



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE IBARRA

“PUCE-SI”

**ESCUELA DE NEGOCIOS Y COMERCIO INTERNACIONAL
“ENCI”**

INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN

***“MODELO DE UN SISTEMA DE COSTOS Y CONTROL INTERNO PARA LOS
RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE
IBARRA.”***

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD Y
AUDITORIA C.P.A

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión Contable, Financiera y Tributaria E.2

AUTORA: Males Cifuentes Sara Elizabeth

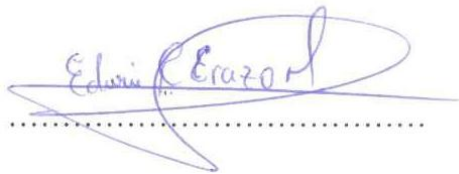
ASESOR: Mgs. Edwin Cristóbal Erazo Morán

IBARRA, FEBRERO 2019

Mgs. Edwin Cristóbal Erazo Morán
ASESOR

CERTIFICA:

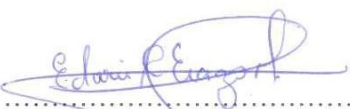
Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Negocios y Comercio Internacional (ENCI), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



Mgs. Edwin Cristóbal Erazo Morán
C.C: 1001351079

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f): 

Mgs. Edwin Cristóbal Erazo Morán

C.C.: 1001351079

(f): 

Mgs. Verónica Gisella Jaramillo Cruz

C.C.: 1003001474

(f): 

Mgs. María Dolores Santillán Narvárez

C.C.: 0400752382

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Sara Elizabeth Males Cifuentes, declaro conocer y aceptar la disposición del Art.66 del Instructivo de Trabajo de Grado de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI), que en su parte pertinente manifiesta textualmente: “Forman parte del patrimonio de la universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través o con el apoyo financiero, académico o institucional de la universidad”

Ibarra, 20 de Febrero de 2019



Sara Elizabeth Males Cifuentes

C.C. 1004335368

AUTORÍA

Yo, Sara Elizabeth Males Cifuentes, portador de la cédula de ciudadanía N° 1004335368, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y que se ha respetado las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes.



Sara Elizabeth Males Cifuentes

C.C.: 1004335368

RESUMEN

El presente proyecto de investigación lleva por nombre, Modelo de un Sistema de Costos y Control Interno para los restaurantes de comida típica del centro de la ciudad de Ibarra.

El problema a solucionar, nace por la necesidad de llevar un adecuado control contable para los restaurantes de comida típica, proceso que les ayudará a controlar y verificar los movimientos económicos de estos; actualmente no cuentan con un control adecuado de ingresos, egresos o algún control contable; hecho que conlleva a una inestabilidad de los negocios. Es necesario implementar un sistema contable, que les ayude a controlar todos los aspectos económicos que estos negocios requieren, para verificar si se está llevando el negocio por buen camino o existe una pérdida y el negocio no es rentable.

Por lo expuesto anteriormente, se ha visto la necesidad de plantear un modelo de sistema de costos y de control interno para los restaurantes de comida típica, que se encuentran funcionando en el centro de la ciudad, buscando ayudar y colaborar con el progreso de estos negocios.

Palabras Claves: Costos, Control Interno, Gastronomía Ecuatoriana, Tributación.

ABSTRACT

The present research project is named, Model of a System of Costs and Internal Control for the restaurants of typical food of the center of the city of Ibarra.

The problem to be solved, is born by the need to carry an adequate accounting control for the restaurants of typical food, process that will help them to control and verify the economic movements of these; currently, they do not have adequate control of income, expenses or any accounting control; fact that leads to an instability of business. It is necessary to implement an accounting system, which helps them to control all the economic aspects that these businesses require, to verify if the business is taking the right way or there is a loss and the business is not profitable.

For the above, has seen the need to raise a cost system model and internal control for typical food restaurants, which are operating in the city center, seeking to help and collaborate with the progress of these businesses.

Keywords: Costs, Internal Control, Ecuadorian Gastronomy, Taxation.

DEDICATORIA

El presente proyecto va dedicado primeramente a Dios, quien ha estado conmigo siempre, ayudándome y bendiciéndome en cada paso de mi vida. Por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y mi guía durante todo el período en mis estudios.

A mi hija Camila Sarahí por ser mi compañera, la persona a quien más amo y mi más grande inspiración para obtener este gran logro.

A mis padres Carlos y Myrian, por su esfuerzo diario y su amor incondicional. Por darme la oportunidad de ser alguien en la vida y permitirme estudiar.

A mis hermanos David, Daniel y Alex, por haberme sabido guiar por el buen camino a través de sus sabios consejos y por brindarme su cariño en los momentos más difíciles.

A mis cuñadas y sobrinos por estar junto a mí, regalándome sonrisas y buenos momentos, y por poner su granito de arena para cumplir mis objetivos.

Finalmente a todos los ingenieros quienes supieron impartir sus grandes conocimientos a lo largo de cada semestre, en especial al Mgs. Edwin Erazo Morán quien me ha sabido guiar en la elaboración y culminación de este proyecto.

ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT.....	vii
DEDICATORIA	viii
ÍNDICE DE TABLAS	xii
ÍNDICE DE FIGURAS	xiv
INTRODUCCIÓN	xv
1. CAPÍTULO I: ESTADO DEL ARTE	1
1.1 Empresa.....	1
1.1.1 Definición	1
1.1.2 Clasificación de la empresa	1
1.1.3 Clasificación de las empresas de acuerdo a su naturaleza	5
1.2 Contabilidad	7
1.2.1 Objetivos de la contabilidad	7
1.3 Contabilidad de costos	8
1.3.1 Definición de contabilidad de costos	8
1.3.2 Diferencia entre contabilidad y contabilidad de costos	9
1.3.3 Elementos de la contabilidad de costos	11
1.3.4 CIF Reales y CIF Aplicados	14
1.4 Control interno	17
1.4.1 Definición de control interno	17
1.4.2 Elementos del control interno	17

1.4.3	Campo de acción del control interno	18
1.4.4	Procedimientos de control interno	19
1.5	Gastronomía ecuatoriana.....	31
2.	CAPÍTULO 2: MATERIALES Y MÉTODOS	35
2.1	Finalidad.....	35
2.2	Objetivos diagnósticos	36
2.2.1	Objetivo general del capítulo Diagnóstico.....	36
2.2.2	Objetivos específicos	36
2.2.3	Variables	36
2.2.4	Indicadores.....	36
2.2.5	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	39
2.2.6	Métodos teóricos de investigación.....	40
2.2.6.1	Inductivo-deductivo	40
2.2.7	Población	41
2.2.8	Análisis y tabulación de datos	41
2.2.9	Conclusión diagnóstica	60
3.	CAPÍTULO 3: PROPUESTA.....	61
3.1	Título.....	61
3.2	Presentación	63
3.3	Antecedentes	64
3.4	Justificación.....	65
3.5	Introducción	66
3.6	Objetivo.....	67
3.7	Alcance.....	67
3.8	Desarrollo.....	68
3.8.1	Cálculo de los elementos del costo de producción	68

3.8.2	Cálculo del precio de venta.....	75
3.8.3	Cálculo de la utilidad	76
3.9	Control interno	77
3.10	Ejercicio práctico.....	82
3.11	Estados financieros.....	90
4.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	91
4.1	Conclusiones	91
4.2	Recomendaciones.....	92
5.	Bibliografía	93
6.	ANEXOS	95
6.1	Anexo 1	95
6.2	Anexo 2	98
6.3	Anexo 3	103
7.	PLAN DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	104

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Detalle de la población	41
Tabla 2: Detalle de organizaciones	41
Tabla 3: Organigrama formal	48
Tabla 4: Funciones y responsabilidades	49
Tabla 5: Remuneraciones.....	50
Tabla 6: Horas extras	51
Tabla 7: Control de inventarios	52
Tabla 8: Control de porciones.....	53
Tabla 9: Proveedores	54
Tabla 10: Control interno.....	55
Tabla 11: Funciones y responsabilidades?.....	56
Tabla 12: Procedimientos por cargo	57
Tabla 13: Evaluación de riesgos	58
Tabla 14: Remuneraciones.....	59
Tabla 15: Ejemplo de tarjeta de materia prima directa	68
Tabla 16: Tarjeta de mano de obra directa por horas de trabajo.....	69
Tabla 17: Tarjeta de costos indirectos de fabricación.....	71
Tabla 18: Tarjeta de gastos o costos complementarios o adicionales a los costos de producción	73
Tabla 19: Tarjeta de acumulación de costos para la producción.....	74
Tabla 20. Resumen de costos y gastos.....	75
Tabla 21: Cálculo de ingresos.....	76
Tabla 22: Cálculo de la utilidad	77
Tabla 23: Control interno efectivo, bancos.....	78
Tabla 24: Control interno inventario	79
Tabla 25: Maquinaria y equipos	80
Tabla 26: Control de personal.....	81
Tabla 27: Tarjeta materia prima.....	83
Tabla 28: Tarjeta mano de obra	84
Tabla 29: Tarjeta CIF.....	85
Tabla 30: Tarjeta acumulación de costos.....	88

Tabla 31: Cálculo de ingresos.....	89
------------------------------------	----

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: La hoja de costos	15
Figura 2: Principales procesos de control contables	20
Figura 3: Caja- caja chica-bancos	21
Figura 4: Cuentas X cobrar, cuentas incobrables.....	22
Figura 5: Inventarios	23
Figura 6: Activos fijos	24
Figura 7: Propiedad planta y equipos	25
Figura 8: Pasivo corriente	26
Figura 9: Pasivos no corrientes	27
Figura 10: Patrimonio	28
Figura 11: Ingresos	29
Figura 12: Costos y gastos	30
Figura 13: Ubicación geográfica de los establecimientos sometidos a estudio	35
Figura 14: Matriz de relación diagnóstica	38
Figura 15: Organigrama formal	48
Figura 16: Funciones y responsabilidades	49
Figura 17: Remuneraciones	50
Figura 18: Horas extras.....	51
Figura 19: Control de inventarios	52
Figura 20: Control de porciones	53
Figura 21: Proveedores	54
Figura 22: Control interno	55
Figura 23: Funciones y responsabilidades	56
Figura 24: Procedimientos por cargo.....	57
Figura 25: Evaluación de riesgos	58
Figura 26: Remuneraciones	59
Figura 27: Cálculo del precio de venta	76

INTRODUCCIÓN

El proyecto MODELO DE UN SISTEMA DE COSTOS Y CONTROL INTERNO PARA LOS RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE IBARRA, pretende ayudar a estos restaurantes a que lleven un adecuado control contable, buscando satisfacer la necesidad de información, que les ayude a obtener mayor productividad y aprovechamiento de recursos.

El trabajo de investigación está estructurado en tres capítulos.

El primer capítulo está conformado por el estado de arte, el cual contiene información teórica relevante y de mucho interés, acerca de todos los temas involucrados en el modelo de costos y control interno.

El segundo capítulo describe el diagnóstico situacional de los restaurantes que abarcan el proyecto, aquello se logró al obtener datos a través de la aplicación de encuestas y entrevistas realizadas a los administradores de cada restaurante.

El tercer capítulo presenta el diseño de la propuesta planteada, la cual presenta la implementación de un proyecto correctamente diseñado, con la finalidad de que los administradores de los restaurantes mejoren su rentabilidad, apoyados en la información levantada y su adecuado análisis.

1. CAPÍTULO I: ESTADO DEL ARTE

1.1 Empresa

1.1.1 Definición

De acuerdo a (Ley de Compañías, 1999), la empresa o compañía es:

Art. 1: Contrato de compañía es aquél por el cual dos o más personas unen sus capitales o industrias, para emprender en operaciones mercantiles y participar de sus utilidades. Este contrato se rige por las disposiciones de esta Ley, por las del Código de Comercio, por los convenios de las partes y por las disposiciones del Código Civil.

La ley ecuatoriana hace referencia a las empresas como “compañías” y las define como un contrato entre de dos o más personas naturales jurídicas que se unen con el objeto de realizar actividades productivas lícitas dentro de nuestro territorio, el hecho que sea dentro de nuestro país es importante puesto que de hacerlo en otro país este contrato deberá realizarse en conformidad a la legislación vigente en ese territorio.

Este hecho queda aclarado en el artículo 5 de esta ley:

“Art. 5.- Toda compañía que se constituya en el Ecuador tendrá su domicilio principal dentro del territorio nacional”. (Ley de Compañías, 1999)

1.1.2 Clasificación de la empresa

La antes dicha norma, en su artículo nº 2 se reconoce que existen 5 tipos de empresas o compañías de comercio:

- La compañía en nombre colectivo;
- La compañía en comandita simple y dividida por acciones;
- La compañía de responsabilidad limitada;
- La compañía anónima; y
- La compañía de economía mixta”. (Ley de Compañías, 1999)

Sin embargo, la legislación ecuatoriana reconoce otro tipo de empresa conocida como Empresa Unipersonal de responsabilidad Limitada:

Art. 1: Toda persona natural con capacidad legal para realizar actos de comercio, podrá desarrollar por intermedio de una Empresa Unipersonal de Responsabilidad Limitada cualquier actividad económica que no estuviere prohibida por la Ley, limitando su responsabilidad civil por las operaciones de la misma al monto del capital que hubiere destinado para ello”. (Ley de empresas unipersonales de responsabilidad limitada, 1999)

El hecho de que una compañía esté compuesta por dos o más personas (naturales o jurídicas) obedece a que cada uno de estas contribuye a su formación con distintos aportes: en unos casos todos aportan dinero, unos aportan dinero y otros talento humano (conocimientos), unos aportan dinero y otros bienes; la ley establece además la forma y los plazos en que estos bienes deben ser aportados a la compañía (el artículo 10 de la (Ley de Compañías, 1999) establece que la aportación de bienes implica el traspaso de dominio) y la forma en que deben establecerse su administración y la responsabilidad de cada uno de los participantes en la constitución.

1.1.2.1 Compañía en nombre colectivo

De acuerdo a la (Ley de Compañías, 1999), sección II, artículo 36.

La compañía en nombre colectivo se contrae entre dos o más personas naturales que hacen el comercio bajo una razón social.

La razón social es la fórmula enunciativa de los nombres de todos los socios, o de algunos de ellos, con la agregación de las palabras "y compañía".

Sólo los nombres de los socios pueden formar parte de la razón social.

La ley no establece el capital mínimo para la constitución de este tipo de compañías:

(Ley de Compañías, 1999) Art. 43, “El capital de la compañía en nombre colectivo se compone de los aportes que cada uno de los socios entrega o promete entregar.

Para la constitución de la compañía será necesario el pago de no menos del cincuenta por ciento del capital suscrito”.

(Ley de Compañías, 1999), Art. 43:

Las personas que según lo dispuesto en el Código de Comercio tienen capacidad para comerciar, la tienen también para formar parte de una compañía en nombre colectivo.

El menor de edad, aunque tenga autorización general para comerciar, necesita de autorización especial para asociarse en una compañía en nombre colectivo, autorización que se le concederá en los términos previstos en el mismo Código.

Las personas jurídicas no podrán asociarse a una compañía en nombre colectivo.

Cualquier persona apta para comerciar puede formar una Compañía en Nombre Colectivo, sin embargo, si es menor de edad debe contar con una autorización especial, en este tipo de compañías no puede haber como socios personas jurídicas.

1.1.2.2 La compañía en comandita simple

(Ley de Compañías, 1999), Art. 59:

La compañía en comandita simple existe bajo una razón social y se contrae entre uno o varios socios solidaria e ilimitadamente responsables y otro u otros, simples suministradores de fondos, llamados socios comanditarios, cuya responsabilidad se limita al monto de sus aportes.

La razón social será, necesariamente, el nombre de uno o varios de los socios solidariamente responsables, al que se agregará siempre las palabras "compañía en comandita", escritas con todas sus letras o la abreviatura que comúnmente suele usarse.

El comanditario que tolerare la inclusión de su nombre en la razón social quedará solidaria e ilimitadamente responsable de las obligaciones contraídas por la compañía.

Solamente las personas naturales podrán ser socios comanditados o comanditarios de la compañía en comandita simple.

Este tipo de compañías está compuesto por dos tipos de socios, los que prestan su nombre para formar el nombre de la compañía y los que no lo hacen, en el primer caso, el socio "solidario" debe responder ilimitadamente por las obligaciones contraídas por la empresa, en el segundo caso, solo por el monto de sus aportes, además, solo personas naturales están autorizadas a formar este tipo de compañías, por otra parte, solo los socios comanditarios pueden administrar la compañía (art.64- 65) sin embargo, este debe ser elegido por mayoría de votos de todos los socios.

1.1.2.3 Compañía de responsabilidad limitada

(Ley de Compañías, 1999), Art. 92:

La compañía de responsabilidad limitada es la que se contrae entre dos o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación

objetiva, a la que se añadirán, en todo caso, las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura. Si se utilizare una denominación objetiva será una que no pueda confundirse con la de una compañía preexistente. Los términos comunes y los que sirven para determinar una clase de empresa, como "comercial", "industrial", "agrícola", "constructora", etc., no serán de uso exclusivo e irán acompañadas de una expresión peculiar.

En la Compañía de Responsabilidad Limitada a los dueños de la empresa se les denomina socios, no pueden ser en un número inferior a tres socios y no pueden exceder de 15 personas naturales o jurídicas (Ley de Compañías, 1999), Art. 95 y con un capital mínimo de u\$400 (Resolución No. 99.1.1.3.008 de 7 de septiembre de 1999, publicada en el R.O. 278 de 16 de septiembre del mismo año), , las personas que se asocian en este tipo de compañía responden hasta por el monto de sus aportaciones (Ley de Compañías, 1999), Art. 114, literal C.

La administración de este tipo de empresas la realiza la junta general, compuesta por los socios de la misma, la cual debe nombrar un administrador, o un gerente general por mayoría absoluta.

1.1.2.4 Compañía anónima

(Ley de Compañías, 1999), Art. 143, “La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones”.

De acuerdo al Art. 147 de la (Ley de Compañías, 1999), “...La compañía anónima no podrá subsistir con menos de dos accionistas, salvo las compañías cuyo capital pertenezca en su totalidad a una entidad del sector público”.

El capital mínimo para formar este tipo de compañías es de ochocientos dólares (Ley de Compañías, 1999), de acuerdo al Art. 230 de la (Ley de Compañías, 1999), “La junta general formada por los accionistas legalmente convocados y reunidos, es el órgano supremo de la compañía”, la cual debe nombrar un gerente general encargado de la administración de la empresa, el gerente general puede ser accionista o no.

1.1.2.5 Compañía de economía mixta

(Ley de Compañías, 1999), Art. 308. “El Estado, las municipalidades, los consejos provinciales y las entidades u organismos del sector público, podrán participar, conjuntamente con el capital privado, en el capital y en la gestión social de esta compañía”.

Art. 309.- La facultad a la que se refiere el artículo anterior corresponde a las empresas dedicadas al desarrollo y fomento de la agricultura y de las industrias convenientes a la economía nacional y a la satisfacción de necesidades de orden colectivo; a la prestación de nuevos servicios públicos o al mejoramiento de los ya establecidos.

Art. 310.- Las entidades enumeradas en el Art. 308 podrán participar en el capital de esta compañía suscribiendo su aporte en dinero o entregando equipos, instrumentos agrícolas o industriales, bienes muebles e inmuebles, efectos públicos y negociables, así como también mediante la concesión de prestación de un servicio público por un período determinado.

Las Compañías de Economía Mixta se forman con aportes públicos y privados pero siempre con una participación mayoría del estado con el objeto de mantener el control de la empresa, la designación de los administradores se realiza igual que en el caso de las Compañías Anónimas, es decir por votación mayoritaria de los accionistas y como lo establece el Art. 312 de la (Ley de Compañías, 1999), “...uno de los directores de este sector será presidente del directorio”.

Por otra parte, las empresas o compañías pueden crearse para realizar distintos tipos de actividades siempre que estas sean lícitas, entre estas actividades se cuentan las comerciales, industriales, de servicios, agrícolas, mineras, entre otras.

1.1.3 Clasificación de las empresas de acuerdo a su naturaleza

Para (Dominguez, 2016), es posible clasificar las empresas de acuerdo a los siguientes parámetros:

Según su propiedad

- Empresa privada:

La empresa se conforma de accionistas o personas físicas, emprendedores que proceden de la sociedad civil, y que constituyen una sociedad empresarial de naturaleza privada. El grueso de empresas que operan cada día en los mercados tienen naturaleza privada, y los beneficios serán repartidos entre aquellos socios fundadores de la empresa o accionistas.

- Empresa Pública:

La propiedad de la empresa corresponde al Sector Público, teniendo entonces la empresa, naturaleza y esencia pública. Los criterios de actuación de una empresa pública en teoría son bien diferentes a los de las empresas privadas, ya que una empresa pública se preocupa del beneficio social, y la empresa privada decide en función del beneficio privado máximo (lucro).

Según su actividad mercantil

- Empresas del sector primario:

Se dedican a la explotación de recursos naturales y animales, como la ganadería, la agricultura, acuicultura, pesca, entre otros.

- Empresas industriales:

Se dedican a la transformación y producción. Convierten materias primas (inputs de producción) en productos finales, aportando valor y utilidad con la fabricación realizada. La industria es el referente de la economía desarrollada, y su evolución y crecimiento repercutirá favorablemente en la Economía nacional (macroeconomía). La industria es el sector secundario de la Economía.

- Empresas de servicios:

Se dedican a multitud de actividades pero todas ellas caracterizadas por la intangibilidad de su trabajo. Prestan servicios que aportan valor pero "no se pueden tocar con las manos", no son tangibles. Se incluye en este sector actividades como el turismo, el comercio, la asesoría a empresas, servicios para la salud, educación, entre otros.

Según su propiedad

- Empresa de propiedad individual:

La propiedad pertenece al empresario en exclusiva. Se les considera autónomos. La personalidad jurídica de la empresa es indisoluble con la persona física del empresario. No existe capital empresarial y es una fórmula rápida por la facilidad con que se puede constituir un profesional en autónomo. Por ello una empresa de propiedad individual no

tiene personalidad jurídica independiente o diferente de la de su propietario. La responsabilidad del empresario respecto a posibles obligaciones es ilimitada, ya que debe responder con todo su patrimonio, personal y profesional ante cualquier reclamación de pagos por parte de un acreedor. Existe una excepción que es la sociedad limitada unipersonal, expresión que implica la propiedad societaria por un gerente administrador únicamente, y la responsabilidad limitada frente a las deudas de la empresa.

- Empresas de propiedad societaria:

En este tipo de compañías, varias personas acuerdan crear una sociedad, con personalidad jurídica propia y patrimonio común, diferentes a la de los socios. La propiedad ya no es individual sino que varios socios participan en el capital social, son propietarios. La responsabilidad de los socios vendrá determinada por la tipología de sociedad creada: si es civil, la responsabilidad de los socios es ilimitada y solidaria, si es mercantil, la responsabilidad de los socios se limita a su aportación individual al capital social. Existen diferentes alternativas societarias civiles y mercantiles para su creación. En estas sociedades se nombra administrador que cumple diferentes funciones según la alternativa elegida.

1.2 Contabilidad

De acuerdo a (Montesinos, 2012), define el concepto de contabilidad como:

Rama de la contaduría pública que se encarga de cuantificar, medir y analizar la realidad económica, las operaciones de las organizaciones, con el fin de facilitar la dirección y el control presentando la información, previamente registrada, de manera sistemática y ordenada para las distintas partes interesadas. (p. 12)

La contabilidad es una manera de presentar información financiera o económica de forma ordenada, veraz y a tiempo, esta información debe ser clara y en un formato universalmente reconocido puesto que además de ser útil al dueño, socio o accionistas de la empresa, esta también es utilizada por los trabajadores de la misma, sus acreedores, clientes, instituciones públicas, entre otros.

1.2.1 Objetivos de la contabilidad

Para (Granados y Latorre, 2012), los objetivos de la contabilidad son:

Para una mejor organización:

- Establecer el estado financiero de la empresa.
- Servir como base para proyectar la empresa.
- Saber el estado de pérdidas y ganancias o utilidades.
- Informa, analiza y sirve como medio de control de la empresa.
- Es una herramienta administrativa y de gerencia.
- Es un medio de conservación y multiplicación del capital.
- Facilitar la toma de decisiones.

Para poseer en cualquier momento: información ordenada, sistemática y clara de todas las operaciones de diferente índole que realiza la empresa y que le permita:

- Servir de medio de control en las diferentes áreas funcionales de la empresa.
- Establecer flujos monetarios, de producción, o de indicadores.
- Permitir el análisis metódico, sistémico e integral de la información en que incurre la empresa para el normal desarrollo de sus actividades.
- Facilitar el desarrollo del proceso administrativo (planeación. Organización, dirección y control.
- Servir de soporte para el apalancamiento de la empresa.
- Tener las cuentas claras ante las entidades tributarias de diverso orden: nacional, distrital, municipal, local, etc. (p. 32)

El autor establece dos tipos de objetivos, el primero de carácter administrativo-organizativo, relacionado con la toma de decisiones gerenciales y que ayuda a encaminar el que hacer de la organización, en este caso se puede considerar ampliaciones (nuevas inversiones), reestructuraciones, ampliación a nuevos mercados, eliminación de estos, es decir, enfrentar correcciones internas a la empresa y externas a esta, en el segundo objetivo, se hace relación a aspectos internos de la organización mayormente relacionado con el control es decir, establecer desviaciones entre lo planificado y lo ejecutado, ambos aspectos son de gran importancia para la empresa puesto que permite a la organización permanecer en el tiempo y de esta forma brindar un beneficio social.

1.3 Contabilidad de costos

1.3.1 Definición de contabilidad de costos

Para (Horngren y Datar y Foster, 2013), se define contabilidad de costos como:

La contabilidad de costo se ocupa de acontecimientos y transacciones económicas, tales como venta y compra de materiales, y procesan los datos para convertirlos en información valiosa para los gerentes, representantes de ventas, supervisores de

producción y otros. El procesamiento de cualquier transacción económica implica la recopilación, clasificación, elaboración de resúmenes y análisis. (p. 3)

De acuerdo a lo anterior, la contabilidad de costos es la que analiza directamente los ingresos de la empresa y los costos derivados de la actividad empresarial y que genera esos ingresos, el examen es efectuado de forma exhaustiva analizando partida por partida: costos operativos (normalmente mano de obra, materiales, costos indirectos de fabricación, depreciación de activos productivos, entre otros) y por otra parte, los costos administrativos, de ventas y financieros los que deben incluir depreciaciones y amortizaciones.

El análisis se debe realizar para periodos determinados, no solo lo exigido por las instituciones de control, sino que también considerando las necesidades internas de la empresa, sus trabajadores proveedores y clientes.

Cabe destacar, que la contabilidad de costos ayuda a planificar la actividad financiera de la empresa y luego es la encargada de controlar la actividad realizada.

1.3.2 Diferencia entre contabilidad y contabilidad de costos

(Cardenas, 2016), reconoce tres tipos básicos de contabilidad, a saber:

- Contabilidad administrativa
- Contabilidad financiera y
- Contabilidad de costos

Para (Cardenas, 2016), la contabilidad administrativa "...mide, analiza y presenta información financiera y no financiera que ayuda a los gerentes a tomar decisiones para alcanzar las metas de una organización" (p.23)

La contabilidad administrativa por lo tanto analiza tanto información financiera o no financiera (Costos implícitos y costos explícitos), esto es, además de analizar información relativa a la marcha financiera de la organización también considera otros tipos de información que se relaciona más bien a aspectos económicos y administrativos, dentro de esto se puede considerar al tamaño óptimo de la planta, ubicación geográfica, nivel óptimo de personal, entre otros, en otras palabras toda aquella información que ayuda a la administración a tomar decisiones para alcanzar los objetivos propuestos.

(Cardenas, 2016), la contabilidad financiera por su parte se centra en "...la presentación de informes a terceros, tales como inversionistas, entidades gubernamentales, bancos y proveedores. Mide y registra las transacciones del negocio y proporciona estados financieros basados en los principios de contabilidad generalmente aceptados (PCGA)". (p.25)

La contabilidad financiera es de especial interés para los principales ejecutivos de la organización puesto que esta grafica claramente el desarrollo financiero de la misma, este tipo de contabilidad es la que se utiliza para elaborar los estados financieros (balance, estado de resultado, estado de cambio en la posición financiera, entre otros), en muchas empresas, estos resultados influyen en la remuneración de sus ejecutivos.

La contabilidad de costos por su parte proporciona información para dirigir la contabilidad administrativa y la financiera.

Para (Cardenas, 2016), "La contabilidad de costos mide, analiza y presenta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquirir o utilizar recursos en una organización". (p.27)

Es decir, calcular el costo de un producto es una función de contabilidad de costos que responde a las necesidades de valoración de inventarios de la contabilidad financiera y a las necesidades de toma de decisiones de la contabilidad administrativa.

En términos generales y desde el punto de vista contable, los costos son aquellos egresos relacionados con la función de producción (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación), por su parte, los gastos, también desde un punto de vista contable, son aquellos egresos relacionados con las funciones de administración, comercialización y de financiamiento.

1.3.2.1 Importancia de la contabilidad de costos

Para (Rojas M. , 2015):

El manejo de los costos ha sido siempre un tema de importancia en la administración de los negocios; sin embargo, hoy en día con la globalización, esta es un área que adquiere relevancia en el apoyo de la planeación estratégica y financiera de las empresas.

La alta administración requiere del conocimiento detallado y preciso de los costos en los cuales incurre su operación para guiar las decisiones que llevarán a la empresa a

ser más productiva y rentable. Ya no es posible reflejar en el precio las ineficiencias de una empresa: hoy estas compiten por el mercado por medio de sus cadenas de valor, ponen especial atención en las necesidades de los clientes y obtienen utilidades más por la vía de control de costos que del incremento en los precios. (p.5)

La importancia de la contabilidad de costos radica en el hecho de que, como dice la autora, el mundo actual es muy competitivo y lo será cada vez más, desde ese punto de vista, las empresas deben poder controlar cada aspecto de su gestión y de ser posible, anteponerse a los cambios futuros que imponga el mercado, las organizaciones actuales no pueden aumentar el precio de venta de los bienes y servicios que ofertan a su antojo, si así lo hacen, están permitiendo que la competencia tenga una ventaja competitiva en relación a la variable precio y por lo tanto, inevitablemente perderá participación de mercado, entonces, se hace imprescindible mantener un control estricto de sus costos y gastos, la contabilidad de costos permite justamente eso, dar información precisa y a tiempo a los administradores en relación a los costos y gastos en los cuales se está incurriendo información que es vital para la toma de decisiones acertada.

1.3.3 Elementos de la contabilidad de costos

1.3.3.1 Materia prima

Para (Rojas, 2013), la materia prima es:

Constituyen el primer elemento de los costos de producción; se definen como aquellos materiales que se pueden identificar claramente, dentro del producto terminado y cuyo importe sea considerable. Esta definición hace una división en la materia prima que se requiere para realizar el proceso productivo, ya que existe un material que es parte del proceso productivo, pero por tener un valor no significativo resulta conveniente tratarlo como carga fabril, formando entonces lo que se denomina materia prima indirecta. Un artículo de madera, por ejemplo, puede necesitar para su fabricación de una pequeña cantidad de algún pegante, este pegante queda formando parte del producto terminado y técnicamente se puede considerar como material directo, no obstante la contabilización como material directo implicará la determinación de cuánto del pegante, se usó para cada una de las órdenes de producción, lo que recargaría el costo, ya que hay un costo en el tiempo necesario para medir la cantidad de pegante, en la papelería empleada para recoger dicha información. (p.65)

Por lo tanto, la materia prima es aquel elemento directamente involucrado en la fabricación del producto teniendo en claro, que el bien en cuestión puede tener uno o varios elementos para su confección, en algunos casos, la determinación del monto en materia prima es de fácil cálculo, sin embargo, en otros, el cálculo se complica ya que es difícil determinar una unidad de medida claramente definida.

1.3.3.2 Mano de obra

(Rojas L. , 2014) Divide la mano de obra en dos:

Se entiende por mano de obra, todo esfuerzo físico o mental que se efectúa dentro del proceso de transformar la materia prima en un producto final. El costo de mano de obra es la remuneración que se ofrece al trabajador por este esfuerzo. Al igual que la materia prima, la mano de obra se divide en dos. Mano de obra directa, aquella que efectivamente ejerce un esfuerzo dentro del proceso de transformar la materia prima en un producto final, en este grupo están incluidos todos los operarios, ya que son ellos los que efectivamente tienen contacto directo con la materia prima y además de ser los que logran la transformación del material en un producto final. (p.44)

En este caso, la mano de obra directa está integrada exclusivamente por aquellos trabajadores que interactúan directamente con la materia prima y son los encargados directos de su transformación de esta en productos en proceso o el producto terminado.

Mano de obra indirecta, es aquella que se requiere dentro del proceso productivo pero que a diferencia de la directa no ejerce directamente un esfuerzo dentro del proceso de transformar la materia prima en un producto final; por lo tanto no se asigna directamente a un producto. Entre los trabajadores cuyos servicios están indirectamente relacionados con la producción, se incluye: celadores, mecánicos, supervisores, entre algunos otros. (p.45)

La mano de obra indirecta es aquella conformada por aquellas personas que no trabajan directamente con la materia prima por lo tanto, es muy difícil definir exactamente su nivel de eficiencia y productividad.

Lo anterior, obliga a diseñar un sistema mediante el cual se pueda asignar lo devengado por los trabajadores en un período de tiempo a cada una de las órdenes en las que ejercieron su labor, si es que se trata de mano de obra directa. Si la remuneración es por mano obra indirecta, se debe llevar a carga fabril y dar el tratamiento que se le ofrece a los costos indirectos de fabricación.

1.3.3.3 Costos indirectos de fabricación

Para (Malagamba, 2014), los costos indirectos de fabricación (CIF) son:

Los costos indirectos de fabricación, también denominados costos generales de fábrica, carga fabril o gastos generales de fábrica, comprenden todos los costos de producción que no están catalogados como materiales directos, ni como mano de obra directa. Dentro de ellos se pueden mencionar como ejemplo los siguientes:

- Mano de obra indirecta

- Material indirecto
- Calefacción, luz y energía para la planta
- Arriendo del edificio de fábrica
- Depreciación de las edificaciones donde se levanta la planta
- Depreciación maquinaria y equipo
- Combustible
- Servicios públicos de la planta productora
- Mantenimiento
- Aseo de la planta de producción
- Servicio de vigilancia de la planta de producción (p.66)

El problema, al igual que la materia prima y la mano de obra, consiste en saber cómo pueden ser asignados a cada una de las órdenes que se procesaron durante el período, y además de esto, lograr establecer cuanto es el monto que se debe asignar a cada uno de los lotes de producción trabajados. Como puede notarse, esta tarea no es fácil considerando que algunos costos solamente pueden ser establecidos al final de un período. (Como ejemplo están los servicios de agua y luz, en los cuales su valor sólo puede ser conocido días después de terminado el mes). Bajo la anterior situación las órdenes de fabricación solamente podrían ser liquidadas mucho después.

La contabilidad de costos se ocupa de contabilizar principalmente aquellos costos susceptibles de ser inventariados de ahí la importancia de conocer los métodos aceptados de valorización de inventarios de acuerdo a las normas NIIF.

1.3.4 CIF Reales y CIF Aplicados

De acuerdo a (Polimeni y Lopotegui, 1994), los costos indirectos de fabricación la diferencia entre CIF reales y aplicados es:

CIF Reales

Todos los costos de manufactura diferentes de los materiales directos y de la mano de obra directa. (Los Gastos de venta, generales y administrativos son costos del periodo y no se incluyen en los costos indirectos de fabricación).

CIF Aplicados

Son los costos indirectos de fabricación que se aplican (o se asignan) a la producción a medida que se producen los artículos, mediante el uso de una tasa predeterminada. (p.150)

1.3.4.1 La hoja de costos

La hoja de costos es un instrumento muy visual y que permite al analista de costos tener una idea muy rápida de la condición en la que se encuentra la empresa en relación a los costos en los que está incurriendo, un análisis más profundo se puede realizar mediante el estudio del estado de resultado (análisis vertical y horizontal), en estos se compara la evolución histórica de estos (análisis horizontal) y análisis porcentual de los distintos costos en los cuales se incurren en el mismo periodo (análisis vertical), en claro ejemplo de la hoja de costos se presenta a continuación:

(c) bienes fungibles: activos en forma de suministros que se consumirán en el proceso productivo; y

(d) materia prima: activos en forma de materiales que se consumirán en el proceso productivo.

Se calcula que los bienes fungibles y las materias primas se consumirán en el ciclo de operación normal de la entidad.

Los productos terminados se mantienen principalmente para negociar. (p.4)

Las normas NIIF toman importancia a partir del caso de corrupción empresarial detectado en la empresa ENRON en el año 2003 en Estados Unidos donde la empresa presentaba información financiera falsa o poco clara a sus accionistas haciéndoles pensar que la empresa mostraba una alta utilidad (lo cual era falso) y eso impulsaba el precio de sus acciones, las normas NIIF aclaran que el inventario presentado en el balance es solo aquel activo que le permite a la empresa realizar la operación para la cual fue creada y que será vendido en el futuro.

1.3.4.3 Valorización de inventarios

(Norma internacional de contabilidad NIC 2, 2015), “El inventario debe ser medido al menor del costo o el valor neto realizable”.

(Norma internacional de contabilidad NIC 2, 2015), “Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los incurridos para dar a los inventarios su condición y ubicación actuales”.

(Norma internacional de contabilidad NIC 2, 2015):

La NIC 2 especifica que los inventarios son activos poseídos para ser vendidos en el curso normal de la operación, en proceso de producción con vistas a la venta, es decir que desde el momento que se está en la planta de producción ya se conoce que es un inventario para la venta y en forma de materiales o suministros que serán consumidos en el proceso de producción para luego ser vendidos, asimismo cabe resaltar que también son considerados inventarios, aquellos bienes que son comprados y almacenados para su reventa pero para este trabajo este tipo de inventarios no aplica por ser empresas comercializadores mas no manufactureras.

En resumen:

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.

Los costos indirectos de producción no distribuidos no forman parte del costo del inventario. Son reconocidos como un gasto en la determinación de resultados del periodo en el que se incurrieron.

1.4 Control interno

1.4.1 Definición de control interno

De acuerdo a (Coopers y Lybrand, 2009) “El control interno se define como un proceso, efectuado por el personal de una entidad, diseñado para conseguir unos objetivos específicos. La definición es amplia y cubre todos los aspectos de control de un negocio, pero al mismo tiempo permite centrarse en objetivos específicos. El control interno consta de cinco componentes relacionados entre sí que son inherentes al estilo de gestión de la empresa. Estos componentes están vinculados entre sí y sirven como criterios para determinar si el sistema es eficaz” (p. 1)

El control interno, como se puede apreciar no constituye únicamente aquel proceso que tiene relación directa con el aspecto financiero, pues las medidas de control pueden ser de tipo general, administrativo, contable, financiero u operativo, esto depende de los objetivos que se quieren alcanzar al momento de diseñar el procedimiento.

1.4.2 Elementos del control interno

El control interno consta de cinco componentes relacionados entre sí. Éstos se derivan del estilo de dirección del negocio y están integrados en el proceso de gestión. De acuerdo a (Coopers y Lybrand, 2009), los componentes son los siguientes:

- Entorno de control: El núcleo de un negocio es su personal (sus atributos individuales, incluyendo la integridad, los valores éticos y la profesionalidad)

y el entorno en el que trabaja. Los empleados son el motor que impulsa la entidad y los cimientos sobre los que descansa todo.

- **Evaluación de los riesgos:** La entidad debe conocer y abordar los riesgos con los que se enfrenta. Ha de fijar objetivos, integrados en las actividades de ventas, producción, comercialización, finanzas, etc., para que la organización funcione de forma coordinada. Igualmente, debe establecer mecanismos para identificar, analizar y tratar los riesgos correspondientes.
- **Actividades de control:** Deben establecerse y ejecutarse políticas y procedimientos que ayuden a conseguir una seguridad razonable de que se llevan a cabo de forma eficaz las acciones consideradas necesarias para afrontar los riesgos que existen respecto a la consecución de los objetivos de la entidad.
- **Información y comunicación:** Las mencionadas actividades están rodeadas de sistemas de información y comunicación. Éstos permiten que el personal de la entidad capte e intercambie la información requerida para desarrollar, gestionar y controlar sus operaciones.
- **Supervisión:** Todo el proceso ha de ser supervisado, introduciéndose las modificaciones pertinentes cuando se estime oportuno. De esta forma, el sistema puede reaccionar ágilmente y cambiar de acuerdo con las circunstancias.

Normalmente, para realizar una auditoría de gestión donde básicamente se analiza el control interno se analizan cinco variables fundamentales:

- El entorno de control
- La evaluación del riesgo
- Las actividades de control
- La información y la comunicación
- La supervisión

1.4.3 Campo de acción del control interno

Según (Mantilla y Yolima, 2011), “El control interno comprende el plan de la organización y todos los métodos y medidas coordinados que se adoptan en un negocio para salvaguardar sus activos, verificar la exactitud y la confiabilidad de sus datos contables, promover la eficiencia operacional y fomentar la adherencia a las políticas prescritas”. (p. 11)

Según (Mantilla y Yolima, 2011), al control interno se lo divide en dos componentes: el control administrativo y el control contable.

El control Administrativo; incluye, pero no limita al plan de la organización, los procedimientos y registros relacionados con los procesos de decisión que se refieren a la autorización de las transacciones por parte de la administración. Tales autorizaciones han sido definidas como una función administrativa asociada directamente con la responsabilidad por el logro de los objetivos de la organización, y como un punto de partida para el establecimiento del control contable de las transacciones.

Los controles contables abarcan el plan de la organización, los procedimientos y registros relacionados con la salvaguarda de los activos y con la confiabilidad de los estados financieros, diseñados para proveer seguridad razonable de que:

1. Las transacciones se registran en cuanto es necesario para permitir la preparación de los estados financieros en conformidad con los principios de contabilidad generalmente aceptados o cualquiera otro criterio aplicable a tales estados financieros y para mantener la contabilidad por los activos;
2. Las transacciones se ejecutan de acuerdo con autorizaciones generales o específicas dadas por la administración;
3. El acceso a los activos se permite solamente de acuerdo con autorización dada por la administración; y
4. La contabilidad registrada por los activos se compara con los activos existentes, a intervalos razonables, tomando las acciones apropiadas en relación con cualesquiera diferencias. (p.54)

1.4.4 Procedimientos de control interno

Las actividades para la ejecución del control interno requieren del diseño de una serie de procedimientos los que van en directa relación con las políticas contables adoptadas por la empresa, además, es necesario definir los procesos fundamentales que realizan en el departamento de contabilidad:

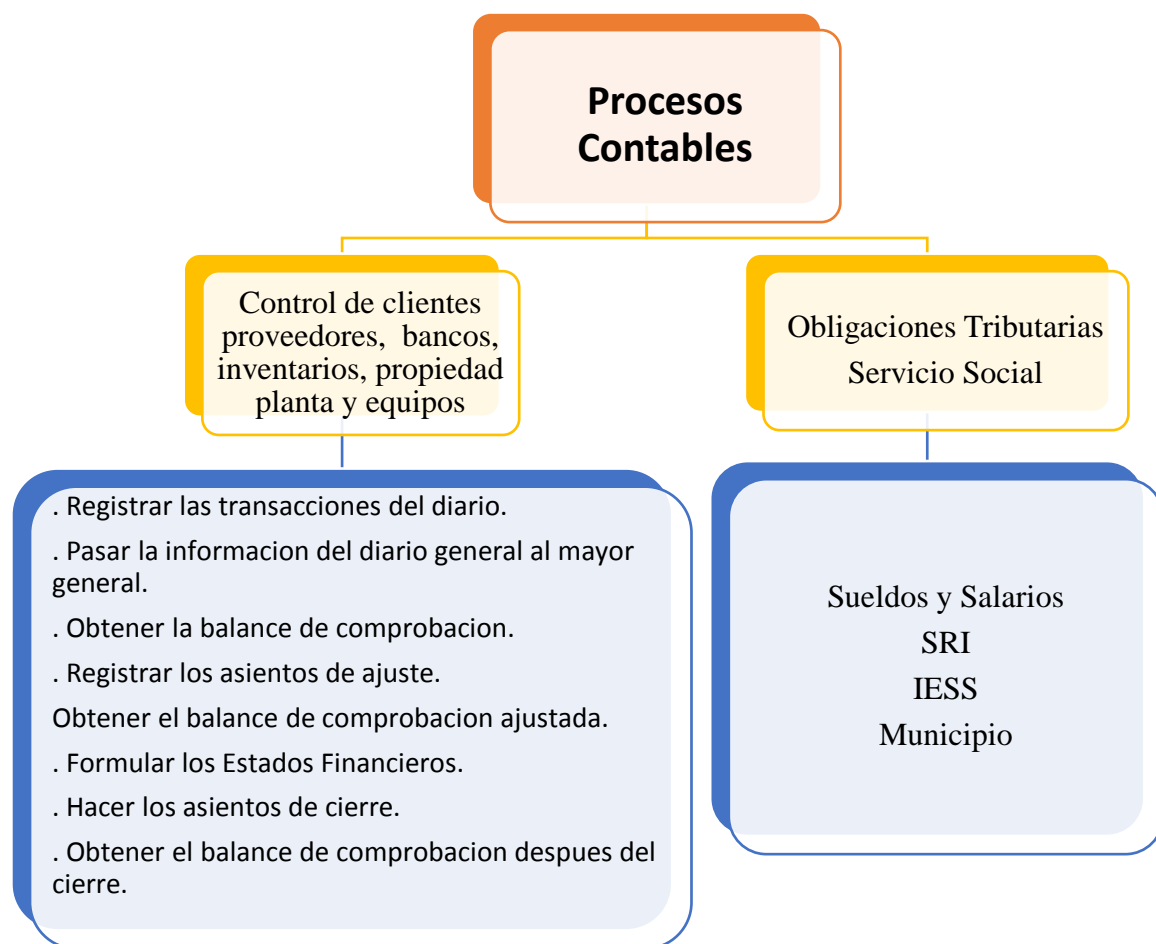


Figura 2: Principales procesos de control contables

Fuente: (García y González y Astorga, 2013)
Elaborado por la investigadora

Como se aprecia de la figura, los procesos de control interno contables se han dividido en dos áreas:

Adquisición y registro de materia prima, propiedad planta y equipos, de este proceso nacen los procedimientos de fijación de precios (en base a las políticas de la empresa) y control de inventarios.

Control de bancos, clientes y proveedores, se refiere a los controles de cuenta corriente de esas tres variables, incluye el control de cuentas por cobrar y por pagar.

Cumplimiento de obligaciones laborales, Servicio de Rentas internas, Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y demás obligaciones cuyo cumplimiento son requisitos legales y dependen de la zona específica donde se ubique la empresa.

1.4.4.1 Procedimientos de control interno para las principales cuentas

DESCRIPCIÓN	
<p>Representa el efectivo inmediato con el que cuenta la empresa tales como dinero en efectivo, cheques transferencias y depósitos.</p> <p>Las cuentas que conforman están:</p> <p>Caja Chica: Un fondo destinado para gastos menores que tenga la empresa.</p> <p>Bancos: Dentro de esta cuenta incluyen pagos o cobros en cheques.</p>	
DÉBITO	CRÉDITO
<ul style="list-style-type: none"> • Transferencias bancarias • Depósitos de cheques • Rendimientos financieros • Transferencia de fondos • Cobros efectuados 	<ul style="list-style-type: none"> • Pagos efectuados a proveedores mediante cheque o efectivo • Transferencia de fondos • Adquisición de suministros y accesorios • Pago de obligaciones patronales y tributarias • Creación de fondo de caja chica
CONTROL INTERNO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Caja Chica: Realizar arquezos sorpresivos periódicamente ✓ Bancos: Los cheques deben ser depositados inmediatamente ✓ Realizar conciliaciones bancarias mensualmente ✓ Toda adquisición y gastos sustentar y respaldar con documentos autorizados. 	
REFERENCIA	
<p>NIC 7: Estado de flujo de efectivo</p>	

Figura 3: Caja- caja chica-bancos

Elaborado por la investigadora

DESCRIPCIÓN	
<p>En esta cuenta se registran todos los cobros pendientes de clientes.</p> <p>Esta cuenta está conformada por:</p> <p>Cuentas por cobrar Clientes: Valores pendientes de cobro hacia clientes por ventas.</p> <p>Provisión de Cuentas Incobrables: Provisiones destinadas a cubrir saldos pendientes de clientes reflejadas en el activo con signo negativo y representan un gasto para la empresa.</p> <p>Su base de cálculo es del 1% de cuentas pendientes de cobro al cierre del ejercicio económico.</p>	
DEBITO	CREDITO
<ul style="list-style-type: none"> • Ventas realizadas a crédito por trabajos realizados • Venta de propiedad, planta y equipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Abonos realizados por documentos cobrados • Notas de crédito pendientes
CONTROL INTERNO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registrar diariamente las cuentas por cobrar a clientes ✓ Tener un listado de saldos de los clientes al día ✓ Establecer límites de crédito a los clientes ✓ Arqueos periódicos de facturas, pendientes de cobro ✓ Provisionar el 1% para cuentas incobrables y verificar si es el más adecuado según el caso. 	
REFERENCIA	
<p>NIC 32: Instrumentos financieros: Presentación</p> <p>NIC 39: Instrumentos financieros, reconocimiento y medición</p> <p>NIIF 7: Instrumentos financieros: Información a revelar</p>	

Figura 4: Cuentas X cobrar, cuentas incobrables

Elaborado por la investigadora

DESCRIPCIÓN	
<p>Inventarios son activos: Poseídos para ser vendidos en el curso normal de la operación; En proceso de producción con vistas a esa venta En materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios. Los inventarios se medirán al costo o al valor neto realizable.</p>	
DEBITO	CREDITO
<ul style="list-style-type: none"> • El valor del inventario inicial. • Las compras más los fletes • Mercadería adquirida • Mercadería devuelta por los clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las devoluciones en compras • Errores en facturación • Ventas de mercadería. • Mercadería devuelta por Proveedores. • Deterioro de inventarios.
CONTROL INTERNO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Solicitud de compra, y entregar a su jefe inmediato para su debida aprobación ✓ Realizar procedimientos de verificación e facturas, antes de efectuar el pago o registro. ✓ Tener una póliza de seguro para el inventario en caso de que pueda ocurrir algún evento. ✓ Comparaciones del inventario físico con las tarjetas Kárdex y sus correspondientes registros contables. 	
REFERENCIA	
<p>NIC 2: Inventarios</p>	

Figura 5: Inventarios

Elaborado por la investigadora

DESCRIPCIÓN	
<p>Los activos con los que cuenta la empresa, tales como terrenos, muebles y enseres, maquinaria, equipos de computación.</p> <p>Tiene vida útil a más de 2 años.</p>	
DEBITO	CREDITO
<ul style="list-style-type: none"> • Adquisición de bienes inmuebles, maquinaria y vehículo. • Compra de muebles y enseres, equipos de computación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Venta de propiedad planta y equipo • Para dar de baja por perdida o uso • Disminución de valor
CONTROL INTERNO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Su existencia y que sean utilizados únicamente en las actividades de la empresa y por ningún motivo para fines personales o particulares ✓ Todos estos bienes serán registrados inicialmente a su costo de adquisición. ✓ Llevar un registro, en el cual deberá detallarse el código, nombre del bien, fecha de ingreso y las características. ✓ Las compras y baja deben ser debidamente autorizadas por el Gerente propietario ✓ Los bienes deben ser asegurados, con el fin de protegerlos en caso de robo e incendio 	
REFERENCIA	
<p>NIC1: Presentación de los Estados Financieros</p> <p>NIC 16: Propiedad, planta y equipo</p>	

Figura 6: Activos fijos

Elaborado por la investigadora

DESCRIPCIÓN	
<p>Esta cuenta reduce el valor del activo fijo y va aumentado su valor hasta que el activo fijo quede depreciado completamente y se proceda a dar de baja.</p> <p>Se considerará las depreciaciones de estos activos por efectos de desgaste o uso.</p>	
DÉBITO	CRÉDITO
<ul style="list-style-type: none"> • Cálculo de depreciación mensual 	<ul style="list-style-type: none"> • Valor de la depreciación ajustada por bienes dados de baja • Reversión de provisiones excesivas mal calculadas
CONTROL INTERNO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ El cálculo correcto de depreciación previo a su registro contable ✓ Usar los porcentajes establecidos por las Normas Internacionales de Contabilidad 	
REFERENCIA	
<p>NIC 16.- Propiedad, planta y equipo</p>	

Figura 7: Propiedad planta y equipos

Elaborado por la investigadora

DESCRIPCIÓN	
Cuentas, proveedores y otras cuentas por pagar, corresponde a obligaciones adquiridas con proveedores por adquisición de productos, suministros o servicios recibidos pendientes de pago.	
DÉBITO	CRÉDITO
<ul style="list-style-type: none"> • Pago de obligaciones pendientes con proveedores 	<ul style="list-style-type: none"> • Compras a crédito • Notas de crédito emitida por proveedores
CONTROL INTERNO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Los balances saldos reales de valores adeudados a proveedores ✓ Respetar los plazos concedidos por los proveedores para el cumplimiento de obligaciones adquiridas ✓ Al final del ejercicio contable se precise con claridad que pasivos corresponden al periodo actual y cuales perteneces al ejercicio siguiente. ✓ Las partidas que se contabilicen en los registros de pasivos corrientes deberán estar debidamente amparadas por documentos legales. 	
REFERENCIA	
NIC 1: Presentación de Estados Financieros	
NIC 32: Instrumentos financieros, presentación	
NIC 39: Instrumentos financieros, reconocimiento y medición	

Figura 8: Pasivo corriente

Elaborado por la investigadora

DESCRIPCIÓN	
<p>Está representado por todas aquellas obligaciones cuyos vencimientos exceden al plazo establecido como corriente.</p> <p>En este rubro se encuentran los préstamos bancarios a largo plazo y toda cuenta o documento por pagar que tenga como plazo mayor a un año.</p>	
DEBE	HABER
<ul style="list-style-type: none"> • Por el pago de obligaciones total o parcial. • Por el valor de las notas de crédito • que se emitan 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se adquiere dicha obligación. • Compra de mercaderías a crédito personal a más de doce meses.
CONTROL INTERNO	
<p>✓ Controlar los saldos pendientes de pago de préstamos mediante tablas de amortización y fechas de pago.</p>	
<p>NORMATIVA APLICABLE:</p> <p>NIC 39: Instrumentos financieros, reconocimiento y medición</p>	

Figura 9: Pasivos no corrientes

Elaborado por la investigadora

DESCRIPCIÓN	
<p>Representa la inversión inicial efectuada por los socios para la constitución de la empresa, es el valor residual de los activos después de restar todos los pasivos. Agrupa las siguientes cuentas:</p> <p>Capital Pagado: Es el valor de aporte inicial para la creación de la empresa</p> <p>Resultados acumulados: Comprende los valores ya sea en positivo o negativo de resultados de ejercicios económicos anteriores</p> <p>Resultado del ejercicio: Detalla el valor resultante del ejercicio económico actual</p>	
DÉBITO	CRÉDITO
<ul style="list-style-type: none"> • Por la reducción del patrimonio. • Pérdida en el ejercicio contable. • Disminución de ventas. • Aumento de costos y gastos. • Venta de activos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valor inicial e incremento del patrimonio. • Aumento de reservas de capital. • Utilidad del ejercicio. • Minimizaciones de gastos
CONTROL INTERNO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Custodiar los documentos de constitución de la empresa con respectivos respaldos ✓ Realizar comparaciones con resultados anteriores ✓ Verificar que los estados financieros sean los correctos 	
NORMATIVA APLICABLE:	
<p>NIC 1: Presentación de los Estados Financieros</p> <p>NIC 32: Instrumentos Financieros presentación</p> <p>NIC 39: Instrumentos Financieros, reconocimiento y medición</p>	

Figura 10: Patrimonio

Elaborado por la investigadora

DESCRIPCIÓN	
<p>Esta cuenta incluye los ingresos por las actividades de construcción de la empresa, así como por ganancias financieras resultantes de las actividades de la empresa en el periodo económico. Se liquidará la cuenta al final del periodo económico con la cuenta utilidad o pérdida de ejercicio.</p>	
DÉBITO	CRÉDITO
<ul style="list-style-type: none"> • Por las disminuciones de dicho rubro. • Pérdida del ejercicio. • Utilización de reservas. • Venta de activos • Costos y gastos administrativos. • Pérdida, hurto o robo de mercadería. • Bajo nivel de ventas. • Poca publicidad. • Deterioro de activos en la empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Venta de mercadería. • Servicios profesionales. • Venta de activos no corrientes. • Ingresos financieros. • Disminución de costos. • Reducción de gastos.
CONTROL INTERNO	
<ul style="list-style-type: none"> - Deben registrarse en forma coherente e informar la cantidad exacta. - Los ingresos se analizan, clasifican y se informa de ellos a la gerencia adecuadamente y con todo su significado 	
NORMATIVA APLICABLE:	
<p>NIC 1: Presentación de los Estados Financieros</p> <p>NIC 12: Impuesto sobre las ganancias</p> <p>NIC 18.- Ingresos Ordinarios</p>	

Figura 11: Ingresos

Elaborado por la investigadora

DESCRIPCIÓN	
<p>El costo y el gasto son decrementos de los activos o incrementos de los pasivos de una entidad, durante un periodo contable, con la intención de generar ingresos y con un impacto desfavorable en la utilidad o pérdida neta o, en su caso, en el cambio neto en el patrimonio contable y, consecuentemente, en su capital ganado o patrimonio contable respectivamente</p> <p>Se registran los resultados con saldos deudores que implican desembolsos realizados por la empresa para desarrollar la comercialización o la prestación de servicios a fin de cumplir con los objetivos trazados.</p>	
DÉBITO	CRÉDITO
<ul style="list-style-type: none"> • Compra y venta de mercadería. • Sueldos y salarios, comisiones. • Venta de activos no corrientes. • Pago publicidad, entre otros. • Intereses en préstamos bancarios. • Devolución mercaderías 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste de gastos • Devolución de mercaderías a proveedores. • Se acredita por el cierre al final del periodo contable de dichas cunetas.
CONTROL INTERNO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sustentar todos los costos y gastos efectuados con factura, recibo de pago o comprobantes 	
REFERENCIA	
<p>NIC 19: Retribución a los trabajadores</p>	

Figura 12: Costos y gastos
Elaborado por la investigadora

1.5 Gastronomía ecuatoriana

1.5.1.1 Región costa y Galápagos

La comida típica de la región costa de nuestro país es principalmente (aunque no exclusivamente la siguiente:

1. Bolón de verde. Plato a base de plátano asado o frito y luego majado, con el cual se elabora bola en cuyo interior se le añade queso, chicharrón, o los dos (bolón mixto); aunque algunos sitios también le añaden otros ingredientes (huevo, cebolla blanca, etc).

En Ecuador puedes encontrar bolón de tres tipos: verde, pintón o maduro, que vienen a ser los diferentes estadios del plátano y que le dan un sabor diferente. Así, el bolón de verde es un poco más salado, y el maduro, más dulce.

2. Encebollado. Consiste en un caldo hecho a base de pescado (albacora preferiblemente) con yuca, tomate, cebolla, pimientos, limón y hierbas.

3. Tigrillo. Hecho a base de plátano verde cocido y molido, aunque a diferencia del bolón, el tigrillo se le añade huevo y leche (además del chicharrón y queso).

4. Ceviches. Consiste en un plato caldoso que contiene una variedad de marisco (ya sea pescado, camarón, pulpo, calamar, langosta, ostras, etc.) con limón, ají, cilantro, pimienta, mostaza, cebolla y hierbas.

5. Corviche. Plátano verde amasado con maní y sal, donde se le da una forma ovalada y se le coloca en su interior un refrito de pescado con cebolla, tomate, cilantro y pimienta.

6. Bollo de pescado. Plato similar al tamal, aunque el bollo se lo prepara con verde, maní, un refrito de pescado (albacora) con cebolla, ajo y pimienta, y se lo envuelve en hojas de plátano.

7. Cangrejo criollo. Comida hecha específicamente con cangrejo rojo. Su preparación consiste en colocar los cangrejos dentro de una olla que previamente le fue añadida una mezcla de agua con cebolla, ajo, sal en grano, perejil, especies, cerveza y maduros.

8. Encocado. Plato tradicional de la provincia de Esmeraldas hecho a base de coco, mariscos y servido con arroz, patacones, tomate, aguacate y limón.

9. Seco de pollo. Hecho a base de presas de pollo, los mismos que se cocinan con una mezcla de agua con cebolla, culantro, sal, ají de color, ajo y pimienta, y donde se le añade una rama de cilantro.

1.5.1.2 Región sierra

Existe una gran variedad de gastronomía en la región sierra ecuatoriana, dentro de esto resalta:

Cuy: se asa y se aliña con sal, ajo y cominos. Se sirve acompañado con ensalada, papas y/o choclos.

Mote pillo: clásica receta de la Sierra ecuatoriana, propio de Cuenca. Consiste de mote o maíz pelado y cocinado que se fríe con cebolla blanca, ajo, achiote, huevos, leche, cebolletas y cilantro o perejil.

Yahuarlocro: sopa a base de papas (un locro), que también contiene panza (estómago), librillo (estómago), hígado y pulmones de borrego, que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego.

Hornado: plato que contiene carne de cerdo hornado, principalmente en leña, y acompañado de distintas salsas y otros vegetales cocidos, dependiendo la zona geográfica donde se lo prepare.

Fritada: plato elaborado a base generalmente de carne de cerdo, cocinada en su propio líquido hasta generar grasa en la que se fríe la misma.

llapingachos: tortillas fritas hechas con patatas cocidas aplastadas y rellenas de queso. Se acompaña con chorizo, salsa de maní y huevo frito.

Fanesca: sopa típica de la cocina ecuatoriana, se sirve tradicionalmente en el periodo de Semana Santa (e incluso una semana antes). Su preparación es con granos.

Caucara: tortillas de papa con carne frita y ensalada de lechuga con remolacha.

Caldo de 31: sopa de vísceras de res, que engaña la vista y complace al gusto. (foroecuador, 2018)

1.5.1.3 Región amazónica

Según (Carrillo, 2000)

Los principales habitantes de esta zona son grupos indígenas los cuales tienen una cocina típica, caracterizada por la utilización de los recursos disponibles de caza y pesca y productos de la zona, como la yuca, variedades de pescado, carne guanta y

guatuzá, preparados de mono y lagarto son la base de una comida nutritiva y sabrosa, que se acompaña con chicha de yuca. (p. 34)

Pinchos

Son los gusanos de palma de chonta los cuales se los pone en un pincho y se los asa con sal, son muy apetecidos por su sabor y sus propiedades curativas para los problemas respiratorios.

Chicha De Yuca Y Chonta

Es una bebida típica de las nacionalidades indígenas, con la pulpa de la yuca o chonta fermentada.

Maito De Pescado

Este plato consiste en el pescado envuelto en hojas de bijao, y adobado con especias de la selva, se lo pone a la brasa por alrededor de media hora y se los sirve con abundante yuca y plátano cocinado.

La Amazonia ofrece una cultura gastronómica muy popular entre los nativos. Las frutas exóticas del oriente ecuatoriano incluyen: arazá, cocona, borjón, chonta, entre otras. Los animales más consumidos son mono, tortuga, guanta, chontacuro (gusano de chonta), hormigas culonas, serpientes, las cuales se combinan con yuca o plátano. (quitoadventure, 2018)

Para (Karsten, 1898):

El seco de guanta es el alimento típico de las regiones amazónicas. Sus ingredientes principales son la carne de guanta (roedor grande de la región), el guineo, el ajo, acompañados de arroz o papas. El zarapatoca es otra comida ecuatoriana muy singular de esta región que se prepara con carne de tortuga. La uchumanga por otra parte, es un plato minucioso que se sirve con una variedad de intestinos de animales silvestres. También encontramos el cazave, o mejor conocido como pan de yuca rallada que se encuentra también en las grandes ciudades de Ecuador. (p. 88)

Otro alimento tradicional es el chontacuro, o gusano de la chonta, al cual se lo sirve acompañado de arroz y maduro; suele consumirse vivo. Al igual que en el resto del país, la

alimentación se abastece de los productos naturales que ofrece el medio ambiente, así, por ejemplo, los monos son platos típicos que se sirven ahumados y con yuca.

2. CAPÍTULO 2: MATERIALES Y MÉTODOS

2.1 Finalidad

Este capítulo tiene la finalidad de realizar el diagnóstico situacional de los negocios objeto de estudio, en lo relativo a los sistemas de costos y de control interno utilizado en los restaurantes de comida típica ubicados en el centro histórico de la ciudad de Ibarra, el sector geográfico comprendido en el estudio se ilustra en la siguiente figura:



Figura 13: Ubicación geográfica de los establecimientos sometidos a estudio
Fuente: Google Maps

Los establecimientos ubicados dentro de este sector son considerados suficientes para abastecer la demanda por alimentación de un conjunto de empleados tanto privados como públicos, que trabajan en la zona comercial e histórica de la ciudad de Ibarra, además de turistas de paso. Ofertándoles comida típica de la zona a precios exequibles para los consumidores.

2.2 Objetivos diagnósticos

2.2.1 Objetivo general del capítulo Diagnóstico

Realizar un diagnóstico situacional que analice los sistemas de costos y de control interno utilizados por los restaurantes de comidas típicas, ubicados dentro del centro histórico de la ciudad de Ibarra, cabecera cantonal de la provincia de Imbabura.

2.2.2 Objetivos específicos

- Determinar las variables a estudiar, las cuales servirán de insumo para la preparación y levantamiento de los instrumentos de investigación en los restaurantes de comida típica en la zona geográfica en intervención.
- Estudiar la forma de registro y manejo de los componentes del costo: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, en los Restaurantes típicos objeto de estudio.
- Investigar el tipo y forma de control interno utilizado por las empresas que son parte del estudio.

2.2.3 Variables

Las variables consideradas en el estudio son:

- Sistemas de costos
- Control interno

2.2.4 Indicadores

Los indicadores estudiados para el análisis de las variables son:

Sistemas de costos

- Materia prima directa
- Mano de obra directa
- Costos indirectos de fabricación

Control interno

- Manual de control interno
- Política de control caja-bancos
- Política de inventarios
- Política de control de cuentas por cobrar y cuentas por pagar
- Política de control propiedad planta y equipos
- Política de control ingresos y gastos
- Política de control de personal

2.2.4.1 Matriz de relación diagnóstica

Objetivo	Variable	Indicador	Fuente	Técnica
Estudiar la forma del registro y manejo de los componentes del costo: MPD, MOD y CIF	Sistema de costos	Materia prima directa Mano de obra directa Costos indirectos de fabricación	Administradores Personal de las empresas	Entrevistas Encuestas
Investigar el tipo y forma de control interno utilizado por las empresas que son parte del estudio.	Control interno	<ul style="list-style-type: none"> • Manual de control interno • Política de control caja-bancos • Política de inventarios • Política de control de cuentas por cobrar y cuentas por pagar • Política de control propiedad planta y equipos • Política de control ingresos y gastos • Política de control de personal 	Administradores Personal de las empresas	Entrevistas Encuestas

Figura 14: Matriz de relación diagnóstica

Elaborado por la investigadora

2.2.4.2 Análisis de variables

La información necesaria para el presente estudio y su respectivo análisis, se recabará mediante: entrevistas a los administradores y encuestas al personal operativo de los restaurantes.

a. Sistemas de costos:

Materia prima directa

Mano de obra directa

Costos indirectos de fabricación

b. Control interno

Manual de control interno

Política de control caja-bancos

Política de inventarios

Política de control de cuentas por cobrar y cuentas por pagar

Política de control propiedad planta y equipos

Política de control ingresos y gastos

Política de control de personal

2.2.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Las técnicas para realizar el estudio de campo fueron la entrevista y la encuesta, las entrevistas se realizaron a los ocho administradores de los establecimientos seleccionados a los cuales se les formuló preguntas abiertas, para que estos puedan aportar información apoyada en su experiencia en el tema y de esta forma contribuir con la investigación; al personal operativo que colabora en los restaurantes involucrados, se les aplicó el instrumento

2.2.6 Investigación cualitativa y cuantitativa

Al realizar entrevistas a los administradores de las organizaciones analizadas, se obtuvo información de carácter cualitativa; la información obtenida mediante encuestas (realizadas a los colaboradores operativos), es de carácter cuantitativo, todo lo cual se lo puede transformar a información estadística, ambas técnicas son importantes para recabar información sobre los temas en investigación, mediante las entrevistas se obtiene información fundamental de los mandos directivos y ejecutivos, mediante las encuestas, se puede contrastar la información proporcionada los mandos y operativos.

2.2.5.1 Investigación documental

Abordada en el estado del arte, en este se hace uso de las contribuciones de los principales expertos en el tema y sus aportes más recientes, es necesario tener presente que en este capítulo se explican detalladamente aspectos legales sobre la legislación ecuatoriana relacionada con la Ley de Compañías, el tratamiento contable de la gestión de las empresas y el control interno aplicado a esa gestión.

2.2.6 Métodos teóricos de investigación

2.2.6.1 Inductivo-deductivo

Pese a ser métodos opuestos, también son complementarios entre sí, la investigación utiliza la deducción puesto que expone aportes de expertos en el tema en el capítulo “estado del arte” y luego se aplica al caso particular de las empresas analizadas, en el otros caso, se utiliza la inducción porque partiendo de la información obtenida directamente a través de la investigación de campo permite realizar un análisis general sobre los sistemas contables utilizados en los restaurantes estudiados y sus procedimientos de control interno.

2.2.6.2 Analítico-sintético

El método analítico - sintético permitió realizar un análisis minucioso de todo el proceso operativo y el registro de los elementos del costo utilizados por las empresas analizadas, de esta forma, permitió presentar la propuesta de un sistema de costos y de control interno asociado.

2.2.7 Población

El universo analizado se compone de la siguiente manera:

Tabla 1: Detalle de la población

Cargo	Cantidad
Administradores	8
Personal	32

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Tabla 2: Detalle de organizaciones

Nombre del Restaurante	Dirección	Nombre del Administrador
Picantería "Miriancita"	Olmedo y Pedro Moncayo, esquina.	Sr. Carlos Males
Picantería "Tayta Juan"	Bolívar y Colón	Sr. José Legarda
Las Delicias de Quinty	Sánchez y Cifuentes y Pérez Guerrero	Sra. Rocío Muenala
Picantería "La Golosina"	Olmedo y Pedro Moncayo	Sr. Oscar Cotacachi
Fritadas Doña Zita	Olmedo y Pedro Moncayo	Sr. Paúl Tamayo
Fritadas "Males"	Av. Mariano Acosta y Jaime Rivadeneira	Sra. Rocío Males
Fritadas "Colón"	Colón y Olmedo	Sra. Lucila Lima
Fritadas de Cajón	Redondel de Ajaví	Sr. Enrique Maigua

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

En ambos casos (administradores y personal), se consideró el total de la población para la aplicación de las entrevistas y encuestas considerando que se trata de una población pequeña (<30).

2.2.8 Análisis y tabulación de datos

2.2.8.1 Resumen de las entrevistas aplicadas a los administradores de los establecimientos en estudio

Se realizó una entrevista a los administradores de los establecimientos en estudio, se investigó la opinión de estos con respecto a las siguientes variables: sistema de costos y procedimientos de control interno utilizados, el resumen de estas entrevistas es el siguiente:

VARIABLE 1: SISTEMA DE COSTOS, INDICADORES A INVESTIGAR:

- Mano de obra directa
- Materia prima directa
- Costos indirectos de fabricación

Cuestionario:

1. ¿Sabe qué es la mano de obra directa en su restaurante?

En términos generales, los administradores de los restaurantes analizados saben que es mano de obra, para ellos, son los colaboradores que trabajan en las organizaciones desarrollando distintas funciones las que son necesarias para que el restaurante pueda cumplir con su actividad, sin embargo, no conocen bien el término “mano de obra directa”.

2. ¿Conoce algún sistema de registro y manejo de la mano de obra que trabaja en su restaurante?

Todos los administradores entrevistados utilizan un método similar de registro del personal contratado, este tiene relación con tablas de control que normalmente se venden en papelerías y que tienen un formato muy conocido y práctico, estas tablas contienen información básica del trabajador como nombre, dirección, teléfono, cédula de identidad, entre otros.

3. ¿Cómo se contrata al personal?

En ningún restaurant analizado existe un método formal de contratación, solo se ingresa a la organización por medio de referencias de conocidos, además, no todo el personal trabaja todos los días, la mayoría es llamado de acuerdo a las necesidades diarias de los restaurantes de acuerdo a la demanda esperada, usualmente, esta aumenta los fines de semana y disminuye durante la semana.

4. ¿Se han establecido formalmente las funciones y responsabilidades del personal?

De acuerdo a los administradores, al momento de la contratación se fijan las obligaciones del personal pero de una forma verbal, esto es, no formalmente o por escrito, se les aclara a los nuevos colaboradores que si bien son contratados para determinadas actividades de ser

necesario deberán ayudar a otros compañeros de ser necesario, las únicas personas que solo cumplen una sola función es el personal de caja.

5. ¿Existe un organigrama formal dentro de la empresa?

Ninguno de los administradores entrevistados reconoció la existencia de organigramas estructurales ni funcionales dentro de las organizaciones que administran, solo manifestaron que el personal conoce y acata las normas dictadas por la administración y en general los trabajadores reconocen obedecer al personal de mayor antigüedad, esto permite, de acuerdo a los entrevistados una capacitación continua del personal con menos experiencia dictada por los más experimentados.

6. ¿Cómo se fija la remuneración?

La remuneración se fija básicamente por antigüedad, no existen mecanismos formales para fijarla sobre todo considerando que no existen organigramas formales.

7. ¿Existen procedimientos para la evaluación y la capacitación del personal?

No existen, el personal más antiguo enseña a los más nuevos, además, los administradores corrigen los errores que pueda cometer el personal en el desempeño de sus funciones.

8. ¿Cómo se controla la asistencia del personal?

En la mayoría de los restaurantes analizados, sus administradores dicen que el personal firma su entrada y salida, existen sin embargo dos excepciones, la primera, cuando la empresa es atendida por sus dueños (padre, madre, hijos), en ese caso no se controla la asistencia, la segunda excepción es cuando el personal solo es contratado por el día, en ese caso trabajador no firma ni la entrada ni la salida por que no es necesario.

9. ¿Conoce claramente, cuál es la materia prima necesaria para la actividad del restaurante?

Todos los administradores encuestados dijeron conocer cabalmente la materia prima que requiere la organización para el desarrollo de su actividad, sin embargo, en algunos casos, el concepto les fue algo difícil de interpretar.

10. ¿Cómo se controla el inventario?

El inventario, en la mayoría de los casos es controlado en forma física o de manera elemental, además, solo se adquiere la cantidad suficiente para la operación de pocos días sobre todo

en lo referido a alimentos perecibles, por otra parte, por experiencia el administrador conoce cuanto debe durar el inventario.

11. ¿Cómo se controla la cantidad de alimento que se sirve en cada orden?

Las cantidades que se sirven son controladas en base a unidades de medida pre establecidas, esto es, existen en todos los restaurantes analizados, utensilios de cocina usados como unidad de medida estándar.

12. En relación a los productos alimenticios, ¿existe un lugar exclusivo para el almacenamiento de estos?

Sí, todos los administradores entrevistados dicen contar con espacios específicamente destinados para el almacenamiento de los distintos insumos requeridos, esto a su vez es confirmado por las permanentes visitas y controles que realiza el Ministerio de Salud.

13. ¿La empresa cuenta con una base de datos de proveedores?

Normalmente este tipo de organizaciones no cuentan con sistemas computacionales por lo que los registros son llevados en forma manual, de todas formas, los administradores tienen apuntes con sus principales contactos, por otra parte, los proveedores visitan periódicamente a sus clientes asegurándoles de esta forma contar con un inventario suficiente.

14. ¿En base a que parámetros se elige a los proveedores?

En opinión de la mayoría de los administradores entrevistados, los restaurantes cuentan con proveedores que han colaborado con la empresa por muchos años, sin embargo, el personal de adquisiciones (normalmente el propio administrador) está constantemente comparando precios y calidad entre la oferta existente, desde este punto de vista, si bien los proveedores son antiguos estos deben ser muy competitivos.

15. ¿Conoce cuáles son sus costos indirectos de fabricación?

Si bien es cierto que todos los administradores entrevistados saben que existen algunos productos difíciles de cuantificar en cada orden, en general, el problema lo solucionan aumentando al costo de cada orden una cantidad fija (no como porcentaje), de acuerdo a ellos, es un método simple y efectivo.

16. ¿Se tiene claro el costo que involucra cada orden?

Ningún administrador entrevistado dijo conocer exactamente el costo unitario de cada plato, en su opinión es bastante difícil de calcular dado aquellos insumos que utiliza el cliente para condimentar a su gusto, dentro de estos están la sal, el azúcar, ají, café, entre otros, sin embargo, en términos globales, el administrador conoce el costo de cada servicio en forma empírica.

VARIABLE 2: CONTROL INTERNO, INDICADORES:

Manual de control interno

Política de control caja-bancos

Política de inventarios

Política de control de cuentas por cobrar y cuentas por pagar

Política de control propiedad planta y equipos

Política de control ingresos y gastos

Política de control de personal

Cuestionario:

17. ¿La empresa cuenta con un manual de control interno?

Ningún administrador dijo haber elaborado un manual de control interno o que el restaurante cuente con este.

18. ¿Existe alguna política para el control de la caja o las cuentas en el banco?

Normalmente, las cuentas de bancos son controladas directamente por el administrador del establecimiento el cual en general es el dueño del restaurante, la caja es controlada por el responsable de caja en la cual se cuadra diariamente.

19. ¿Existe algún mecanismo para el control de inventarios?

Los inventarios son controlados físicamente de manera muy básica periódicamente por el administrador, además, existe un responsable de bodega, sin embargo, en general los

restaurantes analizados no cuentan con sistemas debidamente estructurados y definidos que permitan un control más estricto en este aspecto.

20. ¿Existe alguna política para el control de las cuentas por cobrar y cuentas por pagar?

Este tipo de establecimiento vende al contado, en efectivo, con tarjetas de débito o crédito, es decir, no se da crédito por lo que no es necesaria una política de cuentas por cobrar, en relación a las cuentas por pagar, estas dependen del crédito que dé el proveedor, los plazos van desde una semana hasta un mes.

21. ¿Cómo se controlan los activos fijos?

Esos aspectos son controlados por el contador del establecimiento, debe aclararse que son contadores externos por lo que la información se elabora exclusivamente para fines legales (SRI), por lo que es poco controlada por el administrador (a) o dueño (a)

22. ¿Cómo se controlan los ingresos y los gastos?

Los ingresos y gastos son controlados directamente por el administrador (a) o dueño (a), el cual está permanentemente en el establecimiento vigilando todas las actividades que se realizan en el restaurante. En la mayoría de los casos es de una forma muy elemental su registro.

23. ¿Quién supervisa la actividad del personal?

La actividad del personal es supervisada directamente por el administrador en todos los casos analizados.

24. ¿Cómo se controla que las órdenes emitidas por la administración se cumplan?

Las órdenes emitidas por la administración son controladas y supervisadas directamente por el administrador

2.2.8.2 Encuestas realizadas al personal de los establecimientos

VARIABLES A INVESTIGAR:

- Sistema de costos

- Control interno

Variable 1: sistema de costos, indicadores a investigar:

- Mano de obra directa
- Materia prima directa
- Costos indirectos de fabricación

Cuestionario:

1. ¿Existe un organigrama formal en la empresa?

Tabla 3: Organigrama formal

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
Desconozco	15	47%
No	17	53%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

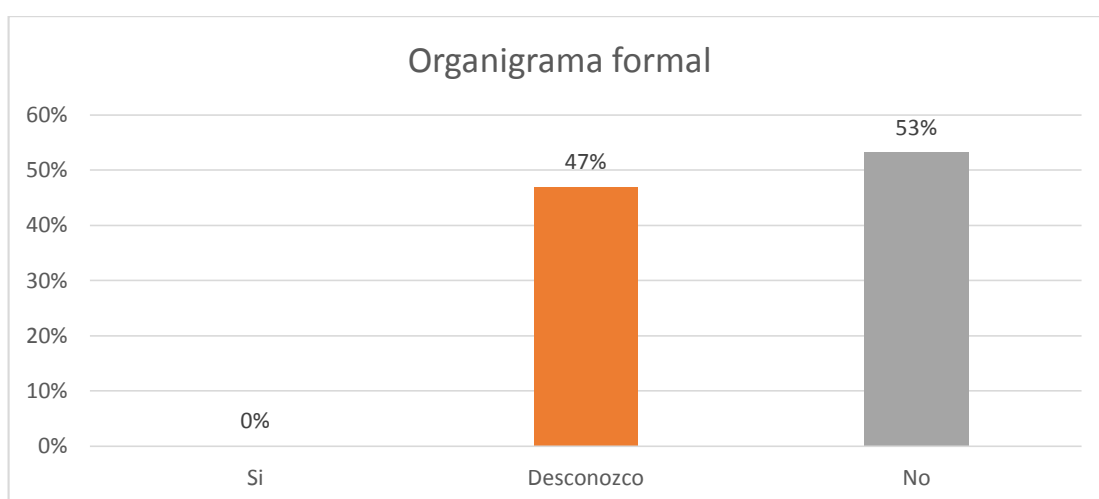


Figura 15: Organigrama formal
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

Es posible afirmar que en general, los restaurantes analizados en este estudio no han definido en su mayoría un organigrama funcional o estructura formalmente, esto tiene como consecuencia que tampoco existen puestos definidos y menos funciones y responsabilidades determinadas formalmente, además, es posible concluir que la fijación de remuneraciones no se realiza de manera técnica.

2. ¿Conoce las funciones y responsabilidades de su cargo?

Tabla 4: Funciones y responsabilidades

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente	25	78%
Parcialmente	7	22%
No conozco	0	0%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

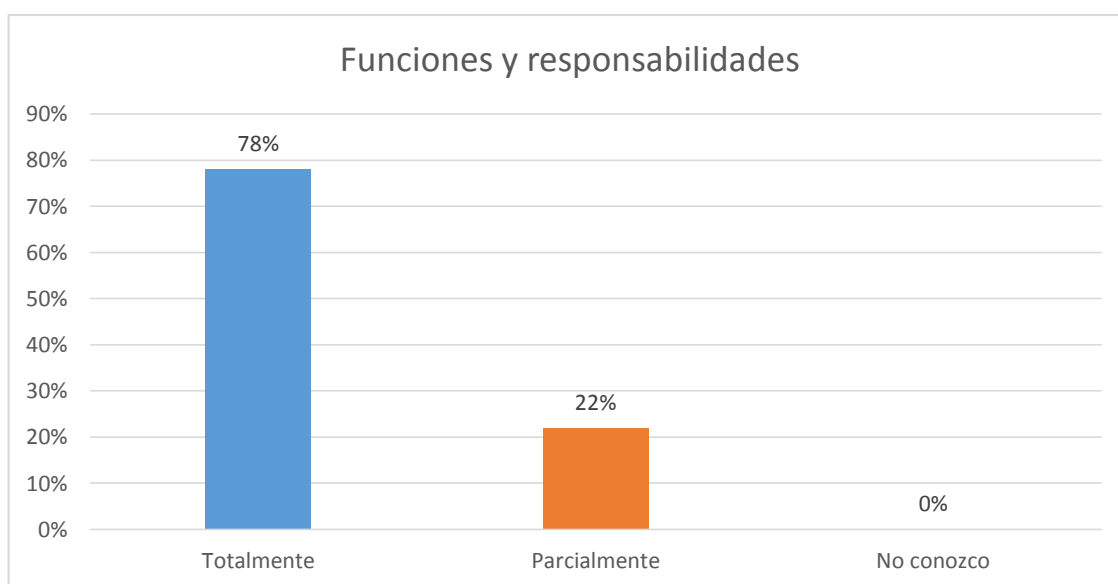


Figura 16: Funciones y responsabilidades

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

Pese a que no se ha definido un organigrama formalmente, la mayoría del personal encuestado, de acuerdo a sus respuestas, conoce sus funciones y responsabilidades, lo anterior obedece a que al momento de su contratación se les informa verbalmente de éstas, esta gestión es llevada a cabo por los propios administradores de las organizaciones bajo intervención.

3. ¿Cómo se fija la remuneración en la empresa?

Tabla 5: Remuneraciones

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Al momento de la contratación	20	63%
Acuerdo entre las partes	5	16%
Por la experiencia del trabajador	5	16%
No conozco	2	6%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

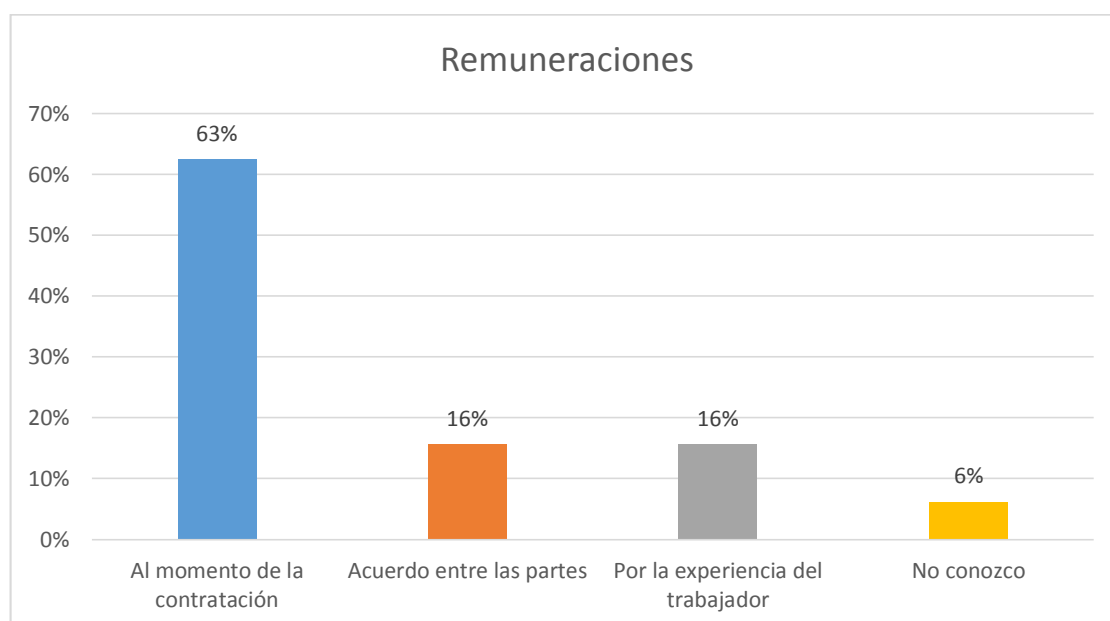


Figura 17: Remuneraciones
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

De acuerdo a la mayoría del personal encuestado, la remuneración se fija por el administrador al momento de la contratación, existen excepciones en el caso de puestos de mayor responsabilidad como los cajeros y cocineros sobre los cuales se fija una remuneración de común acuerdo o en base a su experiencia demostrada, en este caso, este personal debe presentar cartas de recomendación de antiguos empleadores.

4. ¿Se pagan horas extras?

Tabla 6: Horas extras

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	15	47%
Ocasionalmente	15	47%
No	2	6%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

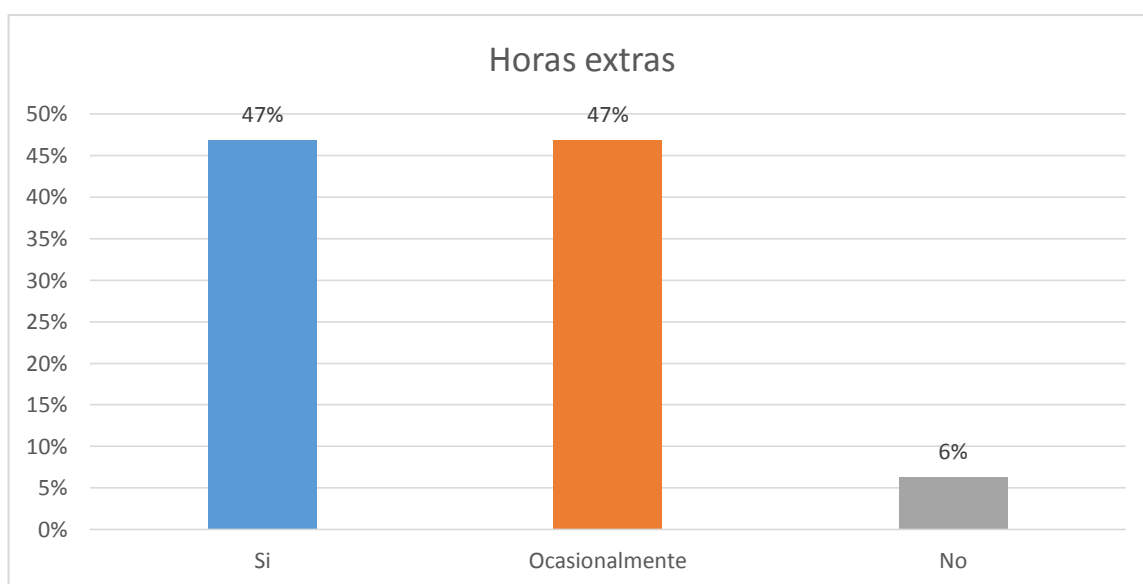


Figura 18: Horas extras
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

Es posible concluir, que generalmente se pagan horas extras cuando el personal trabaja más horas que las legalmente aceptadas, lo anterior de acuerdo al 47% del trabajador que está de acuerdo con esta afirmación y de un porcentaje igual que opina que ocasionalmente reciben este beneficio, debe dejarse en claro, que es poco común que en este tipo de establecimientos el trabajador deba permanecer en las instalaciones más tiempo que el necesario.

5. ¿Cómo se controla el inventario en su empresa?

Tabla 7: Control de inventarios

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Diariamente, control físico	10	31%
Quincenalmente, control físico	22	69%
Control por sistema	0	0%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

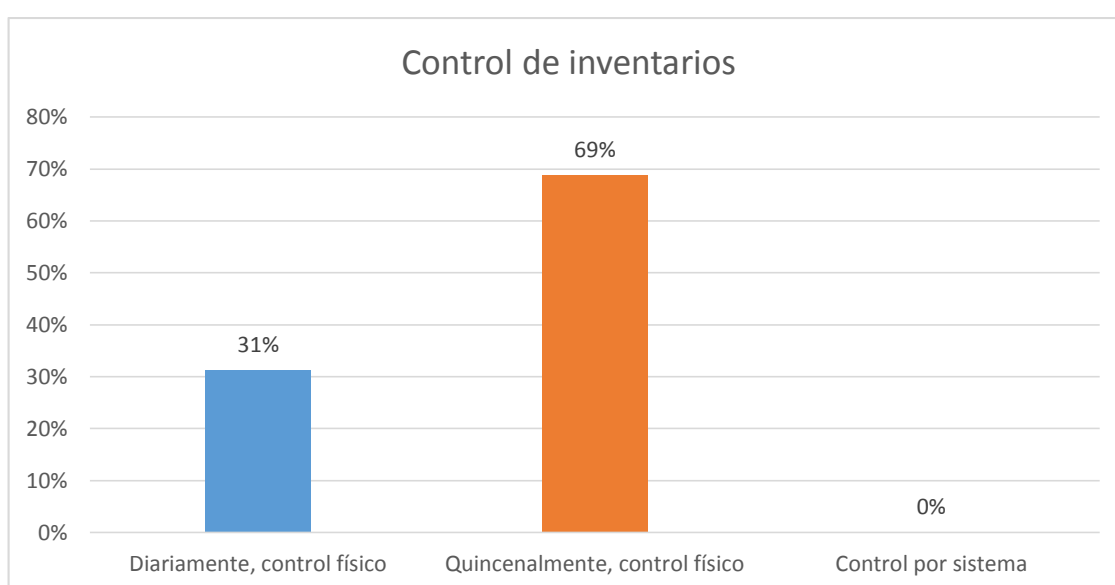


Figura 19: Control de inventarios
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

En términos generales, el inventario es controlado mediante un examen físico periódicamente, este es realizado en conjunto entre el administrador y el encargado de la cocina el cual es normalmente el cocinero, las organizaciones analizadas normalmente no poseen sistemas computacionales que automaticen el control de los inventarios de la materia prima e insumos, dado que en su mayoría son micro empresas familiares con muy poco capital, esto dificulta realizar un control interno adecuado.

6. ¿Cómo se controla la cantidad de porciones por plato?

Tabla 8: Control de porciones

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Por unidades de medidas predefinidas	17	53%
Estimadas por el encargado	15	47%
No se controla	0	0%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

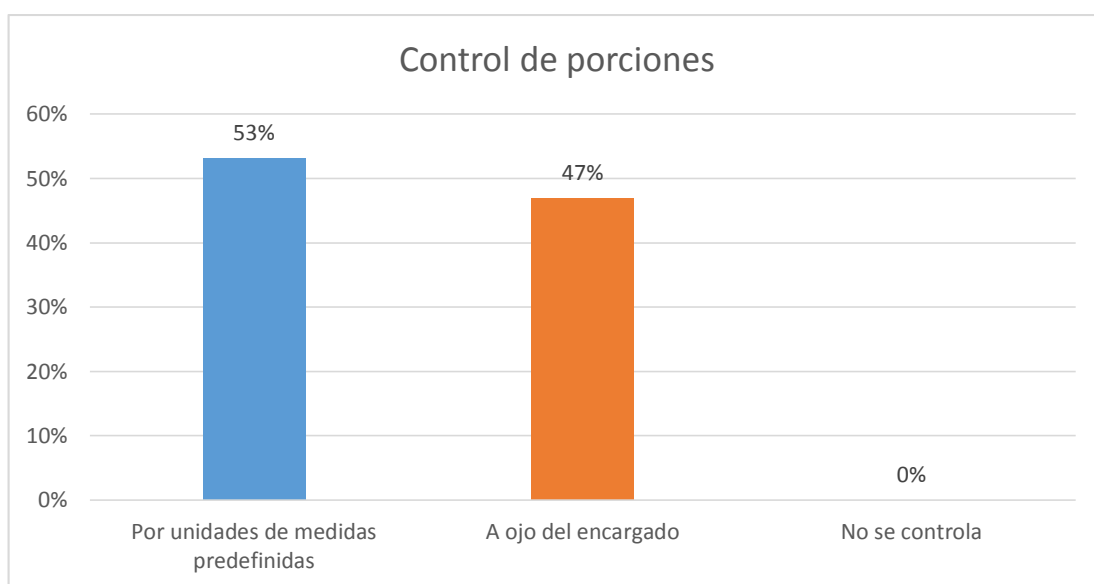


Figura 20: Control de porciones
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

Un la mayoría de los restaurantes analizados, las porciones que se sirven son una cantidad uniforme ya que se utiliza para este efecto utensilios de cocina apropiados y diseñados para este efecto, sin embargo, de acuerdo a un 47% del personal encuestado, la cantidad también depende del ojo del cocinero el que normalmente es un trabajador experimentado en este negocio.

7. ¿Conoce cómo se contratan a los proveedores?

Tabla 9: Proveedores

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Por amistad con el administrador	5	16%
Por precio	14	44%
Por calidad	3	9%
Desconozco	10	31%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

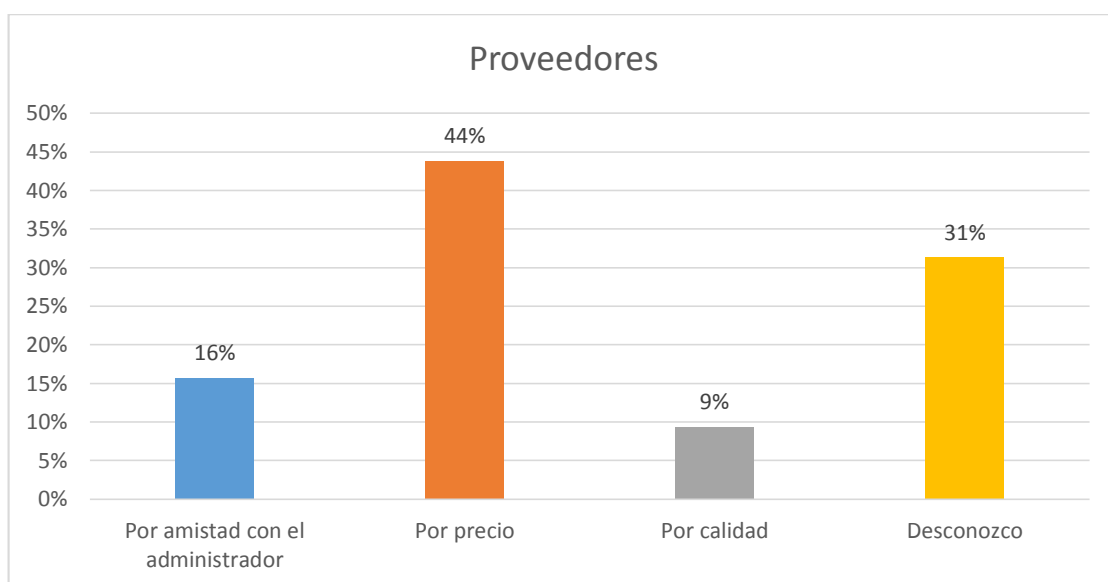


Figura 21: Proveedores
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

Para la mayoría del personal encuestado, el proveedor es contratado por el administrador, mediante un análisis de los precios que oferta respecto de la competencia, también en otros casos (los menos), esto depende de la calidad del producto que oferta, por lo tanto, se puede concluir, que los administradores para contratar proveedores realizan un análisis costo/calidad donde la variable que predomina es el precio.

8. ¿Existe un manual de control interno?

Tabla 10: Control interno

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
Desconozco	15	47%
No	17	53%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

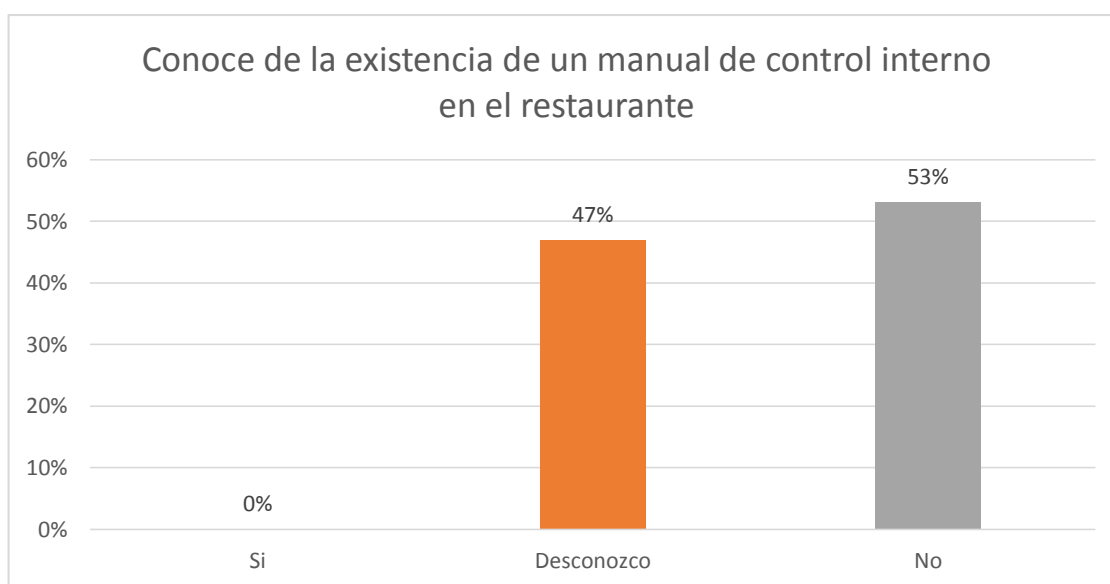


Figura 22: Control interno
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

Las empresas analizadas no han elaborado un manual de control interno, esto obedece a que normalmente son micro empresas familiares de muy bajo capitales y administradas y controladas por sus propios dueños, lo anterior se explica mediante la definición de micro empresa familiar en la cual no existe una clara definición entre capital y trabajo, además, normalmente los propietarios no son personas con instrucción formal en administración de empresas por lo que no consideran importante realizar esta gestión.

9. ¿Conoce claramente sus funciones y responsabilidades?

Tabla 11: Funciones y responsabilidades?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente	25	78%
Parcialmente	7	22%
No conozco	0	0%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

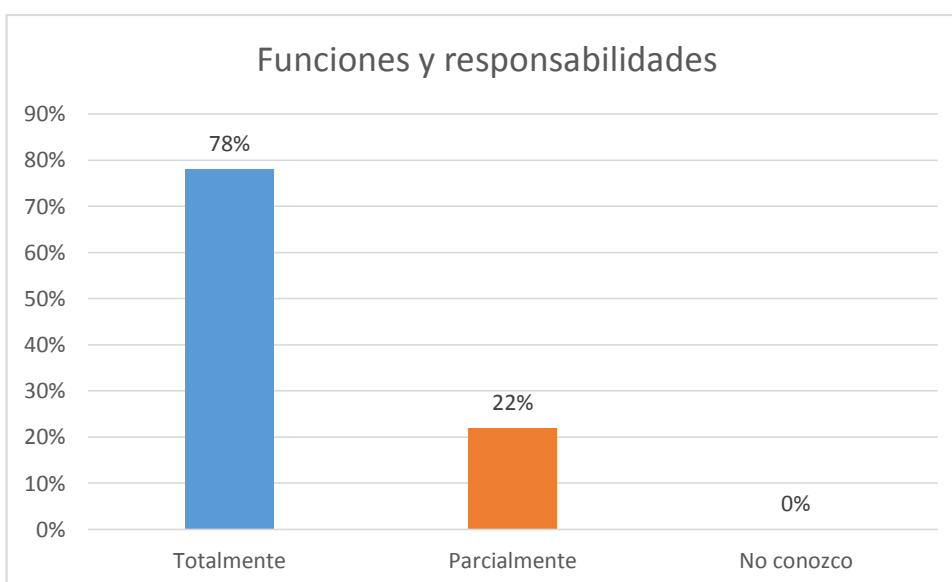


Figura 23: Funciones y responsabilidades
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

Normalmente el personal conoce bien sus responsabilidades y esto obedece a que el personal es antiguo en las empresas o son contratados exigiéndoles algún nivel de experiencia en el ramo.

11. ¿La empresa tiene procedimientos para el desarrollo de su trabajo?

Tabla 12: Procedimientos por cargo

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Se me explica al contratarme	15	47%
Me explica el personal antiguo	10	31%
Debo aprender solo	7	22%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

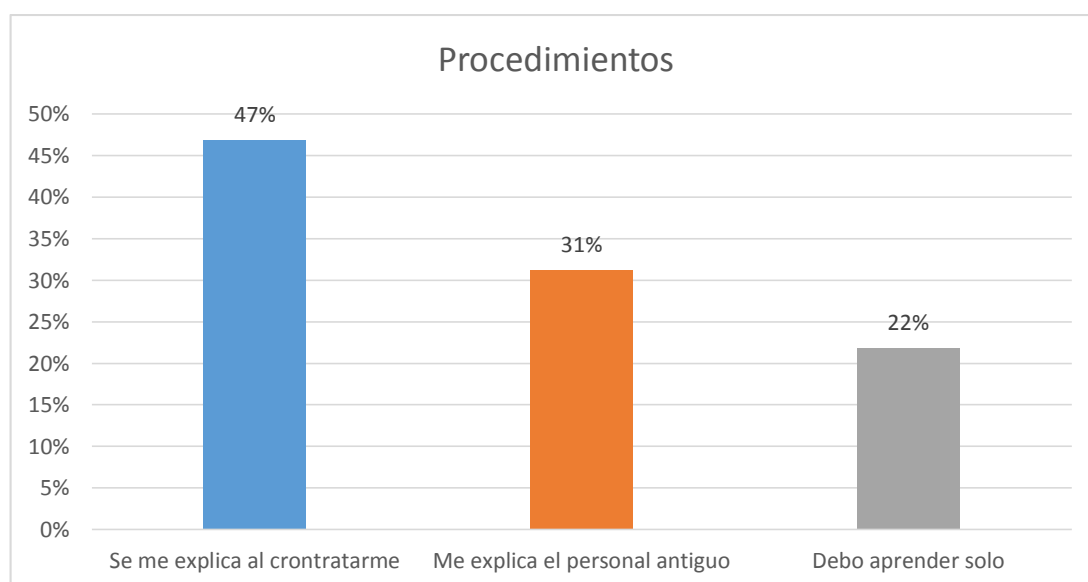


Figura 24: Procedimientos por cargo

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

En la mayoría de los casos, las empresas estudiadas no han diseñado procedimientos para ayudar a los empleados a desempeñarse más eficientemente, las funciones son explicadas a cada empleado por el propio empleador o por la persona de mayor experiencia dentro del restaurante, lo anterior no facilita la evaluación del desempeño del trabajador y por lo tanto en términos teóricos, implica un costo para la empresa.

12. ¿Cómo se evalúa su gestión laboral?

Tabla 13: Evaluación de riesgos

Opción	Frecuencia	Porcentaje
El administrador está vigilando siempre	15	47%
Evaluación de pares	13	41%
No se controla	4	13%
Encuesta a clientes	0	0%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

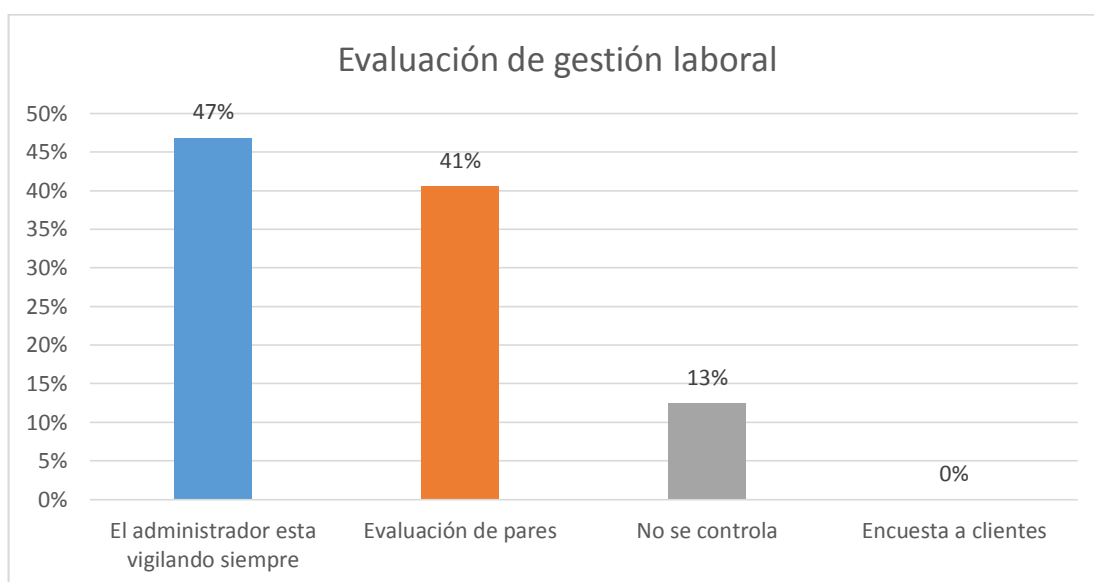


Figura 25: Evaluación de riesgos
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

Como se explicó en la pregunta y respuestas anteriores, el sistema implementado en la gran mayoría de los restaurantes analizados, no se realizan evaluaciones formales sobre el desempeño de los trabajadores, el procedimiento es realizado informalmente por el propio administrador mediante la observación directa sobre los trabajadores o por la evaluación de desempeño de sus pares, personal más antiguo.

13. ¿Cómo se fija la remuneración en el establecimiento?

Tabla 14: Remuneraciones

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Al momento de la contratación	20	63%
Acuerdo entre las partes	5	16%
Por la experiencia del trabajador	5	16%
No conozco	2	6%
Total	32	100%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

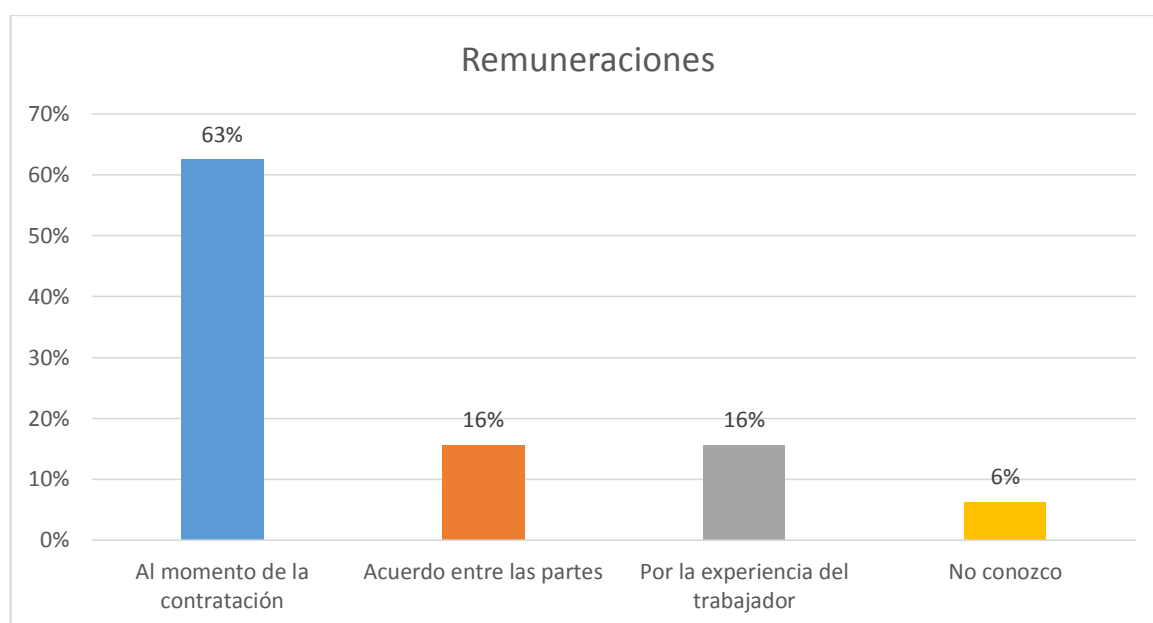


Figura 26: Remuneraciones
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

Análisis

En la mayoría de los casos, la remuneración se fija al momento de la contratación, existen algunas excepciones relacionadas con la experiencia del trabajador en funciones muy específicas como por ejemplo el chef o cocinero, cargo que representa un punto fuerte para el establecimiento y por lo tanto la remuneración debe fijarse de común acuerdo entre las partes.

2.2.9 Conclusión diagnóstica

De acuerdo a la información obtenida en la investigación de campo, todos los restaurantes analizados en este diagnóstico son administrados de forma empírica, no existe un procedimiento técnico que se aplique a la administración de estas organizaciones o una adaptación de la teoría aplicada específicamente a la realidad particular, tampoco existen procedimientos de control interno, no existe control interno; todo nace de la ausencia de una filosofía empresarial que guíe la actividad de las organizaciones en general y de cada departamento en particular, todas las unidades de las empresas son dirigidas personalmente por el administrador que en la inmensa mayoría es también el dueño, en otras palabras, los restaurantes estudiados son micro empresas familiares donde no se reconoce claramente la propiedad y el trabajo, en términos contables, estas empresas no aplican ningún sistema contable técnico por lo que no existe un reconocimiento formal de costos ni de gastos, de esta forma, tampoco se conoce con exactitud los márgenes de utilidad (o pérdida)

De acuerdo a la información obtenida, todos los restaurantes en estudio requieren implementar algún sistema de costos y de control interno para mejorar su operación y de esta forma, incentivar al propietario a mantener su inversión en el negocio asegurando de esta forma el trabajo a sus colaboradores y proveedores, por lo tanto, esta necesidad además de ser financiera también es social, la administración solo conoce los resultados financieros de forma empírica puesto que la contabilidad tributaria es llevada por contadores externos (outsourcing) los que generalmente solo ayudan a cumplir con las obligaciones tributarias y sociales de las empresa y no presentan a la administración informes periódicos y confiables de la operación de la empresa.

Todo lo expuesto en este estudio, conduce a que es necesario en la brevedad posible implementar procesos de manejo de los costos en sus procesos productivos y de servicios, además de la implementación de un adecuado sistema de control interno en los procesos administrativos y económicos, esta es la razón fundamental para desarrollar el proyecto propuesto, **“Modelo de un sistema de costos y control interno para los restaurantes de comida típica del centro de la ciudad de Ibarra.”**

3. CAPÍTULO 3: PROPUESTA

3.1 Título

“MODELO DE UN SISTEMA DE COSTOS Y CONTROL INTERNO PARA LOS RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE IBARRA.”



“MODELO DE UN SISTEMA DE COSTOS Y CONTROL INTERNO PARA LOS RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE IBARRA.”

Sara Elizabeth Males Cifuentes

2019

Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra

Av. Aurelio Espinoza Polit y Av. Jorge Guzmán Rueda

www.pucesi.edu.ec

e-mail: sary12cifu@yahoo.com

3.2 Presentación

El presente documento propone un Modelo de Sistema de Costos y Control Interno para los restaurantes de comida típica ubicados en el centro urbano de la ciudad de Ibarra. El sistema propuesto define los procesos a realizar para el registro de los principales elementos de los costos de la producción de un plato típico, a saber: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Además de servir de un modelo que ayude en el proceso de controlar las principales cuentas: Bancos, Inventarios de materiales y Propiedad, Planta y equipos.

En concreto este manual proporciona a los interesados una guía práctica, que ayude a conocer el costo real de la producción del plato típico, situación que le permita definir el precio justo de venta, además de determinar la rentabilidad del Restaurante.

3.3 Antecedentes

A parte de los interesantes recursos naturales con que cuenta la provincia de Imbabura, cuya capital es la ciudad de Ibarra, un importante atractivo turístico es la comida típica de la región, estos productos que tiene una larga historia, tiene su origen en la población originaria que inicialmente se asentaban en las comunidades de la Magdalena, La Rinconada, Angochagua, Chilco, Zuleta y Cochas entre las más representativas. La comida típica de esta población estaba compuesta por una serie de productos recogidos en los cultivos propios, dentro de los que sobresalen el maíz, la papa, las habas y otras; la proteína se obtenía de la carne de bovinos, cerdos, vicuña, llamas, alpaca, cuyes. A la llegada de los españoles, se produjo una interesante mezcla culinaria de ambos continentes que dio por resultado la actual comida típica de la zona

La tradición culinaria de la zona por lo tanto es amplia y son algunos establecimientos ubicados en el centro de Ibarra los que aún la continúan, con la tradición de los antiguos platos típicos.

Dada la competencia que normalmente genera la industria alimenticia en todas partes, es necesario que los administradores de estos lugares típicos cuenten con una preparación económica-contable, que les asegure conocer económicamente la marcha real de sus negocios, asegurándoles una rentabilidad adecuada, que les permita mantener su inversión en sus iniciativas emprendedoras, tomando además en consideración que éstas son generadoras de empleo y centros de atracción turística.

3.4 Justificación

En general, las microempresas familiares son administradas de manera empírica puesto que son negocios heredados de generación en generación, este sistema de administración era válido hasta hace pocas décadas atrás, sin embargo, al aumentar la competencia y sobre todo con la aparición de empresas dirigidas por personal preparado formalmente, son la causa para que pequeñas iniciativas vayan perdiendo cuota de mercado rápidamente y por lo tanto con riesgo de desaparecer. Este fenómeno se da en todas las industrias: los supermercados han desplazado a los pequeños mercados, las cadenas de comida rápida a pequeños restaurantes, entre otros muchos casos.

De acuerdo a lo anterior, la preparación académica de los administradores de los distintos establecimientos y de prácticamente todas las industrias, toma real importancia para enfrentar la creciente competencia de buena manera.

En el caso particular de los negocios analizados en este documento, si bien es cierto sus administradores conocen bien su negocio, puesto que lo aprendieron desde muy pequeños, en la actualidad, ya no es suficiente, el aprendizaje empírico no permite conocer técnicamente la marcha financiera de la iniciativa emprendedora, esto obliga a establecer sistemas de registro de costos y control interno adecuados y acordes con la realidad; por aquello se hace necesario diseñar un modelo de Sistema de Costos y Control Interno, elaborado de forma simple y comprensible para personas sin mayores conocimientos técnicos, destinados a pequeñas iniciativas micro familiares de comida típica ubicados en el centro urbano de Ibarra. Lo anterior tiene como fin que puedan ser competitivas ante empresas con mucho mayor capital, a la vez que puedan mantener los empleos que demandan y permanecer como un atractivo turístico, hecho que beneficia a sus propietarios y en general a toda la comunidad ibarreña.

3.5 Introducción

Una definición bastante simple de micro empresa es aquella que dice que en este tipo de organizaciones no existe una clara definición entre capital y trabajo, es decir, el trabajador también aporta capital, normalmente, el administrador/a es el dueño/a el que tampoco tiene una preparación académica formal, por lo tanto, su gestión se basa en decisiones empíricas.

De acuerdo a lo anterior, los administradores de pequeñas iniciativas emprendedoras, deberían aceptar de muy buena gana, cualquier aporte técnico que les permita mejorar esa gestión, bajo condición que este aporte sea comprensible para su nivel de preparación en el manejo de negocios.

Este documento pretende ser un aporte sencillo de entender, para cualquier emprendedor sin conocimientos técnicos contables en materia de Sistemas de Costos y Control Interno, la idea es que el interesado pueda conocer los elementos del costo que involucra su negocio, y conocido el dato pueda tomar las mejores decisiones en beneficio del proyecto, por otra parte, pueda aplicar sistemas de control interno que le permitan cuidar sus activos, en definitiva, el documento se basa en la propuesta de un sistema de registro manual que detalle los costos directos, costos de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, este registro es por tanto, un sistema de control interno de por sí.

Es claro que la contabilidad es un sistema ordenado de recolección de información para la toma de decisiones y un mecanismo de control, por lo tanto el documento no es una fórmula mágica para toma de decisiones acertadas, ya que este papel solo corresponde al administrador apoyado por una información certera y a tiempo.

3.6 Objetivo

Diseñar un Modelo de Sistema de Costos y Control Interno para los restaurantes de comida típica del centro de la ciudad de Ibarra

3.7 Alcance

Para definir cuáles son los costos e ingresos e identificar cuánto cuesta la elaboración de un plato típico, se propondrá un modelo de acumulación de costos en el cual, se clasificarán y registrarán los elementos del costo de producción: Materia Prima, Mano de Obra y los Costos Indirectos de Fabricación.

Requerimiento:

Dentro del modelo de acumulación de costos se va a realizar un análisis de cada uno de los costos de fabricación:

- Materia Prima Directa
- Mano de Obra Directa
- Costos Indirectos de Fabricación

A los propietarios de los restaurantes de comida típica del centro de la Ciudad de Ibarra, les nace una gran interrogante:

¿Cuánto le cuesta elaborar el plato típico de la ciudad de Ibarra?

Esta pregunta es frecuente para los propietarios de los restaurantes que realizan la elaboración de los platos típicos de la ciudad, a continuación mediante el modelo que se presenta, se ayudará a cada propietario a conocer cuánto es el costo de producción.

¿Qué es un costo?

Los Costos son valores monetarios (\$) de todo lo que se utiliza en la producción, estos se dividen en:

- Materia Prima Directa
- Mano de Obra
- Otros Costos

A continuación, se muestra un formato para llevar un modelo de acumulación de costos de una forma práctica, fácil y sencilla.

3.8 Desarrollo

3.8.1 Cálculo de los elementos del costo de producción

3.8.1.1 Materia Prima Directa.

Es el material básico que utilizan los locales, como por ejemplo: las papas (que sería una materia prima), se utilizan para transformarlas en un producto final como las tortillas, el insumo es fácil de identificar, la elaboración de este registro puede hacerse de acuerdo a los tiempos que defina el administrador basado en la tasa de rotación de los productos, este examen físico lo debe realizar el administrador en conjunto al encargado de bodega.

Tabla 15: Ejemplo de tarjeta de materia prima directa



Tarjeta de Materia Prima para la elaboración de platos típicos				
Productor: Sr. Carlos Males				
Fecha de inicio: 01 de Marzo del 2019				
Fecha de terminación: 08 de Marzo del 2019				
Nombre del Costo	Cantidad	Unidad en medida	Precio Unitario	Costo Total
(Materiales básicos)	(A)		(B)	(A x B)
Papas		Quintal		
Carne de cerdo		Libras		
Huevos		Cubetas		
Maíz		Libras		
Mote		Libras		
Tomate		Quintal		
Cebolla		Quintal		
lechuga		Quintal		
Otros				
		Costo total de Materia Prima Directa		

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora


En esta tarjeta se registra la cantidad (A) que se utiliza de los materiales para la elaboración del plato típico, en el precio unitario (B) se registra el valor que invierte en la misma cantidad de los materiales y en el costo total (A x B) se multiplica la cantidad (A) por el precio unitario (B).

Costo total de materia prima es la suma de todos los costos totales.

3.8.1.2 Mano de Obra Directa.

Es toda mano de obra que se emplea en la transformación de la materia prima, con la finalidad de realizar la prestación de un servicio.

Tabla 16: Tarjeta de mano de obra directa por horas de trabajo



Tarjeta de Mano de Obra por horas de trabajo

Productor: Sr. Carlos Males
Fecha de inicio: 01 de Marzo del 2019
Fecha de terminación: 08 de Marzo del 2019

	Nº de horas trabajadas	Unidad de medida	Costo unitario	Costo Total
	(A)		(B)	(A x B)
Puesto				
Cocinera		Horas		
Ayudante de Cocina		Horas		
Mesera/o		Horas		
Otros				
	Costo total Mano de Obra Directa			

Fuente: Investigación de campo
 Elaborado por la investigadora

En esta tarjeta se registra el número de horas trabajadas que están relacionados con la transformación de la materia prima, en el costo unitario (B) se registra el costo por hora de cada uno de los empleados. En el costo total (A x B) se multiplica el número de trabajadores (A) por el costo unitario (B), para calcular el costo de cada hora trabajada se debe dividir el salario pactado mensualmente en 240 (que es el total de horas que el trabajador debe laborar mensualmente)

Costo total mano de obra directa es la suma de todos los costos totales.

Para Calcular el costo de hora normal debemos dividir el salario mínimo (\$ 394.00) para el número de horas mensuales de trabajo (240 horas)

$$\begin{aligned} \text{Costo hora normal} &= \$394/240\text{horas} \\ &= 1.64 \end{aligned}$$

Tomando en cuenta los sobresueldos (décimo tercero, décimo cuarto, vacaciones, fondos de reserva y aporte patronal) podremos obtener el costo de hora real que se debe cancelar a un empleado antiguo, a continuación una formula con la cual podemos obtener este valor:

$$\begin{aligned} \text{Costo hora real} \\ &= \frac{\text{salario mínimo} + \text{décimo tercero} + \text{décimo cuarto} + \text{vacaciones} + \text{fondos de reserva} + \text{aporte patronal}}{\text{número de horas mensuales trabajadas}} \end{aligned}$$


$$\text{Costo hora real} = \frac{394.00 + 32.83 + 32.83 + 16.42 + 32.82 + 47.87}{240 \text{ horas}}$$

$$\text{Costo hora real} = 2.32$$

3.8.1.3 Costos indirectos de fabricación (costos varios)

Son las personas o materiales que adicionalmente son utilizados de forma indirecta en el proceso de producción, son necesarios y de apoyo fundamental para la preparación del producto final.

Tabla 17: Tarjeta de costos indirectos de fabricación



Tarjeta de Costos Indirectos de Fabricación

Productor: Sr. Carlos Males
 Fecha de Inicio: 01 de Marzo del 2019
 Fecha de Terminación: 08 de Marzo del 2019

Nombre del Costo	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
	(A)		(B)	(A x B)
Cajera		Horas		
Gas		Cilindros		
Luz		Kw/h		
Agua		Mts ³		
Depreciación equipos Producción		Dólares		
Otros				
Costo total Costos Indirectos de Fabricación				

Fuente: Investigación de campo
 Elaborado por la investigadora

En esta tarjeta se registrará la cantidad de horas, cilindros de gas o consumo eléctrico que se utiliza para la elaboración del producto final, además el valor de cada uno.

En el costo total (A x B) se multiplica la cantidad (A) por el costo unitario (B).

En los Costos total Costos Indirectos de Fabricación es la suma de todos los costos totales.

3.8.1.4 Cálculo de la depreciación

Las tablas anteriores registran los egresos reales del negocio, sin embargo, aún falta registrar un egreso que si bien no implica un desembolso desde caja o banco, si debe ser contabilizado ya que implica un costo para la empresa, este costo o gasto (dependiendo de la óptica con que se mire) se denomina “depreciación”, este gasto se produce cuando se utilizan las máquinas, equipos o mobiliario necesario para la actividad, este concepto toma relevancia en el momento de comprar nuevo equipo o renovar el equipamiento, además, es deducible de impuestos.

El cálculo de este ítem se realiza de la siguiente manera:

$$\text{Valor de la depreciación} = \frac{\text{Valor inicial del bien}}{\text{Vida útil del bien}}$$

Definiciones:

- Valor inicial del bien se refiere al valor de compra del activo menos el impuesto al valor agregado
- Vida útil del bien, se refiere al número de años que podrá ser utilizado el activo, este dato lo define y publica el Servicio de Rentas Internas en su página WEB, sin embargo, para simplificar la información se deben considerar los siguientes valores:


Maquinaria y equipos: 10 años

Mobiliario y útiles: 10 años

3.8.1.5 Gastos o costos complementarios o adicionales a los costos de producción

- **Gasto Administrativo.-** Son todos los gastos que se realizan en los restaurantes para el desarrollo de su actividad.
- **Gasto de ventas:** Aquellos egresos producto de gastos en publicidad
- **Gasto Financiero.-** Son recursos ajenos que ayudan a financiar y desarrollar la producción.

Tabla 18: Tarjeta de gastos o costos complementarios o adicionales a los costos de producción



Tarjeta de Gastos Complementarios Adicionales a los Costos de Producción				
Responsable: Sr. Carlos Males				
Fecha de Inicio: 01 de Marzo del 2019				
Fecha de Terminación: 08 de Marzo del 2019				
Gastos	Nombre del Costo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
		(A)	(B)	(A x B)
Gasto Administrativo	Sueldos administrativos			
	Telefonía e internet			
	Arriendos			
	Depreciación activos administración			
	Impuestos y tasas			
	Otros			
Gasto en ventas	Promoción y publicidad			
	Sueldos personal publicidad y promoción			
	Depreciación activos ventas			
Gasto Financiero	Pago de los intereses de préstamos o créditos			
Gasto o Costo Total complementarios o los costos de producción				


Fuente: Investigación de campo
Elaborado por la investigadora

En esta tarjeta se registrará lo correspondiente a los Gastos Administrativos como es el pago de sueldo a los empleados administrativos, pago de los servicios básicos y pago del arriendo del local administración, además los gastos de ventas y gastos Financieros como es el pago de los intereses de préstamos o créditos, colocando así la cantidad de cada uno de ellos y el costo unitario. En el costo total se multiplicará la cantidad (A) por el costo unitario (B).

En gasto o costo total complementarios se sumarán todos los costos totales.

3.8.1.6 Acumulación de costos de producción y administración

Tabla 19: Tarjeta de acumulación de costos para la producción.



Tarjeta de Acumulación de Costos para la producción

Responsable: Sr. Carlos Males
 Fecha de Inicio: 01 de Marzo del 2019
 Fecha de Terminación: 08 de Marzo del 2019

	Materia prima	Mano de obra	Costos indirectos fabricación	Gastos. Administrativos	Gastos por venta	Gastos Financieros	Total
Valor							
Costo total							

Fuente: Investigación de campo
 Elaborado por la investigadora

En esta tarjeta de acumulación se registrará el valor total de la materia prima, la mano de obra directa, los costos indirectos de fabricación y los gastos administrativos, de ventas y financieros, se sumarán para que se determine el resultado del costo total.

Conocidos todos los costos y gastos involucrados en la actividad comercial del establecimiento, se puede resumir de la siguiente manera:

Tabla 20. Resumen de costos y gastos

	+ Costo materia prima
	+ Costo mano de obra
	+ <u>Costo indirectos de fabricación</u>
1	Total costos de producción
	+ Gastos administrativos
	Gastos de ventas
	+ <u>Gastos financieros</u>
2	Total gastos
1+2	Total costos más gastos

Elaborado por la investigadora

La tabla N°20 permite al administrador o dueño conocer el costo total de la actividad comercial del establecimiento, para conocer el **COSTO** unitario de cada plato será necesario utilizar exclusivamente las tablas N° 15, 16 y 17 (materia prima, mano de obra y CIF) ya que están reflejan exactamente el costo de cada plato, para esto se puede utilizar la siguiente ecuación:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\text{Materia prima} + \text{Mano de obra} + \text{CIF}}{\text{Unidades producidas}}$$

3.8.2 Cálculo del precio de venta

Calcular el precio de venta utilizando las tablas antes descritas es fácil, si se conocen tanto los costos directos (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación) y prorrateando los gastos administrativos, de ventas y financieros, es decir, si la venta de determinado producto representa el X % de la venta total, el cálculo del precio de venta es el siguiente:

Figura 27: Cálculo del precio de venta

$$\text{Precio de venta} = (\text{Total costos} + \text{gastos administrativos, ventas y financieros prorrateados}) * (1 + \text{margen de utilidad})$$

Elaborado por la investigadora

El margen de utilidad que el administrador aplique corresponde a lo que se desee ganar, es importante tener en claro que este no debe ser tan alto como para dejarlo fuera de mercado, es decir, el precio de venta debe estar acorde a lo que vende la competencia.

3.8.3 Cálculo de la utilidad

La tabla anterior (n° 20) resume definitivamente todos los costos operativos, gastos administrativos, ventas y financieros del establecimiento en su actividad comercial, corresponde ahora determinar la utilidad generada, para lograr este objetivo, deben registrarse las ventas, para lo cual se propone la siguiente tabla que debe llenarse diariamente al momento del cierre de caja, este acto ayudará a registrar tanto los ingresos como los costos diarios:

Tabla 21: Cálculo de ingresos



Tarjeta de Cálculo de Ingresos			
Responsable: Sr. Carlos Males			
Fecha de Inicio: 01 de Marzo del 2019			
Fecha de Terminación: 09 de Marzo del 2019			
Fecha	Producto (A)	Cantidad (B)	Total (AxB)
01/01/2019	Fritada		
	Yahuarlocro		
02/01/2019	Fritada		
	Yahuarlocro		
03/01/2019	Fritada		
	Yahuarlocro		
Total			Suma

Elaborado por la investigadora

La tabla anterior permite conocer el monto de ventas diarias pero principalmente el monto de venta por producto, la tabla se llena contabilizando las comandas entregadas por los encargados de mesas (meseros) a la cocina, es decir, es la cocina la que entrega las comandas al encargado de caja, no los meseros.

Cabe destacar, que las porciones están definidas con anterioridad por el administrador, de esta forma, si un producto se compone, a modo de ejemplo, de chuleta con papas fritas, y el plato se prepara con una chuleta y una libra de papas, es posible establecer un control de inventarios al comparar el egreso de determinado producto (libras de papas en el ejemplo) con los ingresos contabilizados por caja, la comparación se realiza fácilmente al cotejar las tablas descritas anteriormente (tabla nº 15, materia prima directa) con la tabla de ingresos (nº 21, cálculo de ingresos) desarrollada por el encargado de caja.

Conocidos tanto los ingresos como los egresos, es posible conocer la utilidad, esta será la diferencia entre ingresos y egresos, de esta forma:

Tabla 22: Cálculo de la utilidad

	Ventas
-	Materia prima directa
-	Mano de obra directa
-	Costos indirectos de fabricación
=	<hr/> Margen de operación
-	Gastos administrativo
-	Gastos de ventas
-	Gastos financieros
=	<hr/> Utilidad (pérdida)

Elaborado por la investigadora

La tabla anterior puede utilizarse tanto para el cálculo de la utilidad de productos individuales como para el restaurante como un todo.

3.9 Control interno

Aparte del registro de ingresos, costos y gastos, es importante elaborar un sistema de control interno que permita al administrador del establecimiento establecer controles de ingresos,

inventario, propiedad, planta, equipos y egresos, el sistema en sí ya está diseñado en esta guía utilizando el método de tablas de control las que permiten conocer exactamente todo el quehacer comercial del establecimiento, sin embargo, no se ha considerado el tema de control de activos fijos (salvo el cálculo de la depreciación)

A continuación se muestra un ejemplo de tabla que permite conocer exactamente el valor de cada activo:

Caja-bancos:

Tabla 23: Control interno efectivo, bancos



Tarjeta de Control Interno
Caja – Bancos

Responsable: Sr. Carlos Males
Mes y Año de Registro:

Fecha	Concepto	Ingresos	Egresos	Saldo
Responsable			Fecha	

Elaborado por la investigadora

La tabla es similar tanto para caja como para bancos, en caso de caja, los ingresos provienen de las ventas, los egresos se generan por pago a proveedores, servicios básicos u otros, el cuadro “concepto” se refiere al motivo del ingreso o egreso y el saldo corresponde a la diferencia entre el ingreso y egreso, para el caso de la cuenta bancos, la operatoria es similar, el llenado del registro debe ser diario o por cada operación.

Inventario

Tabla 24: Control interno inventario



**Tarjeta de Control Interno
Inventario**

Responsable: Sr. Carlos Males
Mes y Año de Registro:

Fecha	Concepto	Ingresos		Egresos		Saldo	
		Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor
	Responsable						


Elaborado por la investigadora

Se debe confeccionar una tabla para cada materia prima para conocer el saldo de cada producto, se recomienda registrar las operaciones, tan seguido como sea posible siempre considerando la relación beneficio-costos del tiempo ocupado en el proceso.

Propiedad- planta y equipos:

El control interno del activo fijo debe ser muy estricto puesto que generalmente este concepto representa un valor porcentualmente muy importante del total de activos de la organización, se deben mantener tablas para cada activo y actualizarse cada vez que se produzca un movimiento:

Tabla 25: Maquinaria y equipos



Tarjeta de Control Interno
Maquinaria y Equipo

Nombre del Bien:
Código:
Ubicación:
Responsable: Sr. Carlos Males

Fecha	Concepto	Cantidad	Valor adquisición	Vida útil	Dep. anual	Saldo en libros

Elaborado por la investigadora

Definiciones:

Concepto, se refiere al nombre técnico del activo (freidora, refrigerador, congelador, etc.)

Cantidad, es la cantidad adquirida del activo, cabe recalcar que tiene que ser una tarjeta por cada ítem (bien) con codificación.

Valor de adquisición, es el precio de compra neto (sin impuestos).

Vida útil, es la vida útil reglamentada por el Servicio de Impuestos Internos, el dato es muy importante puesto que permite calcular el valor de la depreciación.

Depreciación anual, es el valor (en dólares) que debe considerarse para rebajar del valor inicial a medida que se usa el activo.

Saldo en libros, cuando el activo es recién adquirido, el cuadro “total” corresponderá al valor de adquisición, posteriormente y a medida que pasa el tiempo, el valor irá disminuyendo por efecto de la depreciación, esto es, al segundo año, el valor del activo corresponderá al valor de adquisición menos la depreciación del primer año, al tercer año, el valor será el valor de adquisición menos la depreciación acumulada hasta la fecha y así sucesivamente.

Tabla 26: Control de personal



TARJETA DE CONTROL DE PERSONAL

Responsable:
Mes y Año de Registro:

Fecha	Apellido	Nombre	C.I.	Hora ingreso	Hora egreso

Elaborado por la investigadora


Si bien es cierto, existen en la actualidad sistemas informáticos que permiten un mejor control de personal (huella dactilar a modo de ejemplo), estos pueden ser algo onerosos para este tipo de organizaciones pues además requieren de sistemas computacionales, se ha diseñado una tabla muy simple de usar y también permite un buen control sin embargo, este tipo de instrumentos requiere de una inspección visual más estricta por parte del administrador y mayor tiempo de procesamiento de la información.

3.10 Ejercicio práctico

Para el desarrollo de este modelo de acumulación de costos y control interno para los restaurantes de comida típica del centro de la ciudad de Ibarra, se ha tomado en consideración realizar un ejemplo real.

En el restaurante del Señor Carlos Males ubicado en la Olmedo y Pedro Moncayo en la ciudad de Ibarra, el cual se dedica a la elaboración de comida típica, el cual normalmente realiza una producción de 200 platos diarios, sin embargo el ejercicio se lo trabajará para un ciclo semanal de producción (1400 platos), lo que nos muestran los elementos del costo de producción (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) a continuación su detalle.

Tabla 27: Tarjeta materia prima



Tarjeta de Materia Prima Directa

Productor: Sr. Carlos Males
Fecha de inicio: 02 de Enero del 2019
Fecha de terminación: 09 de Enero del 2019

Nombre del Costo (Materiales básicos)	Cantidad (A)	Unidad en medida	Precio Unitario (B)	Costo Total (A x B)
Papas	14	Quintales	22,00	308,00
Carne de cerdo	560	Libras	2,50	1400,00
Huevos	70	Cubetas	2,50	175,00
Maíz	70	Libras	1,10	77,00
Mote	70	Libras	1,20	84,00
Tomate	7	Cajas	12,00	84,00
Cebolla	7	Quintal	12,00	84,00
lechuga	49	Unidades	1,00	49,00
Otros				
		Costo total de Materia Prima Directa		2.261,00

Elaborado por la investigadora

Tabla 28: Tarjeta mano de obra



Tarjeta de Mano de Obra por horas de trabajo

Productor: Sr. Carlos Males

Fecha de inicio: 02 de Enero del 2019

Fecha de terminación: 08 de Enero del 2019

	Nº de horas trabajadas	Unidad de medida	Costo unitario	Costo Total
	(A)		(B)	(A x B)
Puesto				
Cocinera	56	Horas/semana	2.32	129.92
Ayudante de Cocina	56	Horas/semana	2.32	129.92
Mesera/o	56	Horas/semana	2.32	129.92
Otros				
	Costo total Mano de Obra Directa			389.76

Elaborado por la investigadora

NOTA: Para determinar el número de horas trabajadas, tomamos en cuenta las 8 horas diarias que legalmente se establecen por los 7 días de la semana que se especifica en el ejercicio.

Tabla 29: Tarjeta CIF



Tarjeta de Costos Indirectos de Fabricación

Productor: Sr. Carlos Males

Fecha de Inicio: 02 de Enero del 2019

Fecha de Terminación: 08 de Enero del 2019

Nombre del Costo	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
	(A)		(B)	(A x B)
Cajera	56	Horas	2.32	129.92
Gas	8	Cilindros	2,50	20,00
Luz	29	Kw/h	2,10	60,90
Agua	50	Mts ³	1,45	72,25
Otros				
Costo total Costos Indirectos de Fabricación				283.07

Elaborado por la investigadora

Para conocer el **COSTO UNITARIO** de cada plato utilizaremos la siguiente ecuación:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\text{Materia prima} + \text{Mano de obra} + \text{CIF}}{\text{Unidades producidas}}$$

$$\text{Costo unitario} = \frac{2,261.00 + 389.76 + 283.07}{1400}$$

$$\text{Costo unitario} = 2.10$$

Calculemos el porcentaje de utilidad con un capital propio:

$$\text{Capital propio } 100\% * \text{tasa pasiva} \quad 4.94\% = 4.95\%$$

$$\begin{array}{r} \text{Capital Ajeno} \quad 0\% * \text{tasa activa} \quad 22\% = \underline{0} \\ 4.95\% \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \text{Inflación anual} \quad + (-) \quad \underline{1.27\%} \\ 6.22\% \end{array}$$

$$\text{Rentabilidad esperada por el inversor} \quad + \quad \underline{24.78\%}$$

$$\text{Porcentaje de Utilidad} \quad \underline{31\%}$$

Calculemos el Margen de Utilidad

<i>Costo Unitario</i>	<i>2.10</i>
<i>*% de Utilidad</i>	<i>31%</i>
= Margen de Utilidad	0.65

NOTA: Este cálculo del margen de utilidad significa que por cada unidad producida el inversor va a ganar 0.65

Tabla 30: Tarjeta acumulación de costos



Tarjeta de Acumulación de Costos para la producción

Responsable: Sr. Carlos Males
Fecha de Inicio: 02 de Enero del 2019
Fecha de Terminación: 08 de Enero del 2019


	Materia prima	Mano de obra	Costos indirectos fabricación	Gastos. Administrativos	Gastos por venta	Gastos Financieros	Total
Valor	2,261.00	389.76	283.07	286,00	0	0	3,219.83
Costo total							3,219.83

Elaborado por la investigadora

Para calcular el precio de venta:

<i>Costo Unitario</i>	<i>2.10</i>
<i>+ Margen de Utilidad</i>	<i>0.65</i>
<i>= Precio de Venta</i>	<i>2.75</i>

Tabla 31: Cálculo de ingresos



Tarjeta de Cálculo de Ingresos

Responsable: Sr. Carlos Males
Fecha de Inicio: 02 de Enero del 2019
Fecha de Terminación: 08 de Enero del 2019

Fecha	Producto (A)	Cantidad (B)	Total (AxB)
02/01/2019	Fritada \$2.75	200	550.00
03/01/2019	Fritada \$2.75	200	550.00
04/01/2019	Fritada \$2.75	200	550.00
05/01/2019	Fritada \$2.75	200	550.00
06/01/2019	Fritada \$2.75	200	550.00
07/01/2019	Fritada \$2.75	200	550.00
08/01/2019	Fritada \$2.75	200	550.00
Total			3,850.00

Elaborado por la investigadora

3.11 Estados financieros

PICANTERÍA MIRIANCITA

ESTADO DE RESULTADOS

02-08 ENERO – 2019

Ventas	3,850.00
- Materia Prima Directa	2,261.00
- Mano de Obra Directa	389.76
- Costos Indirectos de Fabricación	283.07
= Margen de Operación	916.17
- Gastos Administrativos	286.00
= Utilidad o Pérdida	630.17

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

La legislación vigente en Ecuador define a la empresa como una sociedad entre dos o más personas, sin embargo, existe adicionalmente otra figura jurídica relativa a empresas formadas solo por una persona, Sociedad Unipersonal de Responsabilidad Limitada, la que se encuentra también descrita en la Ley de Compañías actualmente vigente, este tipo jurídico es el que se debiera utilizar mayoritariamente en los establecimientos analizados en el presente estudio, lo anterior, producto de que al ser microempresas familiares, donde obviamente se confunde de alguna manera la propiedad y el trabajo (el dueño es a la vez también un trabajador) y con un pequeño capital, el negocio no arroja una utilidad suficiente como para incentivar una mayor cantidad de socios o accionistas.

Del diagnóstico situacional se pudo concluir que las empresas analizadas no han formulado una filosofía organizacional que les permita definir aspectos trascendentales como una misión, visión, objetivos, estrategias que permitan alcanzar estos objetivos, planes y metas, dado lo anterior es que no es posible definir formalmente un organigrama funcional y por lo tanto, una descripción de procesos y funciones, estructura formal de remuneraciones entre otros, producto de lo anterior, no existen responsables formales de la gestión de las distintas áreas de los restaurantes situación que dificulta el control interno.

La propuesta formulada en este trabajo se basa en el diseño y aplicación de sistemas de registros muy simples, los que se pueden llenar manualmente sin que se pierda su efectividad, estos sistemas al tiempo que forman un sistema de costos a la vez forman la base del control interno, esto es, en la misma operación se registran los ingresos, costos y gastos y se establece un control interno eficiente, uno de los principales beneficios para el administrador es el bajo costo de operación del sistema.

4.2 Recomendaciones

Se recomienda a los gestores de este tipo de iniciativas, legalizar su actividad comercial utilizando la figura de Sociedad Unipersonal de Responsabilidad Limitada, puesto que permite mantener la propiedad de la organización íntegramente, de forma legal y bajo el control de la persona con mayor experiencia en el negocio.

Se recomienda a los administradores de los restaurantes de comida típica del centro de Ibarra, invertir recursos (básicamente de tiempo) en formular una base filosófica organizacional para sus establecimientos, esto les permitirá en el muy corto plazo mejorar su gestión, hacer efectivo sistemas de control interno y como resultado, mejorar sus resultados financieros.

Se recomienda al administrador de la organización interesada, adaptar la propuesta a su propio ambiente empresarial, considerando que existen realidades distintas para cada restaurante producto de la idiosincrasia propia del talento humano que ahí trabaja.

5. Bibliografía

- Borrero, A. (2016). *Implementación de normas de información financiera internacional*. Colombia: Ediciones U.
- Cardenas, R. (2016). *Costos*. Mexico: Gerencia Editorial.
- Carrillo, M. (2000). *El sabor de la tradición*. Quito: Abya Yala.
- Coopers y Lybrand, P. (2009). *Los nuevos conceptos del control interno (Informe Coso)*. Madrid: Diaz de Santos.
- Coopers y Lybrand, P. (2009). *Los nuevos conceptos del control interno (Informe Coso)*. Madrid: Diaz de Santos.
- Dominguez, E. (2016). *Economía*. La Rioja: Tutor formación.
- foroecuador. (2 de Mayo de 2018). Obtenido de www.foroecuador.ec: <http://www.foroecuador.ec>
- Fundación IASC. (2008). *Material de formación sobre la NIIF para las PYMES*. Londres: Fundación del Comité de Normas Internacionales de Contabilidad.
- Garcia y Gonzalez y Astorga, P. (2013). *Contabilidad financiera*. Buenos Aires: Ariel.
- Granados y Latorre, R. (2012). *Contabilidad gerencial*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- H. Congreso Nacional. (1999). *Ley de Compañías*. Quito: Centro de estudios y publicaciones.
- H. Congreso Nacional. (1999). *Ley de empresas unipersonales de responsabilidad limitada*. Quito: Centro de estudios y publicaciones.
- Horngrén y Datar y Foster, P. (2013). *Contabilidad de costos*. Mexico: Pearson.
- Horngrén y Sundem y Straton, S. (2013). *Contabilidad administrativa*. Mexico: Pearson.
- Horngrén, C. (2014). *Contabilidad de costos*. México: Pearson.
- Karsten, R. (1898). *La vida y la cultura de los Shuar*. Quito: Banco Central del Ecuador.
- Long, J. (2010). *Conquista y comida*. Mexico: Universidad Autónoma de México.
- Malagamba, P. (2014). *Contabilidad de costos para la producción*. Lima: CIP.

Mantilla y Yolima, R. (2011). *Auditoría del control interno*. Bogotá: ECOE.

Montesinos, V. (2012). *Introducción a la contabilidad financiera*. Buenos Aires: Ariel.

Niño, M. (2014). *Contabilidad, sistema y gerencia*. Caracas: CEC.

Polimeni y Lopotegui, R. (1994).

quitoadventure. (2 de 5 de 2018). Obtenido de www.quitoadventure.com:
<http://www.quitoadventure.com>

Rojas, L. (2014). *Contabilidad de costos industriales*. México: Pearson.

Rojas, M. (2015). *Contabilidad de costos*. Mexico: Instituto mexicano de contadores públicos.

Rojas, R. (2013). *Sistemas de costos*. Colombia: Universidad Nacional de Colombia.

6. ANEXOS

6.1 Anexo 1



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE – IBARRA

ESCUELA DE NEGOCIOS Y COMERCIO INTERNACIONAL

**ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS ADMINISTRADORES DE LOS
RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE
IBARRA**

ENCUESTADO:

Preguntas

1. ¿Sabe qué es la mano de obra directa en su restaurante?
2. ¿Conoce algún sistema de registro y manejo de la mano de obra que trabaja en su restaurante?
3. ¿Cómo se contrata al personal?
4. ¿Se han establecido formalmente las funciones y responsabilidades del personal?
5. ¿Existe un organigrama formal dentro de la empresa?
6. ¿Cómo se fija la remuneración?
7. ¿Existen procedimientos para la evaluación y la capacitación del personal?
8. ¿Cómo se controla la asistencia del personal?

9. ¿Conoce claramente, cuál es la materia prima necesaria para la actividad del restaurante?
10. ¿Cómo se controla el inventario?
11. ¿Cómo se controla la cantidad de alimento que se sirve en cada orden?
12. En relación a los productos alimenticios, ¿existe un lugar exclusivo para el almacenamiento de estos?
13. ¿La empresa cuenta con una base de datos de proveedores?
14. ¿En base a que parámetros se elige a los proveedores?
15. ¿Conoce cuáles son sus costos indirectos de fabricación?
16. ¿Se tiene claro el costo que involucra cada orden?
17. ¿La empresa cuenta con un manual de control interno?
18. ¿Existe alguna política para el control de la caja o las cuentas en el banco?
19. ¿Existe algún mecanismo para el control de inventarios?
20. ¿Existe alguna política para el control de las cuentas por cobrar y cuentas por pagar?
21. ¿Cómo se controlan los activos fijos?
22. ¿Cómo se controlan los ingresos y los gastos?
23. ¿Quién supervisa la actividad del personal?
24. ¿Cómo se controla que las órdenes emitidas por la administración se cumplan?

Gracias por su colaboración.



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE – IBARRA

ESCUELA DE NEGOCIOS Y COMERCIO INTERNACIONAL

**ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TRABAJADORES DE LOS RESTAURANTES DE
COMIDA TÍPICA DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE IBARRA**

Preguntas

1. ¿Existe un organigrama formal en la empresa?
2. ¿Conoce las funciones y responsabilidades de su cargo?
3. ¿Cómo se fija la remuneración en la empresa?
4. ¿Se pagan horas extras?
5. ¿Cómo se controla el inventario en su empresa?
6. ¿Cómo se controla la cantidad de porciones por plato?
7. ¿Conoce cómo se contratan a los proveedores?
8. ¿Existe un manual de control interno?
9. ¿Conoce claramente sus funciones y responsabilidades?
10. ¿La empresa tiene procedimientos para el desarrollo de su trabajo?
11. ¿Cómo se evalúa su gestión laboral?
12. ¿Cómo se fija la remuneración en el establecimiento?

Gracias por su colaboración.

6.2 Anexo 2











6.3 Anexo 3



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA

ESCUELA DE NEGOCIOS Y COMERCIO INTERNACIONAL

PLAN DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“MODELO DE UN SISTEMA DE COSTOS Y CONTROL INTERNO PARA LOS RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE IBARRA.”

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Gestión Contable, Financiera y Tributaria E.2

Autora: Males Cifuentes Sara Elizabeth

Ibarra, Marzo 2018

7. PLAN DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Nombre del proyecto

“MODELO DE UN SISTEMA DE COSTOS Y CONTROL INTERNO PARA LOS RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE IBARRA.”

Antecedentes

Realizando el análisis técnico respectivo para determinar las calles que corresponden al centro histórico de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura, tenemos que; la línea demarcatoria del centro de la ciudad abarca desde: al Sur la calle Cristóbal Colón, al Norte la calle José Mejía con un tramo de la calle Rafael Troya, al Oeste las calles Simón Bolívar, Pedro Moncayo, Manuel de la Chica Narváez, Juan José Flores hasta la calle Av. Eloy Alfaro y al Este como determinación natural el Tahuando. Aquí se encuentran ubicados un total de ocho restaurantes de comida típica que han mantenido su tradición de generación en generación brindando sus servicios a propios y extraños durante varios años.

Por medio de un sondeo directo todos los restaurantes que conforman este proyecto, vende platos típicos como son las tortillas con fritada y chorizo, cuentan con empleadas, administradoras y cada restaurante tiene su gerente propietario; realizan sus actividades todos los días, de lunes a domingo. La mayoría de los negocios llevan desempeñando sus funciones alrededor de 15 años, en los cuales han variado el precio de sus platos por el cambio de precio en la materia prima.

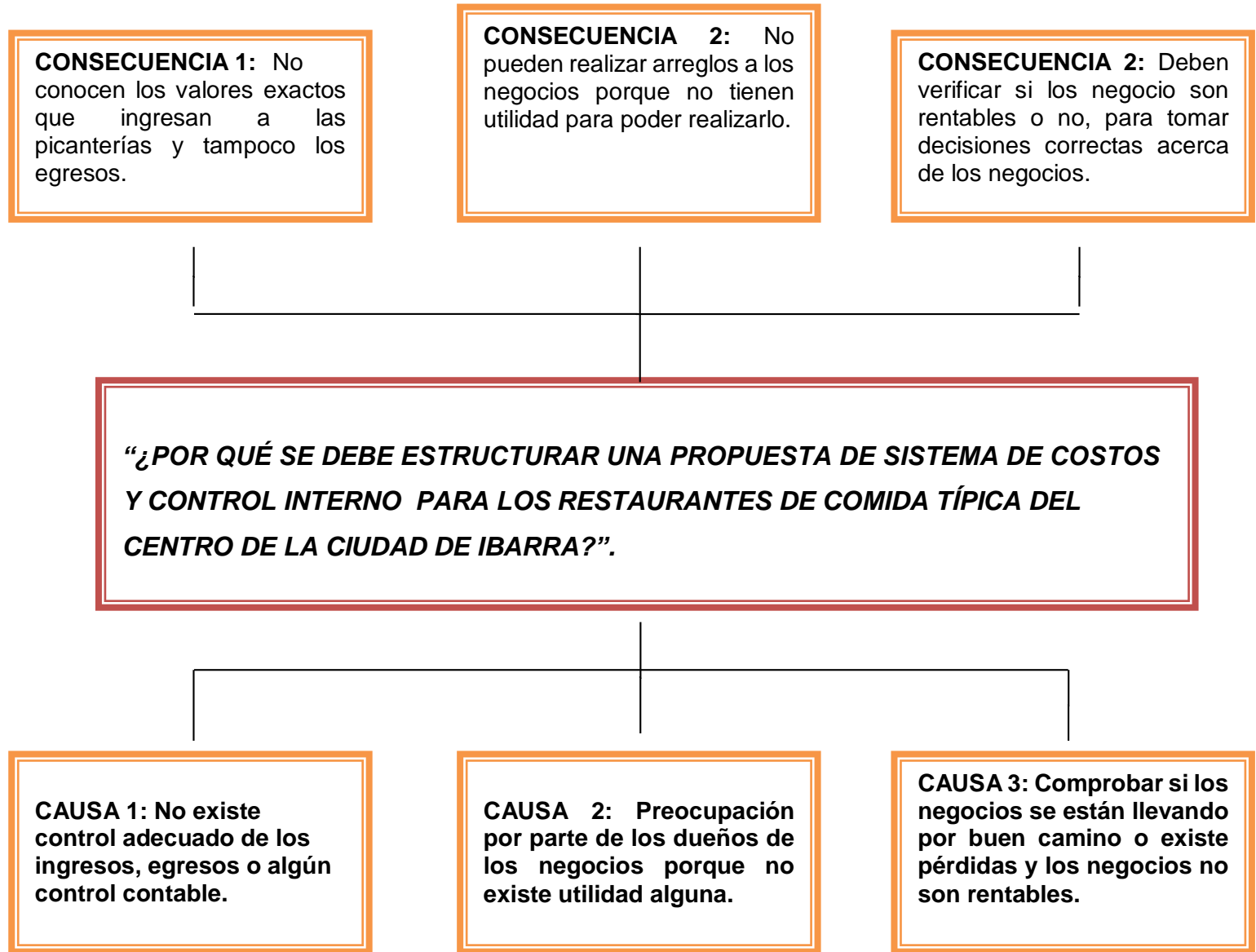
Los propietarios de los restaurantes informan que la mayoría de los negocios tienen calificación artesanal por lo que no llevan contabilidad y no tienen registros contables de todo lo que realizan a diario, desde que empezaron sus actividades no han realizado ningún registro contable, por lo que a los dueños de los negocios les preocupa que no se refleja utilidad alguna, ya que los negocios son rentables y se realiza gran cantidad de ventas, pero de igual manera existen varios gastos, como por ejemplo se cancelan los pagos a los

proveedores entre ellos la adquisición de la materia prima (papas, carne de cerdo, tomate, cebolla, lechuga, entre otros) y de esta manera no se encuentra utilidad alguna.

El problema a solucionarse nace por la necesidad de llevar un adecuado control contable para los restaurantes que les ayude a controlar y verificar los movimientos de estos; ya que no cuentan con un control adecuado de ingresos, egresos o algún control contable; y se observa que la falta de control conlleva a una inestabilidad de los negocios.

Es necesario implementar un sistema contable que les ayude a controlar todos los aspectos que estos negocios requiere para verificar si se está llevando el negocio por buen camino o existe una pérdida y el negocio no es rentable.

Por esta razón han visto la necesidad de plantear un modelo de sistema de costos y de control interno para los restaurantes de comida típica que se encuentran funcionando en el centro de la ciudad, para ayudar y colaborar con el progreso de este ellos.



Justificación

En el Ecuador la implementación de un sistema de contabilidad dentro de los negocios hoy en día es de gran importancia, ya que ésta es la que permite llevar un control de las negociaciones mercantiles y financieras y además de satisfacer la necesidad de información para así obtener mayor productividad y aprovechamiento de recursos. En la actualidad la contabilidad es la herramienta que mejor muestra la realidad económica de un negocio, es por ello que su correcta implementación dentro de los negocios es de vital importancia para la toma de decisiones en todo lo referente a su actividad productiva.

En este contexto la creación de un buen sistema contable surge de la necesidad de información por parte de los dueños del negocio, ya que este sistema debe estar estructurado y hecho para clasificar todos los hechos económicos que ocurren en el negocio.

Este problema que nació es de mucho interés para todas las personas afines a los restaurantes. La importancia fundamental de este proyecto es que beneficiará de forma directa a los dueños de los negocios que pertenecen a este proyecto, ya que ellos son los principales interesados en implementar un sistema por todos los problemas encontrados y el malestar que se encuentra por la preocupación de no llevar un adecuado control contable de los movimientos que se realizan en los negocios.

De forma indirecta beneficia a la población de Ibarra en especial a los consumidores de este tipo de comida, ya que, con el adecuado control contable se podrá establecer un precio justo.

Objetivos

Objetivo general

Diseñar un modelo de sistema de costos y control interno para los restaurantes de comida típica del centro de la ciudad de Ibarra.

Objetivos específicos

- Elaborar un informe para poseer todos los datos generales de los negocios.
- Realizar entrevistas con las personas involucradas en las operaciones diarias de los negocios para conocer cuáles son las necesidades que ellos tiene.
- Identificar la situación de los negocios.
- Identificar los elementos del costo (CIF, MO, MP)

- Conocer fortalezas y oportunidades del mercado.

Descripción del proyecto

Para desarrollar este proyecto de investigación se va a analizar la situación en la que se encuentra un negocio, empezando por realizar entrevistas a las personas que se involucran en las operaciones diarias del negocio, es decir analizar el por qué el negocio se encuentra en esa situación y luego a ese punto de solicitar ayuda para verificar en donde se encuentra el problema, el motivo fundamental por el cual los dueños del negocio necesitan ayuda para controlar y conocer los datos reales de las transacciones que se realizan diariamente en el negocio. Es necesario aclarar que el negocio no cuenta con registros de contabilidad desde que empezó sus funciones por lo que no se conoce la evolución del negocio.

Para seguir con el proceso se debe realizar la búsqueda de un sistema contable y de costos para implementar en el negocio el cual nos ayudara a averiguar si la falla es en la mala administración de los ingresos o egresos que se realizan a diario en el negocio o a su vez tiene que ver con otro mal funcionamiento, es decir se encontrara el problema y se podrá solucionarlo. Para esto se debe realizar una investigación y comprobación para conocer qué sistema puede ser el mejor y utilizarlo en nuestro proyecto.

Una vez investigado y viendo la compatibilidad que tiene el sistema de contabilidad y de costos que se va a instalar, se procede a dialogar con los dueños del negocio para informarles sobre todo el procedimiento que se realizó anteriormente e indicarles que es lo que se va a realizar, ellos nos darán su criterio y su opinión con respecto a la investigación realizada y serán ellos quien lo aprueben o rechacen.

Índice

Capítulo 1: Estado del arte

- 1.1. Empresa
 - 1.1.2. Definición
 - 1.1.3. Clasificación de la Empresas
 - 1.1.4. Introducción de la Empresa
- 1.2. Contabilidad
 - 1.2.1. Objetivos de la Contabilidad
 - 1.2.2. Su Importancia
- 1.3. Contabilidad de Costos
 - 1.3.1. Definición de Contabilidad de Costos
 - 1.3.2. Diferencias entre Contabilidad y Contabilidad de Costos
- 1.4. Control Interno
 - 1.4.1. Definición de Control Interno
- 1.5 Sistema Contable
 - 1.5.1 Su Definición
 - 1.5.2 Su Importancia
 - 1.5.3 Tipos de Sistemas Contables
- 1.6. Gastronomía Ecuatoriana
 - 1.6.1. Introducción
 - 1.6.2. Clasificación de los Alimentos por Regiones
 - 1.6.2.1. Región Costa y Galápagos
 - 1.6.2.2. Región Sierra
 - 1.6.2.3. Región Amazónica

Capítulo 2: diagnóstico y/o estudio de mercado

- 2.1. Objetivos
 - 2.1.1. Objetivos Generales
 - 2.1.2. Objetivos Específicos
- 2.2. Variables Diagnósticas
- 2.3. Indicadores
- 2.4. Matriz de Relación Diagnóstica
- 2.5. Diseño de Instrumento de Medición
- 2.6. Interpretación y Discusión de Resultados
- 2.7. Determinación del Problema Diagnóstico
- 2.8. Técnicas
- 2.9. Instrumentos
- 2.10. Matriz Cruces Estratégicos
 - 2.10.1 Matriz FODA
 - 2.10.2 Estrategia FO (Fortalezas y Oportunidades)
 - 2.10.3 Estrategia DO (Debilidades y Oportunidades)
 - 2.10.4 Estrategia FA (Fortalezas y Amenazas)
 - 2.10.5 Estrategia DA (Debilidades y Amenazas)

Capítulo 3: Propuesta

3.1. Producción

- 3.1.1. Actividad de la Empresa
- 3.1.2. Producto de la Empresa
- 3.1.3. Descripción del Producto
- 3.1.4. Maquinaria y Equipos Necesarios
- 3.1.5. Materia Prima
- 3.1.6. Mano de Obra

3.2. Costos indirectos de fabricación

- 3.2.1. Materiales
 - 3.2.1.1. Directos
 - 3.2.1.2. Indirectos

3.2.2. Mano de Obra

3.2.2.1. Directa

3.2.2.2. Indirecta

3.2.3. Costos Indirectos de Fabricación

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

Organización metodológica

La investigación que estamos realizando pretende solucionar una problemática conocida y ya definida en los antecedentes. Por tal razón, los métodos, técnicas e instrumentos que nos proporciona la metodología de la investigación serán de vital importancia y trascendencia del presente proyecto.

Métodos generales

Método Inductivo

Se utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones cuya aplicación sea de carácter general. (Morán Delgado & Alvarado Cervantes, 2013)

Método Deductivo

Es un método de razonamiento que consiste en tomar conclusiones generales para explicaciones particulares. (Morán Delgado & Alvarado Cervantes, 2013)

Método analítico – sintético

Estudia los hechos partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual (análisis), y luego se integran dichas partes para estudiarlas de manera holística e integral. (Morán Delgado & Alvarado Cervantes, 2013)

Técnicas

Observación

Consiste en “la atención cuidadosa a un objeto con el fin de conocerlo”.

El proceso de la observación no sólo aparece al principio sino a lo largo de una investigación y es algo más complejo que el simple hecho de ver con atención.

(Morán Delgado & Alvarado Cervantes, 2013)

Encuesta

Consiste en la interrogación sistemática de individuos a fin de generalizar. Se usa para conocer la opinión de un determinado grupo de personas respecto a un tema que define el investigador. (Morán Delgado & Alvarado Cervantes, 2013)

Entrevista

La entrevista es un encuentro cara a cara entre personas que conversan con la finalidad, al menos de una de las partes, de obtener información de la otra. (Morán Delgado & Alvarado Cervantes, 2013)

Instrumentos

Ficha de Observación

Una ficha de observación, es un instrumento de recolección de datos, referido a un objetivo específico, en el que se determinan variables específicas.

La ficha puede ser de gran duración o corta duración en el tiempo. Las características del sujeto a observar determinarán las características de la ficha.

Cuestionario

Es un instrumento de investigación que consiste en una serie de preguntas y otras indicaciones con el propósito de obtener información de los consultados. Aunque a menudo están diseñados para poder realizar un análisis estadístico de las respuestas.

Video

El video es una tecnología utilizada para capturar, grabar, procesar, transmitir y reproducir una secuencia de imágenes representativas de una escena que se encuentra en movimiento.

Matriz de relación

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	VARIABLES	INDICADORES	TÉCNICAS	FUENTES DE INFORMACIÓN
- Obtener datos generales de los negocios a través de un informe.	*Resumen del informe *Investigación	*Elaboración de Informe. *Entrevista a los propietarios	*Investigación *Entrevista	*Información de los negocios *Propietario
- Investigar el problema principal de los negocios. - Investigar las fortalezas y oportunidades del mercado.	*Investigación *Datos anteriores *Investigación	*Control de inventarios *Estado de Resultados de Mercado	*Investigación *Entrevista *Investigación *Entrevista	*Información antigua de los negocios *Propietario *Investigación *Internet
- Identificar los elementos del costo.	*Elementos del Costo	*CIF *MO *MP	*Contabilidad *Costos	*Inventarios

Cronograma de actividades

ACTIVIDADES SEMANAS /MESES	MES I				MES II				MES III				MES IV				MES V				RESPONSABLE
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
CAPÍTULO: ESTADO DEL ARTE																					
Recopilación de Bibliografía																					LA AUTORA
Análisis de la información																					LA AUTORA
Redacción del marco teórico																					LA AUTORA
CAPÍTULO : DIAGNÓSTICO																					
Diseño de Instrumentos de Investigación																					LA AUTORA
Aplicación de Instrumentos																					LA AUTORA
Tabulación y Análisis de la información																					LA AUTORA
FODA																					LA AUTORA
CAPÍTULO: PROPUESTA																					
Análisis de situación actual																					LA AUTORA
Elaboración de informes																					LA AUTORA
Diseño de manual de procedimientos																					LA AUTORA
Conclusiones																					
Recomendaciones																					LA AUTORA
Presentación del Informe Final																					LA AUTORA

Recursos

Humanos

- Asesor Contable	\$ 70,00
Subtotal	\$ 70,00

Materiales

- Libros e Internet	\$ 80,00
- Hojas de pape bond	\$ 30,00
- Esferos	\$ 3,00
- Impresiones	\$30,00
- Copias	\$ 25,00
- Anillados y Empastados	\$ 50,00
- Materiales de Oficina	\$ 60,00
- CD´s y Flash Memory	\$ 20,00
Subtotal	\$ 298,00

Otros

- Refrigerios	\$ 60,00
- Transporte	\$ 60,00
Subtotal	\$ 120,00

Subtotal	\$ 488,00
Imprevistos 15 %	\$ 73,20
Total	\$ 561,20

Financiamiento

Todos los gastos que se han estimado para la elaboración del proyecto serán financiados por la autora de la investigación, Sara Elizabeth Males Cifuentes.

Fuentes de información

Bibliografía

Bernard, H. (1985). *Contabilidad de costos*. Bogota Colombia: Norma.

BARRON HERRERA, CARLOS. Control interno: Instrucciones para llenar el cuestionario. México, Ediciones contables y administrativas S. A., 3ª reimpresión, 1983.

COOPERS & LIBRAND. Control Interno: Informe Coso. 3ª Edición. Colombia, Ecoe Ediciones, 2003

HANSEN, DON R.; MOWEN, MARYANNE M. Administración de Costos: Contabilidad y Control. International Thomson Editores, S. A. de C.V., 1ª Edición, ISBN968-7529-05-9.

Charles T. Horngren, George Foster, “Contabilidad de Costos” Un Enfoque Gerencial, Prentice Hall, Sexta Edición.

Charles T. Horngren, Gary L. Sundem, Introducción a la Contabilidad Administrativa, Novena Edición, 1994.