

Organización, gobierno y economía nacional

ARTICULO CIENTIFICO

Tema: 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.

Autores:

Freydell Judith Montenegro Benavides

Facultad Regional Multidisciplinaria, Estelí. UNAN-Managua/FAREM-Estelí

Freydelljudith@gmail.com

Ariana Manuela Padilla Palacios

Facultad Regional Multidisciplinaria, Estelí. UNAN-Managua/FAREM-Estelí

Arianapadilla001@gmail.com

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.

Organización, gobierno y economía nacional

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.

Palabras Claves: Costos, cocina, materiales, gastos, utilidades.

Keyword: Costs, kitchen, materials, expenses, utilities

Organización, gobierno y economía nacional

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.

Organización, gobierno y economía nacional

Materiales y Métodos

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.

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

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

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

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.

Se utilizaron en esta investigación como instrumento la entrevista con la finalidad de obtener la información correspondiente al manejo de control de costo en el restaurante Mr. Tablas Cuban Cuisine

Por consiguiente, se realizó la observación, esta es una técnica que consiste en acumular e interpretar, las actuaciones, comportamientos y hechos de las personas u objetos.

Organización, gobierno y economía nacional

Resultados y discusión

Proceso de elaboración de platillos del restaurante

Materiales

Para la elaboración de los platillos que ofrece el restaurante, compra los materiales en los mercados locales, la compra de ello no tiene un documento que soporte esta transacción, la compra de los materiales se realiza de acuerdo a la exigencia del menú, y la cocina se abastece cada 3 días, los productos más indispensables para los platillos a elaborar son: Arroz, frijoles, res, cerdo, pollo, pescados, cebolla, chiltoma, sazónadores entre otros.

Control de Materiales

En el área de estudio se realiza un inventario diario, en cuanto a las carnes; ejemplo el pollo se realizan los pedidos dos veces a la semana, luego de ser abastecido de este producto se corta, y se marina, ya preparado se porciona, según las onzas, posterior se guardan en el congelador, a una temperatura media.

Organización, gobierno y economía nacional

Figura N°1: 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

Diseño de un sistema de control de costos para el restaurante

El control de costos implica identificar y reducir los gastos, para aumentar las ganancias **de las empresas**. Este proceso se puede realizar en un proyecto o en toda la empresa. (Narváez Sánchez & Narváez Ruíz, 2007)

Control de Materiales

El control de materiales, agrupa los elementos físicos que es imprescindible consumir durante la elaboración de un platillo, es un restaurante, la inversión de materiales representa una porción considerable de los activos de la empresa, lo cual requiere que los costos de los mismos sean cuidadosamente controlados de manera que garantice el uso eficiente, la veracidad y exactitud de las cifras de los costos.

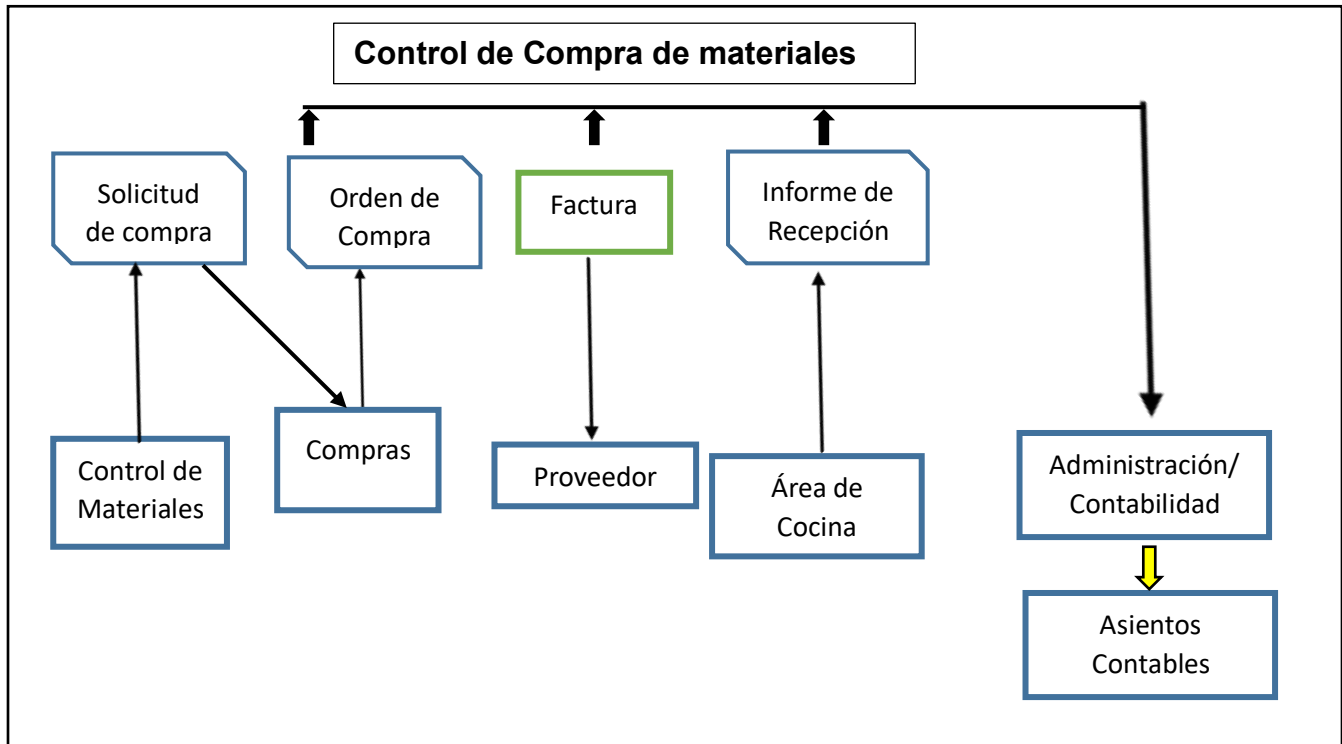
Compra de Materiales

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 le da entrada en el Kardex de cada material.

Figura N°2: Esquema Control de la compra de materiales.



Los formatos diseñados para un sistema de control de costos son los siguientes:

1. Requisición de compra.
2. Orden de Compra
3. Informe de recepción
4. Tarjeta Kardex
5. Nóminas
6. Catálogo de cuentas

Asientos Diarios

Se muestran cada uno de los comprobantes de diario efectuados en el restaurante, desglosando cada uno de los procesos que se realizan para la elaboración de los platillos.

Organización, gobierno y economía nacional

Tabla N°1: Contabilización de Compras

CD001 Contabilización de Compras

Código	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 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 primera semana de febrero				

Fuente: Elaboración Propia a partir de la información suministrada en el Restaurante.

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.

Organización, gobierno y economía nacional

Tabla N°2: 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				

Fuente: Elaboración Propia a partir de la información suministrada en el Restaurante.

Organización, gobierno y economía nacional

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.

Tabla N°3: Registro contable de la mano de obra

Organización, gobierno y economía nacional

Contabilización de la Mano de Obra				
Código	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

Fuente: Elaboración Propia a partir de la información suministrada en el Restaurante.

Organización, gobierno y economía nacional

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.

Tabla No 4: 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

Fuente: Elaboración Propia a partir de la información suministrada en el Restaurante.

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

Organización, gobierno y economía nacional

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

Organización, gobierno y economía nacional

Evaluar y proponer la implementación del sistema de control de costo en el restaurante.**Tabla No 5: Pronóstico de venta de los meses de 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

Fuente: Elaboración Propia a partir de la información suministrada en el Restaurante.

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

Tabla No 6: Costos de producción incurridos

Organización, gobierno y economía nacional

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

Fuente: Elaboración Propia a partir de la información suministrada en el Restaurante.

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.

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.

Tabla No 7: Estado de resultado y utilidades de los meses de febrero y marzo.

Organización, gobierno y economía nacional

Restaurante Mr. Tablas Cuban CuisineEstado 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

Fuente: Elaboración Propia a partir de la información suministrada en el Restaurante.

Organización, gobierno y economía nacional

Conclusión

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.

Organización, gobierno y economía nacional

Bibliografía

Narváez Sánchez, A. A., & Narváez Ruíz, J. A. (2007). *Contabilidad de Costos*. Managua: AN Ediciones.
Recuperado el 20 de Mayo de 2022