

UNIVERSIDAD PANAMERICANA

Facultad de Ciencias Económicas

Licenciatura en Contaduría Pública y Auditoría



Análisis de costos y gastos del desayuno “El Vaquero” de la empresa

El Sabor Chapín, S.A.

(Práctica Empresarial Dirigida –PED–)

René Mauricio Ríos Martínez

Guatemala, octubre 2014

Análisis de costos y gastos del desayuno “El Vaquero” de la empresa

El Sabor Chapín, S.A.

(Práctica Empresarial Dirigida –PED–)

René Mauricio Ríos Martínez

Licenciado Julio Antonio Cantoral López (**Asesor**)

Licenciada Gloria Azucena Quinteros Figueros (**Revisora**)

Guatemala, octubre 2014

Autoridades de la Universidad Panamericana

M. Th. Mynor Augusto Herrera Lemus

Rector

Dra. Alba Aracely Rodríguez de González

Vicerrectora Académica

M. A. César Augusto Custodio Cobar

Vicerrector Administrativo

EMBA. Adolfo Noguera Bosque

Secretario General

Autoridades de la Facultad de Ciencias Económicas

M. A. César Augusto Custodio Cobar

Decano

M. A. Ronaldo Antonio Girón Díaz

Vice Decano

Lic. Luis Fernando Ajanel Coshaj

Coordinador

**Tribunal que practicó el examen general de la
Práctica Empresarial Dirigida –PED-**

Lic. Mynor Roel Godinez

Examinador

Lic. Sergio René Estrada

Examinador

Ing. Edwin Rojas

Examinador

Lic. Julio Antonio Cantoral López

Tutor

Licda. Gloria Azucena Quinteros Figueros

Revisora



**UNIVERSIDAD
PANAMERICANA**

"Sabiduría ante todo, adquiere sabiduría"

REF.:C.C.E.E.21-2014-CPA

LA DECANATURA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS.

GUATEMALA, 02 DE AGOSTO DEL 2014

SEDE ÁLAMOS, SAN MIGUEL PETAPA

De acuerdo al dictamen rendido por el Licenciado Julio Antonio Cantoral López, tutor y Licenciada Gloria Azucena Quinteros Figueros, revisora de la Práctica Empresarial Dirigida, proyecto –PED- titulada “ANALISIS DE COSTOS Y GASTOS DEL DESAYUNO “EL VAQUERO” DE LA EMPRESA EL SABOR CHAPÍN, S.A.” Presentada por el estudiante René Mauricio Ríos Martínez, y la aprobación del Examen Técnico Profesional, según consta en el Acta No. 1097, de fecha 07 de mayo de 2014; **AUTORIZA LA IMPRESIÓN**, previo a conferirle el título de Contador Público y Auditor en el grado académico de Licenciado.



Lic. César Augusto Custodio Cobar

Decano de la Facultad de Ciencias Económicas.

5 de febrero de 2014

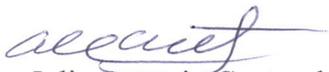
Señores
Facultad de Ciencias Económicas
Carrera Contaduría Pública y Auditoría
Universidad Panamericana.
Ciudad.

Estimados señores:

En relación al trabajo de tutoría de la Práctica Empresarial Dirigida (PED), del tema: Análisis de costos y gastos del desayuno "El Vaquero" de la empresa Sabor Chapín, S. A., realizado por René Mauricio Ríos Martínez, carné No. 201206562, estudiante de la carrera de Contaduría Pública y Auditoría, he procedido a la tutoría de la misma, observando que cumple con los requerimientos establecidos en la reglamentación de Universidad Panamericana.

De acuerdo con lo anterior, considero que la misma cumple con los requisitos para ser sometida al Examen Técnico Profesional Privado (ETPP), por lo tanto doy el dictamen de aprobado al tema desarrollado en la Práctica Empresarial Dirigida, con la nota de setentay dos (72) puntos de cien (100).

Al ofrecerme para cualquier aclaración adicional, me suscribo de ustedes.



Lic. Julio Antonio Cantoral López
Tutor

JACL/cngm

cc. file

Licenciada Gloria Azucena Quinteros Figueros
Administradora Educativa
quinterosfigueros.gloriaazucena@gmail.com
16 calle 40-24 zona 5. Colonia Jardines de la Asunción, Sur
Teléfonos: 57417132 / 23361484

Guatemala, 11 de agosto de 2014

Licenciado

Samuel Aron Zabala Vásquez
Coordinador del Programa ACA
Facultad Ciencias Económicas
Universidad Panamericana de Guatemala

Estimado licenciado Zabala:

En relación al trabajo de Informe Final de Práctica Empresarial Dirigida –PED- del tema **“Análisis de costos y gastos del desayuno “El Vaquero” de la empresa El Sabor Chapín, S.A.”** realizado por el estudiante **René Mauricio Ríos Martínez**, carné No. 201206562, estudiante de la Carrera de Contador Público y Auditor.

Se ha procedido a la revisión de la misma y se hace constar que cumple con los requerimientos de estilo establecidos en la reglamentación de la Universidad Panamericana. Por lo tanto, doy el dictamen de aprobado para ser sometido al Examen Técnico Profesional -ETP-.

Me suscribo de usted, deferentemente.


Licenciada Gloria Azucena Quinteros Figueros
Colegiada No. 12827



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

"Sabiduría ante todo, adquiere sabiduría"

REGISTRO Y CONTROL ACADÉMICO

REF.: UPANA: RYCA: 1631.2014

El infrascrito Secretario General EMBA. Adolfo Noguera Bosque y la Directora de Registro y Control Académico M.Sc. Vicky Sicajol, hacen constar que el estudiante **René Mauricio Ríos Martínez** con número de carné 201206562, aprobó con **72 puntos** el Examen Técnico Profesional, del Programa de Actualización y Cierre Académico -ACA- de la Licenciatura en Contaduría Pública y Auditoría, en la Facultad de Ciencias Económicas, el día siete de mayo del año dos mil catorce.

Para los usos que el interesado estime convenientes se extiende la presente en hoja membretada a los dieciocho días del mes de septiembre del año dos mil catorce.

Atentamente,




M.Sc. Vicky Sicajol
Directora
Registro y Control Académico


Vo.Bo. EMBA. Adolfo Noguera Bosque
Secretaría General



Omar L.
cc. Archivo.

AGRADECIMIENTOS

- A Dios Por todas sus bendiciones y permitirme finalizar mi carrera.
- A mis padres Pedro Antonio y Ana Isabel, por su apoyo incondicional y que dios los bendiga siempre.
- A mis hermanos Mario Ernesto, Carlos Eduardo, con dedicación especial y Adolfo Antonio (QPED) una oración en silencio por su eterno descanso y algún día nos volveremos a ver.
- Para alguien especial Irma Yolanda, por su amor y comprensión.
- A mis hijos Luis Pedro y Kari, motivo de mi superación.
- A mis sobrinos Para que reconozcan que todo se puede alcanzar cuando se hace el esfuerzo, sacrificio y principalmente cuando se tiene fe en Dios.
- A la Universidad de San Carlos Cuna de mis conocimientos.
- A la Universidad Panamericana Por ofrecerme la oportunidad de culminar mi carrera.
- A mis cuñadas, familiares, compañeros de estudio, amigos y para alguien que en algunas noches estuvo pendiente de mis desvelos con su sentido del humor, un agradecimiento especial para todos.
- A la gerencia y personal de la empresa que me apoyaron para que realizara el trabajo de investigación, un reconocimiento especial por la confianza.

CONTENIDO

RESUMEN	i
INTRODUCCION	ii
CAPÍTULO I	1
1.1 Antecedentes	1
1.1.1 Visión	2
1.1.2 Misión	2
1.1.3 Actividad comercial	2
1.1.4 Estructura organizacional	3
1.1.4.1 Organigrama funcional de la empresa	4
1.2 Planteamiento del problema	5
1.3 Justificación	5
1.4 Pregunta de investigación	5
1.5 Objetivos	6
1.5.1 Objetivo General	6
1.5.2 Objetivos específicos	6
1.6 Alcances y límites	7
1.6.1 Alcances	7
1.6.2 Límites	7
1.7 Marco teórico	8
1.7.1 Restaurante	8
1.7.2 Comida	8
1.7.3 Comensal	8
1.7.4 Desperdicio	9
1.7.5 Recetario	9
1.7.6 Comandas	9
1.7.7 Control interno	9
1.7.8 Utilidad marginal	9
1.7.9 Sistema de costos	9
1.7.10 Control de la producción de alimentos	10
1.7.11 Sistema de contabilidad	11
1.7.12 Registros de costos y gastos	11
1.7.13 Sistema de costos estándares (Absorción total)	11
1.7.14 Materia prima	12
1.7.15 Mano de obra	13
1.7.16 Gastos de Fabricación	13

CAPÍTULO II	14
2.1 Tipo de investigación	14
2.2 Sujeto de la investigación	14
2.2.1 Gerente general	14
2.2.2 Gerente administrativo	15
2.2.3 Gerente de recursos humanos	15
2.2.4 Secretaria contadora	15
2.2.5 Gerente de tienda	15
2.2.6 Encargado de cómputo	15
2.2.7 Chef	15
2.2.8 Jefe de cocina	16
2.2.9 Capitán de meseros	16
2.2.10 Cajero	16
2.2.11 Jefe de bodega	16
2.2.12 Mesero	16
2.2.13 Cocinero	17
2.3 Instrumentos utilizados	17
2.3.1 Entrevista	17
2.3.2 Cuestionario	17
2.3.3 Matriz FODA	18
2.4 Procedimientos de la Investigación	18
2.4.1 Análisis de la información	19
2.4.2 Información documental	19
2.5 Aporte esperado	19
2.5.1 Al país	19
2.5.2 A la empresa	19
2.5.3 A la universidad	20
CAPÍTULO III	21
3.1 Resultados y análisis de la investigación	21
3.2 Análisis de la investigación	22
3.2.1 Análisis económico financiero	22
3.3 Resumen de políticas contables y financieras	23
3.3.1 Antecedentes	23
3.3.2 Actividad económica	23
3.3.3 Unidad monetaria	23
3.3.4 Bases de presentación	23
3.4 Área económica financiera	24
Balances generales años 2011 y 2012	26
3.5 Análisis financiero	27
3.6 Razones financieras aplicadas a los años 2011 y 2012	27
3.6.1 Índice de liquidez o índice de solvencia o razón del circulante	27

3.6.2	Capital neto de trabajo	28
3.6.3	Índice de endeudamiento	30
	Estados de Resultados años 2011 y 2012	31
3.7	Índices de rentabilidad	32
3.7.1	Margen de utilidad bruta	32
3.7.2	Índice de Utilidad	33
3.7.3	Índice de rentabilidad	35
3.8	Análisis legal y fiscal	36
3.8.1	Código de comercio, decreto 2-70 del Congreso de la República	36
3.8.2	Acuerdo 1,118. reglamento sobre recaudación de contribución al régimen de seguridad social	36
3.8.3	Código de trabajo decreto 1,441 del congreso de la república y sus reformas decreto del Congreso de la República 64-92	37
3.8.4	Impuesto sobre la renta (ISR). decreto del Congreso de la República 26-92 actualizado según decreto No 10- 2012 Ley de Actualización Tributaria	37
3.8.5	Impuesto al valor agregado (IVA), decreto del congreso de la república No 27-92 (Reformado por el decreto 10-2012 Ley de Actualización Tributaria)	37
3.8.6	Código Tributario, decreto del Congreso de la República No. 6-91	37

CAPÍTULO IV **39**

4.1	Presentación de la propuesta	39
4.2	Objetivo general	39
4.3	Objetivos específicos	39
4.4	¿Qué impacto tendrá la propuesta?	40
4.4.1.	Área Financiera	40
4.4.2.	Área fiscal.	40
4.4.3	Área de Auditoria	41
4.5	Análisis de costos y gastos	41
4.6	Recomendaciones de la propuesta	42
4.7	Presentación de la nueva hoja de cálculo	44
4.8	Cálculo del nuevo precio del plato desayuno “El Vaquero”	46
4.9	Costo del proyecto	47
4.9.1	Alcance	47
4.9.2	Aprobación del proyecto	47
4.9.3	Inversión de la propuesta	48
4.10	Los elementos que integran los costos y gastos de producción	48
4.10.1	Materia prima	48
4.10.2	Mano de obra	48
4.10.3	Costos Indirectos de producción	48
4.10.4	Gastos de fabricación	48
4.11	Presentación gráfica de las comandas o pedidos	49
4.12	Documentos fundamentales para la propuesta	50
4.12.1	Orden de compra	50

4.12.2 Recepción de insumos y materiales.	51
4.12.3 Resguardo de materiales e insumos.	51
4.13 Identificación de algunas cuentas a utilizar en la propuesta.	51
4.14 Márgenes de ganancia	55
4.15 Estandarización	55
4.16 Estimación de costos indirectos de elaboración	56
4.17 Proceso de control de los costos para el restaurante	56
Conclusiones	57
Recomendaciones	58
Referencias Bibliográficas	59
Anexo 1	61
Anexo 2	62
Anexo 3	63

Resumen

Como un requisito indispensable para obtener el título de Licenciado en Contaduría Pública y Auditoría, en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Panamericana, es necesario realizar la Práctica Empresarial Dirigida, la que se realizó en la empresa “El Sabor Chapín, S.A” ubicada en la zona siete, de la ciudad de Guatemala cuya actividad principal es la elaboración de platos de comida para la venta en el restaurante.

La presente investigación será enfocada a realizar una revisión de los costos y gastos que componen el plato de comida del desayuno “El Vaquero” y proponer un mejor control sobre estos, los componentes de materia prima, costos y gastos indirectos serán los que se analizaran para contar con una información más confiable.

La investigación se dirigió a los aspectos financieros y contables, solicitando autorización respectiva, para iniciar el análisis; esta fue aprobada y se contó con el apoyo del personal para la investigación del tema.

Se utilizaron distintas herramientas para la obtención de los datos, entre estas se puede mencionar: entrevistas, cuestionarios a todo el personal que se considero necesario entrevistar para conocer procedimientos, la receta y composición del plato de comida. Se obtuvo información contable por parte de la empresa que realiza los registros para establecer los índices financieros y conocer su situación.

Con toda la información obtenida se realizaron los análisis de los costos y gastos para el plato de comida específicamente el desayuno, y así presentar las propuestas que conduzcan a obtener mejores resultados en la administración como poder identificar sus debilidades, fortalezas, amenazas y oportunidades que esto representa.

Introducción

Este informe es el resultado de la Práctica Empresarial Dirigida, llevada a cabo en la empresa “El Sabor Chapín, S.A.”, de la ciudad de Guatemala. Su objetivo principal es revisar y actualizar los costos y gastos del plato de comida del desayuno “El Vaquero”.

Es una investigación exploratoria-descriptiva su principal fuente de información fue la observación directa, en el área de cocina para conocer los procesos de elaboración y componentes de este plato de comida. Se realizaron cuestionarios, entrevistas, al personal directamente involucrado en el proceso, se revisaron documentos de soporte, régimen jurídico tributario, estructura organizacional y otros aspectos que se consideraron necesarios conocer. Los resultados evidenciaron la necesidad de diseñar e implementar una hoja de cálculo para este producto, actualizar los costos y gastos de elaboración para optimizar los recursos existentes. Con esta nueva propuesta se espera que la empresa obtenga mejores resultados, más confiables y que puedan fortalecer la toma de decisiones.

Este documento estará integrado en capítulos donde se conocerán aspectos generales de la empresa, como constitución, finalidad, misión, visión organización, actividad comercial. Además contiene, planteamiento del problema, objeto de análisis, justificación y los objetivos generales y específicos de esta investigación.

Al describir la metodología, el sujeto de la investigación, los instrumentos a utilizar, recopilación de información y los procedimientos aplicados se evaluó el contenido de este informe para luego presentar las recomendaciones que tendrán un impacto positivo en la empresa, generando beneficios para el país, a la universidad y los futuros profesionales.

El alcance, la finalidad y los beneficios que se obtendrán con la nueva propuesta de costos y gastos, se mejorarán los controles internos en el restaurante.

Capítulo I

1.1 Antecedentes

Desde el inicio, la creación de una empresa de cualquier índole es preciso establecer los controles necesarios sobre todas sus actividades, con el propósito de ofrecer bienes o servicios dirigidos a satisfacer una demanda. Es así como la empresa guatemalteca “El Sabor Chapín, S.A.”, nace a la actividad comercial, para cubrir una necesidad familiar por el gusto de comer alimentos tradicionales de la cocina nacional preparados con un gusto particular.

Esta actividad fue creciendo hasta convertirse en un restaurante, para lo cual cumplió con todos los requisitos legales vigentes en el país. Este proceso de crecimiento implicó que se registrara como una empresa comercial e industrial, iniciando operaciones como una sociedad de Responsabilidad Limitada en octubre de mil novecientos ochenta y dos, luego se transformó en Sociedad Anónima, realizó su inscripción ante el Registro Mercantil el veintiocho de noviembre de mil novecientos noventa y cuatro en la categoría de empresa única, con servicio local nacional guatemalteco y número de expediente diecinueve mil trescientos once guion noventa y cuatro.

Se encuentra registrada en la Superintendencia de Administración Tributaria –SAT- bajo el número de Identificación Tributaria y Registro Tributario Unificado –RTU- a partir del dieciséis de diciembre de mil novecientos noventa y cuatro en el sistema contable de lo devengado, sistema de inventario precio de venta menos gasto de venta, con domicilio fiscal en calzada Roosevelt zona 7, de la ciudad de Guatemala.

Se registró para el pago del Impuesto sobre la Renta en el régimen Optativo del treinta y uno por ciento (31%) y en el Impuesto del Valor Agregado contribuyente normal. Esta registrada en el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social y en el Instituto de Recreación de los Trabajadores, paga los bonos de ley, adicionalmente, proporciona un bono de alimentación a sus empleados.

1.1.1 Visión

Ser conocido como un restaurante a nivel nacional e internacional que garantice permanentemente el auténtico sabor de la cocina antigua tradicional de nuestro país, ofrecer a nuestros clientes un servicio y atención de primera calidad.

1.1.2. Misión

Establecerse como una empresa dedicada a la elaboración de la mejor comida típica tradicional utilizando productos naturales de excelente calidad, y ser la mejor opción en este tipo de comida, ofreciendo la completa satisfacción de nuestros clientes sin distinción de edades.

1.1.3 Actividad comercial

Sus operaciones comerciales están dirigidas a la elaboración de comida típica nacional, y otros tipos de platos como, carnes, mariscos, pescados y entradas todos los platos fuertes acompañados de guarnición. Estos se ofrecen en diferentes horas; desayunos, almuerzos y cenas también cuenta con bar de bebidas ofreciendo diferentes tipos de licores nacionales e importados vinos, whiskys, tequila, cervezas, bebidas preparadas y bebidas no alcohólicas, además jugos naturales, la venta de sus productos está dirigida a todo público en general.

Los precios de los platos de comida se encuentran desde Q. 35.00 hasta Q. 440.00 máximo.

En el área de bebidas desde Q. 30.00 por onza de bebida hasta Q. 1,350.00 por botella.

Además promueve la presentación de artistas nacionales e internacionales con el propósito de obtener más ingresos en sus ventas y dar a conocer los valores artísticos nacionales.

Alquila diferentes áreas del restaurante para cubrir diferentes eventos como reuniones familiares, reuniones de trabajo, presentaciones de productos y otros. Todas estas actividades están encaminadas a sumar más ingresos.

1.1.4 Estructura organizacional

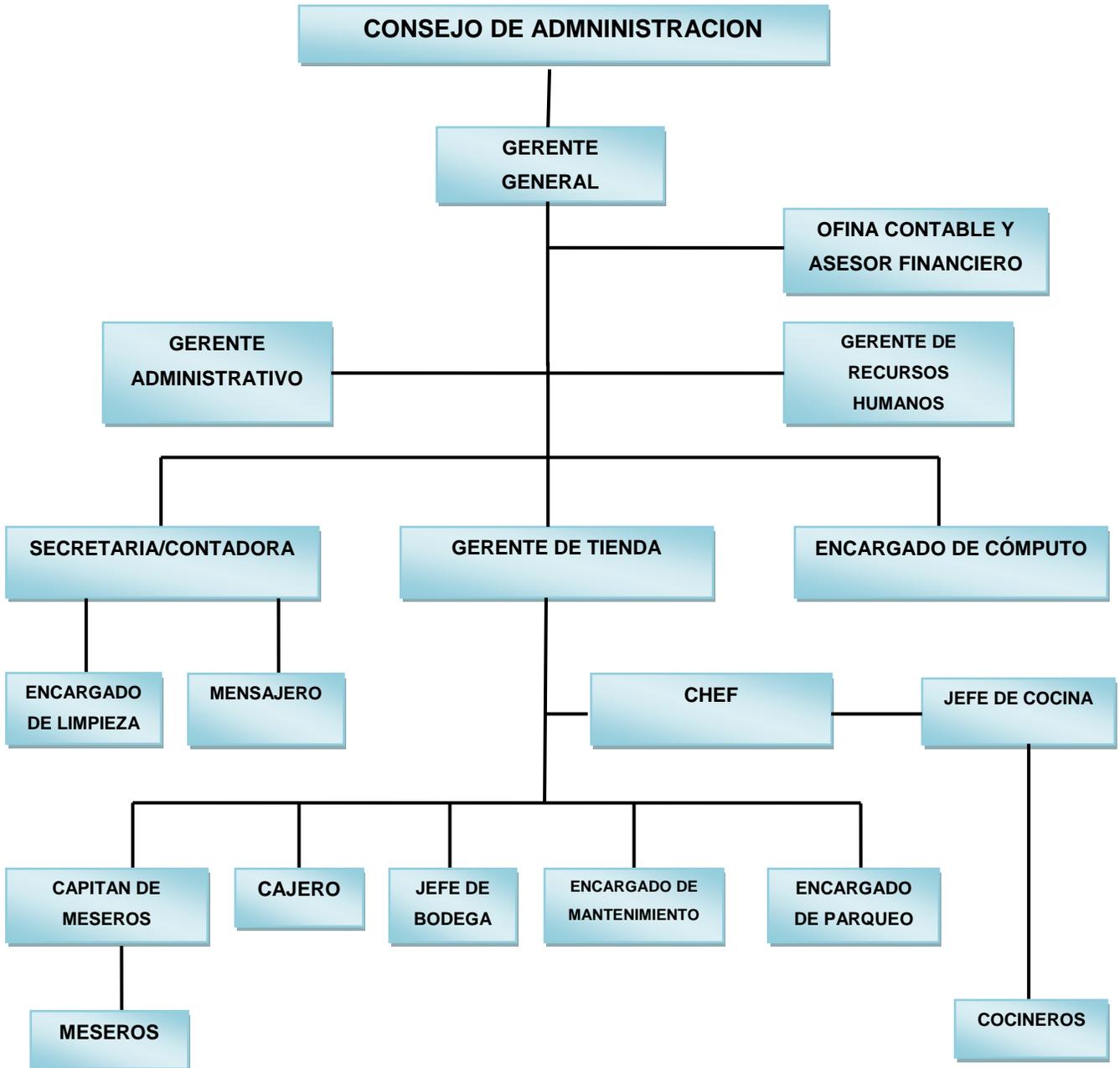
La empresa está estructurada de la forma siguiente:

- Consejo de administración.
- Gerente general.
- Asesor financiero contable.
- Gerente administrativo.
- Gerente de recursos humanos.
- Secretaria contadora.
- Gerente de tienda.
- Encargado de cómputo.
- Asistente.
- Chef.
- Jefe de cocina.
- Capitán de meseros.
- Cajero.
- Jefe de bodega.
- Encargado de mantenimiento.
- Encargado de parqueo.
- Encargado de limpieza.
- Mensajero.
- Meseros.
- Cocineros.

Cuadro 1

1.1.4.1 Organigrama funcional de la empresa

“EL Sabor Chapín, S.A.”



Fuente: Elaboración propia.

1.2 Planteamiento del problema

El objetivo principal de este trabajo es la aplicación de mejores controles en los costos y gastos del desayuno “El Vaquero”, esto permitirá a la empresa obtener información actualizada y una constante supervisión del proceso en la elaboración del plato de comida, lo que servirá para cumplir con las metas propuestas por la empresa. La contabilidad es un proceso de control y dentro de esta se encuentra el registro de los costos y gastos, estos permiten obtener valiosa información financiera para que luego se convierta imprescindible en la toma de mejores decisiones administrativas y financieras, además permite acumular datos. El desconocimiento por parte de la gerencia sobre los costos y gastos en los que se incurren en la elaboración del plato de comida permite no tener un dato exacto sobre él.

1.3 Justificación

Es muy importante que los registros de los costos y gastos para la elaboración del plato del desayuno se encuentren debidamente documentados, para conocer los componentes de materia prima, gastos indirectos que se integran al plato de comida. Por lo antes mencionado es necesario que la empresa cuente con la información oportuna y que esta sea confiable para que se puedan definir, políticas, procedimientos e implementar una hoja de cálculo que determine valores sobre todos sus componentes. La empresa desconoce los valores actuales de los costos y gastos de este plato razón que lleva a proponer una hoja de costos, diseñada para conocer el nuevo valor.

1.4 Pregunta de investigación

Por el desconocimiento de los costos y gastos en la elaboración del plato de desayuno “El Vaquero”, se formula la siguiente pregunta:

¿Qué impacto tiene no conocer los costos y gastos actuales de este plato de comida en la empresa?

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo General

Proponer el diseño de una hoja de cálculo para la actualización de los costos y gastos del desayuno “El Vaquero”, y así conocer el valor del producto en base a los precios actuales del mercado de todos sus componentes, esta propuesta se deriva en proporcionar a la empresa un sistema de registro acorde a sus necesidades y que proporcione datos de una forma rápida y confiable.

1.5.2 Objetivos específicos

Al conocer las características principales de la empresa “El Sabor Chapín, S.A.” mediante las entrevistas se observaron algunas situaciones:

- Obtener información sobre diversos aspectos del mercado para analizar precios, proveedores y los elementos que componen el desayuno.
- Establecer el costo real del desayuno que se vende en el restaurante.
- Elaborar un formato de control de costos y gastos que permita establecer valores actuales según la receta del desayuno.
- Proponer la implementación de un formato para conocer los registros de costos y gastos del desayuno.
- Instruir personal para que actualice los costos y gastos según formato sugerido.
- Establecer un mejor control en los costos y gastos de los productos, por órdenes de pedido.
- Contratar una persona que se encargue de los registros contables de la empresa.

1.6 Alcances y límites

1.6.1 Alcances

El presente estudio se realizó en un restaurante de la ciudad de Guatemala, con el objetivo de sustentar la investigación y conocer aspectos relevantes de los costos y gastos del desayuno “El Vaquero”.

- El alcance de la investigación comprendió las evaluaciones y recolecciones de información, lo cual implicó un análisis de todos los documentos necesarios e importantes para determinar cómo se llevan a cabo los registros contables de los ingresos y gastos de la empresa.
- Se observaron los procesos con el objetivo de realizar un diagnóstico, realizando entrevistas y utilizando otras herramientas que proporcionaron información muy importante por parte de los gerentes, asistentes y el personal involucrado en los procesos.
- Se examinaron y analizaron los estados financieros al 31 de diciembre de 2011 y 2012.

1.6.2 Límites

A la información contable no se pudo acceder en forma rápida y oportuna por encontrarse en otro lugar es registrada por una empresa ajena, además asesora financieramente a la gerencia de la empresa y mantiene la información en resguardo, no puede haber divulgación de esta sin previa autorización de los ejecutivos.

El tiempo disponible para desarrollar la investigación fue muy limitado por ocupaciones laborales y otros factores externos del investigador los que afectaron lograr alcanzar los objetivos planteados de forma rápida.

1.7 Marco teórico

Para el desarrollo de esta investigación se necesitará conocer algunos términos teóricos en cuanto a conceptos que se consideren necesarios enunciar, esto para facilitar la interpretación del contenido.

1.7.1 Restaurante

Establecimiento comercial, donde el público paga por la comida y bebida que consume en el mismo lugar o pide para llevar. Hoy en día existen una gran variedad de modalidades de servicios y tipos de comidas.

1.7.2 Comida

Conjunto de sustancias alimenticias que se consumen en diferentes horas del día y proveen elementos nutricionales que permiten el desarrollo y conservación del ser humano.

- Desayuno: comida ingerido en las primeras horas del día.
- Almuerzo: comida que se hace al mediodía o principios de la tarde.
- Cena: comida al anochecer. Según el país o las costumbres, varía desde un simple vaso de leche hasta una comida de varios platos.

1.7.3 Comensal

Personas que comen en una misma mesa en diferentes horas.

1.7.4 Desperdicio

Residuo de lo que no se puede o no es fácil aprovechar o se deja de utilizar por descuido.

1.7.5 Recetario

Anotación apuntamiento de todo lo que se quiera instruir a otros sobre un procedimiento médico o alimenticio.

1.7.6 Comandas

Pedido que se hace al camarero o mesero en un restaurante.

1.7.7 Control interno

Es un sistema integrado dentro del esquema de la organización que en su conjunto aplican planes, métodos, principios, normas, procedimientos, mecanismos de verificación y evaluación adoptados por una entidad, con el fin de procurar que todas las actividades, operaciones y actuaciones, se realicen de acuerdo con procedimientos establecidos.

1.7.8 Utilidad marginal

Es el elemento que ordena otorgar a un agente económico o un bien un valor que servirá para alcanzar un fin financiero. El precio de un bien se define por su utilidad marginal y no por su utilidad objetiva. Por su abundancia puede ser baja, y por escasez aumenta.

1.7.9 Sistema de costos

Los sistemas de costos son subsistencia de la contabilidad general y estos son los que detallan el costo total de la fabricación de un producto. El manejo de estos incluye: clasificación, acumulación, asignación y control de datos, para lo cual requiera un conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos para determinar el costo unitario de un producto.

1.7.10 Control de la producción de alimentos

Uno de los aspectos que debe preocupar a los que tienen la responsabilidad de dirigir un establecimiento de la elaboración de alimentos y venta es la reducción de costos no observados en el manejo y manipulación de los mismos. El ciclo de control de costos en la elaboración de alimentos es el componente principal pero alrededor de este existen otros que deben tomarse en cuenta para la determinación del mismo los que son algo difíciles de registrar.

- a. **Elaboración:** En esta parte del proceso es donde se procesan las materias primas para la fabricación de los alimentos y de donde se parten las necesidades diarias, el jefe del sector debe ser eficiente en planificar la producción de manera de no provocar costos excesivos que afecten a la empresa.
- b. **Desperdicios:** Son los excesos o excedentes de alimentos que no se utilizan. Los productos con más demanda son los que generan más desperdicios.
- c. **Sobrecocción:** Una prolongada exposición al fuego producen cocción y reduce el volumen del producto. Los tiempos de cocimiento en las recetas deben ser calculados en forma correcta, especialmente para carnes, pescado, sopas, pan, y otros.
- d. **Control en las porciones servidas:** La falta de control en servir las porciones exactas a la larga afecta en el aumento de los costos.
- e. **Exceso de producción:** Si la planificación de la producción no fue debidamente planificada o por motivos de causa ajena queda producto sin vender constituye elevar los costos de producción.
- f. **Adquisición de productos incorrectos:** Existe la posibilidad de que en algún momento se adquieran productos de mala calidad, esto afectará la elaboración de los platos generando un mal sabor, luego el rechazo de los mismos lo que terminará en pérdidas.

1.7.11 Sistema de contabilidad

Un sistema contable es el conjunto de métodos y procedimientos que se ordenan y estandarizan para dar consistencia al registro de las operaciones, con el propósito de presentar información oportuna, confiable y de gran utilidad a la administración en la toma de decisiones.

1.7.12 Registros de costos y gastos

El sistema de costos es el que realiza el cálculo de los costos en forma previa a la producción de un producto en un periodo determinado y por lo tanto, se aplican preferentemente en empresas que por naturaleza de su giro habitual requieren conocer en forma anticipada el costo de los productos que elabora. Se analizan para poder obtener más ganancias y determinar qué productos son más rentables, en sus tres componentes fundamentales: materia prima, mano de obra y gastos de fabricación, todos se fusionan para dar un resultado final y luego al realizar las comparaciones, con relación a lo presupuestado permite a la administración utilizar esta información como una herramienta acertada, en el renglón financiero.

1.7.13 Sistema de costos estándares (Absorción total)

Para su determinación se requiere de cálculos en cantidad y precio, estos deberán ser aplicables a todos los costos incurridos para la elaboración de un plato, sean costos directos o indirectos. Los que de una manera u otra deben cargarse de forma directa al producto. Es decir, tanto los costos variables de producción, como los fijos se cargan al costo del producto y costos generales o administrativos.

A diferencia de los costos directos que se asocian fácilmente con la elaboración de los productos los costos indirectos son de difícil asignación. Por lo tanto para incluirlos en el proceso lo más recomendable es conocer los datos de periodos anteriores, realizar un presupuesto de los mismos y determinar una tasa o porcentaje. Este valor servirá como variable para agregarlo al costo y así obtener un valor más real, aunque este no será exacto por criterio, se espera que sea muy cercano al costo real.

a. Característica

El manejo de un buen sistema de costos está encaminado a cumplir con los nuevos retos de la empresa, conocimiento y reducción de costos, maximización de la calidad, acortamiento de tiempo en la entrega del producto, todos estos elementos se unen con la finalidad principal de lograr la máxima satisfacción del cliente. Esto se calcula previamente, a partir de:

- Precios de materiales.
- Gastos incurridos.
- Costos fijos y variables

Para iniciar la fijación de los costos estándar hay que agrupar elementos fundamentales como: materia prima, mano de obra, directa o indirecta, para esto, se determina primero la composición de la receta de cada uno de los platos y costear todos los ingredientes que componen la misma y luego poner atención en los gastos fijos que se relacionan con el proceso.

1.7.14 Materia prima

Es el primer elemento del costo, y define a todos los elementos básicos adquiridos a nivel nacional o internacional que se incluyen en la elaboración de la receta. Son todos aquellos componentes que se transforman y se incorporan para finalizar un producto. Un producto terminado tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformación permiten la elaboración final. Se clasifican en materiales o materia prima directa o indirecta según como se asocien al proceso de producción.

- a) Materia prima directa: Forman parte sustantiva de los productos, determinan la calidad y presentación, tienen un valor económico, son fáciles de medir y se pueden controlar en el proceso productivo, se asignan en base de una orden de pedido.

- b) Materia prima indirecta: estos son indispensables para la elaboración del producto, pero no son fácilmente identificables por su naturaleza dentro del producto son intangibles en su mayoría.

1.7.15 Mano de obra

Se refiere a la cantidad de sueldos y salarios que se pagan a los empleados que intervienen directa o indirectamente en el proceso de producción.

- a) Mano de obra directa: Los salarios de los operarios de cocina son mano de obra directa. Su trabajo tiene una relación directa con el producto que se fabrica o elabora.
- b) Mano de obra indirecta: Son los sueldos a empleados que tienen funciones administrativas y que afectan el proceso de producción.

1.7.16 Gastos de Fabricación

Están constituidos por todos los desembolsos necesarios para llevar a cabo la producción; por su naturaleza no son aplicables directamente al costo del producto, (energía, alquiler, seguros, rentas, publicidad, depreciaciones y otros).

Capítulo II

2.1 Tipo de investigación

Para obtener datos sobre aspectos organizacionales de la empresa, la visión, misión, objetivos a corto, mediano y largo plazo, fundamentos de servicio, controles internos e información legal, financiera y contable, así como datos del personal administrativo y operativo, proveedores, se aplicaron técnicas de investigación Exploratoria y Descriptiva.

La información se obtuvo por medio de la observación directa, entrevistas, cuestionarios, realizados al personal involucrado en cada uno de los procesos, esto se obtuvo realizando varias visitas a la empresa lo que facilitó la conexión con su personal y así se pudo obtener la misma. Para la obtención de la información contable se tomaron datos comprendidos del uno de enero al treinta y uno de diciembre del dos mil doce, se evaluaron aspectos financieros, económicos, tributarios y de auditoría.

2.2 Sujeto de la investigación

El sujeto de estudio para el desarrollo de esta investigación fue dirigido a la empresa “El Sabor Chapín S.A.”, y se enfocó a conocer el desempeño de los cargos y las actividades que ejecutan parte de su personal dentro de la empresa así:

2.2.1 Gerente general

Primer nivel jerárquico dentro de la organización y representa legalmente a la empresa, tiene atribuciones resolutivas.

2.2.2 Gerente administrativo

Autoridad de segundo nivel jerárquico, se encarga de controlar el flujo de efectivo, contrataciones, autorización de pagos a proveedores, impuestos y otros.

2.2.3 Gerente de recursos humanos

Autoridad de segundo nivel y se encarga de coordinar al personal que labora en la empresa, resuelve conflictos entre el personal cuando se presentan, motiva y supervisa a la fuerza laboral entre otros. Sobre el recae la responsabilidad del correcto funcionamiento del personal.

2.2.4 Secretaria contadora

Es la persona que de manera precisa registra y verifica las operaciones financieras del restaurante, ventas, cobros, pagos y lleva registros auxiliares de libros caja y bancos. Realiza conciliaciones bancarias, traslada información a gerencia general de todo lo relacionado con el tema financiero.

2.2.5 Gerente de tienda

Es la persona que tiene la responsabilidad de guiar, ejecutar y dar órdenes al personal bajo su mando para lograr cumplir con la misión de la empresa. Y contribuir al buen funcionamiento y cumplir con los objetivos planificados en el restaurante.

2.2.6 Encargado de cómputo

Es la persona que administra, supervisa desarrolla y da mantenimiento a toda la red, es responsable del buen funcionamiento de la misma, capaz de solucionar los problemas que surjan dentro del sistema informático de la empresa, elaborando diagramas o procedimientos que necesiten de su análisis.

2.2.7 Chef

Es la persona con nivel más alto dentro del área de la cocina, y es quien participa en la elaboración de las recetas de los platos que se muestran en la carta, es quien supervisa de forma directa la elaboración de los platos, conduce a los cocineros en todos los diferentes procesos

culinarios que se realizan en la cocina, participa con la gerencia en la propuesta de los platos para el menú.

2.2.8 Jefe de cocina

Persona encargada de coordinar todas las actividades en el área de cocina, materia prima, suministros, limpieza del área. Verifica el aprovisionamiento de los pedidos, controla la calidad y buena administración de los insumos y la elaboración de los platos.

2.2.9 Capitán de meseros

El concepto se utiliza para la persona que encabezan y dirigen un grupo de meseros para cubrir una determinada actividad. Es el responsable del personal a su mando ante los clientes y los jefes.

2.2.10 Cajero

Es la persona responsable de cobrar y resguardar las cantidades de dinero por el pago de las ventas de productos o servicios por el consumidor. Realiza los recuentos de caja al final del turno.

2.2.11 Jefe de bodega

Es quien tiene el control y responsabilidad de todas las actividades relacionadas con las entradas y salidas de productos a la bodega. Realizar las operaciones necesarias de registro para los materiales insumos y verificar la calidad de estos.

2.2.12 Mesero

Persona que se encarga de atender al cliente o comensal desde el momento que ingresa con esmero y aplicando todas las normas de servicio y atención.

2.2.13 Cocinero

Persona que se encarga de cocinar por oficio. Y su función principal es mantener la calidad en la elaboración de los platos de acuerdo a cada tipo de comida.

2.3 Instrumentos utilizados

Para el proceso de investigación se utilizaron diversos instrumentos como, observación directa, entrevista no estructurada y otras herramientas que permitieron obtener la información:

2.3.1 Entrevista

Es una herramienta importante que por medio del intercambio verbal permitió obtener información por parte del personal, para posteriormente ser analizada e interpretada. Se estableció como base para conocer la estructura organizacional, procesos administrativos, los componentes de la receta, procedimientos, políticas y segregación de funciones en la empresa.

2.3.2 Cuestionario

Esta actividad se realizó por medio de la elaboración de una serie de preguntas por escrito cuyo objetivo fue obtener información. Se realizaron preguntas cerradas y abiertas. Estos fueron aplicados al personal en las diferentes áreas, obteniendo valiosa información de la empresa. (Ver anexo 1)

2.3.3 Matriz FODA

Antes de iniciar con la investigación documental se realizó un diagnóstico de la empresa para conocer su situación y determinar sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas. (Ver anexo 2)

2.4 Procedimientos de la Investigación

El desarrollo de la investigación se realizó en forma presencial, documental y analítica, donde se determinó las causas del problema y las posibles soluciones. Se realizó un plan de investigación donde se determinó un proceso de trabajo el cual fue establecido en el cronograma de actividades para ejecutarlas:

- a. Visitas a la empresa para obtener información general.
- b. Entrevistas con el personal del área administrativa y operacional.
- c. Conocimiento de los procesos en el restaurante.
- d. Investigación preliminar del tema.
- e. Aplicación de los instrumentos para la recolección de datos.
- f. Recolección de información.
- g. Análisis de la documentación.
- h. Análisis del problema.
- i. Presentación de los resultados de la investigación.
- j. Propuesta de solución a la problemática.

Además se solicitaron los estados financieros correspondientes a los años 2011 y 2012 para analizar la información de esos periodos contables. Se solicitaron otros documentos importantes que se consideraron evaluar, se analizó la estructura administrativa, algunos procedimientos de control y políticas que influyen directamente en desarrollo de la investigación.

2.4.1 Análisis de la información

El objetivo fue obtener información sobre la empresa para conocer sus operaciones y las actividades que realiza. Al analizar la información obtenida en el trabajo de campo se determinaron algunas deficiencias y los efectos que estas ocasionan a la empresa.

2.4.2 Información documental

Se recopiló información documental relacionada con las áreas sujetas al estudio, lo que permitió determinar las causas de las deficiencias y presentar las mejoras que puedan implementarse. Se obtuvo información sobre la constitución de la empresa, estados financieros y se realizaron visitas a la empresa, la integración de todos estos elementos permitieron obtener la información necesaria para el desarrollo de la Práctica Empresarial Dirigida –PED- .

2.5 Aporte esperado

2.5.1 Al país

Aportar elementos de juicio ajustados a la realidad nacional para que la empresa opere con bases técnicas y profesionales, en la aplicación de controles y procedimientos internos apropiados que permitan un mejor crecimiento financiero y así fortalecer el desarrollo del país.

2.5.2 A la empresa

Beneficiar a la empresa con la información sobre las deficiencias y que esto permita conocer el costo real del desayuno “El vaquero”. El objetivo será el de implementar un mejor control de costos y gastos adecuado a la misma, sin realizar gastos onerosos, utilizando la experiencia del personal y los recursos existentes.

2.5.3 A la universidad

Establecer que será un documento técnico científico para el estudiante y el docente de la carrera de Contaduría Pública y Auditoría con el objetivo de que traslade información a los futuros profesionales.

Capítulo III

3.1 Resultados y análisis de la investigación

Considerando que el objetivo principal de esta problemática fue dirigida a implementar una hoja de control de los costos y gastos en la elaboración del desayuno “El Vaquero” en la empresa “El Sabor Chapín, S.A.” ubicada en la zona siete de la ciudad de Guatemala, y que su actividad principal es la elaboración y comercialización de alimentos con casi treinta años de experiencia en este segmento, se determinó que la empresa no cuenta con un adecuado control para este plato de comida.

Los costos y gastos están influenciados por todos los elementos que integran la receta, directa o indirectamente, los conocimientos de cocina, aptitud del chef, capacidad de los meseros en atender a los clientes, energía eléctrica y otros servicios que se gastan en el restaurante. Al conocer estos elementos que son agregados al costo de forma indirecta y que influyen de manera negativa en determinar con exactitud el precio y rentabilidad del desayuno es necesario tomarlos en cuenta para conocer el precio más exacto.

Es importante conocer que son gastos fijos; son los gastos que tiene que cubrir la empresa al mantener abierto el restaurante por eso la importancia de contar con un buen registro. Este conocimiento permitirá determinar cuánto significa cubrir estos gastos fijos y así aplicar medidas correctivas que permitan mantener o aumentar el precio del desayuno.

La importancia de revisar el costo de producción del desayuno “El Vaquero” llevó a conocer la elaboración del plato según la receta, para actualizar los precios y así poder presentar propuestas que mejoren el registro de los mismos, esta información deberá ser confiable, oportuna y que contribuya a la toma de mejores decisiones por la gerencia de la empresa.

Será decisión y responsabilidad de la administración dar cumplimiento a la propuesta que se presente para solucionar la problemática.

3.2 Análisis de la investigación

Después de realizar el análisis general y obtener el diagnóstico de la empresa, se obtuvieron los resultados, que permitieron conocer los hallazgos sobre los controles en el registro de los costos y gastos.

Actualmente la empresa produce y comercializa diferentes platos de comida dentro de los cuales se encuentra el desayuno “El Vaquero” es un plato que se encuentra con bastante aceptación en el restaurante, razón que llevo a ser seleccionado para el estudio y determinar el costo primo de este. Las deficiencias que se encontraron provoco presentar a la gerencia una hoja de registro de los costos y gastos actuales para presentar el nuevo precio del plato.

La investigación se efectuó de la manera siguiente:

3.2.1 Análisis económico financiero

Las operaciones contables de la empresa se registran con base a las disposiciones contenidas en las Normas Internacionales de Contabilidad, y en el sentido, fiscal la empresa “El Sabor Chapín, S. A.” utiliza el método de lo devengado, el cual está contenido en el Artículo 47 de la Ley del Impuesto Sobre la Renta. Su sistema de valuación de inventarios es al costo de adquisición, regulado en el artículo 49 inciso “a” (Ley del Impuesto sobre la Renta).

La contabilidad se encuentra al día, algunas facturas de los proveedores no tienen los datos correctos de la empresa. Los pagos de los impuestos se realizan después de la revisión que efectúa la secretaria/contadora y previa autorización de la gerencia general. Los estados financieros son emitidos mensualmente para ser analizados y su cierre fiscal lo realizan el 31 de diciembre de cada año, los cuales son revisados y aprobados por la gerencia.

No cuenta con la asesoría de alguna firma de auditoría externa, que emita opinión sobre las deficiencias del control interno y los estados financieros. La contabilidad es operada por una empresa externa, quienes utilizan un sistema basado en Normas Internacionales de Contabilidad, sus registros son llevados en forma digital.

3.3 Resumen de políticas contables y financieras

3.3.1 Antecedentes

La empresa “El Sabor Chapín, S.A.” se constituyó el 28 de noviembre de 1,994 como sociedad anónima por periodo indefinido, de acuerdo a las leyes vigentes de la República de Guatemala.

3.3.2 Actividad económica

Fabricación, venta y distribución de comida y sus derivados.

3.3.3 Unidad monetaria

La moneda de curso legal en Guatemala es el quetzal, identificada con el símbolo Q. en los estados financieros. Con fecha 1 de mayo de 2001 entró en vigencia el Decreto 94-2000 del Congreso de la República “Ley de Libre Negociación de Divisas”, permitiendo las operaciones en cualquier moneda; sin embargo el quetzal sigue siendo la moneda oficial del país.

3.3.4 Bases de presentación

Los estados financieros presentados anteriormente han sido preparados en todos sus aspectos importantes de acuerdo con las Normas Internacionales de Información Financieras, se utilizan para propósitos de presentación de la declaración jurada del Impuesto sobre la Renta de la República de Guatemala.

- a. Ingresos: La empresa reconoce sus ingresos de acuerdo al método de lo devengado, son reconocidos cuando el producto ha sido consumido y pagado por el cliente.
- b. Otros Ingresos: Otras actividades no relacionadas con la venta de productos, se reconocen cuando efectivamente se han devengado.
- c. Cuentas por cobrar: Casi no registran cuentas por cobrar por la actividad que sus ventas son al contado y por medio de tarjeta de crédito o débito.

- d. Inventarios: Los inventarios no representan un valor significativo y utilizan el método de costo de adquisición o de compra. Sus inventarios son bajos por ser productos de rápida descomposición.
- e. Inversiones: Las inversiones se registran por el método del costo, y los dividendos son reconocidos en el periodo en el que son percibidos.
- f. Propiedad planta y equipo: La empresa ha registrado sus bienes al costo de adquisición y se deprecian por el método de línea recta, de acuerdo a las tasas permitidas por la Ley del Impuesto Sobre la Renta. Los desembolsos incurridos en las reparaciones y mejoras a activos que contribuyen a incrementar su vida útil y generar renta a capitalizar.
- g. Reserva para indemnizaciones: La ley del impuesto sobre la renta acepta como deducible en concepto de indemnizaciones la creación de una provisión de hasta el 8.33% del total de sueldos y salarios pagados en un periodo determinado.
- h. Capital Social: A la fecha existen aportaciones de los socios debidamente registrados en la contabilidad de la empresa y declarados ante el Registro Mercantil de la República.
- i. Dividendos: Los dividendos son reconocidos como pasivo en los estados financieros cuando son aprobados por la Asamblea de Accionistas.

3.4 Área económica financiera

Se presentan estados financieros de la empresa “El Sabor Chapín S.A.” con cifras expresadas en quetzales al 31 de diciembre de cada año 2011 y 2012. Estos estados financieros fueron proporcionados por la empresa y se realizaron los análisis de las principales cuentas del balance general y de resultados que se consideren las más representativas.

- **Análisis vertical** permite analizar la participación de cada una de las cuentas que conforman los estados financieros, ejemplo cuanto del activo representa el efectivo o cuanto representa los gastos financieros con respecto a las ventas, estos son algunos análisis que pueden hacerse, estos análisis tienen que realizarse dentro de un mismo año y determinar la composición de las cuentas de los estados financieros.
- **Análisis horizontal** realiza comparaciones de una misma cuenta pero a través del tiempo o sea de un año a otro, la idea de este análisis es ver el comportamiento en distintos periodos de una cuenta, muestra la tendencia creciente o decreciente, su fluctuación es importante analizar, más aún si se trata, bajas en las ventas o aumento de costos, se debe tener en cuenta que generalmente este análisis es de carácter nominal o sea a precios de cada año, según el tipo de análisis que se quiera realizar, o porque razón aumentan o disminuyen.

Cuadro 2

Balances generales años 2011 y 2012

EMPRESA "EL SABOR CHAPÍN"
BALANCE GENERAL COMPARATIVOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2011 Y 2012
(Cifras expresadas en Quetzales)

		AÑO 2011	% 2011			AÑO 2012	% 2012	Variación
ACTIVO		269,764.39	66.31	ACTIVO		294,044.09	46.09	24,279.70
Corriente				Corriente				
Bancos	121,896.52		29.96	Bancos	134,845.51		21.14	12,948.99
ISO pagado años anteriores	121,025.37		29.75	ISO pagado años anteriores	123,743.00		19.40	2,717.63
Inventarios	26,842.50		6.60	Inventarios	35,455.58		5.56	8,613.08
PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO		137,074.49	33.69	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO		343,924.25	53.91	206,849.76
NO Corriente				No Corriente				
Equipo de cocina/comedor	8,352.95		2.05	Equipo de cocina/comedor	9,440.98		1.48	1088.03
Mobiliario y equipo de oficina	12,190.96		3.00	Mobiliario y equipo de oficina	8,855.02		1.39	-3335.94
Equipo de computacion	7,709.24		1.89	Equipo de computacion	4,693.45		0.74	-3015.79
Mobiliario y equipo	25,329.78		6.23	Mobiliario y equipo	50,728.83		7.95	25399.05
Cristaleria	294.42		0.07	Cristaleria	2,240.52		0.35	1946.10
Vehiculos	9,670.98		2.38	Vehiculos	4,410.68		0.69	-5260.30
Inmuebles	45,570.90		11.20	Inmuebles	47,999.09		7.52	2428.19
CARGOS DIFERIDOS				CARGOS DIFERIDOS				
Gastos anticipados	27,955.26		6.87	Gastos anticipados	215,555.68		33.79	187,600.42
SUMA DE ACTIVO		406,838.88	100.00	SUMA DE ACTIVO		637,968.34	100.00	
PASIVO				PASIVO				
Corriente		78,251.02	19.23	Corriente		125,974.33	19.74	47,723.31
IVA por pagar	10,556.56		2.59	IVA por pagar	10,556.56		1.65	7,616.56
ISR retenciones por pagar	2,940.00		0.72	ISR retenciones por pagar	7,515.53		1.18	3,869.20
Cuota patronal IGSS por pagar	3,646.33		0.90	Cuota patronal IGSS por pagar	4,845.65		0.76	3,455.61
Cuota laboral IGSS por pagar	1,390.04		0.34	Cuota laboral IGSS por pagar	1,498.25		0.23	1,492.25
IVA por facturas especiales	6.00		0.00	IVA por facturas especiales	575.58		0.09	(47,814.97)
ISR por pagar	48,390.55		11.89	ISR por pagar	95,955.03		15.04	95,953.43
ISR por pagar fact. especiales	1.60		0.00	ISR por pagar fact. especiales	445.58		0.07	(10,874.36)
Cuentas por pagar empleados	11,319.94		2.78	Cuentas por pagar empleados	4,582.15		0.72	4,582.15
CONTINGENTE		132,076.07	32.46	CONTINGENTE		125,959.32	19.75	(6,116.75)
Reserva de Indemnizaciones	87,070.85		21.40	Reserva de Indemnizaciones	75,898.20		11.90	(11,172.65)
Reserva Bono 14	6,077.03		1.49	Reserva Bono 14	12,545.56		1.97	6,468.53
Reserva aguinaldos	38,928.19		9.57	Reserva aguinaldos	37,515.56		5.88	(1,412.63)
CAPITAL		196,511.79	48.30	CAPITAL		386,034.69	60.51	189,522.90
Capital Autorizado	230,000.00		56.53	Capital Autorizado	250,000.00		39.19	20,000.00
Reserva Legal	22,824.23		5.61	Reserva Legal	35,216.28		5.52	12,392.05
Utilidad del Periodo	30,246.61		7.43	Utilidad del Periodo	193,545.81		30.34	163,299.20
Utilidades Acumuladas	1,010,822.53		248.46	Utilidades Acumuladas	1,005,654.14		157.63	(5,168.39)
Perdidas Acumuladas	(1,097,381.58)		-269.73	Perdidas Acumuladas	(1,098,381.54)		-172.17	(999.96)
SUMA DE PASIVO		406,838.88	100.00	SUMA DE PASIVO		637,968.34	100.00	

Fuente: elaboración propia con datos de la empresa.

3.5 Análisis financiero

El análisis financiero constituye una técnica que se utiliza para conocer las condiciones de equilibrio financiero de las empresas, y también evalúa la rentabilidad de la inversión realizada. La información obtenida es de mucha utilidad para el conocer la situación financiera de la empresa y reflejan una perspectiva financiera con fundamentos y aplicaciones en base a fórmulas.

3.6 Razones financieras aplicadas a los años 2011 y 2012

Estas razones o indicadores son coeficientes que se producen para medir unidades contables financieras. Estos datos proporcionan un análisis del funcionamiento de las empresas. El objetivo es obtener las cifras y sus relaciones para hacer más fácil las comparaciones y facilitar su interpretación.

3.6.1 Índice de liquidez o índice de solvencia o razón del circulante

Esta razón es definida como la capacidad que tiene la empresa para saldar sus obligaciones a corto plazo. Indica la capacidad que la empresa tiene para hacer frente a sus obligaciones con su activo corriente. Se refiere no solo a las finanzas totales de la empresa, sino a su habilidad para convertir efectivo.

Determinación de la razón: **IS = AC / PC**

Abreviaturas:

IS = Índice de Solvencia

AC = Activo Corriente

PC = Pasivo Corriente

Año 2011

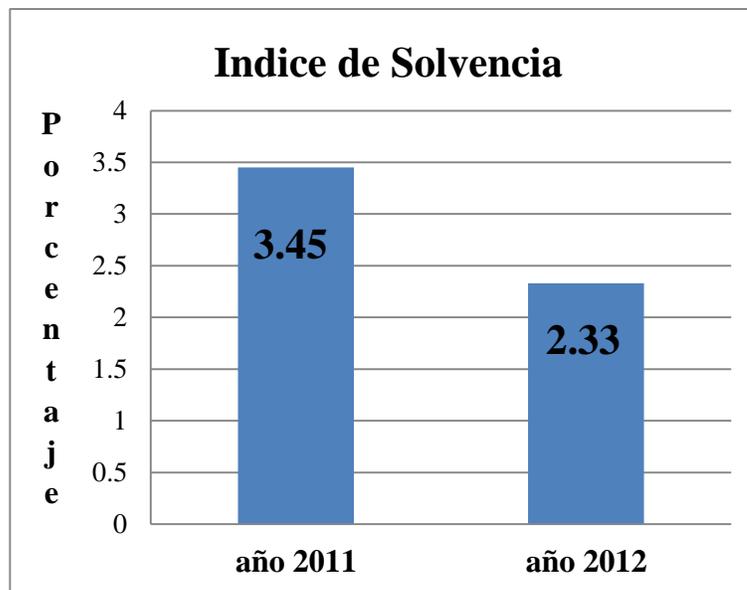
Año 2012

$$\begin{array}{l} \text{Índice de Solvencia} \quad \frac{269,764.39}{78,251.02} \quad 3.45 \quad \text{Índice de Solvencia} = \frac{294,044.09}{125,974.33} \quad 2.33 \end{array}$$

Análisis del índice de solvencia:

En base a este resultado se puede determinar que la empresa ha podido responder a todos sus compromisos a corto plazo, y tiene un margen arriba del uno para los dos años analizados.

Cuadro 3



Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la empresa.

3.6.2 Capital neto de trabajo

Se define como la diferencia entre los activos corrientes y los pasivos a corto plazo (corriente) con que cuenta la empresa.

Determinación de las razones:

$$\text{CNT} = \text{AC} - \text{PC}$$

Abreviaturas:

CNT = Capital Neto de Trabajo

AC = Activo Corriente

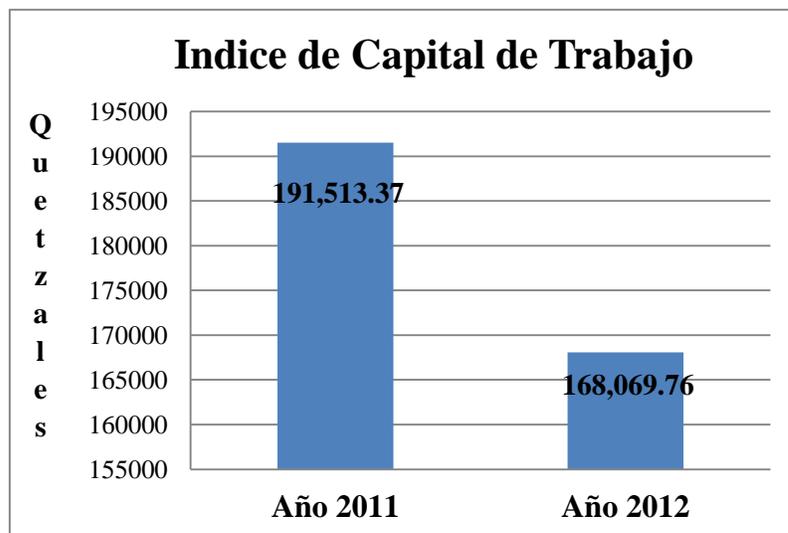
PC = Pasivo Corriente

Año 2011			Año 2012		
	269,764.39	A.C.		294,044.09	A.C.
	(78,251.02)	P. C.		(125,974.33)	P. C.
CPT =	<hr/>		CPT =	<hr/>	
	191,513.37			168,069.76	

Análisis índice de capital neto de trabajo:

Al realizar la aplicación de la razón, se determinó que la empresa cuenta con disponibilidad inmediata para cubrir sus compromisos a medida que estos se van venciendo.

Cuadro 4



Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la empresa.

3.6.3 Índice de endeudamiento

Este índice nos indica el margen de garantía que tienen los acreedores indistintamente sobre el activo total. Este índice, permitirá tomar decisiones sobre la conveniencia de negociar financiamientos. Además, permite determinar el monto del dinero de terceros que generan utilidades, estos son de gran importancia ya que establecen el riesgo que maneja la empresa y el compromiso que se hace en el transcurso del tiempo.

Determinación de las razones: $RE = PC / AC$

Abreviaturas:

RE = Razón de Endeudamiento

PC = Pasivo Corriente

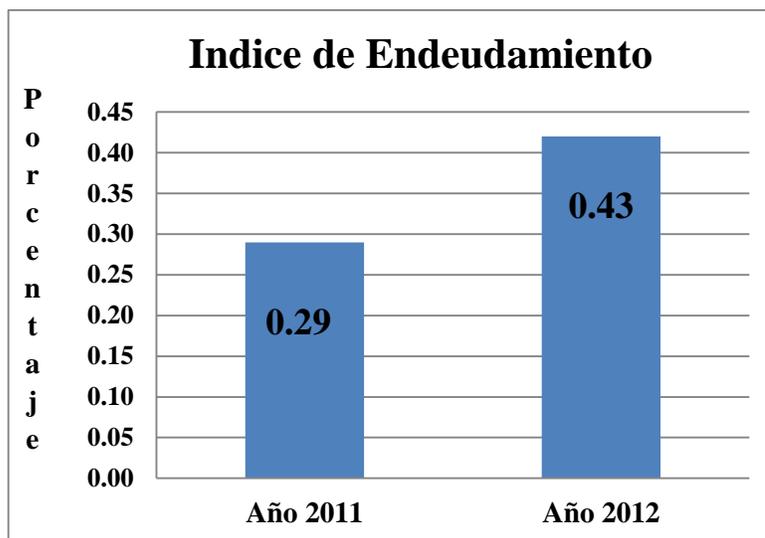
AC = Activo Corriente

Año 2011			Año 2012		
Razón de Endeudamiento =	$\frac{78,251.02}{269,764.39}$	0.29	Razón de Endeudamiento =	$\frac{125,974.33}{294,044.09}$	0.43

Análisis índice de endeudamiento:

Este índice indica que la empresa proporciona los fondos necesarios, y no necesita obtener financiamiento de acreedores ni comprometer sus activos.

Cuadro 5



Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la empresa.

Cuadro 6

Estados de Resultados años 2011 y 2012

EMPRESA "EL SABOR CHAPIN, S.A."

ESTADO DE RESULTADOS

DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE Del 2011 y 2012

Expresado en quetzales

	Año 2011	%	Año 2012	%	Diferencia
VENTAS	5,287,565.80	100	5,595,725.30	100	(308,159.50)
COSTO DE VENTAS	2,569,516.60	48.59	2,698,724.56	48.23	(129,207.96)
Utilidad Bruta	2,718,049.20		2,897,000.74		(178,951.54)
Gastos de Administración	2,613,076.41	49.42	2,542,299.82	45.43	70,776.59
Otros gastos financieros					
Gastos no deducibles	16,150.65	0.31	16,122.90	0.29	27.75
Utilidad del ejercicio	88,822.14	1.68	338,578.02	6.05	(249,755.88)

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la empresa.

3.7 Índices de rentabilidad

Estos índices miden el grado de eficiencia y éxito que se haya tenido para mantener o incrementar la participación de los propietarios en las ganancias de las mismas. El volumen, la regularidad y el grado de tendencia de las utilidades son elementos que se evalúan como capacidad lucrativa de la empresa. Este análisis es muy importante a considerar ya que la solvencia y la estabilidad financiera repercuten finalmente en los resultados que se produzcan.

3.7.1 Margen de utilidad bruta

Este indicador, sirve para medir la efectividad de la administración de la empresa para controlar los costos y gastos, y de esta manera convertir las ventas en utilidades. Sirve a los inversionistas para observar cómo se produce el retorno de los valores invertidos en la empresa (rentabilidad del patrimonio y rentabilidad del activo total).

Determinación de las razones: $M \text{ de } U = \frac{\text{Ventas} - \text{Costo de Venta}}{\text{Ventas}}$

Abreviaturas:

M de U= Margen de Utilidad

V = Ventas

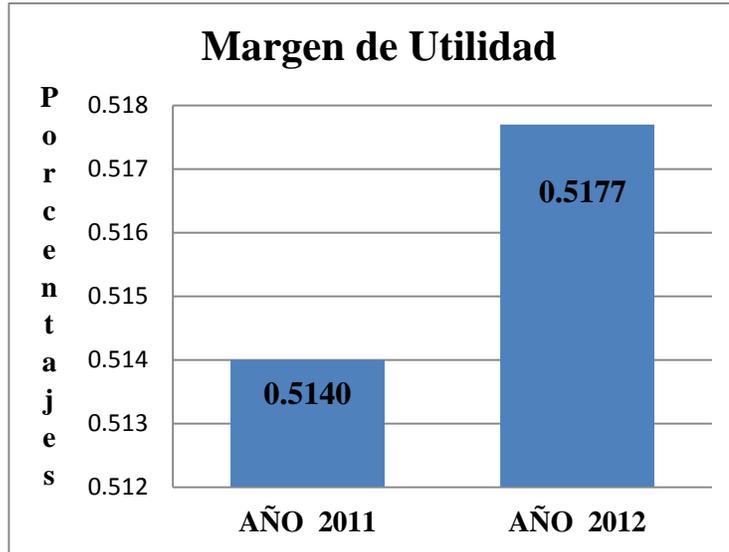
C V = Costo de Venta

Año 2011	Año 2012
$M \text{ de } U = \frac{5,287,565.80 - 2,569,516.60}{5,287,565.80} .5140$	$M \text{ de } U = \frac{5,595,725.30 - 2,698,724.56}{5,595,725.30} .5177$

Análisis índice margen de utilidad:

Este resultado significa que las ventas de la empresa en los dos años generaron utilidad de Q. 0.5140 año 2011 y Q. 0.5177 centavos respectivamente por cada quetzal vendido. Lo que representa un buen margen de utilidad.

Cuadro 7



Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la empresa.

3.7.2 Índice de Utilidad

Este indicador permite establecer la relación existente entre la utilidad con respecto a las ventas, lo que permite conocer la incidencia que tuvieron los gastos operacionales y el costo de ventas en la empresa en un período determinado.

Determinación de las razones:
$$I \text{ de } U = \frac{\text{Utilidad del Ejercicio}}{\text{Ventas}} \times 100$$

Abreviaturas:

I de U = Índice de Utilidad.

V = Ventas

U de E = Utilidad del Ejercicio

Año 2011	Año 2012
$I \text{ de } U = \frac{88,822.14}{5,287,565.80} \times 100 = 1.68$	$I \text{ de } U = \frac{338,578.02}{5,595,725.30} \times 100 = 6.05$

Análisis índice de utilidad

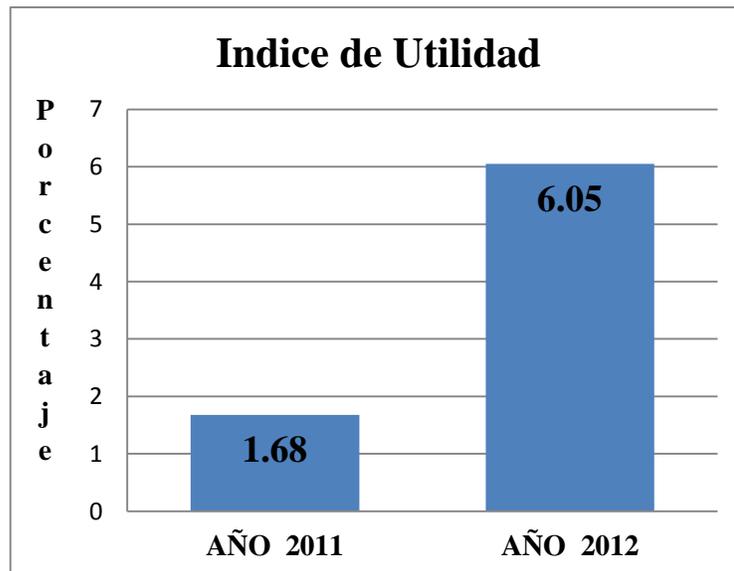
Año 2011

La rentabilidad operacional con respecto a las ventas netas fue del	1.68 %
El costo de ventas con respecto a las ventas netas fue del	48.59 %
Los Gastos operacionales con respecto a las ventas netas fue del	49.73 %

Año 2012

La rentabilidad operacional con respecto a las ventas netas fue del	6.05 %
El costo de ventas con respecto a las ventas netas fue del	48.23 %
Los Gastos operacionales con respecto a las ventas netas fue del	45.72 %

Cuadro 8



Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la empresa.

3.7.3 Índice de rentabilidad

Este índice valora la inversión, por cada unidad monetaria invertida en la empresa.

Determinación de las razones:

$$\text{RAT} = \text{Ventas} / \text{AT}$$

Abreviaturas:

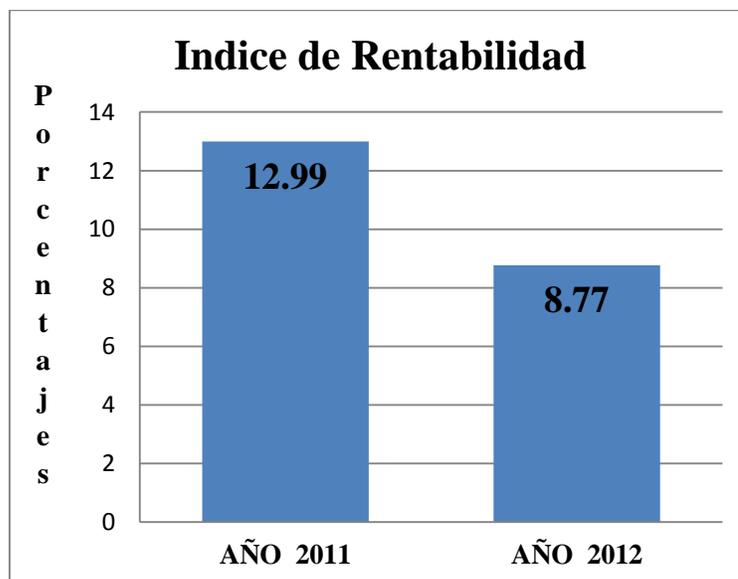
RAT = Rentabilidad

V = Ventas anuales

AT = Activo Total

Año 2011		Año 2012	
Índice de Rentabilidad =	$\frac{5,287,565.80}{406,838.88}$ 12.99	Índice de Rentabilidad =	$\frac{5,595,725.30}{637,968.34}$ 8.77

Cuadro 9



Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la empresa.

Análisis índice de rentabilidad

Se determina que la empresa utiliza en forma eficiente sus activos para generar ventas, ya que sus razones demuestran la buena utilización de los recursos para generar producción.

3.8 Análisis legal y fiscal

En cuanto al análisis legal y fiscal que se realizó en la empresa “El Sabor Chapín, S.A.” para el desarrollo de esta investigación, se revisaron los aspectos legales y fiscales siguientes.

3.8.1 Código de comercio, decreto 2-70 del Congreso de la República

Posee Patente de Comercio de Sociedad Anónima, extendida por el Registro Mercantil, según lo establecido en el artículo 336. Se lleva una contabilidad completa y organizada, estando regulado en el artículo 368. Las transacciones financieras se hacen en moneda nacional, y en idioma español, según lo determinado en el artículo 369. Los libros contables están autorizados por el Registro Mercantil, tal como lo norma el artículo 372 y habilitados por la Superintendencia de Administración Tributaria.

Se llevan los libros de compras y ventas, inventarios, diario, mayor y balances, según lo establece el artículo 368. Se elaboran cada fin de año los estados de situación financiera, que comprenden el estado de resultados, balance general y el estado de flujo de efectivo.

3.8.2 Acuerdo 1,118. reglamento sobre recaudación de contribución al régimen de seguridad social

Se verificó que la empresa está formalmente inscrita en el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, comprobando que todos los empleados se encuentran afiliados y poseen su respectivo carné, y que los que no lo poseen lo están tramitando, además se estableció que los pagos al Seguro Social se encuentran al día. Su cálculo es sobre el total de sueldos ordinarios pagados a

los trabajadores, descontando es del 4.83% de la cuota laboral, 10.67% cuota patronal, 1% I.R.T.R.A., y 1% de I.N.T.E.C.A.P.

3.8.3 Código de trabajo decreto 1,441 del congreso de la república y sus reformas
decreto del Congreso de la República 64-92

La empresa cumple con lo estipulado por el Código de Trabajo, ya que los sueldos se cancelan a sus empleados de manera puntual, estando estos arriba del salario mínimo de acuerdo a las actividades que realizan, se pagan las prestaciones laborales respectivas y la jornada laboral de trabajo de acuerdo a las horas semanales establecidas. Adicionalmente, se les proporciona alimentación como un bono adicional.

3.8.4 Impuesto sobre la renta (ISR). decreto del Congreso de la República 26-92
actualizado según decreto No 10- 2012 Ley de Actualización Tributaria

Se presenta trimestralmente la declaración del pago del impuesto, en el Régimen Optativo que es un porcentaje del 31% sobre la renta imponible del total de ventas netas.

3.8.5 Impuesto al valor agregado (IVA), decreto del congreso de la república No 27-92
(Reformado por el decreto 10-2012 Ley de Actualización Tributaria)

La empresa realiza pagos mensuales del Impuesto al Valor Agregado (IVA). El débito fiscal que obtiene por las ventas efectuadas, le resta el crédito fiscal obtenido por las compras que realiza de acuerdo a las actividades relacionadas con la empresa y esta diferencia es la que paga en las cajas fiscales de la Superintendencia de Administración Tributaria.

El porcentaje de impuesto es el 12%, según Artículo 10. Se llevan los libros de Compras y Ventas del Impuesto al Valor Agregado.

3.8.6 Código Tributario, decreto del Congreso de la República No. 6-91

La empresa lleva la contabilidad completa, por medio de una empresa contratada para esto y es quien se encarga de preparar todas las declaraciones tributarias que le corresponden y realiza los

registros contables en libros, documenta y archiva todas las operaciones que se relacionan con las actividades económicas y financieras de la empresa, determinan los impuestos que deban pagarse.

Capítulo IV

4.1. Presentación de la propuesta

La importancia de este trabajo radica en proporcionar a la gerencia de la empresa “El Sabor Chapín, S.A.” el diseño y implementación de un sistema de costos y gastos para el plato del desayuno, “El Vaquero” esto permitirá mejorar los controles en los costos de elaboración del plato de comida y conocer los valores actuales del mismo, beneficiando a la empresa en la toma de mejores decisiones y la actualización del precio de acuerdo a los costos y gastos. Esto proporcionara una mejor comercialización, mejor beneficio financiero, satisfacción de sus clientes en el servicio y un mejor aprovechamiento de todos los recursos.

4.2 Objetivo general

Al implementar el sistema de control de costos y gastos para la elaboración del plato del desayuno ofrecerá un mejor conocimiento sobre el valor actual. Esto incentivara a que la gerencia considere realizar un análisis de costos y gastos en los demás platos que se ofrecen en el restaurante. Además contribuirá a realizar las correcciones oportunas.

4.3 Objetivos específicos

- Actualizar costos y gastos del desayuno para contar con datos exactos.
- Identificar los elementos que producen cambios en los costos.
- Programar las compras de materia prima e insumos para la producción.
- Ejercer control y seguimiento de la materia prima de manera manual o digital en el restaurante.
- Identificar los costos fijos y variables de la producción para tomarlos en cuenta en el proceso de la fijación de precios.
- Contribuir en la elaboración del presupuesto.
- Proponer el uso de instrumentos de peso y medición para un control más exacto y así obtener mejores resultados.
- Facilitar la planeación, control y toma de decisiones financieras.

Estos objetivos facilitarán a la gerencia cumplir la visión y misión de la empresa. El propósito de estos es la de medir los resultados de una operación y realizar las correcciones necesarias para mejorar el área financiera y asegurar el cumplimiento de los objetivos.

4.4 ¿Qué impacto tendrá la propuesta?

4.4.1. Área Financiera

La gerencia de la empresa “El Sabor Chapín, S.A.” se encuentra con diferentes situaciones que limitan el buen funcionamiento del restaurante, como la información sobre los costos y gastos del plato del desayuno, control y conservación de productos y otros que están ligados al proceso de producción.

Como principal objetivo será presentar y demostrar a la gerencia que de acuerdo al análisis realizado, la implementación de un adecuado sistema de costos y gastos de producción, tendrá grandes cambios:

1. Conocer de forma anticipada los costos y gastos del desayuno.
2. Una mejor determinación en los precios.
3. Tomar las correcciones adecuadas, en el cambio de precios.
4. Mejorar sus herramientas de control en los costos y gastos de producción.
5. Realizar cambios en la elaboración del plato para bajar los costos.

4.4.2. Área fiscal.

Por no contar con un buen registro de los costos de producción podrá contraer ciertos problemas tributarios al no poder contar con este tipo de registro. Según el artículo 40 de la ley del Impuesto sobre la Renta. Documentación de respaldo a la declaración jurada de renta.

4.4.3 Área de Auditoría

Por no existir un adecuado sistema de registro en los costos de producción, al momento de realizar una auditoría, el auditor podrá limitar su opinión sobre la razonabilidad de las cifras que arrojan los estados financieros.

4.5 Análisis de costos y gastos

Los sistemas de costos son un conjunto de normas, procedimientos e instrucciones metodológicas que regulan el registro, cálculo y control de los insumos, con fines de costear un producto, así que es el proceso de registrar los costos y gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada. Con base al análisis realizado se propone establecer un método de costos a una realidad más objetiva para la empresa “El Sabor Chapín, S.A.”, partiendo de esto se hace la propuesta de implementar una hoja de registro de costos y gastos.

En esta hoja se podrá conocer la materia prima y los gastos operacionales que se consumen en su elaboración y para ello se realiza la siguiente pregunta:

¿Cómo se suma al plato del desayuno el costo de la energía eléctrica, alquiler, depreciaciones de equipo y mobiliario, el sueldo del personal administrativos, seguridad, impuestos, teléfono, el agua que se utiliza para cocinar, lavar, limpiar y otros gastos que se necesitan en el proceso de elaboración?. Para esto hay que realizar un estudio muy detallado sobre el plato, primero composición de la receta, pérdida en el proceso de elaboración, limpieza, cocción, ejemplo la carne pierde un 30%; los pescados cerca del 400% y esa pérdida no se le cobra al cliente, lo que sucede es que disminuye la rentabilidad.

El costo del plato, con datos actuales de lo que cuesta cada ingrediente es una primera etapa para el cálculo del costo pero existen otros costos fijos como los mencionados anteriormente que son más difíciles de cuantificar pero no deben dejarse de tomar para el cálculo. Para este cálculo hay que partir del estado de resultado, con los gastos existentes de un periodo determinado.

Esta propuesta representa mejoras para empresa al tener mayor control en la incorporación de los nuevos valores que anteriormente no se agregaban al costo además, estos nuevos cálculos podrán analizarse desde el punto de vista contable lo que contribuirá a:

- Tomar mejores decisiones.
- Obtención de mejores resultados económicos.
- Establecer un nuevo presupuesto

Derivado de lo anterior expuesto, se presenta para el menú desayuno “El Vaquero” el formato sugerido para análisis de costos del plato que se ofrece en el restaurante. Este cuadro está elaborado en formato Excel; sin embargo se considera conveniente implementar el mismo en un sistema informático que permita administrar de manera oportuna y veraz todos los platos que se sirven en el restaurante.

4.6 Recomendaciones de la propuesta

Esta hoja de costos se presenta como un aporte a la empresa para el control de costos y gastos en la elaboración del desayuno, en ella se inicia con la composición de la receta, el costo de cada producto según precios de compras actuales, en el cual se deberán de considerar lo siguiente aspectos:

1. Insumos: son los materiales directos que se identifican en cada unidad de producción. En este caso la materia prima directa, son los que pueden ser atribuidos a la elaboración del plato del desayuno. (1)
2. Unidades de compra: son las medidas con que se compra la materia prima estas cambian de acuerdo al producto.(2)
3. Valores o precios de compra: cantidad que se paga al proveedor por los insumos o materia prima. (3)

4. Porciones por unidad de compra: cantidad utilizada para la elaboración del plato según la unidad de medida por compra. Están definidas en la receta del plato del desayuno. (4)
5. Cantidades utilizadas: se refiere a las cantidades que son determinadas en la receta y que tienen que presentarse en el plato. (5)
6. Tamaño de porción: unidades que proporcionan la medida básica pedida al proveedor. (6)
7. Precio de porción cantidad determinada de acuerdo a cantidad utilizada de materia prima o insumos por los precios de compra de los materiales o insumos. (7)
8. Elementos del costo: Los elementos que se tomaran dentro del costo de fabricación del plato, son los materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.
9. Los gastos indirectos de fabricación: Son los gastos no directos que no pueden ser atribuidos a unidades de productos o difíciles de calcular en el proceso de elaboración ejemplo energía eléctrica, experiencia del cocinero, calidad de productos, sueldos personal administrativo, mesero, cantinero, personal de seguridad, alquiler de local y otros. (* cálculo del costo por plato, cuadro 10)

4.7 Presentación de la nueva hoja de cálculo

Cuadro 10

RESTAURANTE "EL SABOR CHAPIN, S.A."
COSTOS Y GASTOS DEL DESAYUNO "EL VAQUERO"

Expresado en quetzales.

Desayuno "El Vaquero"

Insumos (1)	Unidad de compra (2)	Precio de compra (3)	Porciones por unidad de compra (4)	Cantidad utilizada (5)	Tamaño de porción (6)	Precio por porción (7)
Carne	16 onzas	36.00	3.2	5 onzas		11.25
Huevos	30 unidades	31.00	15	2 und.		2.06
Frijoles				3/4 taza		1.85
Crema	1 litro	30.00	33.82 onzas	1 onzas		0.88
Queso	1 queso	25.00	16 piezas	0.0625		1.56
Plátanos	12 unidades	16.00	96 piezas	8 piezas		1.33
Pan	1 tira	2.25	16 piezas	4 piezas	6 und.	0.56
Jugo	1 galón	20.00	16 vasos	1 vaso	1 vaso	0.80
Café				1 taza	1 taza	1.50
Salsa				1/2 taza	1/2 taza	0.92
Costo Parcial del plato						22.71
(*) Costo de operación del plato						42.03
Costo del plato						64.74
Porcentaje de ganancia 50%						32.37
Precio de venta sugerido						97.11
Impuesto del I.V.A 12 %						11.65
Precio Total para la carta						108.76
Precio en la carta para la venta						99.00
Variación negativa						-9.76 (f)

(*) Cálculo costo operación por plato

Total de gastos mensual (b)	211,858.32
Número de días laborados	30
Costo diario de operación (c)	7,061.94
Número de operaciones promedio diarias en el Restaurante	168
Costo de operación por plato (e)	42.03

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la empresa.

Cuadro 11
Integración de gastos anuales de la empresa “El sabor chapín, S.A.”

Cuenta	Valor
Sueldos personal administrativo	Q. 186,289.91
Sueldos meseros del restaurante	Q. 9,955.20
Sueldo personal de cocina	Q. 201,173.52
Bonificaciones 37-2001	Q. 110,869.45
Indemnizaciones	Q. 32,280.96
Aguinaldos	Q. 29,554.62
Bono 14	Q. 38,873.57
Cuota patronal IGSS	Q. 48,148.75
Honorarios profesionales	Q. 54,566.92
Servicio de limpieza	Q. 25,238.85
Cristalería	Q. 3,409.91
Utensilios plásticos	Q. 978.20
Utensilios varios	Q. 743.89
Utensilio de cocina/comedor	Q. 8,245.54
Publicidad y propaganda	Q. 821.42
Energía eléctrica	Q. 110,334.06
Mantenimiento de equipo	Q. 6,040.04
Mantenimiento de local	Q. 4,367.05
Insumos de cocina y limpieza	Q. 130,697.06
Reparación y mantenimiento	Q. 36,060.03
Mantenimiento de Vehículos	Q. 2,371.30
Arrendamiento	Q. 806,400.00
Agua potable	Q. 40,398.70
Agua de cisterna	Q. 256.70
Agua salvavidas	Q. 129.03
Comisión tarjetas de crédito	Q. 119,838.73
Gasolina y lubricantes	Q. 66,733.74
Papelería y útiles de oficina	Q. 20,272.02
Servicio telefónico	Q. 47,873.24
Seguros	Q. 1,930.39
Servicio de cable TV	Q. 1,486.62
Honorarios profesionales	Q. 2,273.22
Gastos administrativos	Q. 48,009.34
Alquiler de equipo	Q. 262.28
Uniformes	Q. 3,569.65
Depreciaciones	Q. 32,027.51
Atención a empleados	Q. 29,689.84
Correos	Q. 824.65
Parqueos	Q. 2,424.55
Suscripciones	Q. 1,593.75
Servicio de internet	Q. 495.54
Servicio de música	Q. 188,871.42
Servicio de extracción de basura	Q. 7,639.32
Arrendamiento de vehículos	Q. 7,777.04
Servicio de fumigación	Q. 8,928.51
Gastos bancarios	Q. 464.29
Eventos	Q. 49,474.94
Viáticos	Q. 338.11
Decoraciones	Q. 7,586.13
Mantelería	Q. 3,710.31
	Q 2, 542,299.82

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la empresa.

4.8 Cálculo del nuevo precio del plato desayuno “El Vaquero”

Al realizar el análisis de los costos de elaboración y los gastos que corresponden indirectamente al proceso de elaboración del plato “El Desayuno Vaquero” se logró determinar lo siguiente.

4.8.1 Determinación del nuevo precio

- a) El total de gastos indirectos que influían en el costo de fabricación de cada plato son constantes, porque desde el momento que el restaurante es abierto al público, están presentes aunque no existan ventas en el día.
- b) El total de gastos del año 2012 fueron de Q. 2, 542,299.82 se dividieron entre los doce meses del año y se determinó el gasto mensual es de Q. 211,858.32. (Ver cuadro 10)
- c) El total determinado se dividió dentro de los 30 días para conocer el costo por día lo que arrojó una cantidad de Q. 7,061.94. (Ver cuadro 10)
- d) Se estableció por información obtenida que el promedio de operaciones diarias, según días de alto consumo se llegan a realizar 336 comandas de diferentes tipos de platos y bebidas, en consumo bajo es de 70 comandas y bebidas al día por lo que se determinó un promedio de 168 comandas diarias. (Ver cuadro 10)
- e) El total determinado de costos por día se dividió entre el promedio de comandas diarias para determinar el costo por unidad de comanda siendo de Q. 42.03 el que se suma al costo primo de cada plato, luego se suma el porcentaje de ganancia y el impuesto del IVA para determinar el precio total de la carta. (Ver cuadro 10)
- f) Al realizar los cálculos correspondientes se determinó una diferencia negativa Q. 9.76 el que se considera como una pérdida en operación por no tomar en cuenta los costos

indirectos que se generan para mantener funcionando el restaurante o los costos de operación. (Ver cuadro 10)

- g) Se considera que la ganancia marginal del 50% que la gerencia declaró estar aplicando al desayuno “El vaquero” no es real, por encontrarse la diferencia negativa anteriormente determinada. Este resultado demostró la importancia que significa contar como un buen sistema de costos y gastos porque las falencias que existen en la determinación de los precios de venta ha permitido evidenciar a la gerencia que no se gana el 50% en este menú como se había informado.

4.9 Costo del proyecto

La propuesta para ser implementada tendrá que utilizar recursos financieros y humano esto permitirá un mejor control sobre todas las operaciones que se relacionan con la elaboración del plato. Su finalidad principal es generar mecanismos de control que permitan a la gerencia, mejor toma de decisiones de manera rápida y confiable.

4.9.1 Alcance

Al establecer que la problemática que afronta la empresa de no contar con una hoja de control de costos y gastos del plato seleccionado, la implementación de esta, permitirá solucionar la deficiencia, generando reportes que permitirán un mejor análisis y determinación del precio para el plato.

4.9.2 Aprobación del proyecto

La presentación de esta propuesta será evaluada y analizada en junta de accionistas para su implementación. La Gerencia general será quien tomara las consideraciones de la propuesta al ser aprobada, los beneficios serán de mucha utilidad para la empresa y se verán reflejados en los estados financieros del siguiente año.

4.9.3 Inversión de la propuesta

Para que la propuesta cumpla con los objetivos planteados se necesita

	Cantidad	Costo	Costo total anual quetzales
Contador de planta	01	5,000.00	60,000.00
Bascula electrónica	01	2,000.00	2,000.00
Software para registros	01	8,500.00	8,500.00
Costo del proyecto			70,500.00

4.10 Los elementos que integran los costos y gastos de producción

4.10.1 Materia prima

Sera el valor total de las compras que forman parte sustantiva de los platos sin IVA.

4.10.2 Mano de obra

Sueldos y prestaciones del personal involucrado de forma directa en la elaboración de los diferentes platos.

4.10.3 Costos Indirectos de producción

Los que participan en buen porcentaje de forma indirecta los servicios administrativos y otros indirectamente relacionados.

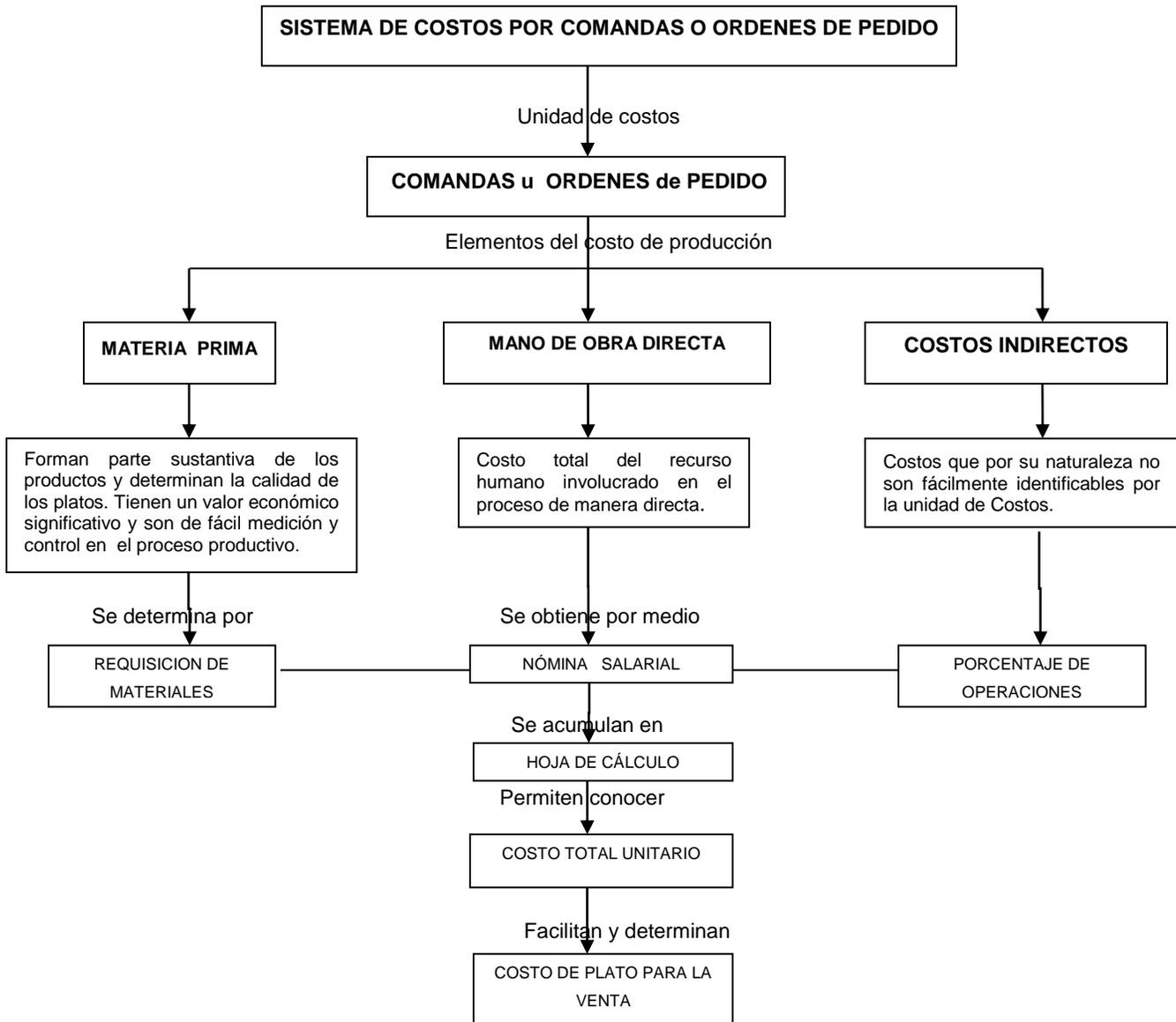
4.10.4 Gastos de fabricación

Depreciaciones de equipo de cocina, mobiliario y equipo, equipo de cómputo, cristalería, vehículos, reparaciones de instalaciones relacionadas, energía eléctrica y otros directamente involucradas en el proceso.

4.11 Presentación gráfica de las comandas o pedidos

A continuación se presenta en forma gráfica el sistema de costos por comandas utilizado para determinar el precio del desayuno “El Vaquero” y que se propone utilice la empresa:

Cuadro 12
SISTEMA DE COSTOS POR COMANDAS O ORDEN DE PEDIDO PARA LA PRODUCCION DEL PLATO DEL DESAYUNO



Fuente: Elaboración propia

4.12 Documentos fundamentales para la propuesta

Documentos contables, estos documentos son los que sirven de soporte para registrar todas las operaciones relacionadas con la implementación de la propuesta. Los principales serán:

- Factura de compra.
- Cheque de pago.
- Recibo o Comprobante de pago.
- Notas de crédito. (En el caso que exista la necesidad).
- Orden de compra

Documentos de control, estos servirán para el control y funcionamiento de la implementación de la propuesta, ejemplo la nueva hoja de cálculo.

4.12.1 Orden de compra

Es el formulario que autoriza al proveedor a entregar el pedido, la entrega de los artículos y la presentación de la respectiva factura, permitiendo suministrar el control sobre su uso. Requisitos que llevará la orden de compra:

- Identificación de la empresa con el nombre y dirección y número de orden de compra.
- Nombre y dirección del proveedor.
- Fecha de pedido y fecha de entrega requerida.
- Términos de entrega y de pago.
- Cantidad de los artículos solicitados.
- Precio unitario y total.
- Firma de autorización.

4.12.2 Recepción de insumos y materiales.

Con la orden de compra deberá recibirse, inspeccionar y verificar los materiales recibidos sean cantidades correctas solicitadas en la orden de compra. Este documento genera el registro contable al inventario, además, de contribuir para generar informes de las compras realizadas por la empresa. El original lo guarde el bodeguero una copia la envía a la secretaria contadora para su respectivo registro para luego enviarla a la oficina contable.

4.12.3 Resguardo de materiales e insumos.

El bodeguero será la persona responsable del adecuado almacenamiento, protección y salida de todos los materiales bajo su custodia. La salida debe ser autorizada por medio de un formato de requisición de materiales, elaborado por el gerente de tienda. Cada requisición deberá indicar las cantidades de los artículos, descripción de los artículos a despachar. El costo que figura en la requisición de materiales es la cantidad que se carga a producción por los materiales utilizados

4.13 Identificación de algunas cuentas a utilizar en la propuesta

Estas cuentas fueron identificadas como las más importantes que se involucran en la producción y utilizadas por la empresa que realiza los registros y ha determinado utilizar para el desarrollo de sus registros contables, estructurado a la naturaleza de las actividades económicas que realice el restaurante, fundamentos de las cuentas:

- Contribuir al cumplimiento de los objetivos planteados.
- El adecuado registro de toda la información referente a los objetivos de la implementación.
- Facilitar el control de todos los ingresos y egresos relaciones a los movimientos de la producción.
- La provisión adecuada de los registros contables que faciliten el costo de producción.

4.13.1 Ventas

Son registros de las transacciones del negocio, que representa la entrega del producto terminado, a cambio del pago en efectivo. Es registrada por medio de las emisiones de las facturas de venta.

4.13.2 Sueldos y salarios

Registra todas remuneraciones económicas correspondientes, que se le hace a cada trabajador que labora de forma directa o indirecta en diferentes puestos de la empresa. Dentro de los empleados que intervienen en el proceso productivo, gerentes, Chef, jefes, cocineros, capitanes de meseros, meseros y otros.

4.13.3 Bono incentivo

Registra el pago de la bonificación a que se refiere el decreto 37-2001, donde determina que el monto de la bonificación incentivo se creó a favor de todos los trabajadores del sector público y privado que es de Q. 250.00, que se debe pagar a sus empleados junto al sueldo mensual devengado, dicha bonificación no afecta los derecho adquiridos de los trabajadores.

4.13.4 Cuota patronal.

Registra el porcentaje del total del salario que el patrono debe pagar mensualmente para que sus trabajadores gocen de sus beneficios que brinde el IGSS, INTECAP e IRTRA. Este porcentaje está distribuido de la siguiente forma:

IGSS	10.67%
INTECAP	1.00%
IRTRA	<u>1.00%</u>
TOTAL	12.67%

4.13.5 Bono de alimentación.

Registra el equivalente de un tiempo de comida proporcionado por el restaurante y valorado en dinero entregado al trabajador en concepto de alimentación como un incentivo de contribuir a sus ingresos.

4.13.6 Aguinaldo

Es la bonificación a la que tiene derecho el trabajador desde el primer día de relación laboral. Esto es equivalente al salario mensual por un año de trabajado. Se debe pagar en el mes de diciembre de cada año. Si el trabajador ha laborado menos de un año deberá pagarse de forma proporcional. Siendo base legal el inciso j del artículo 102 de la Constitución de la República de Guatemala.

4.13.7 Bono 14

Corresponde a la bonificación promedio de sueldos o salarios ordinarios devengados por el trabajador en el año, el cual corresponde del 1 de julio de un año y termina el 30 de junio del año siguiente.

4.13.8 Vacaciones

Se determina por año de servicios prestados continuos al patrono y se registra con un periodo a gozar de vacaciones por el trabajador.

4.13.9 Mano obra indirecta

Se contabilizarán todas aquellos sueldos, salarios de las personas que intervienen indirectamente en la producción de los platos: secretarias, mensajeros, seguridad, encargado de la bodega, y otros además se toman en cuenta los sueldos, bonificación incentivo, aguinaldo, bono 14, bono alimenticio, vacaciones y otros que establezca el patrono con el objetivo de favorecer al trabajador.

4.13.10 Depreciación de equipo de computación.

Se contabilizan de forma mensual el monto a depreciar del valor de las computadoras e impresoras que están al servicio de la empresa que corresponde al 33.33% anual del valor del activo.

4.13.11 Depreciación de mobiliario y equipo

Se contabilizarán de forma mensual el monto a depreciar del cálculo correspondiente al valor de los mobiliarios que se utilizan en las instalaciones, sillas, mesas, escritorios, archivadores y otros que son utilizados en el negocio, el monto a depreciar anual es del 20% del valor del activo.

4.13.12 Reparación y mantenimiento de equipos.

Se registran todos los gastos incurridos en el mantenimiento preventivo y reparaciones de la maquinaria utilizada en la cocina y oficinas los que están los repuestos utilizados para dichas reparaciones.

4.13.13 Servicios

Se registrarán las reparaciones y mantenimientos especializados a la maquinaria de cocina realizada por terceras personas que no pertenecen a la empresa.

4.13.14 Energía eléctrica

Se registra mensualmente el consumo kilowatts de energía eléctrica dentro las instalaciones del restaurante que consume en forma mensual, dicho gasto se debe multiplicar por los kilowatts consumidos por el costo del mismo que ha sido establecido en la factura generada de consumo de energía de la empresa.

4.13.15 Insumos de cocina y limpieza

Se registran los gastos en insumos que se destinan al mantenimiento de la cocina y limpieza del restaurante y que no intervienen directamente en proceso de producción como insumos están: los insumos de limpieza generales y específicos para la limpieza y otros que se utilicen para ello.

4.13.16 Sobrantes de inventario

Se registra cuando existe un sobrante en la toma de inventarios físicos de la bodega de almacenes.

4.13.17 Faltante de inventario

Se registra cuando existe un faltante en la toma de inventarios físicos de la bodega de almacenes.

4.14 Márgenes de ganancia

Los empresarios no establecen negocios con el fin de prestar un servicio sin ganar dinero. A este propósito dirigen su atención y a obtener una utilidad “razonable” en la mayoría de sus operaciones comerciales, entonces establecer qué es “razonable” es lo que constituye el tema principal de los costos de producción

La empresa “El Sabor Chapín, S.A.” determina como ingresos todos los valores brutos que obtiene por concepto de venta en un periodo de tiempo determinado, que puede ser un mes o un año. La utilidad, en cambio, es el ingreso disminuido por los costos y gastos. Para obtener esa utilidad es necesario realizar ciertos gastos y costos, como consecuencia de la misma actividad de producir. En conclusión, los ingresos no toman en cuenta los gastos y costos en que se incurren para producir y obtener utilidades y es acá donde se deberá enfocar nuestra atención los gastos indirectos.

4.15 Estandarización

La estandarización será la creación de una guía, un patrón, un modelo al cual seguir. Sobre muchas actividades que se realizan en el restaurante y que serán en beneficios del cliente, percibirá pagar menos con relación a los competidores. Al incorporar estos beneficios se crean ventajas competitivas. Estas se logran cuando la empresa desarrolle sus actividades de forma menos costosa. La estandarización será la guía a seguir en la empresa y así mejorar el proceso de costos, este procedimiento se generalizará en la producción de todos los platos que se ofrecen y al realizar constantemente la elaboración de los mismos se obtendrán mejores beneficios.

4.16 Estimación de costos indirectos de elaboración

La determinación de estos costos, se realizó en base a una tasa estimada en los costos históricos de la empresa, aplicando un valor de todos los gastos incurridos dentro de un periodo determinado; que son los que indirectamente tienen que estar relacionados con el restaurante y que no están vinculados con la materia prima en la elaboración de los platos que se encuentran en el menú. Se logró identificar que estos son inmedibles por su participación en la producción pero que siempre están presentes en el mantenimiento del servicio al cliente: calidad, seguridad, parqueo, energía eléctrica, uso de mobiliario y equipo, depreciaciones, gastos de mantenimiento, alquileres y otros gastos de administración.

4.17 Proceso de control de los costos para el restaurante

Los costos deben ser controlados con la implementación de un sistema que permita llevar un seguimiento de todas las actividades desde las compras hasta la venta de los productos. Estos procesos varían dependiendo del tipo de operación y en este sistema deberá adoptarse a lo que más convenga a la empresa. Los componen de los costos pueden impactar negativamente durante el proceso. Algunos de ellos pueden ser:

- ✓ Las compras (deficiencias)
- ✓ Incrementos en los precios.
- ✓ Control de desperdicios.
- ✓ Control en las raciones servidas.
- ✓ Variaciones en la composición de platos vendidos.
- ✓ Errores de administración.

Conclusiones

1. La ausencia de un buen sistema de control de costos y gastos no permite conocer con exactitud la rentabilidad del plato del desayuno y de cada uno de los platos que se presentan en la carta por esta razón no se pueden realizar las correcciones oportunas.
2. Capacitar personal en el tema de costos y que los mismos se registren en una hoja de cálculo con todos los elementos de elaboración del plato de comida, los registros de producción, cantidades que se elaboran en el día, semana o año. Esto permitirá una integración de la información financiera y contable.
3. No se cuenta con documentos de soporte que puedan evidenciar como se integran los elementos de la receta al proceso de costos, sus valores de acuerdo a los precios reales de compra. No existe un registro de cuantos platos se elaboran con los materiales entregados por bodega.
4. No se utilizan equipos adecuados para la medición de insumos que se utilizan en la preparación de los platos ocasionando medidas y pesos inexactos. Por lo que las instrucciones dadas en las recetas en algunos casos no se cumplen por la falta de equipo adecuado y en consecuencia crea las fallas en el sistema de control de pesos afectando el costo de producción.

Recomendaciones

1. Implementar un sistema de control costos y gastos que facilite la determinación del costo primo del plato del desayuno. Esto permitirá realizar las correcciones necesarias y oportunas acerca de la rentabilidad del plato.

2. Asignar recursos financieros para la capacitación de personal en el tema de registro de costos, para que genere la información adecuada del desayuno y de todos los demás platos que forman parte de la carta del restaurante. Este nuevo registro reflejara cambios en los estados financieros.

3. Crear una hoja de control de datos con los costos actualizados y todos los elementos que se incurren en la elaboración del plato del desayuno, también para los demás platos de la carta y así poder detectar cualquier fluctuación que incida negativamente en los precios de los platos y realizar las correcciones oportunas.

4. Adquirir equipo adecuado para establecer un buen sistema de control de entregas de materia prima e insumos con pesos exactos de acuerdo a lo establecido en las recetas, utilizando una báscula especial que determine pesos en: onzas, gramos y que contribuya a mejorar el control de la elaboración de los platos.

Referencias Bibliográficas

Escritas

- a. González, J. (2006) et al. Manual de estilo de trabajos académicos. Guatemala. Universidad Panamericana.
- b. Publicaciones del instituto de investigación económicas y sociales de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Vol. 1 de la serie Estudios Contables y Financieros.
- c. Congreso de la República de Guatemala (1992). Ley del Impuesto sobre la Renta decreto 26-92 y sus modificaciones.
- d. Congreso de la República de Guatemala (1992). Reglamento Ley del Impuesto sobre la Renta decreto 26-92 y sus modificaciones.
- e. Congreso de la República de Guatemala (1992). Ley del impuesto al Valor agregado 27-92 y sus modificaciones.
- f. Kaplan y Cooper articulo método ABC para la aplicación de los gastos Indirectos pag. 11 y 12

Electrónicas

- g. <http://www.monografias.com/trabajos87/razones-financieras/razones-financieras.shtml>
- h. Fleitman, Jack (2008). Evaluación Integral para implementar modelos de calidad
- i. <http://books.google.com.gt/books>.
- j. <http://share.pdfonline.com/f93f801337504c3bbee48408ee138c4b/ACTIVIDAD%201%20CONCEPTOS%20GENERALES.htm>
- k. www.slideshare.net/.../presentacin-1-control-de-costos-de-alimentos-y-be...
- l. Costos y bebidas en los restaurantes books.google.es/books?isbn=9681863550
- m. http://www.ehowenespanol.com/calcular-costos-comida-restaurante-como_31823/
- n. www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/

Anexos

Anexo 1

Cronograma de actividades

Del Programa de Actualización y Cierre Académico

- ACA-

Licenciatura en Contaduría Pública y Auditoría

Sede Los Álamos

No.	Actividad	mayo		junio				Julio				agosto				septiembre				octubre				noviembre				diciembre			
		18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7
1	Visita a la empresa contacto inicial	■	■																												
2	Presentación del análisis de la evaluación integral y investigación preliminar			■	■																										
3	Plan de la evaluación integral				■	■																									
4	Preparación de cuestionarios							■	■																						
5	Aplicación de instrumentos								■																						
6	Recopilación de información									■	■																				
7	Diagnóstico integral de la empresa											■																			
8	Presentación de plan de práctica												■																		
9	Evaluación de tutor													■																	
10	Recolección de información														■																
11	Análisis de la información															■	■	■													
12	Investigación																	■	■	■											
13	Trabajo de campo																		■	■	■	■									
14	Análisis de resultados																								■	■					
15	Presentación de resultados																										■				
16	Conclusiones y recomendaciones																											■	■		
17	Presentación de Propuesta																													■	

Anexo 2
“El Sabor Chapín, S.A.”
Matriz FODA

Fortalezas	Debilidades
<ol style="list-style-type: none"> 1. Estructura organizacional adecuada 2. Ubicación accesible y fácil de llegar 3. Variedad gastronómica 4. Ventas al contado casi no registra cuentas por cobrar 5. Instalaciones y parqueo muy amplios 6. Diversidad de proveedores 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de controles 2. Registros contables los realiza otra empresa. 3. Cambio constante de empleados 4. Costos fijos muy altos 5. No es propietaria del local 6. Difícil determinar costos por plato
Oportunidades	Amenazas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Planes de expansión con la apertura de otro local 2. Excelente ubicación ha permitido crecimiento rápido 3. Beneficios fiscales 4. Actualizaciones importantes en software y hardware para mejorar controles 	<ol style="list-style-type: none"> 1. No renovación de contrato alquiler de local 2. Aumento del alquiler de local 3. Crecimiento de competencia en el sector 4. Inseguridad social 5. Clientes infieles

Anexo 3

Cuestionario de Controles

A través de la aplicación de este cuestionario se conocerán aspectos internos de la empresa.

Marque con una X la respuesta en el cuadro respectivo, y en las líneas escriba el comentario que considere necesario hacer.

Nombre de la empresa: _____ Fecha: _____

Actividad comercial: _____

Nombre del entrevistador: _____

Nombre del entrevistado: _____

I OBJETIVOS:

¿Cuáles son los objetivos generales de la empresa?

¿Cuáles son los objetivos específicos?

¿Están por escrito?

SI

NO

¿Quiénes participan en la formulación de los objetivos, mandos medios, superiores?

Directivos

Gerentes

Empleados

Otros

¿Tienen objetivos planeados a corto, mediano y largo plazo?

Corto plazo:

Mediano plazo:

Largo plazo:

¿Está definida la Misión y la Visión?

SI

NO

II Controles contables

¿Existe sistema contable y registros adecuados? **SI** **NO**

¿La contabilidad es responsabilidad del personal de la empresa? **SI** **NO**

¿Se cuenta con un catálogo de cuentas? **SI** **NO**

¿El catálogo de cuentas satisface y comprende todas las cuentas del sistema contable?

SI **NO**

¿Se lleva un control sobre los libros, registros y formas que se usan? **SI** **NO**

¿Existen procedimientos establecidos y normas adoptadas para el manejo de las distintas transacciones como son: Ingresos, gastos, entradas y salidas de caja, pagos a proveedores y otros?

SI **NO**

¿Quiénes realizan los procedimientos y con qué periodicidad son revisados?

¿La empresa que registra las operaciones contables responde en forma oportuna y accesible la información financiera:

SI **NO**

¿Qué información financiera proporciona la empresa?

Estados financieros: Balance General Estado de Resultados Flujo de efectivo

Otros especifiquen: _____

¿Cada cuánto tiempo presenta la información financiera?

Mensual Trimestral Semestral Anual

¿Cómo considera la información que contienen los estados financieros?

Confiable Oportuna Aceptable con la Norma de contabilidad

¿Realizan algún tipo de auditoría sobre procesos? **SI** **NO**

¿Se realizan auditorías sobre el manejo del efectivo? **SI** **NO**

¿Quién las realiza? _____

¿El área de recepción de ingresos cuenta con los controles necesarios para el resguardo control y cortes diarios de efectivo de todas las operaciones realizadas en el día?

SI **NO**

¿Quién lo realiza y a qué hora? _____

Describe brevemente el procedimiento: _____

¿Describe brevemente el procedimiento para efectuar los depósitos de las ventas?

Describa brevemente el trámite de la documentación de soporte de ingresos, para realizar la contabilización de estos:

¿Existe el registro de firmas ante los bancos de personas autorizadas para disponer de los recursos?

SI

NO

¿Cuántas personas? _____

¿Quiénes? _____

Se elaboran informes de ingresos y disponibilidad

SI

NO

¿Con qué periodicidad? _____

¿A quién reportan? _____

Enuncie brevemente el origen de los ingresos que se perciben: _____

Describa brevemente el procedimiento de recepción de estos y las personas responsables de las operaciones:

Los ingresos son revisados y recibidos con la documentación de soporte necesaria para los registros contables:

¿En qué momento se depositan los ingresos cobrados? _____

¿Quién realiza la revisión y los cortes de caja? _____

¿Cuenta con personal calificado para la elaboración de los costos de los platos que se ofrecen en la carta?

SI

NO

Existe algún tipo de registro para conocer la variación de los precios en cuanto a las compras de materias primas:

SI

NO

¿Cuenta con algún recetario para la elaboración de cada uno de los platos que se ofrecen?

SI

NO

III Aspectos Fiscales

¿La empresa cumple con todas las obligaciones tributarias?

SI

NO

¿Ha sido sancionada alguna vez con multas por el fisco?

SI

NO

Razón:

¿La empresa cumple con sus obligaciones fiscales, estatales y municipales dentro los plazos establecidos?

SI

NO

¿Quién elabora los formularios de los pagos de los impuestos?

¿Cuenta con personal calificado para la elaboración de los costos de los platos que se ofrecen en la carta?

SI

NO

¿Existe algún tipo de registro para conocer la variación de los precios en cuanto a las compras de materias primas?

¿Cuenta con algún recetario para la elaboración de cada uno de los platos que se ofrecen?

SI

NO

IV Planeación de Ventas

¿Cuenta con plan de ventas? **SI** **NO**

¿Está planificado?

Mensual Bimestral Trimestral Semestral Anual

¿Se conoce los márgenes de utilidad a nivel de directivos?

SI **NO**

¿Existen estrategias de ventas?

Promociones Publicidad Descuentos especiales

Otros

¿De qué tipo? _____

¿Se conoce el punto de equilibrio de los platos? **SI** **NO**

¿Se ha estudiado el mercado para conocer si es necesario abrir un nuevo restaurante?

V Estructura y organización

¿Cuenta la empresa con escritura formal registrada por notario? **SI** **NO**

¿Qué tipo de sociedad es? Sociedad Anónima Responsabilidad Ltda. Otra

¿Cuenta con patente de comercio debidamente registrada? **SI** **NO**

¿La empresa se encuentra registrada y autorizada ante la Superintendencia de Administración Tributaria?

SI **NO**

¿Se conservan todos los documentos bajo seguridad y resguardo? ? **SI** **NO**

¿De quién? _____

¿En qué lugar? _____

¿Cuenta con una organización formalmente establecida? **SI** **NO**

¿Existe un organigrama general y/o particular de la empresa? **SI** **NO**

¿Se encuentran los directivos con la organización actual? **SI** **NO**

Si la respuesta fuera NO comente porque razón:

¿Existe algún manual organizacional? **SI** **NO**

¿Se encuentran vigentes? **SI** **NO**

¿Es revisado periódicamente? **SI** **NO**

¿Quiénes lo revisan?

¿Cuenta con reglamento interno de operaciones? **SI** **NO**

¿Están claramente definidas las funciones y responsabilidades en todos los puestos?

SI **NO**

VI Recurso Humano

¿Cuánto personal labora en la empresa?

¿Cuenta con algún tipo de capacitación para sus empleados?

SI

NO

¿De qué tipo?

¿Está registrada ante el IGSS?

¿Está afiliada al IRTRA?

Todos sus trabajadores poseen carné de afiliación del IGSS: **SI**

NO