



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA  
UNAN-MANAGUA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD  
CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS**



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

**TEMA: CONTABILIDAD DE COSTOS**

**SUBTEMA: “DISEÑO Y APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE LA CONTABILIDAD  
DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECIFICAS AL RESTAURANTE EL BUEN  
GUSTO PARA EL AÑO 2014”**

**AUTOR:**

**BR. ROGER GUERRERO RODRÍGUEZ**

**BR. WILLIAM GUTIÉRREZ BOJORGE**

**TUTORÍA:**

**MSC. RICARDO MENDOZA**

**MARTES 09 DE JUNIO 2015**

i. **Dedicatoria:**

El presente trabajo lo dedicamos a nuestras familias que nos han apoyado en todo momento y siempre han creído en nuestro potencial. Principalmente lo dedicamos a nuestros padres que siempre han velado por nuestro bienestar, apoyándonos emocional, psicológica y económicamente para salir adelante y triunfar en esta vida.

## ii. Agradecimiento

Agradecemos a Dios quien es el proveedor de sabiduría, inteligencia y capacidad para llegar a la culminación de nuestra carrera, a nuestros padres por el apoyo que hemos recibido, a nuestro tutor, el MSC. Ricardo Mendoza, por su asesoría, y a la dirección del departamento de contabilidad de la UNAN-Managua, RUCFA.

iii. Carta aval

Managua, 31 de enero 2015

**MSc. Álvaro José Guido Quiroz**

**Director del Departamento de Contabilidad y finanzas. RUCFA**

**Su despacho**

Estimado maestro Guido:

Remito a usted los ejemplares del informe final de seminario de graduación titulado con el tema: **Contabilidad de costos** y el sub tema **“Diseño y aplicación de un sistema de costos por órdenes específicas al restaurante El Buen Gusto para el año 2014”** presentado por los bachilleres: **William Josua Gutiérrez Bojorge carnet N° 10-20230-1** y **Roger Antonio Guerrero Rodriguez carnet N° 10-20215-8**, para optar al título de licenciatura en contaduría pública y finanzas.

Este informe final reúne todos los requisitos metodológicos para el informe de seminario de graduación que especifica la normativa para las modalidades de graduación como forma de culminación de estudios de plan 1999 de la Unan-Managua.

Los aspirantes demostraron durante la consecución de su trabajo, la adquisición de nuevos conocimientos y habilidades, hábitos necesarios para los nuevos profesionales que demanda el desarrollo económico del país.

Tomando en cuenta la participación de los estudiantes, sus informes escritos, sus aportes y la asistencia al curso, les doy una evaluación de **aprobado**.

Solicito a usted fijar fecha según lo establecido para tales efectos.

Sin más a que referirme al respecto, deseándole éxitos en sus funciones, aprovecho la ocasión para reiterar mis muestras de consideración y aprecio.

---

MSc. Ricardo Mendoza Meneses

Tutor

Seminario de graduación II semestre 2014

#### **iv. Resumen**

El presente trabajo está enfocado en la aplicación de un sistema de costos por órdenes específicas al restaurante El Buen Gusto para el año 2014. En el primer capítulo encontraremos la introducción de nuestro trabajo, en el segundo la justificación, del porque se está realizando éste, cual es la necesidad que pretende satisfacer, y en el tercero el planteamiento de los objetivos tanto generales como específicos que esperamos dar por alcanzados al final del presente trabajo.

En el cuarto capítulo desarrollamos los temas básicos para que el lector obtenga una mayor comprensión de la aplicación de un sistema de costos comenzado por conocer las generalidades de la contabilidad de costos tales como: definiciones, elementos del costo de producción, procedimientos, división de los insumos, abordaremos aspectos concernientes a la mano de obra, sistemas de costos, características e importancias de cada uno de ellos. Hemos trabajado apegados a las NIIF PYMES, regulación de precios, tomando en referencia autores de renombre que han apoyado al crecimiento de la contabilidad.

En el acápite quinto se llevó a cabo el desarrollo del caso práctico, en este encontraremos todo el proceso de la contabilidad de costos que se ha diseñado para el restaurante El Buen Gusto, hemos trabajado con datos reales proporcionados por el propietario del negocio. Y por último encontraremos nuestras conclusiones y los logros alcanzados en el desarrollo del presente trabajo.

## Contenido

- i. Dedicatoria
- ii. Agradecimiento
- iii. Carta Aval del tutor
- iv. Resumen
- v. Índice

I. Introducción .....	¡Error! Marcador no definido.
II. Justificación .....	¡Error! Marcador no definido.
III. Objetivos .....	¡Error! Marcador no definido.
General: .....	¡Error! Marcador no definido.
Específicos: .....	¡Error! Marcador no definido.
IV. Desarrollo del subtema .....	¡Error! Marcador no definido.
Generalidades de la contabilidad. ....	¡Error! Marcador no definido.
4..1. Concepto de contabilidad .....	¡Error! Marcador no definido.
4..2. Concepto de partida doble .....	¡Error! Marcador no definido.
4..3. Cuenta contable: .....	¡Error! Marcador no definido.
4..4. Activo .....	¡Error! Marcador no definido.
4..5. Pasivo .....	¡Error! Marcador no definido.
4..6. Patrimonio .....	¡Error! Marcador no definido.
4..7. Ingresos .....	¡Error! Marcador no definido.
Regulación de restaurantes. ....	¡Error! Marcador no definido.
4.2.1 Normas nicaragüenses. ....	¡Error! Marcador no definido.
4.2.2. Regulaciones según NIIF. ....	¡Error! Marcador no definido.
Costos .....	¡Error! Marcador no definido.
4..8. Concepto de costos .....	¡Error! Marcador no definido.
4..9. Aplicabilidad de los costos de producción .....	¡Error! Marcador no definido.
4..10. Empresas que aplican un sistema de costos.....	¡Error! Marcador no definido.
4..11. Naturaleza de los costos de producción. ....	¡Error! Marcador no definido.
4..12. Alcance de los costos de producción ..	¡Error! Marcador no definido.

4..13. Historia del costo.....	¡Error! Marcador no definido.
Elementos del costo .....	¡Error! Marcador no definido.
4..14. Contabilización de los materiales .....	¡Error! Marcador no definido.
4..15. Mano de obra directa.....	¡Error! Marcador no definido.
4..16. Costos indirectos de fabricación (CIF):	¡Error! Marcador no definido.
Sistemas de Costos.....	¡Error! Marcador no definido.
4..17. Sistema de Costo por Proceso.....	¡Error! Marcador no definido.
4..18. Sistema de Costo por Órdenes de Trabajo .....	¡Error! Marcador no definido.
4.5.3 Sistemas de Costos Estándar .....	¡Error! Marcador no definido.
4.6Presupuesto. ....	¡Error! Marcador no definido.
V. Caso práctico .....	¡Error! Marcador no definido.
5.1.Pedido 1 .....	¡Error! Marcador no definido.
5.2.Pedido 2 .....	¡Error! Marcador no definido.
5.3 Pedido 3 .....	¡Error! Marcador no definido.
VI. Conclusiones .....	¡Error! Marcador no definido.
VII. Bibliografía.....	¡Error! Marcador no definido.
VIII. Anexos	

## **I. Introducción**

En el día a día, viendo la problemática económica que existe en nuestro país, las personas recurren a la creación de sus propios negocios para garantizar su supervivencia. De lo que no se dan cuenta, es del sin número de riesgos que esto conlleva. Muy pocos de ellos tendrán conocimientos de finanzas, contabilidad, administración, etc., los cuales son herramientas fundamentales para la buena marcha de cualquier negocio. De manera similar surge el restaurante El buen gusto.

Por eso, en el presente trabajo, establecemos un sistema de costos por órdenes específicas al restaurante. Se trata de plantear un mecanismo por medio del cual se puedan conocer de manera detallada todos los costos en que incurre este restaurante para poder llevar a cabo su producción y su venta; de igual manera, resumir todos estos costos para lograr determinar un costo unitario y así fijar el precio de venta más idóneo para garantizar el bienestar del negocio.

Para que exista conocimiento de la terminología y contexto de los elementos tomados y recopilados en los cuadros contables y momentos de identificación del costo, se estudian también todos los términos relacionados con la contabilidad de costos.

Se ha utilizado el método documental, basado en hechos e información real, ya que los movimientos contables son los que utiliza el restaurante para la consecución de las órdenes que los clientes solicitan al restaurante.

De esta forma, se utilizará esta herramienta para medir la rentabilidad del negocio en lo correspondiente a fijación de precio, aplicación específica de los materiales, control sobre los pagos por mano de obra y todos los gastos que se generan al momento de elaborar un pedido en específico. Esto evitará que el descontrol sobre lo anterior mencionado, se erradique, o bien, disminuya.

El éxito de este sistema, depende de dos elementos: exactitud del cálculo presentado, que está presentado en los cuadros de costo, por materiales, mano de



obra y costos indirectos de fabricación; también por la aplicación estricta y sistemática del sistema a los pedidos solicitados, donde la única variación vendrá dada por el número de platos que el cliente solicita al restaurante.

El sistema, por experiencias de empresas que ya lo utilizan, es efectivo para reducir costos que no se están aplicando de forma adecuada, eliminar la mano de obra ociosa, identificar los costos que no se toman en consideración por ser de difícil aplicación, conocer la utilidad de un pedido, tener información detallada posterior al pedido y previo al mismo.

La finalización del trabajo es la presentación de la información contable, que es el resumen de los movimientos económicos de los pedidos en el periodo sobre el que se trabaja, esta información está contenida en el Estado de Resultados y Estado de Situación Financiera.

## **II. Justificación**

El restaurante El Buen Gusto, es una empresa que se dedica a la venta de alimentos por encargo para eventos. El problema que le empresa ha presentado, es que no conoce el costo real de cada uno de los platillos que elabora bajo las ordenes de los distintos clientes. La falta de conocimiento de los costos reales, ha llevado a que la administración de la empresa desconozca cual es la utilidad que percibe en cada en los pedidos de los clientes.

Para ayudar a la empresa, hemos decidido diseñar un sistema de costos por órdenes específicas, lo que ayudará al restaurante a mejorar operatividad, organización de pedidos, nomina, gastos, costos indirectos. Este sistema se organizará de tal manera, que se pueda distinguir cada uno de los elementos del costo, material directo, mano de obra y costos indirectos de fabricación, lo cual a la vez permitirá que no se registren costos que no están dentro del pedido, lo que es una merma para el restaurante.

Al conocer cuáles son los materiales que se clasifican como directos, se podrá organizar la rotación del inventario que se utiliza con más frecuencia. Se podrá conocer cuál es el aporte de cada trabajador al momento elaborar el pedido solicitado, así no se valorará el trabajo de los cocineros por debajo de su esfuerzo, ni por encima del mismo. Se determinará con precisión todos los costos que son necesarios para el pedido, pero que por su naturaleza, no son distribuibles de forma exacta, esto evitará fluctuación de costos innecesarios.

Al finalizar, el restaurante El Buen Gusto, podrá identificar el costo real de los pedidos de los distintos clientes, y su margen de utilidad, lo que erradicará la falta de conocimiento real y específico de cada uno de los movimientos económicos.

### **III. Objetivos**

#### General:

- 1- Diseñar un sistema de contabilidad de costos por órdenes específicas para el restaurante El Buen Gusto para el año 2014.

#### Específicos:

- 1- Estudiar las generalidades de la contabilidad de costos, a través de los parámetros conceptuales bajo los cuales se fundamentará el sistema de costos a diseñar.
- 2- Estructurar los elementos y costos unitarios de los servicios que ofrece, para que sea identificable los requerimientos de los elementos del costo que requiere cada pedido.
- 3- Aplicar los métodos acordes a la contabilidad para el registro de los costos de cada pedido, tomando en consideración los parámetros de costo, las normas internacionales de contabilidad y las normas internacionales de información financiera, que aplique al sistema a elaborar.
- 4- Diseñar el sistema de costos por órdenes específicas para el restaurante El Buen Gusto, correspondiente al periodo 2014.

## **IV. Desarrollo del subtema**

### **Generalidades de la contabilidad.**

#### **4..1. Concepto de contabilidad**

Es la técnica mediante el cual se registran, clasifican y resumen las operaciones realizadas y los eventos económicos, naturales y de otro tipo, identificable y cuantificables que afectan a la entidad, estableciendo los medios de control que permitan comunicar información cuantitativa expresadas en unidades monetarias, analizada e interpretada para la correcta toma de decisiones. ( Romero J, 2007)

#### **4..2. Concepto de partida doble**

El sistema de partida doble es el método o sistema de registro de las operaciones más usado en la contabilidad. Este se asemeja a una balanza, ya que tienen que estar en iguales condiciones para estar en equilibrio. Aquí tienen que ver dos conceptos: el debe y el haber. El debe es debitar, cargar o adeudar. El haber es acreditar, abonar. Al examinar cualquier operación mercantil y recordar el manejo de las cuentas se descubrirá que en cada una de ellas se manejan por lo menos dos cuentas: una que se debita y otra que se acredita. (Fernández, 2007)

#### **4..3. Cuenta contable:**

La cuenta es el elemento básico y central en la contabilidad y en los servicios de pagos. También es la mínima unidad contable capaz de resumir un hecho económico. La cuenta contable es la representación valorada en unidades monetarias de cada uno de los elementos que componen el patrimonio de una empresa (bienes, derechos y obligaciones) y del resultado de la misma (ingresos y egresos), permite el seguimiento de la evolución de los elementos en el tiempo. Por lo tanto, hay tantas cuentas como elementos patrimoniales que tenga la empresa y, en consecuencia, el conjunto de cuentas de una empresa supone una

representación completa del patrimonio y del resultado (beneficios o pérdidas) de la empresa. ( Garcia M, 2009)

#### **4..4. Activo**

Los activos son los bienes, derechos y otros recursos controlados económicamente por la empresa, resultantes de sucesos pasados de los que se espera obtener beneficios o rendimientos económicos en el futuro.

( Paredes J, 2010)

#### **4..5. Pasivo**

Es una deuda o un compromiso que ha adquirido una empresa, institución o individuo. Por extensión, se denomina también pasivo al conjunto de deudas de una empresa. Mientras el activo comprende los bienes y derechos financieros de la empresa, que tiene la persona o empresa, el pasivo recoge sus obligaciones: es el financiamiento provisto por un acreedor y representa lo que la persona o empresa debe a terceros, como el pago a bancos, proveedores, impuestos, salarios a empleados, etc.

( Jimenez F, 2009)

#### **4..6. Patrimonio**

Es el derecho de los propietarios sobre los activos netos que surge por aportaciones de los dueños, por transacciones y otros eventos o circunstancias que afectan una entidad, el cual se ejerce mediante reembolso o distribución. De acuerdo a su origen, el capital contable está formado por capital contribuido y capital ganado o déficit, en su caso.

( Gimenez A, 2012)

#### **4..7. Ingresos**

Utilizando la definición del Plan Contable actual, los ingresos son de incrementos en patrimonio neto de la empresa durante el ejercicio ya sea en forma de entrada o aumento en el valor de los activos o de disminución en el valor de los pasivos siempre que no tenga origen en aportaciones de los socios (monetarios o no). Un ingreso no es más, que la valoración de un consumo a favor de la

empresa. Podemos hablar, en el caso del restaurante, la venta de los productos que se ha recibido como una orden de trabajo.

Hay dos tipos de ingresos:

- Ingresos de explotación, que se define como la valoración de los servicios prestados, o los bienes entregados a terceros en el desarrollo de las actividades típicas y por los que la empresa recibe una contraprestación, o surge el derecho a la misma. O lo que es lo mismo, son los ingresos consecuencias de la actividad habitual de la empresa como pueden ser las ventas de los alimentos que se solicitan al restaurante, los ingresos por prestación de servicios o los ingresos por comisiones.
- Ingresos financieros, que son, básicamente, rendimientos (estos están dados por las cuentas bancarias que tiene el restaurante) generados por depósitos en cuentas corrientes e inversiones. ( Romero J, 2007)

### **Regulación de restaurantes.**

#### **4.2.1 Normas nicaragüenses.**

##### **4.2.1.1 Impuestos.**

El restaurante el buen gusto, es una empresa que tiene poco tiempo de estar en el mercado de alimento preparados. Ante ello la dirección general de ingresos, ha estipulado que los primeros tres años estará exenta del pago del IR anual, aunque si deberá presentar estados financieros no declarando el respectivo impuesto.

Esta empresa, se encuentra dentro del régimen de cuota fija, puesto que para estar dentro del régimen general, la empresa debe de tener ingresos de al menos cien mil córdobas mensuales (C\$ 100,000.00), ingreso que no es percibido por la empresa, puesto que según su giro económico, las venta de los alimentos no son constantes, son por encargo, lo que conlleva a la búsqueda de clientes, para

mantener la operatividad. En el pago que la empresa deberá declarar de forma mensual, está incluido IR e IVA. Como empresa que está en el régimen de cuota fija (régimen simplificado) deberá:

- Presentar solicitud de inscripción como sujeto al régimen.
- Efectuar mensualmente el pago de la cuota fija.
- Exigir facturas a sus proveedores o prestatarios de servicios.
- Mantener archivada la documentación, para ser presentada cuando lo requiera la DGI.
- Llevar cuaderno de anotaciones de compras y ventas diarias.
- Extender Facturas que cuando el cliente lo solicite sin desglosar impuesto alguno que grave sus operaciones excepto que el cliente lo exija.
- Exhibir en lugar visible donde se desarrolla su actividad el original del certificado de inscripción en el RUC de cuota fija.
- Informar a la DGI sobre los siguientes cambios del negocio:
  - Cambio de domicilio.
  - Cambio de dueño.
  - Cambio de actividad económica.
  - Cierre temporal o definitivo.

#### **4.2.1.2. Registro para operar.**

Según el reglamento de la ley creadora del instituto nicaragüense de turismo (Ley 298), establece que entre varios comercios, los restaurantes se registrarán bajo este reglamento, en lo correspondiente a los criterios específicos para los restaurantes.

El artículo 9 establece: Aquellos cualquiera sea su denominación, que se dediquen de forma profesional, habitual y mediante precios a servir comidas y bebidas para ser consumidos en el mismo local o fuera de él, debiendo estar abiertos para al público en general y sin perjuicios de que la dirección pueda dictar normas interna sobre el uso de sus servicios e instalaciones.

(Asamblea Nacional, 2001)

Para que el restaurante pueda operar, según el artículo 17, esta deberá presentar:

- Solicitud por escrito dirigida al Presidente del instituto.
- Su nombre o razón social.
- Tipo de sociedad o compañía de que se trate.
- Datos de Inscripción en el Registro Público Mercantil.
- Domicilio social de la sociedad o compañía.
- El objeto social y capital social.
- Número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- El nombre comercial del establecimiento y ubicación del mismo.
- Fecha en que inició o se propone iniciar sus actividades.
- Apoderado Legal y su poder de representación.
- Fotocopia del documento de identidad del Apoderado legal.
- Fotocopia de la Escritura de Constitución y Estatutos debidamente inscritos.

En lo correspondiente a los precios el artículo 47 expresa lo siguiente:

Los precios de los servicios prestados por las Empresas y Actividades Turísticas deberán establecerse en moneda de curso legal con las respectivas equivalencias en moneda extranjera que estimen las empresas. Así mismo deberán gozar de la máxima publicidad en los lugares donde se presten. En todo caso, se han de exponer, en la recepción del establecimiento de manera visible y permitiendo al usuario o consumidor su lectura de forma clara. (Asamblea Nacional, 2001)

#### **4.2.2. Regulaciones según NIIF.**

##### **4.2.2.1. Inventarios.**

Al realizar la medición de los Inventarios conforme a lo señalado en la Norma Internacional de información financiera, el valor de los inventarios a reconocerse en los Estados Financieros deberá ser el menor, entre el costo y el Valor Neto Realizable (VNR). (Machado G, 2007)



En esencia, la base de medición de los Inventarios de acuerdo a las NIIF Completas y a las NIIF para Pymes es la misma, es decir, reconocer los inventarios a un valor que no exceda su importe recuperable, pues el Valor

Según la Norma Internacional de Información Financiera, tenemos:

- Costo de inventario = costos de adquisición + costos de transformación + otros costos.
- Costos de adquisición = precio de compra + aranceles de importación + otros impuestos (no recuperables en su naturaleza) + otros costos directos.
- Costos de transformación = costos directos + costos indirectos (costos indirectos de producción distribuidos).
- Costos indirectos de producción distribuidos = costos indirectos fijos + costos indirectos variables de producción.

Al aplicar contabilidad con NIIF completas o con NIIF para Pymes, los costos indirectos de fabricación no distribuidos, no forman parte del costo del inventario, por lo que son reconocidos como un gasto en el periodo en el que se incurrieron. ( Charco W, 2012)

#### **4.2.2.2. Cuentas por cobrar.**

Las cuentas por cobrar se registrarán a su costo menos su importe no recuperable. Los cargos por cuentas incobrables se registrarán como gasto en el periodo.

Para una cuenta sea considerada como incobrable deberá cumplir:

- Que se haya efectuado gestión de cobros sin ningún resultado.
- Que no haya efectuado pago alguno en los últimos 12 meses.
- Que se tenga evidencia de las razones de no pago de parte del cliente.

## **Clasificación**

Las cuentas por cobrar se deben clasificar en una de las cuatro categorías de instrumentos financieros, según lo expuesto por la NIC 39. Además, se debe reconocer un menor valor de las mismas si el importe en libros es mayor que su valor recuperable estimado. Para ello, la empresa debe evaluar en cada fecha de reporte, si existe evidencia de que el activo ha perdido valor. Por lo tanto, de ser el caso, se debe presentar la cuenta de cobranza dudosa correspondiente y el movimiento de la misma durante el año identificando el tipo de cuenta a la que corresponde.

Se debe distinguir las operaciones realizadas con Empresas del Estado y Entidades del Sector Público de aquellas realizadas con terceros, mostrando el movimiento que han tenido en el año. Tal distinción se efectúa para cada empresa del Estado y para cada entidad del Sector Público. Además, se debe mostrar las operaciones de ganancias y pérdidas relacionadas (ventas, otros ingresos, compras, gastos, activos de corto y largo plazos). ( Charco W, 2012)

## **Valuación**

Las cuentas por cobrar se miden al costo amortizado bajo el método del interés efectivo, la evaluación de la deuda debe ser individual o por deudor, según existan pocos clientes, de acuerdo con ella se genera la provisión, la que disminuye la cuenta por cobrar correspondiente. En el caso de empresas que por razones de sus actividades mantengan una gran cantidad de clientes, la evaluación de la deuda se debe efectuar de acuerdo con su antigüedad.

### **4.2.2.3. Efectivo y equivalente de efectivo.**

#### **Efectivo**

Comprende lo relacionado con los recursos que la empresa mantiene con una disponibilidad inmediata, tales como caja y saldos en entidades financieras.

**Equivalentes al efectivo:**

Comprende las inversiones a corto plazo de gran liquidez, fácilmente convertibles en importes de efectivo, los cuales se encuentran sujetos a un riesgo poco significativo de cambios en su valor.

**Características.**

- Un equivalente al efectivo no se tiene para propósitos de inversión, sino que su propósito es para cumplir los compromisos de pago a corto plazo.
- Debe poder ser fácilmente convertible a una cantidad determinada de efectivo.
- Debe estar sujeta a un riesgo insignificante de cambios en su valor.
- En el caso de inversiones, deben tener un vencimiento próximo de al menos tres meses o menos desde la fecha de adquisición.
- Las participaciones en el capital de otras entidades (acciones) normalmente no se consideran equivalentes al efectivo, a menos que sean sustancialmente equivalentes al mismo.
- Los sobregiros bancarios, forman parte de la gestión del efectivo de la entidad (es decir son un equivalente al efectivo).

De acuerdo a lo anterior el rubro o cuenta efectivo, y equivalentes al efectivo comprende lo siguiente:

- Saldo de caja
- Saldos en cuentas con entidades financieras
- Saldos en cuentas en entidades cooperativas.
- Saldos en inversiones en títulos de deuda (bonos de empresas, títulos de tesorería del estado, etc.) que puedan venderse fácilmente en un mercado y

que se tengan solo con fines de utilizar excedentes de efectivo y no para inversión.

- Sobregiros bancarios (en este caso restan el efectivo).

#### **4.2.2.4. Capital.**

El capital representa la financiación procedente de las aportaciones realizadas por los propietarios de la empresa, tanto en el momento en que ésta se formó como en fechas posteriores, siendo éste el significado económico del capital.

No obstante, la cifra de capital también tiene gran relevancia desde una óptica jurídica, puesto que ésta garantiza a los acreedores que cobrarán las deudas que la empresa contrajo con ellos aun en condiciones desfavorables para la entidad, puesto que, en principio, la cuantía de capital se hallará materializada en activos.

A fin de que así sea, nuestra legislación mercantil trata de mantener la integridad del capital de las sociedades; sin embargo, si la empresa ha atravesado por ciertas situaciones que la han descapitalizado, intenta que la cifra de capital sea lo más acorde posible a la realidad, es decir, a los activos con los que efectivamente cuenta.

#### **Costos.**

#### **4..8. Concepto de costos**

El costo se define como el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en términos monetarios mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. (Polimeni R, 1997)

#### **4..9. Aplicabilidad de los costos de producción**

La contabilidad de costos en el sentido más general de la palabra es aquel procedimiento contable diseñado para calcular lo que cuesta producir algo, o lo que cuesta elaborar una unidad de producción disponible para la venta. Por ejemplo, los bancos emplean un tipo de contabilidad de costos para determinar lo que cuesta procesar un cheque, un retiro de la cuenta de ahorros o una

consignación, los hospitales y las clínicas emplean un tipo de contabilidad de costos para determinar el costo día a día de un paciente. Los colegios, y las universidades evalúan lo que cuesta la educación de un estudiante por día o por semestre y así todo proceso productivo debe calcular lo que le cuesta producir lo que vende. En este caso, el restaurante debe calcular el cuanto le cuesta producir un platillo que un cliente en específico le solicita.

Sin embargo, el campo en donde la contabilidad de costos se ha desarrollado más ampliamente ha sido en la determinación de los costos de fabricación de los productos en una empresa manufacturera.

En la actualidad en Nicaragua este no es un tema nuevo, puesto que las empresas están usando esta herramienta indispensable, pues es de mucho beneficio para la consecución de los objetivos de toda empresa que desea estar en alta competencia, y sobre todo si desea conocer con exactitud sus utilidades en un periodo dado, o bien, en un proyecto específico.

Hasta hace unos diez años, mencionar la frase “Costos de producción” era un tema muy poco usado, pues las regulaciones de la materia contable aún no habían sido introducidas a nuestro entorno contable, y es hasta el año dos mil once, con la entrada de las NIIF, que se ve como una mayor necesidad empezar a implementar sistemas de costos en los entornos de producción.

Las empresas comerciales, como El Gallo Mas Gallo, Movistar, Richardson, no tienen un sistema de costos completo, porque ellos no venden lo que producen, en el caso de El Gallo Mas Gallo, vende los productos que importa de los distintos países, a esta adquisición se suma los impuestos aduaneros, el transporte y los impuestos municipales y fiscales, a esto se le llama costo del producto. En el caso de la empresa Movistar, el costo que presentan en su Estado de Resultados, está determinado por el servicio que prestan a su catálogo de clientes, sin embargo, no clasifican este costo según las regulaciones internacionales para el tema de costos

de producción, por tanto ellos no aplican en las empresas que aplican el sistema de costos.

#### 4..10. Empresas que aplican un sistema de costos.

En este caso son muchas las empresas que tienen establecido un sistema de costos. Entre ellas se puede mencionar:

- a) **Equiforest:** es una empresa que se dedica a plantar árboles de madera preciosa, luego de haber hecho crecer los árboles, se venden al mejor postor, para ello toma en consideración:

**Materiales directos:** Los árboles en vivero que son comprados en Colombia.

**Mano de obra directa:** La persona que se encarga de sembrar cada uno de los árboles, y los distintos procesos que pasa este arbolito para que crezca.

**Costos indirectos de fabricación:** La mano de obra indirecta, tal como el personal que trabaja en la desaparición de la maleza; todos los químicos que son necesarios para el crecimiento de la planta.

- b) **Nestlé:** esta empresa se dedica a la producción de producción de productos varios, pero el más representativo en la leche en polvo.

Para ello tiene instalado un sistema de costos por procesos, donde lo que utiliza en el sistema de costos es:

**Materiales directos:** la leche de vaca es el principal producto que utiliza, esto se procesa en los departamentos de producción de la empresa.

**Mano de obra directa:** Está distribuida en todos los departamentos: Extracción, pulverización, segregación, mantenimiento y empaque. Todos los trabajadores que manipulan el producto de forma directa.

**Costos indirectos:** Supervisión, sellos de seguridad, etiquetado.

#### **4..11. Naturaleza de los costos de producción.**

La Contabilidad de Costos es un sistema de información que clasifica, asigna, acumula y controla los costos de actividades, procesos y productos, para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo.

La manipulación de los costos de producción para la determinación del costo unitario de los productos fabricados es lo suficientemente extensa como para justificar un subsistema dentro del sistema contable general. Este sistema encargado de todos los detalles referentes a los costos de producción, es precisamente la contabilidad de costos.

La contabilidad general cubre todas las transacciones financieras de la empresa con miras a la preparación de los estados financieros que son principalmente: El Estado de Situación Financiera y El Estado de Resultados. Las cifras referentes al costo de los inventarios en el Estado de Situación Financiera y el costo de los productos vendidos en el Estado de Resultados se obtienen mediante la contabilidad de costos.

#### **4..12. Alcance de los costos de producción**

##### **a) Determinar el costo de los inventarios de los productos fabricados para efectos de presentación del Balance general.**

Ello es necesario, porque si la empresa que está presentando la información financiera tiene como giro económico la venta de alimentos por encargo, deberá presentar que parte de sus activos están siendo trabajados como inventarios, esto permitirá que los usuarios de los estados financieros conozcan la fuerza de producción que tiene la empresa, el grado de aportación que tienen los inventarios a los activos y la proyección de ventas de los mismos. ( Romero J, 2007)

##### **b) Determinar el costo de los productos vendidos con el fin de calcular la utilidad o pérdida en el período y así poder presentar el Estado de Resultados.**

La empresa que vende los productos que elabora, presenta su Estado de Resultados, en el rubro de costos, lo que le costó producir lo que aparece reflejado en las ventas. Por ello es importante llevar en control los costos de producción, ya que si no se controla lo que cuesta producir, no es posible calcular el margen de utilidad que presenta el Estado de Resultados.

- c) Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y decisiones especiales, entre otras, inversiones de capital a largo plazo, tales como reposición de equipos, expansión de la oferta, fabricación de nuevos productos, fijación de precios para la ventas.**

Conociendo los costos de producción se puede llegar a la conclusión de lo que la empresa está requiriendo en: inversión de maquinaria, esto porque la depreciación de los equipos necesaria para producir los distintos productos, forma parte del costo de los mismos.

Ayuda a determinar que productos alternativos se pueden producir con la capacidad instalada, y además el precio que se le dará a los productos que se están fabricando.

- d) Dotar a la gerencia de una herramienta útil para la planeación y el control sistemático de los costos de producción.**

La administración necesita conocer el procedimiento de la manufactura y los montos en que incurre en los procesos de producción, esto permitirá que se procure la maximización de los recursos, el buen manejo de la materia prima, se ejerce control sobre los bienes de producción y no se descontrola el pago a los trabajadores.

#### **4..13. Historia del costo.**

En 1776 el surgimiento de la revolución industrial trajo las grandes fábricas. Se pasó de la producción artesanal a una industrial, creando la necesidad de ejercer



un mayor control sobre los materiales y la mano de obra y sobre el nuevo elemento del costo que las máquinas y equipos originaban.

El "maquinismo" de la revolución industrial originó el desplazamiento de la mano de obra y la desaparición de los pequeños artesanos. Todo el crecimiento anterior creó un ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la contabilidad de costos.

En 1777 se hizo una primera descripción de los costos de producción por procesos con base en una empresa fabricante de medias de hilo de lino. Mostraba como el costo de los productos terminado se puede calcular mediante una serie de cuentas por partida doble que llevaba en cantidades y valores para cada etapa del proceso productivo.

En las últimas tres décadas del siglo XIX a Inglaterra fue el país que se ocupó mayoritariamente de teorizar sobre los costos.

En 1778 se empezaron a emplear los libros auxiliares en todos los elementos que tuvieran incidencia en el costo de los productos, como salarios, materiales de trabajo y fechas de entrega. Fruto del desarrollo de la industria química es la aparición del concepto costo conjunto en 1800 aunque la revolución Industrial se originó en Inglaterra, Francia se preocupó más en un principio por impulsar la contabilidad de costos.

"Una muestra la dio el Señor ANSELMO PAYEN quién fue el primero en incorporar por primera vez los conceptos depreciación, el alquiler y los intereses en un sistema de costos".

Un francés fabricante de vidrios M. GORDARD, publicó en 1827 un tratado de contabilidad industrial en el que resalta la necesidad de determinar el precio de las materias primas comparadas a precios diferentes.

En las últimas tres décadas del siglo XIX a Inglaterra fue el país que se ocupó mayoritariamente de teorizar sobre los costos. Así fue como entre 1828 y 1839

CARLOS BABBGE publicó un libro en el que resalta la necesidad de que las fábricas establezcan un departamento de contabilidad que se encargue del control del cumplimiento de los horarios de trabajo.

A finales del siglo XIX el autor HENRY METCALFE publicó su primer libro que denominó costos de manufactura.

El mayor desarrollo de la contabilidad de costos tuvo lugar entre 1890 y 1915 en este lapso de tiempo se diseñó la estructura básica de la contabilidad de costos y se integraron los registros de los costos a las cuentas generales en países como Inglaterra y Estados Unidos y se aportaron conceptos tales como: Establecimientos de procedimientos de distribución de los costos indirectos de fabricación. (Emelides F, 2008)

### **Elementos del costo**

Los materiales directos son aquellos insumos necesarios en la producción de un bien y que pueden cuantificarse plenamente con una unidad de producto, también podemos decir que son aquellos que se identifican con el producto terminado. Ejemplo la madera, tela o cuero en la fabricación de muebles.

(Polimeni R, 1997)

En el caso del restaurante El Buen Gusto, los materiales directos son todos aquellos que se identifican fácilmente en un platillo, ejemplo: En un plato de una orden de filete a la plancha, el material directo es la carne y el arroz que lleva el platillo.

Llamado tradicionalmente primer elemento del costo, debido a que la contabilidad de costos en sus comienzos se desarrolló para empresas manufactureras donde el consumo de material era el costo más importante. Existen materiales que se identifican igualmente con el producto terminado, pero por su escasa utilización no se consideran materiales directos sino indirectos, tales como grapas, remaches, pegamento etc. Otros elementos como el caso de los repuestos para las máquinas de producción se relacionan con inventario de repuestos.

Algunas de las características que permiten determinar cuándo un costo puede clasificarse como material directo son:

- Se identifican directamente con el producto
- Son de cuantía significativa
- Integran físicamente el producto
- Son de fácil medición y cuantificación

#### 4..14. Contabilización de los materiales

##### 4..14.1. Compra de materia prima.

Sí el restaurante utiliza un sistema de inventario permanente, al comprar materiales directos o indirectos simplemente debita la cuenta Inventario de Materiales.

Figura 1.

Orden No. 1	
Debe	Haber
Compra	

##### 4..14.2. Salida de materiales.

Cuando las materias primas son requeridas por producción, se acredita la cuenta Inventario de Materiales, y se debitan los Materiales Directos e Indirectos con las cuentas respectivas de inventario de productos en proceso, afectando la respectiva subcuenta Materiales Directos y CIF.

Figura 2.

Inventario	
Debe	Haber
	Salida (*)

Orden 1.	
Debe	Haber

Entrada (*)	
-------------	--

Para el desarrollo del proceso de Costos consideremos involucrados directamente las siguientes áreas: Almacén del restaurante, Producción y el Departamento Contable.

#### **4..15. Mano de obra directa.**

Comprende los salarios de los cocineros y chef, las prestaciones sociales, y aportes patronales de las personas que intervienen con su acción directa en la elaboración de los distintos platillos, los mismos que son elaborados manualmente. Estos desembolsos constituyen el segundo elemento esencial del costo total del producto terminado.

La mano de obra de producción es aquella fuerza laboral relacionada directamente con el proceso productivo, bien sea de forma manual o a través de la manipulación de una máquina.

##### **4..15.1. Contabilización de la mano de obra.**

A la contabilidad de costos compete medir en unidades monetarias el monto de las remuneraciones al personal y aplicarlas a los periodos contables en que convencionalmente se divide una entidad, es decir, con el periodo en que estas ocurren o se devengan, registrándose en forma paralela al ingreso que las origina e independientemente a la fecha que se paguen.

La mano de obra la podemos distinguir en sueldos y salarios por lo cual se explica los términos utilizados.

**Sueldo:** es la retribución de un empleado, un militar un funcionario, etc., que se da a cambio de un trabajo regular, generalmente, el pago se efectúa quincenalmente.

**Salario:** es la retribución que debe pagar un patrón al trabajador por su trabajo, puede fijarse por unidades de tiempo, por unidades de obra, por comisión, o de cualquier otra manera; generalmente a los trabajadores de un restaurante se les paga de forma quincenal, pero esto cuando son restaurantes que tiene las puertas abiertas al público en general, no así el restaurante El Buen Gusto, que atiende a los clientes que hacen pedidos especiales.

Para su estudio los sueldos y salarios se dividen en dos grupos:

**Sueldos y salarios directos.** Segundo elemento del costo, que forma parte, junto con la materia prima directa, del costo directo, o costo primo (primario), es el que se emplea directamente en las elaboraciones de los pedidos.

El elemento humano y la contabilidad de sueldos y salarios; se encuentran tan entrelazados que existe la necesidad de desarrollar una gran labor de detalle para que los pagos que se realicen sean hechas con exactitud ya que tanto los pagos de mas como de menos son perjudiciales, los primeros aumentan el costo de producción, y los segundos generan disgusto del personal, restando productividad en el desarrollo de su función, aun cuando se corrijan las equivocaciones. ( Acevedo A, 2013)

**Sueldos y salarios indirectos.** Que aunque son absolutamente esenciales para el funcionamiento del restaurante, no se pueden atribuir y cargar directamente a ninguna tarea, u orden especifica de producción de alimentos, sino en forma indirecta ya que generalmente el personal se emplea en labores de vigilancia, compras, transporte. (Guevara M, 2002)

Los sueldos y salarios pagados al personal, forman parte del costo de producción y para su estudio se enmarcan dentro de los costos indirectos de producción.

Aun cuando en los sueldos y salarios directos y los indirectos existen marcadas diferencias entre sí, muchos aspectos de su control y contabilidad son similares, como son las nóminas y tarjetas para registrar el tiempo trabajado.

Figura 3.

Nomina Ingresos							
Nombre	Cargo	No. Platos	Precio	Salario	INSS	IR	RECIBIR
Juan Castro	Chef	100	C\$ 50	C\$ 5000	312.5	0	C\$ 4687.50
Lidia Cruz	Cocinera	100	C\$ 40	C\$ 4000	250	0	C\$ 3750.00
TOTAL				C\$ 9000	562.5	0	C\$ 8437.50*

Nomina- prestaciones sociales							
Nombre	Cargo	Inatec	INNS Patronal	Indem	Vac	DTM	A Pagar
Juan Castro	Chef	100	800	416.66	416.66	416.66	2149.98
Lidia Cruz	Cocinera	80	640	333.33	333.33	333.33	1719.99
TOTAL		180	1440	749.99	749.99	749.99	3869.97*

Orden 1.	
Debe	Haber
*12307.47	

Nomina por pagar	
Debe	Haber
	8437.50

Gastos acumulados por pagar	
Debe	Haber

	1620
--	------

Prestaciones sociales por pagar	
Debe	Haber
	2249.97

En la contabilización se puede utilizar la cuenta "sueldos y salarios por aplicar" como una cuenta transitoria o cuenta puente que se salda inmediatamente que el departamento de costos distribuye su importe a las cuentas de costos correspondientes. (Guevara M, 2002)

En el sistema por órdenes de producción se debe identificar en las diferentes órdenes el costo de la mano obra de los trabajadores directos que se desempeñan como tal. La remuneración de estos trabajadores (sueldo más prestaciones sociales) por el tiempo empleado en labores productivas constituye Mano de Obra Directa y se registra en las hojas de costos como parte de la cuenta Inventario de Productos en Procesos

#### **4..16. Costos indirectos de fabricación (CIF):**

Los CIF son aquellas erogaciones necesarias para la fabricación (transformación de los materiales o insumos en productos terminados), como Materiales indirectos (MI) y Mano de obra indirecta (MOI) que no pueden identificarse plenamente con una unidad de producción, como por ejemplo: MI: materiales o insumos como pegantes, tachuelas, en general, materiales acerca de los cuales no es fácil o no es práctico conocer la cantidad exacta del mismo dentro del artículo, bien o producto, o que en caso contrario, su costo tiene muy poca participación dentro del costo total del producto; MOI: los salarios de los jefes de departamento y el personal del área productiva, los salarios de los supervisores; Por otra parte, el tercer componente de los CIF son los llamados gastos generales de fabricación, como son los gastos de mantenimiento, lubricantes, repuestos

menores, etc., las depreciaciones de los equipos, el alquiler del edificio en donde está instalada la empresa, los servicios públicos, los impuestos (en lo que corresponde únicamente al área de producción), etc. (Polimeni R, 1997)

#### **4..16.1. Clasificación de los costos indirectos de fabricación.**

##### **4..16.1.1. Costos indirectos de fabricación variables:**

Los costos indirectos de fabricación variables cuando su total cambia en proporción directa al nivel de producción, es decir cuánto más grande sea el conjunto de unidades producidas, mayor será el total de costos indirectos de fabricación variables. Ejemplos: Materiales indirectos y Mano de obra indirecta.

##### **4..16.1.2. Costos indirectos de fabricación fijos.**

Son costos indirectos de fabricación (CIF) que permanecen constantes independientemente de los niveles de producción, ejemplo de este tipo de CIF fijos son: Impuestos, Depreciación del edificio de producción, Alquileres de edificios.

##### **4..16.1.3. Costos indirectos de fabricación mixtos.**

Este tipo de costos no son totalmente fijos ni totalmente variables en su naturaleza, pero tienen característica de ambos al costear deben de separarse en sus componentes fijos y variables para propósitos de planeación y control, ejemplos son: Servicios telefónicos, Salarios de los supervisores y de los inspectores. (García M, 2009)

#### **4..16.2. Clasificación de los costos según giro económico de la empresa.**

##### **a- De acuerdo a la clase de organización:**

- De Manufactura: propios de las empresas que elaboran sus propios productos. Ejemplo: Cervecería.
- De Mercadeo: Determina lo que cuesta distribuir un producto, sea la empresa que lo fabrica o si solo cumple el papel de distribuirlos. Aquí se incluyen los costos administrativos y financieros.



## **b- Según la naturaleza de las operaciones de fabricación**

- Por pedidos u órdenes de fabricación: se produce o fabrica tomando en cuenta los pedidos de los clientes
- Por procesos o series: se produce masivamente; es decir en producción serial para abarcar segmentos de mercado.
- De acuerdo a la forma en que se expresen los datos fecha y métodos de cálculo.
- Históricos: La mayoría de los datos son reales y se van presentando durante el período contable.
- Predeterminados: calculados antes de iniciar la producción. Se dividen en 2 así:
  - Estimados: Utilización de métodos no científicos.
  - Estándar: Utilización de métodos y procedimientos de ingeniería industrial

### **4..16.3. Contabilización de los costos indirectos de fabricación.**

Estos costos son parte del total de producto final, en el restaurante es cada pedido de un cliente en específico. Sin los cuales la producción puede concretarse, puesto que hay que sumar al costo, todas aquellas erogaciones que son parte del producto total.

Al momento de contabilizar cada una de estas erogaciones, se debe tomar en cuenta que se irán cargando a la orden de producción, puesto que al finalizar la orden, se sumaran todos los cargos que ha recibido esta cuenta, lo que formará el costo de producción. (Polimeni R, 1997)

Sin estos costos, no sería posible terminar la orden, pues los mismos son parte indispensable del bien final, no es de gran representatividad, pero no se pueden obviar, porque el resultado final no sería el óptimo.

Figura 4.

Orden 1.	
Debe	Haber
(Entrada)	

Inventario	
Debe	Haber
	(Salida)

Esto sucede en el caso que alguno de los materiales indirectos, son cargados a la orden porque ya es el momento de aplicarlos a la misma. Estos materiales, en un platillo, son: Chiltomas, sal, ajo, pimienta; estos tienen un método de cálculo no específico, debido a que según su naturaleza, tienen una utilización para varios platillos, no tienen un alto costo, ante ello es innecesario calcular la parte de forma exacta lo que utiliza cada platillo, se hace de forma proporcional.

En el caso de contabilizar mano de obra indirecta, el cálculo y registro es idéntico al que se utiliza en el caso de la mano de obra directa.

### **Sistemas de Costos.**

Los sistemas de costos son un conjunto de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y/o servicios y de los recursos materiales, laborables y financieros. ( Jimenez F, 2009)

Dentro de los objetivos de un sistema de costos se encuentran:

- Fijar pautas a las que se someten los procedimientos de asignación de costos.
- Determinar los criterios a aplicar en la distribución y prorrateo de los gastos.

- Establecer la oportunidad o fecha en que deben ser calculados los costos, las modalidades de cálculo, las bases que se pueden utilizar, como tienen que ser tratados ciertos costos, forma de determinar los costos totales y unitarios, así como la metodología para la presupuestación de costos y determinación de estándares.

Con el fin de calcular el costo de las unidades producidas o el servicio prestado, es necesario definir un sistema para aplicarlos a la actividad. En general se pueden aplicar dos sistemas de Contabilidad de Costo según la concentración de los mismos. ( Aleman A, 2014)

#### **4..17. Sistema de Costo por Proceso**

Consiste en la acumulación de costos por procesos, es decir: se realiza una segmentación del proceso de producción y cada una de estas etapas (del proceso de producción) tendrá un costo acumulativo. En algunos a estos diversos procesos se les llama departamentos. ( Garcia M, 2009)

Por ejemplo: Para la elaboración de un perfume se necesita que la materia prima pase por tres procesos. Vamos a suponer que son: mezcla, envase y presentación. En cada uno de estos departamentos se aplicarán diversos costos:

Mezcla: alcohol etílico, agua destilada además de la mano de obra y los CIF.

Envase: se deberá plasmar el costo de los envases más la mano de obra y los CIF en que se incurra.

Presentación: caja, plástico, mano de obra, etc.

Estos tres procesos deben cumplirse en este orden para que la materia prima logre transformarse en producto terminado. Los costos de cada departamento serán acumulativos, es decir que el costo total del departamento de mezcla, se trasladará al departamento de envase y éste, sumado al costo del propio departamento, será trasladado al departamento de presentación. Al final obtendremos un solo costo y

no restará más que distribuirlo entre las unidades producidas para determinar un costo unitario.

#### **4..18. Sistema de Costo por Órdenes de Trabajo**

Es el conjunto de principios y procedimientos para el registro de los costos identificados con órdenes de producción específicas, lo que permite hallar un costo unitario para cada orden y determinar los diferentes niveles del costo en relación con la producción total, en las empresas donde la producción se hace por pedidos.

Un sistema de acumulación de Costos por Órdenes de Trabajo es más adecuado donde un solo producto o un grupo de productos se hacen de acuerdo con las especificaciones de los clientes, es decir, que cada trabajo es hecho a la medida. Ejemplo, mueblerías, confecciones, calzados, etc. La característica es que se puede identificar que parte del proceso productivo se está elaborando en cualquier momento. ( Jimenez F, 2009)

El sistema de contabilidad de costos por órdenes específicas, conocido también como sistema de costos por órdenes de producción, por lotes, por pedido u órdenes de trabajo, es un sistema de acumulación de costos de acuerdo a las especificaciones de los clientes o en algunos casos para ser llevados al almacén de productos terminados, en el cual los costos que intervienen en el proceso de producción de una cantidad específica o definida de productos se acumulan o recopilan sucesivamente por sus elementos (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos), los cuales se cargan a una orden de trabajo, fabricación o producción, sin importar los periodos de tiempo que implica.

Por ejemplo, algunos trabajos se pueden completar en un periodo corto, mientras que otros se pueden extender por varios meses.

Este sistema es el más apropiado de utilizar cuando los productos que se fabrican difieren en cuanto a los requerimientos de materiales y de costos de

conversión; y, la producción consiste en trabajos o procesos especiales, según las especificaciones solicitadas por los clientes, más que cuando los productos son uniformes y el proceso de producción es repetitivo o continuo. El costo unitario de producción se obtiene al dividir el costo total de producción de la orden entre el total de unidades producidas de esa orden. Entre las industrias que utilizan este sistema de costeo se encuentran las fábricas de muebles, artículos domésticos, maquinarias y constructoras.

Cabe mencionar que, aunque este tema se centra en empresas manufactureras, la mayoría de empresas de servicios utilizan el sistema por órdenes como por ejemplo los talleres de reparación de carros, contratos de reparaciones y mantenimiento de maquinarias, servicios médicos, contratos de auditoría, entre otras.

#### **4..18.1. Objetivos:**

Sus objetivos pueden resumirse en dos grandes enunciados:

- Acumular costos totales y calcular el costo unitario.
- Presentar información relevante a la gerencia de manera oportuna, para contribuir a las decisiones de planeación y control.

#### **4.5.2.2 Características:**

Entre las características del sistema por órdenes específicas, se pueden mencionar las siguientes:

- Acumula y asigna costos a: Trabajos específicos, conjunto o lote de productos, un pedido, un contrato, una unidad de producción.
- Cada trabajo tiene distintas especificaciones de producción, por lo tanto los costos son distintos, permitiendo reunir, separadamente, cada uno de los elementos del costo para cada orden de trabajo terminado o en proceso.

- Es apropiado cuando la producción consiste en trabajos o procesos especiales, más que cuando los productos son uniformes.
- Posibilita notificar y subdividir la producción, de acuerdo a las necesidades de producción, control de inventario o la dirección de la empresa.
- Se trabaja para un mercado especial y no para satisfacer un mercado global.
- Los materiales directos y la mano de obra directa se cargan directamente a cada lote y los costos indirectos se asignan sobre alguna base de prorrateo.
- No se dispone de costos unitarios (Costeo Real), hasta que no se termine la orden.
- La producción no tiene un ritmo constante, ni continuo, por lo que debe existir una planificación cuidadosa de la producción.
- Los costos se acumulan en una hoja de costos, considerada el auxiliar de productos en proceso, denominada Orden de Producción.

Los documentos fuentes en un sistema contable representan registros originales que sirven de respaldo a los asientos de diario, en el sistema de costos por órdenes específicas la orden de producción representa el documento fuente que permite acumular todos los costos asignados a un trabajo específico desde el momento que se inicia hasta su culminación. ( Machado C, 1998)

#### **4.5.2.3 Ventajas del sistema de costos por órdenes específicas.**

- Proporciona en detalle el costo de producción de cada orden.
- Se calcula fácilmente el valor de la producción en proceso, representada por aquellas órdenes abiertas al final de un periodo determinado.
- Se podría establecer la utilidad bruta en cada orden o pedido.

#### **4.5.2.4. Desventajas del sistema de costos por órdenes específicas.**

- Su costo administrativo es alto, debido a la forma detallada de obtener los costos.

- Existe cierta dificultad cuando no se ha terminado la orden de producción y se tienen que hacer entregas parciales, debido a que el costo de la orden se obtiene hasta el final del periodo de producción.

#### 4.5.2.5 Inicio de un sistema de costos por órdenes específicas

Para iniciar su actividad productiva, las empresas que utilizan el sistema de costos por órdenes específicas, requieren emitir una orden de producción para cada trabajo o lote, cada orden de producción debe llevar una Hoja de Costos en la cual se registran los costos de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos requeridos en el proceso de elaboración de determinada orden o lote conforme se desarrolla el trabajo. Los gastos de ventas y administrativos, que se basan en un porcentaje del costo de producción, fabricación o manufactura, se especifican en la hoja de costos para determinar el costo total.

Figura 5.

HOJA DE COSTOS Nº					
Para :		Fecha de comienzo :			
De :		Fecha de término :			
Artículo :					
Cantidad :					
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA		
Fecha	Detalle	Valor	Fecha	Detalle	Valor
	Suma			Suma	
Resume M.P.D.-					
M.O.D.,					
<b>COSTO PRIMO</b>					
GS FABRIC					
<b>COSTO FABRICACIÓN</b>					
<b>COSTO UNITARIO</b>					

Las hojas de costos se establecen al comienzo del trabajo y permanecen vigentes hasta que los productos se terminan y se transfieren al almacén de artículos terminados, en este caso a despacho. La estructura de las hojas de costos pueden variar de una empresa a otra; sin embargo, existen datos esenciales que deben ser recopilados para suministrar la información requerida por la gerencia. Entre los datos principales que deben incluirse en una hoja de costos se encuentran: número de la orden u hoja de producción, descripción del artículo que se va a fabricar y la cantidad, fecha de iniciación, fecha de terminación, sección de costos de material directo, mano de obra directa y costos indirectos y sección de resumen de costos.

Algunos formatos incluyen los gastos de administración y ventas y el precio de venta de manera que pueda determinarse fácilmente la utilidad estimada para cada orden de trabajo o de producción.

Para que un sistema de costos por órdenes específicas funcione de manera adecuada es necesario identificar físicamente cada orden de trabajo y separar sus costos, para lo cual se requiere documentación y procedimientos que permitan asociar los insumos de fabricación de un trabajo. Esta necesidad se satisface mediante el uso de: requisiciones de materiales, separadas para cada trabajo, para identificar los materiales directos; Boletas de Trabajo para los costos de mano de obra directa, identificados por número de orden de trabajo de costos; y bases de aplicación de costos indirectos identificada con cada orden de producción (por ejemplo si la base son horas máquinas entonces se debe establecer la cantidad de horas máquinas que, en el período, utilizó cada orden en el proceso productivo)

Al terminar de fabricarse los productos y una vez anotados todos los costos en la respectiva hoja de costos, se procede a su liquidación; para ello se totaliza cada una de las tres columnas que contienen los montos de los elementos del costo y se suman los totales de las columnas para obtener el costo total de la orden de



producción; posteriormente se divide este costo total por el número de unidades fabricadas y se obtiene el costo de cada unidad producida en dicha orden.

#### **4.5.2.6 Modelos y procedimientos usados para el control de los costos.**

El flujo de producción es la forma de explicar los costos desde el punto en que se incurren, hasta el punto en que se reconocen como gasto en el estado de resultado.

Los elementos del costo de producción, en cualquier sistema de acumulación requieren una adecuada normativa de control interno, que garantice su integridad y asignación razonable a las unidades de producto, por lo tanto, independientemente de ciertas condiciones particulares, la normativa de control suele ser idéntica en los sistemas de acumulación de costos, por lo que a continuación se presentan algunas consideraciones sobre el control necesario para cada elemento del costo.

El procedimiento de control empieza cuando la administración recibe una orden o pedido, esta pasa a ser materializada por medio de la elaboración de los alimentos que ha de elaborar, hasta que lleguen a su momento de ser despachados.

#### **4.5.2.7. Control de materiales**

Como se mencionó en párrafos anteriores la orden de producción representa el documento fuente en un sistema de costos por órdenes específicas, pero la información que se acumula en las órdenes proviene de documentos fuentes que permiten costear cada partida en forma individual (materiales, mano de obra y costos indirectos). El primer elemento del costo lo constituyen los materiales directos, los cuales de acuerdo a las especificaciones y los procedimientos de la empresa es solicitado al almacén o bodega para iniciar el proceso de producción. Esta solicitud se realiza mediante un documento fuente, denominado requisición de materiales, que constituye el documento que proporciona la información sobre la cantidad, tipo y costo de material a utilizar en producción.



se establece el uso de un resumen de requisiciones de materiales que facilita el procedimiento contable de registro en las órdenes y diario.

En el restaurante el Buen Gusto, para sus registros de materiales, puede auxiliarse de tarjetas de Kardex, donde se anoten todos los movimientos de los materiales, lo que permitirá establecer uno de los controles para el buen funcionamiento del sistema de costos por órdenes específicas.

#### **4.5.2.8. Control de la mano de obra**

El ciclo de control de la mano de obra es similar al que se describió para los materiales directos, constituyendo las boletas de trabajo el documento fuente básico para la asignación de los costos de mano de obra directa, de acuerdo al tiempo productivo invertido en las órdenes de producción.

La función de cronometraje juega un papel fundamental, debido a que a través de la misma se logra controlar el tiempo productivo de los trabajadores directos, el cual debe ser imputado a las respectivas órdenes de producción donde el trabajador realizó trabajo manual o utilizó alguna elemento mecánico que transforman el material directo en el nuevo producto. Las boletas de trabajo son el formulario que permiten dicho control. Con la información contenida en las tarjetas reloj se puede elaborar la nómina, ambos formularios permiten realizar los asientos contables.

Es importante recordar que la mano de obra se clasifica en mano de obra directa y mano de obra indirecta, por lo tanto es fundamental que se tome una decisión por cuestiones de consistencia contable y para el costeo del producto, el tratamiento (mano de obra directa o mano de obra indirecta) que tendrán los aspectos relacionados con vacaciones, días festivos, bonificaciones, tiempo de preparación, tiempo ocioso, prestaciones sociales, aportes patronales y apartados patronales correspondientes a la mano de obra directa.

Generalmente, en las empresas que trabajan por órdenes específicas, la mano de obra indirecta suele incluir las siguientes partidas: Jefatura y supervisión, oficinistas de producción, Tiempo no productivo, trabajo indirecto del trabajador directo, recargo por horas extras cuando éstas se realicen al azar. Las horas extras que surgen por pedidos urgentes de algunos clientes, se debe considerar mano de obra directa al igual que el recargo por ellas generado.

Cuando se da inicio a cada trabajo, el trabajador o el jefe de producción procede a llenar las boletas de trabajo, indicando la hora de inicio de la labor productiva en una determinada orden de producción y la hora de culminación; de esta manera al finalizar un periodo se hace un análisis de las boletas de trabajo de los obreros, procediendo a realizar un resumen que indica el tiempo dedicado por cada trabajador a cada orden o pedido, igualmente se calcula la tarifa a aplicar por cada hora trabajada, de esta manera se multiplica el No. de horas por la tarifa correspondiente y se obtiene el costo por acumular en cada orden de producción. Luego de registrar el costo correspondiente en cada orden se efectúa el registro contable.

Figura 7.

Nomina Ingresos							
Nombre	Cargo	No. Platos	Precio	Salario	INSS	IR	RECIBIR
TOTAL							

Nomina- prestaciones sociales							
Nombre	Cargo	Inatec	INNS Patronal	Indem	Vac	DTM	A Pagar

TOTAL							
-------	--	--	--	--	--	--	--

#### 4.5.2.9. Control de los costos indirectos

En un sistema por órdenes específicas es de fundamental importancia la utilización de la técnica del costeo normal, debido a que la misma permite normalizar el costo indirecto en las diferentes unidades de producción, además contribuye a solventar los problemas que se presentan con este elemento del costo, como lo son, entre otros.

A veces se termina y hasta se vende el producto y todavía no se conoce el monto total de costo indirecto real, porque por ejemplo no han llegado los recibos a la fábrica correspondientes a los servicios como agua, electricidad, teléfono, mantenimiento, entre otros.

Existen partidas de costos indirectos que tienen diverso comportamiento frente a los volúmenes de producción, como lo son costo indirecto variable, fijo y mixto.

Hay meses de alta producción y meses de baja producción, donde los productos tendrían costos unitarios distintos y distorsionados por efecto de los costos indirectos fijos.

Para una ilustración resumida de la utilización del costeo normal, a continuación se presentan los procedimientos llevados a cabo antes, durante y al cierre del período contable, cuando se emplea esta técnica de predeterminación del costo indirecto con tasa única.

#### 4.5.2.10 Procedimiento antes del periodo contable

- Establecer la base de aplicación de los costos indirectos, o en otras palabras, determinar en qué unidad de medida se va a expresar

el volumen de producción, horas hombre, costo mano de obra, costo de material, unidades de producto, etc.

- Establecer el presupuesto de capacidad (a qué volumen va a operar la el restaurante, es decir cuántas horas o cuántos productos se van a fabricar, etc., todo depende de la unidad de medida escogida en el punto anterior).
- Establecer el presupuesto de costos indirectos (fijo, variable).
- Calcular la tasa predeterminada de costos indirectos, dividiendo el presupuesto de costos indirectos por el presupuesto de capacidad o volumen de producción expresado en la base escogida.

#### **4.5.2.11 Procedimiento durante el periodo contable**

- Aplicar los costos indirectos a cada orden de producción, multiplicando la tasa predeterminada, por el volumen real obtenido en cada orden.
- Registrar los costos indirectos aplicados.
- Registrar la costos indirectos realmente incurridos, en la cuenta control, y en sus respectivos auxiliares.

#### **4.5.2.12 Procedimiento al cierre del ejercicio**

- Determinación de la sobre o sub-aplicación de costos indirectos (comparando los costos indirectos reales, con los costos indirectos aplicados).
- Determinación de las variaciones ( favorables y desfavorables), considerando si las mismas se deben a una variación en el presupuesto de costos indirectos, con respecto a la costos indirectos realmente incurridos, o una variación en la capacidad o volumen de producción real, en relación al volumen presupuestado.
- Análisis de las variaciones, otorgando méritos por las variaciones favorables, cuando sea el caso y tratando de corregir fallas e ineficiencias para el próximo período, en el caso de las variaciones desfavorables.
- Cierre de las variaciones contra el costo de venta, por considerar dicha variación insignificante. En caso, que la variación sea significativa, su monto

debe ser distribuido entre toda la producción (productos en proceso, productos terminados y productos vendidos). (Antonio Majia, 2013)

#### **4.5.2.13 Cierre o liquidación de la orden de producción:**

- Terminada una orden de producción, se procede a totalizar cada una de las columnas, obteniendo de esta forma el costo de materiales directos invertidos en dicha orden, de igual forma el costo de mano de obra y los costos indirectos. Luego se suman los totales de los tres elementos y obtenemos el costo de producción de la orden, este total se divide entre el número de unidades fabricadas en la misma, y resulta el costo unitario de los productos fabricados en esa orden.
- Este costo se transfiere al almacén de productos terminados para su posterior entrega o venta.

#### **4.5.2.14 Registro de las transacciones más usuales.**

Los registros contables que comúnmente se consideran en el procedimiento incluyen la compra y uso de materiales, el registro de los pasivos laborales y distribución de la nómina, aplicación de los costos indirectos, liquidación de las órdenes, venta de las órdenes, registro de los costos indirectos reales, cierre de las cuentas transitorias de costos indirectos y apertura de la variación, cierre de la variación de costos indirectos.

En el caso que los costos indirectos reales sean mayores a los aplicados se presenta una subaplicación de costos indirectos, de lo contrario, la variación resultaría del tipo de sobreaplicación de costos indirectos. Cuando la variación de costos indirectos se considera insignificante se cierra contra costo de venta lo que representa que los saldos finales de las cuentas de inventarios (productos en proceso y productos terminados) quedan con costos aplicados, esto se refleja en el estado de costos de producción y venta.

### 4.5.3 Sistemas de Costos Estándar

La Contabilidad de Costos es interna y se utiliza para medir los costos de producción de algún producto o servicio, y en consecuencia medir eficiencias y tomar decisiones en cuanto a la producción, organización de la empresa, proveedores de materias primas o servicios para la empresa, personal, etc.

La Contabilidad de Costos también se usa para generar y establecer el Costo Estándar o Estándar de Producción para las empresas. A continuación se describe lo que es un Costo Estándar.

- El "Costo Estándar" es un costo presupuestado que se basa en niveles de eficiencia normal.
- El Costo Estándar se desarrolla con base en los costos directos e indirectos presupuestados.
- El Costo Estándar es una medida de qué tanto debe costar producir una unidad de producto o servicio siempre bajo condiciones de eficiencia, es decir sin desperdicios, tiempo ocioso, etc.
- El Costo Estándar de un producto está compuesto por los costos de los componentes requeridos para elaborar dicho producto.

Por ejemplo, el costo estándar de una chaqueta de piel incluye:

Costo de Materiales Directos (piel, zipper, botones, etc.).

Costo de Mano de Obra Directa (el tiempo requerido para cortar el diseño, coserlo, etc. multiplicado por la tarifa de producción de los empleados que influyen en el proceso)

Costos Indirectos o de Fabricación relacionados al producto (depreciación de la máquina cortadora de piel, electricidad, renta de la fábrica, etc.)

Una vez que el costo es establecido, este provee las bases para la toma de decisiones, para analizar y controlar los costos, y para medir el inventario y el costo



de los bienes vendidos. Los costos estándar sirven como punto de referencia contra el cual los costos actuales son comparados. A las diferencias entre los costos actuales y los costos estándar se les llama varianzas. Los costos actuales pueden diferir de los costos estándar debido a diferencias en el precio, diferencias en cantidad, errores, u otras condiciones poco ideales. Determinar las razones de las varianzas puede sugerir una acción correctiva o demostrar que los productos están costando actualmente más o menos que lo anticipado.

#### **4.5.3.1. El costo es costo estándar se clasifica en 2 tipos.**

##### **4.5.3.1.1 Costos estándar circulantes o ideales.**

Son normas rígidas que en la práctica nunca pueden alcanzarse. Una de las ventajas de las normas ideales es que pueden usarse durante períodos relativamente largos sin tener que cambiarlas o adecuarlas. Representan metas por alcanzar, en condiciones normales de la producción, sobre bases de eficiencia.

##### **4.5.3.1.2 Costos estándar básicos o fijos.**

Representan medidas fijas que sólo sirven como índice de comparación y no necesariamente deben ser cambiados, aun cuando las condiciones del mercado no han prevalecido.

- Promedio de costos anteriores. Cuando las normas se basan en un promedio de una actuación pasada, tienden a ser flexibles. Los costos promedio anteriores pueden incluir deficiencias que no deben incorporarse a las normas. Si se sigue este procedimiento, es aconsejable reemplazar gradualmente las normas por otras que representen un nivel de actuación más significativo.
- Normas regulares. Una norma regular se basa en las futuras probabilidades de costos bajo condiciones económicas y operaciones normales. Tienden a basarse en promedios pasados que han sido ajustados para tomar en cuenta las expectativas futuras. Una de sus ventajas es que no requieren ajustes frecuentes.

- Alto nivel de rendimiento factible. Representa el mejor criterio para evaluar la actuación, por lo cual su uso está muy difundido. Incluyen un margen para ciertas deficiencias de operación que se consideran inevitables. Es posible alcanzar o sobrepasar estas normas mediante una actuación efectiva.

#### **4.6 Presupuesto.**

Se llama presupuesto al cálculo y negociación anticipado de los ingresos y egresos de una actividad económica (personal, familiar, un negocio, una empresa, una oficina, un gobierno) durante un período, por lo general en forma anual. Es un plan de acción dirigido a cumplir una meta prevista, expresada en valores y términos financieros que debe cumplirse en determinado tiempo y bajo ciertas condiciones previstas, este concepto se aplica a cada centro de responsabilidad de la organización. El presupuesto es el instrumento de desarrollo anual de las empresas o instituciones cuyos planes y programas se formulan por término de un año.

Las siguientes funciones son las más importantes cuando hablamos en términos generales:

- La principal función de los presupuestos se relaciona con el control financiero de la organización. Esto fundamenta se fundamenta en el control que se debe de establecer de forma anticipada para no permitir la merma de los recursos que ha adquirido la empresa para la fase de producción de los distintos productos que pudiere fabricar.
- El control presupuestario es el proceso de descubrir qué es lo que se está haciendo, comparando los resultados con sus datos presupuestados correspondientes para verificar los logros o remediar las diferencias. Permitirá que se comparen los materiales que se presupuestaron para la fabricación de ya sea un lote de productos o una unidad, con los materiales que se utilizaron para la manufactura de los mismos.
- Los presupuestos podrán desempeñar tanto roles preventivos como correctivos dentro de la organización. Puesto que evitan la fluctuación de materiales y el tiempo ocioso de la mano de obra.

- Los presupuestos son útiles en la mayor parte de las organizaciones como: utilitaristas (compañías de negocios), tales como una panadería, una comidera, una encuadernadora, una fabricadora de material, no-utilitaristas (agencias gubernamentales), ellas calculan lo que cuenta dar un servicio al público, para de ahí partir para el presupuesto anual para esa institución, grandes (multinacionales, conglomerados) y pequeñas empresas, son todas aquellas empresas grandes que producen los productos más consumidos, tales como bebidas carbonatadas, alimento de consumo masivo, servicios básicos, o aquellas que son comerciantes de estos mismos productos pero que tienen un canal de distribución con fuente en la compra.
- Los presupuestos son importantes porque ayudan a minimizar el riesgo en las operaciones de la organización, ya que el presupuesto es un elemento que mide el comportamiento de cada uno de los elementos del costo en el caso del desgaste de cada uno de ellos.
- Por medio de los presupuestos se mantiene el plan de operaciones de la empresa en unos límites razonables, desde el punto de vista que exige que la producción sea de acuerdo a lo que se ha preestablecido.
- Sirven como mecanismo para la revisión de políticas y estrategias de la empresa y direccionarlas hacia los Objetivos Estratégicos.

Es un plan de acción dirigido a cumplir una meta prevista, expresada en valores y términos financieros que, debe cumplirse en determinado tiempo y bajo ciertas condiciones previstas, este concepto se aplica a cada centro de responsabilidad de la organización. Documento en el que se contiene una previsión generalmente anual de los ingresos y gastos relativos a una determinada actividad económica. El presupuesto constituye, por lo regular, un plan financiero anual.

- Cuantifican en términos financieros los diversos componentes de su plan total de acción, mano de obra, materiales directos y costos indirectos de fabricación.

- Las partidas del presupuesto sirven como guías durante la ejecución de programas de personal en un determinado período, y sirven como norma de comparación una vez que se hayan completado los planes y programas.
- Los presupuestos sirven como medios de comunicación entre unidades a determinado nivel y verticalmente entre ejecutivos de un nivel a otro. Una red de estimaciones presupuestarias se filtran hacia arriba a través de niveles sucesivos para su ulterior análisis.
- Las lagunas, duplicaciones o sobre posiciones pueden ser detectadas y tratadas al momento en que los gerentes observan su comportamiento en relación con el desenvolvimiento del presupuesto.

El presupuesto es una herramienta, para la planificación de las actividades, o de una acción o de un conjunto de acciones, reflejadas en cantidades monetarias. Y que determinan de manera anticipada las líneas de acción que se seguirán en el transcurso de un periodo determinado.

## **V. Caso práctico**

El restaurante “El buen gusto” es un negocio familiar que se inició en el año 2013 bajo iniciativa del señor Augusto Rocha. Este restaurante tiene como giro el servicio buffet por eventos: meseros, comida, bebidas y todos los demás insumos necesarios para fiestas, reuniones familiares, reuniones de trabajo, etc.

Por ser un negocio pequeño, nunca se ha establecido un sistema de costos que dictamine específicamente los costos unitarios en que se incurre en la elaboración de los diversos platillos. Pero en este caso práctico se toman datos reales que ayudaran a la administración del restaurante a tomar buenas decisiones a partir de la información que general los costos de producción.

El restaurante para el periodo 2014 recibió tres órdenes de trabajo, las mismas que debían ser abastecidas con el servicio completo.

El objetivo de la administración es que el cliente quede satisfecho con el servicio, y a partir de ahí tener una base de clientes que en las ocasiones que requieran un servicio de buffet puedan pensar en El Buen Gusto.

Al momento de la elaboración de los alimentos, se toman todas las medidas de higiene y seguridad, y al momento de ejecutar el servicio en el local que el cliente destine, se toma en consideración la buena presentación de los meseros, esto significa un valor agregado al servicio prestado.

Las recetas han sido preparadas por la administración, de forma original y se adecuan a los requerimientos de los clientes; si el cliente desea poco uso de sal, excesivo uso de sal, poco uso de agrios, excesivo uso de agrios, poco uso de condimentos, excesivo uso de condimentos, etc.

“El buen gusto” ofrece un menú bastante amplio permitiendo realizar diversas combinaciones dependiendo del gusto del cliente.

**El menú es el siguiente:**

<u>Opción No 1</u>	<u>Opción No 2</u>	<u>Opción No 3</u>	<u>Complemento:</u>	<u>Arroz:</u>	<u>Bastimento:</u>
Filete de Pollo en Salsa Hawaiana	Filete de Res con Chimichurri (Churrasco)	Filete de Cerdo Agridulce	Vegetales Mixtos	Arroz a la Jardinera	Bolita de Pan
Filete de Pollo en crema de Maíz	Filete de Res en salsa Agridulce	Filete de Cerdo a la Barbacoa	Puré de Papa	Arroz con Perejil	Bolita de pan
Filete de Pollo en crema de cebolla	Filete de Res en salsa Jalapeña	Filete de Cerdo al Maíz	Vegetales al Vapor	Arroz con zanahoria	Bolita de pan
Filete de Pollo Agridulce	Filete de Res en Crema de Espárragos	Filete de Cerdo al Romero	Ensalada de papas		
Filete de Pollo al Romero	Filete de Res en Salsa Barbacoa		Papas en Crema		
Filete de pollo al Ajillo	Filete de Res al Romero		Remolacha en Crema		
Filete de Pollo al Vino	Filete de Res en Crema de Cebolla				
Filete de Pollo a la Italiana					
Filete de Pollo en salsa Bechamel					
Filete de Pollo en crema de Hongos					
Filete de Pollo en Salsa Barbacoa					

Para este caso utilizaremos únicamente tres combinaciones que están resaltadas en tres colores:

- Celeste: Filete de pollo en crema de hongos, ensalada de papas, arroz a la jardinera y pan.
- Verde: Filete de res en salsa jalapeña, remolacha en crema, arroz con perejil y pan.

- **Amarillo:** Filete de cerdo a la barbacoa, vegetales al vapor, arroz con zanahoria y pan.

Todos los platos incluyen: platos, cubiertos, vasos, gaseosa, hielo, pajillas.

## **Proceso**

Este negocio siempre solicita que los pedidos se hagan con un mínimo de dos semanas de anticipación para garantizar que todo se lleve cabo de la mejor manera, desde la compra de los materiales hasta el servicio final durante el evento.

- **Recepción del pedido**

Primeramente se hace la recepción del pedido. En esta parte del proceso se requiere saber qué plato se va a preparar, cuántos platos se van a preparar, si se va a requerir algún tipo de extra, etc. Siempre se solicita el 50% del total como un depósito inicial.

- **Compra de los materiales**

Teniendo delimitadas las especificaciones evento, se procede a la compra de los materiales. Con la experiencia de don Augusto, ya se tiene un estándar a comprar dependiendo de la cantidad y el tipo de plato al preparar. En este momento se procede a la compra de las carnes, vegetales, platos, vasos, gaseosas. De esta parte del proceso, generalmente se encarga el mismo dueño.

- **Contratación del personal**

Se cuenta con un equipo de diez personas que usualmente trabajan para este negocio. Conociendo la magnitud del evento, se procede a contactar al personal: cocineros y meseros. Usualmente se requiere más ayuda de meseros por lo que don Augusto y su esposa siempre trabajan en la cocina. El pago que se da a cada mesero es de C\$350 por evento que cubre 6 horas de servicio. El transporte de la comida siempre la realiza don Augusto para no tener que contactar a nadie más puesto que elevaría los costos.

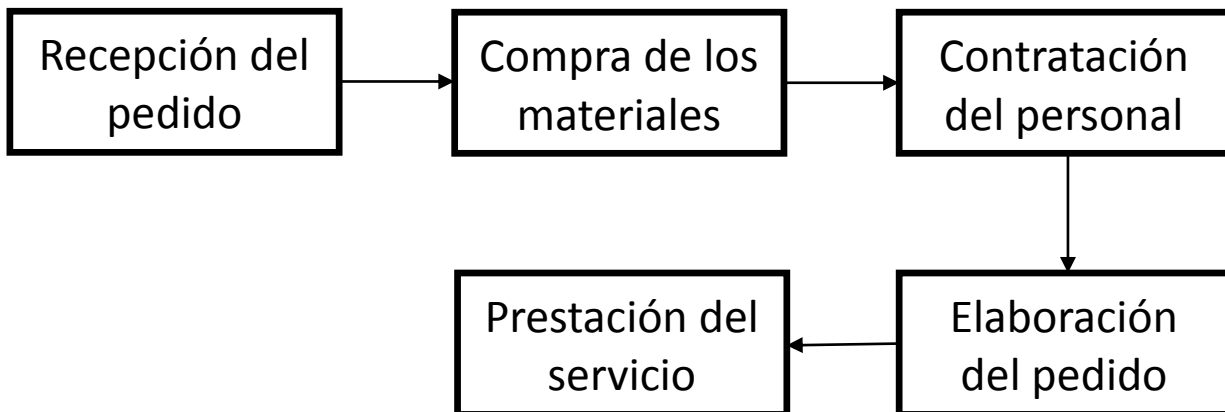
➤ **Elaboración del pedido**

Se procede a la elaboración de la comida. Don Augusto siempre está en la cocina para garantizar el buen sabor y la alta calidad de su producto final. Generalmente requiere a tres cocineros más a los cuales igual se les paga C\$500 por día de trabajo.

➤ **Prestación de servicio en el evento**

Finalmente el proceso concluye con el servicio prestado en el evento. Al final, se debe cancelar el 50% restante del pago total.

Para facilitar la comprensión, presentamos un flujo grama:



Durante el mes de Septiembre, el restaurante el buen gusto recibió los siguientes pedidos:

- Filete de pollo en crema de hongos, ensalada de papas, arroz a la jardinera y pan para 150 personas
- Filete de res en salsa jalapeña, remolacha en crema, arroz con perejil y pan para 100 personas



- Filete de cerdo a la barbacoa, vegetales al vapor, arroz con zanahoria y pan para 50 personas

Como es primera vez que se lleva a cabo contabilidad, vamos a tomar únicamente como saldos iniciales:

Caja y bancos: C\$ 200,000

Inventario: C\$ 80,000 (Monto comprado para utilizarse en los pedidos)

Cuentas por cobrar: C\$ 10,000

Cuentas por pagar: C\$ 5,000

Capital: C\$ 285,000

1

<b>Registro de los saldos iniciales</b>								
<b>Código</b>						<b>Descripción cuenta</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
1	1	0	1	0	0	Caja y bancos	200,000.00	
1	2	0	3	0	1	Inventario de materia prima	80,000.00	
1	2	0	1	0	0	Cuentas por cobrar	10,000.00	
2	1	0	3	0	0	Cuentas por pagar		5,000.00
3	1	0	1	0	0	Capital		285,000.00
						<b>Sumas iguales</b>	<b>290,000.00</b>	<b>290,000.00</b>

### 5.1. Pedido 1

Filete de pollo en crema de hongos, ensalada de papas, arroz a la jardinera y pan (100 platos).

#### Filete de pollo

##### Ingredientes:

- 2 lb. de pollo suave cortado en cubos de 2"
- 2 sobres de Consomé de Pollo MAGGI®
- ¼ cdta. de Pimienta MAGGI®
- ¼ taza de harina
- 2 cdas. de aceite vegetal

- Salsa:
- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cebolla mediana cortada en rebanadas
- 2 dientes de ajo triturados
- 1 taza de hongos cortados en rebanadas
- 1 sobre de Crema de Hongos MAGGI® diluido en 2 tazas de agua
- 1 lata de Leche Evaporada IDEAL® de 315g
- ¼ cdta. de p prika
- Perejil picado para decorar

### Preparación:

- Sazonar el pollo con el Consomé de Pollo MAGGI® y la pimienta.
- Envolver en la harina y dorar en una sartén con aceite bien caliente.
- Aparte, sofre r el ajo, la cebolla y los hongos en la mantequilla.
- Incorporar al pollo y agregar la Crema de Hongos MAGGI® diluida en el agua y la Leche Evaporada IDEAL®; cocinar hasta que espese.
- Agregar la p prika.
- Continuar la cocción durante 5 minutos sin dejar que hierva.
- Espolvorear con perejil y servir de inmediato.

Procedemos a realizar el detalle de los materiales utilizados por unidad

<b>Materiales directos</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Cantidad requerida</b>	<b>Costo total</b>
Filete de pollo	C\$ 30.00	1	C\$ 30.00
Consomé de pollo Maggi	C\$ 3.00	0.25	C\$ 0.75
Pimienta Maggi	C\$ 3.00	0.0625	C\$ 0.19
Harina	C\$ 4.00	0.0625	C\$ 0.25
Aceite vegetal	C\$ 46.00	0.1	C\$ 4.60
Mantequilla	C\$ 30.00	0.25	C\$ 7.50
Cebolla	C\$ 5.00	0.125	C\$ 0.63

Ajo	C\$ 5.00	0.125	C\$ 0.63
Hongos	C\$ 33.00	0.25	C\$ 8.25
Crema de hongos Maggi	C\$ 22.00	0.25	C\$ 5.50
Leche evaporada	C\$ 42.00	0.25	C\$ 10.50
Páprika	C\$ 10.00	0.0625	C\$ 0.63
Perejil	C\$ 15.00	0.125	C\$ 1.88
<b>Total material directo para pollo en crema de hongos</b>			<b>C\$ 71.29</b>

### Ensalada de papas

<b>Materiales directos</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Cantidad requerida</b>	<b>Costo total</b>
Papas	C\$ 19.00	0.125	C\$ 2.38
Zanahoria	C\$ 7.00	0.25	C\$ 1.75
Cebolla	C\$ 5.00	0.25	C\$ 1.25
Mayonesa	C\$ 60.00	0.05	C\$ 3.00
Jamón	C\$ 70.00	0.125	C\$ 8.75
Apio	C\$ 20.00	0.125	C\$ 2.50
<b>Total material directo para ensalada de papas</b>			<b>C\$ 19.63</b>

### Arroz a la jardinera

<b>Materiales directos</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Cantidad requerida</b>	<b>Costo total</b>
Arroz	C\$ 12.00	0.3	C\$ 3.60
Zanahorias	C\$ 7.00	0.25	C\$ 1.75
Chícharos	C\$ 23.00	0.125	C\$ 2.88
Calabazas	C\$ 15.00	0.25	C\$ 3.75
Consomé de pollo	C\$ 2.00	0.125	C\$ 0.25
Limón	C\$ 1.00	0.5	C\$ 0.50
Ajo	C\$ 5.00	0.125	C\$ 0.63
<b>Total material directo para ensalada de papas</b>			<b>C\$ 13.35</b>

Se asignan también C\$2.00 de pan a cada plato.

Los materiales directos se resumen de la siguiente manera:

<b>Materiales</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>N° Platos</b>	<b>Costo total</b>
Filete de Pollo en crema de Hongos	71.29	100	7,128.75
Ensalada de papas	19.63	100	1,962.50
Arroz a la jardinera	13.35	100	1,335.00
Pan	2.00	100	200.00
<b>Total</b>	<b>106.26</b>		<b>10,626.25</b>

La cantidad a asignar de materiales directo al pedido #1 es de: C\$10,626.25

### **Mano de obra**

La mano de obra se calcula en base a la cantidad de platos que se cocinan. Se pagan C\$75 por la cantidad de platos. En este caso el cálculo sería:

$$C\$75 * 100 \text{ (platos)} = C\$ 7,500$$

### **Costos indirectos de fabricación**

Los costos indirectos de fabricación incluyen: vasos, gaseosas, servilletas, hielo, pajillas, meseros, transporte. En base a la experiencia, se aplica un 20% sobre el total de materiales directos. A los meseros se les paga C\$350 por evento. Y el transporte usualmente no pasa de C\$500.

El total de CIF (vasos, gaseosas, servilletas, hielo, pajillas) es de:

$$C\$ 10,626.25 * 20\% = C\$ 2,125.25$$

Finalmente el costo total del pedido #1 es el siguiente:

<b>Elemento</b>	<b>Monto</b>
Material directo	10,626.25
Mano de obra directa	7,500.00

CIF	6,125.25
<b>Total</b>	<b>24,251.50</b>

### Procedemos a la contabilización

2

Registro de los costos acumulados de la orden #1								
Código					Descripción cuenta	Debe	Haber	
5	1	0	1	0	1	Materiales directos	10,626.25	
5	1	0	1	0	2	Mano de obra directa	7,500.00	
5	1	0	1	0	3	Costos indirectos de fabricación	6,125.25	
1	1	0	1	0	0	Caja		7,500.00
1	2	0	3	0	1	Inventario de materia prima		10,626.25
2	1	0	3	0	2	Otros		6,125.25
					<b>Sumas Iguales</b>		<b>24,251.50</b>	<b>24,251.50</b>

3

Traslado del costo de producción a inventario de productos terminados de la orden #1								
Código					Descripción cuenta	Debe	Haber	
1	2	0	3	0	2	Inventario de productos terminados	24,251.50	
5	1	0	1	0	1	Materiales directos		10,626.25
5	1	0	1	0	2	Mano de obra directa		7,500.00
5	1	0	1	0	3	Costos indirectos de fabricación		6,125.25
					<b>Sumas Iguales</b>		<b>24,251.50</b>	<b>24,251.50</b>

Procedemos hacer el registro de la venta. El cálculo es el siguiente:

Costo Total	C\$24,251.50
(+) Margen de ganancia (20%)	C\$4,850.30
(=) Precio de venta	<b>C\$29,101.80</b>
En \$ al 30/09/2014	<b>\$1,107.66</b>

Registro de la venta de la orden #1								
Código		Descripción cuenta	Debe	Haber				
1	1	0	1	0	0	Caja y bancos	29,101.80	
4	1	0	1	0	0	Ventas al contado		29,101.80
		<b>Sumas Iguales</b>					<b>29,101.80</b>	<b>29,101.80</b>

Registro del costo de venta de la orden #1								
Código		Descripción cuenta	Debe	Haber				
5	2	0	1	0	0	Costo de ventas	24,251.50	
1	2	0	3	0	2	Inventario de productos terminados		24,251.50
		<b>Sumas Iguales</b>					<b>24,251.50</b>	<b>24,251.50</b>

## 5.2. Pedido 2

**Filete de res en salsa jalapeña, remolacha en crema, arroz con perejil y pan.**

### Filete de res

### Ingredientes

- 1 kilo de vacuno o res, filetes
- 350 ccs de nata o crema dulce
- 1 cebolla amarilla
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 pimienta o chile dulce
- 1 pimienta picante o chile jalapeño
- 100 ccs de aceite de oliva
- 125 gramos de margarina

### Instrucciones de elaboración:

- Los filetes de vacuno o de res, tienen que ser de un corte tipo churrasco. Se adoba con pimienta y sal al gusto y el ajo dejándolo reposar por 10 minutos.
- Cortar la cebolla en tiritas muy delgadas y finas lo mismo que el chile dulce y el chile jalapeño.
- Agregar a la sartén un poco de aceite de oliva y cocinar la carne a gusto por ambos lados.
- La salsa Jalapeña se realiza añadiendo en una olla la margarina hasta que se derrita luego agregar la crema dulce y la cebolla, el chile dulce y el chile jalapeño de acuerdo al gusto picante, entre menos chile jalapeño se agregue menos picante quedara la salsa. Poner a cocinar a fuego lento durante 20 minutos.
- Cuando ya está el filete cocido o hecho, añadir encima la salsa y se tendrá un succulento plato, el cual podrá ser acompañado con un arroz con vegetales y una ensalada verde y una copa de vino tinto.

### Materiales directos para la elaboración de Res- Jalapeña.

<b>Materiales directos</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Cantidad requerida</b>	<b>Costo total</b>
Res	C\$ 120.00	C\$ 0.50	C\$ 60.00
Crema dulce	C\$ 72.00	C\$ 0.16	C\$ 11.56
Cebolla amarilla	C\$ 10.00	C\$ 0.25	C\$ 2.50
Sal	C\$ 5.00	C\$ 0.06	C\$ 0.31
Pimienta	C\$ 3.00	C\$ 0.06	C\$ 0.19
Chile dulce	C\$ 8.00	C\$ 0.25	C\$ 2.00
Chile jalapeño	C\$ 15.00	C\$ 0.25	C\$ 3.75
Aceite de oliva	C\$ 73.00	C\$ 0.03	C\$ 2.03
Margarina	C\$ 56.00	C\$ 0.07	C\$ 3.89
<b>Total material directo para Res - jalapeña</b>			<b>C\$ 86.23</b>

### Remolacha en crema.

Materiales directos	Precio unitario	Cantidad requerida	Costo total
Remolacha	C\$ 9.00	1	C\$ 9.00
Tomate	C\$ 7.00	1	C\$ 7.00
Puerros	C\$ 15.00	1	C\$ 15.00
Ajo	C\$ 5.00	0.125	C\$ 0.63
Huevo	C\$ 5.00	1	C\$ 5.00
Piñones	C\$ 15.00	0.50	C\$ 7.50
Queso azul	C\$ 75.00	0.125	C\$ 9.38
Albahaca	C\$ 8.00	0.0625	C\$ 0.50
Aceite de oliva	C\$ 73.00	0.03	C\$ 2.03
Vinagre	C\$ 5.00	0.0625	C\$ 0.31
<b>Total material directo Remolacha en crema</b>			<b>C\$ 56.34</b>

### Arroz con perejil

Materiales directos	Precio unitario	Cantidad requerida	Costo total
Arroz	C\$ 12.00	0.3	C\$ 3.60
Cebolla	C\$ 5.00	0.125	C\$ 0.63
Ajo	C\$ 5.00	0.125	C\$ 0.63
Maggi pollo	C\$ 1.50	0.5	C\$ 0.75
Perejil	C\$ 7.00	0.16666667	C\$ 1.17
<b>Total material directo para arroz con perejil</b>			<b>C\$ 6.77</b>

Se asignan también C\$2.00 de pan a cada plato.

Los materiales directos se resumen de la siguiente manera:

Materiales	Costo unitario	N° Platos	Costo total
Filete de Res en salsa Jalapeña	86.23	100	8,622.63



Remolacha en crema	56.34	100	5,634.03
Arroz con perejil	6.77	100	676.67
Pan	2.00	100	200.00
<b>Total</b>	<b>151.33</b>		<b>15,133.32</b>

### Mano de obra

La mano de obra se calcula en base a la cantidad de platos que se cocinan. Se pagan C\$75 por la cantidad de platos. En este caso el cálculo sería:

$$C\$75 * 100 (\text{platos}) = C\$ 7,500$$

### Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación incluyen: vasos, gaseosas, servilletas, hielo, pajillas, meseros, transporte. En base a la experiencia, se aplica un 20% sobre el total de materiales directos. A los meseros se les paga C\$350 por evento. Y el transporte usualmente no pasa de C\$500.

El total de CIF (vasos, gaseosas, servilletas, hielo, pajillas) es de:

$$C\$ 15,333.32 \times 20\% = C\$ 3,026.66$$

Finalmente el costo total del pedido #2 es el siguiente:

<b>Elemento</b>	<b>Monto</b>
Material directo	15,133.32
Mano de obra directa	7,500.00
CIF	7,026.66
<b>Total</b>	<b>29,659.99</b>

Procedemos a la contabilización:

5

Registro de los costos acumulados de la orden #2								
Código		Descripción cuenta	Debe	Haber				
5	1	0	1	0	1	Materiales directos	15,133.32	
5	1	0	1	0	2	Mano de obra directa	7,500.00	
5	1	0	1	0	3	Costos indirectos de fabricación	7,026.66	
1	1	0	1	0	0	Caja		7,500.00
1	2	0	3	0	1	Inventario de materia prima		15,133.32
2	1	0	3	0	2	Otros		7,026.66
<b>Sumas Iguales</b>							<b>29,659.98</b>	<b>29,659.98</b>

6

Traslado del costo de producción a inventario de productos terminados orden #2								
Código		Descripción cuenta	Debe	Haber				
1	2	0	3	0	2	Inventario de productos terminados	29,659.98	
5	1	0	1	0	1	Materiales directos		15,133.32
5	1	0	1	0	2	Mano de obra directa		7,500.00
5	1	0	1	0	3	Costos indirectos de fabricación		7,026.66
<b>Sumas Iguales</b>							<b>29,659.98</b>	<b>29,659.98</b>

Procedemos hacer el registro de la venta. El cálculo es el siguiente:

Costo Total	C\$29,659.99
Margen de ganancia (20%)	C\$5,932.00
Precio de venta	C\$35,591.99
En \$ al 30/09/2014	\$1,354.68

7

Registro de la venta de la orden #2								
Código		Descripción cuenta	Debe	Haber				
1	1	0	1	0	0	Caja y bancos	35,591.99	
4	1	0	1	0	0	Ventas al contado		35,591.99
<b>Sumas Iguales</b>							<b>35,591.99</b>	<b>35,591.99</b>

## 7-A

Registro del costo de venta de la orden #2								
Código						Descripción cuenta	Debe	Haber
5	2	0	1	0	0	Costo de ventas	29,659.98	
1	2	0	3	0	2	Inventario de productos terminados		29,659.98
						<b>Sumas Iguales</b>	<b>29,659.98</b>	<b>29,659.98</b>

### 5.3 Pedido 3

**Filete de cerdo a la barbacoa, vegetales al vapor, arroz con zanahoria y pan.**

**Filete de cerdo a la barbacoa**

#### Ingredientes

Para 4 personas: 800 gr. de solomillo de ciervo, aceite de oliva, sal y tres clases de pimienta en grano: verde, blanca y negra.

En primer lugar, vamos a preparar un majado para macerar el solomillo. En un cuenco, machacamos con un chorrito de aceite las diferentes clases de pimienta. Añadimos la cantidad de granos de pimienta al gusto.

Con la mezcla resultante untamos el solomillo, previamente partido en filetes o en trozos. Recubrimos con papel film y metemos en la nevera unas dos horas. Pasado ese tiempo los sacamos del papel.

Ponemos el fuego de la barbacoa fuerte y colocamos los filetes en la parrilla. Les vamos dando la vuelta y, a medida que se hacen, les añadimos sal, al gusto. Bajamos la intensidad de las brasas para que se haga la carne bien por dentro sin llegar a quemarse por fuera. ¡Qué aproveche!

### Materiales directos para Cerdo a la barbacoa.

<b>Materiales directos</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Cantidad requerida</b>	<b>Costo total</b>
Solomillo de ciervo	C\$ 154.00	0.25	C\$ 38.50
Sal	C\$ 5.00	0.06	C\$ 0.31
Aceite de oliva	C\$ 73.00	0.03	C\$ 2.03
Pimienta en grano verde	C\$ 60.00	0.03	C\$ 0.31
Pimienta en grano blanca	C\$ 54.00	0.03	C\$ 1.35
Pimienta en grano negra	C\$ 52.00	0.03	C\$ 1.30
<b>Total material directo para Cerdo-barbacoa</b>			<b>C\$ 43.80</b>

### Vegetales al vapor.

Materiales directos	Precio unitario	Cantidad requerida	Costo total
Espárragos	13	0.384615385	5
Brócoli	54	0.25	13.5
Zanahoria	7	0.5	3.5
Coliflor	75	0.125	9.375
Maíz a la mazorca	52	0.25	13
Ejotes	65	0.25	16.25
Papas en cubo	19	0.125	2.375
Espinaca	60	0.125	7.5
<b>Total material directo vegetales al vapor</b>			<b>70.5</b>

### Arroz con zanahoria

<b>Materiales directos</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Cantidad requerida</b>	<b>Costo total</b>
Arroz	C\$ 12.00	0.3	C\$ 3.60
Cebolla	C\$ 5.00	0.125	C\$ 0.63
Zanahorias	C\$ 7.00	0.25	C\$ 1.75
Aceite de oliva	C\$ 73.00	C\$ 0.03	C\$ 2.03
Sal	C\$ 5.00	C\$ 0.06	C\$ 0.31

<b>Total material directo para arroz con perejil</b>			<b>C\$ 8.32</b>
--	--	--	-----------------

Se asignan también C\$2.00 de pan a cada plato.

Los materiales directos se resumen de la siguiente manera:

<b>Materiales</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>N° Platos</b>	<b>Costo total</b>
Filete de Cerdo a la Barbacoa	43.80	100	4,380.28
Vegetales al vapor	70.50	100	7,050.00
Arroz con zanahoria	8.32	100	831.53
Pan	2.00	100	200.00
<b>Total</b>	<b>124.62</b>		<b>12,461.81</b>

### **Mano de obra**

La mano de obra se calcula en base a la cantidad de platos que se cocinan. Se pagan C\$75 por la cantidad de platos. En este caso el cálculo sería:

$$C\$75 * 100 (\text{platos}) = C\$ 7,500$$

### **Costos indirectos de fabricación**

Los costos indirectos de fabricación incluyen: vasos, gaseosas, servilletas, hielo, pajillas, meseros, transporte. En base a la experiencia, se aplica un 20% sobre el total de materiales directos. A los meseros se les paga C\$350 por evento. Y el transporte usualmente no pasa de C\$500.

El total de CIF (vasos, gaseosas, servilletas, hielo, pajillas) es de:

$$C\$ 12,461.81 * 20\% = C\$ 2,492.36$$

Finalmente el costo total del pedido #3 es el siguiente:

Elemento	Monto
Material directo	12,461.81
Mano de obra directa	7,500.00
CIF	6,492.36
<b>Total</b>	<b>26,454.17</b>

Procedemos a la contabilización:

8

Registro de los costos acumulados de la orden #3								
Código						Descripción cuenta	Debe	Haber
5	1	0	1	0	1	Materiales directos	12,641.81	
5	1	0	1	0	2	Mano de obra directa	7,500.00	
5	1	0	1	0	3	Costos indirectos de fabricación	6,492.36	
1	1	0	1	0	0	Caja		7,500.00
1	2	0	3	0	1	Inventario de materia prima		12,641.81
2	1	0	3	0	2	Otros		6,492.36
						<b>Sumas Iguales</b>	<b>26,634.17</b>	<b>26,634.17</b>

9

Traslado del costo de producción a inventario de productos terminados orden #3								
Código						Descripción cuenta	Debe	Haber
1	2	0	3	0	2	Inventario de productos terminados	26,634.17	
5	1	0	1	0	1	Materiales directos		12,641.81
5	1	0	1	0	2	Mano de obra directa		7,500.00
5	1	0	1	0	3	Costos indirectos de fabricación		6,492.36
						<b>Sumas Iguales</b>	<b>26,634.17</b>	<b>26,634.17</b>

Procedemos hacer el registro de la venta. El cálculo es el siguiente:

Costo Total	C\$26,454.17
Margen de ganancia (20%)	C\$5,290.83
Precio de venta	<b>C\$31,745.00</b>
En \$ al 30/09/2014	<b>\$1,208.26</b>

10

Registro de la venta de la orden #3								
Código					Descripción cuenta	Debe	Haber	
1	1	0	1	0	0	Caja y bancos	31,745.00	
4	1	0	1	0	0	Ventas al contado		31,745.00
<b>Sumas Iguales</b>						<b>31,745.00</b>	<b>31,745.00</b>	

10-A

Registro del costo de venta de la orden #3								
Código					Descripción cuenta	Debe	Haber	
5	2	0	1	0	0	Costo de ventas	26,634.17	
1	2	0	3	0	2	Inventario de productos terminados		26,634.17
<b>Sumas Iguales</b>						<b>26,634.17</b>	<b>26,634.17</b>	

Teniendo completos los registros, procedemos a la elaboración de la balanza de comprobación y los estados financieros del correspondiente período.

## Restaurante El Buen Gusto

### Balanza de comprobación

**Del 01 de enero al 31 de diciembre 2014**

Cuenta contable							Saldo	Saldos iniciales	Débitos	Créditos	Saldo final	
1	1	0	0	0	0	0	Efectivo	Deudor	200,000.00	96,438.79	22,500.00	273,938.79
1	1	0	1	0	0	0	Caja y bancos	Deudor	200,000.00	96,438.79	22,500.00	273,938.79
1	2	0	3	0	0	0	Inventario	Deudor	80,000.00	80,545.65	118,947.03	41,598.62
1	2	0	3	0	1	0	Inventario de materia prima	Deudor	80,000.00	0.00	38,401.38	41,598.62
1	2	0	3	0	2	0	Inventario de productos terminados	Deudor	0.00	80,545.65	80,545.65	0.00
1	2	0	1	0	0	0	Cuentas por cobrar	Deudor	10,000.00	0.00	0.00	10,000.00
2	1	0	3	0	0	0	Cuentas por pagar	Acreeador	5,000.00	0.00	19,644.27	24,644.27
3	1	0	1	0	0	0	Capital	Acreeador	285,000.00	0.00	0.00	285,000.00
4	1	0	0	0	0	0	Ventas	Acreeador	0.00	0.00	96,438.79	96,438.79
4	1	0	1	0	0	0	Ventas al contado	Acreeador	0.00	0.00	96,438.79	96,438.79
5	1	0	0	0	0	0	Costos de producción	Deudor	0.00	80,545.65	80,545.65	0.00
5	1	0	1	0	1	0	Materiales directos	Deudor	0.00	38,401.38	38,401.38	0.00
5	1	0	1	0	2	0	Mano de obra directa	Deudor	0.00	22,500.00	22,500.00	0.00
5	1	0	1	0	3	0	Costos indirectos de fabricación	Deudor	0.00	19,644.27	19,644.27	0.00
5	2	0	1	0	0	0	Costo de ventas	Deudor	0.00	80,545.65	0.00	80,545.65
							<b>Sumas iguales</b>			<b>338,075.74</b>	<b>338,075.74</b>	



**Restaurante El Buen Gusto**  
**Estado de Resultados**  
**Del 01 de enero al 31 de diciembre 2014**  
**Expresado en córdobas**

Ventas		<b>C\$ 96,438.79</b>
Costos de venta		<u>(C\$ 80,545.65)</u>
Utilidad bruta		<b><u>C\$ 15,893.14</u></b>
Gastos del periodo		<u>(C\$ 4,000.00)</u>
Gastos de venta	C\$ 1,550.00	
Gastos de administración	C\$ 2,450.00	
<b>Utilidad</b>		<b><u>C\$ 11,893.14</u></b>

\_\_\_\_\_  
Elaborado por

Contador

Contador horario

\_\_\_\_\_  
Revisado por

Asesor económico

Asesor horario

\_\_\_\_\_  
Autorizado por

Gerente

Restaurante El Buen Gusto

**Estado de situación financiera**

**Al 31 de diciembre 2014**

**Expresado en córdobas**

<b>Activos</b>		<b>Pasivo</b>	
<b>Activo corriente</b>		<b>Pasivo corriente</b>	
Caja y banco	C\$ 269,938.79	Cuentas por pagar	C\$ 24,644.27
Inventario	C\$ 41,598.62		
Cuentas por cobrar	C\$ 10,000.00		
		<b>Total pasivos corriente</b>	<b>C\$ 24,644.27</b>
<b>Total activos corriente</b>	<b>C\$ 321, 537.41</b>	<b>Total pasivos:</b>	<b>C\$ 24,644.27</b>
		<b>Patrimonio</b>	
		Aporte	C\$ 296, 893.14
		Utilidad	C\$ 11,893.14
<b>Total activos</b>	<b>C\$ 321,537.41</b>	<b>Pasivo y patrimonio</b>	<b>C\$ 321,537.41</b>

Elaborado por

Contador

Contador horario

Revisado por

Asesor económico

Asesor horario

Autorizado por

Gerente

Restaurante El Buen Gusto

## **VI. Conclusiones**

Hemos establecido un mecanismo de recopilación de la información que se necesita para alimentar el sistema de costos, la misma que parte de las operaciones del restaurante para la elaboración de un pedido en específico, tomando en consideración el método correcto establecido por los criterios contables.

Se estructuró de forma detallada cada elemento del costo para un pedido en específico, donde se puede conocer cuánto implica la aplicación de los materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Aplicamos los métodos contables para el registro de las operaciones en las solicitudes de tres clientes en el periodo estudiado. En el sistema se ha tomado en consideración las normas internacionales de contabilidad y los métodos que rigen la contabilidad de costos por órdenes específicas.

Diseñamos un sistema de costos por órdenes específicas para el restaurante El Buen Gusto, donde se puede conocer con exactitud y traducido a unidades monetarias lo que se ha aplicado a una orden requerida por algún cliente, con este sistema se puede conocer en todo momento el costo que se ha aplicado a la orden y la utilidad de la misma.

## VII. Bibliografía

- Acevedo A. (2013). *Recursos humanos*. San Jose: Aviral.
- Aleman A. (2014). *Costos de las empresas de nueva era*. Madrid: Vida cultural.
- Charco W. (2012). *Interpretacion de NIIF*. Guadalajara: Founder & CEO.
- Emelides F. (2008). *Costos alimenticios del siglo XXI*. Madrid: Salvatierra.
- Garcia M. (2009). *Introduccion a la contabilidad financiera*. Peru: Alianza.
- Gimenez A. (2012). *Analisis contable*. Madrid: Dyckinson S.L.
- Jimenez F. (2009). *Costos industriales*. San Jose: Tecnologica de CR.
- Machado C. (1998). *Contabilidad de costos de los pequeños negocios*. Cartagena: El alba.
- Machado G. (2007). *Nuevas empresas de costeo*. La Paz: Aires literarios.
- Paredes J. (2010). *Contabilidad*. Madrid, España: EAE.
- Romero J. (2007). *Principios de contabilidad*. Mexico: Mc Graw.
- Antonio Majia. (2013). *Contabilidad para los negocios que inicial*. Guatemala: San Valeria.
- Asamblea Nacional. (2001). *Reglamento de las empresas y actividades turisticas*. Managua: La Gaceta.
- Fernández, J. M. (2007). *Contabilidad Basica*. Mexico: CECSA.
- Guevara M. (2002). *Costos por ordenes especificas*. San Salvador: La Alcaza.
- Polimeni R. (1997). *Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones*. Mexico: Abranhn.

## **Anexos**

### **Entrevista 1: Conocimiento del negocio.**

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua  
Recinto Universitario Carlos Fonseca Amador  
Facultad de Ciencias Económicas  
Contaduría Pública y Finanzas

Entrevistado: Augusto Rocha  
Cargo: Gerente general y dueño  
Fecha: Jueves 04 de septiembre 2014  
Tipo de entrevista: Conocimiento del negocio

#### **1. ¿En qué consiste el negocio?**

R- Es un restaurante que presta el servicio de venta de alimentos preparados y servidos, a domicilio.

#### **1- ¿Cuánto tiene de operar el restaurante?**

R- Este negocio lo iniciamos a inicios del año 2013, lo inicié un una ocasión que perdí mi empleo en Coca- Cola, donde me dedicaba a conducir camiones, y como mi esposa Martha Quezada es muy buena en la cocina, empezamos el negocio.

#### **2-¿Cómo surgió la idea de implementar este tipo de negocio?**

R- Este negocio es muy conocido en los países Europeos, ya que ellos en su ceremonias y celebraciones no les gusta involucrarse en el servicio, por eso hay empresas que prestan este servicio, y como pequeños empresarios, queremos innovar en el país.

#### **3- ¿Usted tiene alguna experiencia en este tipo de negocio?**

R- La verdad es que no, pero a cómo te mencioné, mi esposa es muy buena cocinando.

**4- ¿Quiénes son sus clientes?**

R- Coca- cola, Pepsi, Richardson, Aló Salón, esto entre los conocidos, pero tengo varios clientes muy buenos que no son empresas, sino personas comunes pero que tienen buenos ingresos, pero también hemos atendido cumpleaños piñatas sencillas, pero no dejamos de cobrar.

**5- ¿Cuáles son sus proveedores?**

R- Mis principales proveedores son: Matadero Proincasa, Pollo Estrella, pero también compro en el supermercado La Colonia, y guardo todas las facturas, aunque no las ocupo para nada.

**6- ¿Cada cuánto compra a sus proveedores?**

R- Yo recibo los pedidos, y me cuadro con el tiempo, de ahí es que empiezo a hacer las compras.

**7- ¿Cómo contrata a sus empleados?**

R- Como aun no somos un negocio grande, no los tengo contratado, pero yo les pago C\$ 500.00 por cocinada y servicio.

**8- ¿Cuántos pedidos recibe en promedio?**

R- El 2013 fue muy bueno, recibí 64, habían semanas en las que atendía hasta 4 eventos, pero este 2014 solamente he recibido hasta la fecha 3 pedidos, espero que estos últimos meses del año la situación mejore.

Despedida, agradecimientos.

Practicado por:

**Roger Guerrero**

**William Gutiérrez**

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua  
Recinto Universitario Carlos Fonseca Amador  
Facultad de Ciencias Económicas  
Contaduría Pública y Finanzas

Entrevistado: Martha Quezada  
Cargo: Encargada de cocina  
Fecha: Viernes 05 de septiembre 2014  
Tipo de entrevista: Conocimiento del negocio

**1- ¿Cómo ha sido su experiencia en los pedidos que los clientes han solicitado?**

R- El año 2013 fue muy pesado, pero fue muy gratificante, por que recibimos muchos pedidos, no deje de sofocarme, pero todo esfuerzo vale la pena.

**2- ¿Usted ya tenía alguna experiencia en un negocio similar?**

R- Desde joven trabajaba en el mercado Israel Lewites en un comedor, pero no era dueña, era una empleada.

**3- ¿Cada platillo es preparado por usted o le delega alguna tarea en específica a cada persona que contrata?**

R- En eso yo me encargo de supervisar, ellos me preguntan las cantidades o me piden autorización para lo que van a hacer, pero eso solo en platos que quizás no sepan preparar.

**4- ¿Las recetas como las toma?**

R- Eso es parte de mi trabajo, yo las he hecho, te los voy a facilitar para que te sirvan en tu trabajo.

**5- ¿Cómo hacen cuando les solicitan un plato que no han preparado o no está en su menú?**

R- Para ser sincera, hasta la fecha eso no ha pasado, por eso no tengo que contestar.

**6- ¿Qué es lo que más busca el cliente?**

R- Le gusta lo que es la barbacoa, eso es lo que más buscan.

**7- ¿Cuál cree usted que es el toque principal del servicio?**

R- Es la buena atención que damos a cada uno de nuestros clientes, podemos hacer una buena comida, pero si no damos una buena atención, esto nos bota lo primero.

Despedida, agradecimientos.

Practicado por:

**Roger Guerrero**

**William Gutiérrez**



## **Entrevista 2: Conocimiento del estado financiero contable.**

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua  
Recinto Universitario Carlos Fonseca Amador  
Facultad de Ciencias Económicas  
Contaduría Pública y Finanzas

Entrevistado: Augusto Rocha  
Cargo: Gerente general y dueño  
Fecha Jueves 11 de septiembre 2014  
Tipo de entrevista: Conocimiento del negocio

### **1- ¿Usted como sabe si gana o pierde en un pedido?**

R- Yo me doy cuenta cuando ya les he pagado a las personas que contrato, si me queda dinero en ese momento me doy cuenta que gané, solamente en una ocasión he perdido. Atendí un casamiento, y al final solo tenía una deuda con el matadero y no tenía nada de dinero.

### **2- ¿Usted cuales considera que son las partes del costo del servicio que presta?**

R- Yo considero como mis costos todos los gastos que me llevan a llevar a mi cliente lo que él me está solicitando.

### **3- ¿Cómo diferencia lo que es un gasto y un costo?**

R- Es lo mismo, ya gasto todo lo que necesito para hacer el platillo que el cliente me solicita.

### **4- ¿Usted elabora algún documento donde haga el cálculo de sus costos?**

R- Yo tengo un cuaderno donde voy anotando en una lista todo lo que voy gastando, y al final me doy cuenta de lo que gasté en el pedido que me solicita el cliente.

**5- ¿Cómo paga sus impuestos?**

R- Estoy inscrito como cuota fija, a parte de los impuestos que pago cada vez que compro algo que necesito para elaborar los alimentos que le cliente me solicita.

**6- Mencióneme todo lo que usted paga para prestar un platillo:**

- Arroz.
- Legumbres.
- Aceite.
- Condimentos.
- Gaseosas.
- Hielo
- Servilleta.
- Pan.
- Pajias.
- Combustible.
- El pago al personal.

**7- ¿Conoce sus costos en cualquier momento del pedido?**

R- No, eso hasta que termine el trabajo.

**8- ¿Cree usted que le conviene utilizar un sistema de costos?**

R- Si, por que me va a permitir conocer cuánto estoy gastando visto desde un punto de vista profesional.

Despedida, agradecimientos.

Practicado por:

**Roger Guerrero**

**William Gutiérrez**

## Restaurante El Buen Gusto

### Catálogo de cuentas.

Restaurante El Buen Gusto						
Catálogo de cuentas						
1	0	0	0	0	0	Activos
1	1	0	0	0	0	Efectivo
1	1	0	1	0	0	Caja y bancos
1	2	0	0	0	0	Activos circulantes
1	2	0	1	0	0	Cuentas por cobrar
1	2	0	2	0	0	Deudores diversos
1	2	0	3	0	0	Inventario
1	3	0	0	0	0	Propiedad planta y equipo
1	3	0	1	0	0	Mobiliario sillas y mesas
1	3	0	2	0	0	Vehículos
1	3	0	3	0	0	Edificio
2	0	0	0	0	0	Pasivos
2	1	0	0	0	0	Circulantes

2	1	0	1	0	0	Proveedores
2	1	0	1	0	1	Dicegsa
2	1	0	1	0	2	Matadero Proincasa
2	1	0	1	0	3	Don Pan
2	1	0	2	0	0	Impuestos por pagar
2	1	0	3	0	0	Cuentas por pagar
2	1	0	3	0	1	Bancos
2	1	0	3	0	2	Otros
2	1	0	4	0	0	Sueldos y salarios por pagar
3	0	0	0	0	0	Patrimonio
3	1	0	0	0	0	Capital social
3	1	0	1	0	0	Capital aportado
3	1	0	2	0	0	Capital donado
3	2	0	0	0	0	Reservas
3	2	0	1	0	0	Reserva técnica
4	0	0	0	0	0	Ingresos

4	1	0	0	0	0	Ventas
4	1	0	1	0	0	Ventas al contado
4	1	0	2	0	0	Ventas al crédito
4	2	0	0	0	0	Otros ingresos
4	2	0	1	0	0	Deslizamiento de moneda
4	2	0	2	0	0	Otros
5	0	0	0	0	0	Costos
5	1	0	0	0	0	Costos de producción
5	1	0	1	0	0	Orden de producción 1
5	1	0	1	0	1	Materiales directos
5	1	0	1	0	2	Mano de obra directa
5	1	0	1	0	3	Costos indirectos de fabricación
5	1	0	2	0	0	Orden de producción 2
5	1	0	2	0	1	Materiales directos
5	1	0	2	0	2	Mano de obra directa
5	1	0	2	0	3	Costos indirectos de fabricación

5	1	0	3	0	0	Orden de producción 3
5	1	0	3	0	1	Materiales directos
5	1	0	3	0	2	Mano de obra directa
5	1	0	3	0	3	Costos indirectos de fabricación
6	0	0	0	0	0	Gastos
6	1	0	0	0	0	Gastos de administración
6	1	0	1	0	0	Sueldos y salarios
6	1	0	2	0	0	Papelería
6	1	0	3	0	0	Combustible
6	2	0	0	0	0	Gastos de venta
6	2	0	1	0	0	Sueldos y salarios
6	2	0	2	0	0	Papelería
6	2	0	3	0	0	Combustible
6	3	0	0	0	0	Gastos financieros
6	3	0	1	0	0	Deslizamiento de moneda
6	3	0	2	0	0	Otros

**Restaurante El Buen Gusto**  
**Estado de costo de producción**  
**Del 01 de enero al 31 de diciembre 2014**  
**Expresado en córdobas**

Inventario inicial del periodo	80,000.00		
Compras	0.00		
Inventario final	<u>41,598.62</u>		
Materiales usados en la producción		<b>38,401.38</b>	
Mano de obra contratada		<b>22,500.00</b>	
Costos indirectos de fabricación		<b><u>19,644.27</u></b>	
Costo de ventas			<b><u>80,545.65</u></b>

\_\_\_\_\_  
Elaborado por

Contador

Contador horario