tarifa hora asociada a cada trabajador? SI__ NO__</p> <p>La empresa no cuenta con ningún tipo de control, solo se supervisa la entrada y salida de cada trabajador de acuerdo con las actividades que realizan. Se ejecutan los cálculos de acuerdo a la normativa legal.</p>
Ítem 22.	<p>¿Se incluyen los costos indirectos de fabricación, en el costo de los platos del menú? SI__ NO__</p> <p>Si se incluyen sus costos indirectos, fijos y variables en su producción total. Aunque no se maneja una metodología para su control</p>
Ítem 23.	<p>Ítem 23. Señale cuáles son los costos indirectos de fabricación que consideran en el costo de los platos. Por favor, especifique de forma detallada cada uno.</p> <p>Entre los gastos indirectos de fabricación que se consideran en el costo de los platos se encuentran:</p> <ul style="list-style-type: none">AlquilerGasolinaDepreciaciónProductos de limpiezaUtensiliosEntre otros <p>Sin embargo, no se emplean métodos contables para la distribución de los platos que se elaboran en el restaurante. Asimismo, no cuenta con un sistema de control de gastos, tampoco cuenta con tablas comparativas para mantener un adecuado control de todas las actividades que se realizan.</p>

Fuente: Elaboración propia (2024)

Análisis de la Entrevista II

De acuerdo con los resultados obtenidos, el entrevistado tiene conocimiento sobre los costos y gastos que se generan en la elaboración de los platos de comida. Sin embargo, no manejan porcentajes sobre los diferentes costos y gastos que se generan en el restaurante, ya que no emplean una metodología para fijar el precio de venta. Por otra parte, los costos de la materia prima para la elaboración de los platos son diversos, se cree que los materiales directos e indirectos son los mismos, por el cual no se diferencian y son calculados por conjunto.

En otro sentido, los registros que tienen en la actualidad sobre las compras son datos apuntados en un cuaderno sin ser llevados de forma sistémica y organizados, donde solo se coloca de manera general la cantidad de insumos que se deben comprar para la elaboración de los platos del día, de acuerdo con la experiencia del dueño. Esta práctica conlleva el riesgo de que falten insumos para la preparación de los platos, ya que no tienen una planificación y, además, el proceso de compras depende únicamente del conocimiento y la percepción de una persona.

Respecto a la preparación de los platos se puede observar que estos no se encuentran estandarizados en su receta y presentación, además, la materia prima no cuenta con procesos que permita llevar su trazabilidad, y de esta manera garantizar su calidad. De igual modo, no se emplean métodos para la valoración del desperdicio de materia prima, generado en el proceso productivo, por lo que no toman en consideración las características intrínsecas de cada material, y la forma en que éste pierde volumen en forma natural durante su manipulación o uso. Los procedimientos para gestionar los inventarios de materia prima no están definidos de manera clara, ya que no hay manuales que orienten su manejo.

En cuanto a la mano de obra directa no se lleva ningún tipo de control formal, solo se maneja de forma empírica mediante sus horarios y actividades correspondientes, pero se cumplen con los lineamientos establecidos en la Ley Orgánica del Trabajo para Trabajadores y Trabajadoras (2012). Por otra parte, se observan deficiencias en el manejo de los costos directos e indirectos,

debido a la falta de control sobre las operaciones del inventario de materia prima, de la mano de obra y de los costos indirectos de fabricación. En relación con este punto, existe ausencia de formatos para el seguimiento tanto de la materia prima utilizada en cada orden de producción, como del control de cada pedido. Asimismo, no se emplea una hoja de costos que permita visualizar un costo unitario razonable al distribuir adecuadamente todos los costos asociados.

Como se observa en los resultados obtenidos, la falta de sistemas de control de costos, la informalidad en los registros y la ausencia de procedimientos estandarizados son los principales problemas identificados en el restaurante. Aunado a ello, no se realiza un seguimiento detallado de los gastos ni se clasifican correctamente los costos directos (materia prima) de los indirectos (servicios, alquiler). Al respecto, los elementos del costo de producción según diversos autores son: materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación. La materia prima según García (2020) son todos aquellos insumos que se transforman directamente en el producto final. En el caso de un restaurante, esto incluye ingredientes, alimentos, bebidas y otros materiales consumibles utilizados en la elaboración de los platos. En cuanto a la mano de obra, Sinesterra (2017) señala que comprende todos los gastos asociados al personal involucrado en el proceso productivo. En un restaurante, incluye salarios, prestaciones, seguros sociales y otros beneficios para cocineros, meseros, personal de limpieza, etc.

Con relación a los costos indirectos de fabricación, Govea y Urdaneta (2019) mencionan que son todos aquellos costos que no se pueden asignar directamente a un producto específico, pero que son necesarios para el proceso productivo. En un restaurante, incluyen alquiler, servicios públicos, mantenimiento, depreciación de equipos, seguros, etc. En resumen, los elementos del costo son un factor determinante para el éxito de un restaurante. Al comprender y gestionar estos costos de manera efectiva, los propietarios y gerentes pueden tomar decisiones informadas, mejorar la rentabilidad y garantizar la sostenibilidad a largo plazo de su negocio.

Es muy importante mantener un lineamiento a seguir o guía como es la receta estándar, que además de proporcionar información del costo de cada platillo producido, mantiene uniformidad en la producción. Es de suma importancia, el llevar un mejor control diario de los platos producidos, para poder determinar con exactitud los costos totales en que se han incurrido en su

preparación, y así aplicar un método para fijar el precio. En tal sentido, establecer procedimientos de control de inventarios es fundamental para mejorar la eficacia y eficiencia en la recepción, despacho y supervisión de estos, lo que asegura la continuidad operativa del restaurante.

Etapas específicas de preparación de un plato

Seguidamente se muestra el análisis del ítem veinticuatro (24), en el cual se describen las etapas para la preparación de un plato. En este sentido, se tomó como referencia los platos más demandados por la clientela, los cuales son: milanesa de carne empanizada, salteado de pollo, pabellón criollo y empanada de pollo. En base a ello se calcularon los materiales directos de cada uno, la mano de obra y los equipos utilizados en su preparación.

Primeramente, se muestran los cuadros referidos a los materiales directos de cada plato, ingredientes, cantidad y costo unitario. Seguidamente, se tienen los cuadros de la mano de obra, los cuales contienen las etapas, las personas que intervienen en cada proceso y la tarifa por hora, posteriormente, se muestra la tarifa de la mano de obra. Finalmente, se muestra el cuadro de los equipos utilizados en cada plato.

Informante: dueño del restaurante

Ítem 24. ¿Puede describir las etapas específicas de preparación de un plato desde la cocina hasta que se sirve al cliente? Puede seleccionar los platos que tienen más ventas. Por favor especifique:

Respuesta: si, los platos más demandados por los clientes son cuatro: milanesa de carne empanizada, salteado de pollo, pabellón criollo y empanada de pollo.

A partir de la información facilitada por el propietario del restaurante, se llevó a cabo el cálculo de los costos unitarios de los platos mencionados. Los resultados obtenidos se presentan en los cuadros expuestos a continuación.

A. Materiales directos

Cuadro 6.

Materiales directos

Plato: Milanesa de Carne Empanizada		
Materiales		
Ingredientes	Cantidad	Costo unitario (US\$)
Carne	0,185 kg	5,30
Huevo	1 unidad	0.15
Harina de trigo	0,06 kg	1,24
Arroz	0,140 kg	1,30
Tajadas	0,05 kg	1,20
Queso rallado blanco	0,02 kg	3,81
Repollo blanco	0,035 kg	1,02
Repollo morado	0,035 kg	1,02
Zanahoria	0,140 kg	1,21
Papa	0,095 kg	2,53

Fuente: Elaboración propia (2024).

Cuadro 6.

Materiales directos

(continuación)

Plato: Salteado de Pollo		
Materiales		
Ingredientes	Cantidad	Costos unitario (US\$)
Milanesa de pollo	0,185 kg	5
Cebolla	0,045 kg	1,11

Pimentón	0,045 kg	3,51
Arroz	0,140 kg	1,30
Tajadas	0,050 kg	1,20
Queso blanco rallado	0,020 kg	3,81
Repollo blanco	0,035 kg	1,02
Repollo morado	0,035 kg	1,02
Zanahoria	0,140 kg	1,21
Papa	0,095 kg	2,53
Plato: Pabellón Criollo		
Materiales		
Ingredientes	Cantidad	Costos unitario (US\$)
Carne mechada	0,100 kg	5,56
Arroz	0,140 kg	1,30
Caraota	0,235 kg	2,00
Tajada	0,050 kg	1,20
Queso blanco rallado	0,020 kg	3,81
Huevo	1 Unid	0,15
Aguacate	0,080 kg	3,00

Fuente: Elaboración propia (2024).

Cuadro 6.

Materiales directos

(continuación)

Plato: Empanada de Pollo		
Materiales		
Ingredientes	Cantidad	Costos unitario (US\$)
Pollo Desmechado	0,085	3,46\$
Harina	0,080	1,00\$

Azúcar	0,010	1,25\$
Sal	0,010	0,19\$
Carmencita	0,005	0,19\$

Fuente: Elaboración propia (2024).

Análisis de los materiales directos

Se obtuvo información sobre los materiales directos necesarios para cada plato, mediante las entrevistas realizadas, con el objetivo de elaborar las recetas de la siguiente manera:

- Se creó una lista detallada de todos los ingredientes utilizados en cada plato, incluyendo aquellos que se utilizan en pequeñas cantidades o como condimentos.
- Se estableció una unidad de medida estándar para cada ingrediente para facilitar el conteo y la comparación.
- Se asignó un precio unitario a cada ingrediente.

Por otra parte, respecto a los insumos cuya medición representa un costo y esfuerzo desproporcionado, tales como el aceite, ajo, cebollín, entre otros, se midieron utilizando el costo asignado por la compañía al finalizar el mes.

B. Mano de obra

A continuación, se abordará el segundo elemento del costo: la mano de obra. Para ello, se presenta el Cuadro 6, que detalla el tiempo de preparación de cada plato para cada una de las cocineras involucradas en el proceso de elaboración, así como el salario por hora que perciben. En la sección siguiente, titulada "*Análisis de la mano de obra*", se explicará de manera precisa la fuente de la información utilizada, y el procedimiento seguido para realizar los cálculos.

Cuadro 7.
Mano de Obra

Plato principal: Milanesa de carne empanizada			
Etapas	Personas que intervienen en cada etapa proceso	Tiempo	Tarifa Hora US\$
Tiempo de trabajo (preparación y emplatado)	Cocinera I Cocinera II	15 min	3,51

Plato principal: Salteado de Pollo			
Etapas	Personas que intervienen en cada etapa proceso	Tiempo	Tarifa Hora US\$
Tiempo de trabajo (preparación y emplatado)	Plato Cocinera I Cocinera II	15 min	3,51

Plato principal: Pabellón Criollo			
Etapas	Personas que intervienen en cada etapa proceso	Tiempo	Tarifa Hora US\$

Fuente: Elaboración propia (2024) con base en las entrevistas realizadas.

Cuadro 7.
Mano de Obra
Continuación

Plato principal: Empanada de Pollo			
Etapas	Personas que intervienen en cada etapa proceso	Tiempo	Tarifa Hora US\$
Tiempo de trabajo (preparación y emplatado)	Cocinera I Cocinera II	12 min	3,51

Fuente: Elaboración propia (2024) con base en las entrevistas realizadas.

Análisis de la mano de obra

En cuanto al cálculo de la mano de obra directa, se obtuvo el monto de la nómina global por persona, para lo cual se consideraron todos los beneficios establecidos en la Ley Orgánica de Trabajo, los Trabajadores y Trabajadoras (2012). La mano de obra directa está conformada por dos personas. Para la distribución de la mano de obra directa, se tomaron en cuenta los cuatro platos principales. En cada etapa intervienen las dos cocineras. En cuanto al primer plato (milanesa de carne empanizada) el tiempo de trabajo es 15 minutos (min). En el segundo plato (salteado de pollo) se consumen 15 min en el tiempo de trabajo. En el tercer plato (Pabellón criollo) se consumen 30 min en el tiempo de trabajo. En el cuarto plato (empanada de pollo) se emplean 12 min para el tiempo de trabajo, el salario por hora (h) es de 3,51 h. Estas etapas deben mantenerse para que la producción pueda ser rentable.

La mano de obra directa es un pilar fundamental en la operación del restaurante. Representa el esfuerzo humano que transforma los ingredientes en platos y brinda un servicio de calidad a los clientes. Su importancia radica en que determina en gran medida la eficiencia, la calidad y, en última instancia, la rentabilidad del negocio. Además, la mano de obra directa, como su nombre lo indica, incide directamente en los costos de producción. A continuación, en el cuadro 7, se presenta el cálculo de la tarifa correspondiente a la mano de obra directa.

Cuadro 8.

Tarifa de mano de obra directa

Ocupación	MOD	Costo Total (US\$)	HR-MOD	\$ / HR
Cocinera	SI	280,97	160	1,76
Cocinera	SI	280,97	160	1,76
TOTAL TARIFA MOD				3,51

Fuente: Elaboración propia (2024).

La tarifa de mano de obra directa (Hr-MOD) representa el costo por hora de un trabajador que interviene directamente en la producción de un bien o servicio, en este caso, en la preparación de los alimentos en un restaurante, incluye el salario base, las prestaciones sociales y cualquier otro pago directo al empleado relacionado con su trabajo.

C. Equipos utilizados en la preparación de los platos

El equipamiento de una cocina profesional es esencial para garantizar la eficiencia, calidad y consistencia en la preparación de los platos. La elección de los equipos dependerá del tipo de cocina, el menú y el volumen de producción. A continuación, se presentan los equipos utilizados en la preparación de los platos.

Cuadro 9.

Equipos utilizados en la preparación de los platos

Equipos	Marcar con una X el equipo utilizado
Cocina	X
Utensilios de Cocina	X
Batidora	X
Licuadaora	X
Refrigerador	X
Otros (Especifique)	—

Fuente: Elaboración propia (2024), con base en las entrevistas realizadas.

Análisis

Los equipos utilizados en la preparación de platos del restaurante desempeñan un papel fundamental en la eficiencia, calidad y consistencia de los productos finales. Su relevancia va más allá de la simple funcionalidad, impactando de manera directa tanto en la experiencia del cliente como en la rentabilidad del negocio. Su correcta utilización permite realizar tareas de forma más rápida y precisa, reduciendo los tiempos de preparación y aumentando la productividad. Asimismo, los equipos bien mantenidos y adecuados para cada tarea garantizan una mejor calidad en los platos, desde cortes uniformes hasta cocciones precisas. Al estandarizar los procesos con

equipos adecuados, se logra una mayor consistencia en el sabor, textura y presentación de los platos.

Objetivo 3. Elaborar la estructura de costos para los principales platos del restaurante Caela Vzla, C.A

Con el objetivo de obtener información detallada sobre la estructura de costos para los principales platos del restaurante Caela Vzla, C.A, se seleccionó al propietario o gerente como informante clave. Para la recolección de datos, se diseñó un guion de entrevista compuesto por veinte preguntas, las cuales fueron elaboradas a partir del cuadro de operacionalización de las variables. Esta herramienta permitió profundizar en aspectos como la gestión contable de los costos, la estructura de costos y la rentabilidad, cuyos resultados fueron contrastados con la literatura existente.

A continuación, se presenta el cuadro nueve (9), que contiene la información de las veinte (20) preguntas junto con las respuestas proporcionadas por el propietario del restaurante. Posteriormente a la presentación de los cuadros con los datos recopilados, se realizará un análisis exhaustivo, contrastando el marco teórico con los resultados obtenidos, en la sección titulada "*Análisis de la entrevista*".

Cuadro 10.

Guion de Entrevista: Estructura de costos

Informante: Dueño del restaurante

Ítem	Pregunta
1	<p>¿Se emplean métodos contables para el cálculo de los costos? SI__ NO__ Explique</p> <p>No se emplean métodos contables para el cálculo de los costos, puesto que las herramientas que se emplean no son eficientes, y muchas veces se hace al tanteo, de acuerdo a lo que creo conveniente o según la experiencia adquirida</p>
2	<p>¿Se lleva un control de los registros contables de los costos SI__ NO__ Explique</p>

	No existen registros de los costos en lo que concierne al proceso de producción, solo se manejan de manera esporádica algunos registros los costos, pero no tienen, todas las recetas, por lo cual no refleja claramente la exactitud en sus costos, y se basan en aproximaciones en aquellos costos que no han sido registrados
3	<p>¿Se emplea un sistema de costos para el manejo y control de las materias primas, mano de obra y costos indirectos? SI__ NO__ Explique</p> <p>No se emplea un sistema de costos para controlar y manejar los costos, puesto que existen debilidades en su manejo, control y contabilización.</p>

Fuente: Elaboración propia (2024).

Cuadro 10.

Guion de Entrevista: Estructura de costos

Informante: Dueño del restaurante

(continuación)

Ítem	Pregunta																		
4	<p>Explique el manejo de los costos indirectos de acuerdo con lo siguiente:</p> <p style="text-align: center;">Costos de los servicios</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Costos indirectos</th> <th style="width: 20%;">Costo mensual (\$)</th> <th style="width: 30%;">Costo total (\$)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alquiler del local</td> <td style="text-align: center;">200,00</td> <td style="text-align: center;">200,00</td> </tr> <tr> <td>Depreciación equipos de cocina</td> <td style="text-align: center;">94,51</td> <td style="text-align: center;">94,51</td> </tr> <tr> <td>Gastos de productos de limpieza</td> <td style="text-align: center;">15,00</td> <td style="text-align: center;">15,00</td> </tr> <tr> <td>Material plástico (vasos, platos, pitillos, bolsas, entre otros)</td> <td style="text-align: center;">70,80</td> <td style="text-align: center;">70,80</td> </tr> <tr> <td>Otros materiales indirectos (condimentos, especias, hortalizas, entre otros)</td> <td style="text-align: center;">329,14</td> <td style="text-align: center;">299,14</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para el cálculo de los costos indirectos, se tomaron una serie de criterios, con el fin de determinar la porción erogada por cada una de las actividades que realiza el restaurante, en el curso normal de sus operaciones. Estos gastos deben ser incluidos en el costo total de los productos.</p>	Costos indirectos	Costo mensual (\$)	Costo total (\$)	Alquiler del local	200,00	200,00	Depreciación equipos de cocina	94,51	94,51	Gastos de productos de limpieza	15,00	15,00	Material plástico (vasos, platos, pitillos, bolsas, entre otros)	70,80	70,80	Otros materiales indirectos (condimentos, especias, hortalizas, entre otros)	329,14	299,14
Costos indirectos	Costo mensual (\$)	Costo total (\$)																	
Alquiler del local	200,00	200,00																	
Depreciación equipos de cocina	94,51	94,51																	
Gastos de productos de limpieza	15,00	15,00																	
Material plástico (vasos, platos, pitillos, bolsas, entre otros)	70,80	70,80																	
Otros materiales indirectos (condimentos, especias, hortalizas, entre otros)	329,14	299,14																	

Seguidamente, se realizó el cálculo de la depreciación de los costos indirectos. El método utilizado para calcular la depreciación de los equipos que mantiene la compañía durante el último mes del año 2023 fue línea recta, con una vida estimada de diez (10) años para los equipos de cocina. a continuación, se presentan:

Fuente: Elaboración propia (2024).

Cuadro 10.

Guion de Entrevista: Estructura de costos

Informante: Dueño del restaurante
(continuación)

Ítem	Pregunta			
4	Depreciación de los costos			
	Costos indirectos	Cantidad	Costo de Adquisición \$	Vida útil
	Equipo de cocina eléctrica	1	7.352,00	10
	Nevera	1	650,00	10
	Licuadora	1	40,00	5
	Refrigerador	1	400,00	10
	Otros equipos de producción		4.118,00	10
5	<p>¿Se realiza la medición, seguimiento y análisis de los procesos relacionados con los costos?</p> <p>SI__ NO__ Explique</p> <p>No realiza la medición, seguimiento y análisis de los procesos relacionados con los costos. Esto es debido, a que el restaurante se ha visto afectado por el incremento del material y escasez del mismo. Esta situación afecta la operatividad de la empresa, trayendo como consecuencia gastos operativos extras.</p>			
6	<p>¿Tiene la empresa establecida algún sistema que permita mejorar los niveles de productividad y reducir al mismo tiempo los costos de producción?</p> <p>SI__ NO__ ¿Cuál?</p>			

	No se emplea ningún sistema que les permita ejercer un control sobre los costos incurridos por cada plato, y reducir al mismo tiempo los costos de producción. presentando deficiencias en los registros y datos relacionados con los costos.
--	---

Fuente: Elaboración propia (2024).

Cuadro 10.

Guion de Entrevista: Estructura de costos

Informante: Dueño del restaurante

(continuación)

Ítem	Pregunta
7	<p>¿Considera necesario elaborar un sistema contable para el registro y el control de costos en la empresa?</p> <p>SI__ NO__ ¿Por qué?</p> <p>Si, ya que se establecerán mecanismos de planificación y control a través de un sistema de costos que permita, entre otros aspectos, conocer el resultado contable obtenido en el restaurante, controlar la eficacia de la organización y de cada uno de sus componentes.</p>
8	<p>¿En la empresa se maneja un sistema que le permita determinar una estructura de costos y facilite información sobre los costos de los productos (platos)?</p> <p>SI__ NO__ ¿Cuál?</p> <p>No, por lo tanto, no se determina la estructura de costos, presentando deficiencias en los registros y datos relacionados con los costos, y no se conocen los costos totales de los productos (recetas).</p>
9	<p>¿En el restaurante se contempla la valoración de los costos en todas las actividades que se involucran en el proceso productivo?</p> <p>SI__ NO__ Explique</p> <p>No, debido a la ausencia de métodos para valorar los costos en todas las actividades que se involucran en el proceso productivo, puesto que no cuenta con un estudio de tiempos por tipo y presentación de productos(recetas) en la actualidad.</p>
10	<p>¿El restaurante cuenta con información adecuada para la fijación de precios de venta de los platos ofrecidos?</p>

	<p>SI__ NO__ Explique</p> <p>Se desconoce el nivel de precios de los platos, ya que se carecen de métodos adecuados de planeación. Esta situación dificulta la determinación del costo generado y el porcentaje de utilidad esperado.</p>
--	---

Fuente: Elaboración propia (2024).

Cuadro 10.

Guion de Entrevista: Estructura de costos

Informante: Dueño del restaurante

(continuación)

Ítem	Pregunta
11	<p>¿Cómo determinan el precio de los platos, consideran el costo de todos los elementos que intervienen en la preparación de los mismos?</p> <p>a) en base a los precios de la competencia</p> <p>b) en base en el costo de los insumos o materiales</p> <p>c) en base a los costos de los materiales, la mano obra y otros desembolsos incurridos en el proceso productivo</p> <p>Los precios se fijan en función de la competencia, en vista que existe una cantidad considerable de restaurantes en el espacio donde operan, lo cual hace necesario fijar los precios de acuerdo con los valores que se encuentran dentro del mercado.</p>
12	<p>Cómo actualizan los precios de los platos ofrecidos:</p> <p>De forma periódica (Mensualmente) _____</p> <p>Inflación del sector _____</p> <p>Precio de venta de la competencia _____</p> <p>Precio de los proveedores _____</p> <p>Se actualizan de acuerdo con el precio de la competencia. No existe una política para la actualización de los precios de los platos ofrecidos en el menú, esto quiere decir que los precios son puestos de forma empírica y sin hacer un análisis previo de todos los costos que se consumen para que estos platos que elaboran</p>
13	<p>¿Aplican lo establecido en la Providencia 003/2014 de la SUNDDE para la determinación del precio de los platos del menú?</p> <p>SI__ NO__ No, se desconoce lo establecido en la providencia. A groso modo, establece todo lo relacionado con los costos de los productos, la regulación de los precios, así como el margen de ganancia, pero no se aplica en el restaurante.</p>
14	<p>¿Lleva un control cronológico de sus ventas? A través de:</p> <p>Registro auxiliar _____</p>

	<p>Cuaderno de apuntes _____</p> <p>No se lleva un control de las ventas. no se lleva a cabo una planificación de las actividades de relacionadas con el proceso de ventas. No se cuenta con mecanismos de control, seguimiento y estandarización de las etapas de ventas (preventa, venta y posventa).</p>
--	---

Fuente: Elaboración propia (2024).

Cuadro 10.

Guion de Entrevista: Estructura de costos

Informante: Dueño del restaurante

(continuación)

Ítem	Pregunta										
15	<p>¿Cuáles son los costos de producción que consideran como costos de los platos?</p> <p>Los costos de producción que se requieren para la elaboración de los platos, son la materia prima (carne, pollo, harina, huevo, queso, arroz, plátanos, entre otros, también la mano de obra, los costos de servicio y los gastos administrativos.</p>										
16	<p>¿Excluyen del costo de producción las cantidades anormales de materiales, mano de obra y otros costos de producción?</p> <p>SI__ NO__</p> <p>Se excluyen. Este es un deterioro que no se prevé y por eso generalmente no se considera parte del costo de producción</p>										
17	<p>¿Incluyen dentro del costo de los platos del menú gastos ajenos a la producción? ¿Señale cuáles y qué porcentajes?</p> <p>SI__ NO__ Explique</p> <p>Los costos ajenos a la producción se incluyen en el costo de los platos del menú, tales como los administrativos, con la información suministrada por el dueño se pudo conocer cuáles son:</p> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Gastos</th> <th style="width: 30%;">Monto mensual en \$</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gasto de transporte (empleadas)</td> <td style="text-align: center;">112</td> </tr> <tr> <td>Gasolina</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>Honorarios profesionales</td> <td style="text-align: center;">50</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td style="text-align: center;">262 \$</td> </tr> </tbody> </table>	Gastos	Monto mensual en \$	Gasto de transporte (empleadas)	112	Gasolina	100	Honorarios profesionales	50	Total	262 \$
Gastos	Monto mensual en \$										
Gasto de transporte (empleadas)	112										
Gasolina	100										
Honorarios profesionales	50										
Total	262 \$										

	Según la Ley orgánica de Precios Justos, señala en el artículo 2, numeral 12, es que los gastos ajenos a la producción se pueden incorporar en la estructura de costos, y que en ningún caso puede superar el 12,5% de los costos de producción del bien o servicio.
--	--

Fuente: Elaboración propia (2024).

Cuadro 10.

Guion de Entrevista: Estructura de costos

Informante: Dueño del restaurante

(continuación)

Ítem	Pregunta
18	<p>¿Considera al sistema de costos como un factor importante para mejorar su rentabilidad?</p> <p>SI__ NO__ Explique Sí, porque a través de un sistema de costos se puede conocer el costo de producción de los platos que se ofrecen en el restaurante, lo que es esencial para la toma de decisiones empresariales. Sin embargo, en el negocio no se maneja ningún sistema para el manejo de los costos.</p>
19	<p>¿Conoce el margen de ganancia exacto de los platos elaborados en el restaurante?</p> <p>SI__ NO__ Explique No, ya que se carece de una metodología para el cálculo de los costos, los precios de los platos se asignan de acuerdo a la competencia, por lo que no se conoce la ganancia real obtenida.</p>
20	<p>¿Qué medidas adoptaría para optimizar el uso de los recursos en la preparación de los platos, cree Ud. que en la actualidad se da en forma eficiente?</p> <p>Tomaría como medida establecer un sistema de costos, que permita medir y analizar los costos de los platos del menú. Se obtendría de forma actualizada los costos y el margen de utilidad de cada plato.</p>

Fuente: Elaboración propia (2024).

Análisis de la entrevista

Luego de realizar la entrevista al propietario del restaurante, se determinó que no utilizan

métodos contables para calcular los costos y que tampoco han establecido procedimientos para su determinación. Esta falta de estructura impide el registro, el cálculo y el control preciso de la información relacionada con el costo del servicio, lo cual es crucial para la toma de decisiones. Además, se observó que los registros contables no se llevan de manera adecuada, o incluso en muchos casos ni siquiera se realizan, lo que ocasiona que los costos no se registren en el período en que se incurren.

La contabilización de los costos en empresas y organizaciones constituye una herramienta fundamental para la gerencia, ya que facilita la planificación y el control de las actividades operativas. Según Govea y Urdaneta (2019), la contabilidad de costos se define como un sistema de información que tiene como objetivo identificar y reconocer todos los elementos, que integran el costo de un producto o servicio. Este sistema permite distribuir los costos a los productos, servicios o centros de responsabilidad correspondientes, así como comparar los costos reales con los presupuestados y analizar las variaciones resultantes.

En este sentido, en el contexto de un restaurante que transforma insumos en platos para la venta, la gestión eficiente de los costos se convierte en un factor determinante, para mantener la rentabilidad y la competitividad en un mercado tan dinámico. Por lo tanto, tener un sistema de costos apropiado le permite llevar el control adecuado de los registros contables, una mejor planificación de la producción, una optimización de los recursos y una identificación de posibles áreas de mejora en la gestión de costos

Por otra parte, no tiene establecido ningún sistema que permita mejorar los niveles de productividad y reducir al mismo tiempo los costos de producción. Se pudo constatar que no tienen conocimiento acerca de un sistema de acumulación de costos que les permita ejercer un control sobre los costos incurridos por cada plato, así como el desconocimiento de las mermas y los desperdicios que pueden surgir a partir de los ingredientes utilizados, lo cual imposibilita llevar a cabo una gestión eficiente dentro del restaurante.

También se puede señalar, que la manera de fijar los precios de los platos ofrecidos se hace de manera empírica, aunque conocen los materiales utilizados en cada plato, no cuentan con recetas

estándar que indique el gramaje exacto a utilizar. Por tal razón, los precios se fijan en función de la competencia, en vista de que existe una cantidad considerable de restaurantes en el espacio donde operan. Por ende, se dificulta determinar la ganancia real obtenida, siendo esto importante para evaluar si el restaurante está generando ganancias o pérdidas en el curso de sus operaciones.

Según Sinisterra (2017) un sistema de costos es un conjunto de procedimientos y técnicas contables que permiten identificar, medir y asignar los costos a los productos, servicios o actividades de una empresa. Estos sistemas son esenciales para la toma de decisiones gerenciales, ya que proporcionan información detallada sobre los costos de producción, distribución y administración. Asimismo, Horngren y Foster (2017) indican que un sistema de acumulación de costos es la recolección sistemática y organizada de datos de costo, mediante un conjunto de procedimientos o sistemas.

De acuerdo a lo planteado por los autores, un sistema de acumulación de costos es un conjunto de métodos y procedimientos que una empresa utiliza para identificar, registrar y asignar los costos asociados a la producción de bienes o servicios. En otras palabras, es una herramienta contable que permite determinar el costo real de fabricar un producto o prestar un servicio. Es por ello, que un sistema de acumulación de costos eficiente es crucial para la toma de decisiones empresariales informadas. Permite al restaurante conocer el costo real de producción ya que ayuda a establecer precios competitivos y rentables, así como conocer el costo real de producción y garantiza un proceso productivo continuo.

Asimismo, el restaurante carece de una estructura de costos que contemple la valoración de todas las actividades que se involucran en el proceso productivo, por lo que se presentan deficiencias en los registros y datos relacionados con los costos. Según lo señala Cárdenas (2012), una estructura de costos es la representación esquematizada de los costos de un proceso, clasificados y distribuidos según la necesidad que tiene la empresa para la toma de decisiones. Es por ello, que la estructura de costos de un restaurante es un pilar fundamental para garantizar su viabilidad y éxito a largo plazo. Comprender y gestionar de manera efectiva los distintos componentes que conforman estos costos, permite tomar decisiones estratégicas informadas y optimizar la rentabilidad del negocio

Con relación a los gastos ajenos a la producción, se constató que no llevan un control adecuado de los mismos. Por esta razón, fue necesario realizar un análisis detallado para determinar el porcentaje de costos de producción asociado a cada plato del menú. La Providencia Administrativa N°003/2014 en el artículo 2 numeral cuarto, define a los Gastos Ajenos a la Producción como aquellos gastos de administración, de representación, publicidad y venta. Adicionalmente, el numeral décimo segundo del mismo artículo limita este concepto de gastos a un nivel máximo de 12,5% de los costos de producción. Sin embargo, en los cálculos efectuados este porcentaje fue mayor al señalado en la ley.

La organización debe eliminar todas aquellas tareas que no le añadan valor, que entorpezcan o no ayuden al desempeño eficaz de los factores productivos, ya que estos costos incrementan el precio de los productos, es por ello, que el sistema de costos es un factor importante para mejorar la rentabilidad del restaurante, ya que permite comparar los costos de producción con los niveles de costos predeterminados o presupuestados, y emprender acciones, si existen desviaciones entre los costos estimados y los costos reales.

Por las razones antes expuestas, resulta fundamental elaborar un sistema de contabilidad de costos destinado a registrar y a controlar los costos asociados a la elaboración del menú del restaurante. Este sistema de acumulación de costos, posibilitará la planificación y gestión estratégica de los costos, el cálculo de indicadores de productividad, eficiencia y eficacia, así como la determinación de estrategias para reducir y racionalizar los costos. Además, permitirá tomar decisiones orientadas a mejorar la rentabilidad y el éxito financiero de la empresa.

CAPÍTULO V

PROPUESTA

Presentación de la Propuesta

Los sistemas de costos en las entidades tienen como propósito principal reportar las cantidades de costos incurridas por las empresas, en la fabricación de un bien o en la prestación de un servicio. Para lo cual deberán identificar costos directos e indirectos, y asignarlos sobre cada objeto de costo. Por otro lado, la estructura de costos es un proceso esencial para asignar los costos de producción a los productos manufacturados, garantizando así un control más efectivo sobre dichos costos.

De esta manera, se logra una asociación coherente y objetiva de los costos con los productos, lo que facilita establecer precios de venta justos y acordes a las regulaciones establecidas en la Ley de Precios Justos y su reglamento. Además, la estructura de costos proporciona la información necesaria para determinar con precisión el costo unitario por producto, aspecto crucial para una gestión financiera eficiente y la toma de decisiones estratégicas en el negocio.

En este contexto, se plantea la implementación de un sistema de acumulación de costos para el restaurante Caela Vzla. Este sistema tiene como objetivo principal determinar la asignación de los costos de producción incurridos durante el período y calcular los costos unitarios totales, para así determinar los ingresos reales del negocio. Además de mejorar la rentabilidad, este sistema de acumulación de costos busca garantizar una presentación precisa de la información financiera. Asimismo, pretende facilitar la toma de decisiones, asegurando que la empresa se mantenga competitiva dentro del mercado.

El sistema más apropiado para el restaurante Caela Vzla. es un sistema por costos por órdenes de producción. Se establece este sistema cuando la producción tiene un carácter interrumpido, lotificado, diversificado, que responda a órdenes e instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos. Según Vallejos

(2017) “se comienza a producir con una orden de trabajo y por cada orden se abrirá una hoja de costos, y en la hoja de costos el objetivo principal es costear el lote e identificar un costo unitario del producto” (p. 62). En este sentido, se podrá tener un control de los costos por cada orden de producción, de todos los elementos que influyen para obtener el producto terminado y así prestar un mejor servicio al cliente.

Justificación de la Propuesta

La implementación de un sistema de acumulación de costos en el restaurante Caela Vzla se justifica ampliamente. Una de las razones es que este sistema proporcionará una visión detallada de la estructura de costos asociada a cada receta o plato principal del menú. En tal sentido, al generar resultados confiables, eficientes y efectivos, facilitará el manejo de los controles internos y asegurará el cumplimiento de los objetivos empresariales. Asimismo, los resultados de este sistema están estrechamente vinculados con todos los procedimientos y con las operaciones que ejecuta la empresa, a través de la clasificación, la cuantificación y la organización precisa de la información, lo que contribuirá significativamente a la gestión eficiente del restaurante.

Por otra parte, el análisis y el costeo correcto de los productos permite determinar con exactitud su costo real y, por ende, facilita la fijación del precio de venta. De esta forma, se puede verificar si se están alcanzando las ganancias previstas o si, por el contrario, se han registrado pérdidas, lo que posibilita tomar medidas correctivas de manera oportuna. Además, este análisis proporciona una evaluación integral de la viabilidad del negocio y permite medir la eficacia y la productividad en el uso de los recursos disponibles. Por otro lado, contribuye a mejorar la satisfacción del cliente al posicionar los productos en el mercado con un precio óptimo. En última instancia, al aplicar un sistema de acumulación de costos, se logra el aumento en la rentabilidad del negocio.

Objetivos de la Propuesta:

- **Objetivo General de la Propuesta:**

Diseñar un sistema de acumulación de costos para el restaurante Caela Vzla que permita determinar correctamente el precio de venta y establecer un margen de ganancia óptimo para el negocio.

- **Objetivos Específicos de la Propuesta:**

1. Determinar el importe de los materiales directos e indirectos para la elaboración de los platos que se ofrecen en el restaurante.
2. Establecer los elementos para la estructura de costos, de acuerdo a la Ley Orgánica de Precios Justos.
3. Formular los lineamientos para la planificación, registro y control de los costos de la empresa.

Desarrollo de la Propuesta:

El desarrollo de una propuesta es un proceso que involucra la creación de un documento detallado y persuasivo que presenta una solución a un problema específico. A continuación, se presentan cada uno de los objetivos propuestos.

Objetivo 1. Determinar el importe de los materiales directos e indirectos para la elaboración de los platos que se ofrecen en el restaurante.

De acuerdo con las necesidades reales que presenta el restaurante, se recopiló información inherente a los costos incurridos por cada plato elaborado. De acuerdo a lo siguiente:

A. Materia Prima

B. Mano De Obra Directa

C. Costos Indirectos de Fabricación y de Administración

Se identificaron los platos de mayor consumo entre los clientes: milanesa de carne empanizada, salteado de pollo, pabellón criollo y empanada de pollo. A continuación, se presenta el cálculo de la materia prima para cada uno de estos platos, detallado en las tablas subsiguientes, proporcionando un análisis exhaustivo de los costos involucrados.

A). Materia Prima:

Tabla 2.

Cálculo de la materia prima (Milanesa de carne empanizada)

Ingredientes	Unidades	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total del Plato US\$
Carne	KG	0,185	100%	5,30\$	0,98\$
Huevo	UNID	1	100%	0,15\$	0,15\$
Harina de trigo	KG	0,06	100%	1,24\$	0,07\$
Queso rallado blanco	KG	0,02	100%	3,81\$	0,08\$
Repollo Blanco	KG	0,035	98%	1,02\$	0,04\$

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 2.

Cálculo de la materia prima (Milanesa de carne empanizada)

Continuación

Ingredientes	Unidades	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total del Plato US\$
Repollo morado	KG	0,035	98%	1,02\$	0,04\$
Zanahoria	KG	0,140	99%	1,21\$	0,17\$

Papa	KG	0,095	99%	2,53\$	0,24\$
Total					2,00\$

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 3.

Cálculo de la materia prima (Salteado de Pollo)

Ingredientes	Unidades	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Milanesa de pollo	KG	0,185	100%	5,00\$	0,93\$
Cebolla	KG	0,045	99%	1,11\$	0,05\$
Pimentón	KG	0,045	99%	3,51\$	0,16\$
Arroz	KG	0,140	100%	1,30\$	0,18\$
Tajadas	KG	0,050	100%	1,20\$	0,06\$
Queso blanco rallado	KG	0,020	100%	3,81\$	0,08\$
Repollo blanco	KG	0,035	98%	1,02\$	0,04\$
Repollo morado	KG	0,035	98%	1,02\$	0,04\$
Zanahoria	KG	0,140	99%	1,21\$	0,17\$
Papa	KG	0,095	99%	2,53\$	0,24\$
Total					1,93\$

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 4.

Cálculo de la materia prima (Pabellón Criollo)

Ingredientes	Unidades	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Carne mechada	KG	0,100	75%	5,56\$	0,56\$
Arroz	KG	0,140	100%	1,30\$	0,18\$

Caraota	KG	0,235	100%	2,00\$	0,47\$
Tajada	KG	0,050	100%	1,20\$	0,06\$
Queso blanco rallado	KG	0,020	100%	3,81\$	0,08\$
Huevo	UNID	1	100%	0,15\$	0,15\$
Aguacate	KG	0,080	100%	3,00\$	0,24\$
Total					1,73\$

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 5.

Cálculo de la materia prima (Empanada de pollo)

Ingredientes	Unidades	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Pollo Desmechado	KG	0,085	65%	3,46\$	0,29\$
Harina	KG	0,080	100%	1,00\$	0,08\$
Azúcar	KG	0,010	100%	1,25\$	0,01\$
Sal	KG	0,010	100%	0,19\$	0,001\$
Carmencita	KG	0,005	100%	0,19\$	0,0001\$
Total					0,38\$

Fuente: Elaboración propia (2024).

En relación con el material directo utilizado en cada plato, tanto el dueño como las cocineras proporcionaron información sobre los ingredientes necesarios para la elaboración de cada receta. En este sentido, se detallaron los ingredientes, la cantidad y el costo para cada plato, en aras de reflejar la estructura de costos de la materia prima.

B) Mano de Obra Directa:

En cuanto al cálculo de mano de obra directa, se obtuvo el monto de la nómina global por persona, para lo cual se consideraron todos los beneficios establecidos en la Ley Orgánica del

Trabajo, los Trabajadores y las Trabajadoras (2012), tales como el seguro social obligatorio (SSO), en el cual se consideró un porcentaje del 11%, en el caso del aporte, por considerarse una empresa de riesgo, y una retención del 4% , para el régimen prestacional de empleo (RPE), un 2% de aporte y un 0,5% para la retención del mismo. Dichos aportes fueron calculados sobre la base de salario normal del Instituto Venezolano de los Seguros Sociales (IVSS), y considerando 4 lunes al mes.

Para el Fondo de Ahorro Obligatorio de Vivienda y Hábitat (FAOV) se consideraron porcentajes de 2% y 1% para el aporte y la retención, respectivamente sobre el salario integral. Asimismo, el Instituto Nacional de Cooperación Educativa (INCES) establece un porcentaje de aporte del 2% que se paga de manera trimestral, sobre la sumatoria del salario integral devengado por esos tres meses, por lo cual se consideró un aporte del 2% mensual. En cuanto a la retención INCES, se consideró el 0,5% sobre las utilidades calculadas por cada trabajador.

En el mismo sentido, el restaurante no suministró el detalle del porcentaje de retención de AR-I de los trabajadores activos. Al respecto, la Ley de Impuesto Sobre la Renta (ISLR) establece que se les debe realizar la retención del ISLR a los trabajadores mediante el AR-I, por lo cual se consideró un porcentaje del 2% para cada trabajador de manera ilustrativa.

Por otra parte, para el cálculo del salario integral de los trabajadores se consideró la alícuota mensual correspondiente a vacaciones y utilidades. Para el caso de vacaciones, se paga un día adicional por cada año extra de servicio, y en el pago de las utilidades se consideran 30 días de salario integral para el pago de las mismas.

En este sentido, dentro de la plantilla de personal de la planta de Caela Vzla, se consideraron como mano de obra directa a las dos (2) cocineras, quedando detallado el cálculo de la mano de obra de la siguiente manera:

Tabla 6

Cálculo de la nómina de la Mano de Obra Directa

DATOS LABORALES				Registro de Tiempo	DEVENGADO				DEDUCCIONES					Neto a Pagar (US\$)	
Apellido y Nombre	Cargo	Fecha de Ingreso	Horas de la Jornada	H.T.	Salario Mensual (US\$)	SD (US\$)	COSTO P/HORA (US\$)	Total Devengado (US\$)	S.S.O. (US\$)	R.P.E. (US\$)	F.A.O.V. (US\$)	INCES (US\$)	Retención ISLR (ARI) (US\$)		Total Deducciones (US\$)
Yosmari ninibeth Mendez Ramirez	Cocinera	17/10/2023	40	160	200	6,67	0,83	200,00	7,38	0,92	2,25	0,08	0,40	11,04	188,96
Lissett Yauri Lopez Infante	Cocinera	09/10/2023	40	160	200	6,67	0,83	200,00	7,38	0,92	2,25	0,08	0,40	11,04	188,96

Fuente: Elaboración propia (2024).

CONCEPTOS					CONCEPTOS								CONCEPTOS					TOTAL COSTO DEL RRHH
S.S.O.	R.P.E.	F.A.O.V.	INCES	LOPCYM AT 93*5,375/10000	Total Contribuciones	Bono Vacacional	Vacaciones	Utilidades	Salario Integral Mensual	Salario Integral Diario	Días Prestaciones acumulados	Prestaciones Anuales	Total Devengado	Total Contribuciones	Vacaciones y Bono Vacacional	Utilidades	Prestaciones	
20,31	3,69	4,50	4,00	10,00	42,50	7,78	7,78	16,67	225,09	7,50	10,00	75,03	200,00	42,50	15,56	16,67	6,25	280,97
20,31	3,69	4,50	4,00	10,00	42,50	7,78	7,78	16,67	225,09	7,50	10,00	75,03	200,00	42,50	15,56	16,67	6,25	280,97

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 7.

Tarifa de Mano de Obra Directa (Hr-MOD)

Ocupación	MOD	Costo Total (US\$)	HR-MOD	\$ / HR
Cocinera	SI	280,97	160,00	1,76
Cocinera	SI	280,97	160,00	1,76
			TOTAL MOD	3,51

Fuente: Elaboración propia (2024)

C) Costos Indirectos de Fabricación y de Administración:

Con el fin de determinar la porción de los gastos indirectos de fabricación erogada por cada una de las operaciones, se tomaron los siguientes criterios:

- Desperdicio y/o merma.
- Flete por compra de materia prima, en ocasiones el restaurante opta por solicitar entrega a domicilio de ciertos productos, los cuales son recargados por el flete cobrado por el proveedor, considerándose normalmente el uso de 4 fletes al mes como parte de los CIF.
- Material indirecto (empaquete): En ocasiones el cliente pide para llevar la comida en una caja de material reciclaje, cuyo costo es imputado directamente a los CIF.
- El costo del transporte del personal, que se realiza diariamente para el traslado de las cocineras, desde las instalaciones de la empresa hasta sus residencias, por lo que, este costo se ha clasificado como un CIF.
- Alquiler del local.
- Depreciación.
- Otros CIF: elementos de mantenimiento y aseo, compra de enseres y herramientas menores, reparaciones menores, entre otros.
- La empresa no cuenta con recetas estandarizadas que permita llevar la medición exacta de estos ingredientes por cada plato elaborado. Por tal razón, el costo de materiales indirectos,

tales como el aceite, sal y el cebollín se utilizan en pocas cantidades y no es factible su medición y seguimiento fueron considerados como costos indirectos de fabricación.

- Es importante mencionar que la empresa Caela Vzla no cuenta con un personal de ventas (mesoneros), en vista que la atención del establecimiento es proporcionada directamente por el dueño, por tanto, no se realizó el cálculo de la mano de obra indirecta correspondiente al personal de ventas.
- Por último, en vista que el establecimiento es alquilado, el costo correspondiente a los servicios públicos es asumido directamente por el dueño del local, por lo cual estos costos no fueron considerados en la relación más abajo señalada:

Tabla 8.

Costos indirectos de fabricación y gastos administrativos

Otros costos y gastos	Costo Mensual (\$)	CIF (\$)	GASTOS OPERATIVOS
			Gastos de Administración
Alquiler del local	200,00	200,00	
Depreciación equipos de cocina	94,51	94,51	
Gastos de Transporte (empleados)	112,00		112,00
Gastos de productos de limpieza	15,00	15,00	
Gasolina	100,00		100,00

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 8.

Costos indirectos de fabricación y gastos administrativos

Continuación

Otros costos y gastos	Costo Mensual (\$)	CIF (\$)	GASTOS OPERATIVOS
			Gastos de Administración
Honorarios Profesionales	50,00		50,00
Toallín	8,00	8,00	

Servilletas	12,00	12,00	
Vasos plásticos unidad grande (164)	20,80	20,80	
Vasos plásticos unidad pequeña (107)	9,20	9,20	
Bolsa de papel para llevar (5kg)	7,00	7,00	
Bolsa de papel para llevar (1kg)	3,00	3,00	
Pitillos	0,80	0,80	
Potecitos de salsa / Tina #1	4,00	4,00	
Bandeja de anime A1 llanas	6,00	6,00	
Aceite	175,00	175,00	
Adobo	4,00	4,00	
Ají Dulce	12,00	12,00	
Ajo	16,00	16,00	
Perejil	10,00	10,00	
Cebollín	8,00	8,00	
Azúcar	15,00	15,00	
Cebolla	11,00	11,00	

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 8.

Costos indirectos de fabricación y gastos administrativos

Continuación

Otros costos y gastos	Costo Mensual (\$)	CIF (\$)	GASTOS OPERATIVOS
			Gastos de Administración
Cilantro	21,60	21,60	

Color	3,00	3,00	
Comino	9,00	9,00	

Mostaza	1,25	1,25	
Orégano	0,90	0,90	
Pimentón	34,70	34,70	
Pimienta	2,70	2,70	
Sal	0,19	0,19	
Zanahoria	4,80	4,80	
Total	971,45	709,45	262,00

Fuente: Elaboración propia

Ahora bien, a efectos de determinar la porción de los costos indirectos de fabricación (CIF) aplicados a la producción para cada receta, se procedió a calcular la tasa predeterminada (TP). En este sentido, la base de asignación utilizada fue la siguiente:

$$Tp = \frac{CIFP}{HMODP}$$

CIFP = Costos indirectos de fabricación presupuestado.

HMODP = horas de mano de obra presupuestada.

Por lo anterior, una vez definida la base de distribución se procedió a reemplazar la información de la siguiente manera:

Tabla 9.
Tasa predeterminada

Asignación de los CIF		
Total CIF (\$)	HMODP	Tasa predeterminada (\$)
709,45	320	709,45/320= 2,22

Fuente: Elaboración propia (2024).

Ahora bien, con el fin de continuar con el cálculo de los CIF aplicados a la producción se multiplicó la TP determinada anteriormente calculada, por la mano de obra directa real de cada trabajador en

las recetas seleccionadas, tal como se muestra a continuación:

$CIF \text{ Aplicados} = TP \times HMODR$

TP = Tasa predeterminada

HMODR = Horas mano de obra directa reales

La siguiente tabla presenta los cálculos realizados, de los costos indirectos de fabricación aplicados para cada uno de los platos.

Tabla 10. CIF Aplicados

Platos	Tasa predeterminada (\$)	HMODR	Total CIF Aplicados (\$)
Milanesa de carne empanizada	2,22	0,25	0,55
Salteado de Pollo	2,22	0,33	0,74
Pabellón Criollo	2,22	0,33	0,74
Empanada de Pollo	2,22	0,20	0,44

Fuente: Elaboración propia (2024).

Depreciación

El método de depreciación utilizado para los equipos que mantiene la compañía durante el último mes del año 2023 fue línea recta, con una vida útil estimada de diez (10) años para los equipos de cocina. Dentro del CIF se consideraron los siguientes activos fijos: horno eléctrico, refrigerador, otros equipos de producción. Los cálculos realizados para determinar la depreciación de los equipos, se detallan en la tabla a continuación.

Tabla 11.
Depreciación

Descripción	Monto \$	Identificación	Vida Útil	Valor residual (\$)	Dep. Anual (\$)	Dep. Mensual (\$)
Equipo de cocina eléctrica	7.353,00	Maquinaria	10	735,30	661,77	55,15
Nevera	650,00	Maquinaria	10	65,00	58,50	4,88
Licuadaora	40,00	Maquinaria	5	4,00	7,20	0,60
Refrigerador	400,00	Maquinaria	10	40,00	36,00	3,00
Otros equipos de producción	4.118,00	Maquinaria	10	411,80	370,62	30,89
Nota: Se estima que el valor residual será el 10% del costo de adquisición					Total	94,51

Fuente: Elaboración propia (2024).

Desperdicios y/o Mermas

Son considerados dentro de los límites aceptados en la producción del restaurante, y los cuales están siendo considerados como parte de los CIF.

Tabla 12.
Desperdicios y mermas

Papa				
Conceptos	Peso Kg	Factor	Precio por KG	Total a pagar
Peso Bruto	1	100,00%	2,50	2,50
Desperdicios	0,01	1,00%		
Peso Neto	0,99	99,00%	2,53	2,50
Zanahoria				

Conceptos	Peso Kg	Factor	Precio por KG	Total a pagar
Peso Bruto	1	100,00%	1,20	1,20
Desperdicios	0,01	1,00%		
Peso Neto	0,99	99,00%	1,21	1,20
Repollo Morado y Blanco				
Conceptos	Peso Kg	Factor	Precio por KG	Total a pagar
Peso Bruto	1	100,00%	1,00	1,00
Desperdicios	0,02	2,00%		
Peso Neto	0,98	98,00%	1,02	1,00
Cebolla				
Conceptos	Peso Kg	Factor	Precio por KG	Total a pagar
Peso Bruto	1	100,00%	1,10	1,10
Desperdicios	0,02	1,00%		
Peso Neto	0,98	99,00%	1,11	1,09
Pimentón				
Conceptos	Peso Kg	Factor	Precio por KG	Total a pagar
Peso Bruto	1	100,00%	Precio por KG	Total a pagar
Desperdicios	0,02	1,00%	3,47	3,47
Peso Neto	0,98	99,00%		
			3,51	3,43

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 12.
Desperdicios y mermas
Continuación

Pimentón				
Conceptos	Peso Kg	Factor		
Peso Bruto	1	100,00%	Precio por KG	Total a pagar
Desperdicios	0,02	1,00%	3,47	3,47
Peso Neto	0,98	99,00%		
			3,51	3,43
Carne Mechada				
Conceptos	Peso Kg	Factor	Precio por KG	Total a pagar
Peso Bruto	1	100,00%	4,17	4,17
Desperdicios	0,25	25,00%		
Peso Neto	0,75	75,00%	5,56	4,17
Pollo Mechado				
Conceptos	Peso Kg	Factor	Precio por KG	Total a pagar
Peso Bruto	1	100,00%	2,25	2,25
Desperdicios	0,35	35,00%		
Peso Neto	0,65	65,00%	3,46	2,25

Fuente: Elaboración propia (2024).

Objetivo 2. Establecer los elementos para la estructura de costos, de acuerdo a la Ley Orgánica de Precios Justos.

Con la información recopilada se adecua la estructura de costo según lo establecido en la

Ley Orgánica de Precios Justos (2015). A continuación, se presentan las fichas de los costos por cada plato seleccionado.

Tabla 13.

Ficha de Costos. Plato 1

Milanesa de carne empanizada					
Ingrediente	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Carne	KG	0,19	100%	5,30	0,98
Huevo	UNIDAD	1,00	100%	0,15	0,15
Harina de trigo	KG	0,06	100%	1,24	0,07
Arroz	KG	0,14	100%	1,30	0,18
Tajadas	KG	0,05	100%	1,20	0,06
Queso Blanco Rallado	KG	0,02	100%	3,81	0,08
Repollo blanco	KG	0,04	99%	1,02	0,04
Repollo Morado	KG	0,04	98%	1,02	0,04
Zanahoria	KG	0,14	99%	1,21	0,17
Papa	KG	0,10	99%	2,53	0,24
				Costo Total de MP	2,00
Mano de Obra	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Costo de MOD	HT	0,25	-	3,51	0,88
Costos Indirectos de Fabricación	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
CIF (UND)	-	0,25	-	2,22	0,55
				Total Costo de Conversión	1,43
				Total Costo de Producción	3,43
				Utilidad	1,03
				Precio de Venta	4,46
				% del costo	77%
				% de Utilidad	23%

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 14.

Ficha de Costos. Plato 2

Salteado de Pollo					
Ingrediente	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Milanesa de pollo	KG	0,19	100%	5,00	0,93
Cebolla	KG	0,05	99%	1,11	0,05
Pimentón	KG	0,05	99%	3,51	0,16
Arroz	KG	0,14	100%	1,30	0,18
Tajadas	KG	0,05	100%	1,20	0,06
Queso Blanco Rallado	KG	0,02	100%	3,81	0,08
Repollo blanco	KG	0,04	98%	1,02	0,04
Repollo Morado	KG	0,04	98%	1,02	0,04
Zanahoria	KG	0,14	99%	1,21	0,17
Papa	KG	0,10	99%	2,53	0,24
				Costo Total de MP	1,93
Mano de Obra	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Costo de MOD	HT	0,33	-	3,51	1,17
Costos Indirectos de Fabricación	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
CIF (UND)	-	0,33	-	2,22	0,74
				Total Costo de Conversión	1,91
				Total Costo de Producción	3,84
				Utilidad	1,15
				Precio de Venta	4,99
				% del costo	77%
				% de Utilidad	23%

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 15.
Ficha de Costos. Plato 3

Pabellon Criollo					
Ingrediente	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Carne mechada	KG	0,10	75%	5,56	0,56
Arroz	KG	0,14	100%	1,30	0,18
Caraota	KG	0,24	100%	2,00	0,47
Tajada	KG	0,05	100%	1,20	0,06
Queso Blanco Rallado	KG	0,02	100%	3,81	0,08
Huevo	UNIDAD	1,00	100%	0,15	0,15
Aguacate	KG	0,08	100%	3,00	0,24
				Costo Total de MP	1,73
Mano de Obra	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Costo de MOD	HT	0,33	-	3,51	1,17
Costos Indirectos de Fabricación	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
CIF (UND)	-	0,33	-	2,22	0,74
				Total Costo de Conversión	1,91
				Total Costo de Producción	3,64
				Utilidad	1,09
				Precio de Venta	4,73
				% del costo	77%
				% de Utilidad	23%

Fuente: Elaboración propia (2024).

Tabla 16.
Ficha de Costos. Plato 4

Empanada de Pollo					
Ingrediente	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Pollo entero	KG	0,09	65%	3,46	0,29
Harina	KG	0,08	100%	1,00	0,08
Azúcar	KG	0,01	100%	1,25	0,01
Sal	KG	0,01	100%	0,19	0,001
Carmencita	KG	0,0004	100%	0,19	0,0001
				Costo Total de MP	0,38
Mano de Obra	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
Costo de MOD	HT	0,20	-	3,51	0,70
Costos Indirectos de Fabricación	Unidad	Cantidad	% de Rendimiento	Costo Unitario US\$	Costo Total US\$
CIF (UND)	-	0,20	-	2,22	0,44
				Total Costo de Conversión	1,15
				Total Costo de Producción	1,53
				Utilidad	0,46
				Precio de Venta	1,99
				% del costo	77%
				% de Utilidad	23%

Fuente: Elaboración propia (2024).

En relación a los costos ajenos a la producción, la providencia 003 de la Ley de Orgánica de Precios Justos (2015), artículo 2, numeral 12, señala que en ningún caso los gastos ajenos a la producción excederán el 12,5% del costo de producción del bien.

En este sentido, dado que no se proporcionó el estado de resultados del mes seleccionado (diciembre 2023), no se han incluido en la estructura de costos los gastos indirectos a la producción, tal como lo estipula la providencia 003 de la Ley Orgánica de Precios Justos (2015).

Objetivo 3. Formular lineamientos para la planificación, registro y control de los costos de la empresa.

A). Registro de Información del Proceso de Costos

- Se requiere registrar la información a través de órdenes de producción por productos (recetas) las cuales reflejan los consumos diarios de materia prima, que se requieren para elaborar un producto específico.
- Registrar la información de los inventarios de materias primas (disponibilidad).
- Registrar todas las compras que se realizan de materia prima y demás insumos.
- Registrar los costos y gastos de mano de obra directa, indirecta, beneficios contractuales que se ocasionan en el mes respectivo.
- El contador debe encargarse de recibir y de procesar toda la información financiera del negocio. Cabe resaltar, que la información debe ser registrada en un archivo de Excel donde se enlazan los diferentes cuadros de consumos diarios (producción), consumos de materias primas (despacho), gastos mensuales (Recursos Humanos), registros de compras del mes (compras) y registros de costos indirectos de fabricación. Posteriormente, toda la información se condensa en un cuadro resumen definitivo del mes, donde se reflejan los registros relacionados con la cantidad de platos producidos y el costo en dólares y en bolívares. Para determinar el costo en bolívares, se debe ingresar la tasa de cambio del día, establecida por el Banco Central de Venezuela.

A continuación, se presenta como deberían realizar los asientos para el registro de los costos, la red de flujo de costos y un estado de costos de producción y ventas.

Tabla 17.

Asientos para el Registro de los Costos

Asiento 1			
		Debe	Haber
	Inv. Materiales y suministros	xxx	
	Banco		xxx
P/R Compra de la mercancía de materia prima cancelando totalmente de contado			
Asiento 2			
		Debe	Haber
	Inv. P. Proceso	xxx	
	Inv. Materia Prima		xxx
P/R Utilización de material directo para crear la orden de producción N° 001			
Asiento 3			
		Debe	Haber
	Nómina	xxx	
	Retención SSO y SPF		xxx
	Retención LPH		xxx
	Retención AR-I		xxx
	Nómina por pagar		xxx
	P/R Registro de la nómina del mes		
Asiento 4			
		Debe	Haber
	Inv. P. Proceso	xxx	

	Salarios operativos	xxx	
	Costos Indirectos de fabricación	xxx	
	Nómina		xxx
	P/R Distribución de la nómina del mes		

Fuente: Marysela Coromoto Morillo Moreno (2002)

Tabla 17.

Asientos para el Registro de los Costos
Continuación

Asiento 5			
		Debe	Haber
	Inv. P. Proceso	xxx	
	Costos indirectos de fabricación aplicados a la producción del mes		xxx
	P/R Costos indirectos de fabricación aplicados a la producción del mes		
Asiento 5.1			
		Debe	Haber
	Costos indirectos de fabricación aplicados a la producción del mes	xxx	
	Sub aplicación de CIF	xxx	
	Costos indirectos de fabricación reales		xxx
	P/R Cancelación de los Costos indirectos reales y aplicados		
Asiento 5.2			
		Debe	Haber
	Costos indirectos de fabricación aplicados a la producción del mes	xxx	
	Sobre aplicación de CIF		xxx

	Costos indirectos de fabricación reales		xxx
	P/R Cancelación de los Costos indirectos reales y aplicados		
Asiento 7			
		Debe	Haber
	Inv. P. Terminados	xxx	
	Inv. P. Proceso		xxx
	P/R Culminación de la orden N° 0001		
Asiento 8			
		Debe	Haber
	Costo de producción y ventas	xxx	
	Inv. P. Terminados		xxx
		xxx	xxx
	P/R Venta de la orden N° 0001		

Fuente: Marysela Coromoto Morillo Moreno (2002)

Tabla 17.

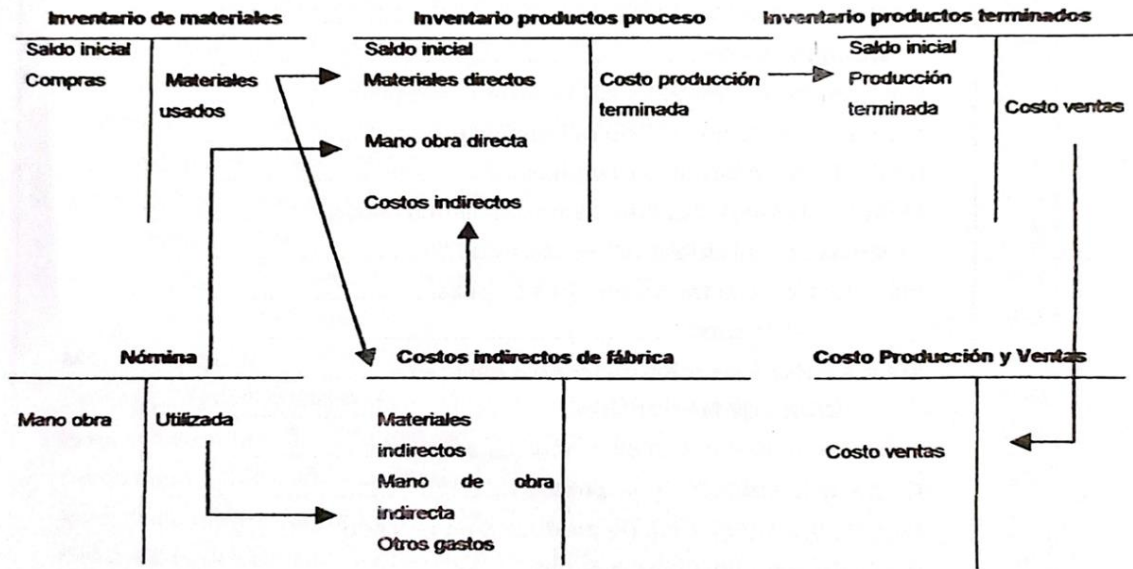
Asientos para el Registro de los Costos

Continuación

Asiento 9.1			
		Debe	Haber
	Costo de producción y ventas	xxx	
	Sub aplicación de CIF		xxx
	P/R Cancelación de la sub aplicación de CIF		
Asiento 9.2			
	Sobre aplicación de CIF	xxx	
	Costo de producción y ventas		xxx
	P/R Cancelación de la sub aplicación de CIF		

Fuente: Marysela Coromoto Morillo Moreno (2002)

Figura 1
Red de Flujo de Costos



Fuente: Marysela Coromoto Morillo Moreno (2002).

www.bdigital.ula.ve

Tabla 18.
Estado de costo de producción y ventas

Empresa: Estado de Costos de Producción y Ventas del _____ Al _____		
Inventario inicial de materiales y suministros		
Más: compras		Bs. Xxx
Fletes en compras	Bs. xxx	
Devoluciones en compras	xxx	
Compras netas	xxx)	
Costos de materiales y suministros disponibles		Xxx
Menos: Inventario final de mercancías y suministros		xxx

Costo de los materiales y suministros utilizados		Xxx
Menos: Inventario final de materiales y suministros		Xxx
Costo de materiales directos usados		Xxx
Más Costo de la mano de obra directa		xxx
Costo primo		Xxx
Más; Costos indirectos de fabricación aplicados		xxx
Costos de fabricación		Xxx
Más: Inventario de inventario inicial de productos en proceso		xxx
Costo de la producción en proceso		Xxx
Menos: Inventario final de productos en proceso		Xxx
Costo de la producción terminada		Xxx
Más: Inventario inicial de productos terminados		Xxx
Costo de la producción terminada disponible		Xxx
Menos: Inventario final de productos terminados		Xxx
Costos de producción y ventas normal		Xxx
Más/Menos: Costos indirectos de fabricación sub aplicados o sobre aplicados		Xxx
Costo de producción y ventas reales		Xxx

Fuente: Marysela Coromoto Morillo Moreno (2002).

B) Acciones a seguir para mejorar el proceso de costos

- Generar información más amplia y detallada, en relación a los elementos del costo involucrados en la elaboración de los platos y prestación del servicio. Esto le permitirá al

negocio ser competitivo en costos y en precios, en el mercado que participan.

- Obtener información acerca de los costos que intervienen en cada proceso productivo, con el fin de asignarlos correctamente y establecer un adecuado precio de venta.
- Cada plato del menú debe tener una receta. Las recetas deben incluir las porciones medidas y los costos estándar para cada ingrediente. Estas recetas proporcionan un costo teórico para comparar al real.
- Generar informes financieros del costo de los alimentos del restaurante.
- Respaldo, comprometer y buscar el consenso de aquellos directamente implicados en la ejecución de los procesos (personal operativo, dueño), ya que ellos son los que realmente detectan posibilidades de mejora y diferenciación en las actividades que realizan habitualmente.

C) Evaluación y Seguimiento

- El dueño del restaurante debe realizar un seguimiento constante al cumplimiento de las leyes y las normas vigentes y, a su vez, establecer políticas y controles internos acerca del manejo de los costos.
- Evaluar periódicamente la estructura de costos, para determinar si el restaurante está cumpliendo con los objetivos y con las metas que han sido formulados por la gerencia, en relación a las perspectivas financieras propuestas.
- Deben practicarse auditorías eventuales o programadas con el fin de verificar su eficacia y eficiencia del sistema de costos, proporcionando las recomendaciones que permitan su posterior fortalecimiento, reajuste o reformulación. En ese caso, la frecuencia para realizar estas auditorías, dependerán directamente de la necesidad que exista para reducir o mitigar el problema.
- El monitoreo permanente por parte del dueño del restaurante, incluyendo actividades de supervisión constante y evaluación individual, esa actividad debe realizarse en las actividades relacionadas con el manejo y control de los costos.

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

En virtud de la información recolectada con las diferentes técnicas aplicadas se pueden extraer las siguientes conclusiones de acuerdo a los objetivos específicos. Primeramente, se describió el proceso de producción y de prestación del servicio del restaurante, se empleó como técnica de recolección de datos una lista de cotejo, concluyendo que se no emplean procedimientos ni normas para el manejo de los costos, lo que no permite registrar, calcular y controlar la información relativa al costo de los materiales y de servicio. Asimismo, no posee un sistema contable integrado que le permita determinar una estructura de costos y que facilite la información de los costos de los productos.

Por otro lado, se observa, que no se ajustan los precios de los productos para adaptarse a la normativa legal de la Ley Orgánica de Precios Justos, puesto que, la gerencia del restaurante no tiene conocimiento de la normativa legal. Al respecto, se ha observado que la manera de fijar los precios de los platos ofrecidos se hace de manera empírica, aunque conocen los materiales utilizados en cada plato, no cuentan con recetas estándar que indiquen el gramaje exacto a utilizar

En cuanto al objetivo dos, se identificaron los elementos del costo asociados en la elaboración de los principales platos del restaurante. En este sentido, los trabajadores tienen poco conocimiento de los gastos y costos que se generan en la elaboración de los productos que se ofrecen a los clientes. Dado que no manejan de manera eficiente las compras, ya que el proceso es manual y algunas veces depende de la memoria de las cocineras, por lo que los insumos se adquieren sin tener un control de los materiales, ocasionando algunas veces la falta de suministros para la preparación de los platos.

Lo anterior planteado, conlleva a deficiencias en la preparación de las recetas, ya que no se encuentran normalizadas, originando que no se encuentre uniformidad en los platos del menú,

afectando la calidad y el servicio al cliente. Del mismo modo, desconocen las mermas y los desperdicios que pueden surgir a partir de los ingredientes utilizados, lo cual imposibilita llevar a cabo una gestión eficiente dentro del restaurante.

Por otro lado, de acuerdo al objetivo tres, el cual consistió en determinar el sistema de costos que utiliza el restaurante, se concluyó que no se aplica ningún sistema para el control de los costos, solo manejan registros de los costos de forma empírica, dado que la asignación de los costos (directos e indirectos) se realizan de manera convencional, debido a que esta forma es más sencilla de realizar. Esta situación produce retrasos en el procesamiento, ya que en ocasiones los costos no se registran en el período en que se incurren. En consecuencia, no se ejecuta una correcta asignación de los costos, lo que podría generar riesgos para la empresa en un futuro, al desconocer si efectivamente los platos que producen y venden son rentables.

Con relación al objetivo cuatro, se elaboró una estructura de costos para los principales platos del restaurante que permita contar con la información necesaria para el proceso de los costos, también conocer el costo unitario y total que ocasiona la preparación de los diversos platos, así como conocer el resultado contable obtenido por la empresa, controlar la eficacia de la organización, planificar una gestión estratégica de los costos. En tal sentido, se calcularon los costos directos para la elaboración de los principales platos que ofrece el restaurante, la mano de obra directa, los costos indirectos de fabricación y los gastos administrativos, con el objetivo de fijar un precio de ventas justo, respetando los lineamientos establecidos en la Ley de Precios Justos y su reglamento, y así obtener toda la información necesaria para determinar el costo unitario por productos.

Recomendaciones

Una vez concluido el presente trabajo de investigación, se procede a aportar las siguientes recomendaciones:

- Diseñar sistemas de control de inventarios de materiales, a través de formatos orientados a registrar las entradas y salidas de los materiales, de las compras, devoluciones, entre otros, que sirvan de base para la información requerida por el sistema de costeo.
- Revisión periódica de la información contable, para un mejor análisis, medir la rentabilidad para tener datos acertados en un periodo determinado y así tomar las mejores decisiones.
- Se recomienda mantener una supervisión continua en cuanto a las actividades del área de contabilidad, planificando mecanismos para evaluar continuamente la calidad de los registros y la información contable, de manera que se puedan hacer las correcciones necesarias y a tiempo.
- Es conveniente mantener un criterio de registro contable definido con respecto a los ingresos, al costo y a los gastos.
- Establecer procedimientos efectivos para un eficiente manejo de los costos de los platos, que le permita operar con rentabilidad dentro de los márgenes establecidos en la Ley.
- Llevar una estructura de costos permanente, lo que le permitirá conocer sus costos, planear y mantener mejor sus inventarios, realizar estrategias de ventas, administrar recursos y tomar decisiones oportunas en cuanto al comportamiento de los costos y los resultados.
- Evaluar constantemente la razonabilidad del costo de producción y de la rentabilidad obtenida, luego que el producto haya sido vendido, haciendo los ajustes pertinentes en el sistema. De esta manera, se harán los acoplamientos necesarios de acuerdo a posibles cambios que el Ejecutivo Nacional realice a la Ley.
- Finalmente, se recomienda tomar en consideración la propuesta planteada, dado que permitirá al restaurante contar con información confiable y oportuna, para el proceso de toma de decisiones gerenciales.

REFERENCIAS

- Álvarez, W. (2008). *La Naturaleza de la Investigación*. Caracas: Biosfera.
- Agüero, J., (2019). *Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor turístico – recreativo*. Estudio de caso: Colonia Santa María, coronel Suárez”. Universidad Nacional Del Sur. Bahía Blanca, Argentina. Disponible en: <https://repositoriodigital.uns.edu.ar/handle/123456789/4645>.
- Anaya, J. (2019). *Almacenes, análisis, diseño y organización*, Editorial: Esic Editorial.
- Arce, H. (2018). la importancia de los costos en las empresas gastronómicas. disponible en: <https://es.linkedin.com/pulse/la-importancia-de-los-costos-en-las-empresas-h%c3%a9ctor-arce>.
- Arias Fidias (2016). *El Proyecto de Investigación. Introducción a la Metodología Científica*. 8va Edición. Editorial Episteme. Caracas. Venezuela.
- Arias, L., Portilla, L., & Fernández, S. (2010). *La distribución de costos indirectos de fabricación, factor clave al costear productos*. Scientia Et Technica.
- BA VEN-NIF Nro. 8. (2020). *Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados en Venezuela*.
- BA VEN-NIF Nro.0. (2020). *Acuerdo Marco para la adopción de las Normas Internacionales de Información Financiera*. Versión 5.
- Balestrini, Miriam (2014). *Elaboración de Proyectos de Grado*. Caracas – Venezuela.
- Barros, R. (2015). *¿Por qué controlar los costos en gastronomía?* Disponible en <https://www.gastronomiarentable.com/post/por-qu%C3%A9-controlar-los-costos-en-gastronom%C3%ADa>
- Bautista, R. (2015). *Indicadores de rentabilidad. Disponible de Análisis Financiero*. Disponible en: <http://nandis21.blogspot.com/p/indicadoresderentabilidad.html>.
- Bernal, C. (2016). *Metodología de la Investigación*. Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales 4ta. Edición. Editorial Pearson, Colombia, 4ta Edición.
- Bravo, C. (2015). *Contabilidad general*. 5ta Edición. Quito, Ecuador.
- Cárdenas y Rodríguez. (2018). S Corporación Universitaria Minuto de Dios. Girardot. Colombia.
- Cárdenas, L. y Rodríguez, D. (2018). *Sistema de costos ABC para el servicio de restaurante del sanatorio de agua de Dios*, Trabajo de Grado, presentado en la Corporación Universitaria Minuto de Dios, Colombia.
- Cárdenas, R. (2012). *La lógica de los costos 1"*. IMCP. ANFECA. México.

- Cerezo, S. (2017). *Propuesta de diseño y aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción para SOMICOSA S.A. en el año 2014*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Cifuentes, Lemus y Asociados (2014). *Guía práctica cálculo de precios justos de Cifuentes Lemus & Asociados*. Disponible en: <http://es.slideshare.net/datalockconsulting/be-111-guia-practica-calculo-de-precios-justos1>.
- Código Orgánico de Comercio* (1995, Diciembre 21). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 475 (Extraordinario).
- Código Orgánico Tributario*. (2020, Enero 29). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.507 (Extraordinario).
- Coromoto, M. (2002). *Contabilidad de Costos I Problemario*. Editorial Venezolana. Mérida, Venezuela.
- Constitución Nacional de la República Bolivariana de Venezuela. *Gaceta Oficial* de la República Bolivariana de Venezuela N° 36.860.
- Cuatrecasas, L. (2013). *Planificación de la Producción Gestión de materiales Ediciones Díaz de Santos*. Madrid: España.
- Cuerpomente. (2017). *Las técnicas y utensilios básicos de la cocina vegana (II)*. Disponible en: https://www.cuerpomente.com/blogs/gastronomia-consciente/tecnicas-utensilios-basicos-cocina-vegana_1024.
- Cuevas, F. (2010). *Contabilidad de costos: Enfoque gerencial y de gestión*. 3 ed. Colombia: Pearson.
- Eslava, R., Chacón, E. y Parra B. (2022). *Relación entre los niveles de conocimiento y gestión de los costos de producción de los gerentes del sector gastronómico colombiano*. Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación, 12 (1), 35-44.
- Espín, G. (2023). *Ingeniería de menús basada en costos de producción, una herramienta para la rentabilidad de los restaurantes de i Tenedor Riobamba*. Trabajo de grado presentado en la universidad Técnica del norte, Ecuador.
- Faga, A. y Ramos, E. (2006). *Cómo conocer y manejar sus costos para tomar decisiones rentables*. Editorial Granica S.A. Buenos Aires.
- Fundación Comité de Normas Internacionales de Contabilidad (IASFC). (2010). Disponible en: <http://www.fccpv.org/cont3/viembre/files/MC-2010.pdf>.
- García, J. (2019). *Contabilidad de Costos*. Editorial McGraw Hill. 4ta ed. México.
- Giménez, D. Marín, C. y Cedeño, S. (2015). *Factores que influyen en el modelo de costos*

aplicados para el proceso de toma de decisiones gerenciales por las empresas hoteleras del Estado Nueva Esparta. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Disponible en: http://www.pasosonline.org/Publicados/13115/PS0115_14.pdf.

Gitman, J. y Zutter, C. *Principios de administración financiera*. Edición 14. Editorial Pearson Educación, 2016.

Govea, J. y Urdaneta, S. (2019). *Contabilidad de Costos* (Segunda ed.). Fondo Editorial de la Universidad “Rafael Beloso Chacín. Maracaibo, Venezuela.

Guajardo, G. (2018). *Contabilidad Financiera*. Editorial McGraw Hill. (7 Edición). México. (enero 2018).

Guerrero, J. (2020). *Descubre la increíble historia de la cocina venezolana*. Disponible en <https://mosaicofrozen.com/historia-de-la-cocina-venezolana>.

Gutiérrez, N. (2016). *Fundamentos de Contabilidad: administrativa* (segunda ed.). Madrid, España: Cengage Elearning.

Heredia, N. (2010). *Gerencia de Compras, la nueva estrategia competitiva*. Ecoe ediciones. Primera Edición. Bogotá. Colombia.

Hernández, A. (2019). *Historia de la cocina molecular*. Gestipolis. Disponible en: <https://www.gestipolis.com/historia-de-la-cocina-molecular/>

Hernández, R. Fernández, C y Baptista, P (2014) *Metodología de la Investigación*. Cuarta Edición Editorial McGraw-Hill Interamericana. México.

Horngren, C. Datar, S. y Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos: un enfoque gerencial*. Editorial Pearson Educación de México.

Horngren, C., Datar, S., y Foster, G. (2017). *Contabilidad de Costos*. (Pearson (ed.); Decimosegunda).

Huertas, N. Cantillo, A. y Muñoz, Y. (2017), *Administración Estratégica en instituciones de salud de Cartagena*. 5to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas, Administrativas y Contables -Sociedad y Desarrollo y 1er Encuentro Internacional de estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables. Bogotá-Cartagena.

Hurtado, J. (2012). *El proyecto de Investigación. Comprensión Holística de la Metodología y la Investigación*. Séptima Edición. Editorial Ediciones Gavilán, C.A. Venezuela.

Institut Paul Bocuse. (s.f.). *12 Técnicas de la alta cocina que los chefs también usan en casa*. Universidad San Ignacio de Loyola. Disponible en: <https://institutpaulbocuse.usil.edu.pe/blog/7-tecnicas-de-la-alta-cocina-que-los-chefs-tambien-usan-en-casa>.

- Jacome, J. (2021). *Implementación de un Sistema de Control de Inventarios y Costos para una Franquicia de Restaurantes en la Ciudad de Guayaquil*. Tesis de Grado, presentado en la Escuela Superior Politécnica del Litoral, Ecuador.
- Lamb, C. Hair, J. y McDaniel, C (2012). *Fundamentos de marketing*. Editorial Eangage Learning. United States.
- Ley Constitucional de Precios Acordados*. (2017, Noviembre 22). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro. 6.342 (Extraordinario).
- Ley de Impuesto al Valor Agregado*. (2014, Noviembre 18). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro. 6.152.
- Ley de Impuesto Sobre la Renta*. (2007, Febrero 16) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro. 38.628.
- Ley de Retenciones de Impuesto Sobre la Renta*. (1997, Mayo 12). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro Nro. 36.203.
- Ley Orgánica de Costos y precios Justos*. (2015, Noviembre 8). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro Nro. 40.787.
- Ley Orgánica de Precios Justos*. (2014, Enero 23) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro 40.340.
- Ley Orgánica de Salud* (1998, Noviembre 11). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro 36.579).
- Ley Orgánica de Prevención Condición y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT)* (2005, Julio 26). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No. 38.236. (Extraordinario).
- Ley Orgánica del Trabajo, los Trabajadores y las Trabajadoras*. (2012, Mayo 7). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.076 (Extraordinario).
- López, M. (2013). *Procesos de Investigación*. Caracas. Editorial Panapo.
- Lovera, J. (1998). *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Caracas. CEGA.
- Macías, C.(2020). *La importancia de la investigación para la Gastronomía II*. Disponible en: <https://mondragonmexico.edu.mx/la-importancia-de-la-investigacion-para-la-gastronomia-ii>
- Martínez, N. y Luna, J. (2017). *Significados sociales y culturales que orientan el consumo hedónico de alimentos en restaurantes tipo gourmet en ejecutivos entre los 25 y 55 años en la ciudad de Bogotá*. Trabajo de Grado presentado en la Universidad Santo Tomás de Bogotá, Colombia.

- Miguel, J. (2024). *Proceso productivo. Que es. Etapas y ejemplos* Disponible en: <https://www.doofinder.com/es/blog/proceso-productivo>.
- Molina, K. Molina, P. y Laje, J. (2019). *La contabilidad de costos y su relación en el ámbito de aplicación de las entidades manufactureras o industriales*. Revista Ciencia e Investigación. Journal of Science And Research: Revista Ciencia E Investigación. Vol. 4, No. 1. Disponible en <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7358705>.
- Méndez, C. (2010). *Metodología, Diseño y Desarrollo del Proceso de Investigación*. Colombia: Editorial Mc.Graw Hill.
- Molina, H., Ramirez, J., Bautista R. y Vicente, M. (2015). *Análisis de estados Financieros para la toma de decisiones*. (1 a ed). Madrid- España: Delta Publicaciones Universitarias, S.L.
- Montecinos, A. (2012) *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible, Servicios, Rutas, Productos, y Destinos*. México: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.
- Morillo, M. (2018). *Estructuración, control y reducción de costos en Venezuela. Universidad y Sociedad*. Mérida. Venezuela.
- Fundación del Comité de Normas Internacionales de Contabilidad (IASC). (2015). *NIIF para las Pymes. (2015). Sección 13. Inventarios*. Disponible en: [file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/IFRS%20for%20SMEs%20BV_spanish_Part%20A_Website_107%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/IFRS%20for%20SMEs%20BV_spanish_Part%20A_Website_107%20(2).pdf).
- Duque, J. (2018). *Método de Análisis Horizontal*. Disponible en: ABCFINANZAS.COM. <https://abcfinanzas.com/administracion-financiera/analisisfinanciero/analisis-horizontal/>.
- Normas sobre prácticas para la fabricación, almacenamiento y transporte de envases, empaques y/o artículos destinados a estar en contacto con alimento*. (2007, Mayo 8). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro. 38.678.
- Organización de las Naciones Unidas (ONU). (2020). *Día de la gastronomía sostenible*. Disponible en: <https://www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day>.
- Palella, S. y Martins, F. (2017). *Metodología de la Investigación Cuantitativa*. Fondo Editorial de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (FEDUPEL). Caracas, Venezuela.
- Papa, Y. (2020). *¿Qué es la comida macrobiótica? Mejor con Salud*. Disponible en: <https://mejorconsalud.as.com/que-es-la-comida-macrobiotica/>
- Pérez, A. (2021). *Etapas del proceso de producción: conoce el proceso de principio a fin*. Disponible en: <https://www.obsbusiness.school/blog/etapas-del-proceso-de-produccion->

conoce-el-proceso-de-principio-fin

Prieto, E. (2024). *Proceso productivo: características, etapas, tipos y ejemplos*. <https://es.snhu.edu/blog/que-es-el-proceso-productivo>

Providencia Administrativa 003. (2014, Febrero 7). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro. 40.351.

Providencia Administrativa 070. (2015, Octubre 27). Gaceta de la República Bolivariana de Venezuela Nro. 40.775.

Puentes, T. (2022). *¿Qué es el proceso de producción? Descubre el método que te ayudará a crear un producto exitoso*. Disponible en: <https://www.crehana.com/blog/negocios/proceso-de-produccion/>

Puentes, A. (2015). *Sistemas de costos por órdenes de producción*. Quito: Primera Edición.

Raffino, 021). *Utilidad. Enciclopedia Concepto*. Disponible en: <https://concepto.de/utilidad-2/>. Equipo editorial, Etecé

Ramírez, D. (2018). *Contabilidad Administrativa*. McGraw Hill.

Real Academia Española (2020). Diccionario de la Lengua Española. *Definición de Gastronomía*. Disponible en: <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>. Consultado en septiembre de 2023.

Reforma de Ley del Impuesto al Valor Agregado. (2018, Agosto 21). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro. 6.395.

Reglamento de Impuesto sobre la renta. (2003, Septiembre 24.) Gaceta Nro. Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No 5.662.

Reglamento General de Alimentos (1959, Enero 12). Decreto Nro. 525). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No 25864.

Reyes, B. (2023). *¿Cuáles son los procesos en un restaurante?* Disponible en: <https://aprende.com/blog/emprendimiento/restaurantes/cuales-son-los-procesos-de-un-restaurante/>

Rincón, C. (2019). *Costos I. Componentes del costo* / Bogotá: Ediciones de la U, 2a. edición.

Robles, C. (2012). *Costos Históricos*. Tlalnepantla, México: Red del Tercer Milenio. Primera edición.

Rodríguez, G., Chávez, J., Rodríguez, B. y Chirinos, A. (2007). *Gestión de costos de producción en el sector metalmecánico de la región zuliana*. Revista de Ciencias Sociales, 13(3), 455–467. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28011681007>.

- Rojas R. (2007). *Sistemas de Costos, un proceso para su implementación*. Colombia: Universidad Nacional de Colombia sede MANIZALES.
- Sabino, C. (2014). *El proceso de investigación*. 3ª. Reimpresión, Ediciones Lumen/Humanitas. Venezuela.
- Santos, D. (2023). *Proceso productivo: qué es, características y etapas*. <https://blog.hubspot.es/marketing/proceso-productivo>.
- Sinisterra, A. y Rincón, P. (2017). *Contabilidad de costos: con aproximación a la NIC Y NIIF*. Bogotá: Primera Edición.
- Tamayo, M. (2014). *El proceso de la investigación científica*. 4ta Edición Ediciones Limusa. México.
- Toaquiza, B. (2021). *Costos de producción, fijación de precios y su incidencia en un margen de ganancia del centro experimental de la universidad técnica experimental de Cotopaxi, La Maná, período 2020*. Trabajo de Grado, presentado en la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Ecuador.
- Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL). (2020). *Gastronomía: una forma de conocer el mundo*. Disponible en: <https://noticias.utpl.edu.ec/gastronomia-una-forma-de-conocer-el-mundo>. Consultado en Septiembre de 2023.
- Veliz, M. y Culcay, M. (2022). *Contabilidad de costos: conceptos elementales* ISBN: 978-9942-33-542-5. Editorial Grupo Compás Guayaquil-Ecuador.
- Westreicher, G. (2021). *Sistema de costos*. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/sistema-de-costos.html>. Consultado en Septiembre de 2023.
- Yuni, J. y Ariel, P. (2014). *Técnicas para Investigar. Recursos Metodológicos para la Preparación de Proyectos de Investigación*. Editorial Brujas. 2da Edición. Argentina.
- Zapata, P. (2016). *Contabilidad de costos: herramientas para la toma de decisión*. Editorial Alfaomega S.A. Bogotá, Colombia.
- Zeballos, E. (2015). *Contabilidad General. Teoría y práctica*. Editorial Impresiones JUVE EIRL. Perú.

www.bdigital.ula.ve

ANEXOS

ANEXO 1
LISTA DE COTEJO

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
POSTGRADO EN CIENCIAS CONTABLES

Planificación del Proceso Productivo			
Ítem	Aspecto a Observar	Sí	No
1	¿Programación y planificación administrativa de las actividades que se realizan en el área de servicio?		
2	Se realizan medición, seguimiento y análisis de los procesos relacionados con los servicios ofrecidos por el restaurante		
3	Métodos de planeación que permitan realizar pedidos oportunamente y prestar un mejor servicio al cliente		
4	El proceso de abastecimiento de los productos permite prestar un servicio de calidad al cliente		
5	El nivel de desempeño de los trabajadores es el más adecuado para prestar un servicio de calidad		
6	Se identifican las fallas de solicitud de los productos para evitar generar errores en la gestión del área de servicio al cliente		
7	Se cumplen los tiempos de entrega acordados entre la empresa y los clientes		

Aspectos legales y normativos para la elaboración del proceso productivo			
Ítem	Aspecto a Observar	Sí	No
8	¿Existencia de un sistema contable para determinar la estructura de costos que permita obtener información sobre los costos de los productos (platos)?		
9	Poseen una estructura de costos acorde a lo establecido en la Ley Orgánica de Precios Justos		
10	¿Conocimiento del porcentaje de ganancias establecido en la Ley Orgánica de Precios Justos?		
11	Forman parte de los costos de adquisición de materiales y materias primas: el precio o valor de compra de los materiales; aranceles transporte y manejo de materiales		
12	El costo de producción comprende todos los costos derivados de la adquisición y transformación para darle al producto o servicio su condición de terminado o prestado.		
13	En la empresa se conocen las sanciones por incumplimiento de las obligaciones establecidas en la Ley Orgánica de Precios Justos		
14	Para determinación de los costos de producción, se toma en cuenta la regulación del precio de venta del producto terminado		

Fuente: Elaboración propia (2023).

ANEXO 2

GUIÓN DE ENTREVISTA I

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES POSTGRADO EN CIENCIAS CONTABLES

GUÍA DE ENTREVISTA

La entrevista que a continuación se presenta contiene un conjunto de preguntas, con las cuales se persigue reunir la información necesaria, relevante para el investigador, para el “Diseño de un sistema de costos de producción y su incidencia en la determinación del margen de ganancia óptima, en el restaurante “del Municipio Valencia - Estado Carabobo”

La presente Guía de Entrevista va Dirigida a las cocineras del restaurant Caela Vzla

Los datos obtenidos a través de este instrumento serán tratados confidencialmente y sólo servirán para fines de la investigación. De la veracidad con que usted responda cada una de las interrogantes, dependerá la validez de los resultados de la investigación.

Agradeciendo de antemano su valiosa y gentil contribución

GUIÓN DE ENTREVISTA I

PARTE I

Dirigida a las cocineras

Ítem	Pregunta
1	¿Tiene conocimiento sobre todo el proceso de producción, desde recepción de materia prima hasta la venta de los platos ofrecidos al cliente? SI__ NO__ Explique
2	Describa con detalle el proceso de producción de los platos en el restaurante, desde la recepción de los ingredientes hasta la entrega al cliente.
3	¿Cómo es el proceso de compra de los materiales?
4	¿Tiene Ud. un lugar adecuado para la gestión de almacenamiento de los materiales? SI__ NO__ Explique
5	¿Se realiza un control diario y semanal de las existencias en el almacén? SI__ NO__ Explique
6	¿En el proceso de almacenamiento de los materiales, les ha ocurrido que algún material se dañe? SI__ NO__ Explique
7	¿Con qué frecuencia se dañan los materiales? SI__ NO__ Explique

PARTE II.

Ítem	Pregunta
8	¿Tiene usted conocimiento sobre los costos y gastos que se generan en la elaboración de los platos de comida? SI__ NO__ Explique
9	¿Qué costos se incluyen en el proceso de compra de los materiales? ¿Consideran lo establecido en la Providencia 003/2014 de la SUNDDE? Costo de adquisición _____ Fletes _____ Otros _____
10	¿Con qué criterio asume la elección de sus proveedores? Calidad _____

	Precio _____ Cantidad _____
11	¿El proveedor otorga descuentos? Sí _____ No _____ Nota: De ser afirmativa la respuesta indique si se deducen del costo de los materiales
12	¿Tienen una lista detallada de los costos unitarios de los ingredientes, y de los materiales utilizados en cada plato? SI__ NO__ Explique
13	¿Manejan recetas estandarizadas para los platos del menú? SI__ NO__ Explique
14	¿Usted lleva un control sobre las mermas y desperdicios de los materiales? SI__ NO__ Explique
15	¿Qué ocurre con el costo de los materiales deteriorados? SI__ NO__ Explique
16	¿Se registra contablemente? SI__ NO__ Explique
17	¿Quién asume el costo, la empresa o se le imputa al costo de los platos? SI__ NO__ Explique
18	¿Conoce los métodos utilizados para cuantificar la cantidad de materiales a utilizar en la elaboración de los platos? SI__ NO__ Explique
19	¿Se lleva un control de los inventarios de materiales y suministros dentro de la empresa? Explique
20	¿Utilizan libros auxiliares (tarjetas KARDEX), para el registro y control de los materiales? Explique. SI__ NO__ Explique
21	¿Llevan un registro de la mano de obra que interviene en el proceso de elaboración de los platos, donde se especifique el tiempo y la tarifa hora asociada a cada trabajador? SI__ NO__ Explique
22	¿Se incluyen los costos indirectos de fabricación, en el costo de los platos del menú? Explique SI__ NO__ Explique

23	Señale cuáles son los costos indirectos de fabricación que consideran en el costo de los platos. Por favor, especifique de forma detallada cada uno.																																																		
24	<p>¿Puede describir las etapas específicas de preparación de un plato desde la cocina hasta que se sirve al cliente? Puede seleccionar los platos que tienen más ventas. Por favor especifique:</p> <table border="1" data-bbox="328 489 1297 735"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="328 489 1297 552">Materiales</th> </tr> <tr> <th data-bbox="328 552 659 615">Ingredientes</th> <th data-bbox="659 552 920 615">Cantidad</th> <th data-bbox="920 552 1297 615">Costos unitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="328 615 659 678"></td> <td data-bbox="659 615 920 678"></td> <td data-bbox="920 615 1297 678"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 678 659 735"></td> <td data-bbox="659 678 920 735"></td> <td data-bbox="920 678 1297 735"></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="328 772 1297 1182"> <thead> <tr> <th colspan="4" data-bbox="328 772 1297 835">Mano de Obra</th> </tr> <tr> <th data-bbox="328 835 495 997">Etapas</th> <th data-bbox="495 835 1018 997">Personas que intervienen en cada etapa proceso</th> <th data-bbox="1018 835 1149 997">Tiempo</th> <th data-bbox="1149 835 1297 997">Tarifa Hora</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="328 997 495 1060">Preparación</td> <td data-bbox="495 997 1018 1060"></td> <td data-bbox="1018 997 1149 1060"></td> <td data-bbox="1149 997 1297 1060"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 1060 495 1123">Cocción</td> <td data-bbox="495 1060 1018 1123"></td> <td data-bbox="1018 1060 1149 1123"></td> <td data-bbox="1149 1060 1297 1123"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 1123 495 1182">Emplatado</td> <td data-bbox="495 1123 1018 1182"></td> <td data-bbox="1018 1123 1149 1182"></td> <td data-bbox="1149 1123 1297 1182"></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="328 1255 1297 1843"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="328 1255 1297 1318">Equipos utilizados en la preparación de los platos</th> </tr> <tr> <th data-bbox="328 1318 1226 1381">Equipos</th> <th data-bbox="1226 1318 1297 1381">Marcar con una X el equipo utilizado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="328 1381 1226 1444">Cocina</td> <td data-bbox="1226 1381 1297 1444"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 1444 1226 1507">Horno</td> <td data-bbox="1226 1444 1297 1507"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 1507 1226 1570">Utensilios de Cocina</td> <td data-bbox="1226 1507 1297 1570"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 1570 1226 1633">Batidora</td> <td data-bbox="1226 1570 1297 1633"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 1633 1226 1696">Licuadora</td> <td data-bbox="1226 1633 1297 1696"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 1696 1226 1759">Refrigerador</td> <td data-bbox="1226 1696 1297 1759"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 1759 1226 1843">Otros (Especifique)</td> <td data-bbox="1226 1759 1297 1843"></td> </tr> </tbody> </table>	Materiales			Ingredientes	Cantidad	Costos unitario							Mano de Obra				Etapas	Personas que intervienen en cada etapa proceso	Tiempo	Tarifa Hora	Preparación				Cocción				Emplatado				Equipos utilizados en la preparación de los platos		Equipos	Marcar con una X el equipo utilizado	Cocina		Horno		Utensilios de Cocina		Batidora		Licuadora		Refrigerador		Otros (Especifique)	
Materiales																																																			
Ingredientes	Cantidad	Costos unitario																																																	
Mano de Obra																																																			
Etapas	Personas que intervienen en cada etapa proceso	Tiempo	Tarifa Hora																																																
Preparación																																																			
Cocción																																																			
Emplatado																																																			
Equipos utilizados en la preparación de los platos																																																			
Equipos	Marcar con una X el equipo utilizado																																																		
Cocina																																																			
Horno																																																			
Utensilios de Cocina																																																			
Batidora																																																			
Licuadora																																																			
Refrigerador																																																			
Otros (Especifique)																																																			

GUIÓN DE ENTREVISTA II

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES POSTGRADO EN CIENCIAS CONTABLES

GUÍA DE ENTREVISTA

La entrevista que a continuación se presenta contiene un conjunto de preguntas, con las cuales se persigue reunir la información necesaria, relevante para el investigador, para el “Diseño de un sistema de costos de producción y su incidencia en la determinación del margen de ganancia óptima, en el restaurante Caela Vzla

La presente Guía de Entrevista va Dirigida al dueño del restaurant Inversiones

Los datos obtenidos a través de este instrumento serán tratados confidencialmente y sólo servirán para fines de la investigación. De la veracidad con que usted responda cada una de las interrogantes, dependerá la validez de los resultados de la investigación.

Agradeciendo de antemano su valiosa y gentil contribución.

www.bdigital.ula.ve

GUIÓN DE ENTREVISTA II

PARTE I. Gestión contable de los costos

Dirigida al dueño

Informante:

Ítem	Pregunta																																			
1	¿Se emplean métodos contables para el cálculo de los costos? SI__ NO__ Explique																																			
2	¿Se lleva un control de los registros contables de los costos SI__ NO__ Explique																																			
3	¿Se emplea un sistema de costos para el manejo y control de las materias primas, mano de obra y costos indirectos? SI__ NO__ Explique																																			
4	<p>Explique el manejo de los costos indirectos de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>Costos de los servicios</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Costos indirectos</th> <th style="width: 20%;">Costo mensual</th> <th style="width: 20%;">Costo total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Mano de obra indirecta</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Energía de luz</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Gas</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Agua potable</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Internet</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Mantenimiento y reparaciones</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Útiles de limpieza</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Otros</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>Depreciación de los costos indirectos</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Costos indirectos</th> <th style="width: 15%;">Cantidad</th> <th style="width: 35%;">Costo de Adquisición</th> <th style="width: 20%;">Vida útil</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Equipos de sonido</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Costos indirectos	Costo mensual	Costo total	Mano de obra indirecta			Energía de luz			Gas			Agua potable			Internet			Mantenimiento y reparaciones			Útiles de limpieza			Otros			Costos indirectos	Cantidad	Costo de Adquisición	Vida útil	Equipos de sonido			
Costos indirectos	Costo mensual	Costo total																																		
Mano de obra indirecta																																				
Energía de luz																																				
Gas																																				
Agua potable																																				
Internet																																				
Mantenimiento y reparaciones																																				
Útiles de limpieza																																				
Otros																																				
Costos indirectos	Cantidad	Costo de Adquisición	Vida útil																																	
Equipos de sonido																																				

	Aire acondicionado			
	Mesas			
	Sillas			
	Estantes			
	Utensilios de cocina			
	Otros			
5	¿Se realiza la medición, seguimiento y análisis de los procesos relacionados con los costos? SI__ NO__ Explique			
6	¿Tiene la empresa establecido algún sistema que permita mejorar los niveles de productividad y reducir al mismo tiempo los costos de producción? SI__ NO__ ¿Cuál?			
7	¿Considera necesario elaborar un sistema contable para el registro y el control de costos en la empresa? SI__ NO__ ¿Por qué?			

www.bdigital.ula.ve

Parte II. Elementos que Conforman los tipos de costos

Ítem	Pregunta
8	¿En la empresa se maneja un sistema que le permita determinar una estructura de costos y facilite información sobre los costos de los productos (platos)? SI__ NO__ ¿Cuál?
9	¿En el restaurante se contempla la valoración de los costos en todas las actividades que se involucran en el proceso productivo? SI__ NO__ Explique
10	¿El restaurante cuenta con información adecuada para la fijación de precios de venta de los platos ofrecidos? SI__ NO__ Explique
11	¿Cómo determinan el precio de los platos, consideran el costo de todos los elementos que intervienen en la preparación de los mismos? a) En base a los precios de la competencia b) En base en el costo de los insumos o materiales

	c) En base a los costos de los materiales, la mano obra y otros desembolsos incurridos en el proceso productivo
12	Cómo actualizan los precios de los platos ofrecidos: De forma periódica (Mensualmente) _____ Inflación del sector _____ Precio de venta de la competencia _____ Precio de los proveedores _____
13	¿Aplican lo establecido en la Providencia 003/2014 de la SUNDDE para la determinación del precio de los platos del menú? SI__ NO__
14	¿Lleva un control cronológico de sus ventas? A través de: Registro auxiliar _____ Cuaderno de apuntes _____
15	Cuáles son los costos de producción que consideran como costos de los platos?
16	¿Excluyen del costo de producción las cantidades anormales de materiales, mano de obra y otros costos de producción? SI__ NO__
17	¿Incluyen dentro del costo de los platos del menú gastos ajenos a la producción? ¿Señale cuáles y qué porcentajes? SI__ NO__ Explique
18	¿Considera al sistema de costos como un factor importante para mejorar su rentabilidad? SI__ NO__ Explique
19	¿Conoce el margen de ganancia exacto de los platos elaborados en el restaurante? SI__ NO__ Explique
20	¿Qué medidas adoptaría para optimizar el uso de los recursos en la preparación de los platos, cree Ud. que en la actualidad se da en forma eficiente?