



UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

**GESTIÓN DE COSTOS EN LA EMPRESA FNM GASTRONOMÍA
REGIONAL E.I.R.L. - CASO “LA OLLA AREQUIPEÑA” DEL
DISTRITO DEL RÍMAC, 2023**

PRESENTADO POR:

BACH. FIORELLA NINOSSKA MARINA TORRES DAVILA

ASESOR:

DR. TEOFILO LAURACIO TICONA

PARA OPTAR TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

MOQUEGUA – PERÚ

2024



Universidad José Carlos Mariátegui

CERTIFICADO DE ORIGINALIDAD

El que suscribe, en calidad de Jefe de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias, certifica que el trabajo de investigación (___) / Tesis (___) / Trabajo de suficiencia profesional (___x___) / Trabajo académico (___), titulado **“GESTIÓN DE COSTOS EN LA EMPRESA FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L. - CASO “LA OLLA AREQUIPEÑA” DEL DISTRITO DEL RÍMAC, 2023”** presentado por el(la) Bachiller **FIGRELLA NINOSKA MARINA TORRES DAVILA** para obtener el grado académico (___) o Título profesional (___x___) o Título de segunda especialidad (___) de: **CONTADOR PÚBLICO**, y asesorado por el(la) **DR. TEOFILO LAURACIO TICONA**, designado como asesor con RESOLUCIÓN DE DECANATO N°0137- 2024-FACS-UJCM, fue sometido a revisión de similitud textual con el software TURNITIN, conforme a lo dispuesto en la normativa interna aplicable en la UJCM.

En tal sentido, se emite el presente certificado de originalidad, de acuerdo al siguiente detalle:

Programa académico	Aspirante(s)	Trabajo de suficiencia profesional	Porcentaje de similitud
Contabilidad	Fiorella Ninosska Marina Torres Davila	“GESTIÓN DE COSTOS EN LA EMPRESA FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L. - CASO “LA OLLA AREQUIPEÑA” DEL DISTRITO DEL RÍMAC, 2023”	32 % (19 de diciembre de 2024)

El porcentaje de similitud del Trabajo de investigación es del **32 %**, que está por debajo del límite **PERMITIDO** por la UJCM, por lo que se considera apto para su publicación en el Repositorio Institucional de la UJCM.

Se emite el presente certificado de similitud con fines de continuar con los trámites respectivos para la obtención de grado académico o título profesional o título de segunda especialidad.

Moquegua, 19 de diciembre de 2024



UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI
FACULTAD DE CIENCIAS

Dr. JAVIER PEDRO FLORES AROCUTIPA
Jefe de la Unidad de Investigación

ÍNDICE DE CONTENIDO

PORTADA	I
PÁGINA DE JURADO	II
DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTO	IV
ÍNDICE DE CONTENIDO	V
RESUMEN	IX
ABSTRACT	X
INTRODUCCIÓN	11
CAPITULO I. ASPECTOS GENERALES DEL TEMA	12
1.1. Antecedentes de la contabilidad de costos	12
1.2. Descripción de la empresa comercial.....	14
1.3. Contexto socioeconómico y organizacional.....	14
1.4. Descripción de la experiencia contable	16
1.5. Cargo de funciones ejecutadas	16
1.6. Propósito de la función contable	17
1.7. Proceso del informe.....	18
1.8. Resultados alcanzados en el período.....	19
CAPITULO II. FUNDAMENTACIÓN	21
2.1. La teoría y la práctica en el desempeño laboral	21
2.2. Descripción de las acciones, metodología y procedimiento a los que se recurrió para resolver la situación profesional	24
CAPITULO III. APORTES Y DESARROLLO DE EXPERIENCIAS	27
3.1. Aportes de bases teóricas adquiridos durante la carrera.....	27
3.2. Implementación del método de costeo	28
3.3. Desarrollo de experiencias	31
3.3.1. Realizamos un inventario de insumos	31
3.3.2. Durante los procesos de costos de la empresa.....	31
CONCLUSIONES	41

RECOMENDACIONES..... 42
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 43
ANEXOS 44

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Distribución típica de costos en un restaurante.....	30
Tabla 2 Caso Merma	35
Tabla 3 Escandallo de receta.....	36
Tabla 4 Costeo de receta del pastel de papas	37
Tabla 5 Plantilla de costeo de productos	38
Tabla 6 Método de clasificación de inventarios ABC	39

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Organización de la Empresa	15
Figura 2 Elementos del costeo del producto	17
Figura 3 Métodos de Costeo	20
Figura 4 Los costos clasificados de acuerdo a su función	23
Figura 5 Ciclo de la Contabilidad de Costos	26
Figura 6 Porcentajes de Costeo para el restaurante.....	29
Figura 7 Diagrama de Pareto	40

RESUMEN

Este trabajo de suficiencia profesional titulado “Gestión de costos en la empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L – caso “La Olla Arequipeña” del distrito del Rímac 2023”. Es una empresa privada, con manejo en el rubro de comidas y bebidas, teniendo a la gastronomía arequipeña como punto de sabor.

La empresa a falta de conocimientos hacía suposiciones de sus costos, no contaba con ningún instrumento para sus definiciones de costeo en sus platos, como darle un valor real, para realizar este estudio evaluamos las siguientes actividades como son sus operaciones de compras de sus mercaderías, pagos a proveedores, los costos de producción, cargos indirectos y pago de sueldos; todas estas fuentes de información, sirvieron como materia de estudio para este informe.

La finalidad de esta gestión, era lograr que el sistema propuesto como es el “Costeo ABC” (Activity Based Costing). Dé mejores resultados a la empresa, que la empresa conozca a detalle sus costos de sus cargos indirectos, a que se identifiquen con facilidad y sea una parte también de interés frente a sus gastos y costos.

Llegamos a la conclusión que la contabilidad financiera trabaja en relación a los Estados Financieros, las Normas Internacionales de Información Financiera, donde se registra todas las operaciones. En cambio, la contabilidad de costos nos demuestra un reporte interno contable, se usa un criterio de mercado, determinando el costo total del producto.

Palabras claves: Gestión, Costos, Contabilidad.

ABSTRACT

This professional proficiency work entitled “Cost management in the company FNM REGIONAL GASTRONOMY E.I.R.L – case “La Olla Arequipeña” of the Rímac district 2023”. It is a private company, with management in the food and beverage sector, having Arequipa gastronomy as a point of flavor.

The company, due to lack of knowledge, made assumptions about its costs, it did not have any instrument for its costing definitions on its plates, how to give it a real value, to carry out this study we evaluated the following activities such as its purchasing operations for its merchandise, payments to suppliers, production costs, indirect charges and payment of salaries; All these sources of information served as study material for this report.

The purpose of this management was to achieve the proposed system such as “ABC Costing” (Activity Based Costing). Give better results to the company, so that the company knows in detail its costs of its indirect charges, so that they are easily identified and are also a part of interest regarding its expenses and costs.

We conclude that financial accounting works in relation to the Financial Statements, the International Financial Reporting Standards, where all operations are recorded. On the other hand, cost accounting shows us an internal accounting report, a market criterion is used, determining the total cost of the product.

Keywords: Management, Costs, Accounting.

INTRODUCCIÓN

En el desarrollo del presente trabajo de suficiencia, definimos primeramente los antecedentes de la contabilidad de costos, para poder analizar la información económica de las actividades realizadas en la empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L. con Ruc 20604054690. En este caso el restaurante “LA OLLA AREQUIPEÑA” en el distrito del Rímac, Provincia y Departamento de Lima, en el periodo del año 2023.

La empresa Individual de Responsabilidad Limitada E.I.R.L., tiene como actividad económica el rubro de Restaurantes y servicio móvil de comidas, sus operaciones son de compras y ventas. La empresa se encuentra registrada en la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria- SUNAT, en el régimen tributario MYPE.

Los gastos de la empresa son en función a la producción, actividades que requieren de una inversión monetaria y de tiempo (mano de obra directa e indirecta) siendo esenciales para el funcionamiento de la empresa.

Por eso en el presente informe se trabajó en base a las actividades de la empresa como base principal los costos, analizamos los elementos del costeo del producto como son los materiales directos, mano de obra y los gastos indirectos de fabricación. En base a estos elementos se propuso utilizar el sistema de costeo ABC (Activity Based Costing) que es un método basado en las actividades en este caso ayudó a saber al detalle los costos y gastos que no se identificaban con claridad y que no estaban definidos.

CAPÍTULO I. ASPECTOS GENERALES DEL TEMA

1.1. Antecedentes de la contabilidad de costos

A nivel Internacional

En la contabilidad de costos, el método de valuación de inventarios es muy importante:

El control de la materia prima se debe realizar para cada uno de los materiales que se utilizaran en la elaboración de su producto, por tanto, es indispensable identificar por separado las compras y los envíos que se estarán haciendo al Inventario Producción en Proceso. (López Alcántara, 2018, p. 5).

(Castelblanco, 2019) en el capítulo 4 de su libro titulado “Costos Empresariales Manejo Financiero y Gerencial”, nos comparte en definición que la mano de obra directa es una determinación de los costos.

Por otra parte, los costos por órdenes, de producción y procesos nos habla que contabilidad de costos tiene como finalidad calcular y reconocer los costos de producción de una organización, valorar los inventarios y ser fuente de información interna para controlar, planear y fijar los objetivos de la gerencia según (Guarnizo y Milena, 2020)

(Rincon y Sinisterra, 2021) señalan en su obra “Contabilidad de Costos con aproximación a las Normas Internacionales”, que la contabilidad de costos es generalmente, sinónimo de contabilidad de empresas de manufactura. (p.5). Es decir que toda empresa está dispuesta a conocer más allá de su producción en este caso ver sus precios, desarrollar técnicas para perfeccionarse frente a sus costos.

A nivel Nacional

Se analiza a las diferentes empresas en base a sus funciones como registrar sus costos en base a un valor agregado y diferencial para sus clientes. La contabilidad de costos es una parte o fase de la contabilidad general (Flores, 2014, p. 8) en su libro de “Costos y Presupuestos”. Determinando el costo de los inventarios de productos fabricados tanto unitario como global, mostrándose en la presentación del Estado de Situación Financiera.

A nivel Local

La empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L. con Ruc 20604054690. Se caracteriza por elaborar alimentos y bebidas regionales.

El restaurante “La Olla Arequipeña”, es un negocio dedicado a la preparación de comidas y bebidas arequipeñas. El restaurante empezó hace 45 años en la Av. Jorge Bravo Rueda 214- del distrito del Rímac, en la ciudad de la capital peruana Lima.

Desde sus comienzos el restaurante ha trabajado en función a un criterio supositorio con respecto a sus costos, usando técnicas no adecuadas.

Analizando los inconvenientes del restaurante, es necesario mencionar que no maneja un adecuado sistema de costo para sus platillos. Aplicando un sistema de costos, la empresa fijará mejor sus precios en su fase de producción.

1.2. Descripción de la empresa comercial

La empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L., con RUC N° 20604054690; tiene por característica fundamental realizar actividades de restaurantes, en este caso, la venta de comidas regionales como parte de la industria del servicio de alimentos; a través de la denominación restaurante “La olla arequipeña” como fuente de operación y proceso inicial.

La empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L. Está constituido con escritura pública N° 2778499, con registro en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP) como persona jurídica, conforme a la Ley de Sociedades N° 26887 y en condición de contribuyente en la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT), desde el año 2019, como una Micro y pequeña empresa acogida al régimen “MYPE” tributario por su organización legal económica; tiene como objeto desarrollar actividades de transformación, producción, comercialización y prestación de servicios. En concordancia con la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de Micro y Pequeña empresa.

La empresa realiza sus actividades utilizando el Plan Contable empresarial concordado con las NIC 2 y NIIF 08.

1.3. Contexto socioeconómico y organizacional

Para hablar del contexto socioeconómico, se analizó a la empresa interna y externamente, teniendo como fin varios aspectos sociales y también económicos.

La demanda de productos y servicios conlleva al crecimiento económico donde le permitió un aumento en la demanda, con una oportunidad de inversión de política gubernamental y social influyendo en la toma de decisión de estrategias y operaciones empresariales.

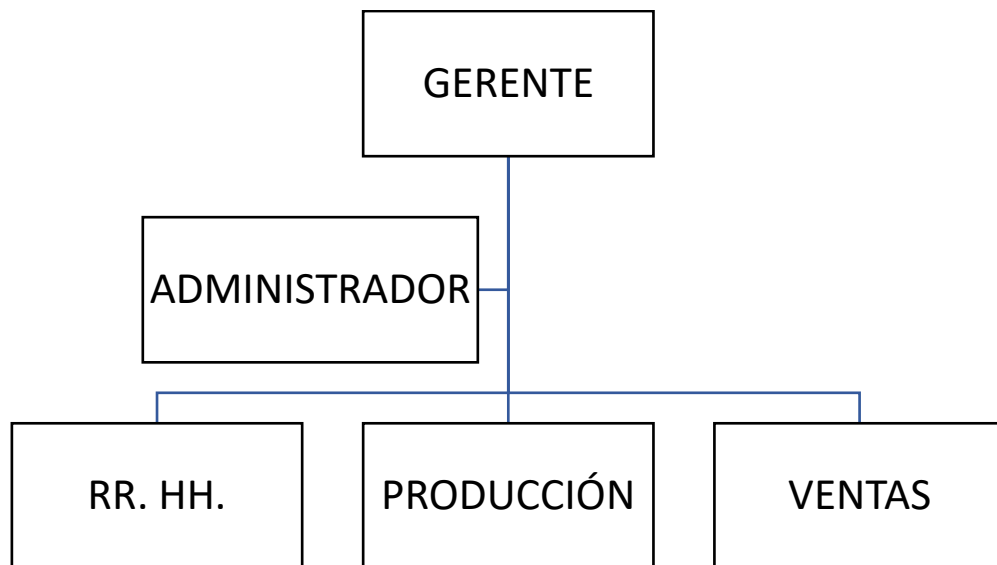
Del mismo modo, en las decisiones de compras por los clientes las tendencias demográficas o sociales influye ya sea por la equidad de género y la responsabilidad social. Tomando en cuenta además a los avances tecnológicos como

el internet que sirve para la automatización a los procesos comerciales, la cadena de suministro y la relación con los clientes.

La empresa comprende con más de un trabajador, para poder entrar en funcionamiento se requirió de la mano de obra del personal, realizándose funciones y desempeño en diferentes ámbitos del restaurante desde las actividades administrativas hasta las actividades comerciales como la adquisición, producción y comercialización, teniendo el siguiente organigrama.

Figura 1

Organización de la Empresa



Nota: Elaboración propia

1.4. Descripción de la experiencia contable

Se realizó labor contable respecto a la cadena de suministro en la gestión de costo para una contabilidad independiente interna, en esta etapa se comprendió determinar el costo de los inventarios para posterior ventas, brindar a la gerencia una herramienta útil, para su planeación y control sistemático de los costos de producción y poder elaborar los estados de costo de producción; llegando a determinarse que la contabilidad de costos registra operaciones internas de lo cuesta, adquirir, producir y vender un producto o servicio. Siendo las cuentas por pagar la materia prima, la mano de obra, costos indirectos de fabricación, productos en proceso, costo de productos terminados.

1.5. Cargo de funciones ejecutadas

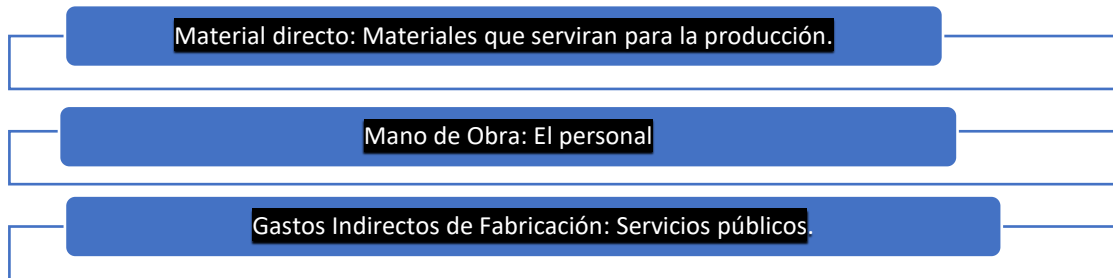
En esta oportunidad el desempeño fue en el Área Contable, cumpliendo funciones desde la recepción de mercaderías, revisión de almacenes, realización de inventarios de los productos que serán producidos para la venta.

En la empresa se ejerció la producción de costos, empleando elementos como son la materia prima y la mano de obra directa, teniendo el principal objetivo la inversión económica con la perspectiva que la empresa siga obteniendo buenas ganancias en las ventas de sus bebidas y alimentos.

Realizándose en todo momento la contabilidad como un estudio de mercado y así obtener un valor agregado en este caso el precio. Para este fin se tuvo en cuenta tres elementos: materia prima, mano de obra y costos generales de producción. Teniendo en cuenta que la empresa realiza procesos contables laborales y de tributación.

Figura 2

Elementos del costeo del producto



Nota: Elaboración propia

1.6. Propósito de la función contable

El principal propósito en la empresa, era plantear nuevas metas con respecto a las actividades económicas como son sus costos de producción durante el año 2023, guiándonos de una situación financiera de un periodo anterior, con esa información poder prevenir errores administrativos.

Para tener una clara información, mejor manejo en sus operaciones contables se hizo uso de fórmulas planteadas en la contabilidad, llegando al estado de resultados.

De acuerdo al régimen MYPE tributario la empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L. Para el cumplimiento de sus normas tributarias nos regimos en el índice de referencia a la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) del 2023 era de S/ 4,950 llevando sus operaciones en los libros contables y en función a sus ingresos anuales de hasta máximo 150 UIT.

La empresa está aplicando con respecto al IGV, indicado en la base legal: Ley N° 31556, donde establece una tasa especial y temporal de impuesto general a

las ventas (IGV) denominada el 8% del IGV para Rescatar el Empleo, beneficiando a las micro y pequeñas empresas que perciban rentas de la actividad empresarial que tengan como actividad principal: restaurantes, hoteles, alojamientos turísticos; se encuentra vigente hasta el 31 de diciembre del año 2024.

1.7. Proceso del informe

Evaluamos los costos de la empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L., con respecto a las actividades que desarrolla como es la producción de alimentos y bebidas, en el cual se necesita mano de obra y una cantidad de trabajadores para desempeñarse en la preparación que tendrán como resultado final la venta de las mismas.

Por ende, la empresa contaba con un conjunto de bienes tangibles que forman parte de su patrimonio donde se disponen a largo de su proceso productivo. Se hizo una recolección de datos contables, por ejemplo, la empresa tiene a su cargo tres trabajadores en planilla y 3 trabajadores de apoyo con pago diario.

También se consideró cargos indirectos las cuales no se identifican, otros la luz, la depreciación, mano de obra indirecto, costos relacionados con la energía, alquileres y servicios.

Se hizo referencia al catálogo de cuentas con el fin de permitir se haga la diferencia entre costo y gasto. Se hizo una clasificación de costos como son:

- Costos directos. - Son materiales que interviene en la producción.
- Costos Indirectos. - Costos que no están definidos
- Costos fijos. - Mantendrá o conservará su valor monetario.
- Costos variables. - Son parte del volumen de la producción.

1.8. Resultados alcanzados en el período

Con toda la información de las actividades que realiza la empresa y haciendo un estudio de sus gastos y costos directos e indirectos se pudo emplear una gestión favorable dándole como paso final a la situación de resultados en donde las operaciones que definirán el objetivo financiero de la empresa como es la rentabilidad y utilidad.

Rentabilidad. - Indicador que sirve para evaluar la efectividad de una gestión. Es el rendimiento generado por el capital invertido en una empresa.

La Utilidad. - Cuantifica los valores, la ganancia obtenida en un periodo determinado de tiempo.

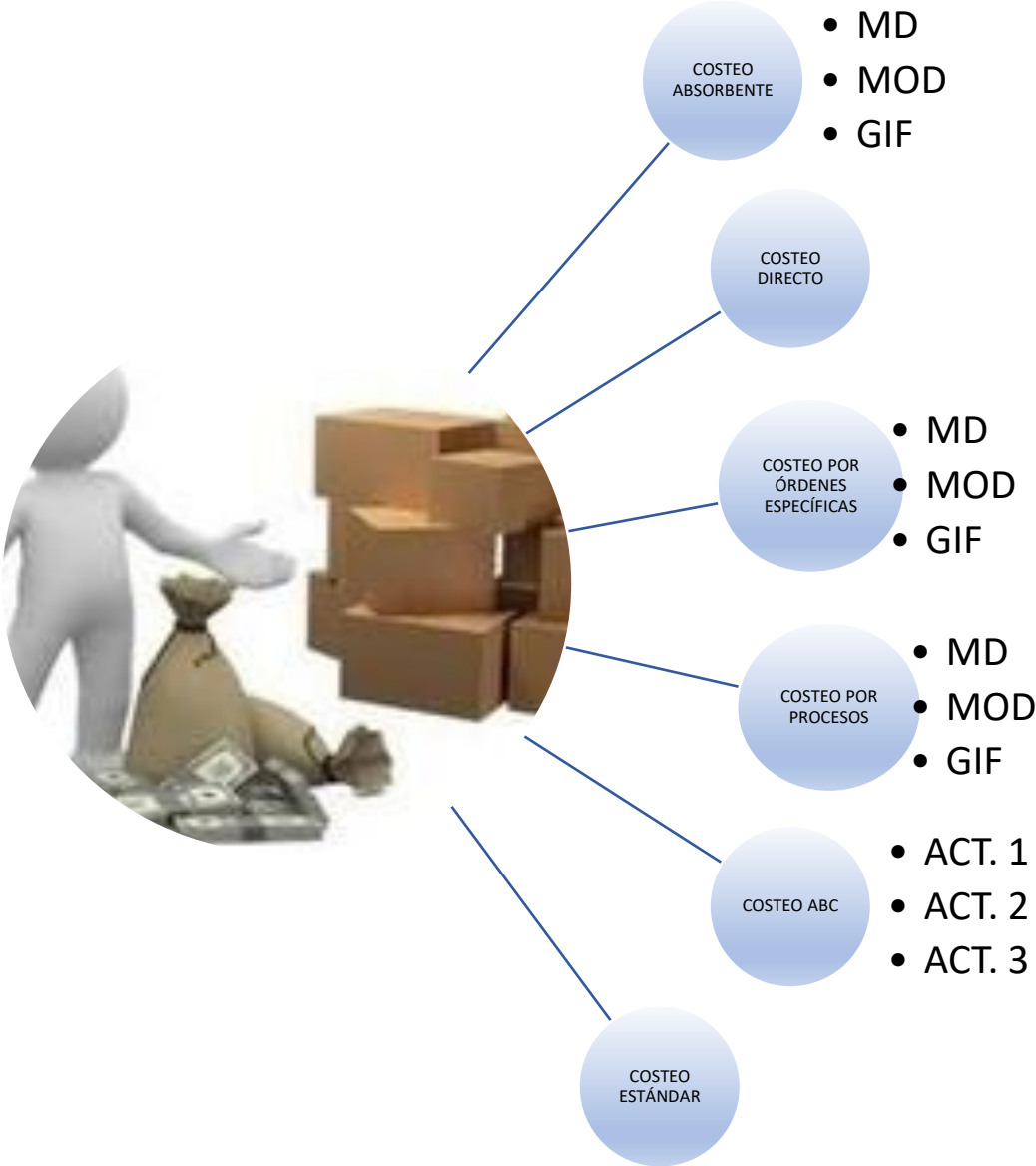
Durante el periodo de prácticas se pudo observar que el restaurante no cuenta con un sistema o método de sus costos son empíricos ya que fue creado por una persona de pocos conocimientos contables, se deja llevar de las opiniones del cocinero para la denominación de los precios en la carta.

Sería más rentable, si la empresa utilizara un Software o programa para ejecutar ciertas tareas, sería más práctico el servicio y las funciones.

La empresa se mantiene en un nivel expectante financieramente, pero si conocieran un poco más de los costos indirectos la empresa sería más ahorrativa e influiría en sus tomas de decisiones. Por ello estudiamos varios métodos de costeo como son los siguientes métodos que se muestran en la figura.

Figura 3

Métodos de Costeo



Nota: Elaboración propia

CAPÍTULO II. FUNDAMENTACIÓN

2.1. La teoría y la práctica en el desempeño laboral

En el desarrollo de mi desempeño laboral en la empresa privada FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L. con RUC 20604054690, considerada como una micro y pequeña empresa (MYPE) bajo el alcance de la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y pequeña Empresa, estando constituida legalmente por una persona jurídica.

Durante mi formación profesional pude estudiar diferentes cursos, teniendo de información teórica, práctico a la contabilidad en general y como parte de ella a la Contabilidad de Costos. Llevándome a incorporar los procesos contables como son los gastos e inversión con el fin de incrementar la producción en las ventas de la empresa.

Como obligación de llevar la Contabilidad de Costos y para la valuación de existencias me enfoqué Según el reglamento de la Ley del Impuesto a la Renta, Decreto Supremo N° 122-94-EF de fecha 21 de setiembre de 1994, con el Decreto Supremo N° 134-2004-EF de fecha 05 de octubre del 2004, donde se consideró en el Artículo 35°. – A LOS INVENTARIOS Y CONTABILIDAD DE COSTOS.

Como base legal para el cumplimiento de las metas apliqué la Norma Internacional de Contabilidad 2 (NIC 2) la cual nos precisa a las existencias y define su medición, permitiendo reconocer y revelar a los inventarios en el Estado de

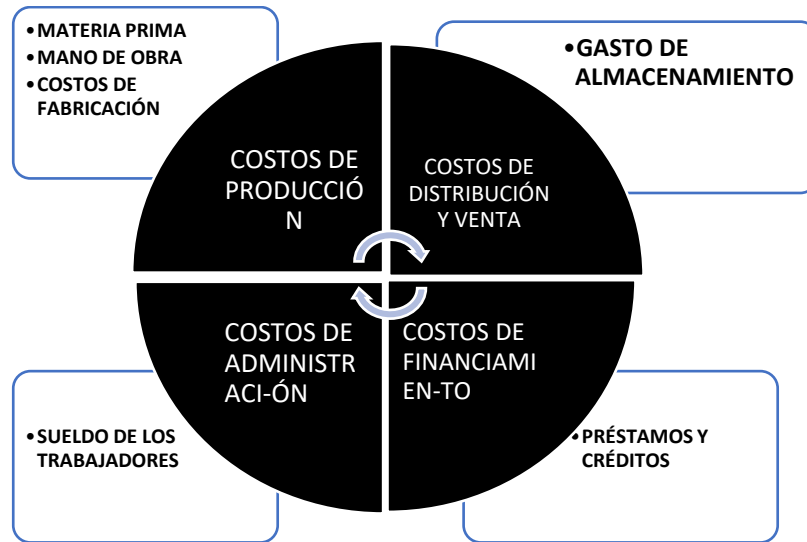
Situación Financiera y en el Estado de Resultado. Aquí encontramos a detalle cada material que servirá para la producción y próxima salida a ventas como son los insumos de preparación.

Para realizar la Contabilidad de Costos, nos basamos en los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados; por ejemplo, el principio de consistencia, todos los registros se hicieron consistentemente en relación a los anteriores para evitar distorsión y resultados erróneos, como ejemplo tenemos cuando se contabilizó la compra de materiales consistentemente debitamos la cuenta compra de materiales y acreditamos a cuentas por pagar o efectivo, cada una de las compras son ingresadas correctamente.

En la empresa pude diferenciar los costos de fabricación como los costos directos y los costos indirectos. Siendo los costos directos necesarios para la fabricación del producto realizando las compras y como costos de administración registramos las remuneraciones y beneficios de los trabajadores. Los costos pueden ser clasificados en función en la que se originan como son:

Figura 4

Los costos clasificados de acuerdo a su función



Nota: Elaboración propia

Como concepto moderno de costos, se considera a los costos en función al valor de satisfacción que le da un cliente a un determinado producto. Las empresas proporcionan a través de sus productos o servicios un valor agregado y diferencial para sus clientes. Basando la administración de los costos en una cuidadosa evaluación de las mismas (costeo basado en la actividades - ABC Costing). Donde el costo unitario de los productos o servicios se calcula incluyendo los costos de todas las funciones de la compañía.

En la empresa se tenía la necesidad de implementar un sistema de costos considerando al Costeo ABC, la misma que nos ayudó a determinar el precio de cada producto, siguiente evaluar la rentabilidad a largo plazo, evaluar la eficiencia del trabajo y administrar los costos de las actividades que no agregan valor.

Siendo el ABC, un método de análisis del costo que mide el costo y los resultados del proceso en que se relacionan las actividades y los objetos de costos.

En la empresa este sistema de Costos ABC, se implementó para la gestión de producción de pedidos, dentro de un tiempo, planteando un costo para cada plato dada al cliente, funcionando como un sistema de la organización (ventas, operaciones, marketing).

2.2. Descripción de las acciones, metodología y procedimiento a los que se recurrió para resolver la situación profesional

De acuerdo a las actividades de la micro empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L. con RUC: 20604054690 y al análisis de la información obtenida de sus productos, describiré a continuación los procesos de trabajo que se han sido útil para la toma de decisiones. En esta etapa se implementó el Sistema de Costos ABC con sus siglas en inglés (Activity - Based Costing).

- En este paso se realizó el reconocimiento de la actividad que realiza la empresa, en este caso es un restaurant que se dedica a la venta de comidas y bebidas arequipeñas.
- Evaluamos si tenía o utilizaba algún tipo de sistema de costos con respecto a sus precios.
- Identificamos a los proveedores para buscar precios accesibles y que el producto sea de buena calidad.
- Identificamos los elementos de costos directos, considerando a la mano de obra directa y materiales indirectos, con el objetivo de ver sus costos empleados en su producción.
- Identificamos a los grupos de costos indirectos asociados con la actividad. Se determinó los costos propios de la empresa.
- Evaluamos los costos de la empresa. Mano de obra, materiales, suministros, gastos financieros.
- Después de la selección de la base de asignación de costos, en cada grupo de costos indirectos de producción se utilizó como son factores de costos, medidas de actividad u origen de costo.

- Una vez identificadas las medidas de actividad apropiadas para cada gasto: el consumo de la energía eléctrica de 200 soles mensuales, el consumo del agua potable con 300 soles mensuales, paga al contador y al publicista.

- Se debió calcular la tasa por unidad (costo unitario) de proveer cada actividad al proceso productivo. Dicha tasa o costo unitario se obtiene dividiendo el total de costo de una actividad específica entre el número de “unidades de actividades” consumidas de medidas de actividad o factor de costo identificado, de la siguiente manera:

Costos indirectos totales de la actividad Especifica

Costo indirecto por

Unidad por Actividad: -----

**Número total de unidades de actividades del origen de
costo específico**

- Se debió reconocer el número de unidades de actividad consumidas por cada artículo en su producción. Asignamos los gastos indirectos de fabricación.

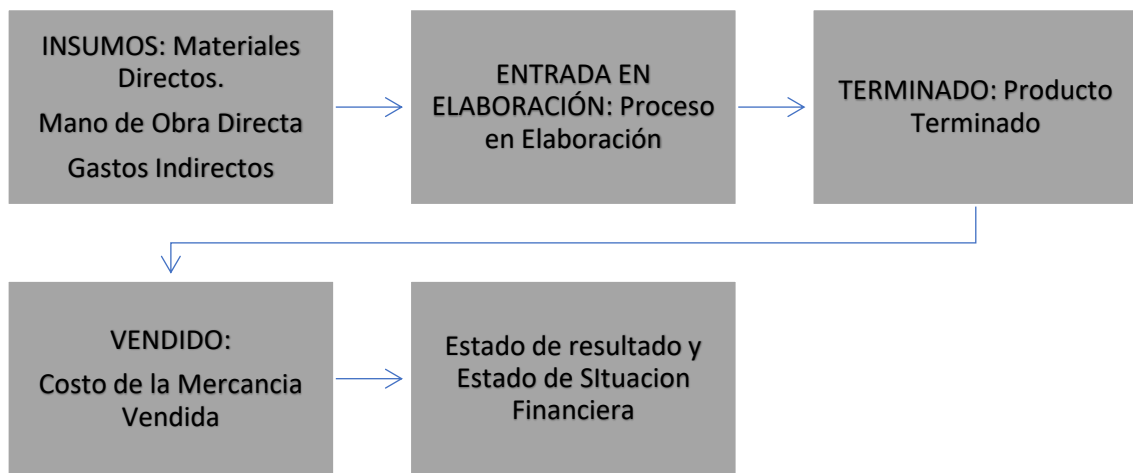
- Asignar los costos indirectos de fabricación a los productos fabricados. -
Se multiplica el costo unitario de proveer cada actividad por el número de unidades de actividad requeridas para cada producto en su fabricación.

Costo Indirecto de actividad		Costo Indirecto		N° de unid. de
Actividad a asignar a	=	por unidad de	x	Act. consumidas
Cada producto		de actividad		por actividad

- Se planificó el modelo que se va aplicar para acumular los costos.
- Se reunió la información necesaria para lanzar el modelo de acumulación de costos.
- Se estableció el modelo de acumulación de costos simulando la estructura de costos de la organización y el flujo para desarrollar los costos.

Figura 5

Ciclo de la Contabilidad de Costos



Nota: Elaboración propia

CAPÍTULO III. APORTES Y DESARROLLO DE EXPERIENCIAS

3.1. Aportes de bases teóricas adquiridos durante la carrera

Durante los 5 años de estudio superior en la Universitaria José Carlos Mariátegui. Pude obtener muchos conocimientos teóricos, aplicadas a normas y bases contables. Uno de ellos es la relación de la Contabilidad de Costos, donde se registra únicamente las operaciones necesarias para determinar lo que cuesta adquirir, explotar, producir y vender un artículo o suministrar un servicio.

De esta manera la Contabilidad de Costos entrega a la Contabilidad General el Costo de los productos elaborados, entendiendo por Costo una Contabilidad independiente, pero con nexos correlativos y fines comunes. Definiendo los costos unitarios y sirviendo como un medio para determinar la utilidad o perdida sobre ventas netas de la empresa en este caso de la empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L., caso LA OLLA AREQUIPEÑA.

Teniendo como fundamento todas las teorías de costos, pude llegar a una conclusión importante sobre el destino del producto diferenciando al costo del gasto.

En los tipos de costos se pudo diferenciar 11 clasificaciones siendo algunas más importantes para el desarrollo del informe contable.

Costos directos e indirectos, los costos de producción, costos de administración. También se consideró los siguientes conceptos de costos, que inciden de forma directa en la gestión financiera de la empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L. como son:

1. **Los costos económicos.** - Llamado costo actual, viendo el costo en los niveles de precios del día de algunas o de todas las partidas que forman parte de Estado de Situación Financiera o un Estado de Resultados.

2. **Costos financieros.** – Aquel costo que se incurre al obtener financiamiento y que se expresa mediante el pago de intereses financieros.

Para la buena gestión de costos en el restaurant LA OLLA AREQUIPEÑA, nos hemos orientado a las bases normativas como son las normas de contabilidad – NIC.

La NIC 2 nos define a los inventarios como activos mantenidos para ser vendidos en el curso normal de la operación, que estén en proceso de producción con vistas a esa venta o en forma de materiales para ser consumidos en el proceso de producción o en la prestación de servicios.

Y con respecto a las demás actividades contables de la empresa se tuvo en cuenta a las Normas Internacionales de Contabilidad 1 (Presentación de los Estados Financieros). Se relacionó a las cuentas contables, mediante el catálogo de cuentas ya que la empresa lo utiliza para hacer diferencias entre sus operaciones de costo y gasto.

3.2. Implementación del método de costeo

Para la gestión de costos y presupuestos en la empresa caso restaurante la Olla Arequipeña, nos basamos en una estructura de costos, haciendo un desglose y análisis de todos los gastos que intervinieron en el funcionamiento del establecimiento.

Este informe nos ayudó a fijar cuanto puede ganar el negocio cada mes, controlando lo que se gasta en comida, en pagar a los empleados y otros gastos. Así, el restaurante puede funcionar bien y alcanzar un beneficio económico rentable.

Normalmente, en un restaurante, las ganancias son entre el 10% y el 15% de las ventas totales, después de restar los gastos.

Figura 6

Porcentajes de Costeo para el restaurante



Nota: Elaboración propia

- Luego mostramos la siguiente tabla que muestra la distribución típica de costos en un restaurante, aquí destacamos las partes más importantes. Como nos muestra la tabla, el dinero que más se gasta en un restaurante suele ser en la comida y en pagar a los trabajadores, seguidos de cerca por otros gastos que permiten mantener el restaurante en funcionamiento.

Tabla 1*Distribución típica de costos en un restaurante*

Concepto	Desglosado	Porcentaje estimado de ingresos
Costo de alimentos	Costo de preparación de alimentos (25% al 30%)	30% - 35%
	desperdicio (5% al 10%)	
Costo de mano de obra	Sueldos del personal (15% al 20%)	25% - 30%
	Sueldos del personal de sala (10% al 15%)	
Gastos generales	Alquiler (5% al 8%)	
	Licencias y permisos (1% al 2%)	
	Servicios públicos (4% al 6%)	
	Costos de seguros (1% al 25%)	15% - 20%
	Publicidad y marketing (1% al 3%)	
	Gastos de administración (2% al 4%)	
	Mantenimiento y reparaciones (1% al 4%)	
Música y entretenimiento (1% al 2%)		
Utilidad (beneficio)	Ganancia neta después de deducir todos los costes y gastos	10% - 20%

Nota: Elaboración propia

Para la gestión gastronómica, la clasificación de costos es fundamental ya que nos permite conocer la rentabilidad para la empresa, así mismo se utilizó un método de costeo de cada plato o bebida. Como ayuda para el administrador para ver si los platos son rentables y así optimizar la oferta según la demanda. Identificando el margen de ganancia.

3.3. Desarrollo de experiencias

En esta oportunidad otorgué de lleno y me posicioné en las operaciones de obtención como eran las compras de los productos que pasaban a las ventas y a darles un valor fijo (precio) para una comprensión mejorada con respecto al valor unitario que debía merecer cada proceso de producción (preparación) modificando precio ajustado al proceso operativo contable. Permitiendo la utilización productiva de los factores en sus correspondientes unidades físicas (unidades o medida).

3.3.1. Realizamos un inventario de insumos

Este documento nos permitió registrar y hacer un seguimiento de todos los productos, ingredientes y suministros del negocio. Evaluamos la salida del producto del almacén usando el Método de clasificación de inventarios ABC (técnica que permite segmentar las referencias de productos de un almacén según su importancia en tres categorías A, B, C).

Empleamos un análisis de costeo, el método de costos ABC (costeo basado en las Actividades), con la finalidad de poder realizar un óptimo inventario en el área de almacén y cocina. Producto e insumos que servirán para el mejor control de presupuestos, costos y gastos.

3.3.2. Durante los procesos de costos de la empresa

Precio de venta. - Analizamos estos costos para llegar al precio de venta.

Costos fijos. - No tendrá una variación mes a mes, siempre van a tener un costo, los sueldos, el alquiler, servicios, otros.

Costos variables. - Varían de acuerdo a las ventas, si se vende poco o mucho, varían los costos de insumos, materiales de empaque, combustible, etc.

Rentabilidad. – Es la ganancia que la empresa recibe, un beneficio que se ha obtenido de un recurso o capital invertido. Ejemplo:

LOS COSTOS FIJOS:

Alquileres 4,000

Servicios 500

Sueldos 6,000

Otros 500

TOTAL: 11,000

VENTA DE 100 PLATILLOS AL DIA, AL MES SERIAN 3000 PLATILLOS

$$CF = 11,000 / 3,000$$

$$CF \times PLATO = 3.66$$

COSTOS VARIABLES:

INSUMOS: 3,500

MANO DE OBRA: 3,000

MATERIALES: 500

AGUA Y LUZ: 500 GAS: 500

TOTAL= 8,000

$$CV = 8,000 + 11,000 = 19,000/3,000$$

$$CT \text{ PROM. X PLATO} = 6.33$$

$$CF (3.66) + CV (6.33) = 9.99 \text{ COSTO TOTAL (Producción)}$$

VENTA MENSUAL = 40,000

$$PRECIO = 40,000 / 3,000$$

P. VENTA UNITARIO = 13.33 – 9.99

GANANCIAS NETAS = 3.34

RENTABILIDAD = FÓRMULA (Rentabilidad=(Ganancia/Inversión) x100

ROA = (GANANCIAS NETAS/ COSTO TOTAL DE ACTIVOS) x 100

$$\begin{aligned} & \mathbf{3.34} \quad / \quad \mathbf{9.99} \\ \%R & = \quad \mathbf{0.34} \\ & \mathbf{34\%} \end{aligned}$$

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN: VENTAS – COSTOS VARIABLES

$$MC = P - C$$

$$MC = 13.33 - 6.33 = 7$$

PUNTO DE EQUILIBRIO. - Existen varias formas de calcular el punto de equilibrio, la más sencilla es algebraicamente con la fórmula siguiente: Punto de equilibrio en unidades.

$$PE = \frac{CF}{P - CV} = \frac{11,000}{13.33 - 6.33} = \frac{11,000}{7} = 1,571.43$$

3.3.3. El presupuesto dentro de la gastronomía

La importancia de entender y controlar los costos y presupuestos en un restaurante, es la industria gastronómica donde se encuentra altamente competitiva y opera con márgenes de ganancia estrechos. Por lo tanto, comprender y controlar los costos y presupuestos es de suma importancia para la supervivencia y el éxito de la empresa (restaurante).

Algunas razones para comenzar a trabajar en esa área de la empresa fueron:

- **Maximizar las ganancias**, al identificar y reducir costos innecesarios es una estrategia fundamental. Esto implica optimizar el uso de recursos y evitar el desperdicio, lo que contribuye directamente a mejorar la rentabilidad del negocio.
- **Permite anticiparse a posibles problemas financieros** y tomar medidas preventivas adecuadas. Esto ayuda a mantener la estabilidad financiera del restaurante y a evitar situaciones difíciles en el futuro.
- **Al controlar los gastos la empresa puede optimizar la rotación de personal** y la productividad del equipo. Al asignar eficientemente los recursos humanos y mejorar los procesos operativos, se puede aumentar la eficiencia y reducir los gastos laborales.
- **Ayudar e identificar áreas de mejora en los procesos** operativos del restaurante es otro beneficio clave de entender y controlar los costos.

En resumen, la rentabilidad de un restaurante no solo depende de aumentar las ventas, sino también de controlar eficientemente los costos. Por esta razón, invertir tiempo y esfuerzo en esta área puede generar grandes beneficios a largo y corto plazo y asegurando el éxito del restaurante empresa en un mercado competitivo.

REALIZAMOS UN ESCANDALLO DE RECETA:

Un escandallo es una herramienta que permite a los restaurantes determinar el coste de un plato, teniendo en cuenta principalmente la materia prima, a fin de establecer un precio rentable de venta para el establecimiento.

Se empleó esta herramienta Financiera llamada Escandallo. Porque trata de una ficha donde se controlan todos los costos de un plato o una bebida. En ella se incluyen los márgenes de beneficio y los costos directos e indirectos para una comprensión más minuciosa en lo que cuesta adquirir, producir, vender el plato o bebida al cliente dándole un valor justo y que se encuentre dentro de la microeconomía (la oferta y la demanda).

CASO MERMA:

Se compra un pescado de 9.6 kg a s/. 35. Después de procesar el pescado pesa 4,15 kg.

Tabla 2

Caso Merma

% MERMA	=	PESO MERMA	X	100	=9.6-4.15	56.77%
		PESO TOTAL			9.6	

Nota: Elaboración propia

Tabla 3

Escandallo de receta

Nombre de la receta: **CEBICHE**
 Tipo: Entrada

Cantidad (Pax): **10**



INGREDIENTES	Merma	Rendim	F	EQUIV.	EQUIV. FINAL	UNIDAD	PRECIO	COSTO
Pescado	57%	43%	2.313	1.600	3.701	KG	S/ 28.00	103.63
Cebolla	10%	90%	1.111	0.500	0.556	KG	S/ 2.10	1.17
Ají limo rojo picado	5%	95%	1.053	1.000	1.053	UNID	S/ 0.50	0.53
Ají limo amarillo picado	5%	95%	1.053	1.000	1.053	UNID	S/ 0.30	0.32
32 limones	10%	90%	1.111	1.600	1.778	UNID	S/ 3.50	6.22
Sal	0%	100%	1.000	0.005	0.005	KG	S/ 1.40	0.01
Choclo	10%	90%	1.111	2.000	2.222	UNID	S/ 1.40	3.11
Camote	5%	95%	1.053	0.500	0.526	KG	S/ 2.60	1.37
Lechuga	20%	80%	1.250	8.000	2.000	UNID	S/ 1.50	3.00
		100%	1.000		0.000			0.00
		100%	1.000		0.000			0.00
		100%	1.000		0.000			0.00
		100%	1.000		0.000			0.00
		100%	1.000		0.000			0.00
		100%	1.000		0.000			0.00
COSTO TOTAL								119.35
COSTO UNITARIO								11.93

Costo Unitario		92.92%	11.93
Margen de contribución		7.08%	0.91
Valor de Venta		100%	12.84
IGV		18%	2.31
Precio de Venta		118%	28.00

Nota: Elaboración propia

Tabla 4

Costeo de receta del pastel de papas



PASTEL DE PAPAS (PARA 12 PER: KILOS			S/	4.81			
CODIGO	INSUMOS	UM	COSTOS POR KILO	CANT.	COST.		
C0001	PAPAS YUNGAY 2kg	KG	S/ 2.00	2.000	S/	4.00	
C0002	LECHE IDEAL LATA 390 ml.	UND	S/ 4.50	0.390	S/	1.76	
C0003	MANTEQUILLA 90g	KG	S/ 25.00	0.050	S/	1.25	
C0004	ANIS 1kg	KG	S/ 31.00	0.030	S/	0.93	
C0005	PIMIENTA 1kg	KG	S/ 48.00	0.010	S/	0.48	
C0006	SAL 1kg	KG	S/ 3.00	0.010	S/	0.03	
C0007	QUESO PARIA 1kg	KG	S/ 24.00	2.000	S/	48.00	
C0008	HUEVOS 1kg	KG	S/ 5.00	0.250	S/	1.25	
		COSTO BATCH	COSTO DE RECETA		S/	57.70	
			RENDIMIENTO			12 PORCIONES	
			COSTO POR PORCIÓN		S/	4.81	

Nota: Elaboración propia

Para el desarrollo completo de los costos, se analizaron los costos indirectos como directos, los costos fijos y variables, sumando a la teórica contable y administrativa, así también se recurrió a capacitaciones de gestión de producción, gestión logística también a plantillas, utilizando programas en Excel, cálculos matemáticos todo ello, a fin de analizar a fondo y real cada costo dentro de la empresa, con la finalidad de obtener resultados favorables, detalladas, de clara comprensión para el interesado, gerente o administrador de la empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L.

Tabla 5*Plantilla de costeo de productos*

INSUMO (NOMBRE GENÉRICO, ESPECIFICACIÓN, MARCA, PRESENTACIÓN, ORIGEN)	UM RECETA	COSTO NETO	Costo Present		Fecha Última
	▼ (KG, UND)	▼ (SIN IGV)	UM COMPRA	▼ Compra	▼ Compra
PAPAS YUNGAY 2kg	KG	1.50	2	3	29-Oct
LECHE IDEAL CREMOSITA "LATA" 390g	UND	4.50	1	4.5	28-Oct
MANTEQUILLA 90g	KG	2.00	1	2	28-Oct
ANIS 1KG	KG	31.00	1	31	22-Oct
PIMIENTA 1KG	KG	48.00	1	48	20-Oct
SAL 1kg	KG	2.00	1	2	25-Oct
QUESO PARIA 1kg	KG	12.00	2	24	30-Set
HUEVOS 1KG	KG	3.33	1.5	5	30-Oct
ACEITE CIL 20LT	LT	8.70	20	174	25-Oct
ACEITE "PRIMOR" 1LT	LT	9.00	1	9	25-Oct
ARROZ SUPERIOR "SAMAN" SACO 50KG	KG	4.36	50	218	25-Oct
SAL DE MESA "EMSAL" BLS 1 KG	KG	2.00	1	2	27-Oct
VINAGRE TINTO FIRME 1LT	LT	4.50	1	4.5	27-Oct
PAPA ROSADA 5KG	KG	0.50	5	2.5	28-Oct
SIBARITA	UND	0.50	1	0.5	29-Oct
LECHE CONDENSADA NESTLÉ 330GR	UND	4.50	1	4.5	30-Oct
AZUCAR BLANCA 1 KG	KG	4.99	1	4.99	31-Oct

Nota: Elaboración propia

Tabla 6

Método de clasificación de inventarios ABC

LISTA DE VINOS									
				CANTIDAD				PRECIO TOTAL	
DESCRIPCION	PRECIO	CANTIDAD	%	% CONSOLIDADO	TIPO	PRECIO TOTAL	%	% CONSOLIDADO	TIPO
RON AÑEJO	S/ 900.00	3	0%	0%	A	S/ 2,700.00	9.5%	9%	A
VINO INTIPALKA	S/ 240.00	40	6%	7%	A	S/ 9,600.00	33.6%	43%	A
VINO BORGONA	S/ 200.00	24	4%	11%	A	S/ 4,800.00	16.8%	60%	A
VASOS MERCH	S/ 200.00	2	0%	11%	A	S/ 400.00	1.4%	61%	A
DAMA JUANA PISCO EL ABUELO GALON	S/ 100.00	10	2%	13%	A	S/ 1,000.00	3.5%	65%	A
COCTELERA	S/ 100.00	3	0%	13%	A	S/ 300.00	1.1%	66%	A
DAMA JUANA PISCO EL ABUELO GALON	S/ 98.00	4	1%	14%	A	S/ 392.00	1.4%	67%	A
SERVILLETAS	S/ 80.00	50	8%	22%	A	S/ 4,000.00	14.0%	81%	B
GINGER	S/ 60.00	8	1%	23%	A	S/ 480.00	1.7%	83%	B
BOT. JARABE	S/ 50.00	4	1%	24%	A	S/ 200.00	0.7%	84%	B
ANIZADO 700 ML	S/ 50.00	2	0%	24%	A	S/ 100.00	0.4%	84%	B
VINO MALBEC	S/ 48.00	5	1%	25%	A	S/ 240.00	0.8%	85%	B
BOT. AMARGO	S/ 34.00	12	2%	27%	A	S/ 408.00	1.4%	86%	B
POSAVASOS	S/ 20.00	100	16%	43%	A	S/ 2,000.00	7.0%	93%	B
VINO ROSE	S/ 16.00	48	8%	50%	A	S/ 768.00	2.7%	96%	C
VINO TINTO 3 CRUCES 700 ML	S/ 10.00	13	2%	52%	A	S/ 130.00	0.5%	96%	C
ALITAS	S/ 9.00	97	16%	68%	A	S/ 873.00	3.1%	99%	C
COPAS MERCH	S/ 0.90	200	32%	100%	C	S/ 180.00	0.6%	100%	C
		625	100%			S/ 28,571.00	100.0%		

24% hasta 80% (A)

81% hasta 95% (B)

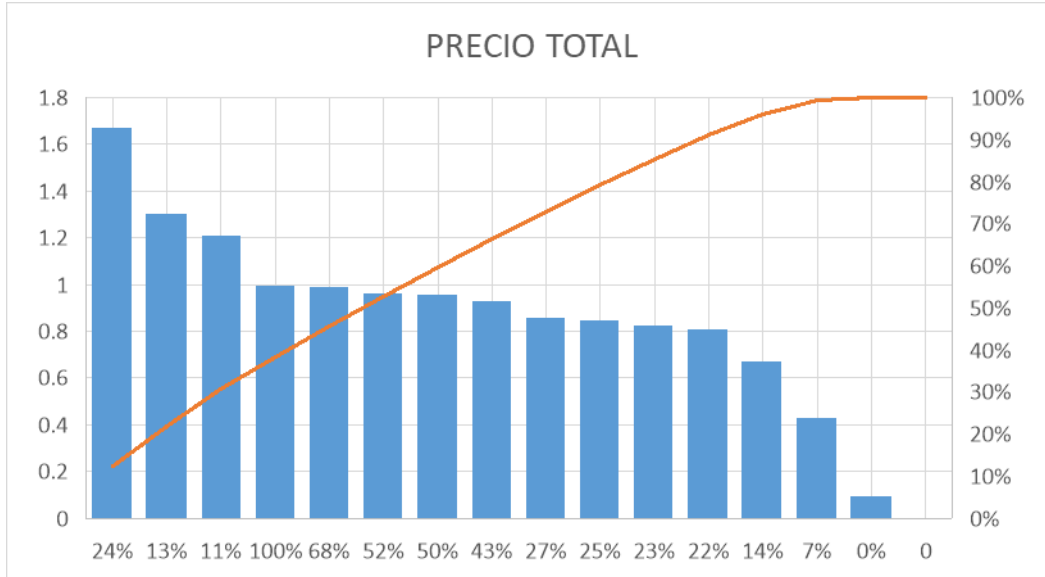
96% hasta 100% (C)

PORCENTAJES CONSIDERADOS.

Nota: Elaboración propia

Figura 7

Diagrama de Pareto



Nota: Elaboración propia

Para usar el sistema de clasificación de ABC. Conocido también como Análisis de Pareto, basado en el principio de la ley 20/80: el 20% de los productos generan el 80% de las ventas. Se hizo una clasificación de sus productos de bebidas con respecto a sus precios, cantidad y la cantidad del porcentaje consolidado.

El diagrama de Pareto es una gráfica que organiza valores, los cuales están organizados de mayor a menor, de izquierda a derecha.

Su finalidad, es hacer visible los problemas reales que estén afectando a la empresa y así reducir las pérdidas.

CONCLUSIONES

De acuerdo al sistema que se ha empleado en la empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L y sabiendo que se dedica a la preparación de comidas y bebidas regionales, se ha tomado como punto importante y materia de estudio a sus costos unitarios evaluados en el proceso de sus gastos, en este caso, para saber a detalle el precio para cada platillo y mostrarse en la carta posterior a presentarse al cliente (comensal).

Se llegó a la conclusión que el restaurante la OLLA AREQUIPEÑA, ubicada en el distrito del Rímac, provincia y departamento de Lima; realiza sus operaciones económicas, de una contabilidad tradicional manual, con respecto a sus costos en sus inventarios de insumos o productos, teniendo desconocimiento de estudio Contable en fijación de precios para sus productos.

Por ello, es fundamental mencionar que el restaurante carece también de un adecuado sistema de presupuesto en sus costos directos e indirectos, como el de poder calcular los valores de sus productos en la etapa o proceso de producción, asegurando un costo aplicado de acuerdo al mercado.

RECOMENDACIONES

Analizando las actividades de la empresa FNM GASTRONOMÍA REGIONAL E.I.R.L, con respecto a sus costos en materia prima, mano de obra, gastos indirectos de fabricación.

Se recomendó a la parte administrativa y gerencial que se implemente una gestión de sus costos y presupuesto en el caso restaurant “La Olla Arequipeña”.

Se sugirió a la empresa, emplear el sistema de Costeo ABC (Activity Based Costing), como método para identificar los valores de sus actividades específicas, como los costos fijos, costos variables. Este sistema permitirá mejorar la eficiencia en el manejo de los recursos, controlando lo que se gasta en comida y otros gastos, facilitando en la toma de decisiones y con la información alcanzada obtendrá un beneficio económico rentable.

Asimismo, con respecto a sus costos de recetas, como dar valor a sus platos, se recomienda aplicar un software de costeos para sus recetas y al mismo tiempo aplicar un software de presupuesto que asista a la gestión de pedidos, facturación y la contabilidad respectivamente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Castelblanco, E. (2019). *Costos Empresariales: Manejo financiero y gerencial* (1a ed.). (E. Ediciones, Ed.)
- Flores, J. (2014). *costos y presupuestos* (5ta ed.).
- Guarnizo, F., & Milena, S. (2020). *Costos por ordenes de produccion y por procesos*.
Universidad de la salle.
- López Alcántara, M. (2018). *Gestión de Costos y Precios*. Patria Educación.
- Rincon, C., & Sinisterra, G. (2021). *Contabilidad de Costos con aproximaciones a las Normas Internacionales* (2° ed.). ECOE EDICIONES.