



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria, FAREM-Estelí

Diseño e Implementación de un sistema de control costos, en los servicios gastronómicos en el área de cocina del restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine ubicada en la ciudad de Estelí, en el periodo correspondiente al primer semestre del año 2022.

Trabajo de seminario de graduación para optar

al grado de

Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas

Autores

Freydell Judith Montenegro Benavides

Ariana Manuela Padilla Palacios

Tutora:

MSC Jaqueline Palacios



LINEA DE INVESTIGACIÓN

- Organizaciones, gobierno y economía nacional

SUB LINEA DE INVESTIGACION

- Sistemas contables financieros y de auditoria

TEMA

- Sistemas de acumulación de costos

TEMA DELIMITADO

- Diseño e Implementación de un sistema de control costos, en los servicios gastronómicos en el área de cocina del restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine ubicada en la ciudad de Estelí, en el periodo correspondiente al primer semestre del año 2022.

INDICE

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
1.1.	Antecedentes	2
1.2.	Planteamiento del problema.....	4
1.2.1.	Pregunta problema.....	5
1.2.2.	Sistematización	5
1.3.	Justificación	6
II.	OBJETIVOS	7
2.1.	Objetivo General	7
2.2.	Objetivo Específicos.....	7
III.	MARCO TEORICO	8
3.1.	Restaurantes.....	8
3.2.	Tipos de restaurante	8
3.2.1.	Restaurante Gourmet	8
3.2.2.	Restaurante temático	8
3.2.3.	Restaurante de comida rápida	9
3.2.4.	Restaurantes tipo buffet	9
3.2.5.	Restaurante de autor	9
3.2.6.	Restaurante familiar.....	10
3.2.7.	Restaurantes fusión.....	10
3.3.	Organigrama de los restaurantes	10
3.4.	Leyes que rigen los restaurantes	11
3.4.1.	Ley 298 creadora del instituto nicaragüense de turismo (INTUR).....	11
3.4.2.	Ley, No842 Ley de protección de los derechos de las personas consumidores y usuarias .	11
3.5.	Arte Culinario.	12
3.6.	Técnicas culinarias	12
3.7.	Contabilidad de costos.....	13
3.8.	Diferencia entre costo, gasto y pérdida	13
3.8.1.	Costos	13

3.8.2.	Gastos	13
3.8.3.	Pérdida	13
3.9.	Elementos del Costo.....	14
3.9.1.	Materiales.....	14
3.9.2.	Materiales directos	14
3.9.3.	Mano de obra	14
3.9.4.	Costos de indirectos de fabricación.....	15
3.10.	Sistemas de costos.....	15
3.10.1.	Objetivos del sistema de costos.....	16
3.10.2.	Ventajas de un sistema de costo	16
3.11.	Consideraciones para seleccionar un sistema de costos	17
3.12.	Clasificación de los sistemas de costos	17
3.13.	Clasificación de los costos	18
3.13.1.	Producción	18
3.13.2.	Capacidad para asociar los costos	18
3.13.3.	Volumen	18
3.14.	Características de los costos variables.....	19
3.15.	Característica de los costos fijos	19
3.16.	Flujo de los costos de producción	20
3.16.1.	Inventario de materias o de materiales o suministros.....	20
3.16.2.	Inventarios de productos en proceso	20
3.16.3.	Inventario de productos terminado.....	20
IV.	SUPUESTO	21
4.1.	Matriz de categoría.....	22
V.	DISEÑO METODOLÓGICO.....	25
5.1.	Tipo de investigación	25
5.1.1.	Investigación Cualitativa	25
5.2.	Tipo de Estudio.....	25
5.3.	Diseño	25
5.4.	Etapas de la Investigación	26
5.4.1.	Elaboración de los Instrumentos	26
5.5.	Trabajo de Campo.....	27
5.5.1.	Documental.....	27

5.6.	Elaboración del Documento Final.....	27
5.7.	Cronograma	27
VI.	RESULTADOS.....	28
6.1.	Proceso de elaboración de platillos del restaurante.....	28
6.1.1.	Materiales.....	29
6.1.2.	Mano de Obra.....	32
6.1.3.	Costos indirectos de fabricación.....	33
6.2.	Diseño de un sistema de control de costo.....	33
6.2.1.	Control de los materiales	34
6.2.1.1.	Control de la Compra de los materiales	34
6.2.1.2.	Consumo de Materiales.....	38
6.2.1.3.	Contabilización de los materiales	41
6.2.2.	Mano de Obra.....	43
6.2.3.	Costos Indirectos de Fabricación	46
6.3.	Evaluar y proponer la implementación del Sistema de Control de costos en el restaurante. ..	48
6.3.1.	Ventas	48
6.3.2.	Costos de Producción Incurrido	51
6.3.3.	Estado de Resultado	53
VII.	CONCLUSIONES	55
VIII.	RECOMENDACIONES	56
IX.	BIBLIOGRAFIA	57
X.	ANEXOS.....	60
	Anexo No 1: Cuadro de planteamiento del problema.....	60
	Anexo No 2: Bosquejo.....	61
	Anexo No 3: Entrevistas	63
	Anexo No4: Guía de observación documental.....	65
	Figuras: Evidencias Fotográficas de MR. TABLAS CUBAN CUISINE.....	106

RESUMEN

Un Sistema de Control de Costos es un proceso fundamental para todas las empresas, sobre todo para aquellas cuyo giro es de servicio, permite saber dónde procede cada coste, como se ha distribuido en el proceso productivo y en cuales se podría actuar para mejorar la rentabilidad del negocio. En la presente Tesis se presenta la problemática que presenta el Restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine en la ciudad de Estelí., así como la propuesta de valor a través de un sistema de la creación de un sistema de control de costos, lo cual permitirá tener información relevante para la debida toma de decisiones, basada en datos reales. Se prevé la información de tipo cualitativa, que permita describir cada uno de los procesos que se llevan a cabo actualmente en el restaurante, identificando a la vez todas las debilidades que se puedan convertir en alternativas de mejora. Al finalizar la tesis se podrán conclusiones donde se podrá ver el alcance de cada uno de los objetivos propuestos, así como las recomendaciones finales luego del trabajo investigativo.

ABSTRACT

A Cost Control System is a fundamental process for all companies. About cough for those whose line of business is service, allows to know where each cost comes from, how it has been distributed in the production process and in which ones could act to improve the profitability of the business. In the present Thesis the problem presented by the Mr. Tablas Cuban Cuisine Restaurant in the city of Estelí is presented, as well as the value proposition through a system of the creation of a cost control system, which will allow having information relevant for proper decision making, based on real data. Qualitative information is provided, which allows describing each of the processes that are currently carried out in the restaurant, while identifying all the weaknesses that can be converted into alternatives for improvement. At the end of the thesis, conclusions can be drawn where the scope of each of the proposed objectives can be seen, as well as the final recommendations after the investigative work.

Dedicatoria

Dedicada primeramente a Dios por haberme otorgado sabiduría para superar las dificultades en todo el proceso de mi carrera y haberme dado salud y la fuerza para lograr alcanzar este objetivo, además de su infinita bondad y amor.

De manera muy especial a mi madre, padre y hermano que han sido mi mayor apoyo en mi vida personal y profesional y las cuales me ha permitido cumplir una meta más en mi vida, a mi esposo que de manera incondicional me brindó su ayuda y acompañamiento en este largo camino.

Freydell Judith Montenegro Benavides

Dedicada, primeramente, a Dios que me ha dado la sabiduría y la inteligencia, para culminar cada una de las etapas de este largo proceso, disponiendo del tiempo y la fortaleza para vencer cada dificultad que enfrente durante el transcurso de la formación como profesional.

A mis padres por el apoyo incondicional que me brindaron, por inspirarme a seguir adelante, por aconsejarme, y hacer ver que lo que uno se propone se logra.

A mis hermanos, demás familiares y amistades que han estado presente e influyeron para que este logro fuese posible.

Ariana Manuela Padilla Palacios

Agradecimientos

Agradecemos, a Dios por acompañarnos y guiarnos a lo largo de nuestra carrera, por ser fortaleza en momentos difíciles y brindarnos una vida llena de aprendizaje y aprendizaje, le damos gracias a nuestros padres por apoyarnos en todo momento, por los valores que nos han enseñado y habernos dado la oportunidad de tener una buena educación en el transcurso de estos años.

Agradecemos la confianza, apoyo y dedicación de tiempo de cada uno de los maestros, en especial a: Prof. Juan Carlos Benavides, Profe. Jeyling Alfaro, Prof. Eleem Montoya, Prof. Jaqueline Palacios por habernos compartido sus conocimientos, su amistad sin la ayuda de ellos esto no fuese posible.

Agradecemos a nuestras amistades que nos apoyaron en toda la etapa universitaria y que dispusieron tiempo, palabras de ánimos, momentos felices y su amistad incondicional.

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad es necesario que las empresas puedan conocer un modo de llevar sus costos de forma ordenada que les permita observar, analizar y registrar los gastos que se viven en la empresa con eficacia, es por eso que la presente investigación designada diseño e Implementación de un sistema de costos en restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine ubicada en la ciudad de Estelí, en el periodo correspondiente al primer semestre 2022, es una propuesta que se basa en la mejora del área administrativa y un manejo adecuado de los costos de los servicios en general, de ponerse en marcha mejorará la gestión.

Dentro de la introducción del siguiente trabajo se desarrolla en varios capítulos que fueron necesarios para la obtención de información. El primer capítulo se compone de acápites como antecedentes, planteamiento del problema, pregunta problema y justificación.

El segundo capítulo se conforma por los objetivos planteados para el siguiente estudio. Para el tercer capítulo consiste en el marco teórico que servirá como base para la realización de un control de costos. El cuarto capítulo presenta el supuesto mediante la matriz de categoría que detalla los puntos concretos a conocer en la investigación.

De igual forma en el capítulo cinco se presenta el marco metodológico en el cual se menciona el diseño y tipo de investigación realizada, la técnica e instrumento de investigación. Como capítulo seis exhibe los resultados que se obtuvieron por cada objetivo planteados. Y por último Finalizando con conclusiones y recomendaciones al que se llegaron en todo el proceso investigativo, seguido de las referencias bibliográficas.

La aplicación y continuidad de este sistema de control de costo es necesario para que la empresa pueda mantener sus registros actualizados y verídicos, calcular de una manera exacta los costos que se incurren y por ende brindar información que ayude a las utilidades del período.

1.1. Antecedentes

Se realizaron diferentes consultas de investigación con respecto al presente estudio con el objetivo de encontrar temas relacionados, los cuales servirán de referencia para el desarrollo del trabajo de indagación. A continuación, se presentan algunos de los trabajos: Se encontró una investigación titulada “Implementación de un sistema contable en Repuesto de motos Valle para el primer semestre del año 2020, cuyos actores son: Milagro Julissa Torres Gutiérrez, Sherlyn Lilith Alfaro Flores y Rosa María Rizo Barreda. En donde se plantearon como objetivo implementar un sistema de costo contable en repuestos de moto valle para el primer semestre de al 2020 el cual llegó a la conclusión que había ausencia de registros contables y controles internos en cuantos, a los procedimientos de las entradas y salidas de la empresa, segregación de funciones, control de gastos, llevanza de libros contables, entro otros. (Torres Gutiérrez, Alfaro Flores, & Rizo Barreda, 2020)

Otro trabajo desarrollado fue “Evaluación del sistema contable SAF y su incidencia en el manejo del inventario de los productos de la Ferretería SINSA Estelí, para el periodo del segundo semestre 2017, elaborada por; Arauz Centeno Nohemí, Moreno Mendoza Arelis del Carmen y Suárez Valdivia Clarisa Lisseth, teniendo por objetivo Evaluar el sistema contable SAF y su incidencia en el manejo del inventario de los productos de la Ferretería SINSA, en el segundo semestre 2017, en este proyecto se concluyó que el sistema posee debilidades, en cuanto a saturación de información y caída del sistema, las que afectan directamente en las operaciones de la ferretería, siendo necesario la implementación de un nuevo sistema con precisión y capacidad de almacenamiento suficiente. (Araúz Centeno, Mendoza Moreno, & Suárez Valdivia , 2017)

En tercer lugar, tenemos una investigación elaborada por Gaby Roxana Gallegos Ramos y Katherine Blanca Mostajo Antesana, estos estudios tienen como título, sistema de costo para optimizar la toma de decisiones en la empresa de instalación de geomembrana en la república del Perú.

El objetivo principal es acondicionar un sistema de costos para optimizar la toma de decisiones, esta no cuenta con un sistema adecuado para la aplicación de los costos de servicio

Se determinó el diagnóstico de la situación de la entidad relacionado a su sistema de costeo, después paso a una etapa de conocimiento de la actividad productiva y por último se seleccionó el sistema de costeo el cual se plantió en un plan de mejora (Gaby Roxana Gallegos Ramos, 2019)

1.2. Planteamiento del problema

La empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine es una entidad que se dedica a la venta del servicio de comida cubana y nacional; dicha empresa empezó a funcionar en septiembre del año 2021; bajo un régimen de persona natural (Cuota Fija) iniciando con seis trabajadores y actualmente cuenta con once clasificándose en mano de obra directa e indirecta, esta empresa está trabajando para cumplir con los estándares de calidad que se necesitan para convertirse en mediana empresa.

Mr. Tablas Cuban Cuisine es un negocio que se esfuerza a diario para poder posicionarse en el mercado como uno de los mejores restaurantes a nivel local, el cual se distingue por ofrecer un menú variado (platos fuertes y bebidas alcohólicas) que satisface el paladar del cliente, también incluye música en vivo y una muy buena atención al consumidor.

Mr. Tablas Cuban Cuisine al no llevar controles financieros, administrativos no es posible que los gerentes o personas encargadas del negocio identifiquen, evalúen continuamente y den seguimiento a los costos de cada producto que ofrecen lo que implica que la empresa no logrará tomar decisiones estratégicas y no podrá maximizar sus ganancias

Por otro lado Mr. Tablas Cuban Cuisine no cuenta con un método de control de inventario, por lo que la empresa no puede determinar con exactitud la existencia de productos que hay tanto en el área de cocina lo que ocasiona dificultad para determinar los niveles de inventario, continuando con el tema de costo la empresa no establece con veracidad el costo real de cada plato porque ellos trabajan con las fichas que les proporcionan cada proveedor esto conlleva a que la entidad tome malas decisiones al momento de poner el precio de cada producto.

Así mismo en Mr. Tablas Cuban Cuisine se indagó que no les brinda a los colaboradores el servicio de seguridad Social, por tanto, esta dificultad afecta los costos unitarios del servicio que proporciona porque este se incluye al momento de registrar la mano de obra teniendo como resultado información no oportuna.

La entidad al no tener controles detallados de cada elemento del costo como de materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, no es posible registrarlos de manera adecuada o como lo establecen las normas, lo que ocasiona que tanto dueños como la persona que administra el negocio, no logre obtener la información pertinente de la utilidades obtenidas en cada

periodo, de cada área y de cada producto vendido, por ende como conocedores de contabilidad es de suma importancia establecer o implementar un sistema de control de costos de servicios alimenticios, para que Mr. Tablas Cuban Cuisine logre cumplir con sus objetivos en cuanto a ingresos.

1.2.1. Pregunta problema

¿Cómo es el registro que llevan desde los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación que intervienen en la elaboración de platillos en el restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine del primer semestre del 2022

1.2.2. Sistematización

1. ¿Cuál es el sistema de registros de los costos en la elaboración de platillos que le ofrece al cliente?
2. ¿Cuál es el impacto de llevar un sistema de control de costos y sus beneficios?
3. ¿Cuáles son las ventajas y desventajas de un control de costos?

1.3. Justificación

En los últimos años Nicaragua ha sufrido diferentes cambios que han afectado la economía, pero gracias a una población emprendedora ha podido salir adelante con los avances de micro y mediana empresas en distintos rubros, principalmente los restaurantes que son un eje de los servicios culinarios como “Mr. Tablas Cuban Cuisine” quienes se han encargado de satisfacer a sus clientes.

El siguiente estudio es realizado partiendo desde la necesidad de cada empresa de poder alcanzar resultados óptimos que ayuden a su crecimiento, en la actualidad existe un sinnúmero de empresas que consideran que no es de importancia contar con un control de costo y donde solo cuentan con conocimientos empíricos y algunas veces esto puede ocasionar pérdidas y toma de malas decisiones.

Para esta investigación es necesario elaborar un sistema de control de costos para mejorar la rentabilidad de la empresa, que le pueda permitir a la misma, la perfecta identificación de cada costo incurrido, se calculará de manera exacta el consumo de los materiales directos, evitar la mano de obra ociosa para que esta pueda tener un manejo de información al momento de aplicar los costos unitarios de cada producto.

El siguiente trabajo está hecho con el objetivo de documentar y reforzar conocimientos en uno de los ámbitos más complejos de la contabilidad como lo es el sistema de costos también favorecerá a quienes llevan a cabo dicha investigación, enriqueciendo en conocimiento y experiencia.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General

Diseñar e implementar un sistema de control de costos en los servicios de restaurante en el área de cocina de la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine ubicada en la ciudad de Estelí en el periodo de enero a Julio 2022.

2.2. Objetivo Específicos

- Describir el proceso de elaboración de platillos y control de materiales en la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine.
- Diseñar un sistema de control de costo para la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine
- Evaluar la implementación del sistema de control de costos en el restaurante Mr. Tabla Cuban Cuisine.

III. MARCO TEORICO

En este capítulo, se abordarán diferentes teorías que sustentarán el desarrollo de la presente investigación, en los que se abordan temas centrales como: costos, tipos costos, elementos del costo, arte culinario, los que servirán para ubicar al lector en el tema a desarrollarse.

3.1. Restaurantes

Un restaurante, es un establecimiento de servicio cuyo objetivo es preparar y vender comidas y bebidas para satisfacer a los clientes. También, un restaurante se encarga de satisfacer otras comodidades a los clientes, como servicio a la mesa, servicio de entrega a domicilio, métodos de pago óptimos y más. (Elkins, 2022)

Es un local que ofrece un menú variado al gusto del cliente, donde esta paga por el servicio.

3.2. Tipos de restaurante

3.2.1. Restaurante Gourmet

Este tipo de restaurante se caracteriza por que los alimentos ofrecidos son de gran calidad, el menú ofertado es a la carta con platos de una exquisita elaboración. El menú y estilo de cocina responde a las decisiones y recetas del chef, de ahí su originalidad y el uso determinado tipo de alimentos, especies y condimentos en la preparación de un platillo; estos restaurantes tienen un concepto gastronómico bien definido con alimentos de primera clase para paladares exigentes, chefs con una gran trayectoria y vasto conocimiento culinario. (internacional, 2020)

3.2.2. Restaurante temático

Los restaurantes temáticos se suelen especializar en un tipo de comida o de un país, tiene una amplia gama de recetas disponibles para que las personas disfruten sus platos favoritos. Estos restaurantes hacen su ambientación acorde a su especialidad, con la música que disponen y en algunas ocasiones la presentación de espectáculo dentro del lugar, generando una experiencia muy confortable para los clientes. (internacional, 2020)

3.2.3. Restaurante de comida rápida

Este tipo de restaurante se caracteriza por la estandarización del proceso de cocción de los alimentos, la decoración del lugar es sencilla y ofrecen comida de fácil preparación como: perros calientes, hamburguesa, papas fritas entre otras.

Por otro lado, en sus menús podrás encontrar opciones de recetas más saludables como ensaladas, hamburguesas vegetarianas, sándwich vegetariano, entre otras opciones que atraen tipos de clientes más exigentes.

3.2.4. Restaurantes tipo buffet

Los restaurantes tipo buffet generalmente se encuentran en hoteles y disponen grandes cantidades de comida para satisfacer a todos los comensales.

Estos tipos de restaurantes funcionan de manera casi autónoma, ya que los clientes son los que se sirven los alimentos, en una gran barra donde se encuentran alimentos calientes, fríos y mixtos y finalmente bebidas y postres previamente separados en porciones y platos pequeños.

El costos por comer en un restaurante buffet puede ser por plato, por porción o por peso, a pesar de que es auto servicio estos restaurantes cuentan con personal que se encarga de recoger los platos, limpiar y organizar las mesa. (internacional, 2020)

3.2.5. Restaurante de autor

En este restaurante el chef presenta a los comensales recetas novedosas, donde su conocimiento gastronómico y experiencia le permite ser capaz de poner sus propios estilos a las comidas. Siendo estos restaurantes atractivos para encontrar nuevos sabores, texturas que atraen a los clientes asistir a dichos restaurantes. (internacional, 2020)

3.2.6. Restaurante familiar

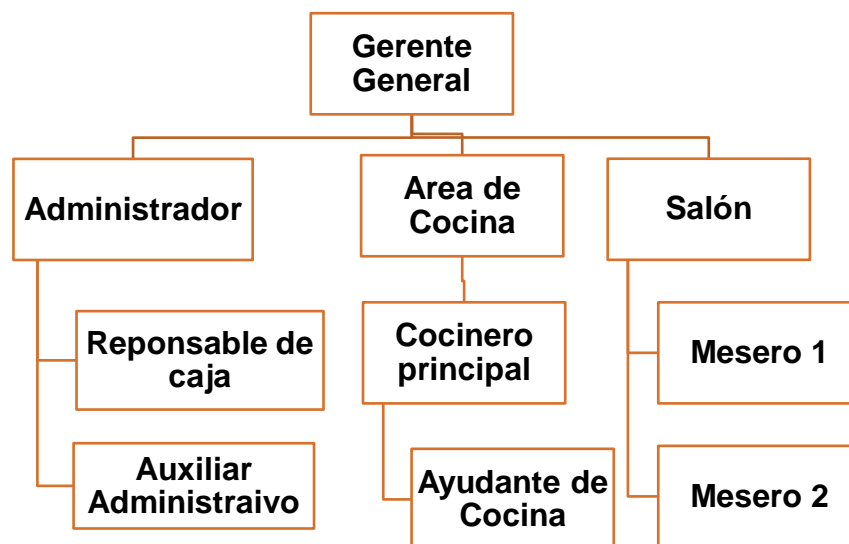
Los restaurantes familiares se destacan por ser generalmente pequeños emprendimientos que se caracterizan por sus precios accesibles y un ambiente acogedor con platillos sencillos. (internacional, 2020)

3.2.7. Restaurantes fusión

El elemento que lo distingue es la combinación de recetas de países o regiones diferentes, dando como resultados nuevos platillos que resultan exóticos. La estrategia para lograr dichos platillos reside en la perfecta combinación de los ingredientes, de los dos lugares que se quieren representar y ser creativo para lograr un resultado, con buen sabor y armonía. (internacional, 2020)

3.3. Organigrama de los restaurantes

Para que una empresa alimentaria funcione con éxito, debe establecer la estructura organizativa desde el principio, lo que significa determinar los puestos de los miembros de su equipo y sus respectivas funciones los organigramas no solo permiten tener una gestión eficaz si no también establecer un sistema de responsabilidad y hacer un seguimiento de las funciones de cada empleado. (L., 2004)



3.4. Leyes que rigen los restaurantes

3.4.1. Ley 298 creadora del instituto nicaragüense de turismo (INTUR)

➤ **Reglamento de las empresas prestadoras de servicios de alimentos y bebidas.**

El turismo se ha convertido en una actividad económica importante para el país, siendo necesario regular el funcionamiento de los prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas, de manera que se garantice la seguridad alimentaria y derechos de los usuarios turísticos en esta actividad.

Que al instituto nicaragüense de turismo le corresponde, clasificar, registrar, inspeccionar, y autorizar el funcionamiento de las empresas de restaurantes, cafeterías, bares y similares. (nicaragua, 2019)

Artículo 8: El instituto nicaragüense de turismo, deberá llevar a cabo un plan de inspecciones técnicas de, las empresas prestadoras de servicio de alimentos y bebidas, con el propósito de verificar el estado de las instalaciones, de los equipamientos, del buen estado de funcionamiento y mantenimiento de los mismos y el servicio brindado, exigidos en las normas previstas de las herramientas aprobadas para cada tipo de establecimiento.

Artículo 9: La inspección técnica a cada establecimiento se llevará a cabo, una vez al año y esta deberá ser notificada previamente al interesado. Sin embargo, anualmente se podrán realizar tantas visitas sorpresas como se considere necesario. La inspección se realizará en presencia de la persona que tiene la titularidad o administración de la empresa o de quien esta autorice o designe. (nicaragua, 2019)

3.4.2. Ley, No 842 Ley de protección de los derechos de las personas consumidoras y usuarias

➤ **En el capítulo II, artículo 3. De la propina.**

Para efecto de la aplicación del presente reglamento, se considera propina la retribución económica voluntaria que sobre el precio establecido y como muestra de satisfacción por la calidad en el servicio recibido, otorga a las personas consumidoras o usuarias al personal que labora en un determinado establecimiento de servicios. Este ingreso adicional en ningún caso será considerado como parte salario de la persona trabajadora. El empleador

deberá cumplir con el código del trabajo, leyes y disposiciones del país relacionadas al salario.

La propina podrá ser sugerida, en dicha sugerencia deberá ser especificada la naturaleza voluntaria de la propina, así como el derecho de reconocer un monto distinto al sugerido por este concepto.

➤ **Decreto 394 Disposiciones sanitarias.**

Tiene por objeto establecer las regulaciones necesarias para la organización y funcionamiento de las actividades higiénicas sanitarias.

Art. 51. Las autoridades sanitarias para el eficaz cumplimiento de la presente ley, con el objeto de proteger la salud de la población y evitar peligro o daño que pueda originarse, ejecutaran las siguientes medidas de control:

- a) Retención de productos o materiales
- b) Clausura inmediata provisional de establecimiento y locales.
- c) Paralización de obras, ventas o servicios.

Retiro de bienes materiales del comercio o de circulación. (Nicaragua, 1988)

3.5. Arte Culinario.

Es un tipo de cocina que emplean formas creativas de preparar los alimentos, se trata de la combinación exquisita de ingredientes, métodos y técnicas que hagan más apetecible y vistosas las preparaciones.

Estas cualidades estéticas de los platos no contemplan cuestiones nutricionales en las que ahonda la gastronomía. En fin, es satisfacer paladares exigentes, dispuestos a pagar por la buena cocina. (Jeni Wright, 1895)

3.6. Técnicas culinarias

Son aquellos procesos que aplicamos a los alimentos con el objetivo de hacerlos digeribles, comestibles, sabrosos y conservables, mediante estas técnicas se consigue eliminar gérmenes, ablandar los ingredientes para facilitar el masticado y la digestión, potenciar o atenuar su sabor u olor y así darle otro aspecto más apetecible. (Jeni Wright, 1895)

3.7. Contabilidad de costos

Es un área de la contabilidad que se ocupa de la planeación, clasificación, acumulación, control y asignación de los costos. Se conoce también como contabilidad analítica y conforma, junto a la contabilidad administrativa y a la

. (Polimeni , Fabozzi, & Adelberg, 1994)

3.8. Diferencia entre costo, gasto y pérdida

3.8.1. Costos

Se define como un desembolso que se registran en su totalidad como un activo y se convierte en gasto cuando rinde sus beneficios en el futuro. Un ejemplo es el inventario, cuando los materiales directos finalizan el proceso productivo se transfiere la producción terminada al inventario de productos terminados y a medida que el inventario se vende se convierte en un gasto, el cual se debe registrar en la cuenta de costo de venta. Por costo debe entenderse el valor de los recursos que se entregan o prometen entregar, a cambio de un bien o servicio. (Narváz Sánchez & Narváz Ruíz , 2007)

3.8.2. Gastos

Se define como un desembolso que se consume corrientemente, o como un costo expirado que ha rendido ya su beneficio. Los gastos se distinguen de las pérdidas por lo siguiente: estos últimos ayudaron a generar utilidades en el periodo contable (periodo de costo), y las pérdidas no, ya que éstas son el resultado de la comparación o enfrentamiento entre los ingresos, los costos y los gastos en un periodo particular del tiempo. (Narváz Sánchez & Narváz Ruíz , 2007)

3.8.3. Pérdida

Son reducciones en la participación de la empresa por las que no se han recibido ningún valor compensatorio, sin incluir los retiros de capital, por ejemplo: la destrucción de la planta por huracán o incendio, es un caso de pérdida. (Narváz Sánchez & Narváz Ruíz , 2007)

3.9. Elementos del Costo

Los elementos del costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Esta clasificación suministra a la gerencia la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto. (Narváez Sánchez & Narvéz Ruíz , 2007)

3.9.1. Materiales

Son los recursos principales que se usan en la en la producción, estos se transforman en bienes terminados en la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos. (Narváez Sánchez & Narvéz Ruíz , 2007)

3.9.2. Materiales directos

Los materiales directos son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con este y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto. (Narváez Sánchez & Narvéz Ruíz , 2007)

3.9.2.1. Materiales indirectos

Son aquellos que se involucran en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación. (Narváez Sánchez & Narvéz Ruíz , 2007)

3.9.3. Mano de obra

Es el Esfuerzo físico o mental empleado en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en directa e indirecta. (Narváez Sánchez & Narvéz Ruíz , 2007)

3.9.3.1. Mano de obra Directa

Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y representa un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto. El trabajo de los operadores de una maquina en una empresa manufacturera se considera mano de obra directa. (Narváez Sánchez & Narvéz Ruíz , 2007)

3.9.3.2. 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. El trabajo que realiza un supervisor de planta se considera mano de obra indirecta. (Narváez Sánchez & Narvéz Ruíz , 2007)

3.9.4. Costos de indirectos de fabricación

Se utilizan para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación, que no pueden identificarse directamente con los productos específicos. Es decir, este grupo se clasifican todos aquellos costos que no son ni materiales directos ni mano de obra directa. Es decir, en este grupo se clasifican todos aquellos costos que no son materiales directos ni mano de obra directa. Un ejemplo de ello son los arrendamientos, la energía eléctrica, depreciación de maquinaria y equipo de fábrica. Los costos de fabricación pueden destacarse además como fijos, variables, mixtos. (Narváez Sánchez & Narvéz Ruíz , 2007)

3.10. Sistemas de costos

Los sistemas de costos son un conjunto de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y de los recursos materiales, laborales y financieros. (Garcia, 2015)

3.10.1. Objetivos del sistema de costos

- Establecer precios del producto
- Controlar las operaciones y mejorarlas
- Desarrollar estados financieros
- Identificar el origen de los costos en los que incurre cada departamento
- Reducir costos de producción (Garcia, 2015)

3.10.2. Ventajas de un sistema de costo

➤ Costo unitario

Es el principal beneficio de un sistema de costos adecuado al conocer el costo unitario preciso la política de precios para el público adquiere un sentido estratégico y no solo de mercado. Permite a la empresa ser líder y no solo reaccionar a las políticas de precio de la competencia. El costo unitario puntual permitirá, a su vez, realizar una correcta valuación de inventarios y, en consecuencia, producir estados financieros con información precisa para la toma de decisiones. (Garcia, 2015)

➤ Presupuesto

Un sistema de costos robustos aumenta la precisión de la información al determinar, implementar y controlar un presupuesto, con las consecuentes ventajas de poder anticipar los resultados. (Garcia, 2015)

➤ Control

Cuando se tiene un bueno sistema de costo, se pueden controlar mejor las operaciones. Con el monitoreo de los costos incurridos, se promueve la eficiencia y se corrigen los errores. Así mismo, se aprende de situaciones negativas, porque ya se conocen; y se disminuyen las consecuencias negativas, debido a que se conocen oportunamente. (Garcia, 2015)

➤ Eficiencia

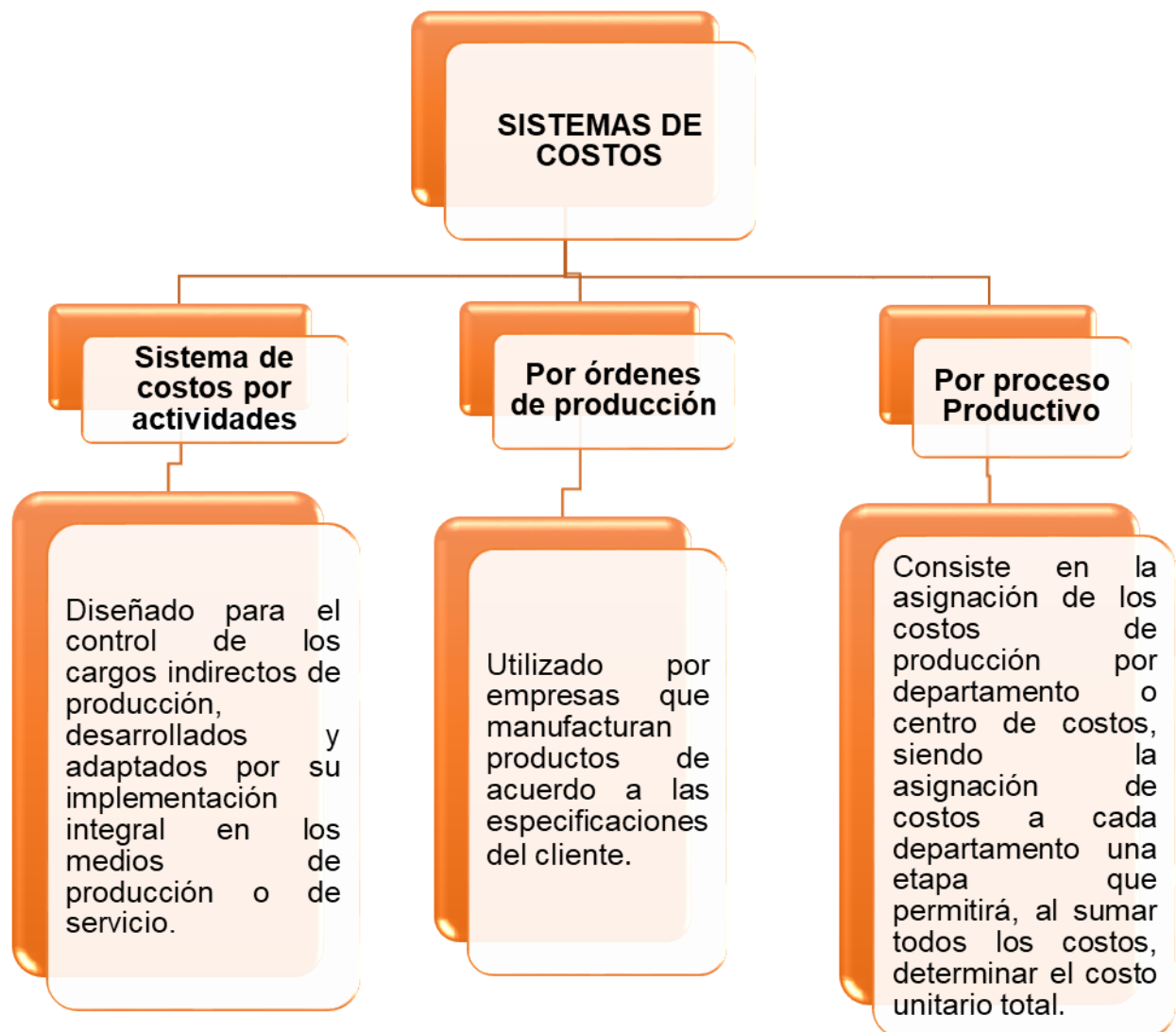
Permite fomentar la mejora continua, reconocer las eficiencias y recompensar a los funcionarios que las provocaron. Las empresas deben administrar sus costos de tal manera que estos se minimicen con las obvias consecuencias en sus resultados financieros. No se puede administrar lo que no se mide, un sistema de costos eficientes y adecuado auxiliará en este sentido (Garcia, 2015)

3.11. Consideraciones para seleccionar un sistema de costos

Existen muchas opciones cuando se trata de elegir un sistema de costos a la medida de una entidad. Se recomienda entonces determinar las características más esenciales de la empresa para determinar qué sistema le conviene:

- **Giro de la empresa:** industrial, distribución o de servicio
- **Por la función:** Manufactura, almacén, transporte
- **Otros:** Tamaño de producción, experiencia, infraestructura y recursos (García, 2015)

3.12. Clasificación de los sistemas de costos



3.13. Clasificación de los costos

3.13.1. Producción

➤ **Costos primos**

Es la suma de los elementos directos que interviene en la elaboración de los artículos (materiales directos más mano de obra directa)

➤ **Costos de conversión o transformación**

Es la suma de los elementos que intervienen en la transformación de los materiales en productos terminados (mano de obra directas más costos indirectos de fabricación)

➤ **Costos de producción**

es la suma de los tres elementos que lo integran (materiales, mano de obra directa y cargos indirectos) o también podemos decir que es la suma de los costos primos más los cargos indirectos. (Narvéez Sánchez & Narvéez Ruíz , 2007)

3.13.2. Capacidad para asociar los costos

➤ **Costos directos**

se relacionan con el objeto de costos en particular puede atribuirse a dicho objeto desde un punto de vista económico (eficiente en cuanto a costos) un ejemplo de ello, el costo de los materiales que se necesita para fabricar un producto concreto es un costo directo por que su origen se puede rastrear directamente al producto.

➤ **Costos indirectos**

Se relacionan con el objeto de los costos particular; sin embargo, no puede atribuirse a dicho objeto desde un punto de vista económico (eficiente en cuanto a costos). El costo de supervisar a los obreros de la empresa y el costo de manejo de los materiales son buenos ejemplos de los costos que, por lo general, no se pueden rastrear al producto en lo individual y, por tanto, se considera costos indirectos.

3.13.3. Volumen

➤ **Costos Variables**

Aquel costo total que cambia en proporción a los cambios relacionados con el nivel de actividad o volumen total. En un costo variable el costo por unidad es constante cuando se considera la forma en que se comportan los costos variables, siempre es importante centrar la atención en los costos totales.

3.14. Características de los costos variables

- a) Son controlables a corto plazo
- b) Los costos variables fluctúan en proporción a una actividad, más que a un periodo específico. Tiene un comportamiento lineal relacionado con una medida de actividad
- c) Son regulados por la administración lo cual algunos de los costos variables pueden ser modificados por la gerencia. (Narváez Sánchez & Narvéz Ruíz , 2007)
- **Costos fijos:** Aquel costo que se mantiene estable en su totalidad durante cierto periodo de tiempo, a pesar de los amplios cambios en el nivel de actividad o volumen total; es decir el costo fijo es aquel que permanece constante durante un periodo determinado y un rango relevante de la actividad. Los costos fijos cambian o se vuelven cada vez más pequeños sobre una base por unidad, conforme se incrementa el número de unidades. El costo fijo se puede incrementar por el aumento en la capacidad instalada; compra de maquinaria y equipo, por ejemplo, puede disminuir al tener que tomar decisiones de control de costos por efecto de descensos permanentes en los niveles de actividad.

3.15. Característica de los costos fijos

- a) Todos los costos fijos son controlables respecto a la duración del servicio que preste la empresa
- b) Está relacionada estrechamente con la capacidad instalada, los costos fijos resultan del establecimiento de la capacidad para producir algo o para realizar alguna actividad. Lo importante es que dichos costos no sean afectados por el cambio de la actividad dentro de un nivel relevante.
- c) Relacionados con el nivel relevante los costos fijos deben estar relacionado con un intervalo relevante de actividad. Permanecen constante en un amplio intervalo que puede ir desde cero hasta el total de la actividad para cualquier tipo de análisis sobre el comportamiento, es necesario establecer un nivel adecuado.
- d) Regulados por la administración la estimación de algunos costos fijos es fruto de la decisión específica de la administración, pero pueden variar según dichas decisiones.
- e) Están relacionados con el factor tiempo, mucho de los costos fijos se identifican con el transcurso del tiempo y se relacionan con un periodo contable
- f) Son variables por unidad y fijos en su totalidad. (Polimeni , Fabozzi, & Adelberg, 1994)

3.16. Flujo de los costos de producción

3.16.1. Inventario de materias o de materiales o suministros.

Se refiere al costo de los materiales que todavía no han sido usados en la producción y están disponibles para utilizarse en el periodo.

3.16.2. Inventarios de productos en proceso

Representa los costos de los productos o artículos incompletos aún en la producción, al final o al comienzo de un periodo.

3.16.3. Inventario de productos terminado

Incluye el costo de los productos o artículos terminados en existencia al final o al comienzo de un periodo.

valuado a los costos del inventario inicial (el cual corresponde a los costos del inventario final del ejercicio anterior) y a los costos de las primeras compras del ejercicio, por lo que el importe que aparecerá en el estado de resultado será obsoleto o no actualizado. (Martínez, 2006)

IV. SUPUESTO

Al implementar un sistema de control de costos en los servicios gastronómicos del restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine, se obtendrá un mayor control en el inventario de materiales y suministros.

4.1. Matriz de categoría

Cuestiones de Investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición Conceptual	Subcategoría	Fuente de Información	Técnica de Recolección de Información	Eje de análisis	Procedimientos de análisis
¿Cómo es el proceso que ejecuta la empresa en la elaboración de platillos cubanos y nacionales?	Describir el proceso de elaboración de platillos y control de materiales en la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine.	Proceso	Conjunto de fases sucesivas de un fenómeno hecho complejo	Proceso de elaboración de platillos Técnicas Culinarias	Entrevista al administrador Entrevistas al cocinero	Entrevista Guía de observación	<p>¿Cuál es el proceso que ejecuta la empresa en la elaboración de platillos cubanos y nacionales?</p> <p>¿Cómo determinan los costos de cada platillo?</p> <p>¿Cómo está la situación de Mr. Tablas Cuban Gastrobar en relación a los costos?</p> <p>¿Cuales son las técnicas que utiliza para la elaboración de cada platillo?</p> <p>¿Cuáles son los ingredientes más comunes que utilizan?</p>	Cruce de análisis de la fuente primaria y la secundaria

Cuestiones de Investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición Conceptual	Subcategoría	Fuente de Información	Técnica de Recolección de Información	Eje de análisis	Procedimientos de análisis
¿Cómo llevar un manejo adecuados de los costos incurridos en la elaboración de platillos de Mr. Tablas Cuban Cuisine?	Diseñar un sistema de control de costos en los servicios de restaurantes para la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine	Sistema de Control de costo	Proceso más pequeño dentro del sistema de gestión de costo general. Implica identificar los gastos y reducirlos para aumentar las ganancias	Gastos ingresos Inventario de materiales Egresos Fichas costos	Fuente Primaria y secundaria	Entrevista Guía de observación	¿Creen que es importante implementar en Mr. Tablas Cuban Gastrobar un sistema de control de costos? ¿Qué método de inventario utiliza en la entidad? ¿Cómo determina el costo real de cada platillo? ¿Cuántos colaboradores hay actualmente en la empresa? ¿Cómo establece el salario del colaborador	Cruce de análisis de la fuente primaria y la secundaria

Cuestiones de Investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición Conceptual	Subcategoría	Fuente de Información	Técnica de Recolección de Información	Eje de análisis	Procedimientos de análisis
¿Cuáles son las variaciones que se espera obtener en la aplicación de un sistema de control de costo para servicio de restaurante?	Evaluar el efecto de implementar un sistema de control de costos para los servicios de restaurantes Mr. Tablas Cuban Cuisine.	Control de los elementos de costos	Los elementos del costo, Proporciona a la gerencia información necesaria para la medición del ingreso y la fijación de los precios del producto.	Materiales Mano de obra Costos indirectos de fabricación	Fuente Primaria y secundaria	Entrevista Guía de observación	¿Cuál es la incidencia en los resultados al implementar un sistema de control de costo?	Cruce de análisis de la fuente primaria y la secundaria

V. DISEÑO METODOLÓGICO

5.1. Tipo de investigación

5.1.1. Investigación Cualitativa

Es un tipo de investigación que recoge y trabaja con datos no numéricos y busca interpretar el significado de esto que ayuda a comprender la vida social a través del estudio. (Velásquez, 2020)

La investigación a realizar es de tipo cualitativa, por ende, será necesario estudiar diferentes técnicas y procesos para evaluar la calidad de las actividades realizadas, los medios y materiales que permiten describir, analizar con profundidad el fenómeno de estudio, con en el propósito de lograr una implementación de un sistema de control de costo en la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine.

5.2. Tipo de Estudio

➤ Estudio descriptivo

Sirven para analizar cómo es y cómo se manifiesta un fenómeno y sus componentes permiten detallar el fenómeno estudiado básicamente a través de uno o más atributos. (equipo editorial, 2020)

El tipo de estudio de esta investigación es descriptivo, porque pretende analizar y explicar la situación de la empresa y por ende determinar la viabilidad de la implementación de un sistema de control de costos en Mr. Tablas Cuban Cuisine

5.3. Diseño

➤ Población

Se refiere al universo, conjunto o totalidad de elementos sobre lo que se investiga o hacen estudios. (Lugo, 2018)

La población para investigación a desarrollar es el restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine ubicado en la ciudad de Estelí

➤ **Muestra**

Es una porción de la totalidad de un fenómeno, producto o actividad que se considera representativo del total también llamada una muestra representativa. (Velásquez, 2020)

La muestra seleccionada para la realización de la investigación es el área de cocina del restaurante

➤ **Procedimientos de Selección de Muestra**

Operación que consiste en obtener una proporción seleccionada de la población en estudio, de tal manera que se representativa con respecto a las propiedades que desea analizar dentro de los límites medible de error. (Alverin, 2014)

El restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine fue elegido debido a su problemática el cual no posee con un control de costos que ayude a la gerencia para la toma de decisiones encaminadas a los objetivos de la empresa.

5.4. Etapas de la Investigación

5.4.1. Elaboración de los Instrumentos

➤ **Entrevistas**

Es un intercambio de ideas u opiniones mediante una conversación que se da entre dos o más personas sobre una cuestión determinada con la finalidad de obtener la información correspondiente al manejo de control de costo en el restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine (equipo editorial, 2020)

➤ **Observación**

Es la técnica que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar, las actuaciones, comportamientos y hechos de las personas u objetos. En este proceso se busca contemplar en forma cuidadosa y sistemática como se desarrolla dichas características en un contexto determinado, sin intervenir en ellas o manipularlas (Pérez, 2021)

5.5. Trabajo de Campo

Se visitó durante tres meses el restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine para la recolección de información, en las visitas se realizaron entrevistas al responsable de gerencia Uriel Gómez, al jefe de cocina, a los meseros y demás trabajadores de la empresa.

5.5.1. Documental

Esta etapa consiste con la recolección de información precisa y oportuna para respaldar la investigación que se llevara a cabo, dicha información fue extraída de libros, sitios web, guías, tesis, Repositorio.

5.6. Elaboración del Documento Final

Para la elaboración del documento final se analizó y proceso la información recopilada dentro del restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine y luego se procedió a la elaboración del informe con todas las revisiones y correcciones necesarias para su finalización.

5.7. Cronograma

El cronograma es una herramienta esencial para elaborar calendarios de trabajo o actividades. Un documento en el que se establece la elaboración de un proyecto, la fecha de inicio y final de cada tarea.

A través del cronograma de actividades se ordenan las fechas en las que se inició la investigación y la de finalización detallando el tiempo en Mr. Tablas Cuban Cuisine

VI. RESULTADOS

En este capítulo se desarrollan los resultados obtenidos a través de la aplicación de diferentes técnicas de recolección de datos con el fin de dar salida a cada uno de los objetivos planteados, estableciendo las bases necesarias para emitir una opinión de valor a nivel de la investigación.

En primer lugar, se aplicaron las entrevistas, que tiene como finalidad recopilar información sobre la situación del restaurante, la cual está dirigida al responsable administrativo del negocio y responsable de cocina.

Por consiguiente, una guía de observación que permite situarse de manera sistemática en el objeto de estudio, basado en una lista de indicadores que fueron redactadas como afirmaciones, orientadas al trabajo de observación de los aspectos más relevantes a considerar. La guía de observación es un instrumento importante ya que permitió comprobar la información suministrada por los entrevistados, así como recuperar aspectos de gran relevancia que pudieron no haberse mencionado en las entrevistas.

Por otro lado, se llevó a cabo una revisión documental sobre las anotaciones del establecimiento, la cual permitió complementar la información obtenida sobre las características de los procesos que se llevan desde la elaboración de los platillos hasta la venta.

Una vez que se aplicaron los instrumentos se procesaron cada uno de los objetivos planteados, manteniendo la vinculación de la información que mencionan las fuentes bibliográficas, lo que dice la teoría al respecto y el análisis personal como investigadores que dará valor a la propuesta presentada.

6.1. Proceso de elaboración de platillos del restaurante

Mr. Tablas Cuban Cuisine es un restaurante que según relato el responsable administrativo de la empresa el Sr. Gómez, inicio operaciones en el 2021. Este negocio trabaja ofreciéndole a la clientela platillos cubanos y nacionales. Mr. Tablas es una pequeña empresa que, como todos los negocios, desean crecer en el mercado al cual está dirigido, sin embargo, la falta de controles internos dentro de ella no permite que haya una adecuada administración.

6.1.1. Materiales

Para la elaboración de cada uno de los platillos que ofrecen compran la materiales en los diferentes mercados de la ciudad, por ende, no tiene algún documento soporte que le compruebe la adquisición de los productos, buscando un beneficio para el restaurante de reducir costos, pero esto tiene una desventaja porque al momento de hacer un registro o querer realizar un cálculo para determinar cuánto fueron los gastos mensuales, no se podrá conocer con exactitud el monto real.

La compra de la materia prima se realiza de acuerdo a la exigencia al menú a elaborar un ejemplo de ello son de entrada, como lo explicó el responsable, esto se da porque es un inventario rotativo de cada semana o de 3 días, sabemos que algunos alimentos como las hortalizas, son perecederos y de las mismas maneras las carnes, pero influyen y tienen un gran valor al momento de definir las ganancias. Al existir un orden de lo que entra semanalmente o de lo que salió se tendrá la capacidad de saber con cuanto producto se cuenta.

Los productos más indispensables para los platillos a elaborar, tales como: Arroz, Frijoles negros, res, cerdo, pollo, pecados; cebolla, chiltoma, chile, papas, tomates, cilantro, perejil y sazónadores entre otros. Se porciona de acuerdo a cada orden que se realice; por lo general la medida de cada componente del plato es de 4 onzas (en carnes) 8 onzas (en verdura) 2 onzas en (hortalizas).

El control que le da el restaurante a los materiales se establece a través de tablas básicas en Excel, lo cual consiste en elaborar una lista con los productos que más se manejan en el restaurante y los materiales que no se encuentren en la lista es porque se comprar en cantidades pequeñas y solamente para los pedidos que requieran del producto, cuando se acaban los materiales de cocina el responsable de esta área, le comunica al responsable administrativo, posterior se procede a evaluar las cantidades de los productos a necesitar, el monto que se necesita para realizar la compra y sus precios en el mercado, después de haber realizado cada una de estas etapas y haber aprobado de manera verbal esta compra; se envía a uno de los meseros al mercado a adquirir los productos que se solicitaron en el área de cocina.

Cuando los productos llegan al restaurante es recibido por el responsable de cocina, luego se guarda en sus lugares correspondientes de cada producto.

Figura No1: Inventario de materiales del restaurante

Inventario de productos			
PRODUCTOS	CANTIDADES	PRECIOS POR UNIDAD	TOTAL
Cerdo	20	C\$ 84.00	C\$ 1,680.00
Res	20	C\$ 117.20	C\$ 2,344.00
Pollo	20	C\$ 50.00	C\$ 1,000.00
Mariscos	10	C\$ 105.00	C\$ 1,050.00
Arroz	35	C\$ 20.00	C\$ 700.00
Frijoles	40	C\$ 17.00	C\$ 680.00
Azúcar	80	C\$ 14.00	C\$ 1,120.00
Sal	1	C\$ 115.00	C\$ 115.00
Comino	5	C\$ 20.00	C\$ 100.00
Achiote	10	C\$ 20.00	C\$ 200.00
Consomé	3	C\$ 45.00	C\$ 135.00
Elotes enlatados	20	C\$ 43.00	C\$ 860.00
Chicharos	1	C\$ 33.00	C\$ 33.00
Canela	2	C\$ 25.00	C\$ 50.00
pimienta negra	2	C\$ 60.00	C\$ 120.00
Pasta de Ajó	3	C\$ 20.00	C\$ 60.00
Mayonesa	2	C\$ 32.00	C\$ 64.00
Mostaza	4	C\$ 28.00	C\$ 112.00
Salsa Inglesa	3	C\$ 60.00	C\$ 180.00
Salsa de Tomate	6	C\$ 30.00	C\$ 180.00
Pan	2	C\$ 70.00	C\$ 140.00
Pastas comestibles	3	C\$ 32.00	C\$ 96.00
Servilletas	10	C\$ 24.00	C\$ 240.00
Papel Aluminio	4	C\$ 28.00	C\$ 112.00
Cubiertos desechables	19	C\$ 15.00	C\$ 285.00
Empaques desechables	4	C\$ 210.00	C\$ 840.00
TOTAL		C\$ 405.00	C\$ 12,496.00

Fuente: Proporcionada por la empresa

- **Control de Materiales**

En el área de cocina se realiza el inventario diario, en cuanto al pollo, se realiza el pedido dos veces a la semana todo esto se corta y se marina, ya preparado se porciona, según las onzas,

posterior se guardan en el congelador; a una temperatura media que mantenga, los demás platillos se realiza el mismo proceso, se porciona las onzas que lleva cada plato, se solicita solo la cantidad que se ocupa la semana; la preparación de los platillos se realizan en base a una proyección de las ventas de la semana anterior, para evitar la acumulación de productos, en el restaurante se encuentran dos mantenedores uno que es para las porciones preparadas, el otro para la porciones sin preparar, el pan de hamburguesa se mantiene en un mantenedor por lo que es elaborado artesanalmente, todos los productos se mantienen bajo refrigeración. Se hizo una estandarización del menú, prácticamente el mismo corte, el mismo marinado lo llevan la mayoría de los platillos, la preparación se hace un día antes de esta manera se evitan pérdidas.

- **Ejemplo de estandarización de Precio de Platillos**

Restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine				
TOSTONES CON ROPA VIEJA				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio	Costo
Carne de Res	5	Onzas	C\$7.310	36.55
Cebolla	1	onzas	C\$0.500	0.50
Chiltoma	1	Unidad	C\$7.000	7.00
Ajo	0.5	Unidad	C\$4.000	2.00
Tomate	5	Onzas	C\$0.500	2.50
Comino	1	Gr	C\$0.005	0.01
Pimienta	1	Gr	C\$0.006	0.01
1 Platano	2	Unidad	C\$8.000	16.00
Aceite	1	Cuartos de litro	C\$27.000	27.00
Sal	1	Cucharada	C\$0.003	0.00
				91.56
Precio de Venta				150.00
Margen de Ganacias				58.44

La tabla de estandarización de precios incluye; cada uno de los ingredientes que conforman el platillo, el precio de compra de cada ingrediente, la cantidad exacta de los materiales para elaborar cada plato, el coste definitivo de cada ingrediente y coste final del plato. Esta tabla es una herramienta que utiliza el Restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine para conocer el coste de un plato de los que ofrece, además se hace el uso de está para calcular el costo de los materiales y le ayuda a conocer la forma precisa en que se debe preparar un platillo.

Por otro lado, la empresa controla los suministros sirviendo las porciones en el tamaño que ya está especificado; también para gestionar los residuos el establecimiento consta con una tabla que incluye desperdicios en la cocina, comida quemada. Al recibir los productos el responsable de cocina evita que entren productos en mal estado, también dispone de herramientas de control en el área de recepción, por ejemplo, una báscula para pesar todos los productos, termómetro para mediar la temperatura de los productos refrigerados en el congelador.

- **Menú y precio de Platos.**

NOMBRE DEL PLATILLO	PRECIO
PLATILLOS DE ENTRADA	
Fufú de plátano	C\$ 150.00
Champiñones al ajillo	C\$ 180.00
Tostones con ropa vieja	C\$ 220.00
Garbanzos fritos	C\$ 150.00
Nachos a la cubana	C\$ 150.00
Champiñones al ajillo	C\$ 270.00
Ceviche de pescado	C\$ 250.00
Sliders o mini hamburguesas	C\$ 220.00
Sándwich de pernil	C\$ 220.00
Alitas mr. Tablas	C\$ 200.00
Deditos de pollo	C\$ 220.00
Chicharrones mr. Tablas	C\$ 200.00
ESPECIAL	
Especial de almuerzo	C\$ 250.00
PLATILLOS FUERTES	
Lomito de cerdo	C\$ 350.00
Pernil	C\$ 390.00
Pollo a la parrilla	C\$ 320.00
La asada	C\$ 300.00
Churrasco	C\$ 420.00
New york	C\$ 490.00
Mr. Tablas mix 1	C\$ 650.00
Mr. Tablas mix 2	C\$ 1,100.00
EXTRAS	
Chicharrón	C\$ 30.00
Congrí	C\$ 30.00
Tostones	C\$ 40.00
Yuca con mojo	C\$ 40.00
Papas fritas	C\$ 40.00
ENSALADAS	
Ensalada cesar	C\$ 180.00

6.1.2. Mano de Obra

La atención en el restaurante los días de semana comienza de 4:00 pm a 11:00 pm, con excepción del día martes que lo otorgan libre a sus colaboradores y los horarios de fin de semana es de 12:00 mediodía a 11:00 pm controlan al personal de la siguiente manera, al momento de que este se

integra a sus labores debe presentarse ante el administrador para poder verificar su llegada y a la hora de salida se repite el mismo procedimiento. Cada área tiene su responsable que se encarga de que la función dentro de estas se maneje adecuadamente.

La mano de obra está compuesta por el gerente, el cual se encarga de dirigir y ser el responsable de la toma de decisiones del restaurante, siendo la mayor autoridad en la empresa de servicio para poder llevarlo a condiciones óptimas; responsable administrativo su función se basa en mantener un orden en cuanto a los horarios de los empleados, salarios del personal.

Por otro lado, tenemos el responsable de caja donde su labor es recibir la estradas de efectivos de las ventas realizadas; el responsable de cocina es el que preparas las ordenes que se van acumulando de acuerdo a la cantidad de comensales que visitan el restaurante, también se ocupa de supervisar, requerir las existencias y los productos que puedan hacer falta; cuenta con un ayudante de cocina que facilita las tareas al momento de cumplir con las ordenes en tiempos estipulados; por último se encuentran los meseros que son los que procesan los pedidos y los sirven, estos también están autorizados para recibir pago de las órdenes.

Los salarios están en un rango de C\$ 7,500.00 a 10,000.00 mensuales; el salario más alto le corresponde al gerente del restaurante y el más bajo a los demás trabajadores. En el caso de los que trabajan en cocina, o lo meseros no se les paga seguro social porque no son colaboradores permanentes, porque surge la necesidad de contratar cada dos o tres semanas esto debido a que no les favorece a los colaboradores los horarios laborales, por ende, no cotizan INSS ni pago de IR, además, el restaurante está bajo un régimen de cuota fija.

6.1.3. Costos indirectos de fabricación

Dentro de los costos indirectos de fabricación del restaurante, tenemos los servicios básicos (agua, luz, teléfono, gas) estos no se prorratan ya que todo el porcentaje se aplica de manera general, por consiguiente, tenemos renta de local la empresa no lleva un registro mensual de estos costos que afectan indirectamente al restaurante.

6.2. Diseño de un sistema de control de costo.

Tomando como base todo lo expuesto anteriormente respecto a las debilidades o deficiencias que presenta el restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine en el manejo de controles de costo, se procede a realizar una propuesta formal y adaptada a las necesidades reales que presenta el restaurante. Esta

propuesta trata de convertir todas esas deficiencias en oportunidades de mejora para iniciar un proceso de progreso continuo hacia un mayor control de sus costos.

6.2.1. Control de los materiales

El control de los de los materiales, agrupa los elementos físicos que es imprescindible consumir durante el proceso durante la elaboración de un platillo, en una empresa de servicio (Restaurante) la inversión en materiales representa una porción considerable de sus activos, lo cual requiere que el costo de los de los mismos sea cuidadosamente controlado de manera que garantice tanto su uso eficiente como la veracidad y exactitud las cifras de costos.

El control de materiales se constituye a través de la organización funcional y la asignación de responsabilidades, a través del uso de formularios impresos y asientos que afectan a los materiales desde el monto que son solicitados al proveedor hasta que los productos son consumidos esta etapa es la de compra de materiales. En relación con eso un control efectivo de materiales se debe caracterizar por la existencia de un sistema rutinario para la compra, recepción, almacenamiento.

6.2.1.1. Control de la Compra de los materiales

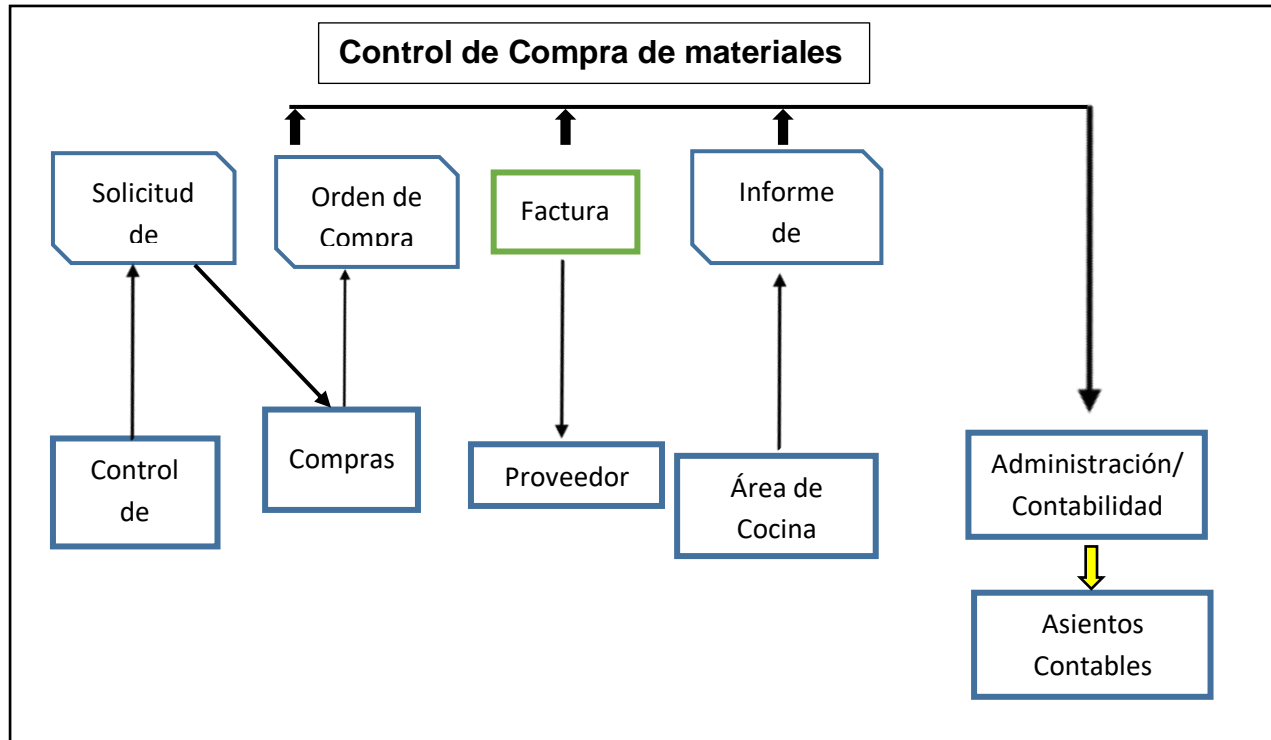
La inspección de la compra se realiza de la siguiente manera: cuando el área de cocina se ha programado la producción semanal, se determinan los requerimientos de los materiales para cumplir con esta fase. Se comparan las cantidades necesarias con las existencias, esto permite determinar las compras que deben realizarse. Esta planificación proporciona un control de los materiales, al autorizar el área de cocina (almacén) llevar a cabo la solicitud de compra de los materiales que se requieren para asegurar la persistencia en el proceso programado.

La Solicitud de compra será emitida por el encargado del área de cocina. La solicitud es recibida por el área de administración, quién se encarga de solicitar cotizaciones, una vez recibida las cotizaciones se selecciona la más adecuada para el restaurante, de acuerdo al proveedor que es elegido se emite la orden de compra para acceder al proveedor la entrega de los productos.

El proveedor ejecuta el envío de los materiales junto con la factura o nota de entrega, los productos son recibidos por el responsable de cocina, el cual elabora el informe de recepción y envía los materiales al almacenamiento, el ayudante de cocina chequea los materiales recibidos, procede a colocarlos en lugares adecuados y la da entrada en el Kardex de cada material.

Por otro parte que la contabilidad o el área de administración procede a registrar el asiento contable de la operación de compra, afectando las cuentas mayores involucradas. En el siguiente esquema se presenta en forma resumida el control de la compra de los materiales.

Figura No 2: Esquema de control de compra de materiales



Los formularios o informes que se utilizan para el control de compra de materiales y almacenamiento en el restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine son los siguientes:

- **Solicitud de compra**

Este documento lo elaborara el área de cocina el cual lo dirige al administrador para que adquiera determinado material o suministro. Este formulario tendrá que incluir, el número de requisición, nombre de la persona a o área que hace la solicitud, fecha de pedido, fecha de entrega, cantidad de artículos solicitados, identificación del número de catálogos descripción de artículos y firmas autorizadas. Se realizan dos la original y la copia, la original será emitida al administrador y la copia la guarda el responsable de cocina. Realizar una solicitud de compra ayuda a evitar duplicación de pedidos, mejoran la organización de los pedidos de compra, mayor transparencia y visibilidad de datos.


Figura No 3: Requisición de compra

Cantidad	Código	Descripción
20		Cerdo
4		Queso mozzarella
1		Aceite de Olivo
Observaciones: _____		
Autorizado por: _____		

- **Orden de Compra**

Este modelo lo prepara el departamento de administración que se emitirá al proveedor para informarle a este donde entregar el producto que se está solicitando el restaurante. Este documento debe detallar la cantidad y tipos de productos o servicios que se están comprando, el precio las condiciones de pago y la forma de entrega. La orden de compra es un documento que ayuda a agilizar el abastecimiento del inventario y establecer un trato más formal con los proveedores, da seriedad y evita mal entendidos entre las partes de una transacción comercial.


Figura No 4: Orden de compra

 Mr. Tablas Cuban Cuisine Costado Norte de EL HALCÓN 10 vrs al este, Estelí. Nicaragua No 1 ORDEN DE COMPRA					
Proveedor:	Proveedor XXX			Fecha del pedido:	5/2/2022
Dirección:	_____				
Fecha de pago:	_____	Condiciones de Pago:	_____		
Cantidad	Código	Descripción	Costo Unitario	Costo Total	
20		Cerdo	84.01	C\$ 1,680.20	
4		Queso mozzarella	117	C\$ 468.00	
1		Aceite de Olivo	250	C\$ 250.00	
Observaciones: _____					
Aprobado por: _____					

- **Informe de recepción**

Este formato se elabora con el objetivo de que el responsable de cocina pueda especificar lo que está entrando esta área y pueda determinar si hay algún producto que se tendrá que devolver al proveedor este informe detalla lo que realmente se recibió

Figura No 5: Informe de Recepción

		Mr. Tablas Cuban Cuisine INFORME DE RECEPCIÓN		
Proveedor:	_____	Fecha de Recepción:	_____	No 1
	Proveedor XXX		6/2/2022	
Orden de Compra No _____				
Cantidad	Código	Descripción	Discrepancias	
20		Cerdo	Completo	
4		Queso mozzarella	Completo	
1		Aceite de Olivo	Completo	
Observaciones: _____				
Recibido por: _____				

6.2.1.2. Consumo de Materiales

El control de consumo de productos se inicia cuando lo el área de cocina solicita material, utilizando para ello un formato denominado Requisición de Materiales, en este caso el responsable de cocina que además de tener este cargo, también tiene la responsabilidad del almacén del Restaurante, procede a revisar los productos existentes e identificar los materiales solicitados y procede a entregarlos.

El Formato que se utiliza en esta fase es el siguiente:

- **Requisición de Materiales (Salida de Materiales)**

Esta orden se elabora por escrito que lo elaborara el responsable de Cocina para poder dar salida a los productos específicos, este documento incluye: fecha y numero de requisición, fecha de entrega, identificación del departamento (Cocina) que solicita los productos e el número de orden, la descripción del material, el costo unitario y costo total del material que salió, firma del responsable que autoriza la requisición y firma de la persona que despacha los materiales y firma de la persona que los recibe. Este documento debe triplicarse, uno para el área de almacén (Original), el duplicado para el área de administración y el triplicado para el área de cocina que autorizo la solicitud.

Figura No 6: Requisición de Materiales

Código	Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total
	20	Cerdo	84.01	C\$ 1,680.20
	4	Queso mozzarella	117	C\$ 468.00
	1	Aceite de Olivo	250	C\$ 250.00


Fecha de solicitud: <u>11/2/2022</u>	Fecha de Entrega: <u>12/2/2022</u>
Departamento que lo solicita: <u>Cocina</u>	No de Orden de compra: <u>1</u>

Aprobado por: _____ Recibido por: _____	Despachado por : _____
--	------------------------

Tarjeta de control de Materiales (Kardex)

El Kardex es el registro estructurado de las existencias de productos en el almacén del restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine. Este documento es de tipo administrativo y se crea a partir de la evaluación del inventario registrando la cantidad de productos, el valor de medida y el precio por unidad. Esta herramienta permite al negocio optimizar el proceso de administración en tiempo real. Se diseñó una Tarjeta Kardex de inventario para un mejor control y poder registrar los cambios que se realizan en los productos

Figura N° 7: Master kardex del mes de febrero

 Master Kardex Febrero – 2022													
Descripción	Und/ Lbrs /Ltrs /Gal.	INICIALES		Und/ Lbrs /Ltrs /Gal.	COMPRAS		DISPONIBLES		CONSUMO		FINAL		
		C.U	Total		C.U	Total	Und	Total	Und	Total	Und	Total	
CARNES													
Cerdo	20	C\$ 83.51	C\$ 1,670.20	117	C\$ 84.01	C\$ 9,829.17	137	C\$ 11,499.37	137	C\$ 11,499.37	0	C\$ -	
Res	20	C\$ 116.93	C\$ 2,338.60	90	C\$ 117.50	C\$ 10,575.00	110	C\$ 12,913.60	108	C\$ 12,678.81	2	C\$ 234.79	
Mariscos	10	C\$ 104.00	C\$ 1,040.00	50	C\$ 106.00	C\$ 5,300.00	60	C\$ 6,340.00	49	C\$ 5,177.67	11	C\$ 1,162.33	
GRANOS BASICOS													
Arroz	35	C\$ 17.00	C\$ 595.00	220	C\$ 18.00	C\$ 3,960.00	255	C\$ 4,555.00	253	C\$ 4,519.27	2	C\$ 35.73	
Azúcar	80	C\$ 13.00	C\$ 1,040.00	100	C\$ 14.00	C\$ 1,400.00	180	C\$ 2,440.00	130	C\$ 1,762.22	50	C\$ 677.78	
PRODUCTOS DESECHABLES													
Servilletas	10	C\$ 15.00	C\$ 150.00	72	C\$ 15.60	C\$ 1,123.20	82	C\$ 1,273.20	78	C\$ 1,211.09	4	C\$ 62.11	
Empaques desechables	4	C\$ 210.00	C\$ 840.00	10	C\$ 210.05	C\$ 2,100.50	14	C\$ 2,940.50	13	C\$ 2,730.46	1	C\$ 210.04	
Sub-Total	642		C\$ 22,760.25	1853		C\$ 76,436.88	2495	C\$ 99,197.13	2210	C\$ 88,110.96	285	C\$ 11,206.17	

6.2.1.3. Contabilización de los materiales

En la contabilización de materiales, además de las cuentas contables generales, van a intervenir cuentas de control como: Inventario de materiales, control indirecto de fabricación (cuenta transitoria) e inventario de producción en proceso (Cuenta real).

- **Registro Contable de la compra de material**

Cuando el departamento de administración recibe la nota de entrega y el informe de recepción junto con la orden de compra de los productos, se procede a registrar el asiento contable correspondiente a la compra en el libro diario cargando o debitando a la cuenta de respectiva de inventario de materiales y acreditando o abonando a cuentas por pagar si es al crédito o a Banco si la compra se realiza al contado.

Figura N° 8: Registro de compra de materiales

CD001		Contabilización de Compras		
Codigo	Nombre de la Cuenta	Parcial	Debe	Haber
	INVENTARIO DE MATERIALES		C\$ 12,149.75	
	Cerdo	C\$ 1,680.20		
	Res	C\$ 2,350.00		
	Pollo	C\$ 984.00		
	Mariscos (Camarones)	C\$ 1,060.00		
	Papel Aluminio	C\$ 455.40		
	Cubiertos desechables	C\$ 392.50		
	IMPUESTOS PAGADOS POR ANTICIPADO		C\$ 563.81	
	IVA Acreditado 15%	C\$ 563.81		
	EFFECTIVO EN BANCO			C\$ 12,713.56
	Banco Moneda Nacional	C\$ 12,713.56		
	Sumas Iguales		C\$ 12,713.56	C\$ 12,713.56
Registrando compra de la primera semana de febrero				

- **Registro Contable del uso del material**

Antes de realizar el registro contable del uso de los productos, se realiza el control de Inventarios, determinando en la columna de salidas las cantidades y costos de los materiales utilizados en la elaboración de platillos.

Para realizar la tarjeta Kardex es necesario utilizar uno de los métodos de evaluación en este caso se el costo promedio.

Cuando se retiran los productos del almacén con destino a la cocina y una vez recibido el formato de requisición de materiales, deberá realizarse un asiento en el libro diario cargando el costo de los materiales directos a la cuenta de Inventario en proceso y cargando a la cuenta de Costos Indirectos de Fabricación el monto de los materiales indirectos. El abono se realiza a la cuenta respectiva de Inventario de Materiales.

Figura N° 9: Registro del consumo de los materiales

CD002		Contabilización de Consumo		
Código	Nombre de la Cuenta	Parcial	Debe	Haber
	INVENTARIO DE PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 82,011.40	
	Material Directo	C\$ 82,011.40		
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		C\$ 6,099.56	
	Material Indirecto	C\$ 6,099.56		
	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 88,110.96
	Cerdo	C\$ 11,499.37		
	Res	C\$ 12,678.81		
	Pollo	C\$ 5,875.02		
	Mariscos	C\$ 5,177.67		
	Servilletas	C\$ 1,211.09		
	Papel Aluminio	C\$ 757.74		
	Cubiertos desechables	C\$ 1,400.27		
	Empaques desechables	C\$ 2,730.46		
	Sumas Iguales		C\$ 88,110.96	C\$ 88,110.96
Registrando Consumo de Materiales de Febrero				

6.2.2. Mano de Obra

Para un manejo adecuado de la mano de obra para el restaurante, Mr. Tablas Cuban Gastrobar comprende dos actividades fundamentales: Control de tiempo y el cálculo de la nómina total

- **Control de tiempo**

Se basa en el proceso de registrar cuanto tiempo ha pasado una persona realizando una actividad, dos documentos fuentes utilizados con regularidad son las tarjetas de tiempo y las boletas de trabajo.

Para ello se elaboró una boleta de trabajo donde se indica las horas totales trabajadas, el puesto que ejerce el empleado y el total de horas acumuladas por semana sus entradas y sus salidas del puesto de trabajo, este procedimiento será viable para calcular de manera exacta el costo de la nómina; se logró elaborar un registro de las horas trabajadas por cada colaborador por todo mes. De esta manera el empleador colabora de una manera adecuada a la rentabilidad de la empresa puesto que garantizará que el trabajador no sobre pase el tiempo establecido para cada actividad.

Figura N° 10: Control de tiempo de los colaboradores

								
MR. TABLAS CUISINE RUC: Tarjeta de Tiempo								
Nombre del empleado:		Cocinero						
No del empleado:		001						
Semana Terminada		02/02/2022 Al 07/02/2022						
		Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Entradas		2:30 p. m.	2:30 p. m.		2:30 p. m.	2:30 p. m.	2:30 p. m.	2:30 p. m.
Salidas		11:30 p. m.	11:30 p. m.		11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.
Total		9 horas	9 horas		9 horas	9 horas	9 horas	9 horas
Total Horas Normales				54				

- **Cálculo de la nómina total**

Esta función consiste, en la suma de los registros financieros de los sueldos de los empleados, sus cantidades brutas, sus montos netos a pagar.

Se construyó la Nómina mensual para el pago de los colaboradores de dicho restaurante donde se verán reflejados sus salarios por hora y por mes y donde en el sueldo final se deberá tomar en cuenta las faltas e incapacidades del colaborador, permisos con o sin goce de sueldo. Como resultado de dar a conocer el proceso de la mano de obra a continuación se presenta la manera que contablemente deberá ser registrada.

Figura N° 11: Nómina del mes de febrero

Mr. Tablas Cuban Cuisine										
Nómina Correspondiente al Mes de Febrero										
Cód.	Nombre del Empleado	Cargo	Horas	Salario * Hora	Salario Básico	Séptimo monto	Total Devengado	INSS Laboral	Deducciones	Neto a Pagar
1	Trabajador 1	Cocinero	216	33.33	C\$ 7,200.00	C\$ 1,200.00	C\$ 8,400.00			C\$ 8,400.00
2	Trabajador 2	Ayudante de Cocina	184	31.25	C\$ 5,750.00	C\$ 958.33	C\$ 6,708.33			C\$ 6,708.33
3	Trabajador 3	Mesero 1	192	31.25	C\$ 6,000.00	C\$ 1,000.00	C\$ 7,000.00			C\$ 7,000.00
4	Trabajador 4	Mesero 2	104	31.25	C\$ 3,250.00	C\$ 541.67	C\$ 3,791.67			C\$ 3,791.67
5	Trabajador 5	Mesero 3	48	31.25	C\$ 1,500.00	C\$ 250.00	C\$ 1,750.00			C\$ 1,750.00
Subtotal					C\$ 23,700.00	C\$ 3,950.00	C\$ 27,650.00			C\$ 27,650.00

Cód.	Nombre del Empleado	Cargo	Horas	Salario * Hora	Salario Básico	Séptimo monto	Total Devengado	INSS Laboral	Deducciones	Neto a Pagar
1	Trabajador 1	Gerente General			C\$ 10,000.00		C\$ 10,000.00	C\$ 700.00	C\$ 700.00	C\$ 9,300.00
2	Trabajador 2	Responsable de Caja			C\$ 8,000.00		C\$ 8,000.00	C\$ 560.00	C\$ 560.00	C\$ 7,440.00
Subtotal					C\$ 18,000.00	C\$ -	C\$ 18,000.00	C\$ 1,260.00	C\$ 1,260.00	C\$ 16,740.00
Total					C\$ 41,700.00	C\$ 3,950.00	C\$ 45,650.00	C\$ 1,260.00	C\$ 1,260.00	C\$ 44,390.00

Prestaciones Sociales	Monto
Aguinaldo	C\$ 3,804.17
Vacaciones	C\$ 3,804.17
Indemnización	C\$ 3,804.17

- Registro contable de la mano de obra

Figura N°12: Registro contable de la mano de obra

Contabilización de la Mano de Obra				
Codigo	Nombre de la Cuenta	Parcial	Debe	Haber
	MANO DE OBRA DIRECTA		C\$ 23,700.00	
	Cocinero	C\$ 7,200.00		
	Ayudante de Cocina	C\$ 5,750.00		
	Mesero 1	C\$ 6,000.00		
	Mesero 2	C\$ 3,250.00		
	Mesero 3	C\$ 1,500.00		
	CIF		C\$ 33,362.50	
	Mano de obra indirecta			
	Salarios indirectos	C\$ 21,950.00		
	Prestaciones sociales	C\$ 11,412.50		
	GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR			C\$ 55,802.50
	Sueldos y salarios	C\$ 44,390.00		
	Vacaciones	C\$ 3,804.17		
	Décimo Tercer mes	C\$ 3,804.17		
	Indemnización	C\$ 3,804.17		
	RETENCIONES POR PAGAR			C\$ 1,260.00
	INSS Laboral	C\$ 1,260.00		
	Sumas Iguales		C\$ 57,062.50	C\$ 57,062.50

6.2.3. Costos Indirectos de Fabricación

Estos costos son indispensables para la elaboración del menú que el establecimiento ofrece, sin embargo, no se identifican específicamente con las unidades físicas existentes, es por eso, que para poder hacer una distribución se realiza un prorrateo, esto se basa en que cada área como es el área de cocina, salón, administración este deberá cumplir con cierta parte de total de una obligación determinada, ejemplo de ello serán los servicios básicos.

Se recibieron las facturas del negocio que corresponden al mes de febrero y se deben prorratear de la siguiente manera.

CIF	Costo Mensual
Energía Eléctrica	C\$ 9,500.00
Agua	C\$ 813.00
Teléfono	C\$ 900.00
Internet	C\$ 850.00
Gas	C\$ 1,760.00
Alquiler	C\$ 6,480.00

Figura N° 14: Prorrato de Costos Indirectos de Fabricación

Prorrato de los Costos Indirectos de Fabricación					
	Energía Eléctrica	Agua	Teléfono	Internet	Gas
Administración	20%	10%	100%	60%	
Cocina	40%	60%			100%
Salón	40%	30%		40%	
Total	100%	100%	100%	100%	100%

	Energía Eléctrica	Agua	Teléfono	Internet	Gas
Administración	C\$1,900.00	C\$81.30	C\$900.00	C\$510.00	
Cocina	C\$3,800.00	C\$487.80			C\$1,760.00
Salón	C\$3,800.00	C\$243.90		C\$340.00	
Total	C\$9,500.00	C\$813.00	C\$900.00	C\$850.00	C\$1,760.00

Teniendo en cuenta que la mejor manera de poder distribuir los costos por área es mediante el prorrato, se dispone a efectuar el registro debidamente en el comprobante de diario

Figura N° 15: Registro Contable de los Costos Indirectos de Fabricación

Contabilización de los CIF				
Código	Nombre de la Cuenta	Parcial	Debe	Haber
	INVENTARIO DE TRABAJO EN PROCESO		C\$ 20,303.00	
	Costos indirectos de fabricación	C\$ 20,303.00		
	CONTROL CIF			C\$ 20,303.00
	Agua potable	C\$ 813.00		
	Energía Eléctrica	C\$ 9,500.00		
	Internet	C\$ 850.00		
	Teléfono	C\$ 900.00		
	Gas	C\$ 1,760.00		
	Alquiler	C\$ 6,480.00		
	Sumas iguales		C\$ 20,303.00	C\$ 20,303.00

6.3. Evaluar y proponer la implementación del Sistema de Control de costos en el restaurante.

Para la evaluación de los resultados se realizó un amplio trabajo, en la elaboración de un reporte financiero (Estado de resultado). Para mostrar de manera minuciosa la situación del restaurante

Mr. Tablas Cuban Cuisine y poder determinar si en el periodo estudiado se obtuvieron ganancias o pérdidas. Por ende, tener una visión panorámica, de los ingresos, así como de los costos y gastos.

6.3.1. Ventas

El monto de las ventas en el Restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine, dependen del mes que se ofrece el servicio, ejemplo los meses estudiados en esta Investigación son febrero y marzo, en este periodo las ventas aumentan porque hay fechas especiales y para el restaurante es una gran oportunidad para ofrecer los platillos, en la siguiente tabla se presentan los ingresos mensuales correspondientes a lapso de indagación. Por consiguiente, se muestra un esquema que da a conocer la variación de las ventas entre enero y febrero. Como se puede observar las ventas en el mes de febrero fueron de C\$ 205,000.00 a diferencia de febrero que tuvieron una baja de C\$ 5,000.00.

- Ventas Correspondientes a los meses estudiados.

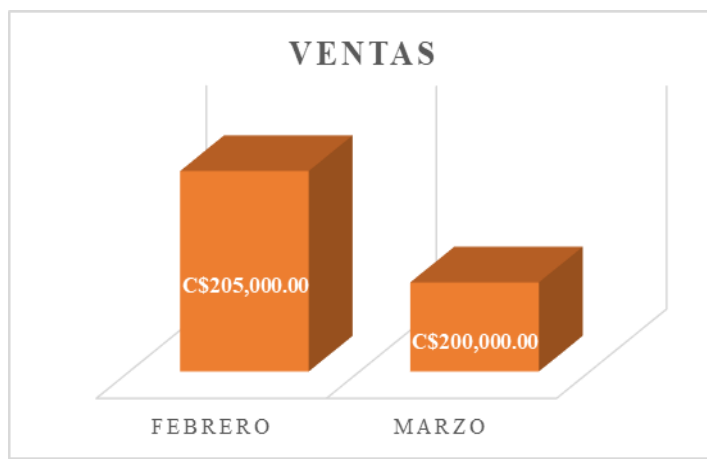
PLATILLOS	VENTAS					
	FEBRERO			MARZO		
	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Fufú de plátano	10	C\$ 150.00	C\$ 1,500.00	13	C\$ 150.00	C\$ 1,950.00
Champiñones al ajillo	8	C\$ 180.00	C\$ 1,440.00	9	C\$ 180.00	C\$ 1,620.00
Tostones con ropa vieja	10	C\$ 220.00	C\$ 2,200.00	20	C\$ 220.00	C\$ 4,400.00
Garbanzos fritos	8	C\$ 150.00	C\$ 1,200.00	2	C\$ 150.00	C\$ 300.00
Nachos a la cubana	20	C\$ 150.00	C\$ 3,000.00	35	C\$ 150.00	C\$ 5,250.00
Champiñones al ajillo	7	C\$ 270.00	C\$ 1,890.00	9	C\$ 270.00	C\$ 2,430.00
Ceviche de pescado	40	C\$ 250.00	C\$ 10,000.00	65	C\$ 250.00	C\$ 16,250.00
Sliders o mini hamburguesas	39	C\$ 220.00	C\$ 8,580.00	30	C\$ 220.00	C\$ 6,600.00
Sándwich de pernil	46	C\$ 220.00	C\$ 10,120.00	50	C\$ 220.00	C\$ 11,000.00
Alitas mr. Tablas	62	C\$ 200.00	C\$ 12,400.00	58	C\$ 200.00	C\$ 11,600.00

PLATILLOS	FEBRERO			MARZO		
	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Deditos de pollo	68	C\$ 220.00	C\$ 14,960.00	65	C\$ 220.00	C\$ 14,300.00
Chicharrones mr. Tablas	17	C\$ 200.00	C\$ 3,400.00	15	C\$ 200.00	C\$ 3,000.00
Especial de almuerzo	24	C\$ 250.00	C\$ 6,000.00	25	C\$ 250.00	C\$ 6,250.00
Lomito de cerdo	79	C\$ 350.00	C\$ 27,650.00	83	C\$ 350.00	C\$ 29,050.00
Pernil	63	C\$ 390.00	C\$ 24,570.00	61	C\$ 390.00	C\$ 23,790.00
Pollo a la parrilla	79	C\$ 320.00	C\$ 25,280.00	82	C\$ 320.00	C\$ 26,240.00
La asada	9	C\$ 300.00	C\$ 2,700.00	5	C\$ 300.00	C\$ 1,500.00
Churrasco	15	C\$ 420.00	C\$ 6,300.00	12	C\$ 420.00	C\$ 5,040.00
New york	10	C\$ 490.00	C\$ 4,900.00	4	C\$ 490.00	C\$ 1,960.00
Mr. Tablas mix 1	20	C\$ 650.00	C\$ 13,000.00	15	C\$ 650.00	C\$ 9,750.00
Mr. Tablas mix 2	11	C\$ 1,100.00	C\$ 12,100.00	7	C\$ 1,100.00	C\$ 7,700.00
Chicharrón	56	C\$ 30.00	C\$ 1,680.00	40	C\$ 30.00	C\$ 1,200.00
Congrí	15	C\$ 30.00	C\$ 450.00	10	C\$ 30.00	C\$ 300.00
Tostones	70	C\$ 40.00	C\$ 2,800.00	71	C\$ 40.00	C\$ 2,840.00
Yuca con mojo	19	C\$ 40.00	C\$ 760.00	14	C\$ 40.00	C\$ 560.00
Papas fritas	72	C\$ 40.00	C\$ 2,880.00	83	C\$ 40.00	C\$ 3,320.00
Ensalada cesar	18	C\$ 180.00	C\$ 3,240.00	10	C\$ 180.00	C\$ 1,800.00
Total			C\$ 205,000.00			C\$ 200,000.00

Figura No 16: Pronóstico de ventas de los meses febrero y marzo

Restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine
Pronósticos de Ventas Febrero y Marzo de 2022

Mes	Ventas
Febrero	C\$ 205,000.00
Marzo	C\$ 200,000.00
Total	C\$ 405,000.00



6.3.2. Costos de Producción Incurrido

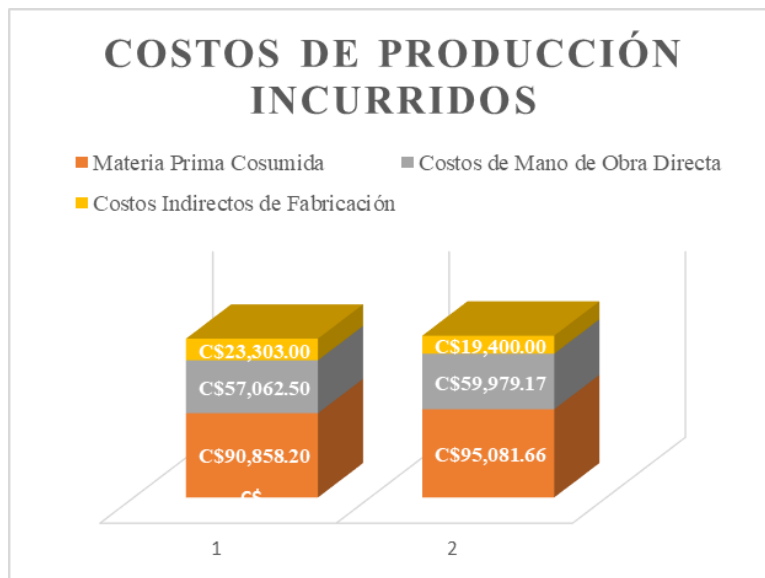
El costo de producción incurrido, incluye el valor de los materiales, la mano de obra, y los costos indirectos de Fabricación, para determinar el costo total se realiza, una suma del inventario inicial de los materiales y las compras estos nos dará un resultado de los productos disponibles, luego le restamos los productos que quedan a final de mes, posteriormente obtendremos los materiales consumidos en el periodo. Para dar seguimiento, sumamos el costo de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, de esta manera tendremos los costos de producción incurridos. En la siguiente tabla se presenta los costos incurridos de febrero y marzo.

Figura No 17: Costos de producción incurridos

Restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine

Costos de Producción Incurrido

	Febrero	Marzo
Materiales		
Compra de materiales	C\$ 79,304.12	C\$ 99,636.46
Inventario Inicial de Materiales	C\$ 22,760.25	C\$ 11,206.17
Materiales Disponible	C\$ 102,064.37	C\$ 110,842.63
Inventario Final de Materiales	C\$ 11,206.17	C\$ 15,760.97
Materiales Consumida	C\$ 90,858.20	C\$ 95,081.66
Costos de Mano de Obra Directa	C\$ 57,062.50	C\$ 59,979.17
Costos Indirectos de Fabricación	C\$ 23,303.00	C\$ 19,400.00
Costos de Producción Incurrido	C\$ 171,223.70	C\$ 174,460.83



En el esquema se puede apreciar el movimiento de los costos incurridos de cada Mes y el valor de los elementos del costo. Los materiales son los que simboliza el mayor porcentaje, la mano de obra en el mes de marzo comprendió incremento esto es porque se necesitó contratar a un trabajador y los costos indirectos de fabricación disminuyeron en el mes, esto provocado por el decrecimiento de las ventas.

6.3.3. Estado de Resultado

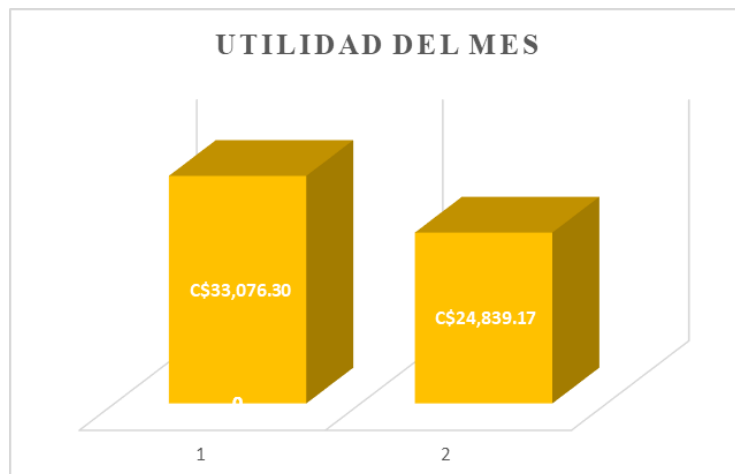
Luego de calcular las ventas y el costo de producción incurrido procedemos a realizar el estado de resultado, donde evaluaremos la incidencia de aplicar un sistema de control de costo en el restaurante.

En el estado de resultado, se muestran las ventas de febrero y marzo, se le resta el costo de producción relativos a los meses y el impuesto que paga el negocio por ser una empresa que está bajo un régimen de cuota fija al realizar esta operación se determina la utilidad Neta. Donde se contempla que en los dos meses que se indagan hay utilidad, pero, si el restaurante aplica un control de costos adecuados las ganancias mensuales aumentarían, porque al tener toda esta información se dará cuenta lo que realmente debe de invertir.

Figura N° 18: Estado de resultado y utilidad de los meses febrero y marzo

Restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine
Estado de Resultado

Nombre de la cuenta	Febrero	Marzo	Totales
Ventas	C\$ 205,000.00	C\$ 200,000.00	C\$ 405,000.00
Costo de Producción Incurridos	C\$ 171,223.70	C\$ 174,460.83	C\$ 345,684.53
Utilidad Bruta	C\$ 33,776.30	C\$ 25,539.17	C\$ 59,315.47
Impuestos de Cuota Fija	C\$ 700.00	C\$ 700.00	C\$ 1,400.00
Utilidad Neta	C\$ 33,076.30	C\$ 24,839.17	C\$ 57,915.47



Para terminar de evaluar la situación contable del restaurante se muestran en la figura 19 un estado de resultado sencillo del año 2021 de la empresa, donde observa que la utilidad de operación es elevada en comparación con el estado de resultado de febrero y marzo del año 2022, esto debido a que la entidad no registra los costos en su totalidad, principalmente en los costos de materiales, excluyendo de los registros que realizan diario los productos perecederos (Frutas y verduras). Además el impuesto que pagan como régimen de cuota fija no se refleja en estado de resultado; trayendo como consecuencia ganancias no reales y ocasionando un descontrol en las áreas que componen el restaurante.

Figura N° 19: Estado de Resultado de la empresa del año 2021.

Mr. Tablas Cuban Cuisine		
Estado de Resultado		
Al 31 de Diciembre del 2021		
Ventas	C\$	280,000.00
Costos de Venta	C\$	100,000.00
Utilidades Bruta	C\$	180,000.00
Gastos de Operación	C\$	40,000.00
Utilidades de Operación	C\$	140,000.00

Fuente: Proporcionada por la empresa

VII. CONCLUSIONES

Se obtuvo el conocimiento previo, de la situación contable del restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine, donde se encontró ausencia de controles de costos, en cuanto a las entradas y salidas de productos, control de los colaboradores de las horas trabajadas, control de los gastos y falta de registros contables entre otros.

Se pudo detectar que el diseño de control de costo abarca las necesidades que el Restaurante presentaba, el propietario del negocio presentó gran interés en relación a los formularios de control como son las órdenes compra, informe de recepción de productos, requisición de materiales, la tarjeta auxiliar Master Kardex, los registros de las compras, mano de obra y costos indirectos de fabricación, esto para controlar y soportar las transacciones que se realizan a diario.

La validación del sistema de control de costo, durante dos meses de operaciones en el en Mr. Tablas Cuban Gastrobar, facilita mejorar las deficiencia contables que presenta el negocio de esta manera conduce a la realización de estados financieros como estado de resultado que es un resumen de las ganancias mensuales y representa las transacciones de manera resumida, además al tener estados financieros permite a la empresa adquirir fuentes de financiamiento ya que es un requisito para pedir crédito.

Por otra parte, al contar con un sistema de control de costos la empresa se visualiza en un futuro y le permitirá evadir riesgos, ya que es una herramienta útil en la toma de decisiones para la gerencia del negocio.

VIII. RECOMENDACIONES

Una vez analizado los resultados de la investigación realizada, se presentan algunas recomendaciones a la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine.

La elaboración de un organigrama del negocio, organigrama de la empresa contendrá los distintos niveles de autoridad por los que se encuentra organizada en una forma gráfica y comprensible para los trabajadores, desglosando cada uno de los departamentos y las áreas que estos contengan.

Realizar un manual para el área de Contabilidad de la empresa, el cual contendrá la descripción de cada proceso contable, detallando los pasos a seguir por cada trabajador involucrado para completar el proceso de forma eficiente.

Establecer un período para hacer inventario, la empresa deberá prepararse para el levantamiento de inventario al final del mes, por lo que se programarán las necesidades de materiales de acuerdo con los volúmenes de producción, permitiendo un margen por casos de desperdicio del material, de modo que no se realicen compras de último minuto, ni consumo de materiales que dificulten el proceso.

En cuanto a sus procedimientos contables es necesario la implementación de procedimientos contables nuevos y específicos que faciliten la información y tener mayor claridad en los procesos de registros y recolección de la información financiera como es adquirir un sistema computarizado para un mejor funcionamiento del negocio.

IX. BIBLIOGRAFIA

- Alverin, M. (2014). *Metodos de muestreo*. Recuperado el 27 de mayo de 2022, de Metodos de muestreo: <https://procedimiento-de-muestreo-A/>
- Araúz Centeno, N., Mendoza Moreno, A. d., & Suárez Valdivia, C. L. (2017). Evaluación del sistema contable SAF y su incidencia en el manejo del inventario de los productos de la Ferretería SINSA Estelí, para el periodo del segundo semestre 2017. Estelí, Nicaragua.
- Elkins, M. (12 de Marzo de 2022). *Concepto de Restaurante*. Obtenido de Concepto de Restaurante : <https://www.waiterio.com/blog/es/por-que-el-concepto-de-su-restaurant-es-critico/>
- equipo editorial, e. (25 de septiembre de 2020). *conceptos*. Recuperado el 24 de mayo de 2022, de conceptos: <http://conceptos.de/entrevista/>.
- Gaby Roxana Gallegos Ramos, K. B. (2019). Sistema de costos para optimizar la toma de decisiones en la empresa de intalacion de geomembrana . Perú .
- Garcia, J. (Dirección). (2015). *Sistema de Costos* [Película]. Recuperado el 25 de Mayo de 2022, de https://youtu.be/kVtaDdzD_-°
- Horngren, C., Datar, S., & George, F. (2007). *Contabilidad de Costo. s Un enfoque gerencial*. México: Pearson Educación. Recuperado el 222 de Mayo de 2022
- internacional, G. (27 de 04 de 2020). *Clasificacion de los restaurantes*. Obtenido de Clasificacion de los restaurantes : <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tipos-de-restaurantes/>
- Jeni Wright, E. T. (1895). *Guia completa de las tecnicas culinarias*. París : Blume.
- L., J. L. (2004). *Direccion de alimentos y bebidas en hoteles*. México : Limusa s,a Grupo Noriega editores .
- López, J. R. (2005). *Contabilidad Intermadia* (segunda edición ed.). Distrito Federal , México: Mc GRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A DE C.V. Recuperado el 2022
- Lugo, S. (2018). *Diferenciador*. Recuperado el 27 de mayo de 2022, de <https://www.diferenciador.com/poblacion-y-muestra/>
- Martínez, A. d. (2006). *Contabilidad Aplicada* (Prmera Edición ed.). Guatemala: Zantmaro Ediciones S.A.
- Narváez Sánchez, A. A., & Narvéz Ruíz, J. A. (2007). *Contabilidad de Costos I*. Managua, Nicaragua: AN Ediciones. Recuperado el 20 de Mayo de 2022
- Nicaragua, A. N. (21 de Octubre de 1988). Decreto N° 394. *Dispocisiones Sanitarias*. Managua, Nicaragua. Recuperado el 20 de mayo de 2022
- nicaragua, A. n. (21 de 10 de 2019). La gaceta diario oficial . *La gaceta diario oficial* . Managua , Nicaragua .
- Pérez, M. (19 de mayo de 2021). *Que es observación*. Recuperado el 24 de mayo de 2022, de Que es observación: <https://conceptodefinición.de/observación/>.
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & Adelberg, A. (1994). *Contabilidad de Costos* (Tercera Edición ed.). Bogotá, Colombia: Quebecor World Bogotá S.A.
- Sánchez, A. N. (1999). *Contabilidad II*. Managua, Nicaragua : RS IMPRESIONES impresiones de papeleria en general . Recuperado el 25 de mayo de 2022

Torres Gutiérrez, M. J., Alfaro Flores, S. L., & Rizo Barreda, R. M. (2020). Implementación de un sistema de costo en Respuestos de motos Valle para el primer Semestre del año 202o. Estelí, Nicaragua. Recuperado el Mayo de 2022

Velásquez, A. (2020). *Questionpro*. Recuperado el 27 de mayo de 2022, de Questionpro: https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-investigacion-cualitativa-y-cuantitativa/#aoh=16536720812136&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com&_tf=De%20%251%24s

ANEXOS

X. ANEXOS

Anexo No 1: Cuadro de planteamiento del problema.

Síntomas	Causas	Efectos	Pronósticos
Deficiencia administrativa	Personal no capacitado para el área de contabilidad	Contabilidad deficiente o inadecuada	Perdida en el capital, exceso de gastos
No cuentan con un método de control de inventario	Descontrol en el consumo del producto	No se determinan con exactitud la cantidad de materiales existentes	Dificultad para establecer niveles de inventarios.
Costo Real mal asignado	Los costos se determinan por tablas que son proporcionadas por los proveedores	La empresa no conoce el costo real de los productos de la empresa	Toma de malas decisiones al momento de establecer los costos que podrían ser no apropiados
Los Salarios	Los Salarios son establecidos por los dueños de la empresa, tomando como base el salario básico.	Los costos del producto aumentan	Disminuyen las ganancias de cada mes
Mr. Tablas Cuban Gastrobar no cuenta con una contabilidad formal	Catálogo de cuenta inexistente, no realizan estados financieros, no tienen un control interno.	No se podrá realizar una gestión y planificación adecuado	Se pondrá en riesgo la estabilidad de la empresa en cuanto a la situación financiera

Anexo No 2: Bosquejo

3. Restaurantes

3.1. Tipos de restaurantes

- 3.1.1. Restaurante Gourmet
- 3.1.2. Restaurante temático
- 3.1.3. Restaurante de comida rápida
- 3.1.4. Restaurante tipo buffet
- 3.1.5. Restaurante de autor
- 3.1.6. Restaurante familiar
- 3.1.7. Restaurante de fusión

3.2. Organigrama de los restaurantes

3.3. Leyes que rigen los restaurantes.

- 3.3.1. Ley 298 Ley creadora del Instituto Nicaragüense de Turismo
- 3.3.2. Ley, No 842 Ley de protección de los derechos de las personas consumidores y usuarias
- 3.3.3. Decreto 394 disposiciones sanitaria

3.4. Arte culinario

- 3.4.1. Técnicas culinarias

3.5. Contabilidad de Costos

3.5.1. Diferencia entre costo, gasto y pérdida

- 3.5.1.1. Costo
- 3.5.1.2. Gasto
- 3.5.1.3. Pérdida

3.6. Elementos del costo

- 3.6.1. Materiales
 - 3.6.1.1. Materiales Directos
 - 3.6.1.2. Materiales Indirectos
- 3.6.2. Mano de obra
 - 3.6.2.1. Mano de obra Directa
 - 3.6.2.2. Mano de Obra Indirecta

3.6.3. Costos indirectos de fabricación

3.7. Sistema de costo

3.7.1. Objetivos del sistema de costos

3.7.2. Ventajas de un sistema de costo

3.7.2.1. Costo unitario

3.7.2.2. Presupuesto

3.7.2.3. Control

3.7.2.4. Eficiencia

3.8. Consideraciones para seleccionar un sistema de costos

3.9. Clasificación de Costos

3.9.1. Con relación a producción

3.9.2. Capacidad para asociar los costos

3.9.3. Volumen

3.10. Flujos del costo de producción

3.10.1. Inventario de materias, materiales o suministros

3.10.2. Inventario de Producto en proceso

3.10.3. Inventario de productos terminados.

Anexo No 3: Entrevistas



FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA FAREM ESTELÍ CARRERA DE CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS

ENTREVISTA: A responsable y colaboradores del restaurante.

Estimado (a) se está realizando esta entrevista con la finalidad de recopilar información que sirva de base para la implementación de un sistema de control de costo en los servicios de restaurante en la empresa Mr. Tablas Cuisine.

Objetivo 1: Describir el proceso de elaboración de platillos en la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine.

Preguntas

1. ¿Cuál es el proceso que ejecuta la empresa para la elaboración de platillos?
2. ¿Qué materiales utiliza para la elaboración de cada platillo?
3. ¿Cuánto cuesta los materiales y la elaboración de cada platillo?
4. ¿Qué tipo de personal contrata para la elaboración de su producto?
5. ¿Cuánto tiempo es necesario para elaborar el producto?
6. ¿Cuáles son las medidas que adopta la empresa para optimizar el uso de los recursos para la preparación de platillos?

Objetivo 2: Diseñar un sistema de control de costo para la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine.

Preguntas

1. ¿Cómo determina los costos de cada platillo?
2. ¿Cómo es el control diario y semanal de las existencias de almacén?
3. ¿Cuáles son los documentos que utiliza para el control de costo?

4. ¿De qué manera realiza el cálculo de sueldos a los colaboradores?
5. ¿Cuáles son las estrategias que implementa para reducir los costos al momento de hacer las compras?

Objetivo 3: Evaluar el efecto de implementar un sistema de control de costos en negocio Mr. Tablas Cuban Cuisine.

Preguntas

1. ¿Al implementar un sistema de control de costos, cree que las utilidades aumentarían o qué otro beneficio se obtendría?
2. ¿Con qué propósito implementaría para su empresa un sistema de control de costo?
3. ¿Cómo cambiaría la empresa la implementación de un sistema de control de costos?

Anexo N°4: Guía de observación documental



FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA FAREM ESTELÍ
CARRERA DE CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS
GUIA DE OBSERVACIÓN

Objetivo de la guía de observación: Observar el desempeño de la elaboración de platillos en la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine.

DESCRIPCION	SI	NO	OBSERVACIÓN
Existe una variedad de platillos			
Cumplen con medidas de higiene para la elaboración de los platillos.			
Las compras son realizadas al por mayor			
Las compras son realizan al detalle			
La persona que elabora los platillos es profesional en el arte culinaria.			
Poseen un manual de recetas			
La platillos tienen buen sabor			
El Servicio es rápido y eficaz			
El platillo se elabora máximo 10 minutos			

Los materiales que necesita el restaurante siempre se encuentra disponible en supermercados de la ciudad			
Tiene buena presentación el menú			
Existe un manual de control de costos			
La empresa cuenta con un registro de los pedidos de los clientes			
Preparan los menú diarios			
Manejan y controlan el personal del restaurante.			
El horario de atención en el restaurante es nocturno			
Los costos de los platillos son altos			
Atienden los fines de semana			
La empresa necesita más de 10 colaboradores			
Hay desperdicios de alimentos			
Existe un método de control de inventario			
La empresa paga incentivo a los trabajadores.			
El salario es igual para todo lo trabajadores.			
Realizan conteo físico de inventario			
Hacen conteos periódicos o permanentes de inventario.			
El control de inventario se realiza por medios de sistemas computarizados.			

Almacenan los materiales en un lugar seguro que esté protegido a descomposición.			
Los Salarios son pagados de acuerdo al cargo de cada trabajador			
Se aprovechan los recursos materiales y laborales de la empresa.			
Al controlar las entradas y salidas de materiales se disminuyen los gastos.			

Anexo N°5: Catalogo de cuentas para la empresa Mr. Tablas Cuban Cuisine

CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA
1	ACTIVO
11	CIRCULANTE
111	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO
1111	EFFECTIVO EN CAJA
1111-01	Caja General
1112-02	Moneda Extranjera
1112-02-01	Banpro Cta.Cte US\$ # 1001-11111
112	CUENTAS Y DOCUM. X COBRAR
1121	CLIENTES
1121-01	Clientes #1
1121-02	Clientes #2
1121-03	Clientes #3
113	ANTICIPOS Y ADELANTOS
1131	IMPUESTOS PAG X ANTICIPADO
1131-01	IVA Acreditable 15%
1132	ADELANTOS A EMPLEADOS
1132-01	SUELDOS Y SALARIOS
1132-01-01	Nombre del empleado
114	INVENTARIOS
1141	INVENTARIO DE MATERIALES
1141-01	Cerdo
1141-02	Res
1141-03	Pollo
1141-04	Mariscos
1141-05	Arroz
1141-06	Frijoles
1141-07	Azúcar
1141-08	Mantequilla
1141-09	Leche
1141-10	Queso mosarella
1141-11	Queso Amarillo

1141-12	Huevos
1141-13	Cebolla
1141-14	Chiltoma
1141-15	Tomate
1141-16	Lechuga
1141-17	Aguacate
1141-18	Apio
1141-19	Cilantro
1141-20	Lentejas
1141-21	papas
1141-22	papas (pre cocidas)
1141-23	Zanahoria
1141-24	pepino
1141-25	Remolacha
1141-26	Plátano verde
1141-27	Limón
1141-28	Naranja
1141-29	Aceite de Oliva
1141-30	Aceite Vegetal
1141-31	Sal
1141-32	Comino
1141-33	Achiote
1141-34	Consomé
1141-35	Elotes enlatados
1141-36	Chicharos
1141-37	Canela
1141-38	pimienta negra
1141-39	Pasta de Ajó
1141-40	Mayoneza
1141-41	Mostaza
1141-42	Salsa Inglesa
1141-43	Salsa de Tomate
1141-44	Pan
1141-45	Pastas comestibles
1141-46	Servilletas

1141-47	Papel Aluminio
1141-48	Cubiertos desechables
1141-49	Empaques desechables
1142	INVENTARIO DE PRODUCCIÓN EN PROCESO
1142-01	Materiales Directos
1142-02	Mano de Obra Directa
1142-03	Costos Indirectos de Fabricación
1143	INVENTARIO DE ARTICULOS TERMINADOS
1143-01	Fufú de Plátano
1143-02	Champiñones al Ajillo
1143-03	Tostones con Ropa Vieja
1143-04	Garbanzos Fritos
1143-05	Nachos a la Cubana
1143-06	Ceviche de Pescado
1143-07	Sliders o Mini Hamburguesas
1143-08	Sándwiches de Pernil
1143-09	Alitas Mr. Tablas
1143-10	Deditos de Pollo
1143-11	Chicharrones Mr. Tablas
1144	CONTROL CIF
1144-01	MATERIALES INDIRECTOS
1144-01-01	Materiales Indirectos usados
1144-02	MANO DE OBRA INDIRECTA
1144-02-01	Salarios Indirectos
1144-02-02	Prestaciones Sociales
1144-02-03	Aportes al Estado
1144-03	SERVICIOS
1144-03-01	Energia Electrica
1144-03-02	Agua y Alcantarillado
1144-03-03	Teléfono
12	FIJO
121	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO
1211	EDIFICIOS E INSTALACIONES
1212-01	Edificio de la fábrica
122	DEPRECIACION

1221	DEPRECIACION ACUMULADA
1221-02	Edificios e Instalaciones
2	PASIVO
21	CIRCULANTE
211	CUENTAS Y DOCUM.POR PAGAR
2111	PROVEEDORES
2111-01	Proveedor # 1
2111-02	Proveedor # 2
2111-03	Proveedor # 3
2112	IMPUESTOS POR PAGAR
2112-02	Impuesto municipal sobre ingresos
2112	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR
2114-01	Sueldos y Salarios
2114-02	Vacaciones
2114-03	Décimo Tercer Mes
2114-04	Indemnización
2114-05	INSS Patronal
2114-07	Energía Eléctrica
2114-08	Agua y Alcantarillado
2114-09	Comunicaciones
2115	RETENCIONES POR PAGAR
2115-04	I.V.A. por pagar 15%
3	CAPITAL
3111	CAPITAL SOCIAL
3111-01	Capital Social
3112	UTILIDAD O PERDIDA ACUMULADA
3112-01	Utilidad o pérdida acumulada
3117	UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCICIO
3117-01	Utilidad o pérdida del ejercicio
4	INGRESOS:
41	ORDINARIOS
4111	VENTAS
4111-01	Fufú de Plátano
4111-02	Champiñones al Ajillo
4111-03	Tostones con Ropa Vieja


4111-04	Garbanzos Fritos
4111-05	Nachos a la Cubana
4111-06	Ceviche de Pescado
4111-07	Sliders o Mini Hamburguesas
4111-08	Sándwiches de Pernil
4111-09	Alitas Mr.Tablas
4111-10	Deditos de Pollo
4111-11	Chicharrones Mr. Tablas
4111-11	COSTOS
5111	COSTO DE VENTA
5111-01	Fufú de Plátano
5111-02	Champiñones al Ajillo
5111-03	Tostones con Ropa Vieja
5111-04	Garbanzos Fritos
5111-05	Nachos a la Cubana
5111-06	Ceviche de Pescado
5111-07	Sliders o Mini Hamburguesas
5111-08	Sándwiches de Pernil
5111-09	Alitas Mr.Tablas
5111-10	Deditos de Pollo
5111-11	Chicharrones Mr. Tablas
6	GASTOS DE OPERACION
6111	GASTOS DE VENTA
6111-01	GASTOS DEL PERSONAL
6111-01-01	Sueldos y Salarios
6111-01-02	Prestaciones Sociales
6111-02	MATERIALES Y SUMINISTROS
6111-02-01	Materiales de Aseo y Limpieza
6111-03	SERVICIOS
6111-03-01	Energia Electrica
6111-03-02	Agua y Alcantarillado
6111-03-03	Teléfono
6111-04	DEPRECIACIONES
6111-04-01	Depreciación Edificios e Instalaciones
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION

6112-01	GASTOS DEL PERSONAL
6112-01-01	Sueldos y Salarios
6112-01-02	Prestaciones Sociales
6112-02	MATERIALES Y SUMINISTROS
6112-02-01	papelería y Útiles de Oficina
6112-02-02	Materiales de Aseo y Limpieza
6112-03	SERVICIOS
6112-03-01	Energía Eléctrica
6112-03-02	Agua y Alcantarillado
6112-03-03	Teléfono
6112-04	DEPRECIACIONES
6112-04-01	Depreciación Edificios e Instalaciones

Figura N° 20: Nota de Entrega de Proveedores

NOTA DE ENTREGA			
Mercadito "Bendición de Dios"		N° :	2593
Cliente:	Mr. Tablas Cuban Cuisine		Estelí, 08/02/2022
Domicilio:	Costado Norte de EL HALCÓN 10 vrs al este, Estelí, Nicaragua		
Cantidad	Descripción	Precio	Total
6	Cebolla	C\$ 13.00	C\$ 78.00
15	Chiltoma	C\$ 5.00	C\$ 75.00
5	Tomate	C\$ 15.00	C\$ 75.00
Firma del cliente		Observaciones	


Figura N° 21: Tarjeta Kardex del mes de febrero

 Mr. Tablas Cuban Cuisine Costado Norte de EL HALCÓN 10 vrs al este, Esteli, Nicaragua Master Kardex Febrero – 2022													
Descripción	Und/ Lbros/ Ltrs/ Gal.	INICIALES		Und/Lb rs/Ltrs/ Gal.	COMPRAS		DISPONIBLES		CONSUMO		FINAL		
		C.U	Total		C.U	Total	Und	Total	Und	Total	Und	Total	
CARNES													
Cerdo	20	C\$ 83.51	C\$ 1,670.20	117	C\$ 84.01	C\$ 9,829.17	137	C\$ 11,499.37	137	C\$ 11,499.37	0	C\$ -	
Res	20	C\$ 116.93	C\$ 2,338.60	90	C\$ 117.50	C\$ 10,575.00	110	C\$ 12,913.60	108	C\$ 12,678.81	2	C\$ 234.79	
Pollo	20	C\$ 47.63	C\$ 952.60	110	C\$ 49.20	C\$ 5,412.00	130	C\$ 6,364.60	120	C\$ 5,875.02	10	C\$ 489.58	
Mariscos	10	C\$ 104.00	C\$ 1,040.00	50	C\$ 106.00	C\$ 5,300.00	60	C\$ 6,340.00	49	C\$ 5,177.67	11	C\$ 1,162.33	
GRANOS BASICOS													
Arroz	35	C\$ 17.00	C\$ 595.00	220	C\$ 18.00	C\$ 3,960.00	255	C\$ 4,555.00	253	C\$ 4,519.27	2	C\$ 35.73	
Frijoles	40	C\$ 20.00	C\$ 800.00	100	C\$ 22.00	C\$ 2,200.00	140	C\$ 3,000.00	125	C\$ 2,678.57	15	C\$ 321.43	
Azúcar	80	C\$ 13.00	C\$ 1,040.00	100	C\$ 14.00	C\$ 1,400.00	180	C\$ 2,440.00	130	C\$ 1,762.22	50	C\$ 677.78	
LACTEOS													
Mantequilla	10	C\$ 40.00	C\$ 400.00	20	C\$ 40.00	C\$ 800.00	30	C\$ 1,200.00	25	C\$ 1,000.00	5	C\$ 200.00	
Leche	15	C\$ 33.63	C\$ 504.45	10	C\$ 34.50	C\$ 345.00	25	C\$ 849.45	23	C\$ 781.49	2	C\$ 67.96	
Queso mosarella	6	C\$ 116.00	C\$ 696.00	18	C\$ 117.00	C\$ 2,106.00	24	C\$ 2,802.00	22	C\$ 2,568.50	2	C\$ 233.50	
Queso Amarillo	15	C\$ 50.00	C\$ 750.00	13	C\$ 51.00	C\$ 663.00	28	C\$ 1,413.00	23	C\$ 1,160.68	5	C\$ 252.32	
Huevos	48	C\$ 6.00	C\$ 288.00	72	C\$ 6.50	C\$ 468.00	120	C\$ 756.00	100	C\$ 630.00	20	C\$ 126.00	
VERDURAS, FRUTAS, LEGUMBRES.													
Cebolla	16	C\$ 8.00	C\$ 128.00	33	C\$ 14.00	C\$ 462.00	49	C\$ 590.00	48	C\$ 577.96	1	C\$ 12.04	
Chiltoma	7	C\$ 3.00	C\$ 21.00	58	C\$ 5.00	C\$ 290.00	65	C\$ 311.00	65	C\$ 311.00	0	C\$ -	
Tomate	8	C\$ 14.00	C\$ 112.00	41	C\$ 12.00	C\$ 492.00	49	C\$ 604.00	48	C\$ 591.67	1	C\$ 12.33	
Lechuga	3	C\$ 31.40	C\$ 94.20	9	C\$ 31.60	C\$ 284.40	12	C\$ 378.60	10	C\$ 315.50	2	C\$ 63.10	
Aguacate	2	C\$ 30.00	C\$ 60.00	5	C\$ 35.00	C\$ 175.00	7	C\$ 235.00	7	C\$ 235.00	0	C\$ -	
Apio	2	C\$ 40.00	C\$ 80.00	5	C\$ 40.00	C\$ 200.00	7	C\$ 280.00	7	C\$ 280.00	0	C\$ -	
Cilantro	1	C\$ 55.00	C\$ 55.00	3	C\$ 50.00	C\$ 150.00	4	C\$ 205.00	4	C\$ 205.00	0	C\$ -	
Lentejas	5	C\$ 117.72	C\$ 588.60	30	C\$ 118.10	C\$ 3,543.00	35	C\$ 4,131.60	30	C\$ 3,541.37	5	C\$ 590.23	
papas	40	C\$ 20.00	C\$ 800.00	70	C\$ 25.00	C\$ 1,750.00	110	C\$ 2,550.00	110	C\$ 2,550.00	0	C\$ -	
papas (precocidas)	25	C\$ 45.00	C\$ 1,125.00	85	C\$ 47.00	C\$ 3,995.00	110	C\$ 5,120.00	110	C\$ 5,120.00	0	C\$ -	
Zanahoria	5	C\$ 20.00	C\$ 100.00	17	C\$ 21.33	C\$ 362.61	22	C\$ 462.61	22	C\$ 462.61	0	C\$ -	
pepino	7	C\$ 7.00	C\$ 49.00	27	C\$ 8.00	C\$ 216.00	34	C\$ 265.00	34	C\$ 265.00	0	C\$ -	
Remolacha	3	C\$ 30.00	C\$ 90.00	7	C\$ 32.50	C\$ 227.50	10	C\$ 317.50	10	C\$ 317.50	0	C\$ -	
Platano verde	30	C\$ 10.00	C\$ 300.00	88	C\$ 8.50	C\$ 748.00	118	C\$ 1,048.50	100	C\$ 888.14	18	C\$ 159.86	
Limón	24	C\$ 5.00	C\$ 120.00	46	C\$ 6.00	C\$ 276.00	70	C\$ 396.00	70	C\$ 396.00	0	C\$ -	
Naranja	35	C\$ 8.00	C\$ 280.00	34	C\$ 7.00	C\$ 238.00	69	C\$ 518.00	69	C\$ 518.00	0	C\$ -	
ACEITES													
Aceite de Olivo	2	250	500	1	C\$ 250.00	C\$ 250.00	3	C\$ 750.00	2	C\$ 500.00	1	C\$ 250.00	
Aceite vegetal	5	500	2500	12	C\$ 502.00	C\$ 6,024.00	17	C\$ 8,524.00	15	C\$ 7,521.18	2	C\$ 1,002.82	

Facultad Multidisciplinaria, Estelí / FAREM-ESTELI

SAZONADORES												
Sal	1	120	120	1	120	120	2	C\$ 240.00	1	120	1	C\$ 120.00
Comino	5	C\$ 30.00	C\$ 150.00	6	C\$ 30.00	C\$ 180.00	11	C\$ 330.00	1	C\$ 30.00	10	C\$ 300.00
Achiote	10	C\$ 30.00	C\$ 300.00	6	C\$ 30.00	C\$ 180.00	16	C\$ 480.00	10	C\$ 300.00	6	C\$ 180.00
Consomé	3	C\$ 155.00	C\$ 465.00	1	C\$ 157.30	C\$ 157.30	4	C\$ 622.30	3	C\$ 466.73	1	C\$ 155.58
Elotes enlatados	20	C\$ 34.00	C\$ 680.00	10	C\$ 34.00	C\$ 340.00	30	C\$ 1,020.00	4	C\$ 136.00	26	C\$ 884.00
Chicharos	1	C\$ 450.00	C\$ 450.00	20	C\$ 34.00	C\$ 680.00	21	C\$ 1,130.00	8	C\$ 430.48	13	C\$ 699.52
Canela	2	C\$ 25.00	C\$ 50.00	3	C\$ 51.00	C\$ 153.00	5	C\$ 203.00	3	C\$ 121.80	2	C\$ 81.20
pimienta negra	2	C\$ 60.00	C\$ 120.00	7	C\$ 60.00	C\$ 420.00	9	C\$ 540.00	3	C\$ 180.00	6	C\$ 360.00
Pasta de Ajó	3	C\$ 30.00	C\$ 90.00	6	C\$ 30.00	C\$ 180.00	9	C\$ 270.00	7	C\$ 210.00	2	C\$ 60.00
Mayonesa	2	C\$ 39.00	C\$ 78.00	16	C\$ 41.20	C\$ 659.20	18	C\$ 737.20	9	C\$ 368.60	9	C\$ 368.60
Mostaza	4	C\$ 29.00	C\$ 116.00	16	C\$ 31.10	C\$ 497.60	20	C\$ 613.60	10	C\$ 306.80	10	C\$ 306.80
Salsa Inglesa	3	C\$ 43.00	C\$ 129.00	38	C\$ 44.60	C\$ 1,694.80	41	C\$ 1,823.80	15	C\$ 667.24	26	C\$ 1,156.56
Salsa de Tomate	6	C\$ 30.00	C\$ 180.00	37	C\$ 31.90	C\$ 1,180.30	43	C\$ 1,360.30	41	C\$ 1,297.03	2	C\$ 63.27
CEREALES												
Pan	2	C\$ 151.40	C\$ 302.80	12	C\$ 151.80	C\$ 1,821.60	14	C\$ 2,124.40	14	C\$ 2,124.40	0	C\$ -
Pastas comestibles	3	C\$ 32.00	C\$ 96.00	12	C\$ 32.60	C\$ 391.20	15	C\$ 487.20	10	C\$ 324.80	5	C\$ 162.40
PRODUCTOS DESECHABLES												
Servilletas	10	C\$ 15.00	C\$ 150.00	72	C\$ 15.60	C\$ 1,123.20	82	C\$ 1,273.20	78	C\$ 1,211.09	4	C\$ 62.11
Papel Aluminio	4	C\$ 50.20	C\$ 200.80	15	C\$ 50.60	C\$ 759.00	19	C\$ 959.80	15	C\$ 757.74	4	C\$ 202.06
Cubiertos desechables	19	C\$ 15.00	C\$ 285.00	75	C\$ 15.70	C\$ 1,177.50	94	C\$ 1,462.50	90	C\$ 1,400.27	4	C\$ 62.23
Empaques desechables	4	C\$ 210.00	C\$ 840.00	10	C\$ 210.05	C\$ 2,100.50	14	C\$ 2,940.50	13	C\$ 2,730.46	1	C\$ 210.04
Sub-Total	642		C\$ 22,760.25	1853		C\$ 76,436.88	2495	C\$ 99,197.13	2210	C\$ 88,110.96	285	C\$ 11,206.17

Figura N° 22: Tarjeta Kardex del mes de marzo

 Mr. Tablas Cuban Cuisine Costado Norte de EL HALCÓN 10 vrs al este, Estelí, Nicaragua Master Kardex Marzo – 2022												
Descripción	Und/Lb rs/Ltrs/ Gal.	INICIALES		Und/Lb rs/Ltrs/ Gal.	COMPRAS		DISPONIBLES		CONSUMO		FINAL	
		C.U	Total		C.U	Total	Und	Total	Und	Total	Und	Total
CARNES												
Cerdo	0		C\$ -	152	C\$ 85.00	C\$ 12,920.00	152	C\$ 12,920.00	149	C\$ 12,665.00	3	C\$ 255.00
Res	2	C\$ 117.40	C\$ 234.79	130	C\$ 52.00	C\$ 6,760.00	132	C\$ 6,994.79	114	C\$ 6,040.96	18	C\$ 953.84
Pollo	10	C\$ 48.96	C\$ 489.58	110	C\$ 52.00	C\$ 5,720.00	120	C\$ 6,209.58	120	C\$ 6,209.58	0	C\$ -
Mariscos	11	C\$ 105.67	C\$ 1,162.33	50	C\$ 107.00	C\$ 5,350.00	61	C\$ 6,512.33	49	C\$ 5,231.22	12	C\$ 1,281.11
GRANOS BASICOS												
Arroz	2	C\$ 17.86	C\$ 35.73	265	C\$ 19.00	C\$ 5,035.00	267	C\$ 5,070.73	253	C\$ 4,804.84	14	C\$ 265.88
Frijoles	15	C\$ 21.43	C\$ 321.43	150	C\$ 22.00	C\$ 3,300.00	165	C\$ 3,621.43	125	C\$ 2,743.51	40	C\$ 877.92
Azúcar	50	C\$ 13.56	C\$ 677.78	100	C\$ 14.00	C\$ 1,400.00	150	C\$ 2,077.78	130	C\$ 1,800.74	20	C\$ 277.04
LACTEOS												
Mantequilla	5	C\$ 40.00	C\$ 200.00	20	C\$ 40.00	C\$ 800.00	25	C\$ 1,000.00	25	C\$ 1,000.00	0	C\$ -
Leche	2	C\$ 33.98	C\$ 67.96	23	C\$ 34.50	C\$ 793.50	25	C\$ 861.46	23	C\$ 792.54	2	C\$ 68.92
Queso mozzarella	2	C\$ 116.75	C\$ 233.50	23	C\$ 118.00	C\$ 2,714.00	25	C\$ 2,947.50	22	C\$ 2,593.80	3	C\$ 353.70
Queso Amarillo	5	C\$ 50.46	C\$ 252.32	20	C\$ 52.00	C\$ 1,040.00	25	C\$ 1,292.32	23	C\$ 1,188.94	2	C\$ 103.39
Huevos	20	C\$ 6.30	C\$ 126.00	86	C\$ 6.50	C\$ 559.00	106	C\$ 685.00	100	C\$ 646.23	6	C\$ 38.77
VERDURAS, FRUTAS, LEGUMBRES.												
Cebolla	1	C\$ 12.04	C\$ 12.04	50	C\$ 13.00	C\$ 650.00	51	C\$ 662.04	48	C\$ 623.10	3	C\$ 38.94
Chiltoma	0	C\$ 4.78	C\$ -	78	C\$ 5.00	C\$ 390.00	78	C\$ 390.00	65	C\$ 325.00	13	C\$ 65.00
Tomate	1	C\$ 12.33	C\$ 12.33	44	C\$ 15.00	C\$ 660.00	45	C\$ 672.33	48	C\$ 717.15	-3	-C\$ 44.82
Lechuga	2	C\$ 31.55	C\$ 63.10	17	C\$ 31.60	C\$ 537.20	19	C\$ 600.30	10	C\$ 315.95	9	C\$ 284.35
Aguacate	0	C\$ 33.57	C\$ -	13	C\$ 30.00	C\$ 390.00	13	C\$ 390.00	7	C\$ 210.00	6	C\$ 180.00
Apio	0	C\$ 40.00	C\$ -	5	C\$ 40.00	C\$ 200.00	5	C\$ 200.00	7	C\$ 280.00	-2	-C\$ 80.00
Cilantro	0	C\$ 51.25	C\$ -	7	C\$ 50.00	C\$ 350.00	7	C\$ 350.00	4	C\$ 200.00	3	C\$ 150.00
Lentejas	5	C\$ 118.05	C\$ 590.23	38	C\$ 118.50	C\$ 4,503.00	43	C\$ 5,093.23	30	C\$ 3,553.42	13	C\$ 1,539.81
papas	0	C\$ 23.18	C\$ -	105	C\$ 25.00	C\$ 2,625.00	105	C\$ 2,625.00	105	C\$ 2,625.00	0	C\$ -
papas (precocidas)	0	C\$ 46.55	C\$ -	110	C\$ 47.00	C\$ 5,170.00	110	C\$ 5,170.00	110	C\$ 5,170.00	0	C\$ -
Zanahoria	0	C\$ 21.03	C\$ -	17	C\$ 21.33	C\$ 362.61	17	C\$ 362.61	17	C\$ 362.61	0	C\$ -

Facultad Multidisciplinaria, Estelí / FAREM-ESTELI

pepino	0	C\$ 7.79	C\$ -	38	C\$ 8.00	C\$ 304.00	38	C\$ 304.00	34	C\$ 272.00	4	C\$ 32.00
Remolacha	0	C\$ 31.75	C\$ -	10	C\$ 32.50	C\$ 325.00	10	C\$ 325.00	10	C\$ 325.00	0	C\$ -
Platano verde	18	C\$ 8.88	C\$ 159.86	88	C\$ 8.50	C\$ 748.00	106	C\$ 907.86	100	C\$ 856.48	6	C\$ 51.39
Limón	0	C\$ 5.66	C\$ -	82	C\$ 6.00	C\$ 492.00	82	C\$ 492.00	70	C\$ 420.00	12	C\$ 72.00
Naranja	0	C\$ 7.51	C\$ -	82	C\$ 7.00	C\$ 574.00	82	C\$ 574.00	69	C\$ 483.00	13	C\$ 91.00
ACEITES												
Aceite de Olivo	1	C\$ 250.00	250	3	C\$ 250.00	C\$ 750.00	4	C\$ 1,000.00	2	C\$ 500.00	2	C\$ 500.00
Aceite vegetal	2	C\$ 501.41	C\$ 1,002.82	14	C\$ 503.00	C\$ 7,042.00	16	C\$ 8,044.82	15	C\$ 7,542.02	1	C\$ 502.80
SAZONADORES												
Sal	1	C\$ 120.00	C\$ 120.00	1	C\$ 120.00	C\$ 120.00	2	C\$ 240.00	1	C\$ 120.00	1	C\$ 120.00
Comino	10	C\$ 30.00	C\$ 300.00	6	C\$ 30.00	C\$ 180.00	16	C\$ 480.00	12	C\$ 360.00	4	C\$ 120.00
Achiote	6	C\$ 30.00	C\$ 180.00	6	C\$ 30.00	C\$ 180.00	12	C\$ 360.00	10	C\$ 300.00	2	C\$ 60.00
Consomé	1	C\$ 155.58	C\$ 155.58	1	C\$ 157.30	C\$ 157.30	2	C\$ 312.88	2	C\$ 312.88	0	C\$ -
Elotes enlatados	26	C\$ 34.00	C\$ 884.00	10	C\$ 34.00	C\$ 340.00	36	C\$ 1,224.00	4	C\$ 136.00	32	C\$ 1,088.00
Chicharos	13	C\$ 53.81	C\$ 699.52	8	C\$ 34.00	C\$ 272.00	21	C\$ 971.52	21	C\$ 971.52	0	C\$ -
Canela	2	C\$ 40.60	C\$ 81.20	3	C\$ 51.00	C\$ 153.00	5	C\$ 234.20	3	C\$ 140.52	2	C\$ 93.68
pimienta negra	6	C\$ 60.00	C\$ 360.00	7	C\$ 60.00	C\$ 420.00	13	C\$ 780.00	3	C\$ 180.00	10	C\$ 600.00
Pasta de Ajó	2	C\$ 30.00	C\$ 60.00	6	C\$ 30.00	C\$ 180.00	8	C\$ 240.00	7	C\$ 210.00	1	C\$ 30.00
Mayonesa	9	C\$ 40.96	C\$ 368.60	16	C\$ 43.00	C\$ 688.00	25	C\$ 1,056.60	9	C\$ 380.38	16	C\$ 676.22
Mostaza	10	C\$ 30.68	C\$ 306.80	16	C\$ 31.10	C\$ 497.60	26	C\$ 804.40	10	C\$ 309.38	16	C\$ 495.02
Salsa Inglesa	26	C\$ 44.48	C\$ 1,156.56	38	C\$ 44.60	C\$ 1,694.80	64	C\$ 2,851.36	15	C\$ 668.29	49	C\$ 2,183.07
Salsa de Tomate	2	C\$ 31.63	C\$ 63.27	37	C\$ 31.90	C\$ 1,180.30	39	C\$ 1,243.57	38	C\$ 1,211.68	1	C\$ 31.89
CEREALES												
Pan	0	C\$ 151.74	C\$ -	25	C\$ 151.80	C\$ 3,795.00	25	C\$ 3,795.00	14	C\$ 2,125.20	11	C\$ 1,669.80
Pastas comestibles	5	C\$ 32.48	C\$ 162.40	15	C\$ 32.60	C\$ 489.00	20	C\$ 651.40	10	C\$ 325.70	10	C\$ 325.70
PRODUCTOS DESECHABLES												
Servilletas	4	C\$ 15.53	C\$ 62.11	75	C\$ 16.00	C\$ 1,200.00	79	C\$ 1,262.11	75	C\$ 1,198.20	4	C\$ 63.90
Papel Aluminio	4	C\$ 50.52	C\$ 202.06	15	C\$ 53.00	C\$ 795.00	19	C\$ 997.06	15	C\$ 787.16	4	C\$ 209.91
Cubiertos desechables	4	C\$ 15.56	C\$ 62.23	76	C\$ 15.70	C\$ 1,193.20	80	C\$ 1,255.43	80	C\$ 1,255.43	0	C\$ -
Empaques desechables	1	C\$ 210.04	C\$ 210.04	10	C\$ 211.00	C\$ 2,110.00	11	C\$ 2,320.04	10	C\$ 2,109.12	1	C\$ 210.91
Sub-Total	286	0	C\$ 11,326.17	2301		C\$ 88,109.51	2587	C\$ 99,435.68	2223	C\$ 83,599.54	364	C\$ 15,836.14

- Registro de la compra de materiales

CD001

Contabilización de Compras

Codigo	Nombre de la Cuenta	Parcial	Debe	Haber
	INVENTARIO DE MATERIALES		C\$ 12,149.75	
	Cerdo	C\$ 1,680.20		
	Res	C\$ 2,350.00		
	Pollo	C\$ 984.00		
	Mariscos (Camarones)	C\$ 1,060.00		
	Queso mosarella	C\$ 468.00		
	Queso Amarillo	C\$ 153.00		
	Cebolla	C\$ 84.00		
	Chiltoma	C\$ 50.00		
	Tomate	C\$ 60.00		
	Lechuga	C\$ 31.60		
	Aguacate	C\$ 70.00		
	Apio	C\$ 40.00		
	Cilantro	C\$ 50.00		
	Garbanzos	C\$ 354.30		
	papas	C\$ 500.00		
	papas (precocidas)	C\$ 705.00		
	Zanahoria	C\$ 106.65		
	pepino	C\$ 56.00		
	Remolacha	C\$ 65.00		
	Platano verde	C\$ 119.00		
	Limón	C\$ 72.00		
	Naranja	C\$ 84.00		

Facultad Multidisciplinaria, Estelí / FAREM-ESTELI

	Aceite de Olivo	C\$ 250.00		
	Comino	C\$ 60.00		
	Achiote	C\$ 60.00		
	Consomé	C\$ 157.30		
	pimienta negra	C\$ 120.00		
	Pasta de Ajó	C\$ 60.00		
	Mayoneza	C\$ 247.20		
	Mostaza	C\$ 186.60		
	Salsa Inglesa	C\$ 178.40		
	Salsa de Tomate	C\$ 319.00		
	Pan	C\$ 455.40		
	Pastas comestibles	C\$ 65.20		
	Papel Aluminio	C\$ 455.40		
	Cubiertos desechables	C\$ 392.50		
	IMPUESTOS PAGADOS POR ANTICIPADO		C\$ 563.81	
	IVA Acreditable 15%	C\$ 563.81		
	EFFECTIVO EN BANCO			C\$ 12,713.56
	Banco Moneda Nacional	C\$ 12,713.56		
	Sumas Iguales		C\$ 12,713.56	C\$ 12,713.56
Registrando compra de la primer semana de febrero				

CD002

Contabilización de Consumo

Codigo	Nombre de la Cuenta	Parcial	Debe	Haber
	INVENTARIO DE PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 82,011.40	
	Material Directo	C\$ 82,011.40		
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		C\$ 6,099.56	
	Material Indirecto	C\$ 6,099.56		
	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 88,110.96
	Cerdo	C\$ 11,499.37		
	Res	C\$ 12,678.81		
	Pollo	C\$ 5,875.02		
	Mariscos	C\$ 5,177.67		
	Arroz	C\$ 4,519.27		
	Frijoles	C\$ 2,678.57		
	Azúcar	C\$ 1,762.22		
	Mantequilla	C\$ 1,000.00		
	Leche	C\$ 781.49		
	Queso mosarella	C\$ 2,568.50		
	Queso Amarillo	C\$ 1,160.68		
	Huevos	C\$ 630.00		
	Cebolla	C\$ 577.96		
	Chiltoma	C\$ 311.00		
	Tomate	C\$ 591.67		
	Lechuga	C\$ 315.50		
	Aguacate	C\$ 235.00		
	Apio	C\$ 280.00		
	Cilantro	C\$ 205.00		
	Lentejas	C\$ 3,541.37		
	papas	C\$ 2,550.00		
	papas (precocidas)	C\$ 5,120.00		
	Zanahoria	C\$ 462.61		

Facultad Multidisciplinaria, Estelí / FAREM-ESTELI

	pepino	C\$	265.00		
	Remolacha	C\$	317.50		
	Platano verde	C\$	888.14		
	Limón	C\$	396.00		
	Naranja	C\$	518.00		
	Aceite de Olivo	C\$	500.00		
	Aceite vegetal	C\$	7,521.18		
	Sal	C\$	120.00		
	Comino	C\$	30.00		
	Achiote	C\$	300.00		
	Consomé	C\$	466.73		
	Elotes enlatados	C\$	136.00		
	Chicharos	C\$	430.48		
	Canela	C\$	121.80		
	pimienta negra	C\$	180.00		
	Pasta de Ajó	C\$	210.00		
	Mayonesa	C\$	368.60		
	Mostaza	C\$	306.80		
	Salsa Inglesa	C\$	667.24		
	Salsa de Tomate	C\$	1,297.03		
	Pan	C\$	2,124.40		
	Pastas comestibles	C\$	324.80		
	Servilletas	C\$	1,211.09		
	Papel Aluminio	C\$	757.74		
	Cubiertos desechables	C\$	1,400.27		
	Empaques desechables	C\$	2,730.46		
				C\$ 88,110.96	C\$ 88,110.96
Registrando Consumo de Materiales de Febrero					

Compras del mes de febrero

Figura N° 23: Compras del mes de febrero

Producto	Semana 1 febrero			Semana 2 febrero			Semana 3 febrero			Semana 4 febrero		
	Unds	Costo Unitario	Total	Unds	Costo Unitario	Total	Unds	Costo Unitario	Total	Unds	Costo Unitario	Total
CARNES												
Cerdo	20	C\$ 84.01	C\$ 1,680.20	25	C\$ 84.01	C\$ 2,100.25	35	C\$ 84.01	C\$ 2,940.35	37	C\$ 84.01	C\$ 3,108.37
Res	20	C\$ 117.50	C\$ 2,350.00	20	C\$ 117.50	C\$ 2,350.00	25	C\$ 117.50	C\$ 2,937.50	25	C\$ 117.50	C\$ 2,937.50
Pollo	20	C\$ 49.20	C\$ 984.00	20	C\$ 49.20	C\$ 984.00	35	C\$ 49.20	C\$ 1,722.00	35	C\$ 49.20	C\$ 1,722.00
Mariscos (Camarones)	10	C\$ 106.00	C\$ 1,060.00	10	C\$ 106.00	C\$ 1,060.00	15	C\$ 106.00	C\$ 1,590.00	15	C\$ 106.00	C\$ 1,590.00
GRANOS BASICOS												
Arroz				100	C\$ 18.00	C\$ 1,800.00	40	C\$ 18.00	C\$ 720.00	80	C\$ 18.00	C\$ 1,440.00
Frijoles				100	C\$ 22.00	C\$ 2,200.00			C\$ -			C\$ -
Azúcar				100	C\$ 14.00	C\$ 1,400.00			C\$ -			C\$ -
LACTEOS												
Mantequilla				20	C\$ 40.00	C\$ 800.00		C\$ 40.00	C\$ -			C\$ -
Leche				10	C\$ 34.50	C\$ 345.00		C\$ 34.50	C\$ -			C\$ -
Queso mosarella	4	C\$ 117.00	C\$ 468.00	6	C\$ 117.00	C\$ 702.00	8	C\$ 117.00	C\$ 936.00			C\$ -
Queso Amarillo	3	C\$ 51.00	C\$ 153.00				10	C\$ 51.00	C\$ 510.00			C\$ -
Huevos				72	C\$ 6.50	C\$ 468.00			C\$ -			C\$ -
VERDURAS, FRUTAS, LEGUMBRES.												
Cebolla	6	C\$ 14.00	C\$ 84.00	10	C\$ 14.00	C\$ 140.00	10	C\$ 14.00	C\$ 140.00	7	C\$ 14.00	C\$ 98.00
Chiltoma	10	C\$ 5.00	C\$ 50.00	14	C\$ 5.00	C\$ 70.00	20	C\$ 5.00	C\$ 100.00	14	C\$ 5.00	C\$ 70.00
Tomate	5	C\$ 12.00	C\$ 60.00	8	C\$ 12.00	C\$ 96.00	16	C\$ 12.00	C\$ 192.00	12	C\$ 12.00	C\$ 144.00
Lechuga	1	C\$ 31.60	C\$ 31.60	3	C\$ 31.60	C\$ 94.80	5	C\$ 31.60	C\$ 158.00		C\$ 31.60	C\$ -
Aguacate	2	C\$ 35.00	C\$ 70.00	3	C\$ 35.00	C\$ 105.00		C\$ 35.00	C\$ -		C\$ 35.00	C\$ -
Apio	1	C\$ 40.00	C\$ 40.00	4	C\$ 40.00	C\$ 160.00		C\$ 40.00	C\$ -		C\$ 40.00	C\$ -
Cilantro	1	C\$ 50.00	C\$ 50.00	2	C\$ 50.00	C\$ 100.00		C\$ 50.00	C\$ -		C\$ 50.00	C\$ -

Facultad Multidisciplinaria, Estelí / FAREM-ESTELI

Garbanzos	3	C\$ 118.10	C\$ 354.30	7	C\$ 118.10	C\$ 826.70	10	C\$ 118.10	C\$ 1,181.00	10	C\$ 118.10	C\$ 1,181.00
papas	20	C\$ 25.00	C\$ 500.00	30	C\$ 25.00	C\$ 750.00	20	C\$ 25.00	C\$ 500.00		C\$ 25.00	C\$ -
papas (precocidas)	15	C\$ 47.00	C\$ 705.00	40	C\$ 47.00	C\$ 1,880.00	15	C\$ 47.00	C\$ 705.00	15	C\$ 47.00	C\$ 705.00
Zanahoria	5	C\$ 21.33	C\$ 106.65	6	C\$ 21.33	C\$ 127.98		C\$ 21.33	C\$ -	6	C\$ 21.33	C\$ 127.98
pepino	7	C\$ 8.00	C\$ 56.00	10	C\$ 8.00	C\$ 80.00		C\$ 8.00	C\$ -	10	C\$ 8.00	C\$ 80.00
Remolacha	2	C\$ 32.50	C\$ 65.00	5	C\$ 32.50	C\$ 162.50		C\$ 32.50	C\$ -		C\$ 32.50	C\$ -
Plátano verde	14	C\$ 8.50	C\$ 119.00	14	C\$ 8.50	C\$ 119.00	30	C\$ 8.50	C\$ 255.00	30	C\$ 8.50	C\$ 255.00
Limón	12	C\$ 6.00	C\$ 72.00	24	C\$ 6.00	C\$ 144.00	10	C\$ 6.00	C\$ 60.00		C\$ 6.00	C\$ -
Naranja	12	C\$ 7.00	C\$ 84.00	12	C\$ 7.00	C\$ 84.00	10	C\$ 7.00	C\$ 70.00		C\$ 7.00	C\$ -
ACEITES												
Aceite de Olivo	1	C\$ 250.00	C\$ 250.00			C\$ -			C\$ -			C\$ -
Aceite vegetal				5	C\$ 502.00	C\$ 2,510.00	2	C\$ 502.00	C\$ 1,004.00	5	C\$ 502.00	C\$ 2,510.00
SAZONADORES												
sal				1	C\$ 120.00	C\$ 120.00			C\$ -		C\$ 120.00	C\$ -
Comino	2	C\$ 30.00	C\$ 60.00	4	C\$ 30.00	C\$ 120.00			C\$ -		C\$ 30.00	C\$ -
Achiote	2	C\$ 30.00	C\$ 60.00	4	C\$ 30.00	C\$ 120.00			C\$ -		C\$ 30.00	C\$ -
Consomé	1	C\$ 157.30	C\$ 157.30			C\$ -			C\$ -			C\$ -
Elotes enlatados			C\$ -	10	C\$ 34.00	C\$ 340.00			C\$ -		C\$ 34.00	C\$ -
Chicharos			C\$ -	20	C\$ 34.00	C\$ 680.00			C\$ -		C\$ 34.00	C\$ -
Canela			C\$ -	3	C\$ 51.00	C\$ 153.00			C\$ -			C\$ -
pimienta negra	2	C\$ 60.00	C\$ 120.00	5	C\$ 60.00	C\$ 300.00		C\$ 60.00	C\$ -		C\$ 60.00	C\$ -
Pasta de Ajó	2	C\$ 30.00	C\$ 60.00	4	C\$ 30.00	C\$ 120.00		C\$ 30.00	C\$ -		C\$ 30.00	C\$ -
Mayonesa	6	C\$ 41.20	C\$ 247.20	10	C\$ 41.20	C\$ 412.00		C\$ 41.20	C\$ -		C\$ 41.20	C\$ -
Mostaza	6	C\$ 31.10	C\$ 186.60	10	C\$ 31.10	C\$ 311.00		C\$ 31.10	C\$ -		C\$ 31.10	C\$ -
Salsa Inglesa	4	C\$ 44.60	C\$ 178.40	14	C\$ 44.60	C\$ 624.40	20	C\$ 44.60	C\$ 892.00		C\$ 44.60	C\$ -
Salsa de Tomate	10	C\$ 31.90	C\$ 319.00	17	C\$ 31.90	C\$ 542.30	10	C\$ 31.90	C\$ 319.00		C\$ 31.90	C\$ -
CEREALES												
Pan	3	C\$ 151.80	C\$ 455.40	6	C\$ 151.80	C\$ 910.80	3	C\$ 151.80	C\$ 455.40		C\$ 151.80	C\$ -
Pastas comestibles	2	C\$ 32.60	C\$ 65.20	10	C\$ 32.60	C\$ 326.00		C\$ 32.60	C\$ -		C\$ 32.60	C\$ -
PRODUCTOS DESECHABLES												

Facultad Multidisciplinaria, Estelí / FAREM-ESTELI

Servilletas			C\$ -	72	C\$ 15.60	C\$ 1,123.20			C\$ -		C\$ -
Papel Aluminio	9	C\$ 50.60	C\$ 455.40	6	C\$ 50.60	C\$ 303.60		C\$ 50.60	C\$ -	C\$ 50.60	C\$ -
Cubiertos desechables	25	C\$ 15.70	C\$ 392.50	50	C\$ 15.70	C\$ 785.00		C\$ 15.70	C\$ -	C\$ 15.70	C\$ -
Empaques desechables			C\$ -	10	C\$ 210.05	C\$ 2,100.50			C\$ -		C\$ -
SUBTOTAL			C\$ 12,149.75			C\$ 31,051.03			C\$ 17,387.25		C\$ 15,968.85
IVA			C\$ 563.81			C\$ 1,576.17			C\$ 607.26		C\$ -
TOTAL			C\$ 12,713.56			C\$ 32,627.20			C\$ 17,994.51		C\$ 15,968.85

Figura N°24: Compras del mes de marzo

Producto	Semana 1 febrero			Semana 2 febrero			Semana 3 febrero			Semana 4 febrero		
	Unds	Costo Unitario	Total	Unds	Costo Unitario	Total	Unds	Costo Unitario	Total	Unds	Costo Unitario	Total
CARNES												
Cerdo	40	C\$ 85.00	C\$ 3,400.00	35	C\$ 84.01	C\$ 2,940.35	40	C\$ 84.01	C\$ 3,360.40	37	C\$ 84.01	C\$ 3,108.37
Res	45	C\$ 119.00	C\$ 5,355.00	35	C\$ 119.00	C\$ 4,165.00	25	C\$ 119.00	C\$ 2,975.00	25	C\$ 119.00	C\$ 2,975.00
Pollo	20	C\$ 52.00	C\$ 1,040.00	20	C\$ 52.00	C\$ 1,040.00	35	C\$ 52.00	C\$ 1,820.00	35	C\$ 52.00	C\$ 1,820.00
Mariscos (Camarones)	10	C\$ 107.00	C\$ 1,070.00	10	C\$ 107.00	C\$ 1,070.00	15	C\$ 107.00	C\$ 1,605.00	15	C\$ 107.00	C\$ 1,605.00
GRANOS BASICOS												
Arroz	50	C\$ 19.00	C\$ 950.00	50	C\$ 19.00	C\$ 950.00	80	C\$ 19.00	C\$ 1,520.00	85	C\$ 19.00	C\$ 1,615.00
Frijoles				100	C\$ 22.00	C\$ 2,200.00			C\$ -	50	C\$ 22.00	C\$ 1,100.00
Azúcar				100	C\$ 14.00	C\$ 1,400.00			C\$ -			C\$ -
LACTEOS												
Mantequilla				20	C\$ 40.00	C\$ 800.00		C\$ 40.00	C\$ -			C\$ -
Leche	11	C\$ 34.50	C\$ 379.50	12	C\$ 34.50	C\$ 414.00		C\$ 34.50	C\$ -			C\$ -
Queso mozzarella	4	C\$ 118.00	C\$ 472.00	6	C\$ 118.00	C\$ 708.00	13	C\$ 118.00	C\$ 1,534.00			C\$ -
Queso Amarillo	10	C\$ 52.00	C\$ 520.00				10	C\$ 52.00	C\$ 520.00			C\$ -
Huevos				86	C\$ 6.50	C\$ 559.00			C\$ -			C\$ -
VERDURAS, FRUTAS, LEGUMBRES.												
Cebolla	6	C\$ 13.00	C\$ 78.00	20	C\$ 14.00	C\$ 280.00	17	C\$ 14.00	C\$ 238.00	7	C\$ 14.00	C\$ 98.00

Facultad Multidisciplinaria, Estelí / FAREM-ESTELI

Chiltoma	15	C\$ 5.00	C\$ 75.00	20	C\$ 5.00	C\$ 100.00	25	C\$ 5.00	C\$ 125.00	18	C\$ 5.00	C\$ 90.00
Tomate	5	C\$ 15.00	C\$ 75.00	11	C\$ 12.00	C\$ 132.00	16	C\$ 12.00	C\$ 192.00	12	C\$ 12.00	C\$ 144.00
Lechuga	1	C\$ 31.60	C\$ 31.60	11	C\$ 31.60	C\$ 347.60	5	C\$ 31.60	C\$ 158.00		C\$ 31.60	C\$ -
Aguacate	4	C\$ 30.00	C\$ 120.00	9	C\$ 30.00	C\$ 270.00			C\$ -			C\$ -
Apio	1	C\$ 40.00	C\$ 40.00	4	C\$ 40.00	C\$ 160.00		C\$ 40.00	C\$ -		C\$ 40.00	C\$ -
Cilantro	1	C\$ 50.00	C\$ 50.00	6	C\$ 50.00	C\$ 300.00		C\$ 50.00	C\$ -		C\$ 50.00	C\$ -
Garbanzos	3	C\$ 118.50	C\$ 355.50	15	C\$ 118.50	C\$ 1,777.50	10	C\$ 118.50	C\$ 1,185.00	10	C\$ 118.10	C\$ 1,181.00
papas	20	C\$ 25.00	C\$ 500.00	50	C\$ 25.00	C\$ 1,250.00	35	C\$ 25.00	C\$ 875.00		C\$ 25.00	C\$ -
papas (precocidas)	15	C\$ 47.00	C\$ 705.00	40	C\$ 47.00	C\$ 1,880.00	40	C\$ 47.00	C\$ 1,880.00	15	C\$ 47.00	C\$ 705.00
Zanahoria	5	C\$ 21.33	C\$ 106.65	6	C\$ 21.33	C\$ 127.98		C\$ 21.33	C\$ -	6	C\$ 21.33	C\$ 127.98
pepino	18	C\$ 8.00	C\$ 144.00	10	C\$ 8.00	C\$ 80.00		C\$ 8.00	C\$ -	10	C\$ 8.00	C\$ 80.00
Remolacha	2	C\$ 32.50	C\$ 65.00	8	C\$ 32.50	C\$ 260.00		C\$ 32.50	C\$ -		C\$ 32.50	C\$ -
Platano verde	14	C\$ 8.50	C\$ 119.00	14	C\$ 8.50	C\$ 119.00	30	C\$ 8.50	C\$ 255.00	30	C\$ 8.50	C\$ 255.00
Limón	12	C\$ 6.00	C\$ 72.00	60	C\$ 6.00	C\$ 360.00	10	C\$ 6.00	C\$ 60.00		C\$ 6.00	C\$ -
Naranja	12	C\$ 7.00	C\$ 84.00	20	C\$ 7.00	C\$ 140.00	50	C\$ 7.00	C\$ 350.00		C\$ 7.00	C\$ -
ACEITES												
Aceite de Olivo	1	C\$ 250.00	C\$ 250.00	2	C\$ 250.00	C\$ 500.00			C\$ -			C\$ -
Aceite vegetal				5	C\$ 503.00	C\$ 2,515.00	4	C\$ 503.00	C\$ 2,012.00	5	C\$ 503.00	C\$ 2,515.00
SAZONADORES												
sal		C\$ 2.00		1	C\$ 120.00	C\$ 120.00			C\$ -			C\$ -
Comino	2	C\$ 30.00	C\$ 60.00	4	C\$ 30.00	C\$ 120.00			C\$ -			C\$ -
Achiote	2	C\$ 30.00	C\$ 60.00	4	C\$ 30.00	C\$ 120.00			C\$ -			C\$ -
Consomé	1	C\$ 157.30	C\$ 157.30			C\$ -			C\$ -			C\$ -
Elotes enlatados			C\$ -	10	C\$ 34.00	C\$ 340.00			C\$ -			C\$ -
Chicharos			C\$ -	8	C\$ 34.00	C\$ 272.00			C\$ -			C\$ -
Canela			C\$ -	3	C\$ 51.00	C\$ 153.00			C\$ -			C\$ -
pimienta negra	2	C\$ 60.00	C\$ 120.00	5	C\$ 60.00	C\$ 300.00		C\$ 60.00	C\$ -		C\$ 60.00	C\$ -
Pasta de Ajó	2	C\$ 30.00	C\$ 60.00	4	C\$ 30.00	C\$ 120.00		C\$ 30.00	C\$ -		C\$ 30.00	C\$ -
Mayonesa	6	C\$ 43.00	C\$ 258.00	10	C\$ 43.00	C\$ 430.00			C\$ -			C\$ -

Facultad Multidisciplinaria, Estelí / FAREM-ESTELI

Mostaza	6	C\$ 31.10	C\$ 186.60	10	C\$ 31.10	C\$ 311.00			C\$ -			C\$ -
Salsa Inglesa	4	C\$ 44.60	C\$ 178.40	14	C\$ 44.60	C\$ 624.40	20	C\$ 44.60	C\$ 892.00		C\$ 44.60	C\$ -
Salsa de Tomate	10	C\$ 31.90	C\$ 319.00	17	C\$ 31.90	C\$ 542.30	10	C\$ 31.90	C\$ 319.00		C\$ 31.90	C\$ -
CEREALES												
Pan	4	C\$ 151.80	C\$ 607.20	6	C\$ 151.80	C\$ 910.80	15	C\$ 151.80	C\$ 2,277.00		C\$ 151.80	C\$ -
Pastas comestibles	5	C\$ 32.60	C\$ 163.00	10	C\$ 32.60	C\$ 326.00		C\$ 32.60	C\$ -		C\$ 32.60	C\$ -
PRODUCTOS DESECHABLES												
Servilletas			C\$ -	75	C\$ 16.00	C\$ 1,200.00			C\$ -			C\$ -
Papel Aluminio	9	C\$ 53.00	C\$ 477.00	6	C\$ 53.00	C\$ 318.00			C\$ -			C\$ -
Cubiertos desechables	26	C\$ 16.00	C\$ 416.00	50	C\$ 15.70	C\$ 785.00			C\$ -			C\$ -
Empaques desechables			C\$ -	10	C\$ 211.00	C\$ 2,110.00			C\$ -			C\$ -
Subtotal			C\$ 19,119.75			C\$ 35,947.93			C\$ 24,152.40			C\$ 17,419.35
IVA			C\$ 652.01			C\$ 1,513.73			C\$ 831.30			C\$ -
TOTAL			C\$ 19,771.76			C\$ 37,461.66			C\$ 24,983.70			C\$ 17,419.35

Febrero

Mr. Tablas Cuban Cuisine									
Tarjeta Auxiliar de Almacén									
Carne de cerdo									
Sistemas de Primeros en Entrar Primeros en Salir									
Fecha	Concepto	Unidades			Costo Unitario	Costo Promedio	Valores		
		Entradas	Salidas	Existencia			Debe	Haber	Saldo
martes, 1 de febrero de 2022	Inicial	20		20	C\$ 83.51		C\$ 1,670.20		C\$ 1,670.20
Primer semana de Febrero	Compra	20		40	C\$ 84.01	C\$ 83.76	C\$ 1,680.20		C\$ 3,350.40
Primer semana de Febrero	Consumo		35	5	C\$ 83.76			C\$ 2,931.60	C\$ 418.80
Segunda semana de Febrero	Compra	25		30	84.01	C\$ 83.97	C\$ 2,100.25		C\$ 2,519.05
Segunda semana de Febrero	Consumo		30	0	C\$ 83.97			C\$ 2,519.05	C\$ -
Tercer semana de Febrero	Compra	35		35	84.01	C\$ 84.01	C\$ 2,940.35		C\$ 2,940.35
Tercer semana de Febrero	Consumo		34	1	84.01			C\$ 2,856.34	C\$ 84.01
Cuarta semana de Febrero	Compra	37		38	84.01	C\$ 84.01	C\$ 3,108.37		C\$ 3,192.38
Cuarta semana de Febrero	Consumo		38	0	C\$ 84.01			C\$ 3,192.38	C\$ -

Figura N°25: Tarjeta Auxiliar de Almacén por el Método de costo promedio del mes de febrero y marzo (Materiales Directos)

Febrero

<u>Mr. Tablas Cuban Cuisine</u>									
<u>Tarjeta Auxiliar de Almacén</u>									
<u>Arroz</u>									
<u>Sistemas de Primeros en Entrar Primeros en Salir</u>									
Fecha	Concepto	Unidades			Costo Unitario	Costo Promedio	Valores		
		Entradas	Salidas	Existencia			Debe	Haber	Saldo
martes, 1 de febrero de 2022	Inicial	35		35	C\$ 17.00		C\$ 595.00		C\$ 595.00
Primer semana Febrero	Consumo		35	0	C\$ 17.00			C\$ 595.00	C\$ -
Segunda semana de Febrero	Compra	100		100	C\$ 18.00	C\$ 18.00	C\$ 1,800.00		C\$ 1,800.00
Segunda semana de Febrero	Consumo		70	30	C\$ 18.00			C\$ 1,260.00	C\$ 540.00
Tercer semana de Febrero	Compra	40		70	C\$ 18.00	C\$ 18.00	C\$ 720.00		C\$ 1,260.00
Tercer semana de Febrero	Consumo		68	2	C\$ 18.00			C\$ 1,224.00	C\$ 36.00
Cuarta semana de Febrero	Compra	80		82	C\$ 18.00	C\$ 18.00	C\$ 1,440.00		C\$ 1,476.00
Cuarta semana de Febrero	Consumo		80	2	C\$ 18.00			C\$ 1,440.00	C\$ 36.00

Febrero

Mr. Tablas Cuban Cuisine									
Tarjeta Auxiliar de Almacén									
Arroz									
Sistemas de Primeros en Entrar Primeros en Salir									
Fecha	Concepto	Unidades			Costo Unitario	Costo Promedio	Valores		
		Entradas	Salidas	Existencia			Debe	Haber	Saldo
martes, 1 de febrero de 2022	Inicial	5		5	C\$ 500.00		C\$ 2,500.00		C\$ 2,500.00
Primer semana de febrero	Consumo		4	1	C\$ 500.00			C\$ 2,000.00	C\$ 500.00
Segunda semana de febrero	Compra	5		6	C\$ 502.00	C\$ 501.67	C\$ 2,510.00		C\$ 3,010.00
Segunda semana de febrero	Consumo		4	2	C\$ 501.67			C\$ 2,006.67	C\$ 1,003.33
Tercer semana de febrero	Compra	2		4	C\$ 502.00	C\$ 501.83	C\$ 1,004.00		C\$ 2,007.33
Tercer semana de febrero	Consumo		3	1	C\$ 501.83			C\$ 1,505.50	C\$ 501.83
Cuarta semana de febrero	Compra	5		6	C\$ 502.00	C\$ 501.97	C\$ 2,510.00		C\$ 3,011.83
Cuarta semana de febrero	Consumo		4	2	C\$ 501.97			C\$ 2,007.89	C\$ 1,003.94

Marzo

<u>Mr. Tablas Cuban Cuisine</u>									
<u>Tarjeta Auxiliar de Almacén</u>									
<u>Carne de cerdo</u>									
<u>Sistemas de Primeros en Entrar Primeros en Salir</u>									
Fecha	Concepto	Unidades			Costo Unitario	Costo Promedio	Valores		
		Entradas	Salidas	Existencia			Debe	Haber	Saldo
Primer semana de Marzo	Compra	40		40	C\$ 85.00	C\$ 85.00	C\$ 3,400.00		C\$ 3,400.00
Primer semana de Marzo	Consumo		35	5	C\$ 85.00			C\$ 2,975.00	C\$ 425.00
Segunda semana de Marzo	Compra	35		40	85	C\$ 85.00	C\$ 2,975.00		C\$ 3,400.00
Segunda semana de Marzo	Consumo		40	0	C\$ 85.00			C\$ 3,400.00	C\$ -
Tercer semana de Marzo	Compra	40		40	C\$ 85.00	C\$ 85.00	C\$ 3,400.00		C\$ 3,400.00
Tercer semana de Marzo	Consumo		38	2	85			C\$ 3,230.00	C\$ 170.00
Cuarta semana de Marzo	Compra	37		39	C\$ 85.00	C\$ 85.00	C\$ 3,145.00		C\$ 3,315.00
Cuarta semana de Marzo	Consumo		39	0	C\$ 85.00			C\$ 3,315.00	C\$ -

Marzo

Mr. Tablas Cuban Cuisine

Tarjeta Auxiliar de Almacén

Arroz

Sistemas de Primeros en Entrar Primeros en Salir

Fecha	Concepto	Unidades			Costo Unitario	Costo Promedio	Valores		
		Entradas	Salidas	Existencia			Debe	Haber	Saldo
martes, 1 de marzo de 2022	Inicial	2		2	C\$ 18.00		C\$ 36.00		C\$ 36.00
Primer semana Marzo	Compra	50		52	C\$ 19.00	C\$ 18.96	C\$ 950.00		C\$ 986.00
Primer semana Marzo	Consumo		52	0	C\$ 18.96			C\$ 986.00	C\$ -
Segunda semana de Marzo	Compra	50		50	C\$ 19.00	C\$ 19.00	C\$ 950.00		C\$ 950.00
Segunda semana de Marzo			50	0	C\$ 19.00			C\$ 950.00	C\$ -
Tercer semana de Marzo	Compra	80		80	C\$ 19.00	C\$ 19.00	C\$ 1,520.00		C\$ 1,520.00
Tercer semana de Marzo			65	15	C\$ 19.00			C\$ 1,235.00	C\$ 285.00
Cuarta semana de Marzo	Compra	85		100	C\$ 19.00	C\$ 19.00	C\$ 1,615.00		C\$ 1,900.00
Cuarta semana de Marzo			86	14	C\$ 19.00			C\$ 1,634.00	C\$ 266.00

Marzo

<u>Mr. Tablas Cuban Cuisine</u> <u>Tarjeta Auxiliar de Almacén</u> <u>Arroz</u> Sistemas de Primeros en Entrar Primeros en Salir									
Fecha	Concepto	Unidades			Costo Unitario	Costo Promedio	Valores		
		Entradas	Salidas	Existencia			Debe	Haber	Saldo
martes, 1 de febrero de 2022	Inicial	2		2	C\$ 501.97		C\$ 1,003.94		C\$ 1,003.94
Primer semana Febrero	Consumo		2	0	C\$ 501.97			C\$ 1,003.94	C\$ -
Segunda semana de Febrero	Compra	5		5	C\$ 503.00	C\$ 503.00	C\$ 2,515.00		C\$ 2,515.00
Segunda semana de Febrero	Consumo		4	1	C\$ 503.00			C\$ 2,012.00	C\$ 503.00
Tercer semana de Febrero	Compra	4		5	C\$ 503.00	C\$ 503.00	C\$ 2,012.00		C\$ 2,515.00
Tercer semana de Febrero	Consumo		4	1	C\$ 503.00			C\$ 2,012.00	C\$ 503.00
Cuarta semana de Febrero	Compra	5		6	C\$ 503.00	C\$ 503.00	C\$ 2,515.00		C\$ 3,018.00
Cuarta semana de Febrero	Consumo		4	2	C\$ 503.00			C\$ 2,012.00	C\$ 1,006.00

Figura N°26: Tarjeta Auxiliar de Almacén por el Método de costo promedio del mes de febrero y marzo (Materiales Indirectos)

Mr. Tablas Cuban Cuisine									
Tarjeta Auxiliar de Almacén									
Servilletas									
Sistemas de Primeros en Entrar Primeros en Salir									
Fecha	Concepto	Unidades			Costo Unitario	Costo Promedio	Valores		
		Entradas	Salidas	Existencia			Debe	Haber	Saldo
martes, 1 de febrero de 2022	Inicial	10		10	C\$ 15.00		C\$ 150.00		C\$ 150.00
Febrero	Compra	72		82	C\$ 15.60	C\$ 15.53	C\$ 1,123.20		C\$ 1,273.20
Febrero	Consumo		78	4	C\$ 15.53			C\$ 1,211.09	C\$ 62.11
Marzo	Inicial	4		4	C\$ 15.53				C\$ 62.11
Marzo	Compra	75		79	C\$ 16.00	C\$ 15.98	C\$ 1,200.00		C\$ 1,262.11
Marzo	Consumo		75	4	C\$ 15.98			C\$ 1,198.20	C\$ 63.90

<u>Mr. Tablas Cuban Cuisine</u>									
<u>Tarjeta Auxiliar de Almacén</u>									
<u>Empaque Desechable</u>									
<u>Sistemas de Primeros en Entrar Primeros en Salir</u>									
Fecha	Concepto	Unidades			Costo Unitario	Costo Promedio	Valores		
		Entradas	Salidas	Existencia			Debe	Haber	Saldo
martes, 1 de febrero de 2022	Inicial	4		4	C\$ 210.00		C\$ 840.00		C\$ 840.00
Febrero	Compra	10		14	C\$ 210.05	C\$ 210.04	C\$ 2,100.50		C\$ 2,940.50
Febrero	Consumo		13	1	C\$ 210.04			C\$ 2,730.46	C\$ 210.04
Marzo	Inicial	1		1	C\$ 210.04				C\$ 210.04
Marzo	Compra	10		11	C\$ 211.00	C\$ 210.91	C\$ 2,110.00		C\$ 2,320.04
Marzo	Consumo		10	1	C\$ 210.91			C\$ 2,109.12	C\$ 210.91

Figura N°27: Control de Tiempo de la Mano de Obra



MR. TABLAS CUBAN CUISINE

Tarjeta de Tiempo

Nombre del empleado: Cocinero
No del empleado: 001
Semana Terminada: 02/02/2022 Al 07/02/2022

	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Entradas	2:30 p. m.	2:30 p. m.		2:30 p. m.	2:30 p. m.	2:30 p. m.	2:30 p. m.
Salidas	11:30 p. m.	11:30 p. m.		11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.
Total	9 horas	9 horas		9 horas	9 horas	9 horas	9 horas

Total Horas Normales 54



MR. TABLAS CUBAN CUISINE

Tarjeta de Tiempo

Nombre del empleado: Ayudante de cocina
No del empleado: 002
Semana Terminada: 02/02/2022 Al 07/02/2022

	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Entradas		3:00 p. m.		3:00 p. m.	3:00 p. m.	3:00 p. m.	3:00 p. m.
Salidas		11:30 p. m.		11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.
Total		8 Horas		8 Horas	8 Horas	8 Horas	8 Horas

Total Horas Normales 40



MR. TABLAS CUBAN CUISINE

Tarjeta de Tiempo

Nombre del empleado: Mesero 1
 No del empleado: 003
 Semana Terminada 02/02/2022 Al 07/02/2022

	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Entradas	3:00 p. m.	3:00 p. m.		3:00 p. m.	3:00 p. m.	3:00 p. m.	3:00 p. m.
Salidas	11:30 p. m.	11:30 p. m.		11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.
Total	8 Horas	8 Horas		8 Horas	8 Horas	8 Horas	8 Horas

Total Horas Normales 48



MR. TABLAS CUBAN CUISINE

Tarjeta de Tiempo

Nombre del empleado: Mesero 2
 No del empleado: 003
 Semana Terminada 02/02/2022 Al 07/02/2022

	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Entradas	3:00 p. m.	3:00 p. m.		3:00 p. m.	3:00 p. m.	3:00 p. m.	3:00 p. m.
Salidas	11:30 p. m.	11:30 p. m.		11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.
Total	8 Horas	8 Horas		8 Horas	8 Horas	8 Horas	8 Horas

Total Horas Normales 48



MR. TABLAS CUBAN CUISINE

Tarjeta de Tiempo

Nombre del empleado: Mesero 3
 No del empleado: 003
 Semana Terminada 23/02/2022 Al 28/02/2022

	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Entradas	3:00 p. m.	3:00 p. m.		3:00 p. m.	3:00 p. m.	3:00 p. m.	3:00 p. m.
Salidas	11:30 p. m.	11:30 p. m.		11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.	11:30 p. m.
Total	8 Horas	8 Horas		8 Horas	8 Horas	8 Horas	8 Horas

Total Horas Normales 48

Figura N°28: Nómina del mes de febrero y marzo



Mr. Tablas Cuban Cuisine
Nómina Correspondiente al Mes de Febrero

Cod	Nombre del Empleado	Cargo	Horas	Salario * Hora	Salario Básico	Séptimo monto	Total Devengado	INSS Laboral	Deducciones	Neto a Pagar
1	Trabajador 1	Cocinero	216	33.33	C\$ 7,200.00	C\$ 1,200.00	C\$ 8,400.00			C\$ 8,400.00
2	Trabajador 2	Ayudante de Cocina	184	31.25	C\$ 5,750.00	C\$ 958.33	C\$ 6,708.33			C\$ 6,708.33
3	Trabajador 3	Mesero 1	192	31.25	C\$ 6,000.00	C\$ 1,000.00	C\$ 7,000.00			C\$ 7,000.00
4	Trabajador 4	Mesero 2	104	31.25	C\$ 3,250.00	C\$ 541.67	C\$ 3,791.67			C\$ 3,791.67
5	Trabajador 5	Mesero 3	48	31.25	C\$ 1,500.00	C\$ 250.00	C\$ 1,750.00			C\$ 1,750.00
Subtotal					C\$ 23,700.00	C\$ 3,950.00	C\$ 27,650.00			C\$ 27,650.00

Cod	Nombre del Empleado	Cargo	Horas	Salario * Hora	Salario Básico	Séptimo monto	Total Devengado	INSS Laboral	Deducciones	Neto a Pagar
1	Trabajador 1	Gerente General			C\$ 10,000.00		C\$ 10,000.00	C\$ 700.00	C\$ 700.00	C\$ 9,300.00
2	Trabajador 2	Responsable de Caja			C\$ 8,000.00		C\$ 8,000.00	C\$ 560.00	C\$ 560.00	C\$ 7,440.00
Subtotal					C\$ 18,000.00	C\$ -	C\$ 18,000.00	C\$ 1,260.00	C\$ 1,260.00	C\$ 16,740.00
Total					C\$ 41,700.00	C\$ 3,950.00	C\$ 45,650.00	C\$ 1,260.00	C\$ 1,260.00	C\$ 44,390.00

Prestaciones Sociales	Monto
Aguinaldo	C\$ 3,804.17
Vacaciones	C\$ 3,804.17
Indemnización	C\$ 3,804.17



Mr Tablas Cuban Cuisine

Nómina Correspondiente al Mes de Marzo

Cod	Nombre del Empleado	Cargo	Horas	Salario * Hora	Salario Básico	Séptimo monto	Total Devengado	INSS Laboral	Deducciones	Neto a Pagar
1	Trabajador 1	Cocinero	216	33.33	C\$ 7,200.00	C\$ 1,200.00	C\$ 8,400.00			C\$ 8,400.00
2	Trabajador 2	Ayudante de Cocina	160	31.25	C\$ 5,000.00	C\$ 833.33	C\$ 5,833.33			C\$ 5,833.33
3	Trabajador 3	Mesero 1	144	31.25	C\$ 4,500.00	C\$ 750.00	C\$ 5,250.00			C\$ 5,250.00
4	Trabajador 4	Mesero 3	144	31.25	C\$ 4,500.00	C\$ 750.00	C\$ 5,250.00			C\$ 5,250.00
5	Trabajador 5	Mesero 4	144	31.25	C\$ 4,500.00	C\$ 750.00	C\$ 5,250.00			C\$ 5,250.00
Subtotal					C\$ 25,700.00	C\$ 4,283.33	C\$29,983.33			C\$ 29,983.33

Cod	Nombre del Empleado	Cargo	Horas	Salario * Hora	Salario Básico	Séptimo monto	Total Devengado	INSS Laboral	Deducciones	Neto a Pagar
1	Trabajador 1	Gerente General			C\$ 10,000.00		C\$ 10,000.00	C\$ 700.00	C\$ 700.00	C\$ 9,300.00
2	Trabajador 2	Responsable de Caja			C\$ 8,000.00		C\$ 8,000.00	C\$ 560.00	C\$ 560.00	C\$ 7,440.00
Subtotal					C\$ 18,000.00	C\$ -	C\$18,000.00	C\$ 1,260.00	C\$ 1,260.00	C\$ 16,740.00
Total					C\$ 43,700.00	C\$ 4,283.33	C\$47,983.33	C\$ 1,260.00	C\$ 1,260.00	C\$ 46,723.33

Prestaciones Sociales	Monto
Aguinaldo	C\$ 3,998.61
Vacaciones	C\$ 3,998.61
Indemnización	C\$ 3,998.61

C\$ 59,979.17

Figura N° 29: Registro de horas totales a trabajadas por los colaboradores al mes de febrero y marzo

Fecha	Colaboradores				
	Cocinero	Ayudante de Cocina	Mesero 1	Mesero 2	Mesero 3
martes, 1 de febrero de 2022					
miércoles, 2 de febrero de 2022	9	8	8	8	
jueves, 3 de febrero de 2022	9	8	8	8	
viernes, 4 de febrero de 2022	9	8	8	8	
sábado, 5 de febrero de 2022	9	8	8	8	
domingo, 6 de febrero de 2022	9		8	8	
lunes, 7 de febrero de 2022	9	8	8	8	
martes, 8 de febrero de 2022					
miércoles, 9 de febrero de 2022	9	8	8	8	
jueves, 10 de febrero de 2022	9	8	8		
viernes, 11 de febrero de 2022	9	8	8		
sábado, 12 de febrero de 2022	9	8	8	8	
domingo, 13 de febrero de 2022	9	8	8	8	
lunes, 14 de febrero de 2022	9	8	8	8	
martes, 15 de febrero de 2022					
miércoles, 16 de febrero de 2022	9	8	8	8	
jueves, 17 de febrero de 2022	9	8	8	8	
viernes, 18 de febrero de 2022	9	8	8	8	
sábado, 19 de febrero de 2022	9	8	8		
domingo, 20 de febrero de 2022	9	8	8		
lunes, 21 de febrero de 2022	9	8	8		
martes, 22 de febrero de 2022					
miércoles, 23 de febrero de 2022	9	8	8		8
jueves, 24 de febrero de 2022	9	8	8		8
viernes, 25 de febrero de 2022	9	8	8		8
sábado, 26 de febrero de 2022	9	8	8		8
domingo, 27 de febrero de 2022	9	8	8		8
lunes, 28 de febrero de 2022	9	8	8		8
Total Horas	216	184	192	104	48

Fecha	Colaboradores				
	Cocinero	Ayudante de Cocina	Messero 1	Mesero 3	Mesero 4
martes, 1 de marzo de 2022					
miércoles, 2 de marzo de 2022	9		8	8	
jueves, 3 de marzo de 2022	9		8	8	
viernes, 4 de marzo de 2022	9	8	8	8	
sábado, 5 de marzo de 2022	9	8	8	8	
domingo, 6 de marzo de 2022	9	8	8	8	
lunes, 7 de marzo de 2022	9	8	8	8	
martes, 8 de marzo de 2022					
miércoles, 9 de marzo de 2022	9	8		8	8
jueves, 10 de marzo de 2022	9	8		8	8
viernes, 11 de marzo de 2022	9	8		8	8
sábado, 12 de marzo de 2022	9	8		8	8
domingo, 13 de marzo de 2022	9	8		8	8
lunes, 14 de marzo de 2022	9	8		8	8
martes, 15 de marzo de 2022					
miércoles, 16 de marzo de 2022	9	8	8		8
jueves, 17 de marzo de 2022	9	8	8		8
viernes, 18 de marzo de 2022	9	8	8		8
sábado, 19 de marzo de 2022	9		8		8
domingo, 20 de marzo de 2022	9	8	8		8
lunes, 21 de marzo de 2022	9	8	8		8
martes, 22 de marzo de 2022					
miércoles, 23 de marzo de 2022	9	8	8	8	8
jueves, 24 de marzo de 2022	9	8	8	8	8
viernes, 25 de marzo de 2022	9		8	8	8
sábado, 26 de marzo de 2022	9	8	8	8	8
domingo, 27 de marzo de 2022	9	8	8	8	8
lunes, 28 de marzo de 2022	9	8	8	8	8
Total Horas	216	160	144	144	144

Figura No 30: Cronograma de Actividades

Actividades	Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				
	5	10	20	25	5	10	15	20	5	10	20	25	5	10	15	25	5	10	15	20	5	10	20	25	5	10	15	25	5	10	15	20	5	10	15	25	
<i>Busqueda de entidad para iniciar proyecto</i>	■	■		■																																	
<i>Recolección de información</i>					■		■	■																													
<i>Objetivos</i>									■	■																											
<i>Antecedentes</i>											■	■																									
<i>Planteamiento de Problema (sistematización)</i>													■	■																							
<i>Visita Biblioteca Urania Zelaya</i>													■	■																							
<i>Justificación</i>															■	■																					
<i>Marco Teórico</i>																	■	■	■	■																	
<i>Supuesto</i>																					■																
<i>Visita a la empresa para recopilación de información</i>																						■	■		■												
<i>Diseño metodológico</i>																											■										
<i>Visita al restáurate</i>																												■									
<i>Elaboración de Formatos</i>																												■	■								
<i>Resultado</i>																																			■		
<i>Conclusión</i>																																				■	
<i>Recomendaciones</i>																																				■	
<i>Entrega de informe final</i>																																				■	

Figuras: Evidencias Fotográficas de MR. TABLAS CUBAN GASTROBAR



