

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CHONTALES
“CORNELIO SILVA ARGUELLO”**



**SEMINARIO DE GRADUACION PARA OPTAR AL TITULO DE
LICENCIATURA EN CONTADURIA PÚBLICA Y FINANZAS.**

Tema General:

Sistemas de registros, de control en las Mipymes comerciales, de servicios y producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago durante el II semestre del año 2015.

Tema Delimitado:

Costos de producción de servicios en los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo Departamento de Boaco, en el II semestre del año 2015.

Elaborado por:

Bra. Estebana del Carmen Mejía Solano.

Br. Norvin Ariel Guzmán Jarquín.

Bra. Reyna Isabel Hernández Guevara.

Tutores:

Msc. Jhader Abel Robles Garcia.

Msc. Eveling Yahoska Urbina Arana.

Juigalpa 17 de enero del 2016.

¡A la libertad por la Universidad!



UNAN MANAGUA / FAREM- CHONTALES



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CHONTALES
“CORNELIO SILVA ARGUELLO”**



**SEMINARIO DE GRADUACIÓN PARA OPTAR AL TITULO DE
LICENCIATURA EN CONTADURIA PÚBLICA Y FINANZAS.**

Tema General:

Sistemas de registros, de control en las Mipymes comerciales, de servicios y producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago durante el II semestre del año 2015.

Tema Delimitado:

Costos de producción de servicios en los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo Departamento de Boaco, en el II semestre del año 2015.

Elaborado por:

Bra. Estebana del Carmen Mejía Solano.

Br. Norvin Ariel Guzmán Jarquín.

Bra. Reyna Isabel Hernández Guevara.

Tutores:

Msc. Jhader Abel Robles García.

Msc. Eveling Yahoska Urbina Arana.

Juigalpa 17 de enero del 2016.

¡A la libertad por la Universidad!

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo a DIOS en primer lugar por permitirnos hacer realidad nuestros sueños y por darnos las fuerzas para luchar en los momentos difíciles de nuestras vidas.

A nuestros padres por el apoyo incondicional que nos brindaron en cada momento de nuestra formación personal y por la motivación de seguir luchando para que nuestras metas se hicieran realidad.

Y a todas aquellas personas y profesores que de una u otra manera nos brindaron su apoyo durante el transcurso de la carrera.

Bra. Estebana del Carmen
Mejía solano.



Br. Norvin Ariel
Guzmán Jarquin.



Bra. Reyna Isabel
Hernández Guevara.



AGRADECIMIENTO

En primer lugar le agradecemos a Dios por habernos permitido terminar nuestros estudios y brindarnos sabiduría para adquirir nuevos conocimientos y luchar con los obstáculos interpuestos durante el transcurso de la carrera y permitirnos superar esas dificultades en nuestros estudios para alcanzar nuestras metas propuestas y llegar a ser buenos profesionales.

A nuestros padres por sus consejos y motivaciones para que cada día fuéramos más dedicados a nuestros estudios y por acompañarnos y brindarnos apoyo en los momentos difíciles.

De manera especial al profesor Jhader Abel Robles García porque nos brindó su apoyo y disposición en cada momento que lo necesitamos.

Bra. Estebana del Carmen
Mejía solano.



Br. Norvin Ariel
Guzmán Jarquin.



Bra. Reyna Isabel
Hernández Guevara.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

UNAN-FAREM-CHONTALES



VALORACIÓN SOBRE TRABAJO DE GRADUACIÓN.

El presente trabajo de investigación, para optar al título profesional como Licenciados en Contaduría Pública y Finanzas, en la FAREM Chontales – UNAN Managua en el año 2015, se enmarca en una Temática General denominada:

“Sistemas de registros, de control en las Mipymes comerciales, de servicios y producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago durante el II semestre del año 2015”.

Este tema general fue desarrollado por los (as) Graduandos (as) en las micros, pequeñas y medianas empresas en los Municipios **de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago.**

El equipo está compuesto por los (as) Bachilleres

- Bra. Estebana del Carmen Mejía Solano.
- Br. Norvin Ariel Guzmán Jarquín.
- Bra. Reyna Isabel Hernández Guevara.

Quienes desarrollaron el sub tema **“Costos de producción de servicios en los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo Departamento de Boaco, en el II semestre del año 2015”.**

Este trabajo ha sido elaborado con mucho empeño, y dedicación, tanto en materia de investigación y contenido científico, como trabajo de campo, y su posterior procesamiento y análisis de la información. Los resultados de la Investigación y recomendaciones a la pequeña y mediana empresa mencionada en el sub tema se encuentran en el presente documento.

Los suscritos, como tutores de este equipo, consideramos que el estudio presenta la calidad científica debida para ser defendido ante el Honorable Tribunal Examinador y que el mismo juzgue y haga las calificaciones pertinentes.

Agradecemos a la Universidad, la oportunidad otorgada para guiar a los graduandos, quienes tuvieron paciencia y empeño en esta labor.

Dado en la ciudad de Juigalpa a los siete días del mes de Diciembre del año Dos mil quince.

Atentamente.

Msc. Jhader Abel Robles García.
Tutor

Msc. Eveling Yahoska Urbina Arana.
Tutora

TEMA GENERAL

Sistemas de registros, de control en las Mipymes comerciales, de servicios y producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago durante el II semestre del año 2015.

SUB-TEMA

Costos de producción de servicios en los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo Departamento de Boaco en el II semestre del año 2015.

Resumen Ejecutivo.

La implementación de una estructura de costo razonable y adecuado puede evitar tomar decisiones equivocadas, en la medida que proporciona información confiable, objetiva y oportuna para la dirección. La mayoría de los empresarios de pymes determinan el costo de su producto para tener una base de fijación (o negociación) del precio de venta y, además calculan los resultados de su negocio como diferencia entre sus ingresos y costos totales.

El presente trabajo investigativo aborda aspectos generales del Municipio de San Lorenzo, conceptos básicos de contabilidad, importancia de las Mipymes, las herramientas financieras como el Balance General, Estado de Resultado, y demás herramientas para hacer posible realizar una operación y registrar las actividades que se realizaron durante un periodo determinado.

◆ **Planteamiento del problema.**

En el mundo de los negocios de los restaurantes hoy en día no es suficiente con tener un buen producto

si no hay clientes cautivos y para tenerlos o detenerlos debe tenerse en cuenta una serie de cuestionarios como la calidad, el precio y el servicio, hasta la ubicación del local. Pero la falta de una buena organización e implementación de un proceso contable para el cálculo de los costos de producción de los servicios que elaboran estos restaurantes no les permiten ver con claridad sus pérdidas o ganancias de sus negocios.

◆ **Justificación.**

Con este estudio se pretende brindar información sobre el manejo de los costos para un desempeño eficiente de las actividades operativas de los restaurantes.

Servirá de mucha ayuda a los propietarios de los restaurantes porque les permitirá obtener una visión más clara sobre el funcionamiento de sus actividades y conocimientos que no tenían acerca del cálculo del costo de producción de sus servicios

◆ **Objetivo General.**

Determinar los costos de producción de los servicios que brindan los restaurantes de la

ciudad de San Lorenzo en el II semestre del año 2015.

◆ Marco Teórico.

1. Aspectos Generales del Municipio de San Lorenzo.
2. Aspectos Generales de las Mipymes (Restaurantes).
3. Proceso de producción en los restaurantes, Conceptos básicos de Contabilidad, Métodos y sistemas de contabilidad de costos y la valoración de la rentabilidad en los restaurantes.

◆ Diseño Metodológico.

-Según el estado o alcance del conocimiento: Concluyente.

-Según marco de referencia: investigación de campo.

-Según el carácter de la medida: Cuantitativa.

-Según el alcance temporal: Transversal.

-Muestra: 3

-Instrumento: Encuesta

Análisis de los Resultados.

1). El 66.67% realizan las compras a proveedores nacionales debido a la calidad y diversidad de los productos y el 33.3% de los restaurantes

realizan las compras a proveedores que se encuentran ubicados en el mismo departamento.

2). El 100% de los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo, de una u otra manera llevan registros contables de una forma sencilla y manual.

3). El 100% de los restaurantes en estudio utilizan el método de costeo PEPS (Primeras en Entrar Primeras en Salir).

4). En los tres restaurantes en estudios ofrecen servicios similares como son: gastronomía alquiler de local y discoteca.

Se conoce como gastronomía las comidas corrientes, a la carta y las diferentes tipos de bebidas; refrescos naturales café etc.

En lo que se refiere a alquiler de local este servicio se brinda solo para ocasiones especiales bodas, cumpleaños, promociones. Y la discoteca son actividades organizadas por los mismos propietarios de los restaurantes.

Conclusiones.

1). El proceso productivo de los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo empieza por la compra de la materia prima a proveedores nacionales por la diversidad, calidad y especialidad de los productos que ofrecen; las compras son realizadas semanal y de contado, y la entrega de compra de los proveedores incluye transporte sin costo adicional.

2). No llevan una contabilidad completa ni formal, pero de una u otra manera el propietario lleva registros contables de una forma sencilla de manera manual en un cuaderno particular realizan sus cálculos para darse cuenta si obtuvieron ganancias comparando entre los ingresos y egresos del día.

3). Ofrecen una variedad de platillos clasificados en comida corrientes y a la carta, así como bebidas naturales, café, ensaladas de frutas. Todos estos restaurantes mantienen productos en consignación como es la cerveza y el licor más en ocasiones especiales ya que estos productos son bastante demandados es por esto que las empresas distribuidoras dejan grandes

cantidades de estos productos en consignación.

4). De acuerdo a estudios realizados a los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo se identificó el nivel de rentabilidad de los tres servicios que ofrecen estos restaurantes como es gastronomía, alquiler de local y discoteca, donde se realizaron los cálculos restando a sus ingresos los costos y gastos donde se llegó a la conclusión que estos restaurantes son rentables ya que sus ingresos son mayores que los egresos.

Recomendaciones

1). Se recomienda que restaurantes implementen una contabilidad de costos que les permita controlar y registrar las operaciones de manera oportuna y eficiente para obtener información financiera confiable sobre sus actividades de producción de sus servicios.

2). Se recomienda la implementación de un sistema computarizado que les permita registrar sus costos de producción de manera segura y oportuna.

ÍNDICE

I. INTRODUCCON	1
1.1 Planteamiento del problema.	2
1.2 Antecedentes de Estudio	3
1.3 Justificación	5
II. OBJETIVOS	6
2.1 Objetivo General.	6
2.2 Objetivos Específicos.	6
III. MARCO TEORICO	7
3.1 Características de la ciudad de San Lorenzo.	7
3.1.1 Origen y Antecedentes.	7
3.1.2 Límites del Municipio.	7
3.1.3 Población del Municipio.	8
3.1.4 Economía Municipal.	9
3.1.5 Aspecto Educativo.	9
3.1.6 Aspecto Social.	9
3.2 Aspectos Generales de las MIPYMES restaurantes	10
3.2.1 Definición MIPYMES.	10
3.2.2 Definición de Restaurantes.	11
3.3 Proceso productivo en los restaurantes.	12
3.3.1 Sistemas de producción.	12
3.3.2 El personal del área de producción.	14
3.3.3 Ciclo del proceso productivo de servicios en los restaurantes.	16
3.3.4 Diagrama del proceso productivo en un restaurante.	17
3.3.5 Mapa de procesos de un restaurante.	18
3.4 Tipos de Contabilidad que utilizan los restaurantes.	21
3.4.1 Concepto de contabilidad	21
3.4.2 Importancia de la Contabilidad.	21
3.4.3 Informes Financieros.	22
3.4.4 Definición de contabilidad de costo de producción.	27
3.4.5 Diagrama de la clasificación de los costos.	28

3.4.6 procedimientos utilizados en los costos de producción.....	29
3.4.7 Métodos utilizados en los sistemas de contabilidad de costo.....	32
3.5 Rentabilidad de los servicios en los Restaurantes.....	37
3.5.1 Pautas para lograr un negocio rentable.....	38
3.5.2 Rentabilidad de la carta en un restaurante.....	39
3.5.3 Tipos de servicios que brindan los restaurantes.....	41
3.5.4 Ingresos que perciben los restaurantes.....	42
3.5.5 Definición utilidad en ventas.....	43
6.5.6 Gastos de operación.....	43
3.5.7 Definición de Utilidad neta.....	44
3.5.8 Perdida del ejercicio.....	45
IV. MARCO CONCEPTUAL	46
V. PREGUNTAS DIRECTRICES	47
VI. OPERACIONALIZACION DE LA VARIABLE	48
VII. DISEÑO METODOLÓGICO	52
VIII. ANALISIS DE RESULTADOS	56
8.1 Proceso productivo de servicios en los restaurantes.....	56
8.2 Tipos de Contabilidad que utilizan los restaurantes.....	63
8.3 Procedimientos utilizados en los costos de producción.....	65
8.4 Rentabilidad de los servicios de los Restaurantes.....	67
IX. CONCLUSIONES.....	78
X. RECOMENDACIONES.....	80
XI. PROPUESTA.....	82
XII. BIBLIOGRAFÍA.....	91
XIII. ANEXOS	92
13.1 Tablas.....	93
13.2 Encuesta.....	100
13.3 Encuesta validada	108
13.4 Fotografías.....	124
13.5 Listado de la Población.....	125



I. INTRODUCCION

La implementación de una estructura de costo razonable y adecuado puede evitar tomar decisiones equivocadas, en la medida que proporciona información confiable, objetiva y oportuna para la dirección. La mayoría de los empresarios de Pymes determinan el costo de su producto para tener una base de fijación (o negociación) del precio de venta y, además calculan los resultados de su negocio como diferencia entre sus ingresos y costos totales.

El presente trabajo tiene como objetivo determinar los costos de producción de servicios en los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo en el II semestre del año 2015, esto permitirá como contadores conocer el tipo de contabilidad y los métodos que utilizan estos restaurantes para calcular los costos de producción de los diferentes servicios que brindan.

Contiene aspectos importantes sobre el sector económico al que pertenecen los restaurantes, como las Mipymes y la importancia que tienen en la economía ya que son el motor del crecimiento de un país, y fuentes importantes de trabajo contribuyendo así a la reducción de la pobreza, utilizando técnicas que ayuden a optimizar la rentabilidad de un negocio y reducir de la mejor manera posible las salidas de efectivo. También se abordan temas importantes como la contabilidad y los tipos de contabilidad que pueden utilizar las diferentes empresas de acuerdo a su naturaleza y la importancia de su uso para lograr el control de los recursos y obligaciones que tiene un negocio, ayudando así a la toma de decisiones. Además de las herramientas financieras como el Balance General, Estado de Resultado, y demás herramientas para hacer posible realizar una operación y registrar las actividades que se realizadas durante un periodo determinado.

El presente estudio se realizó basado en un diseño metodológico donde se define el tipo de investigación que estamos realizando y el método aplicado para hacer posible esta investigación, se diseñó y aplico una encuesta la cual contiene interrogantes que ayudaron a lograr los objetivos establecidos.



1.1 Planteamiento del problema.

Las Mipymes en Nicaragua representan alrededor de un 50% del PIB (Producto Interno Bruto) y contribuyen alrededor del 90% de la tasa de empleo. Pero sus características particulares hacen que les sean muy difícil sobrevivir en un contexto de alta competencia, tanto a nivel interno como externo. Las principales características son: Personal poco calificado o no profesional, Poca visión estratégica y capacidad para planear a largo plazo, Falta de información acerca del entorno y el mercado, Falta de innovación tecnológica y fuentes de financiamiento prácticamente inaccesibles.

En el mundo de los negocios de los restaurantes hoy en día no es suficiente tener un buen producto si no hay clientes cautivos y para tenerlos o detenerlos debe tenerse en cuenta una serie de cuestionarios como la calidad, el precio y el servicio, hasta la ubicación del local. Pero la falta de una buena organización e implementación de un proceso contable para el cálculo de los costos de los servicios que elaboran estos restaurantes no les permiten ver con claridad sus pérdidas o ganancias. Es por ello que es necesario gerenciar esta actividad de manera eficiente y eficaz para lograr ser rentable y permanecer en el mercado.

Estos restaurantes ofrecen una variedad de servicios en comidas y bebidas entre otros servicios como alquiler de local y Discoteca. Pero para la producción de estos servicios no llevan ningún registro contable por lo tanto no conocen los costos unitarios ni totales de cada uno de los servicios. Es por esta razón que los propietarios no tienen un cálculo exacto del costo de sus servicios; debido a la mala organización y falta de conocimientos se tienen como consecuencias compras innecesarias y desperdicios de materia prima, pago de mano de obra excesiva, obteniéndose al final del periodo una pérdida.

Formulación del Problema.

¿Controlando los costos de producción de los servicios se pueden evitar las pérdidas al final del periodo?



1.2 Antecedentes del problema.

En nuestro país al igual que el resto de países latinoamericanos se ha observado en los últimos años un importante incremento del número de pequeñas y micro empresas (Pymes). Es el sector de las pequeñas y micro empresas el que contribuye a amortiguar eventuales problemas sociales al dirigirse a los trabajadores despedidos de empresas públicas y privadas a que realicen sus propias unidades productivas.

En los últimos cinco años se han abierto numerosos establecimientos y se han mejorado los existentes, al punto que la diversidad de establecimientos es una característica de la industria gastronómica de Nicaragua. Se clasifican desde los de cocina francesa e italianas, como los especializados en carnes o mariscos. No obstante falta un mayor número de restaurantes especializados en comidas típicas nicaragüenses de calidad pues en este sentido son pocos los restaurantes de este tipo.

Dándole continuidad a esta problemática se investigó los antecedentes de este tema.

Según Suarez Gonzales y Báez Rivas, (2009) realizaron la investigación costo de producción y comercialización de los servicios que ofrecen los restaurantes del municipio de Juigalpa en el primer semestre del año 2009 con los objetivos de determinar la estructura de los costos de producción, evaluar los registros contables y valorar los costos de comercialización de los servicios que ofrecen los restaurantes donde llegaron a la conclusión de que a pesar de que la mayoría de los restaurantes de Juigalpa no llevan una contabilidad formalmente definida de alguna manera ellos tratan de clasificar sus costos de producción en materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos el registro mayormente utilizados por los restaurantes es el registro auxiliar de compras de insumos en el cual únicamente detallan la cantidad monetaria de las compras del día y este mismo registro sirve como diario de gastos, y las ventas diarias se registran en un cuaderno particular el cual registra los ingresos y egresos de los restaurantes.



Según Robles Oporta y Jarquín Bello, (2012) realizaron la investigación de costo de producción y comercialización de los servicios que brindan los restaurantes en el departamento de chontales correspondiente al periodo del primer semestre del año 2012 con los objetivos de determinar los tipos de contabilidad de costo, identificar los procedimientos aplicados, valorar el proceso de rentabilidad y determinar la oferta y demanda en los restaurantes llegando a la conclusión que de alguna manera los restaurantes llevan registros contable pero la mayoría de estos registros se llevan manualmente con una contabilidad sencilla lo que no permite en su totalidad obtener registros claros y confiables para la toma de decisiones.



1.3 Justificación

El fortalecimiento y éxito de una Mipyme como los restaurantes depende en su mayoría de una buena organización, calidad y diversificación de servicios; de ahí la necesidad de investigar los costos de producción y la rentabilidad de los servicios, con el objetivo de fortalecer sus conocimientos, argumentos e información que les permita desarrollar al máximo su capacidad de negociación.

De igual manera este estudio está orientado a todas aquellas pequeñas y medianas empresas que prestan servicios de alimentación y que están en pro desarrollo específicamente en los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo que no tienen un cálculo exacto de los costos de sus servicios. Con este estudio se pretende brindar información sobre el manejo de los costos para un desempeño eficiente de las actividades operativas de los restaurantes.

Esta investigación servirá de mucha ayuda a los propietarios de los restaurantes porque les permitirá obtener una visión más clara sobre el funcionamiento de sus actividades y conocimientos que no tenían acerca del cálculo del costo de producción de sus servicios y que puedan aplicarlos en sus negocios lo cual les traerá ventajas porque podrán conocer sus debilidades y tener un mejor control de cada una de las operaciones, tanto a los propietarios como a la población que demandan su servicios valorando los costos de producción y comercialización para establecer precios razonables.

De mucha utilidad para los futuros investigadores porque es un documento guía ya que contiene información valiosas que servirá de apoyo porque es una investigación aplicada a la realidad en donde se analiza todas las actividades de los restaurantes y la situación en que viven.



II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General.

- Determinar los costos de producción de los servicios que brindan los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo en el II semestre del año 2015.

2.2 Objetivos Específicos.

- Describir el proceso productivo de servicios en los restaurantes.
- Caracterizar el tipo de contabilidad que utilizan los restaurantes para el registro de sus operaciones.
- Identificar los procedimientos que se aplican en los restaurantes para obtener los costos de producción de los servicios.
- valorar la rentabilidad de los servicios que ofrecen los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo.
- Proponer la implementación de una estructura de costos para el registro y control de la producción de los servicios en los restaurantes.



III. MARCO TEORICO

3.1 Características de la ciudad de San Lorenzo.

3.1.1 Origen y Antecedentes.

San Lorenzo es un municipio del departamento de Boaco fundado el 23 de Agosto del año 1858, está ubicado a 89 kilómetros de la Ciudad de Managua sobre la carretera al Rama, además de una entrada de 3 Kilómetros de esta carretera para sumar un total de 92 kilómetros desde la capital de la República. El poblado de SAN LORENZO se encuentra geográficamente ubicado entre las coordenadas 12° 22' latitud Norte y entre los 85° 40' longitud Oeste y se ubica entre las estribaciones de la cordillera de Amerrisque y las orillas del Lago de Nicaragua en el extremo sur del departamento.

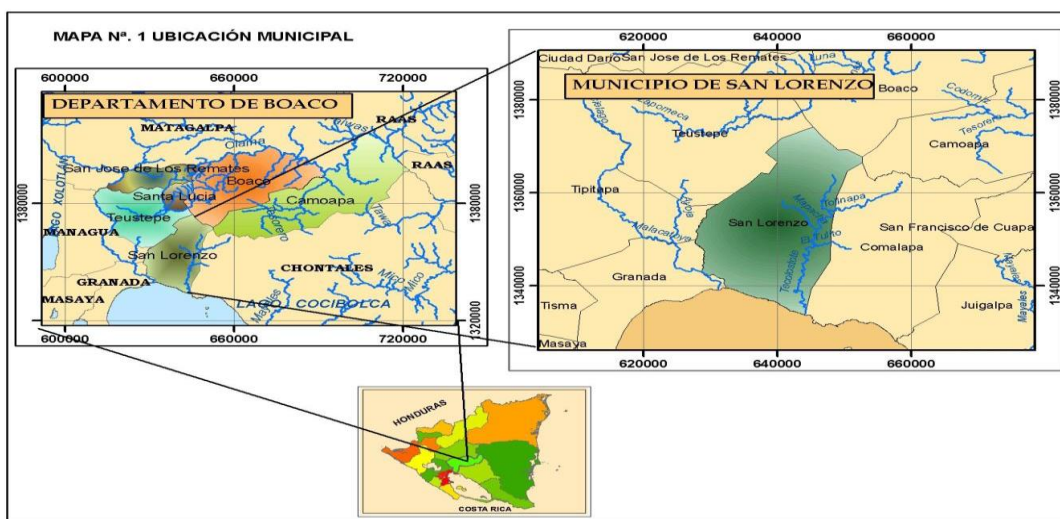
3.1.2 Límites del Municipio.

Norte: Con los Municipios de Boaco y Teustepe.

Sur: Con el lago de Nicaragua (Lago Cocibolca).

Este: Con los Municipios de Camoapa y Comalapa.

Oeste: Con los Municipios de Tipitapa y Granada.



El municipio de San Lorenzo, en el departamento de Boaco, tiene una extensión territorial de 559.6Km². (Zeledon Hernandez, 2008)



El clima del Municipio es de sabana tropical con una precipitación anual entre 1,000 a 1,400 mm, una temperatura media de 24.5°C a 25°C. En el territorio Municipal el clima es húmedo durante el invierno y fresco.

Entre Noviembre y Enero. Su altura promedio aproximada es de 340 m.s.n.m. Ocupa una franja, en dirección norte sur que se inicia desde el municipio de Boaco y llega hasta las riveras y su encuentro con el Lago de Nicaragua.

3.1.3 Población del Municipio.

La población del municipio de San Lorenzo de acuerdo a censo del 2005, se descompone de la forma siguiente:

Población del Municipio			
Nombre del Barrio	Números de Habitantes	Hombres	Mujeres
Total Urbano	1,406	647	759
Guadalupe	201	100	101
San Miguel	288	134	154
María Reyna	328	149	179
Candelaria	129	58	71
El Socorro	160	71	89
El Carmen	302	135	167
Comarcas	22,260	11,122	11,138
Micro Región I (19 comarcas)	6,754	3,354	3,400
Micro Región II (10 comarcas)	3,911	1,972	1,939
Micro Región III (10 comarcas)	8,391	4,171	4,220
Micro Región IV (12 comarcas)	3,204	1,625	1,579
Total Municipio	23,666	11,769	11,897

(Zeledon Hernandez, 2008)



3.1.4 Economía Municipal.

Las actividades económicas que caracterizan al Municipio son la Agricultura y la Ganadería. La agricultura es el rubro de mayor importancia económica. La actividad ganadera históricamente ha sido una actividad de carácter secundario con relación a la agricultura y está destinada fundamentalmente al consumo interno. Las condiciones de terreno ondulado, clima seco y buena agua para la producción agropecuaria, producen altos rendimientos agrícolas en el Municipio. El cultivo más predominante es el arroz, le sigue el maíz, trigo millón, el sorgo y el frijol.

3.1.5 Aspecto Educativo.

En el municipio de San Lorenzo existe una población estudiantil compuesta por aproximadamente 8,852 estudiantes que representan un 30% de la población total del municipio, de este total 1,449 estudiantes pertenecen a la modalidad preescolar, 3,711 a la primaria, 1,990 a la secundaria formal, 402 a la secundaria rural, 1,040 a la primaria jóvenes y adultos, 254 a la secundaria jóvenes y adultos y 6 estudiantes pertenecen a la modalidad de tercer nivel alternativa de 5to y 6to grado.

(Zeledon Hernandez, 2008).

3.1.6 Aspecto Social.

En lo social tenemos diferentes organismos que apoyan a las familias de San Lorenzo entre ellos tenemos:

- ✓ Comisión de la niñez y adolescencia
- ✓ Ministerio de Educación (MINED)
- ✓ El Porvenir
- ✓ Caja Rural
- ✓ Visión Mundial (apoya en patrocinio de niños)
- ✓ Institución de apadrinamiento de niños y ancianos (UNBOUND)
- ✓ Asociación de Desarrollo Municipal (ADM). (Zeledon Hernandez, 2008)



3.2 Aspectos Generales de las MIPYMES restaurantes

3.2.1 Definición MIPYMES.

Las Micros, pequeñas y medianas empresas (Mipymes): Se define como todo negocio o establecimiento, natural o jurídico, urbano o rural y no agrícola, en donde trabajan de 02 hasta 100 trabajadores. Por otro lado una empresa es una entidad dedicada a actividades industriales, mercantiles o de servicios, generalmente con fines lucrativos (utilidades).

En casi todos los países las Mipymes concentra cerca del 90 por ciento de toda la actividad comercial. Debido a su importancia crucial para la economía los gobiernos y organismos internacionales obran constantemente para promoverlas y apoyarlas en el entorno altamente competitivo actual.

(Robles & Jarquin, 2012)

3.2.1.1 Importancia de las MIPYMES:

Las MIPYMES son el motor de crecimiento de muchos países además de contribuir a la producción son fuentes importantes de trabajo, esto contribuye a la reducción de la pobreza. Actualmente se habla de apertura comercial en los mercados mundiales que podrían implicar oportunidades para nuestras pymes en Nicaragua. Sin embargo se puede preguntar ¿Qué tan preparado estamos como MIPYMES para la competencia?

En un entorno cada vez más globalizado, en el que la competencia puede llegar de cualquier lugar del mundo, la pequeña y mediana empresa podrá competir si se desarrollan programas que aseguren el aumento de la competitividad. El enfoque de este programa de ser en elemento.

Clave como la innovación, el acceso a la información y tecnología de comunicación, acceso al financiamiento para que mejoren la productividad y la calidad, la reducción de costo, las redes comerciales y el acceso a nuevos mercados.

(Robles & Jarquin, 2012)



En nuestro país (Nicaragua) todavía tiene un desarrollo muy bajo y un extendido nivel de pobreza, la economía es pequeña y está orientada principalmente a la producción de rubros tradicionales con bajo valor agregado, con un componente de economía informal relativamente alta.

3.2.1.2 Tipos de MIPYMES:

Las empresas se clasifican en los siguientes sectores:

- ✓ Agricultores, ganaderos, silvicultores.
- ✓ Talleres artesanales.
- ✓ Comerciantes (mayoristas, minoristas, suplementeros).
- ✓ Prestadores de servicios.
- ✓ Profesionales.
- ✓ Transportistas.
- ✓ Cooperativas.

3.2.2 Definición de Restaurantes.

Los restaurantes se caracterizan en principio como un establecimiento público donde sirven alimentos y bebidas, mediante precios diversificados, para ser consumidas en el mismo local. Primero que nada, los restaurantes, los tenemos que asociar con comidas. Pero no cualquier comida. Estos se relacionan, en la mayoría de los casos con la gastronomía típica de los distintos países.



Imagen 1

Estos restaurantes generalmente funcionan en horas de almuerzo y cena, mientras que los que se especializan en el servicio de desayuno se les califican como cafetería.

Los precios de alimentos son de acuerdo a la categoría del establecimiento, que varía según el lugar donde se encuentre situado, la comodidad de sus instalaciones y la calidad de sus servicios. **(Robles & Jarquin, 2012)**



3.3 Proceso productivo en los restaurantes.

“Un proceso productivo es la sucesión de diferentes fases o etapas de una actividad. En un proceso de producción es necesario una serie de operaciones sobre los materiales, y se necesitan personas con ciertas habilidades y saberes”. (Álvarez, 2014, pág. 21)

El proceso de producción consta de tres elementos:

- ✓ **Insumos:** material inicial que se incorpora al proceso para su transformación.
- ✓ **Operaciones:** son las etapas del proceso de transformación necesaria para convertir insumos en productos terminados.
- ✓ **Producto:** es el resultado final de un sistema de producción.

3.3.1 Sistemas de producción.

“El sistema de producción es la división de la operación de un restaurante en diferentes actividades, que tiene como fin llevar un platillo al cliente; Es decir hacer la transformación de la materia prima o insumos en alimento o bebidas”. (Álvarez, 2014, pág. 21)

. Existen dos sistemas de producción:

1. Producción continua: las materias primas se reciben de los proveedores, luego se almacenan y pasan al proceso productivo, que sigue un itinerario prefijado. Todas las operaciones se combinan siguiendo una rutina planeada de manera lógica e ideal, de modo que los materiales son procesados mientras son transportados.

Se utiliza este sistema cuando la demanda es sostenida y previsible en el corto plazo. La empresa puede dedicarse a producir sin descanso ejemplo la fabricación de leche pasteurizada, la fabricación de galletas.

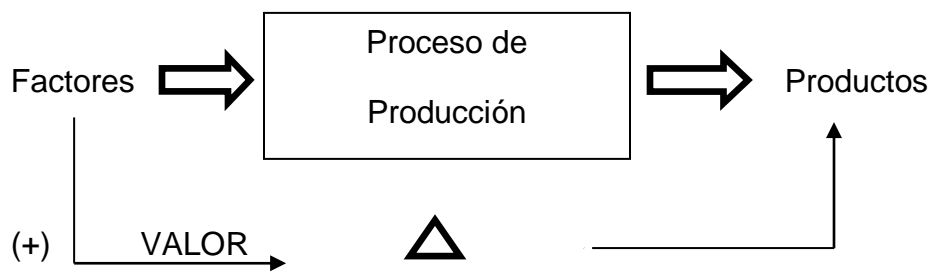
2. Producción intermitente: se produce o elabora un lote de productos que tienen un nivel predeterminado de producción. (Álvarez, 2014)



Álvarez (2014) afirma: *Todo proceso de producción es un sistema de acciones dinámicamente interrelacionadas orientados a la transformación de ciertos elementos de entradas denominados factores, en ciertos elementos de salida denominados productos con el objetivo primario de incrementar su valor, concepto referido a la capacidad para satisfacer necesidades. (pág. 22)*

Cabe destacar que los factores son los bienes y que se utilizan con fines productivos (las materias primas). Los productos en cambio, están destinados a la venta al consumidor o mayorista.

Las acciones productivas son las actividades que se desarrollan en el marco del proceso. Pueden ser acciones inmediatas que generan servicios que son consumidos por el producto final, cualquiera sea su estado de transformación, o acciones mediatas que generan servicios que son consumidos por otras acciones o actividades del proceso.



Álvarez (2014) escribe: *El proceso de producción resulta complicado ser esquematizado en cada una de las zonas del área de producción, ya que cada una posee una dinámica propia. Sin embargo el movimiento general en el restaurante se divide en dos etapas fundamentales: etapa de producción y etapa de pre-producción, que se refiere principalmente al esto higiénico y de preparación en el que se encuentra el alimento en cada una de ellas. (pág. 22)*



En la etapa de pre-producción, el alimento permanece tal y como fue entregado por el proveedor, mientras que en la etapa de producción ya han sufrido un proceso de transformación a cada platillo y son generalmente las que dan el frente al comedor.

El retiro de desperdicios y lavado de equipo corresponden a la etapa que podría determinarse como post-producción. Es importante que las etapas que comprende la etapa de pre-producción se encuentren totalmente aisladas en la zona de producción para evitar problemas de higiene relacionados con las contaminaciones cruzadas. (Alvarez, 2014)

Tabla de las etapas de trabajo y zonas de un sistema de producción.

Etapa	Pre-producción			Producción	
Zona del Restaurante	Área de recepción, almacén.	Cámaras de congelación y refrigeración.	Pre-preparación.	Cocina fría, cocina caliente, pastelería, panadería.	Línea: área de despacho a meseros.
Actividades.	Recepción de mercancías.	Almacenaje según PEPS y género de materia prima.	Lavado y desinfectado de materia prima.	Cocción y elaboraciones culinarias básicas.	Distribución de alimentos al salón comedor.

Tabla # 1

3.3.2 El personal del área de producción.

Es importante definir la estructura de las relaciones laborales existentes en el área de producción. Aun cuando cada platillo tiene un proceso de elaboración particular y por lo tanto origina un movimiento de personal específico, se pueden resumir las siguientes funciones:



- ✓ Asistente de almacén: su función es recibir las mercancías de los proveedores y registrar su entrada, separarlas por categoría y género, y guardarlas según primeras entrada, primeras salidas (PEPS)
- ✓ Jefe de cocina o Chef: su función es vigilar y coordinar la dinámica de su sección y la comunicación con las demás, así como el desempeño del personal a su cargo.
- ✓ Cocineros: su número dependerá del tamaño del establecimiento y de la cantidad de platos que contenga el menú. Sus obligaciones varían de acuerdo al nivel de experiencia y al tipo de restaurante en el que trabajen; sus funciones comprenden la preparación de los alimentos en las secciones del área de preparación.
- ✓ Mozos de cocina: ayudan en los procedimientos de limpieza y mantenimiento del equipo de cocina.
- ✓ El Chef ejecutivo: no todos los restaurantes lo tienen. Es la cabeza del área de producción y que se encarga de coordinar la comunicación y armonía de todas las zonas, este personaje se ocupa de las compras, estandarización de recetas, de la organización del proceso de trabajo, de la contratación y capacitación del personal; Es el encargado de vigilar el buen funcionamiento y mantenimiento, del equipo, de la calidad del servicio y muchas veces da el toque final a cada platillo, por lo que representa al verdadero responsable de aquello que degusta el comensal en tu restaurante.

Ten presente que tanto para la distribución del equipo como la del personal, se debe considerar un solo parámetro fundamental: la diferenciación. Si en tu restaurante cada sección y puesto de trabajo están perfectamente definidos, el área de producción funcionara de manera óptima y tú como dueño de restaurante lograras mayores utilidades con un mayor control de costos.

(Alvarez, 2014)



3.3.3 Ciclo del proceso productivo de servicios en los restaurantes.

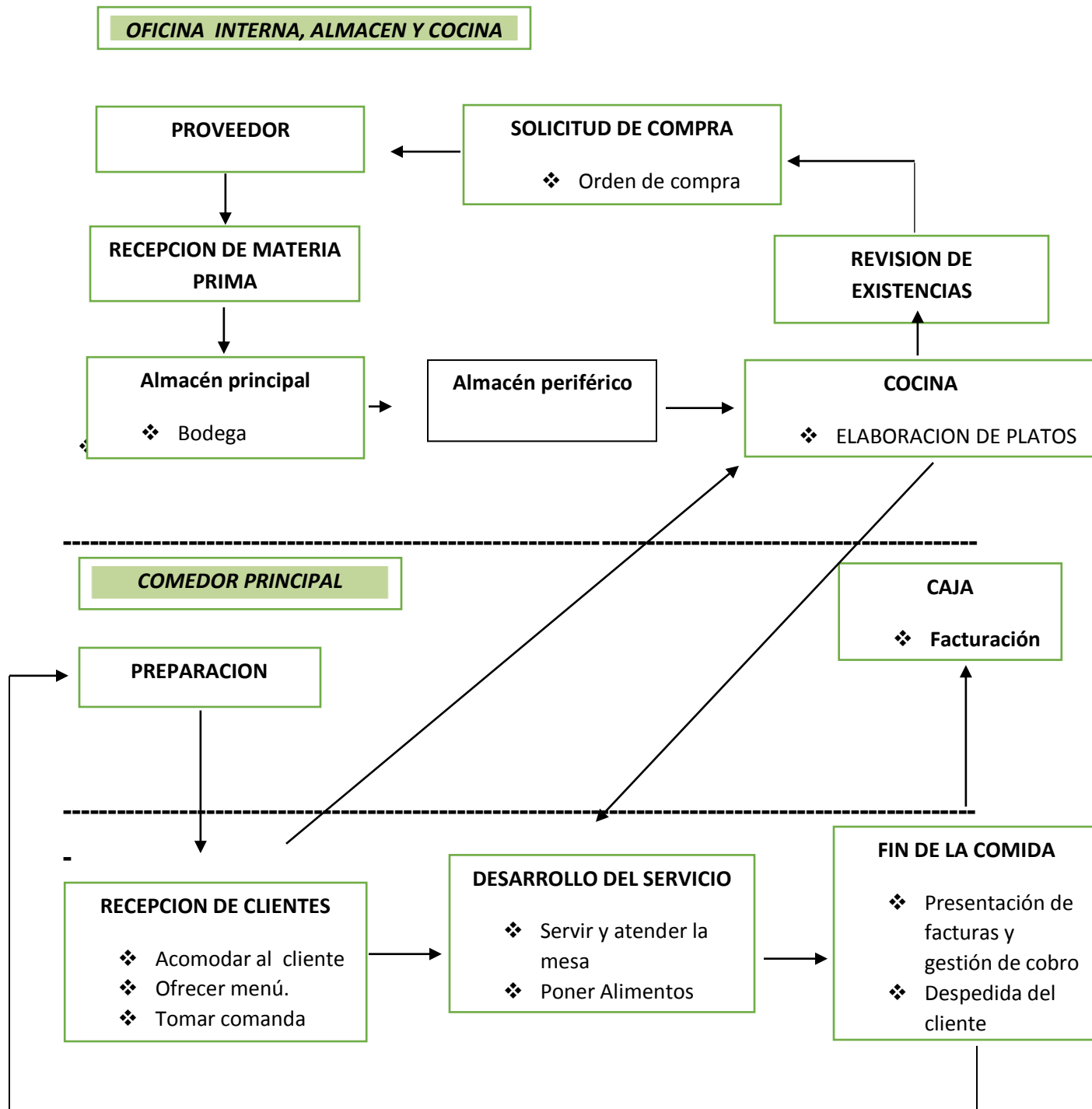


Figura # 1



3.3.4 Diagrama del proceso productivo en un restaurante.

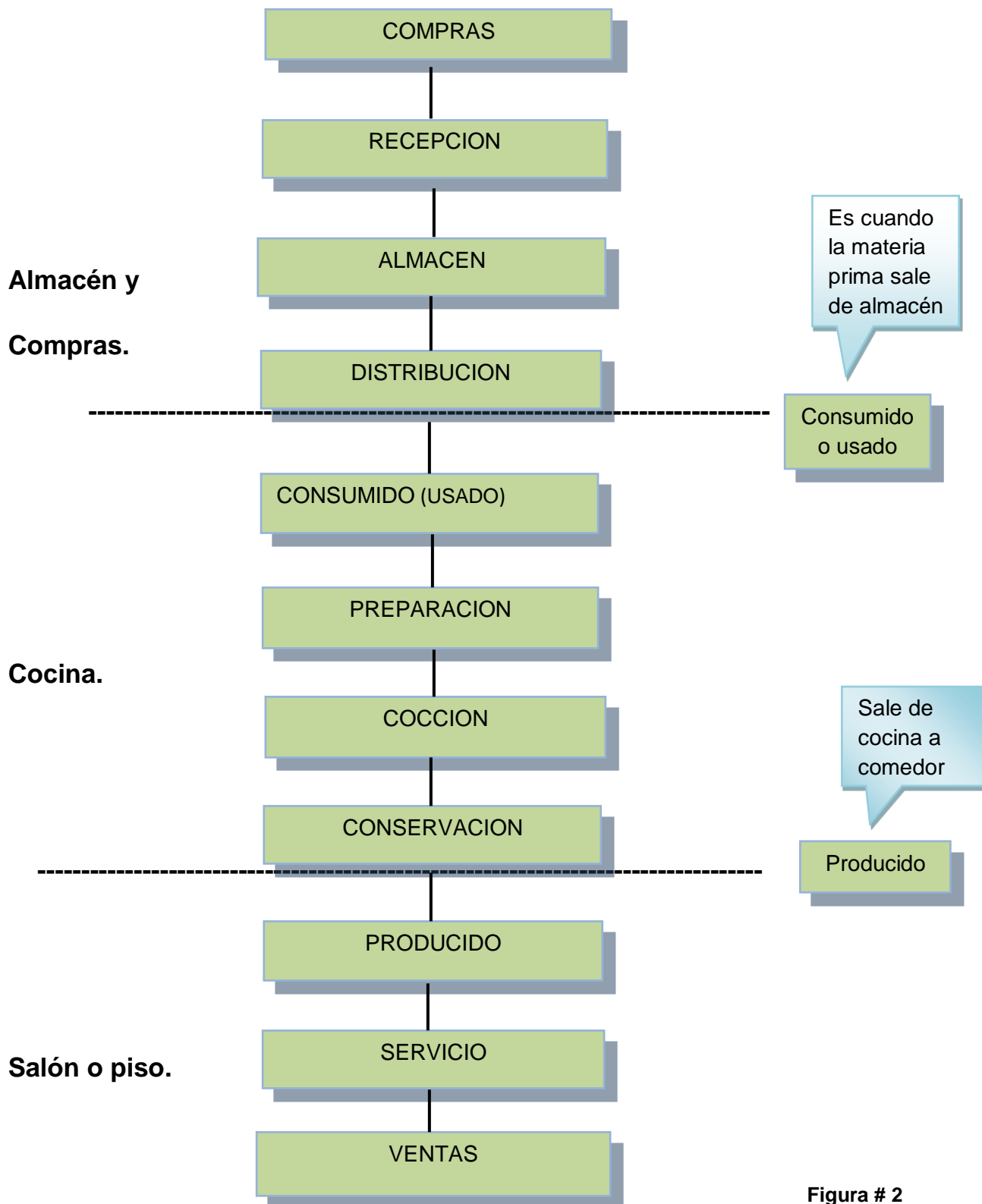


Figura # 2



3.3.5 Mapa de procesos de un restaurante.

Los restaurantes no escapan de ser ejemplo de empresas gestionadas por proceso, la mayoría son empresas pequeñas con menos de 30 empleados, con muchas actividades y poco tiempo para gestionarse; empezar su operación con un buen mapa de procesos les permitirá aprovechar mejor todos sus recursos y gestionar sus procesos con eficacia y eficiencia.

(Alvarez, 2014)

3.3.5.1 Modelo de administración por procesos de un restaurante.

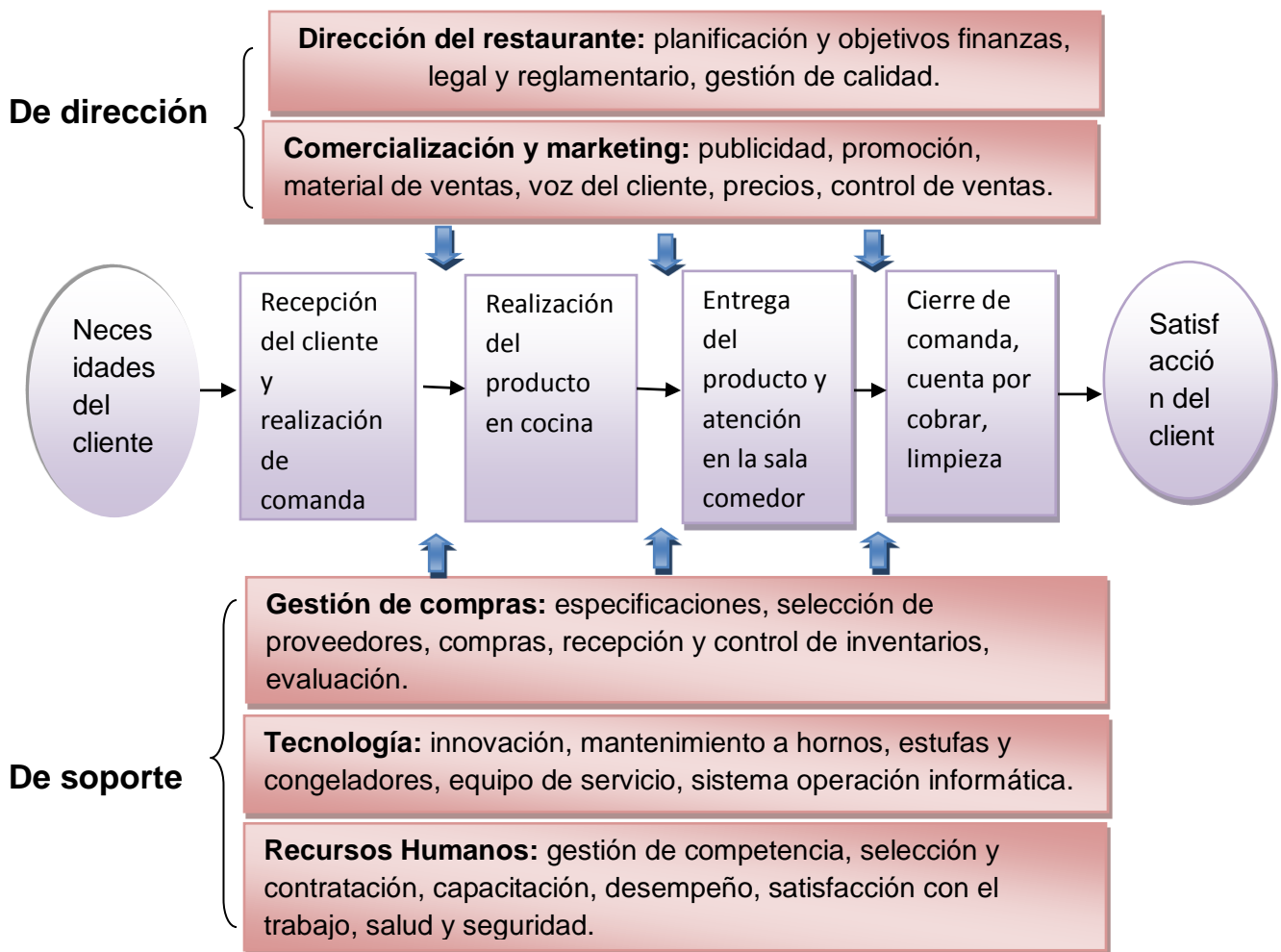


Figura # 3



Ejemplo de mapa de proceso.

Un restaurante donde el dueño, supervisores y colaboradores tienen varias funciones, ellos son multitareas pero están muy enfocados en la mejora continua. Se identificaron tres grandes tipos de procesos: los de dirección, la cadena operativa y los procesos de soporte. El dueño del restaurante se encarga de dos procesos; de dirección y uno de soporte.

Los de Dirección:

- ✓ **Dirección del Restaurante:** básicamente es un proceso de planificación estratégica del negocio que busca definir objetivos y planes de acción para la mejora continua, se incluyen los aspectos legales y reglamentarios de finanzas, seguridad e higiene y operación ante las distintas autoridades externas. Cubre un procedimiento de supervisión de calidad y percepción del cliente empleando un cliente misterioso para evaluar la calidad que reporta a dirección.
- ✓ **Comercialización y Marketing:** se trata del plan de mercadotecnia donde se definen las acciones de publicidad, promoción, acciones para escuchar al cliente y replicarlas en los productos y servicios, definir la estrategia de precios, evaluar presupuesto contra ventas y complementar acciones internas versus lo que hacen los competidores.

La Cadena Operativa del restaurante:

“El proceso de comercialización y marketing proporciona mucha información de entrada para los menús y servicios adicionales vinculados con las necesidades de los clientes”.

(Alvarez, 2014)



- ✓ **La realización de la comanda:** en cocina es básicamente la integración de ingredientes y fusión de sabores, las recetas están documentadas en una base de datos electrónica y se certifica las competencias de los chef en relación a dominio de ellos; un indicador de éxito es el tiempo de preparación de las recetas.
- ✓ **La entrega de platillos en mesa y atención al cliente mientras consume:** es una actividad de los meseros a ellos se les entrena para mejorar sus servicios de la mejor manera. El cliente termina su platillo pide la cuenta y cierre de la demanda, durante el consumo el sistema informático guarda registro de tal manera que la generación de la cuenta del cliente es rápida y segura.
(Alvarez, 2014)

Los procesos de soporte:

- ✓ **Gestión de compras:** hay un vínculo con las recetas, pues son la base para la creación de especificaciones de compras, el tipo de insumos tiene relación con el tipo de proveedor y su capacidad de respuesta, en su mayoría son perecederos que requieren mucha higiene y se compran en lotes pequeños por lo que el contacto con el proveedor es frecuente, los inventarios requieren condiciones controladas como temperatura y higiene.
- ✓ **Tecnología:** el director se preocupa por tener la tecnología necesaria que facilite la vida laboral y el desempeño de los procesos, prueba de ellos es la red de informática y sistemas que integra las operaciones desde el cliente, mesas, recetas, inventarios, compras y proveedores en un solo sistema.
- ✓ **Recursos Humanos:** los recursos humanos son la fortaleza del negocio, el director desea realmente integrar un equipo sólido brindándole relaciones satisfactorias a largo plazo por lo que emplea



la gestión de competencia, capacitación, evaluación del desempeño, un programa de seguridad y salud, además de una encuesta para evaluar el grado de satisfacción del empleado con su trabajo.

(Alvarez, 2014)

3.4 Tipos de Contabilidad que utilizan los restaurantes.

3.4.1 Concepto de contabilidad

Por su parte, Paz (2003) retoma la definición de contabilidad establecida por Horngren y Harrison en la que se establece:” ***El sistema que mide las actividades del negocio, procesa esa información convirtiéndola en informes y comunica estos hallazgos a los encargados de tomar decisiones***”. También se conoce a la contabilidad como el sistema para registrar, interpretar e informar las actividades financieras de un ente económico, ya sea natural, jurídico, estatal. (pág. 2)

“La contabilidad es el arte de registrar, clasificar y resumir en forma significativa y en términos de dinero, las operaciones y los hechos que son cuando menos de carácter financiero, así como el de interpretar sus resultados”. (Narváez Sánchez, Narváez Ruiz, 2007, pág. 2)

3.4.2 Importancia de la Contabilidad.

Se puede explicar la importancia de la contabilidad por lo siguiente:

- ✓ Establece un control absoluto sobre cada uno de los recursos y obligaciones del negocio.
- ✓ Registra en forma clara y sistemática todas las cuentas que se manejan en la organización o empresa, ya que esto constituye su funcionamiento o procedimiento básico el que debe ser en alto grado exacto para evitar errores o pérdidas de tiempo.
- ✓ Proporciona en cualquier momento, una imagen clara de la situación financiera de la empresa.
- ✓ Prevé con bastante anticipación las probabilidades futuras del negocio.



- ✓ Sirve como comprobante y fuente de información ante terceros de todos aquellos actos de carácter jurídico en que la contabilidad puede tener fuerza probatoria ante la ley. (Narvaez Sanchez & Narvaez Ruiz, 2007)

3.4.3 Informes Financieros.

3.4.3.1 Balance General.

El balance general es un estado financiero que muestra los recursos de que dispone la entidad para la realización de sus fines (activo) y las fuentes externas e internas de dichos recursos (pasivo más capital), a una fecha determinada. De su análisis e interpretación se puede conocer la situación financiera y económica, la liquidez y rentabilidad de la empresa.

El objetivo del balance general es proporcionar información sobre:

- ✓ La situación financiera de la entidad en cierta fecha.
- ✓ Los resultados de sus operaciones en un periodo.
- ✓ Los cambios en la situación financiera por el periodo contable terminado en dicha fecha.
- ✓ Los cambios en las inversiones de los propietarios durante el periodo.

3.4.3.1.1 Grupos principales del balance

El balance está formado por tres grupos principales: activo, pasivos y capital.

Activos:

Se refiere a todos aquellos bienes de que dispone una entidad para la realización de sus fines; es por ello, que incluye el dinero en efectivo en caja y banco, las inversiones en valores negociables, las cuentas y documentos por cobrar a clientes, los deudores diversos, las mercancías, los inventarios de materiales y suministros, producción en proceso, productos terminados, pagos anticipados a corto plazo, rentas e intereses pagados por anticipado, terrenos, edificios



maquinarias, mobiliario y equipo de oficina, equipo de reparto y transporte, depósito en garantía, derechos de autor, patentes, marcas comerciales, créditos mercantiles, gastos de constitución, gastos de organización, gastos de instalación, etc. y todos aquellos otros conceptos que reúnan las características que aquí se mencionan.

Clasificación del activo: Se divide en dos grandes grupos. Activos circulantes y Activos no Circulantes.

Activo circulante

Las cuentas del activo circulante son:

Disponible: caja general, fondo fijo de caja chica, fondos de oportunidades, banco, inversiones temporales.

Realizables: clientes, documentos por pagar, deudores, funcionarios y empleados, IVA acreditable, anticipo de impuestos, inventarios, mercancía en tránsito, anticipo a proveedores, papelería y útiles , propaganda y publicidad, primas de seguro y fianzas, rentas pagadas por anticipados, intereses pagados por anticipados otros.

Activo no circulante.

El activo no circulante está clasificado en tres grandes grupos:

- ✓ Inmuebles, maquinarias y equipo (fijo).
- ✓ Activo intangible (diferidos- cargos diferidos)
- ✓ Otros activos. (Narvaez Sanchez & Narvaez Ruiz, 2007)

Pasivo:

Son todas las obligaciones provenientes de operaciones o transacciones pasadas, tales como la adquisición de mercancías o servicios, pérdidas o gastos en que se ha incurrido o por la obtención de préstamos para el financiamiento de los bienes que constituye el activo.



Clasificación del pasivo.

Se divide en dos grandes grupos: pasivo circulante o a corto plazo y pasivo no circulante o largo plazo.

✓ **Pasivo circulante o corto plazo.**

Está integrado por aquellas deudas y obligaciones a cargo de una entidad económica, cuyo vencimiento (periodo de pago) es en el plazo de un año o en el ciclo financiero a corto plazo.

✓ **Pasivo no circulante o a largo plazo.**

Lo integran todas aquellas deudas y obligaciones a cargo de la empresa, cuyo vencimiento (periodo de pago) es en un plazo mayor de un año o del ciclo financiero a largo plazo.

Capital contable:

Representa los recursos que dispone la empresa para llevar a cabo sus fines, mismos que han sido aportados por fuentes internas de la entidad (dueños o propietarios, socios o accionistas) por los cuales surge la obligación de la organización para con sus propietarios de realizarles un pago, ya sea en efectivo, bienes, derechos, etcétera mediante reembolsos o distribución.

Clasificación del capital.

Capital contribuido: se encuentra formado por las aportaciones del dueño o dueños y las donaciones recibidas por la empresa, así también por el ajuste a estas partidas y por las repercusiones de los cambios en los precios.



Capital ganado: es el resultado de las actividades operativas de la empresa y de otros eventos y circunstancias que la afecten. Las cuentas que forman parte de este capital son: utilidades retenidas incluyendo las aplicadas a la reserva del capital, pérdidas acumuladas, exceso o suficiencia en la actualización del capital contable. (Narvaez Sanchez &

<i>Empresa xyz</i>				
<i>Balance General al xx de xxx del xxx</i>				
Activo			Psivos	
Circulante			Pasivos circulante	
Caja y banco	C\$ XXX		Proveedores	xxx
Inventarios de mercancías	xxx		Documentos por pagar	xxx
Clientes	xxx		Sueldos acumulados por pagar	xxx
Documentos por cobrar	C\$ XXX		Total pasivo	C\$ XXX
Estimación para cuentas incobrables	xxx		capital	
Rentas pagadas por anticipadas	xxx		Capital contable	xxx
Papelería y útiles de oficina	xxx		(+) utilidad neta del ejercicio	xxx
Sub-total	C\$ XXX		Total capital	C\$ XXX
Diferido				
Gastos de instalación	C\$ XXX			
(-) Amortización acumulada	xxx			
Fijos				
Edificios	xxx			
(-) Depreciación acumulada	(xxx)	xxx		
Mobiliario y equipó de oficina	xxx			
(-) Depreciación acumulada	(xxx)	xxx		
Equipo de reparto	xxx			
(-) Depreciación acumulada	(xxx)	xxx		
Total Activos	C\$ XXX		Total Pasivos + Capital	C\$ XXX
<hr/>			<hr/>	
Elaborado por			Revisado por:	Autorizado por:

(Narvaez Ruiz, 2007)

(Narvaez Sanchez & Narvaez Ruiz, 2007)

3.4.3.2 Estado de Resultados.

Narváez Sánchez y Narváez Ruiz (2007) afirman: Es un estado financiero que muestra los ingresos identificados con sus costos y gastos correspondientes, y como resultado de tal enfrentamiento se obtiene la utilidad o pérdida neta del periodo contable. También se conoce como el estado de



pérdidas y ganancias, es un documento contable que muestra detallada y ordenadamente la forma en que se ha obtenido la pérdida o utilidad del ejercicio. Las cuentas principales del estado de resultado son: ventas, costo de ventas, utilidad bruta, gastos de operación, utilidad antes de impuesto, impuesto (30%) utilidad o pérdida del ejercicio. (pág. 73)

EMPRESA XYZ				
ESTADO DE RESULTADO AL _____ DE _____				
Ventas Totales			XXX	
Devoluciones sobre ventas		XXX		
Descuentos sobre ventas		XXX	XXX	
Ventas netas				XXX
Costos de ventas				
Inventario inicial			XXX	
Compras	XXX			
Gastos de compras	XXX			
Compras Totales		XXX		
Devoluciones sobre compras	XXX			
Rebajas sobre compras	XXX			
Descuentos sobre compras	XXX	XXX		
Compras netas			XXX	
Suma disponible			XXX	
Inventario final			XXX	XXX
Utilidad Bruta				XXX
Gastos de Operación				
Gastos de ventas				
Sueldo del gerente de ventas		XXX		
Comisiones de vendedores		XXX		
Impuestos sobre ventas		XXX		
Publicidad		XXX		
Renta de oficinas		XXX		
Depreciacion de Equipo de ventas		XXX		
Telefono		XXX		
agua		XXX	XXX	
Gastos de Administracion				
Sueldo del Gerente general		XXX		
Sueldo del personal de oficina		XXX		
Renta de oficina		XXX		
Depreciacion de Equipos de Oficinas		XXX		
Telefono		XXX		
Agua		XXX	XXX	
Gastos Financieros				
Intereses pagados	XXX			
Comisiones bancarias	XXX			
Perdida cambiaria	XXX	XXX		
Producto Financiero				
Intereses cobrados	XXX			
Utilidad bancaria	XXX	XXX	XXX	XXX
Utilidad de operación				XXX
Otros Gastos				
Dividendos pagados	XXX			
Rentas pagadas	XXX			
Perdidas en ventas de activos fijos		XXX		
Otros productos				
Dividendos cobrados	XXX			
Rentas cobradas	XXX			
Utilidad en ventas de activos	XXX	XXX		XXX
Utilidad neta antes de VR				XXX
VR 30 %				XXX
Utilidad neta despues de VR				XXX
Elaborado por:		Revisado por:		

(Narvaez Sanchez & Narvaez Ruiz, 2007)



3.4.4 Definición de contabilidad de costo de producción.

Según García Colín (2007) **“La contabilidad de costo es un sistema de información empleado para predeterminar, registrar, acumular, controlar, analizar, direccionar, interpretar e informar todo lo relacionado con los costos de producción, ventas, administración y financiamiento”.** (pág. 8)

Para los autores Horngren, Datar y Foster (2007). La contabilidad de costos mide, analiza y presenta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquirir o utilizar recursos en una organización. Se dice que la contabilidad de costos se relaciona con la información de costos para uso interno de la gerencia y ayuda de manera considerable a la gerencia en la formulación de objetivos y programas de operación en la comparación del desempeño real con el esperado y en la presentación de informes. (pág. 2)

3.4.4.1 Objetivos de la contabilidad de costo.

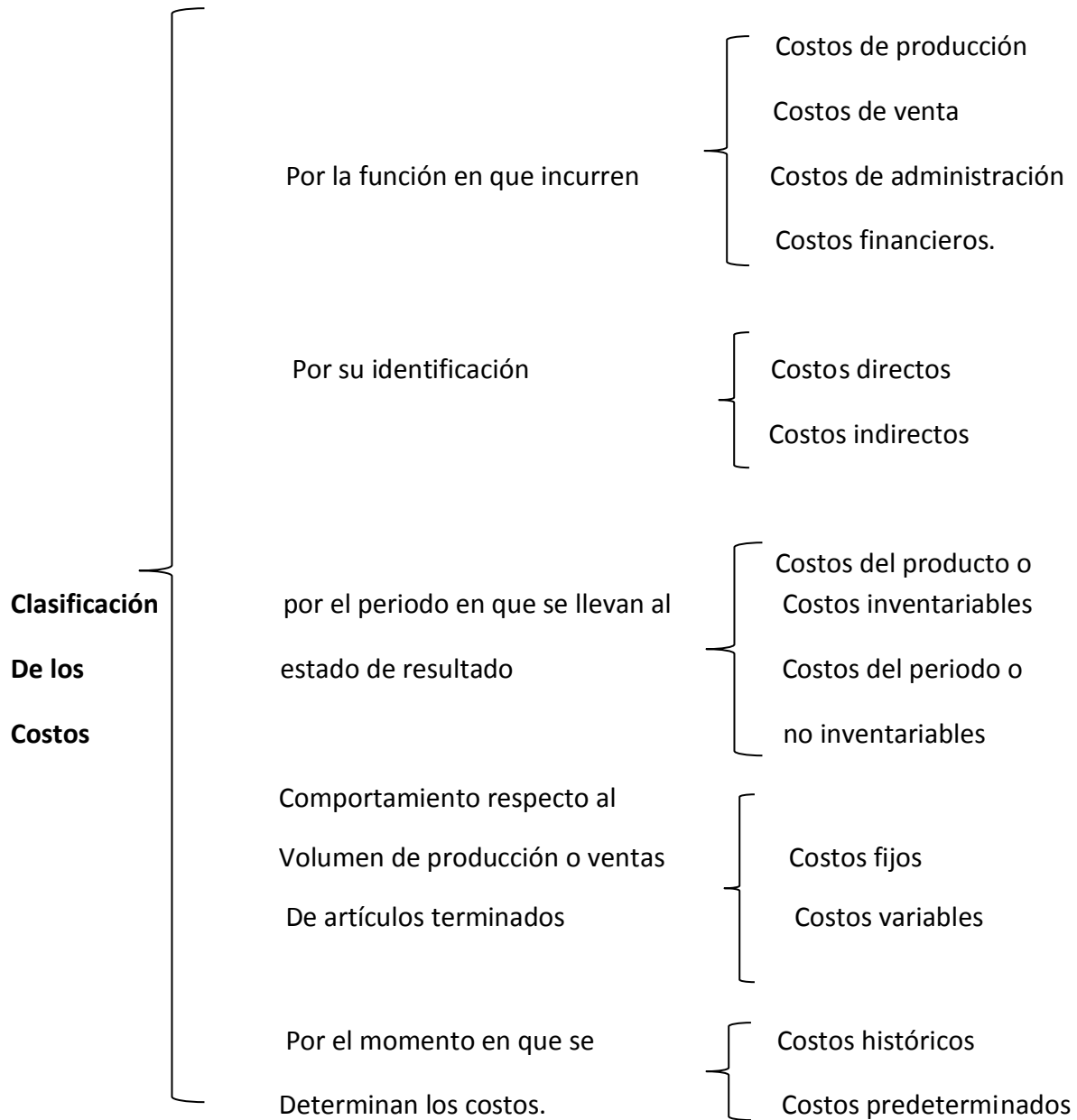
- ✓ Contribuir a fortalecer los mecanismos de coordinación y apoyo entre todas las áreas (compras, producción, recursos humanos, finanzas, distribución, ventas etc.) para el logro de los objetivos de la empresa.
- ✓ Determinar costos unitarios para establecer estrategias que se conviertan en ventajas competitivas sostenibles, y para efectos de evaluar los inventarios de producción en proceso y de artículos terminados.
- ✓ Generar información que permita a los demás niveles de dirección una mejor planeación evaluación y control de sus operaciones.
- ✓ Contribuir a la elaboración de presupuestos, en la planeación de utilidades y en la elección de alternativas, proporcionando información oportuna e incluso anticipada de los costos de producción, distribución, ventas, administración y financiamiento.

Concepto de Costo: Costo es el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren.

(Garcias Colin, 2008)



3.4.5 Diagrama de la clasificación de los costos.



(Garcias Colin, 2008)



3.4.6 procedimientos utilizados en los costos de producción.

3.4.6.1 Sistema de Costo por proceso.

El sistema de Costo por proceso es un sistema de costeo de los productos elaborados, aplicables a las empresas manufactureras que producen grandes volúmenes de artículos similares mediante un flujo continuo de producción. Los costos de materiales, mano de obra y gastos de fabricación se asignan a los departamentos productivos. Entonces podemos decir que el termino costeo por proceso se refiere al uso de departamentos o de procesos productivos como base primordial para la acumulación de costos de producción.

Anderson y Raiborn (2004) concluyen: En muchas industrias se utiliza la contabilidad de costo por proceso, ya que constituye el método tradicional para saber cuánto cuesta su producción. El procedimiento básico de este sistema consiste en calcular los costos unitarios de producción en cada uno de los departamentos. Los costos unitarios se calculan mediante los informes departamentales de costos de producción, mismos documentos que proporcionan cifras y datos para evaluar los inventarios de productos en proceso. Los informes de costos de producción resumen tanto la actividad productiva, como los costos correspondientes a un periodo fijo, que pueden ser de un mes. (pág. 223)

Estos sistemas de costos por proceso son utilizados por las industrias de transformación que tiene flujos de producción en serie, en las cuales los materiales avanzan en forma continua de un departamento a otro. El sistema de costo por proceso es aplicable en la producción de artículos de naturaleza líquida como es el caso de las pinturas, el petróleo y diversos productos químicos, así como en la producción de productos homogéneos producidos en grandes volúmenes, con corridas continuas de producción.

(Anderson & Raiborn, 2004)



Flujo de producción continúa de costos por proceso- en la producción de servicios en un restaurante.

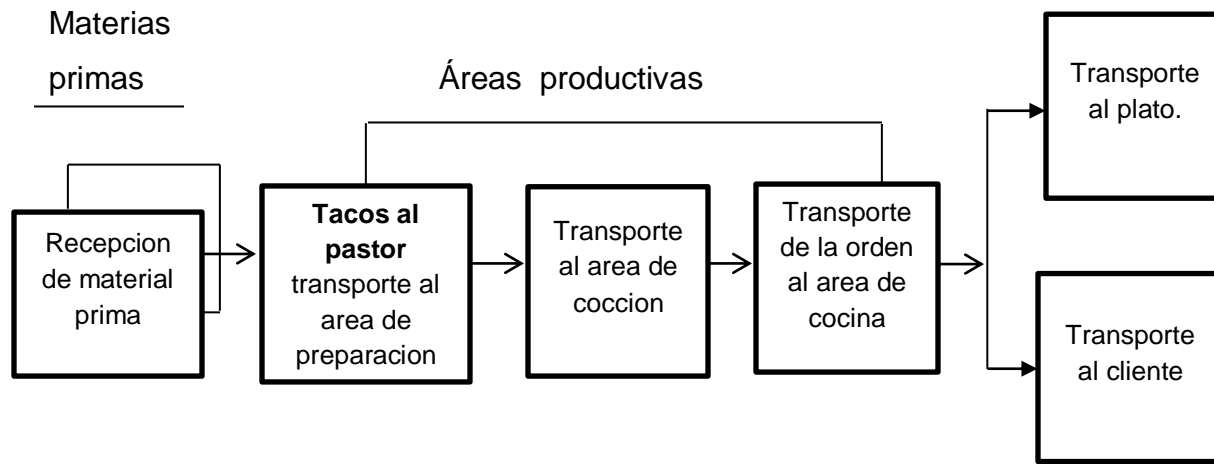


Figura 4

Objetivos del Sistema de Costo por proceso y sus informes.

En este sistema el principal objetivo de la contabilidad es determinar los costos de la producción terminada y de los inventarios finales de productos en proceso. Al reporte contable que logra este objetivo se denomina informe departamental de los costos de producción. Cada uno de los departamentos productivos elabora en fechas específicas un informe de estos sobre una base mensual, estos informes pueden ser elaborados con mayor frecuencia, pero lo importante es que cubran la actividad de producción de un periodo fijo.

El informe para cada uno de los departamentos resume su volumen de producción transferidas a otros departamentos, niveles de inventarios de productos en proceso, costo de producción en que se incurrió y los cálculos concernientes a costos unitarios. Estos análisis de costos proporcionan información útil para contabilizar los asientos de diarios a fin de mes, correspondientes a las transferencias de costos departamentales, dentro del informe también se refleja el cálculo del costo de los inventarios finales de productos en proceso el cual se coteja con el saldo de *costos de las cuentas de mayor* referentes a productos en proceso, de cada uno de los departamentos.

(Anderson & Raiborn, 2004)



3.4.6.2 Sistema de costo por órdenes de trabajo.

En este sistema, el objeto de costo es una unidad o múltiples unidades de un producto o servicio distinto llamado trabajo. Cada trabajo utiliza una cantidad diferente de recursos, y la producción es continua.

Horngren, Foster y Datar (2007) sostienen que: El costo por órdenes de trabajo también es utilizado para costear múltiples unidades de un producto diferente, por ejemplo los costos en que incurren los restaurantes para elaborar diferentes platillos alimenticios de acuerdo pedido del cliente, debido a que estos productos y servicios son distintos, el sistema de costeo por órdenes de trabajo acumula costos por separados para Cada producto o servicio. (Pág. 2)

Diferencias entre sistema de costo por proceso y sistema de costo por órdenes de trabajo.

Sistema de Costo por Proceso	Sistema de Costo por órdenes de trabajo
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Producción continúa. ✓ Producción más uniforme ✓ Condiciones de producción más rígidas. ✓ Costos promediados. ✓ Control más global. ✓ Sistemas tendientes hacia costos más generalizados. ✓ Sistema más económico. ✓ Costos un tanto estandarizados 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Producción lotificada. ✓ Producción más variada. ✓ Condiciones de producción más flexibles. ✓ Costos específicos. ✓ Control más analítico. ✓ Sistemas tendientes hacia costos más individualizados. ✓ Sistemas más costosos. ✓ Costos un tanto fluctuantes.



3.4.7 Métodos utilizados en los sistemas de contabilidad de costo.

3.4.7.1 Métodos del sistema de costos.

- ✓ **Método de promedio ponderados:** El método de costeo promedio ponderado se enfoca en los costos totales y en el total de unidades equivalentes de unidades terminadas a la fecha; no se hace distinción entre trabajo terminado durante el periodo precedente y el trabajo que se terminó en el periodo actual. En consecuencia, las unidades equivalentes incluyen el terminado antes del periodo actual lo mismo que el trabajo efectuado durante el periodo actual. De manera que este cálculo no se utiliza la etapa de terminación de la producción inicial en proceso del periodo actual.
- ✓ **Método primeras entradas, primeras salidas:** El método de costeo por proceso primeras entradas, primeras salidas (PEPS) calcula los costos unitarios al circunscribir las unidades equivalentes al trabajo efectuado únicamente durante el periodo actual; estos costos se identifican de manera separada, así que los costos unitarios están relacionados solo con el trabajo del periodo actual.

Comparación de métodos PEPS y promedio ponderados. La diferencia clave entre los métodos PEPS y promedios ponderados es la forma en que se calculan las unidades equivalentes.

- ✓ **Promedios ponderados:** el total del trabajo efectuado a la fecha (se les da todo el peso a todas las unidades terminadas y transferidas durante el periodo actual, más un peso parcial para el trabajo efectuado de producción en proceso final)
- ✓ **PEPS:** el trabajo realizado solo durante el periodo actual (se le da un peso completo a todas las unidades iniciales y terminadas actualmente, más un peso parcial para el trabajo desarrollado en la producción en proceso, inicial y final).

(Horngren, Datar, Foster, 2007)



- ✓ **UEPS:** este método se basa en el supuesto de que los últimos materiales en entrar al almacén son los primeros en salir de él. No debe costearse un material a un precio deferente al último, sino hasta que la partida más reciente se haya agotado y así sucesivamente. Si se recibe en el almacén una nueva partida, automáticamente, desde instante las nuevas salidas deben valuarse al costo correspondiente de la partida recién recibida.
- ✓ **Método de costeo estándar:** son aquellos que esperan lograrse en determinado proceso de producción en condiciones normales, el costeo estándar se relaciona con el costo por unidad y cumple básicamente el mismo propósito de un presupuesto. (Horngren, Datar, Foster, 2007)

Tipos de estándares

- ✓ **Fijo o básico:** una vez que se establece es inalterable. Tal estándar puede ser ideal o alcanzable cuando se establece inicialmente, pero nunca se altera una vez que se ha fijado. Debido a la disminución obvia de su utilidad para la gerencia sobre un lapso los estándares fijos rara vez se utilizan en empresas manufactureras.
- ✓ **Estándar ideal:** los estándares ideales suponen que los elementos de materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación se adquirirán al precio mínimo en todos los casos. Los estándares ideales se basan también en el uso óptimo de los componentes de material directo, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación a un 100% de la capacidad de manufactura.
- ✓ **Estándares alcanzables:** son estándares que se basan en un alto grado de eficiencia, pero difieren de los estándares ideales en el sentido en que pueden ser satisfechos o incluso excedidos por la utilización de operaciones eficientes. Los estándares alcanzables consideran que las partes componente (material directo, mano de obra directa y costos indirecto de fabricación) pueden adquirirse a un buen precio global, no siempre el precio más bajo, pero muy por debajo del precio esperado más alto. (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1994)



- ✓ **Costeo directo:** El costeo directo considera solamente el costo de los materiales, la mano de obra directa y los costos de fabricación variable como costo del producto. En el costeo directo los costos fijos se diferencian de los variables no solo en los informes internos sino también en las diversas cuentas de costo. El uso de costeo directo a aumentado en los últimos años porque es más apropiado para las necesidades de planeación, control y toma de decisiones de la gerencia puesto de que la utilidad bajo el costeo directo se mueve en la misma dirección del volumen de ventas, los estados de operación pueden comprenderse de manera más fácil por parte de la gerencia general, los ejecutivos de mercadeo y de producción y por los diferentes supervisores departamentales. El costeo directo es útil en la evaluación del desempeño y suministra información oportuna para realizar importantes análisis de las relaciones costo, volumen y utilidad.

- ✓ **Costeo por absorción:** carga todos los costos a la producción excepto aquellos aplicables a los gastos de ventas, generales y administrativos. Por tanto, el costo de los artículos manufacturados incluyen costos de depreciación de la fábrica, arriendos, seguros, impuestos a la propiedad y los demás costos indirectos de fabricación fija además de los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación variables. Parte de los costos indirectos de fabricación fijos se lleva hacia los inventarios de trabajos en procesos y de artículos terminados hasta que se termine y venda el producto (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1994)

- ✓ **Costeo histórico:** son aquellos costos que se determinan con posterioridad a la conclusión de periodo de costo para acumular los costos totales y determinar los costos unitarios de producción, debe esperarse la conclusión de cada periodo de costo.

Las ventajas de los costos históricos consisten en que acumula los costos de producción incurridos es decir, costos probables.



- ✓ **Costeos predeterminados:** Estos costos se determinan con anterioridad al periodo de costos o durante el transcurso del mismo, esta situación permite contar con una información más oportuna y aún más anticipada de los costos de producción así como controlarlos mediante comparaciones entre costos predeterminados y costos históricos. Dentro de este costeo están los costos estimado
- ✓ **Costos estimados:** son costos predeterminados cuyo cálculo se basa en la experiencia que las empresas tienen de periodos anteriores, considerando también las condiciones económicas y operativas presentes y futuras; los costos estimados nos dicen cuanto puede costar un producto o la operación de un proceso durante cierto periodo de costos. **(Garcias Colin, 2008)**

3.4.7.2 Elementos de la contabilidad de costo.

Los elementos que intervienen en el costo de un producto son:

Materiales: son los principales recursos que se utilizan en la producción, estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos.

Los materiales directos: son todos los que se pueden identificar en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con este y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.

Los materiales indirectos: son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos, estos son incluidos como parte de los costos indirectos de fabricación.

Mano de obra: Es el esfuerzo físico y mental del empleado en la fabricación de un producto, los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa e indirecta.



Mano de obra directa: Es la que está directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con



facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto. Por ejemplo el trabajo de los operadores de una máquina de en una empresa de manufactura se considera mano de obra directa.

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 incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación.

Costos indirectos de fabricación: Es el que acumula los materiales indirectos, mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos, los costos indirectos de fabricación también pueden clasificarse como variable, fijos y mixtos.

Costos Variables: son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, o producción, dentro del rango relevante, en tanto que el costo unitario permanece constante.

Costos fijos: Son aquellos costos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras que el costo variable por unidad varía con la producción.

(Sequeira, Obando, & Gaitan, 2012)

3.4.7.3 La contabilidad de costo en las industrias.

Los conceptos, técnicas y procedimientos de la contabilidad de costo son útiles en casi todas las empresas financieras: desde la elaboración de un presupuesto familiar hasta la determinación respecto a si una gran corporación debe extender sus actividades de producción y ventas.

Las mercancías en existencia al final de un periodo contable se describen como inventarios de productos terminados o inventarios de mercadería. Las empresas manufactureras compran materias primas y las procesan o convierten a productos terminados. Las materias primas que todavía no han sido procesadas se incluyen en el inventario de materias primas. (Anderson & Raiborn, 2004)



3.5 Rentabilidad de los servicios en los Restaurantes.

“La gastronomía se ha posicionado cada vez mejor en cuanto a negocio se refiere, en la actualidad tener un restaurante es asunto serio, ya que si está bien direccionado y muy bien organizado nos puede dejar altas rentabilidades”.

(Requelme, 2013, pág. 53)

*Requelme (2013) afirma: **Rentabilidad:** Es el beneficio económico obtenido por una actividad que implique la oferta de bienes y servicios. Es el criterio que mueve el desarrollo de las empresas de capitales y las empuja a la innovación constante a la búsqueda de nuevos mercados, nuevas oportunidades de negocios. La rentabilidad se calcula en función de un capital total involucrado o invertido y se expresa en porcentajes. (pág. 53)*

La rentabilidad es una acción que se aplica a toda acción económica en la que se movilizan medios, materiales, humanos y financieros con el fin de obtener unos resultados. En la literatura económica aunque el término rentabilidad se utiliza de forma muy varia y son muchas las aproximaciones doctrinales que inciden en una u otra faceta de la misma, en sentido general se denomina rentabilidad a la medida del rendimiento en que un determinado periodo de tiempo producen los capitales utilizados en el mismo. Esto supone la comparación entre la renta generada y los medios utilizados para obtenerla con el fin de permitir la elección entre alternativas o juzgar la eficiencia de las acciones realizadas.

El índice de rentabilidad económica a de medir el retorno que proporciona el negocio independientemente de cómo ha sido financiado este, mientras el índice de rentabilidad financiera ha de medir el retorno de las acciones después del pago de la deuda. En ambos casos algo importantes por tener en cuenta es que últimamente lo que genera el negocio se transforma en utilidad y esta es la ganancia que tendrá el negocio, punto de vista económico o el accionista punto de vista financiero. Las utilidades es lo que finalmente interesa por que convertirán en dividendos (ganancia de liquidez inmediata.)



3.5.1 Pautas para lograr un negocio rentable.

- ✓ Para emprender un negocio de un restaurante se necesita ser perseverante.
- ✓ Conocer los conceptos básicos de costos para poder saber costear adecuadamente las recetas. Así se podrá determinar a qué precio se debe vender cada plato, sin ocasionar pérdidas o más bien intentando asegurar ganancias.
- ✓ Compra e inventarios. Saber a qué proveedores comprarle los insumos: aquellos que nos coticen al menor precio sin menoscabar su calidad. Para ello debemos buscar a los mejores proveedores y mantener buenas relaciones con ellos.
- ✓ La receta estándar, la mayoría de los restaurantes no tienen una receta escrita y detallada de cada plato. Tenerla a mano es indispensable para garantizar la misma calidad, cantidad y sabor de la preparación. Esto es lo que busca el comensal y la razón por la que volverá al restaurante.
- ✓ Evaluar la carta cada cierto tiempo o cada temporada para poder renovarla. Esto permite saber qué tipos de platos estamos ofreciendo (estrella, popular, impopular o perdedor) y así potenciar aquellos que más se venden y mejorar los de menos aceptación.
- ✓ El punto de equilibrio es una herramienta muy importante para el dueño del restaurante: le indica la cantidad mínima de preparaciones que debe realizar para cubrir sus costos variables y costos fijos.
- ✓ Los presupuestos son una proyección hacia el futuro de nuestro negocio. Sirve como herramienta de planificación para controlar en el tiempo nuestros ingresos, gastos, costos etc.

(Requelme, 2013)



3.5.2 Rentabilidad de la carta en un restaurante.

La ingeniería de menús, es una herramienta comúnmente utilizada en la fijación de precios de en los restaurantes mediante lo cual se examinan:

- ✓ Las ventas realizadas de los platos.
- ✓ Los precios de venta.
- ✓ Los costos de producción.

Requelme (2013) sostiene: Esta herramienta se enfoca principalmente en la rentabilidad que se produce dentro de las ventas realizadas y no solo en los costos de producción, para conocer la rentabilidad de los restaurantes se empieza a calcular el margen de ganancia bruta de cada plato, es decir la diferencia de su precio de venta y su costos de materia prima. (pág. 57)

Ganancia Bruta= precio de venta – costos de materia prima.

De la misma forma

Costo de materia prima + ganancia bruta = precio de venta.

El margen de ganancia bruta o margen de contribución, junto con el número de unidades vendidas de cada plato permitirá determinar la rentabilidad del restaurante.

Plato	Costo	Precio de venta	Ganancia Bruta	% Costo	% Ganancia Bruta
Pollo asado	3	13	10	23 %	77%
Pollo al vino	4.9	17	12.1	29%	71%

Uno de los aspectos más emocionantes y tensos de las ventas es determinar el precio con el que quieres comercializar tu producto. El precio es a la vez un arte y



una ciencia que requiere una actitud experimental, junto con una sensación intuitiva de cómo quieres que tú marca y, por extensión, tus productos sean percibidos.

Si el precio de tus productos es demasiado bajo, puedes obtener una tonelada de ventas, pero puede que te encuentres pasando por un momento difícil si tomas en cuenta tus gastos a fin de mes.

Cuando el precio de tus productos es demasiado alto, es posible desprender un aura de lujo, prestigio y exclusividad atrayendo así a una clientela más acomodada que es más pequeña en número pero lo compensa con el volumen mediante la compra de tus productos al precio más alto. Sin embargo, si estás en un área donde el grupo demográfico es especialmente sensible a los precios.

En última instancia, tendrás que decidir si quieres tener precios más altos para tus productos y un menor volumen de ventas o productos de menor precio con mayores volúmenes de venta, y en qué dirección permitirá alcanzar la rentabilidad. A veces se puede correr el riesgo de bajar los precios, siempre y cuando también se vendan productos.

Una formula simple

Se presenta una fórmula fácil que te ayudará a calcular un precio de venta al por menor:

$$\text{Precio de venta} = [(\text{costo del artículo}) \div (100 - \text{porcentaje de marca})] \times 100$$

Así que por ejemplo, digamos que quieres fijar el precio de un producto que cuesta \$15, con un margen de beneficio en lugar del habitual 50% al 45%, así es como se le calculará su precio de venta.

$$\text{Precio de venta} = [(15.00) \div (100 - 45)] \times 100$$

$$\text{Precio de venta} = [(15.00 \div 55)] \times 100 = \$ 27.00 \quad (\text{Requelme, 2013})$$



3.5.3 Tipos de servicios que brindan los restaurantes.

Los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo ofrecen una variedad de servicios de alimentación como comidas tradicionales, corrientes, a la carta, bebidas alcohólicas y refrescos de todo tipo, estos tipos de servicios son los que más se ofrecen ya que tienen una gran demanda en la población.

Para que los restaurantes tengan una buena rentabilidad sus propietarios deben obtener ingresos mayores que los costos y gastos incurridos en el transcurso del periodo, esto lo pueden lograr maximizando las ganancias y minimizando los costos y gastos a través de estrategias que permitan a ellos tomar las mejores decisiones al momento de ofrecer los servicios, esto lo pueden lograr basado en experiencias anteriores y en el buen uso y manejo de la materia prima.

Alimentos: En los restaurantes se brindan una variedad de alimentos al gusto y alcance de los clientes. Dentro de los cuales tenemos comidas nacionales, corrientes y a la carta.

Comidas Tradicionales: Dentro de las comidas tradicionales tenemos; gallo pinto, vigoron, nacatamales, chancho con yuca.

Comidas Corrientes: pollo tapado, bistec, caldillo de pollo, carne asada, desmenuzado de pollo, arroz a la valenciana, chocsi.

Comidas a la carta: jalapeño de pollo y res, corvina empanizada, camarones empanizados y a la crema, res a la plancha, churrasco, pollo al vino.

Bebidas: son todos los productos que se surten desde la barra. Algunos de estos requieren de cierta elaboración, como el caso refrescos naturales. Los principales subgrupos de bebidas que se manejan en los restaurantes son:



Refrescos: se les considera como tal a todas las bebidas no alcohólicas, que pueden estar envasadas en vidrio, plástico, latas o cilindros. Cabe mencionar que también se les considera refrescos al agua mineral embotellada y aguas de sabor envasadas sin gas.



Cerveza: Envasada en vidrio, latas.

Licores nacionales: Son aquellos rones; tequilas, licores de hierbas y frutos y vodkas de procedencias nacional.

Licores importados: son aquellos rones. Wiskis, licores y vodkas de procedencia extranjera

Vinos: son aquellas bebidas de baja graduación alcohólicas, elaboradas a base de uvas, piñas; cuya procedencia sea nacional o extranjera.

Al igual que en los alimentos, cada restaurante podrá elaborar el número y tipo de subgrupos que mejor se adapte a sus necesidades.

Cigarrillos: Este solo se comercializa no tiene ningún proceso; se venden distintos tipo de cigarrillos: Belmont, dunhil, casino, marlboro, Wilson etc.

Alquiler de local: servicios que brindan para ocasiones especiales tales como: bodas, cumpleaños, bautismo, capacitaciones, promociones.

Discoteck: En los restaurantes de San Lorenzo en ocasiones se realizan fiestas danzantes con agrupaciones musicales nacionales como los Mokuanes, Skandalo, fusión 4, etc.

3.5.4 Ingresos que perciben los restaurantes.

Paz (2003) afirma: El ingreso es toda entrada de efectivo obtenida por las diferentes actividades realizadas en los restaurantes. El ingreso es la medida del producto o servicio transmitido a los clientes durante el periodo al precio que los clientes pagan o prometen pagar. Por tanto en ingreso representa los logros de la empresa.

La prueba de realización de los ingresos se basa en la existencia de transacciones comerciales entre la empresa vendedora y sus clientes. Hasta que la producción haya pasado esta prueba, es decir hasta que se haya vendido, la contabilidad tradicional se rehúsa a aceptarla como realizada.



3.5.5 Definición utilidad en ventas.

“Utilidad resultante de la diferencia entre los ingresos de ventas y servicios y el costo de fabricación de los productos o de adquisición de las mercaderías y servicios prestados”. (Godoy & Greco, 2006)

6.5.6 Gastos de operación.

Robles y Jarquin (2012) expresan: Los gastos de operación son las erogaciones que sostienen la organización implantada en la empresa y que permiten llevar a cabo las diversas actividades y operaciones que han sucedido diariamente. Se considera como gasto de operación los gastos de ventas, los gastos de administración y los gastos financieros, ya que sin ellos no sería posible la realización de los propósitos de las empresas. (Pág. 41)

Gastos de Operación= Gastos de Ventas + Gastos de Administración + Gastos Financieros.

Cuando existan gastos de ventas y productos financieros, se deben clasificar en primer término los productos, si su importe es mayor que el de los gastos, o en primer término los gastos, si el importe de estos es mayor que el de los productos. La clasificación se debe hacer en esta forma el objeto de poder efectuar la resta con mayor facilidad.

(Robles & Jarquin, 2012)



3.5.7 Definición de Utilidad neta.

Robles y Jarquin (2012) afirman: Ganancia, cuando las partidas que la constituyen han sido correctamente depuradas y analizadas y se les han deducido todos los importes que sean pertinentes. También podemos decir que la utilidad es el interés o provecho que se obtiene de algo, el termino utilidad tiene un amplio uso en el ámbito de la economía y las finanzas para nombrar a las ganancias que se logran a partir de un bien o una inversión. (pág. 41)

“La utilidad neta pues es la ganancia que se obtiene después de realizar los descuentos correspondientes, se trata de la utilidad concreta que es sujeto o la empresa recibe en mano”.

(Robles & Jarquin, 2012)

Por ejemplo una empresa que realiza el balance mensual con un registro que indica ingresos por C\$100,000 dicho dinero efectivamente ha ingresado a las arcas de la empresa, pero eso no significa que todo sea ganancia. La compañía también tiene gastos que asumir, como el pago de impuesto, la compra de materias primas, etc. La utilidad neta será la cantidad que resulta restar estos gastos a los ingresos, si la empresa tuvo gastos por C\$ 60,000 la utilidad neta del periodo fue de C\$ 40,000 (los C\$ 100,000 de ingresos menos los C\$60,000 de gastos.)

Godoy y Greco (2006) afirman: Esto permite inferir que una empresa puede incrementar su utilidad neta sin necesidad de aumentar sus ingresos, ya que lo lograría también si consigue recortar sus gastos. En ocasiones suele confundir la utilidad neta con la utilidad bruta pero hay que tener claro que son diferentes. Así, esta última se podría establecer que es la que se obtiene a partir de restar a los ingresos de una empresa por la venta de bienes y servicios por lo que sería el dinero que cuesta producir aquellos. Y que no están incluidos ni el uso de los gastos generales ni tampoco de los



costos financieros, como pueden ser los pagos de intereses establecidos sobre deudas o bien los impuestos.

3.5.8 Pérdida del ejercicio.

La pérdida es cualquier decremento en la cantidad, calidad o valor de una propiedad inmobiliaria. En relación con las pólizas indemnizadoras este vocablo se utiliza a menudo como una expresión del montante de daño que podría ser o descubierto, dependiendo de la cuantía de la pérdida y de la cobertura aplicada. La pérdida neta es el exceso de gastos contra los ingresos en un periodo dado de tiempo. (Rosenberg, 1975)

Godoy y Greco (2006) afirman: La pérdida resultante de las operaciones efectuadas durante un mismo periodo, diferencia negativa por exceso de los costos y gastos sobre los ingresos por ventas. La pérdida como también la utilidad neta se originan en el estado de resultados es: ventas netas (-) costo de ventas (=) utilidad o pérdida de operación.(pág. 597)



IV. MARCO CONCEPTUAL

Ciclo operativo: Tiempo transcurrido entre la adquisición de las partidas de inventario (materias primas) y su conversión en dinero en efectivo.

Comanda: es el soporte documental o vale donde la persona encargada normalmente el primer o segundo jefe de comedor anota la demanda que realiza el cliente de los servicios que componen la oferta del establecimiento.

Comercialización: La comercialización se ocupa de aquello que los clientes desean y deberían servir de guía para lo que se produce y se ofrece.

Comida a la carta: es el conjunto de todos los platos que ofrece el restaurante y en el que suele estar incluido el menú del día.

Índice de rentabilidad: es el que mide la cantidad en que aumenta la inversión en relación con cada unidad monetaria invertida.

Mapa de procesos: es una representación gráfica que ayuda a visualizar todos los procesos que existen en una empresa y su interrelación entre ellos.

Marketing: comercialización.

Pautas: es un modelo de normativas o reglas que se debe seguir para lograr los objetivos en una empresa.

Percepción: proceso por el que los individuos prestan atención a estímulos entrantes y lo traducen en un mensaje que indica la respuesta apropiada.

Producción intermitente: es un sistema de producción por lote o pedido, en vez de producir para el mercado la empresa produce para sus clientes, esto es antes de que el producto haya sido fabricado; el empresario ya tiene garantizada su venta o colocación.

Restaurantes de alta cocina o gourmet: Los alimentos son de gran calidad y servicios a la mesa. El pedido es a la carta o escogido de un menú por lo que los alimentos son cocinados al momento. (Godoy & Greco, 2006)



V. PREGUNTAS DIRECTRICES

¿Cómo es el proceso productivo de servicios de los restaurantes?

¿Qué tipo de contabilidad utilizan los restaurantes para el control de sus operaciones?

¿Cuáles son los procedimientos que se aplican en los restaurantes para obtener los costos de producción de los servicios?

¿De cuánto es la rentabilidad de los servicios que ofrecen los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo?



VI. OPERACIONALIZACION DE LA VARIABLE

Objetivo Especifico	Variable	Sub Variable	Pregunta Orientadora	Indicadores	Instrumento
Describir el proceso productivo de servicios en los restaurantes	proceso productivo de los servicios		¿ Tiene un proveedor específico para la obtencion de la materia prima e insumos?	SI NO	ENCUESTA
			¿A que tipo de proveedores realiza sus compras?	Proveedores Locales Proveedores Deptal. Proveedores Nac. Proveedores Internacionales.	
			¿Cómo se realizan las compras que realiza?	Credito Contado	
			¿ cuáles son las condiciones de entrega que tiene con los proveedores?	Compras con transporte incluido sin costo adicional. Compras con transporte incluido con costo adiciona. Compras sin transporte	
			¿ con que frecuencia compra su materia prima e insumos?	Diario Semanal Quincenal Mensual	
			¿Cómo es el proceso de produccion de servicios en su restaurante?	Continuo por pedidos del cliente por una orden del propietario	
			¿ Cuáles son las areas que se involucran en el proceso de produccion de servicios en su restaurante?	Administracion Bodega Cocina Area de Mesas	
			¿ De los productos que elabora en su restauraante obtiene sub productos?	Si No Cuales	
			¿ Cuáles son los elementos de la materia prima e insumos que utiliza para la elaboración de servicios?	Granos básicos Carnes Blancas Carnes Rojas Pescados Mariscos Verduras Frutas Pan Tortilla Azucar Aceite Condimentos	
			¿ Cuáles son los gastos de personal que incurre en sus operaciones?	Salario básico Incentivos Comisiones sobre venta Vacaciones Aguinaldo Treceavo mes INSS patronal INATEC Horas extras	
¿ Cuáles son los costos de mano de en incurre en su restaurante?	Servilletas Bolsas Plasticas Contenedores desechabes Platos desechables Vasos desechables Cucharas desechables Productos de limpieza e higiene				
¿ Cuáles son los gastos generales que incurre en su restauran?	Energía eléctrica Agua potable Telefono Cable Uniformes Papelería				



Objetivo Especifico	Variable	Sub Variable	Pregunta Orientadora	Indicadores	Instrumento
Caracterizar el tipo de contabilidad que utilizan los restaurantes	Tipo de contabilidad	Contabilidad Financiera	¿Lleva registros contables?	Si No	ENCUESTA
			¿De que forma lleva sus registros contables?	Manuales Automatizados	
			¿Qué informes financieros le generan esos registros contables?	Balance General Estado de Resultado Ninguno	
			¿Quién lleva los registros y genera la información contable?	Contador interno Contador externo Propietario	
			¿Obtiene estado de costo de sus operaciones?	Si No	
			¿Cada cuánto hace cierre de periodo?	Semanal Quincenal Mensual	



Objetivo Especifico	Variable	Sub Variable	Pregunta Orientadora	Indicadores	Instrumento
Identificar los procedimientos que se aplican en los restaurantes para obtener los costos de produccion de sus servicios	Procedimientos para obtener los costos de servicios	Sistemas de costos	¿Qué metodos de inventario utiliza para controlar los costos de la materia prima para la elaboracion de	La primera en entrar es la primera en salir La ultima en entrar es la primera en salir	ENCUESTA
			¿En qué momento determina sus costos?	Al final del periodo (costos históricos) Durante el periodo (costos predefinidos)	
			¿Todos los costos fijos y variables los incluye como costo de sus productos o del servicio?	Si No	
			¿Tiene establecido un estándar para elaborar los servicios que brinda?	Si No	



Objetivo Especifico	Variable	Sub Variable	Pregunta Orientadora	Indicadores	Instrumento
Valorar la rentabilidad de los servicios que ofrecen los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo	Rentabilidad de los servicios	Ingresos	¿Qué tipo de comida elabora?	Corrientes A la carta Platillos internacionales	ENCUESTA
			¿Qué tipo de bebidas elabora?	Cocteles Refrescos Naturales Ensaladas de frutas Café Batidos	
			¿Mantiene productos en consignación?	Si No	
			Si la respuesta anterior es sí indique ¿Cuáles?	Cerveza Licor Vinos Gaseosa Jugos enlatados	
			¿Qué productos compra la venta en su restaurante?	Cerveza Licor Vinos Gaseosa Jugos enlatados Cigarrillos	
			¿Aproximadamente cuantos platillos venden por día?	10 a 30 31 a 50 51 a 70 71 a mas	
			¿De cuánto es el costo promedio de la materia prima e insumos que incurre mensualmente?	10,000 a 12,000 12001 a 14,000 14,001 a 16,000 a 16,001 a 18,000 18,001 a mas	
			¿De cuánto es el costo promedio mensual en mano de obra?	12000 a 16000 16001 a 20000 20001 a mas	
			¿De cuánto es el costo promedio mensual en costos indirectos de fabricación?	4,000 a 5,000 5001 a 6000 6001 a 7000 7001 a mas	
			¿Cuáles son los costos que percibe en alquiler de local?	Mano de Obra Depreciacion de Inventarios Arreglos Limpieza	
			¿De cuánto son los costos que percibe mensualmente en alquiler de local?	3,000 a 4,000 4,001 a 5000 5,001 a 6,000 6,001 a mas	
			¿De cuánto son los costos que se perciben mensualmente en discoteca?	5,000 a 8,000 8,001 a 11,000 11,001 a 14,000 14,001 a mas	
			¿De cuánto son los gastos que incurre mensualmente?	2,000 a 3,0000 3001 a 4000 4001 a 5000 5001 a mas	
			¿Cuáles son los servicios que brindan?	Gastronomía Alquiler de local Discoteca	
			¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de los servicios de gastronomía?	10000 a 15000 15001 a 20000 20001 a 25000 25001 a 30000 30001 a mas	
			¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de alquiler de local?	4000 a 5000 5001 a 6000 6001 a 7000 7001 a mas	
¿De cuántos es el ingreso promedio mensual de servicios de discoteca?	5000 a 7000 7001 a 9000 9001 a 11000 11001 a mas				
¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de bebidas?	10000 a 15,000 15001 a 20000 21000 a 25000 25001 a 30000 30000 a mas				



VII. DISEÑO METODOLÓGICO

Tipo de Estudio.

El tipo de estudio realizado mediante esta investigación es:

- ✓ **Según el estado o alcance del conocimiento:** esta investigación es de tipo Concluyente Descriptiva; dado que a partir del conocimiento adquirido sobre los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo departamento de Boaco: desde la organización de la estructura del negocio, la naturaleza de sus actividades económicas, los procesos operativos que realiza; se consideró la implementación de una estructura de costos para el registro y control de la producción de sus servicios que ayude a los propietarios de los restaurantes tomar mejores decisiones.
- ✓ **Según el marco de referencia en que tiene lugar:** Es una investigación de campo porque los datos recopilados se obtuvieron en el área de estudio la cual está compuesta por los restaurantes EL SACUANJOCHE, EL TAURETE Y EL RANCHON de la ciudad de San Lorenzo, Departamento de Boaco.
- ✓ **Según el carácter de medida:** Es de tipo cuantitativo por la forma en que estamos midiendo el instrumento, ya que esta proporcione datos cuantificables con los cuales se realizaron los análisis estadísticos, y se identificó los costos de producción de los servicios.
- ✓ **Según el alcance temporal:** Es de tipo transversal porque la investigación se realizó en un momento dado en el tiempo, el que correspondiente al II semestre del año 2015.

Método de Investigación.

El método aplicado en la realización de la investigación corresponde al método deductivo, dado que se parte de condiciones y teorías generales ya que determina los hechos más importantes como los costos de producción y el tipo de contabilidad que utilizan las MIPYMES, como son los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo, con el propósito de establecer una estructura de costos para que



logren obtener un mejor control de sus actividades y buenos resultados de sus operaciones a través de la toma de decisiones.

Población.

El universo de estudio para esta investigación está compuesto por 3 restaurantes, los que están localizados la ciudad de San Lorenzo departamento de Boaco.

Muestra.

Tomando en cuenta las características de los elementos del universo, se consideró como muestra el 100% del total del universo, de los restaurantes del casco urbano de la Ciudad de San Lorenzo esto debido a que nuestro universo es pequeño, garantizando así un 99% de confianza en los resultados de la investigación.

Instrumento de Investigación.

El propósito del instrumento es recolectar información que permita el contacto con el tema de estudio, para un posible acceso a la información que requiere la investigación para el logro de los objetivos. Para obtener la información necesaria, en la presente investigación, se aplicó el instrumento de medición denominado **ENCUESTA**, el cual consiste en una reunión de datos obtenidos por medio de un cuestionario en el que se plantean interrogantes cerradas, esto nos permitió obtener los datos que se necesitan para alcanzar los objetivos de nuestra investigación.

Posteriormente se usó procedimientos estadísticos para el análisis de datos, facilitando de esta forma el desarrollo de la investigación sobre técnicas de contabilidad de costos en los restaurantes del municipio de San Lorenzo en el II semestre del año 2015.



Validación del instrumento.

La validación del instrumento fue sujeta a un proceso de pilotaje, con el propósito de que personas expertas en la materia realizaran una evaluación sistemática del contenido del instrumento para corregir y mejorar los aspectos técnicos y de redacción, proceso en el cual dicha encuesta fue validada por dos profesionales, docentes en la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, FAREM-Chontales.

Nombres y Apellidos	Cargo que Desempeña.
Lic. Karla Patricia Acevedo	Docente UNAN-FAREM- Chontales.
Lic. Ramona Lillyam Tablada Corrales	Docente UNAN-FAREM- Chontales.

Estas personas, anteriormente en listadas, fueron seleccionadas para realizar la validación del instrumento, ya que poseen los conocimientos necesarios relacionados con el tema de investigación y contabilidad lo que les permite brindar las recomendaciones necesarias dentro del marco de referencia del tema de investigación, permitiendo así mejorar el instrumento de investigación.

Herramientas utilizadas

Después de redactar la información se procedió a procesarla, se utilizó el medio electrónico computarizado.

SPSS 18 el cual permite el procesamiento de las encuestas de una manera rápida y confiable ya que los medios manuales y mecánicos pueden ocasionar entre otras cosas errores, problema de almacenamiento de la información, genera la distribución de frecuencia, porcentajes y el estadístico de tipo descriptivo, cuadros, tablas para tener una mayor visualización de los resultados.



Fuente Internet



Microsoft Word: se utilizó Microsoft Word, el cual es uno de los procesadores de texto más utilizados para trabajar con documentos, siendo un programa interactivo, que permite comprender y modificar documentos: Fuente Internet puede interactuar con otros programas como Microsoft Excel para pegar fácilmente gráficos y datos provenientes de planillas de cálculos. En Word se puede hacer textos decorados con la herramienta de Word Art, insertar tablas simples o complejas.



Microsoft Excel: es un programa de hojas de cálculos el cual lo utilizamos para la creación de tablas y realizar cálculos automáticos que están dentro de la tabla. Fuente Internet



Microsoft power point: Es un programa diseñado para hacer presentaciones con texto esquematizado, así como presentaciones en diapositivas, animaciones de texto e imágenes prediseñadas o importadas desde imágenes de la computadora. Fuente Internet



El formato APA sirve de gran ayuda para realizar un trabajo prolijo y organizado, permitiendo que el lector haga foco en las ideas que quieres transmitir, te muestras como un investigador detallista.

Fuente Internet

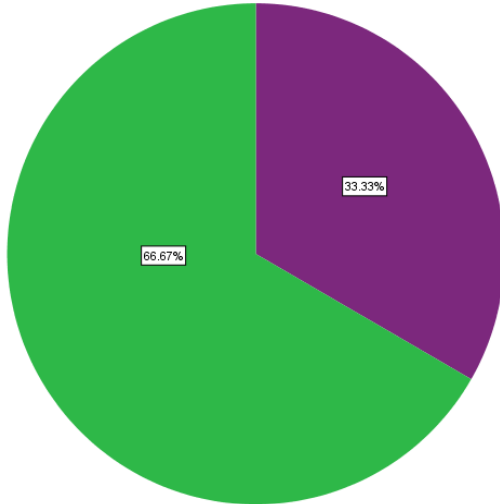


VIII. ANALISIS DE RESULTADOS

8.1 Proceso productivo de servicios en los restaurantes.

Grafico número: 01

Tiene un proveedor específico para la obtención de la materia prima e insumos

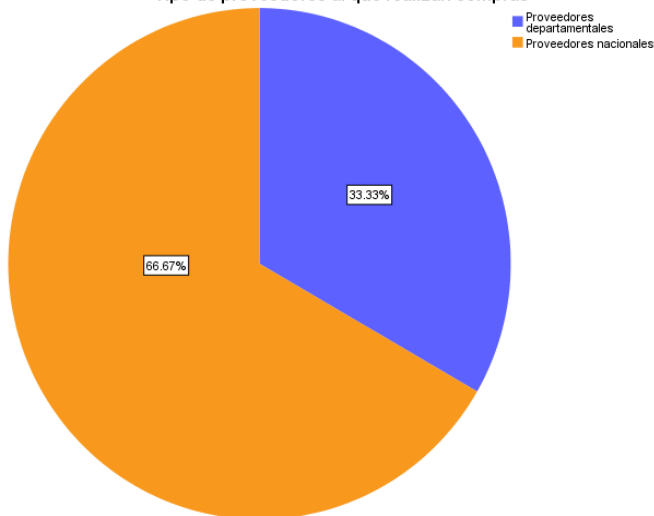


La mayoría de los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo no tienen un proveedor específico para la obtención de la materia prima, y solo una pequeña parte le compran a proveedores específicos.

Fuente: Encuesta aplicada

Grafico número: 02

Tipo de proveedores al que realizan compras



El 66.67% de los restaurantes les compran a proveedores nacionales, y solo 33.3% realizan las compras a proveedores que se encuentran ubicados en el mismo departamento porque son los que más visitan el local.

Fuente: Encuesta aplicada.



Tabla número: 01

Formas de Realización de Compras de Materias Primas y suministros

	Cantidad	Porcentaje
Contado	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Todos los restaurantes en estudio realizan sus compras de contado ya que es la mejor forma de reducir sus deudas para lograr ver sus ganancias.

Tabla número: 02

Condiciones de entrega que tiene con los proveedores

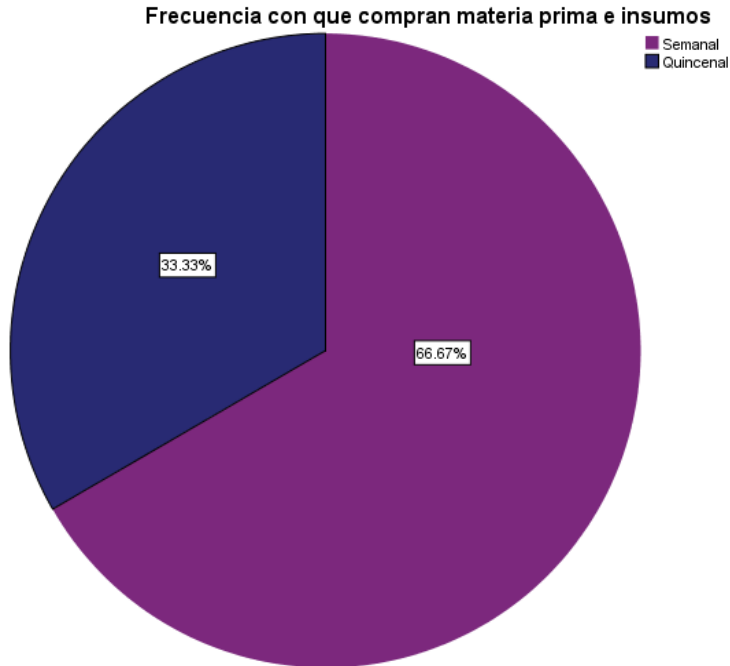
	Cantidad	Porcentaje
Costos con transporte incluido sin costo adicional	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

100% de los restaurantes realizan sus compras con las condiciones de entrega con sus proveedores, de que les entreguen la compra incluyendo el transporte sin costo adicional; ya que cada proveedor se compromete a esta condición por la compra realizada.



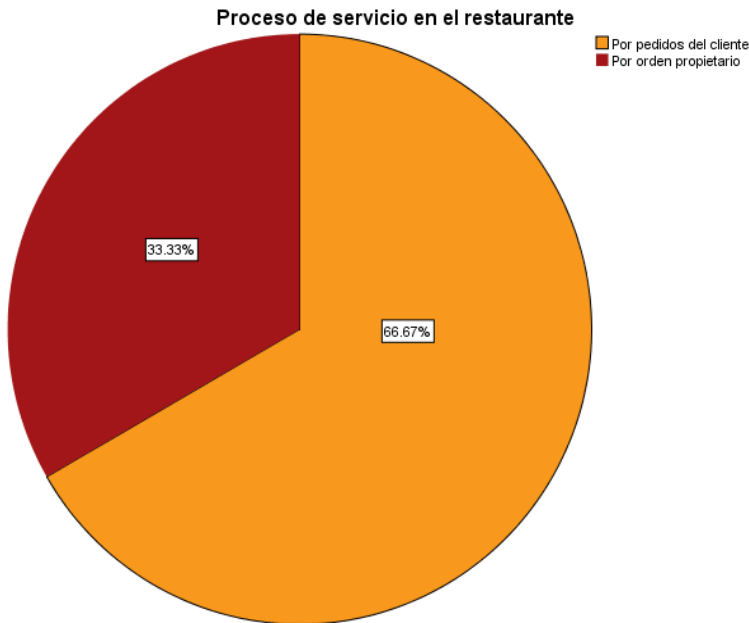
Grafica número: 03



El 66.67% de los restaurantes realizan sus compras semanales debido a que son en pequeñas cantidades calculando cubrir la semana y por la calidad del producto, y el 33.33% realiza las compras cada quince días .

Fuente: Encuesta aplicada.

Grafico número: 04



El 66.67% de los restaurantes el proceso de producción es por pedido del cliente, ya que los servicios se elaboran en base a un menú y por orden del cliente; y el 33.3% el proceso de producción está basado en una orden del propietario.

Fuente: Encuesta aplicada.



Áreas que se involucran en el proceso de producción de servicios en su restaurante

Tabla número: 03 (Administración)

	Cantidad	Porcentaje
Si	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Tabla número: 04 (Cocina)

	Cantidad	Porcentaje
Si	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

El área de administración y cocina se involucran en un 100% en los restaurantes ya que son las áreas más importantes para la producción de los servicios, porque para que un negocio funcione se debe saber administrar para llevar el control y dirección del restaurante, y el área de cocina es donde se preparan los servicios de alimentación que se ofrecen a los clientes.

Tabla número: 05 (Bodega)

	Cantidad	Porcentaje
No	3	100.0

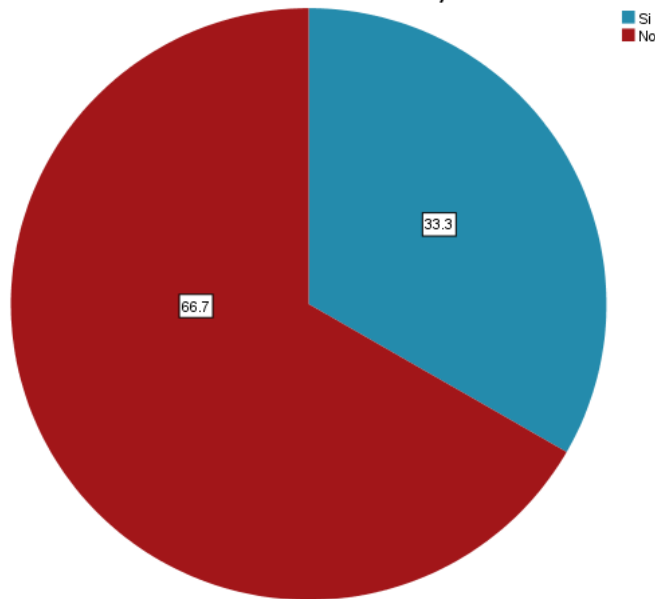
Fuente: Encuesta aplicada.

En todos los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo, el área de bodega no se involucra en el proceso de producción de los servicios, ya que es un área no necesaria debido a que la producción es en pequeñas cantidades, y la materia prima se conserva en la cocina, por lo tanto no hay bodega.



Grafico número: 05

Áreas que se involucran en el proceso de servicios en los restaurantes (Área de mesas)



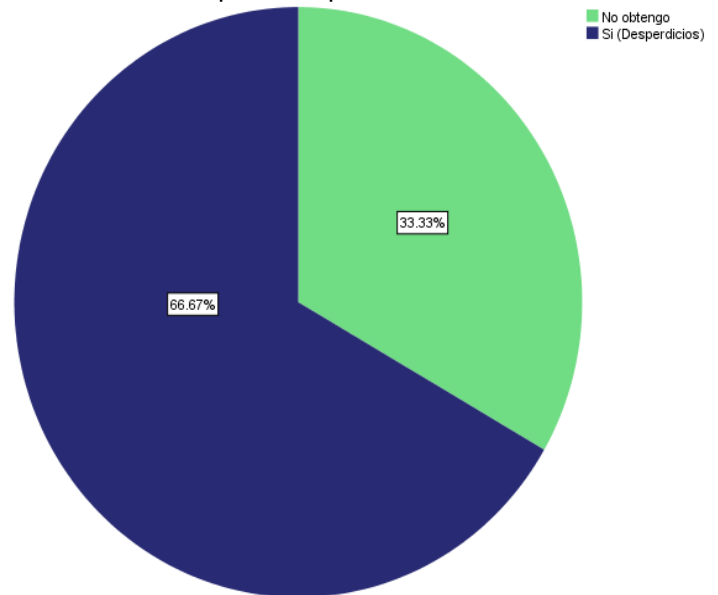
La mayoría de los restaurantes consideran que el área de mesas no es tan importante en el proceso productivo ya que la mayor parte del proceso se realiza en la cocina.

Fuente: Encuesta aplicada.

Grafico número: 06

Subproductos que obtiene en su restaurante

El 66.67% de los restaurantes obtienen subproducto del producto principal como es el desperdicio el cual lo venden a personas que hacen uso de él. Y solo el 33.33 % de los restaurantes no obtienen subproductos.

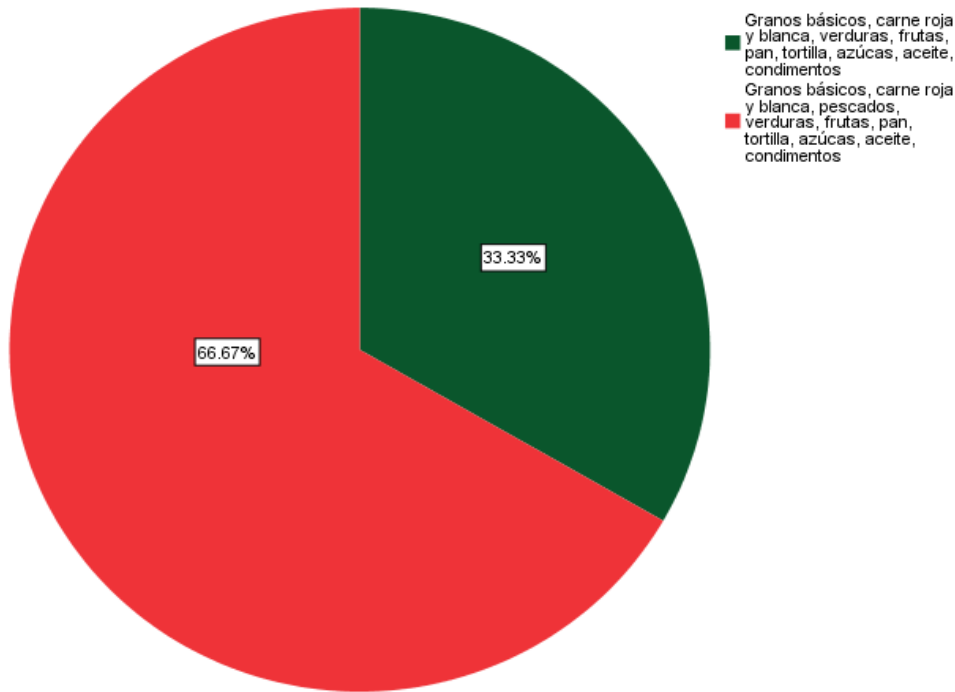


Fuente: Encuesta aplicada.



Grafico número: 07

Elementos de la materia prima e insumos que utiliza para la elaboración de servicios



Fuente: Encuesta aplicada.

El 66.67% de los restaurantes de la ciudad de san Lorenzo utilizan todos los elementos de la materia prima e insumos antes mencionados para la elaboración de los alimentos, y brindar un servicio de calidad, y el 33.33% además de los elementos mencionados también el pescado forma parte de la materia prima.

Tabla número: 06

Costos de mano de obra en que incurre en los restaurantes

	Cantidad	Porcentaje
Salario básico	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

El 100% de los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo incurren como costo de mano de obra únicamente en salario básico.



Tabla número: 07

Costos indirectos que incurren en la elaboración de sus servicios

	Cantidad	Porcentaje
Servilletas, bolsas plásticas, contenedor desechable, platos desechables, vasos desechables, cucharas y tenedores, productos de limpieza e higiene	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

El 100% de los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo obtienen en costos Indirectos en la prestación de los servicios de alimentación todos los elementos antes mencionados ya que son de gran utilidad para brindar un servicio de calidad e higiene a sus clientes.

Tabla número: 08

Gastos generales que incurren en los restaurantes

	Cantidad	Porcentaje
Energía eléctrica, agua potable, teléfono, cable, papelería	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

El 100 de los restaurantes obtienen como gastos generales todos los elementos anteriores para hacer posible que los restaurantes realicen sus actividades de producción y la prestación de servicios de una manera eficiente y de calidad.



8.2 Tipos de Contabilidad que utilizan los restaurantes.

Lleva registros contables

Tabla número: 09

	Cantidad	Porcentaje
Si	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Tabla número: 10

Forma en que llevan los registros contables.

	Cantidad	Porcentaje
Manuales	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

El 100% de los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo, de una u otra manera llevan registros contables de una forma sencilla y manual, en un cuaderno particular realizan sus cálculos para darse cuenta si obtuvieron ganancias comparando entre los ingresos y egresos del día, estos ingresos y gastos se acumulan en un periodo semanal donde hacen un solo cálculo para conocer si obtuvieron ganancias en la semana.



Tabla número: 11

Que informes financieros le generan esos registros contables

	Cantidad	Porcentaje
Ninguno	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Tabla número: 12

Persona que lleva los registros y genera la información contable

	Cantidad	Porcentaje
Propietario	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Tabla número: 13

Obtiene estado de costos de sus operaciones

	Cantidad	Porcentaje
NO	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Los 3 restaurantes no obtienen informes financieros (Balance General, Estado de Resultado y Estado de costo) por la falta de conocimientos contables por parte del propietario ya que él es el encargado de llevar sus registros.



Tabla número: 14 Frecuencia con que hace cierre de período

	Cantidad	Porcentaje
Semanal	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

En todos los restaurantes en estudio realizan cierre semanal, en el cual se evalúan de cuanto fueron las ventas, los costos y gastos. Nos explicaban que el cierre se hace semanal ya que a inicio de cada semana se hacen compras de la materia prima e insumos y también los camiones repartidores de algunos productos (cerveza, licor, gaseosa) pasan vendiendo productos semanal.

8.3 Procedimientos utilizados en los costos de producción.

Tabla número: 15

Métodos utilizados para controlar los costos de la materia prima para la elaboración de los servicios

	Cantidad	Porcentaje
La primera en entrar es la primera en salir	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Basados en los resultados obtenidos de la encuesta aplicada se obtuvo que el 100% de los restaurantes en estudio utilizan el método de costeo PEPS (Primeras en Entrar Primeras en Salir) porque la principal materia prima como son los productos perecederos son delicados y por tanto no pueden permanecer mucho tiempo en existencia.



Tabla número: 16 Momento en el que determina los costos

	Cantidad	Porcentaje
Durante el período (costos predeterminados)	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Estos restaurantes determinan su costo durante el periodo porque les permite contar con una información más oportuna y aún más anticipada de los costos de producción así como controlarlos mediante comparaciones con los costos históricos.

Incluye todos los costos variables y fijos como costos de los productos o servicios

Tabla número: 17

	Cantidad	Porcentaje
Si	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo incluyen los costos fijos y variables como costos de sus servicios porque para establecer el precio de venta de cada servicio debe tomarse en cuenta la suma de los dos costos fijos y variables.

Tabla número: 18 Tiene establecido un estándar para elaborar los servicios que usted brinda

	Cantidad	Porcentaje
Si	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

En todos los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo si tienen establecidos estándares de producción, ya que a través del tiempo han adquirido conocimientos empíricos y han logrados identificar cuanto les cuesta brindar un servicio tanto monetariamente como la cantidad de materia prima en que se incurre para producir un producto o brindar un producto.



8.4 Rentabilidad de los servicios de los Restaurantes.

Tabla número: 19

Tipo de comida que elabora (Corrientes)

	Cantidad	Porcentaje
Si	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Tabla número: 20

Tipo de comida que elabora (A la carta)

	Cantidad	Porcentaje
Si	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Tabla número: 21

Tipo de comida que elabora (Platillos internacionales)

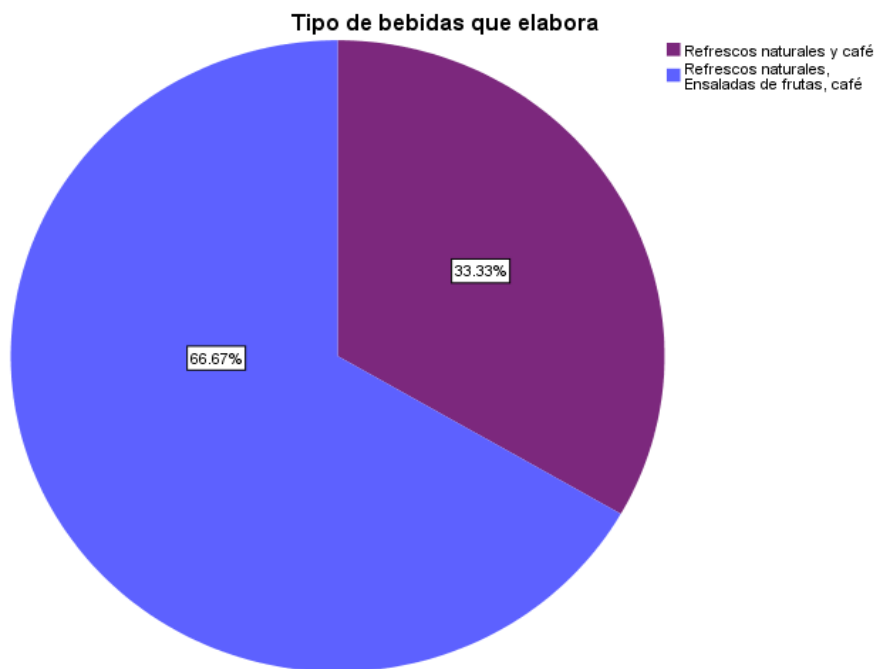
		Cantidad	Porcentaje
validos	No	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Estos restaurantes ofrecen a sus clientes únicamente comidas corrientes y a la carta porque son los servicios que los clientes más demandan debido al precio y porque son platillos más comunes.



Grafico número: 08



La mayor parte de los restaurantes elaboran refrescos naturales café y ensalada de frutas, ya que son bebidas bastante demandadas por las personas que visitan el

Fuente: Encuesta aplicada. establecimiento.

Tabla número: 22

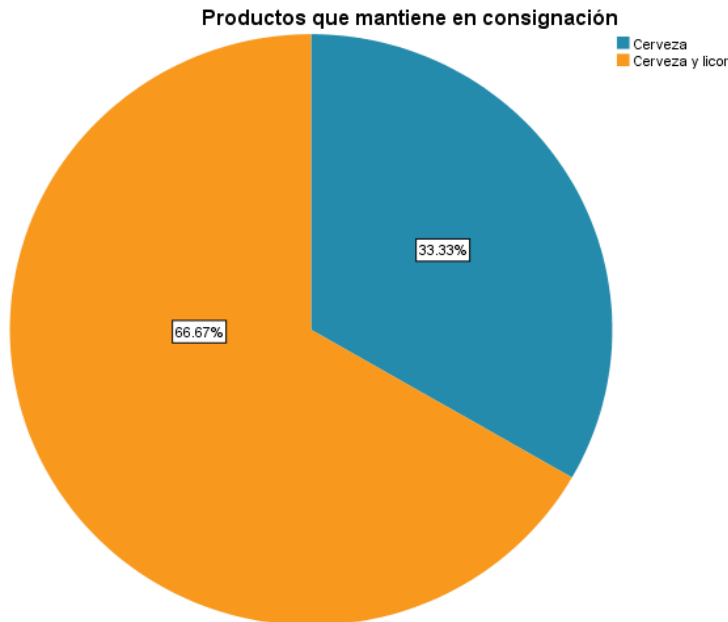
Mantiene productos en consignación

	Cantidad	Porcentaje
Válidos Si	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.



Grafico número: 09



En todos los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo mantienen productos en consignación. Solo una pequeña cantidad de estos restaurantes mantienen solo cervezas y la

Fuente: Encuesta aplicada. mayoría mantiene cervezas y licores. Estos productos los mantienen en consignación más en ocasiones especiales por acuerdos con las empresas distribuidoras, dejar a los clientes grandes cantidades de estos productos y si no son vendidos tienen la opción de regresarlos.

Tabla número: 23

Productos que compran para la venta en el establecimiento

	Cantidad	Porcentaje
Todos los anteriores	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Todos los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo adquieren productos para su reventa, los principales productos son: cervezas licores vinos gaseosas jugos enlatados y cigarrillos.



Grafico número: 10



La mayoría de los restaurantes venden entre 31 a 50 servicios de comida y solo un 33.33% venden entre 10 a 30 servicios de comida.

Fuente: Encuesta aplicada.

Tabla número: 24

Costo promedio de la materia prima e insumos que incurre mensualmente

	Cantidad	Porcentaje
18001 a más	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Según los resultados obtenidos de nuestro instrumento los 3 restaurantes de San Lorenzo, incurren en C\$ 18,001 a más en costos de materia prima e insumos de esto es debido a los altos costos de los productos que se encuentran en el mercado.



Tabla número: 25

Costo promedio mensual en mano de obra

	Cantidad	Porcentaje
16001 a 20000	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

El 100% de los restaurantes pagan en mano de obra únicamente el salario básico, debido a que la producción es pequeña y no obtienen suficiente ganancias para pagar prestaciones sociales el costo promedio mensual de mano de obra oscila entre C\$16,001 a 20,000, el número de empleados que labora esta entre 3 y 4 personas y dentro de los cargos que ocupa cada trabajador encontramos cocineros, meseros y el propietario que ejerce el cargo de administrador.

Grafico número: 11



El 100% de los restaurantes incurren de C\$ 4,000 a 5,000 en costos indirectos de fabricación y el 33.33% de estos incurren de 5,001 a 6,000 en costos indirectos.

Fuente: Encuesta aplicada.



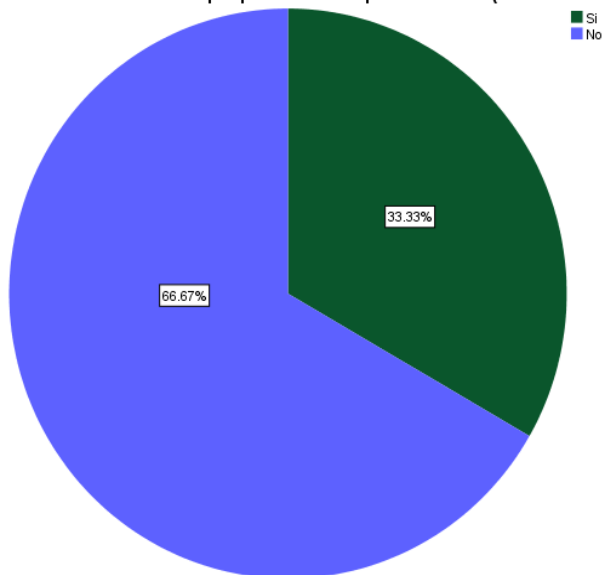
Según el análisis de los resultados obtenidos se puede observar con mayor precisión los costos y gastos que perciben mensualmente los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo.

Costo de Producción por Restaurante

Elementos de costos	El Sacuanjoche	El Taurete	El Ranchón	Promedio cada elemento de costo
Materias Primas e Insumos	20,000.00	22,300.00	18,500.00	20,266.67
Mano de Obra	18,500.00	20,000.00	17,700.00	18,733.33
Costos Indirectos de Fabricación	4,300.00	5,900.00	4,700.00	4,966.67
Gastos Generales	6,000.00	6,500.00	3,670.00	5,390.00
Costo promedio mensual en cada restaurante	48,800.00	54,700.00	44,570.00	

Grafico número: 12

Costos que persibe en alquiler de local (Mano de obra)



Fuente: Encuesta aplicada.

Solo una pequeña cantidad de los restaurantes incurren en mano de obra en alquiler de local y el resto de estos no gastan ya que la persona que alquila el establecimiento se encarga de acondicionar el local.



Tabla número: 26

(Depreciación de inventarios)

	Cantidad	Porcentaje
No	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

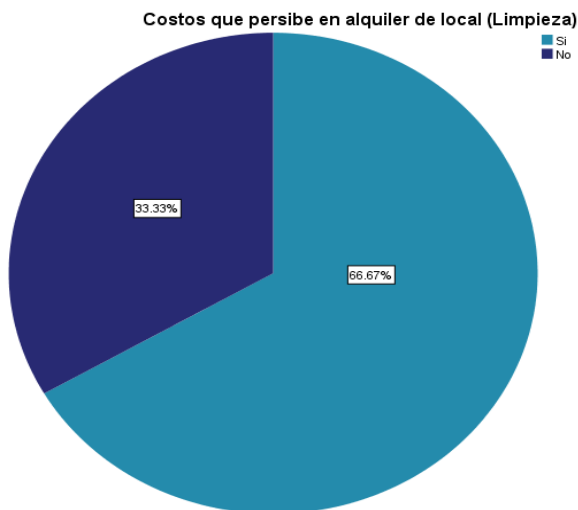
Tabla número: 27

(Arreglos)

	Cantidad	Porcentaje
Válidos Si	3	100.0

Fuente: Encuesta aplicada.

Grafico número: 13



Fuente: Encuesta aplicada.

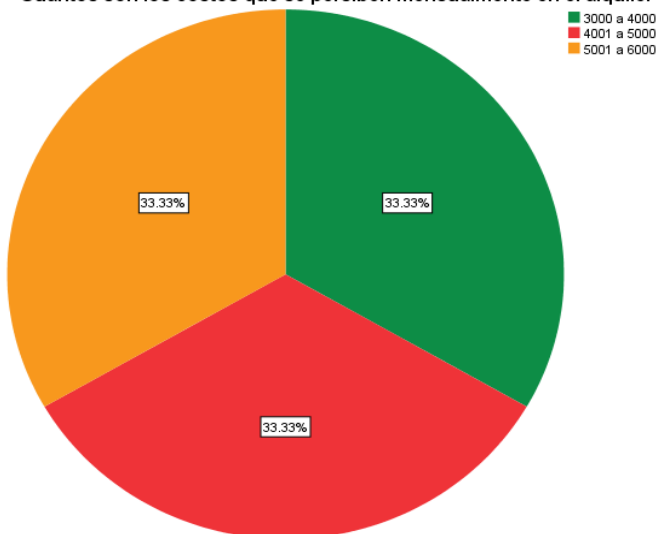
entre el propietario del restaurante y la persona que va a alquilar el local; estos restaurantes no realizan ninguna depreciación debido a la falta de conocimientos contables.

Todos los restaurantes encuestados para el servicio de alquiler de local ellos proporcionan los arreglos como mesas, sillas, manteles etc. En la limpieza la mayoría de los restaurantes se encargan de realizarla todo esto depende de los acuerdos



Grafico número: 14

Cuantos son los costos que se persiben mensualmente en el alquiler del local

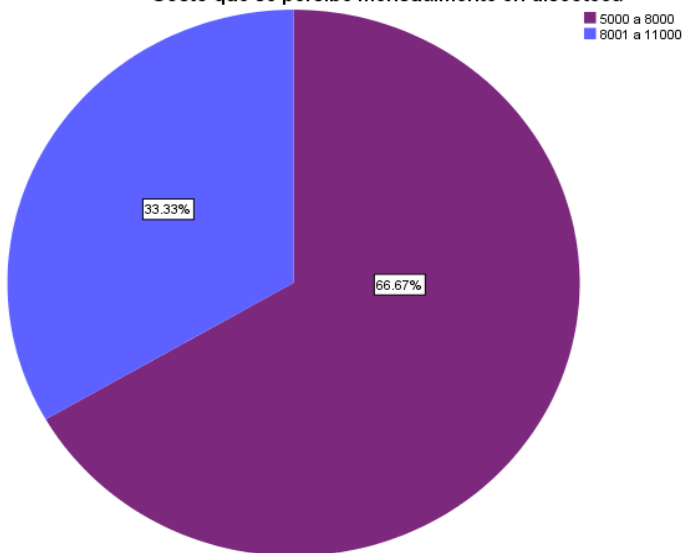


Cada uno de los restaurantes encuestados obtienen costos diferentes ya que depende de la frecuencia con que se alquile el local debido a las condiciones que presten y la buena ubicación del local.

Fuente: Encuesta aplicada.

Grafico número: 15

Costo que se persibe mensualmente en discoteca

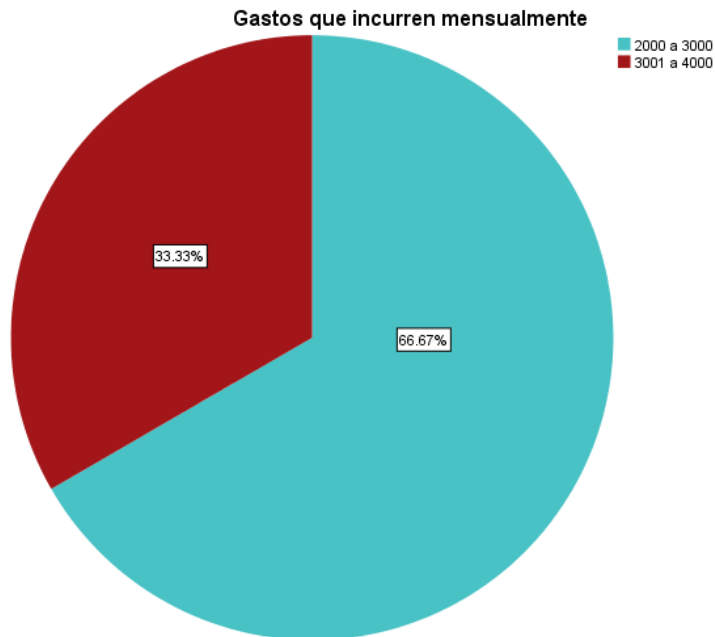


La mayoría de los restaurantes perciben en alquiler de local mensualmente de 5,000 a 8,000 córdobas y solo un 33.33 % de ellos perciben de 8,001 a 11,000 en la mayoría de los restaurantes sus costos son menores ya que tratan de reducir el la manera posible la salida

Fuente: Encuesta aplicada.
de efectivo.



Grafico número: 16



La mayoría de los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo incurren entre 2,000 a 3,000 en gastos mensuales y una pequeña cantidad entre 3,001 a 4,000 esto debido a la mayoría de ellos trata de reducir sus gastos en lo posible para obtener más ganancias.

Fuente: Encuesta aplicada.

Tabla número: 28

Servicios que brindan los restaurantes

	Cantidad	Porcentaje
Gastronomía		
Alquiler de local	3	100.0
Discoteca		

Fuente: Encuesta aplicada.

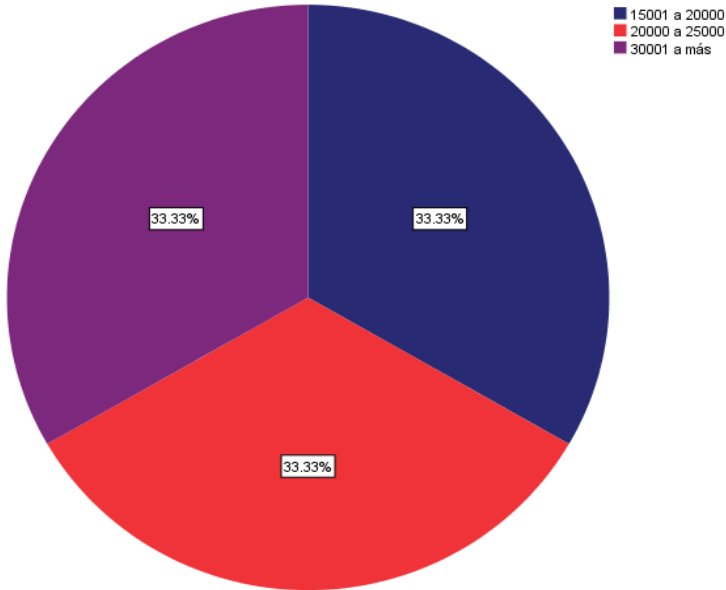
En los tres restaurantes en estudios ofrecen servicios similares como son: gastronomía alquiler de local y discoteca.

Se conoce como gastronomía las comidas corrientes, a la carta y las diferentes tipos de bebidas; refrescos naturales café etc. En lo que se refiere a alquiler de local este servicio se brinda solo para ocasiones especiales bodas, cumpleaños,



promociones. Y la discoteca son actividades organizadas por los mismos propietarios de los restaurantes.

Grafico número: 17
Promedio mensual de los servicios de gastronomía



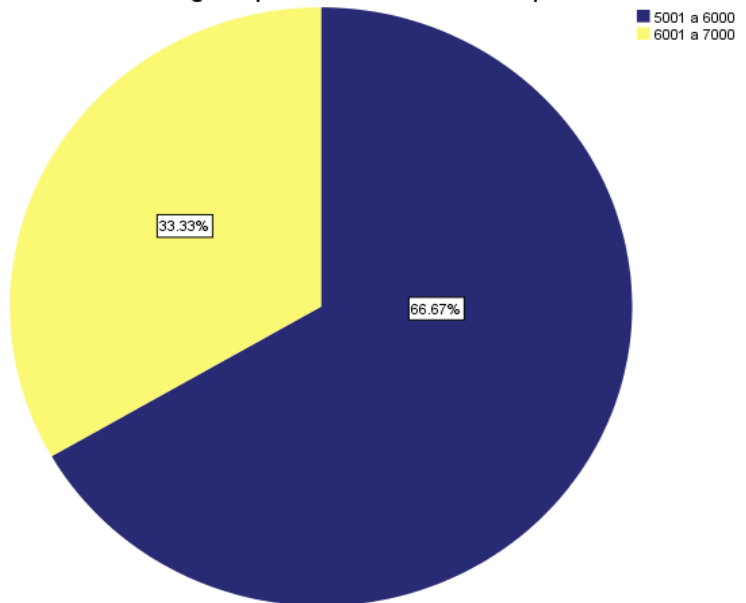
Fuente: Encuesta aplicada.

Grafico número: 17

Se puede observar en el grafico que cada uno de los restaurantes obtienen ingresos promedios diferentes en lo que corresponde al servicio de gastronomía. Esto se debe principalmente a la buena atención, la ubicación del negocio y la calidad de los productos o servicios que ofrece cada restaurante.

Grafico número: 18

Ingreso promedio mensual en el alquiler del local

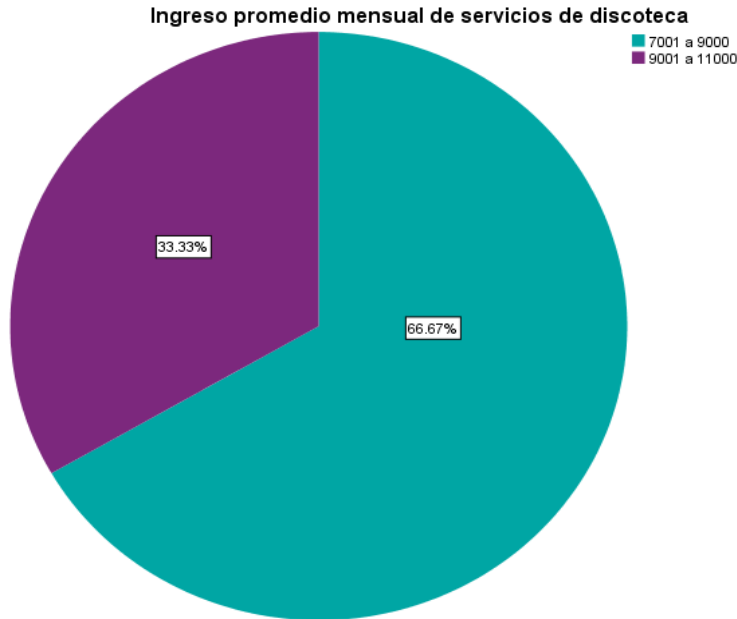


Fuente: Encuesta aplicada.

Una pequeña parte de los restaurantes perciben entre 5,001 a 6,000 por el servicio de alquiler de local y una mayor parte obtiene ingresos entre C\$ 6,001 a 7,000.



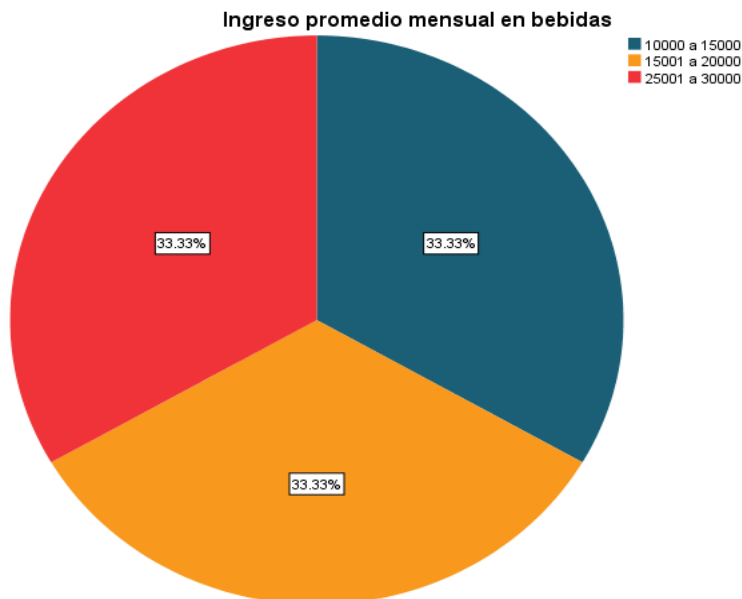
Grafico número: 19



Dos del total de tres restaurantes encuestados obtienen menos ingresos de la actividad de discoteca lo que indica que solamente uno de ellos realiza esta actividad más frecuente durante el mes.

Fuente: Encuesta aplicada.

Grafico número: 20



Todos los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo obtienen ingresos diferentes por la venta de bebidas debido a la variedad de bebidas que ofrecen como son bebidas naturales y alcohólicas.

Fuente: Encuesta aplicada.



IX. CONCLUSIONES

Luego de realizar el análisis de los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas al total del universo que son tres restaurantes de la ciudad de San Lorenzo; se concluye lo siguiente:

1. Proceso productivo en los restaurantes.

El proceso productivo de los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo empieza por la compra de la materia prima a proveedores nacionales por la diversidad, calidad y especialidad de los productos que ofrecen; las compras son realizadas semanal y de contado, y la entrega de compra de los proveedores incluye transporte sin costo adicional.

El proceso de producción en la mayoría de los restaurantes es realizado por pedido de los clientes en base a un menú; las áreas involucradas en el proceso de producción de los servicios de alimentación es el área de admón., cocina y el área de mesas donde se atiende al cliente.

Los costos de materiales directos de los restaurantes van desde los granos básicos hasta los condimentos siendo una variedad de productos necesarios para realizar la producción del servicio, en mano de obra incurren únicamente en salario básico debido a que la producción es pequeña y no obtienen suficientes ganancias para pagar prestaciones sociales y en costos indirectos incurren en servilletas, platos vasos, cucharas desechables etc. para brindar un buen servicio y de calidad.

2. Tipos de contabilidad que utilizan los restaurantes.

Los restaurantes de la Ciudad de San Lorenzo en sí no llevan una contabilidad completa ni formal, pero de una u otra manera el propietario lleva registros contables de una forma sencilla de manera manual en un cuaderno particular realizan sus cálculos para darse cuenta si obtuvieron ganancias comparando entre los ingresos y egresos del día, estos ingresos y gastos se acumulan en un periodo



semanal donde hacen un solo cálculo para conocer si obtuvieron ganancias en la semana.

3. Procedimientos utilizados en los costos de producción.

Los restaurantes utilizan el método de inventario de la producción primeras en entrar son las primeras en salir porque es la mejor manera de controlar el inventario para que el servicio sea de calidad y los clientes queden satisfechos, estos restaurantes determinan sus costos durante el periodo porque les permite contar con una información más oportuna y aún más anticipada de los costos de producción, los costos fijos y variados los incluyen como costos del producto porque según ellos para establecer el precio de venta de cada servicio y para la elaboración de los servicios alimenticios lo realizan a través de medidas estándares para un buen control de la materia prima.

Los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo ofrecen una variedad de platillos clasificados en comida corrientes y a la carta, así como bebidas naturales, café, ensaladas de frutas. Todos estos restaurantes mantienen productos en consignación como es la cerveza y el licor más en ocasiones especiales ya que estos productos son bastante demandados es por esto que las empresas distribuidoras dejan grandes cantidades de estos productos en consignación. Además compran productos para ofrecerlos en el establecimiento como bebidas enlatadas, carbonatadas y cigarrillos.

4. Rentabilidad de los servicios en los restaurantes.

De acuerdo a la investigación a los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo se identificó el nivel de rentabilidad de los tres servicios que ofrecen estos restaurantes como es gastronomía, alquiler de local y discoteca, se realizaron los cálculos restando a sus ingresos los costos y gastos se llegó a la conclusión que estos restaurantes son rentables ya que sus ingresos son mayores que los egresos; sin embargo su margen de utilidades es bajo esto debido a que la producción de servicios de alimentación es poca.



X. RECOMENDACIONES

Considerando los resultados obtenidos en la investigación a los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo se recomienda lo siguiente:

1. Proceso productivo en los restaurantes.

Que estos restaurantes implementen una mejor organización, diseñando un organigrama de las áreas que forman el restaurante y un manual de funciones donde especifique las actividades de cada área de producción y las responsabilidades de cada trabajador, para que la producción se realice de manera eficiente y de calidad.

Es fundamental una mejor tecnificación para la producción de los servicios que ayude a reducir sus costos y gastos y maximizar de la mejor manera posible sus ingresos.

2. Tipos de contabilidad que utilizan los restaurantes.

Se recomienda que restaurantes implementen una contabilidad de costos que les permita controlar y registrar las operaciones de manera oportuna y eficiente para obtener información financiera confiable sobre sus actividades de producción de sus servicios.

Es necesario que cada uno de los propietarios tenga capacitación técnica en contabilidad para el buen manejo de su negocio y asesoría en marketing y publicidad a través de estrategias que le permitan incrementar sus ventas.

Se recomienda la implementación de un sistema computarizado que les permita registrar sus costos de producción de manera segura y oportuna.



3. Procedimientos utilizados en los costos de producción.

Tener un mejor control en el inventario, a través del llenado de formatos o requisas para la entrada y salida de materia prima y suministros utilizando el método PEPS (primeras en entrar primeras en salir).

Se recomienda que los restaurantes utilicen medidas estándares para la elaboración de los servicios alimenticios que ayuden a evitar desperdicios de materia prima y alteraciones de costos.

Además del sistema que utilizan los restaurantes como es por órdenes de pedido de clientes es recomendable que estos restaurantes mantengan un inventario de servicios de alimentación terminados como una medida para mejorar la atención a los clientes.

4. Rentabilidad de los servicios en los restaurantes.

Es recomendable que estos restaurantes realicen constantemente promociones con el objetivo de incrementar sus ventas y de esta manera incrementar sus ganancias.

Realizar presupuestos mensuales para mantener un control de la cantidad de servicios que se elaboraran durante un periodo establecido que ayuden a prever con anticipación los costos y gastos así como las pérdidas o ganancias futuras.

Proponer la implementación de una estructura de costo adecuado y que este diseñado de acuerdo a las características de su negocio.



XI. PROPUESTA

La implementación de una estructura de costos razonables y adecuados puede evitar tomar decisiones equivocadas, en la medida que proporcione información confiable, objetiva y oportuna para la dirección del negocio. Los propietarios de los restaurantes deben determinar el costo de sus productos para tener una base de negociación o fijación del precio de venta.

A la hora de calcular costos y fijar precios es necesario ser mucho más precisos y profesionales, porque errores de cálculos de unos pocos centavos pueden costar muy caros y constituir la diferencia entre crecer, sobrevivir o morir en el intento. Una estructura de costo es útil para comparar el negocio con otros negocios para sacar conclusiones respecto del propio y además se puede conocer el impacto del incremento del costo total.

Objetivo

Proponer la implementación de una estructura de costos para el registro y control de la producción de los servicios en los restaurantes.

Desarrollo

Toda empresa sea industrial o comercial, necesita conocer y monitorear constantemente como es su estructura de costo, lo cual puede realizar a través de diferentes métodos que ofrece la teoría administrativa contable, adecuándolos a sus necesidades particulares o preferencias gerenciales.

El propietario de la producción puede optar por la utilización de las bases históricas para el cálculo de los costos de los productos terminados por la cual solo tiene que hacer uso de sus costos históricos que se incurrió para la fabricación del producto.



Estructura de Costos de los Restaurantes	
Materiales Directos	Costo Mensual
Granos Basicos	C\$ 2,200.00
Carnes Blancas	C\$ 5,600.00
Carnes Rojas	C\$ 3,067.00
Pescados	C\$ -
Mariscos	C\$ -
Verduras	C\$ 3,000.00
Frutas	C\$ 3,200.00
Pan	C\$ 350.00
Tortillas	C\$ 400.00
Azucar	C\$ 330.00
Aceite	C\$ 1,520.00
Condimentos	C\$ 600.00
Total Materiales y suministros	C\$ 20,267.00
Mano de Obra	
Salario Basico	C\$ 12,000.00
Prestaciones Sociales	C\$ 4,373.25
Aportes de ley	C\$ 1,093.75
Horas extras	C\$ 1,266.33
Total Mano de Obra	C\$ 18,733.33
Costos Indirectos de Fabricacion	
Servilletas	C\$ 450.00
Bolsas Plasticas	C\$ 360.00
Contenedor Desechables	C\$ 2,400.00
Platos Desechables	C\$ 600.00
Vasos Desechables	C\$ 210.00
Cucharas y Tenedores	C\$ 410.00
Productos de Higiene y Limpieza	C\$ 536.67
Depreciaciones Muebles	C\$ -
Depreciaciones Vehiculos	C\$ -
Total Costos Indirectos	C\$ 4,966.67
Gastos Generales	
Energia Electrica	C\$ 3,000.00
Agua Potable	C\$ 30.00
Telefono	C\$ 500.00
Cable	C\$ 200.00
Papeleria	C\$ 300.00
Gas Butano	C\$ 960.00
Carbon	C\$ 400.00
Total Gastos	C\$ 5,390.00
Total Costo de Produccion	C\$ 49,357.00



La estructura de costo está compuesta por tres elementos esenciales en el proceso de producción de un servicio: Materias y Suministros, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación.

Los materiales y suministros son el elemento principal en un proceso de producción ya que constituyen la materia prima que sujeta a la transformación durante el proceso productivo.

Control de materiales y suministro: a través de diseño, ingeniería, solicitud de compras, cotizaciones, orden de compra, recepciones de materiales en bodega y salidas de bodega, demás; se puede hacer a través de medidas para el manejo de estos costos: los materiales y suministros deben ser adquiridos a un precio justo y favorable pero que sean de calidad y comprarlos en cantidades adecuadas para evitar desperdicios en la elaboración de los servicios

La mano de obra directa es el recurso principal en la transformación de la materia prima a producto terminado ya que sin la ayuda de ella la producción no sería posible llevarse a cabo y por estas labores realizadas reciben una remuneración justa de acuerdo a sus capacidades, como es el salario y que además de un salario justo reciba incentivos y prestaciones de ley para que cada trabajador se desempeñe de manera eficiente y eficaz las actividades asignadas dentro del negocio.

Control de la mano de obra: a través del uso de hojas de control de tiempo, vacaciones, expedientes de trabajo, prestaciones sociales, boletas de tiempo. Además los costos de mano de obra se pueden controlar contratando personal eficiente que cumpla con el trabajo y contratar a un número de personal adecuado de acuerdo a la cantidad de producción para evitar pagar salarios no necesarios.

Los costos indirectos de fabricación son los elementos que ayudan a concluir el producto terminado aunque no están directamente involucrados en el proceso productivo forman parte del proceso ya que hacen posible que se preste un servicio de calidad.



Control de costos indirectos: Los costos indirectos de fabricación se deben incurrir de acuerdo a la cantidad de producción, evitando adquirir productos que no son necesarios en la elaboración de servicios.

Además la estructura contiene gastos generales que también se incurren en la elaboración de determinados servicios para que la producción se lleve a cabo, solo tienen que ser debidamente controlados ya que estas salidas de efectivo no son recuperables por lo tanto se debe reducir de la mejor manera posible estos gastos.

Los gastos se deben controlar para evitar pérdidas al final del periodo, incurriendo únicamente en gastos que son inevitables obtener por ejemplo luz eléctrica, agua potable, teléfono etc.

Formulario para el control de los costos.

Para el control de los costos se deben utilizar los siguientes formularios:

- Se elaboran cotizaciones y se reciben órdenes de compra.
- Se giran instrucciones a las diferentes áreas para la atención a los pedidos.
- Orden de pedido a proveedores
- Entradas a bodega de la materia prima.
- Control de materiales por medio de kardex.
- Contratos laborales
- Emisión de cheques
- Pago de servicios.

Todo esto genera el registro de los costos de producción relacionados con los materiales directos:

- Remisiones o requisas de materiales.
- Control de registros auxiliares.
- Notas de devolución de materiales.



Modelos de formatos utilizados para controlar los elementos del proceso productivo.

Materiales y suministros.

Requisición o Solicitud de compras: Es el documento mediante el cual se solicita al departamento de compras que adquiera determinado material o suministro.

Entre las especificaciones que debe incluir la solicitud, se encuentran:

1. El número de requisición.
2. Nombre de la persona área que hace la solicitud.
3. Fecha de pedido, fecha de entrega.
4. Cantidad de artículos solicitados.
5. Identificación del número de catálogo.
6. Descripción del artículo.
7. Firma autorizada.

EMPRESA XYZ		
SOLICITUD DE COMPRAS		
persona que realiza la solicitud:	Almacén	No___
Fecha ___/___/___	Fecha de entrega:	
Cantidad	Código	Descripción
observaciones_____		

Autorizado por:		



Orden de compra: debe incluir los siguientes aspectos:

1. Nombre y dirección de la empresa que hace el pedido.
2. Número de la orden de compra.
3. Nombre y dirección del proveedor.
4. Fecha del pedido.
5. Fecha de entrega.
6. Términos de la entrega y pago.
7. Cantidad de los artículos solicitados.
8. Número de catálogo.
9. Descripción.
10. Costo por unidad y total.
11. Costo total de la orden.
12. Firma autorizada.

EMPRESA XYZ				
ORDEN DE COMPRA				
Proveedor: Dirección: Fecha de pago			No____ Fecha del pedido: Condiciones de pago:	
Código	Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total
Total				C\$
Observaciones_____				
Aprobado por:				



Requisición o solicitud de materiales: es una orden por escrito que elabora el área que requiere de algún material y se presenta al almacenista para que entregue determinados materiales específicos para el uso del área solicitante. Este formulario debe incluir:

Fecha y número de la requisición, fecha de entrega, identificación del área que solicita el material o el número de la orden, la cantidad y descripción del material, el costo unitario y costo total del material despachado, firma de la persona que autoriza la requisición, firma de la persona que despacha los materiales y firma de la persona que recibe.

EMPRESA XYZ				
REQUISICION DE MATERIALES				
Fecha de solicitud			No_____	
Área que lo Solicita:			Fecha de entrega:	
Fecha de pago			No de orden de trabajo:	
Código	Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total
			Total	C\$
Aprobado por:			Despachado por:	
Recibido por:				



Las tarjetas kardex: son también formatos utilizados para controlar las entradas y salidas de inventarios de los productos terminados diariamente.

KARDEX O AUXILIAR DE EXISTENCIAS								
Articulo		Stock Minimo			Marca			
Codigo		Stock Maximo			Unidad Medida			
Camprobante		Entradas			Salidas			
Fecha	Num	C. Art	P.U	Importe	Cant	P.U	Importe	Observaciones

La hoja de costo: Es un formato que ayuda a calcular los costos de cada elemento y donde se reflejan las unidades producidas así como su costo unitario.

HOJA DE COSTO PARA RESTAURANTES								
Descripcion:								
Fecha ___ / ___ / ___								
MDU			MOD			CIF		
Fecha	N° Requisa	Costo	Fecha	Descripcion	Costo	Fecha	C/D	Costo
Unidades Producidas _____					MDU. _____			
Costo Unidades Producidas _____					MOD. _____			
					CIF: _____			
					TOTAL: _____			



Control de Mano de Obra.

Boleta diaria de tiempo de trabajo: Es un formato que ayuda al control de las horas trabajadas por cada trabajador. Cada día el encargado de control de tiempo recolecta las boletas de tiempo de trabajo y las tarjetas de control del día anterior. Después de comparar el tiempo que se haya reportado en estos documentos, se investiga cualquier diferencia.

EMPRESA XYZ				
BOLETA DIARIA DE TIEMPO DE TRABAJO				
Fecha:		Nombre Empleado:		
INCIO	TERMINA	HORAS	ORDEN #	AREA
08:00 a. m.	10.00 am	2.5	20	cocina
Total horas				

También la planilla de pago es un formato muy importante para el control de pago de los trabajadores, donde refleja deducciones y beneficios de cada trabajador.

EMPRESA XYZ																		
PLANILLA DE PAGO																		
MES _____ DE 20 ____																		
No:	Nombres y Apellidos	Cargos	Antigüedad			Devengado						Deducciones			Neto a Recibir	Firmas de Recibido	Cédula de Identidad N°	Aporte Inss Patronal
			Fecha de Ingresos	Años de Servic.	% de Antig.	Sueldo Mensual	Antigüed. Mensual	Total Mensual	Valor Hora Extra	Cantidad Horas Extras	Total Bruto Horas Extras	Retenc. Inss Laboral	Retenc. IR	Total Deducciones				
TOTALES																		



XII. BIBLIOGRAFÍA

- Alvarez, D. (04 de Abril de 2014). *www.google.com.ni/search?q=proceso productivo de los restaurantes*. Obtenido de <https://dorajimenez13.wordpress.com>
- Anderson, H. R., & Raiborn, M. H. (2004). *Conceptos Basicos de Contabilidad de Costo, Vigesima primera Edicion*. Mexico: Compañia Editorial Continental S.A de C.V.
- Garcia Colin, J. (2008). *Contabilidad de costos*. Mexico: Litografica Ingramex.
- Godoy, A. A., & Greco, O. (2006). *Diccionario contable y comercial tercera edicion*. Florida: Valletta Ediciones.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Foster, G. (2007). *Contabilidad de Costos un Enfoque General, Decimo segunda Edicion, pag 2*. Mexico: Pearson Educacion DE Mexico S.A de C.V.
- Narvaez Sanchez, A. A., & Narvaez Ruiz, J. A. (2007). *Contabilidad I, Quinta Edicion, pag 26,27*. Managua: Ediciones A.N.
- Paz Diaz, N. O. (2003). *Contabilidad Genera I, tercera edicion*. Mexico: McGraw-Hill Ineteramericana Editores, S.A de C.V.
- Polimeni, R. S., Fabozzi, F. J., & Adelberg, A. H. (1994, 1989). *Contabilidad de costo concepto y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales tercera edicion*. Santa Fe de Bogota Colombia: McGRAW-HILL INTERAMERICANA S.A.
- Requelme, R. (2013). *Gastronomia Rentable*. Mexico: Continental S.A de C.V.
- Robles Oporta, J. D., & Jarquin Bello, D. J. (2012). *Seminario de graduacion para optar al titulo de contaduria publica y finanzas*. Juigalpa.
- Rosenberg, J. M. (1975). *Diccionario de Administracion y Finanzas*. España: Oceano Grupo Editorial S.A.
- Sequeira Sandoval, E. J., & Baez Rivas, R. J. (2009). *Costos de produccion y comercializacion de los servicios que ofrecen los restaurantes del municipio de Juigalpa en el primer semestre del año 2009*. Juigalpa.
- Suarez Gonzales, E. J., & Báez Rivas, R J. (2009). *Costo de producción y comercialización de los servicios que ofrecen los restaurantes del municipio de Juigalpa en el primer semestre del año 2009*. Juigalpa.
- Zeledon Hernandez, R. (2008). *perfil social y mapeo comunitario, San Lorenzo - Boaco*. San Lorenzo.



XIII. ANEXOS



13.1 Tablas.

Proveedor específico para la obtención de la materia prima e insumos

		Cantidad	Porcentaje
Válidos	Si	1	33.3
	No	2	66.7
	Total	3	100.0

Tabla # 1

Tipo de proveedores que realiza sus compras

		Cantidad	Porcentaje
Válidos	Proveedores departamentales	1	33.3
	Proveedores nacionales	2	66.7
	Total	3	100.0

Tabla # 2

Frecuencia con que compra su materia prima e insumos

		Cantidad	Porcentaje
Válidos	Semanal	2	66.7
	Quincenal	1	33.3
	Total	3	100.0

Tabla # 3



Proceso de producción de servicios en su restaurante

		Cantidad	Porcentaje
Válidos	Por pedidos del cliente	2	66.7
	Por orden propietario	1	33.3
	Total	3	100.0

Tabla # 4

(Área de Mesas)

		Cantidad	Porcentaje
Válidos	Si	1	33.3
	No	2	66.7
	Total	3	100.0

Tabla # 5

De los productos que elabora en su restaurante obtiene sub productos

		Cantidad	Porcentaje
Válidos	No obtengo	1	33.3
	Si (Desperdicios)	2	66.7
	Total	3	100.0

Tabla # 6



Elementos de la materia prima e insumos que utiliza para la elaboración de sus servicios

		Cantidad	Porcentaje
Válidos	Granos básicos, carne roja y blanca, verduras, frutas, pan, tortilla, azúcar, aceite, condimentos.	1	33.3
	Granos básicos, carne roja y blanca, pescados, verduras, frutas, pan, tortilla, azúcar, aceite, condimentos.	2	66.7
	Total	3	100.0

Tabla # 7

Tipo de bebidas que elabora

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Refrescos naturales y café	1	33.3	33.3	33.3
	Refrescos naturales, Ensaladas de frutas, café	2	66.7	66.7	100.0
	Total	3	100.0	100.0	

Tabla # 8



Productos que mantiene en consignación

	Cantidad	Porcentaje
Válidos Cerveza	1	33.3
Cerveza y licor	2	66.7
Total	3	100.0

Tabla # 9

Aproximadamente cuantos platillos vende por día

	Cantidad	Porcentaje
Válidos 10 a 30	2	66.7
31 a 50	1	33.3
Total	3	100.0

Tabla # 10

Costo promedio mensual en costos directos de fabricación

	Cantidad	Porcentaje
Válidos 4000 a 5000	2	66.7
5001 a 6000	1	33.3
Total	3	100.0

Tabla # 11



Costos que percibe en alquiler de local

(Mano de obra)

		Cantidad	Porcentaje
Válidos	Si	1	33.3
	No	2	66.7
	Total	3	100.0

Tabla # 12

(Limpieza)

		Cantidad	Porcentaje
Válidos	Si	2	66.7
	No	1	33.3
	Total	3	100.0

Tabla # 13

Costos que percibe mensualmente en alquiler de local

		Cantidad	Porcentaje
Válidos	3000 a 4000	1	33.3
	4001 a 5000	1	33.3
	5001 a 6000	1	33.3
	Total	3	100.0

Tabla # 14



Costos que percibe mensualmente en Discoteca

	Cantidad	Porcentaje
Válidos 5000 a 8000	2	66.7
8001 a 11000	1	33.3
Total	3	100.0

Tabla # 15

Gastos que incurren mensualmente

	Cantidad	Porcentaje
Válidos 2000 a 3000	2	66.7
3001 a 4000	1	33.3
Total	3	100.0

Tabla # 16

Ingreso promedio mensual de los servicios de gastronomía

	Cantidad	Porcentaje
Válidos 15001 a 20000	1	33.3
20000 a 25000	1	33.3
30001 a más	1	33.3
Total	3	100.0

Tabla # 17



Ingreso promedio mensual de los servicios de alquiler de local

	Cantidad	Porcentaje
Válidos 5001 a 6000	1	33.3
6001 a 7000	2	66.7
Total	3	100.0

Tabla # 18

Ingreso promedio mensual de los servicios de discoteca

	Cantidad	Porcentaje
Válidos 7001 a 9000	2	66.7
9001 a 11000	1	33.3
Total	3	100.0

Tabla # 19

Ingreso promedio mensual de los servicios de bebidas

	Cantidad	Porcentaje
Válidos 10000 a 15000	1	33.3
15001 a 20000	1	33.3
25001 a 30000	1	33.3
Total	3	100.0

Tabla # 20



13.2 Encuesta.



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA "CORNELIO SILVA
ARGUELLO"**

ENCUESTA

Los estudiantes de V año de la carrera de contaduría pública y finanzas del turno dominical, estamos realizando una encuesta con el objetivo de determinar los costos de producción de los servicios que brindan los Restaurantes El Sacuanjoche, El Taurete y EL Ranchón de la ciudad de San Lorenzo, departamento de Boaco en el II semestre del año 201; Por lo tanto solicitamos a usted como propietario que nos responda las siguientes preguntas; la información que nos brinde será de carácter confidencial y tendrá mucha importancia para el resultado de esta investigación.

I) Datos generales

Razón social del negocio:

De acuerdo al conocimiento de su negocio, responda las siguientes preguntas, de forma objetiva, marcando con una X.

1- ¿Tiene un proveedor específico para la obtención de la materia prima e insumos?

- SI _____
- NO _____

2- ¿A qué tipo de proveedores realiza sus compras?

- Proveedores locales _____
- Proveedores Departamental _____
- Proveedores Nacional _____
- Proveedores Internacional _____



3- ¿Cómo se realizan las compras?

- De crédito _____
- De contado _____

4- ¿Cuáles son las condiciones de entrega que tiene con los proveedores?

- Compras con transporte incluido sin costo adicional _____
- Compras con transporte incluido con costo adicional _____
- Compras sin transporte _____

5- ¿Con que frecuencia compra su materia prima e insumos?

- Diario _____
- Semanal _____
- Quincenal _____
- Mensual _____

6- ¿Cómo es el proceso de producción de servicios en su restaurante?

- Continuo _____
- Por pedidos del cliente. _____
- Por una orden del propietario. _____

7- ¿Cuáles son las áreas que se involucran en el proceso de producción de servicios en su restaurante?

- Administración _____
- Cocina _____
- Bodega _____
- Área de mesas _____

8- ¿De los productos que elabora en su restaurante obtiene sub productos?

Si _____ ¿Cuáles? _____

No _____



9- ¿Cuáles son los Elementos de la Materia prima e insumos que utiliza para la elaboración de servicios?

- Granos básicos _____
- Carnes blancas _____
- Carnes rojas _____
- Pescado _____
- Mariscos _____
- Verduras _____
- Frutas _____
- Pan _____
- Tortilla _____
- Azúcar _____
- Aceite _____
- Condimentos _____

10-¿Cuáles son los costos en Mano de Obra que incurre en sus operaciones?

- Salario básico _____
- Incentivos _____
- Comisiones sobre ventas _____
- Vacaciones _____
- Aguinaldo _____
- Treceavo mes _____
- INSS patronal _____
- INATEC _____
- Horas extras _____

11- ¿Cuáles son los Costos Indirectos que incurre en la elaboración de los servicios?

- Servilletas _____
- Bolsas plásticas _____
- Contenedor desechables _____



- Platos desechables _____
- Vasos desechables _____
- Cucharas y tenedores _____
- Productos de limpieza e higiene _____

12- ¿Cuáles son los gastos generales que incurre en su restaurante?

- Energía eléctrica _____
- Agua potable _____
- Teléfono _____
- Cable _____
- Uniforme _____
- Papelería _____

13-¿Lleva registros contables?

- Si _____
- No _____

14-¿De qué forma lleva sus registros contables?

- Manuales _____
- Automatizados _____

15-¿Qué informes financieros le generan esos registros contables?

- Balance General _____
- Estado de Resultado _____
- Ninguna _____

16- ¿Quién lleva los registros y genera la información contable?

- Propietario _____
- Auxiliar contable _____
- Contador externo _____

17- ¿Obtiene Estado de Costo de sus operaciones?

- Si _____
- No _____

18- ¿Cada cuánto hace cierre de periodo?

- Semanal _____
- Quincenal _____



- Mensual _____

19-¿Qué método de inventario utiliza para la materia prima en la elaboración de los servicios?

- La primera en entrar es la primera en salir _____

- La ultima en entrar es la primera en salir _____

20-¿En qué momento determina sus costos?

- Al final del periodo (costos históricos) _____

- Durante el periodo (costos predeterminados) _____

21-¿Todos los costos variables y fijos los incluye como costo de sus productos o del servicio?

- Si _____

- No _____

22-¿Tiene establecido un estándar para elaborar los servicios que usted brinda?

- Si _____

- No _____

23-¿Qué tipo de comida elabora?

- Corrientes _____

- A la carta _____

- Platos internacionales _____

24-¿Qué tipo de bebidas elabora?

- Cocteles _____

- Refrescos Naturales _____

- Ensaladas de frutas _____

- Café _____

- Batidos _____

25-¿Mantiene productos en consignación?

- Si _____

- No _____



26- Si la respuesta anterior es sí ¿indique Cuáles?

- Cerveza _____
- Licor _____
- Vino _____
- Gaseosas _____
- Jugos enlatados _____

27-¿Qué productos compra para la venta en su establecimiento?

- Cerveza _____
- Licor _____
- Vino _____
- Gaseosas _____
- Jugos enlatados _____
- Cigarrillos _____

28-¿Aproximadamente cuantos platillos venden por día?

- 10 a 30 _____
- 31 a 50 _____
- 51 a 70 _____
- 71 a mas _____

29- ¿De cuánto es el costo promedio de la materia prima e insumos que incurre mensualmente?

- 10,000 a 12,000 _____
- 12,001 a 14,000 _____
- 14,001 a 16,000 _____
- 16,001 a 18,000 _____
- 18,001 a mas _____

30-¿De cuánto es el costo promedio mensual en mano de obra?

- 12,000 a 16,000 _____
- 16,001 a 20,000 _____
- 21,000 a mas _____



31-¿De cuánto es el costo promedio mensual en costos indirectos de fabricación?

- 4,000 a 5,000 _____
- 5,001 a 6,000 _____
- 6,001 a 7,000 _____
- 7,001 a mas _____

32-¿Cuáles son los costos que percibe en alquiler de local?

- Mano de obra _____
- Depreciación de inventarios _____
- Arreglos _____
- Limpieza _____

33-¿De cuánto son los costos que se perciben mensualmente en alquiler de local?

- 3,000 a 4,000 _____
- 4,001 a 5,000 _____
- 5,001 a 6000 _____
- 6,001 a mas _____

34-¿De cuánto son los costos que se perciben mensualmente en discoteca?

- 5,000 a 8,000 _____
- 8,001 a 11,000 _____
- 11,001 a 14,000 _____
- 14,001 a mas _____

35-¿De cuánto son los gastos que incurre mensualmente?

- 2,000 a 3,000 _____
- 3,001 a 4,000 _____
- 4,001 a 5,000 _____
- 5,001 a mas _____



36-¿Cuáles son los servicios que brindan?

- Gastronomía _____
- Alquiler de local _____
- Discoteca _____

37-¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de los servicios de gastronomía?

- 10,000 a 15,000 _____
- 15,001 a 20,000 _____
- 20,001 a 25,000 _____
- 25,001 a 30,000 _____
- 30,001 a más _____

38-¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de alquiler de local?

- 4,000 a 5,000 _____
- 5,001 a 6,000 _____
- 6,001 a 7,000 _____
- 7,001 a mas _____

39-¿De cuántos es el ingreso promedio mensual de servicios de discoteca?

- 5,000 a 7,000 _____
- 7,001 a 9,000 _____
- 9,001 a 11,000 _____
- 11,001 a mas _____

40-¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de bebidas?

- 10,000 a 15,000 _____
- 15,001 a 20,000 _____
- 20,001 a 25,000 _____
- 25,001 a 30,000 _____
- 30,001 a mas _____



13.3 Encuesta validada.

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA "CORNELIO SILVA ARGUELLO"**



ENCUESTA

Los estudiantes de V año de la carrera de contaduría pública y finanzas del turno dominical, estamos realizando una encuesta con el objetivo de determinar los costos de producción de los servicios que brindan los Restaurantes El Sacuanjoche, El Taurete y EL Ranchón, De la ciudad de San Lorenzo, departamento de Boaco en el II semestre del año 2015. Por lo tanto solicitamos a usted como propietario que nos responda las siguientes preguntas; La información que nos brinde será de carácter confidencial y tendrá mucha importancia para el resultado de esta investigación.

I) Datos generales

Razón social del negocio:

De acuerdo al conocimiento de su negocio, responda las siguientes preguntas, de forma objetiva, marcando con una X.

1- ¿Tiene un proveedor específico para la obtención de los materiales y suministro?

- SI _____
- NO _____

2- ¿A que tipo de proveedores realiza sus compras?

- Proveedores locales _____



- Proveedores de referencia Departamental _____
- Proveedores de referencia Nacional _____
- Proveedor de referencia Internacional _____
- 3- ¿Cómo son las compras que realiza? *cómo realiza las compra*
- De crédito _____
- De contado _____
- 4- ¿cuáles son las condiciones de entrega que tiene con los proveedores?
- Compras con transporte incluido sin costo adicional _____
- Compras con transporte incluido con costo adicional _____
- Compras sin transporte _____
- 5- ¿Con que frecuencia compra sus materiales y suministros?
- Diario _____
- Semanal _____
- Quincenal _____
- Mensual _____
- 6- ¿Cómo es el proceso de producción de servicios en su restaurante?
- Continuo _____
- Por pedidos del cliente. _____
- Por una orden del propietario. _____
- 7- ¿Cuáles son las áreas que se involucran en el proceso de producción de servicios en su restaurante?
- Administración _____
- Cocina _____
- Bodega _____
- Área de mesas _____
- 8- ¿Cuáles son las funciones o actividades de cada área involucrada en el proceso?
- 9- ¿De sus productos obtiene sub productos?
- Si _____ ¿Cuáles? _____
- No _____



10-¿Cuáles son los materiales y suministro que utiliza para la elaboración de servicios?

- Granos básicos _____
- Carnes blancas _____
- Carnes rojas _____
- Pescado _____
- Mariscos _____
- Verduras _____
- Frutas _____
- Pan _____
- Tortilla _____
- Azúcar _____
- Aceite _____
- Condimentos _____

11-Cuáles son los gastos de personal que incurre en sus operaciones?

- Salario básico _____
- Incentivos _____
- Comisiones sobre ventas _____
- Vacaciones _____
- Aguinaldo _____
- Treceavo mes _____
- INSS patronal _____
- INATEC _____
- Horas extras _____

12- ¿Cuáles son los costos indirectos que incurre en la elaboración de los servicios

- Servilletas _____
- Bolsas plásticas _____
- Contenedores _____
- Platos descartables _____



- Vasos descartables _____
- Cucharas y tenedores _____
- Productos de limpieza e higiene _____

13- ¿Cuáles son los gastos generales que incurre en su restauran?

- Energía eléctrica _____
- Agua potable _____
- Teléfono _____
- Cable _____
- Uniforme _____
- Papelería _____

14-¿Lleva registros contables?

- Si _____
- No _____

De qué forma lleva sus registros contables

15- ¿Cómo son los registros contables?

- Manuales _____
- Automatizados _____

16-¿De la información que registra obtiene balance general y estado de resultado?

- Si _____
- No _____

Que informes financieros le generan estos registros contables

17- ¿Quién lleva los registros y genera la información contable?

- Trabajador interno _____
- Contador externo _____

18- ¿Obtiene estado de costo de sus operaciones?

- Si _____
- No _____

19- ¿Cada cuánto hace cierre de periodo?

- Semanal _____
- Quincenal _____
- Mensual _____



20-¿Cómo es el uso de la materia prima para la elaboración de los servicios?

- La primera en entrar es la primera en salir _____
- La ultima en entrar es la primera en salir _____

21- ¿En qué momento determina sus costos?

- Al final del periodo (costos históricos) _____
- Durante el periodo (costos predeterminados) _____

22-¿Todos los costos variables y fijos los incluye como costo de sus productos?

- Si _____
- No _____

23- ¿Tiene establecido un estándar para elaborar los servicios que oferta?

- Si _____
- No _____

24-¿Qué tipo de comida oferta?

- Corrientes _____
- A la carta _____
- Platos internacionales _____

25-¿Qué tipo de bebidas oferta?

- Cocteles _____
- Refrescos Naturales _____
- Ensaladas de frutas _____
- Café _____
- Batidos _____

26-¿Mantiene productos en consignación?

- Si _____
- No _____

27- Si la respuesta anterior es sí ¿indique Cuáles?

- Cerveza _____



- Licor _____
- Vino _____
- Gaseosas _____
- Jugos enlatados _____

28-¿Qué productos compra para la re venta en su establecimiento?

- Cerveza _____
- Licor _____
- Vino _____
- Gaseosas _____
- Jugos enlatados _____
- Cigarrillos _____

29-¿Aproximadamente cuantos platillos venden por día?

- 10 a 30 _____
- 31 a 50 _____
- 51 a 70 _____
- 71 a mas _____

30- ¿De cuánto es el costo promedio de material y suministro que percibe mensualmente?

- 5000 a 6000 _____
- 6001 a 7000 _____
- 7001 a 8000 _____
- 8001 a 9000 _____
- 9001 a mas _____

31-¿De cuánto es el costo promedio mensual en mano de obra?

- 12,000 a 16,000 _____
- 16,001 a 20,000 _____
- 21,000 a mas _____

¿Se paga vacaciones y aguinaldo a sus trabajadores?

32-¿De cuánto es el costo promedio mensual en costos indirectos de fabricación?

- 4,000 a 5,000 _____
- 5,001 a 6,000 _____



- 6,001 a 7,000 _____

- 7,001 a mas _____

33-¿De cuánto son los gastos que percibe mensualmente? *mensual*

- 2,000 a 3,000 _____

- 3,001 a 4,000 _____

- 4,001 a 5,000 _____

- 5,001 a mas _____

34-¿Cuáles son los servicios que brindan?

- Gastronomía _____

- Alquiler de local _____

- Discoteca _____

35- ¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de los servicios de gastronomía?

- 10,000 a 15,000 _____

- 15,001 a 20,000 _____

- 20,001 a 25,000 _____

- 25,001 a 30,000 _____

- 30,001 a más _____

36- ¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de alquiler de local?

- 4,000 a 5,000 _____

- 5,001 a 6,000 _____

- 6,001 a 7,000 _____

- 7,001 a mas _____

37- ¿De cuántos es el ingreso promedio mensual de servicios de discoteca?

- 5,000 a 7,000 _____

- 7,001 a 9,000 _____

- 9,001 a 11,000 _____

- 11,001 a mas _____

38-¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de bebidas?



- 10,000 a 15,000 _____
- 15,001 a 20,000 _____
- 20,001 a 25,000 _____
- 25,001 a 30,000 _____
- 30,001 a mas _____

Datos del Validador

Nombres y Apellidos Ramona Lillyann Tablada Corrales
Profesión Lic. Contaduría pública y Finanzas
Cargo Docente
Firma Tablada
Fecha 11-10-15



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA "CORNELIO SILVA ARGUELLO"



ENCUESTA

Los estudiantes de V año de la carrera de contaduría pública y finanzas del turno dominical, estamos realizando una encuesta con el objetivo de determinar los costos de producción de los servicios que brindan los Restaurantes El Sacuanjoche, El Taurete y EL Ranchón. De la ciudad de San Lorenzo, departamento de Boaco en el II semestre del año 2015. Por lo tanto solicitamos a usted como propietario que nos responda las siguientes preguntas; La información que nos brinde será de carácter confidencial y tendrá mucha importancia para el resultado de esta investigación.

I) Datos generales

Razón social del negocio:

De acuerdo al conocimiento de su negocio, responda las siguientes preguntas, de forma objetiva, marcando con una X.

1- ¿Tiene un proveedor específico para la obtención de los materiales y suministro?

- SI _____
- NO _____

2- ¿A que tipo de proveedores realiza sus compras?

- Proveedores locales _____



- Proveedores de referencia Departamental _____
- Proveedores de referencia Nacional _____
- Proveedor de referencia Internacional _____

3- ¿Cómo son las compras que realiza?

- De crédito _____
- De contado _____

4- ¿cuáles son las condiciones de entrega que tiene con los proveedores?

- Compras con transporte incluido sin costo adicional _____
- Compras con transporte incluido con costo adicional _____
- Compras sin transporte _____

5- ¿Con que frecuencia compra sus materiales y suministros?

- Diario _____
- Semanal _____
- Quincenal _____
- Mensual _____

6- ¿Cómo es el proceso de producción de servicios en su restaurante?

- Continuo _____
- Por pedidos del cliente. _____
- Por una orden del propietario. _____

7- ¿Cuáles son las áreas que se involucran en el proceso de producción de servicios en su restaurante?

- Administración _____
- Cocina _____
- Bodega _____
- Área de mesas _____

8- ¿Cuáles son las funciones o actividades de cada área involucrada en el proceso?

9- ¿De sus productos obtiene sub productos?

Si _____ ¿Cuáles? _____

No _____



10-¿Cuáles son los materiales y suministro que utiliza para la elaboración de servicios?

- Granos básicos _____
- Carnes blancas _____
- Carnes rojas _____
- Pescado _____
- Mariscos _____
- Verduras _____
- Frutas _____
- Pan _____
- Tortilla _____
- Azúcar _____
- Aceite _____
- Condimentos _____

11-Cuáles son los gastos de personal que incurre en sus operaciones?

- Salario básico _____
- Incentivos _____
- Comisiones sobre ventas _____
- Vacaciones _____
- Aguinaldo _____
- Treceavo mes _____
- INSS patronal _____
- INATEC _____
- Horas extras _____

12- ¿Cuáles son los costos indirectos que incurre en la elaboración de los servicios

- Servilletas _____
- Bolsas plásticas _____
- Contenedores _____
- Platos descartables _____



- Vasos descartables _____
- Cucharas y tenedores _____
- Productos de limpieza e higiene _____

13- ¿Cuáles son los gastos generales que incurre en su restauran?

- Energía eléctrica _____
- Agua potable _____
- Teléfono _____
- Cable _____
- Uniforme _____
- Papelería _____

14-¿Lleva registros contables?

- Si _____
- No _____

15- ¿Cómo son los registros contables?

- Manuales _____
- Automatizados _____

16-¿De la información que registra obtiene balance general y estado de resultado?

- Si _____
- No _____

17- ¿Quién lleva los registros y genera la información contable?

- Trabajador interno _____
- Contador externo _____

18- ¿obtiene estado de costo de sus operaciones?

- Si _____
- No _____

19- ¿Cada cuánto hace cierre de periodo?

- Semanal _____
- Quincenal _____
- Mensual _____



20- ¿Cómo es el uso de la materia prima para la elaboración de los servicios?

- La primera en entrar es la primera en salir _____
- La ultima en entrar es la primera en salir _____

21- ¿En qué momento determina sus costos?

- Al final del periodo (costos históricos) _____
- Durante el periodo (costos predeterminados) _____

22- ¿Todos los costos variables y fijos los incluye como costo de sus productos?

- Si _____
- No _____

23- ¿Tiene establecido un estándar para elaborar los servicios que oferta?

- Si _____
- No _____

24- ¿Qué tipo de comida oferta?

- Corrientes _____
- A la carta _____
- Platillos internacionales _____

25- ¿Qué tipo de bebidas oferta?

- Cocteles _____
- Refrescos Naturales _____
- Ensaladas de frutas _____
- Café _____
- Batidos _____

26- ¿Mantiene productos en consignación?

- Si _____
- No _____

27- Si la respuesta anterior es sí ¿indique Cuáles?

- Cerveza _____



- Licor _____
- Vino _____
- Gaseosas _____
- Jugos enlatados _____

28-¿Qué productos compra para la re venta en su establecimiento?

- Cerveza _____
- Licor _____
- Vino _____
- Gaseosas _____
- Jugos enlatados _____
- Cigarrillos _____

29-¿Aproximadamente cuantos platillos venden por día?

- 10 a 30 _____
- 31 a 50 _____
- 51 a 70 _____
- 71 a mas _____

30- ¿De cuánto es el costo promedio de material y suministro que percibe mensualmente?

- 5000 a 6000 _____
- 6001 a 7000 _____
- 7001 a 8000 _____
- 8001 a 9000 _____
- 9001 a mas _____

31-¿De cuánto es el costo promedio mensual en mano de obra?

- 12,000 a 16,000 _____
- 16,001 a 20,000 _____
- 21,000 a mas _____

32-¿De cuánto es el costo promedio mensual en costos indirectos de fabricación?

- 4,000 a 5,000 _____
- 5,001 a 6,000 _____



- 6,001 a 7,000 _____
- 7,001 a mas _____

33-¿De cuánto son los gastos que percibe mensualmente?

- 2,000 a 3,000 _____
- 3,001 a 4,000 _____
- 4,001 a 5,000 _____
- 5,001 a mas _____

34-¿Cuáles son los servicios que brindan?

- Gastronomía _____
- Alquiler de local _____
- Discoteca _____

Estos incluyendo otros servicios y delimitado el tema esta delimitado que al servicio de restaurant

35- ¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de los servicios de gastronomía?

- 10,000 a 15,000 _____
- 15,001 a 20,000 _____
- 20,001 a 25,000 _____
- 25,001 a 30,000 _____
- 30,001 a más _____

36- ¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de alquiler de local?

- 4,000 a 5,000 _____
- 5,001 a 6,000 _____
- 6,001 a 7,000 _____
- 7,001 a mas _____

37- ¿De cuántos es el ingreso promedio mensual de servicios de discoteca?

- 5,000 a 7,000 _____
- 7,001 a 9,000 _____
- 9,001 a 11,000 _____
- 11,001 a mas _____

(esta pregunta no tiene relación se estudia a los restaurantes) y no pregunta de egresos con respecto

38-¿De cuánto es el ingreso promedio mensual de bebidas?



- 10,000 a 15,000 _____
- 15,001 a 20,000 _____
- 20,001 a 25,000 _____
- 25,001 a 30,000 _____
- 30,001 a mas _____

¿ Cree usted que ^{SI} negocio le genera utilidades
 SI NO D

¿ Cuánto es el promedio mensual que le genera de utilidades el servicio de restaurante
 Datos del Validador 10,000 - 30,000 L

Nombres y Apellidos Karla Patricia Averde 20,001 - 30,000
 Profesión Lic. en Administración 30,001 - 40,000
 Cargo Docente UNAN-FAREM-CH. 40,001 - más
 Firma [Signature]
 Fecha 11/10/15



13.4 Fotografías.

Restaurante El Taurete



Fuente: Foto tomada por el grupo



Fuente: Foto tomada por el grupo

Restaurante El Sacuanjoche



Fuente: Foto tomada por el grupo

Restaurante El Ranchon



Fuente: Foto tomada por el grupo



13.5 Listado de la Población.

Nombre del restaurante	Propietario	Dirección
El Sacuanjoche	Francisco Flores Picado	Entrada a la ciudad de San Lorenzo
El Taurete	Oscar Oporta	Frente al parque San Lorenzo
El Ranchón	Josefa Campos	Del centro de salud 300 mts al este

Mapa del Municipio de San Lorenzo

