



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
UNIDAD DE EDUCACIÓN A DISTANCIA
LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO**

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
**LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO**

“IMPLEMENTACIÓN DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS
PARA LOGRAR UN EFICIENTE MANEJO FINANCIERO DEL RESTAURANT
UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, 2013”

AUTORA:

ANDREA BELÉN VINUEZA SUÁREZ

RIOBAMBA – ECUADOR

2014

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el siguiente trabajo ha sido revisado en su totalidad quedando autorizado para su presentación

ING. HOMERO EUDORO SUÁREZ NAVARRETE
DIRECTOR DE LA TESIS

ING. PEDRO ENRIQUE DÍAZ CÓRDOVA
MIEMBRO DE TESIS

CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD

Yo, Andrea Belén Vinueza Suárez, soy responsable de la elaboración e investigación de tesis, por lo cual he utilizado los procedimientos contables que ayuden al Restaurant Universitario de la Universidad Técnica de Ambato.

En tal virtud declaro que el contenido, las conclusiones, los efectos legales y académicos que se desprenden del trabajo propuesto son de exclusiva responsabilidad de la autora.

Andrea Belén Vinueza Suárez

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Administración de Empresas, Escuela de Contabilidad y Auditoría, la cual me ha permitido experimentar un proceso de aprendizaje en cada uno de los conocimientos impartidos por los docentes que laboran en esta noble institución.

De manera especial al Ingeniero Homero Suárez, Ingeniero Pedro Díaz Y al Ingeniero Patricio Robalino, porque en conjunto han logrado que este objetivo de mi vida sea posible, al que agradezco eternamente por ser un ejemplo a seguir en mi carrera profesional.

A la Universidad Técnica de Ambato por darme, una apertura de emprendimiento en el campo profesional.

DEDICATORIA

Al culminar esta meta la dedico a Dios por darme la capacidad de aprender y por darme la fuerza para culminar uno de los objetivos de mi vida profesional.

Por emprender un nuevo camino en cual agradezco el esfuerzo de mis padres y hermanos por su apoyo incondicional de manera especial a mi papá Alex por haberme brindado la oportunidad de crecer en el ámbito profesional, por su apoyo incondicional y por su enseñarme que la lucha no termina nunca cuando se desea con todo el corazón.

A mi hijo Pablito Emilio que al mirar cada día esos ojitos me inspiran fuerza para levantarme, y seguir adelante cada día con esfuerzo y amor para hacer las cosas; y a mi esposo Pablo por su apoyo incondicional y metas de superación.

RESUMEN

La presente investigación permite implementar un sistema contable para el restaurant universitario de la Universidad Técnica de Ambato, cantón Ambato, provincia de Tungurahua y su contribución al mejoramiento contable financiero del mismo, está basado en la aplicación de las normas de contabilidad y procedimientos establecidos y las NIF'S.

La tesis se desarrolló mediante una planificación en el cual se empleó técnicas y métodos de investigación como la observación directa, los métodos deductivo, analítico, además el uso de materiales bibliográficos y virtuales.

El proceso contable tiene como finalidad básica establecer el ciclo contable, en donde se procesa la información para analizarla e interpretarla. Al comenzar el ejercicio del restaurant universitario, se registra en el libro de inventarios todos los bienes tangibles e intangibles, obligaciones, y la situación financiera a la fecha, es decir se trató de hacer una síntesis de la situación económica de la entidad.

La implementación del presente sistema contable es de gran apoyo para el/la administrador(a) del restaurant investigado por lo cual se formula un sistema de costos por procesos de acuerdo a las necesidades encontradas; la aprobación de los formatos y la estandarización de los costos permitieron llevar un control de los costos de materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación los mismos que ayudan a la preparación de los diferentes tipos de menús, permitiendo así fijar un precio unitario y generar una utilidad razonable.

ABSTRACT

This Research allows to implement an accounting system for the University restaurant of the Technical University of Ambato, Ambato canton, province of Tungurahua and its contribution to improving financial, accounting thereof. It is based on accounting standards and procedures and NIFs.

The thesis was developed through an application, in which techniques and research methods such as direct observation, deductive methods, analytical and use of bibliographic and virtual materials were used.

The accounting process has as an objective to establish the basic accounting cycle where information is processed to analyze and interpret it. At the beginning of the exercise of the University restaurant the ledgers are recorded as well all the tangible and intangible assets, liabilities and financial position to date. That is, it tried to make a synthesis of the economic situation of business.

The implementation of this accounting system is very supportive for the manager of the restaurant investigated, so that a cost system is formulated by processes according to the founded needs. The approval of formats and standardization of costs allowed to keep track of the costs of raw materials, labor, manufacturing overhead costs that help preparing the menus. Thus, it allows the researchers to set the unit price and generate a reasonable profit.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Carátula.....	I
Certificación del tribunal.....	II
Certificación de autoría.....	III
Agradecimiento.....	IV
Dedicatoria.....	V
Índice de contenido.....	VI
Índice de cuadros.....	VII
Índice de figuras.....	VIII
Índice de anexos.....	IX
CÁPITULO I: El problema.....	1
1.1 Antecedentes del problema.....	1
1.1.1 Formulación del problema de la investigación.....	1
1.1.2 Delimitación del problema.....	2
1.1. Objetivos.....	2
1.2.1 Objetivo General.....	2
1.2.2 Objetivos Específicos.....	2
1.3 Justificación de la investigación.....	3
CÁPITULO II: Marco teórico.....	4
2.1 Sector público.....	4
A. Definición.....	4
1. El Sector Público No Financiero, identificado por las siglas SPNF.....	4
2. El Sector Público Financiero, identificado por las siglas SPF.....	4
2.2 Contabilidad	5
2.2.1 Importancia de la contabilidad.....	5
2.2.2 Especialización de la contabilidad	6
2.3 Contabilidad de costos.....	6
2.3.1 Objetivos de la contabilidad de costos.....	6
2.3.2 Clasificación del costo.....	7
2.3.3 Elementos del costo.....	8

2.4	Clasificación de los costos por su forma.....	9
2.4.1	Costo primo.....	10
2.4.2	Variable de los costos.....	11
a.	Costos variables	11
b.	Costos fijos	11
2.5	Costos directos e indirectos	12
2.5.1	Costos directos.	12
2.5.2	Costos indirectos.....	12
2.6	Costo de producción.....	13
2.7	Costo de distribución.....	13
2.8	Costo total.....	13
2.9	Costos de servicios.....	14
3.	Materias primas y/o materiales	15
3.1	Materia prima.....	15
3.1.1	Control de la materia prima y/o materiales.....	15
3.1.2	Clasificación de la materia prima	16
3.1.1.1	Materia prima directa.....	16
a)	Control de las materias primas.....	16
4.	Inventarios	17
5.	Mano de obra	17
a.	Materia prima indirecta.....	17
b.	Mano de obra indirecta.....	17
5.1	Control de mano de obra.....	17
a.	Medida del tiempo.....	18
b.	Contabilidad Financiera.....	18
c.	Distribución del costo de la nómina.....	19
6.	Departamento de compras	19
7.	Departamento de almacén de materias primas	19
8.	Departamento de producción	19
9.	Departamento de contabilidad	19
10.	Componentes de los gastos de fabricación	20
c.	Materia prima indirecta.....	20
d.	Mano de obra indirecta.....	20
e.	Erogaciones de la fábrica.....	20

f.	Erogaciones de la fábrica pagadas por anticipado.....	20
g.	Amortizaciones.....	20
h.	Depreciaciones.....	21
1.	Depreciación del período.....	21
1.1	Al comportamiento en los Productos.....	21
✓	Gastos fijos.....	21
✓	Gastos variables.....	21
✓	Gastos semivariables.....	21
1.2	Y, de acuerdo a la división de la fábrica.....	22

CÁPITULO III: Marco metodológico.....23

3.1	Hipótesis.....	23
3.1.1	Hipótesis General.....	23
3.1.2	Hipótesis de Alternativas.....	23
3.2.	Variables.....	23
3.2.1	Variable Independiente.....	23
3.2.2	Variable Dependiente.....	23
3.3	Tipo de investigación.....	23
3.3.1	Tipos de estudio de investigación.....	24
3.4	Población y muestra.....	24
3.5	Métodos, técnicas e instrumentos.....	25

CAPITULO IV: Análisis de resultados.....25

4.1.	Diagnóstico situacional.....	25
A.	Realidad administrativa.....	25
1.	Descripción del servicio	25
2.	Estructura Organizacional.....	25
a.	Organigrama estructural.....	26
b.	Organigrama funcional.....	26
3.	Proceso productivo.....	27
a.	Diagrama de flujo del proceso productivo.....	27
B.	Realidad contable y financiera del restaurant universitario.....	28

1. Contable.....	28
2. Financiera.....	28
3. Análisis FODA (fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas).....	29
C. Estructura de los procesos contables para el manejo de costos en el restaurant universitario.....	31
A. Propuesta.....	31
1. Proceso Contable.....	32
2. Aplicación de la Contabilidad.....	32
a. Plan de cuentas.....	33
b. Dinámica de las cuentas.....	35
B. Contabilización de las cuentas.....	45
A. Materia prima.....	45
1. Control.....	45
a. Establecer la necesidad de materias primas y/o suministros.....	45
b. Requisición de materiales.....	45
1. Compra.....	46
2. Recepción de materia prima.....	47
3. Almacenamiento y despacho de los materiales	48
4. Contabilización de los materiales	50
a. Compras o Adquisición de materiales	50
b. Devolución de materiales	50
c. Utilización de materiales (proceso de fabricación)	50
d. Devolución de materiales no utilizados en el proceso de fabricación	50
A. Contabilización de la mano de obra.....	51
a. Contratación.....	51
b. Control.....	51
1) Tarjeta de tiempo	51
c. Rol de pagos.....	52
d. Contabilización de la nómina	53
1. Registro contable de la mano de obra.....	53
2. Registro contable para la desagregación de la mano de obra directa..	53
3. Registro contable la transferencia de Mano de obra Directa a Inventario	
Productos en Proceso.	54
B. Costos indirectos de fabricación.....	54
3. Distribución de los CIF	54

1.	Bases de distribución de los CIF	54
a.	Unidades Producidas	55
b.	Costo de la materia prima	55
c.	Costo de la mano de obra	55
d.	Costo Primo	56
e.	Registro contable de los CIF'S.....	57
1.	Registro contable de inventario vs costo primo.....	57
2.	Registro contable de las materiales Indirectos/ Compras.....	57
3.	Registro contable de la devolución en compras.....	58
4.	Registro contable para transferir los CIF (materiales indirectos)	58
A	Productos en Procesos	58
5.	Registro contable para la devolución de materiales indirectos no utilizados en el proceso de fabricación	58
6.	Registro contable por la transferencia de productos en proceso a productos terminados	58
i.	Mano de Obra indirecta	58
7.	Registro contable para el pago de la nómina	59
8.	Registro contable por la transferencia de CIF a productos en proceso.....	59
9.	Registro contable por la transferencia de CIF a productos en proceso.....	59
10.	Registro contable por la transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados	59
b.	Carga Fabril (Otros Costos)	59
1.	Registro contable para el pago carga fabril (agua, luz, teléfono, otros).....	60
2.	Registro contable para la depreciación de activos fijos de planta y la amortización de gastos de instalación de planta.....	60
3.	Registro contable para la transferencia de CIF a productos en proceso.....	60
4.	Registro contable para la transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados	60
c.	Sistema de costos.....	60
1.	Ordenes de produccion.....	60
2.	Hoja de costos.....	61
3.	Estado de Costos.....	62
d.	Estados de resultados	64

e.	Balance general	65
f.	Receta estándar.....	66
g.	Implementación y evaluación del sistema de costos por procesos.....	67
1.	Pruebas Piloto	67
2.	Corrida en paralelo	67
3.	Instalación definitiva	67
a.	Estado de situación inicial.....	68
b.	Libro diario.....	69
c.	Mayorización.....	71
d.	Kardex.....	72
e.	Hoja de costos.....	74
f.	Estado de costos.....	75
g.	Estado de resultados.....	76
h.	Estado de situación final.....	77
i.	Receta estándar.....	79
	CÁPITULO V: Conclusiones y recomendaciones.....	80
	5.1 Conclusiones.....	80
	5.2 Recomendaciones.....	81
	Bibliografía.....	82

ÍNDICE DE CUADROS

N° 01: Organigrama estructural.....	26
N° 02: Organigrama funcional.....	26
N° 03: Diagrama de flujo del proceso productivo.....	27
N° 04: Diagrama del proceso contable.....	27
N° 05: Análisis FODA.....	28
N° 06: Dinámica de las cuentas.....	35
N° 07: Formato requisición de materiales.....	44
N° 08: Formato de compras de los productos.....	47
N° 09: Formato de la recepción de materia prima.....	47
N° 10: Formato de Kardex- mitología FIFO.....	49
N° 11: Formato de la tarjeta de reloj para el personal del restaurant.....	52
N° 12: Formato del Rol de pagos de los trabajadores del restaurant.....	53
N° 13: Formato de las ordenes de producción.....	61
N° 14: Formato de la hoja de costos.....	62
N° 15: Formato del estado de costos.....	63
N° 16: Formato del estado de resultados.....	64
N° 17: Formato del balance general.....	65
N° 18: Formato de la receta estándar.....	66
N° 19: Implementación.....	68

ÍNDICE DE FIGURAS

N° 01: Clasificación de los costos.....	7
N° 02: Elementos del costo.....	9
N° 03: Costo primo.....	11
N° 04: Costo Total.....	13
N° 05: Diferencias entre compañía manufacturera y de servicios.....	14

ÍNDICE DE ANEXOS

N° 01: Fotos.....	84
N° 02: Informe de ventas.....	85
N° 03: Productos perecederos (compras)	86
N° 04: Órdenes de compra.....	87
N° 05: Informe de ventas durante el año 2013.....	89
N° 06: Inventario materiales de cocina.....	90
N° 07: Inventario de los equipos de cocina.....	94
N° 08: Ejemplo de reservación para contratos de comida.....	96

CÁPITULO I: EL PROBLEMA

1.2 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

La contabilidad ha evolucionado conjuntamente con las empresas e industrias, ya que es un proceso mediante el cual se identifica, automatiza, registra y comunica la información económica de una entidad, con la finalidad de evaluar los resultados y tomar decisiones correctivas para el mejoramiento continuo; además los cambios con la tecnología indican un factor importante que genera eficiencia y eficacia en la producción, mercadeo de bienes y servicios.

Es por ello que en la ciudad de Ambato, la Universidad Técnica de Ambato parte del sector público se está quedado atrás con la gestión universitaria sobre la base del modelo organizacional por procesos, el mismo que se encuentra articulado a los requerimientos de la Constitución Política del Ecuador y al Plan Nacional del Buen Vivir, cuyos objetivos ayudan a impulsar la matriz productiva, mejorar la calidad de vida, garantizar el trabajo digno, consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible, permitiendo un crecimiento integral dentro de la universidad.

Dando como resultado que a los 15 días del mes de Abril del 2013 en la Universidad Técnica de Ambato se implementa el Restaurant universitario gracias al estudio realizado con anterioridad por el Lic. en Gestión Gastronómica, Pablo Sánchez Garcés, la cual se ejecutó con un capital de 26.690,03 dólares, los mismos que la universidad facilitó.

En la actualidad el Restaurant universitario carece de un manejo de la contabilidad de costos por procesos, por lo cual no lleva un buen manejo económico siendo así al implementar dicha contabilidad permitirá establecer una buena contabilidad ayudará a costear de una forma más acertada sus productos y a optimizar tiempo.

1.1.3 Formulación del problema de la investigación

¿Cómo incidirá la implementación de la Contabilidad de Costos por procesos para el manejo financiero del Restaurant universitario de la Universidad Técnica de Ambato, 2013?

1.1.4 Delimitación del problema

Se encuentra ubicado en la provincia de Tungurahua, cantón Ambato, sector de Huachi Chico en las calles Río Payamino y Avenida los chasquis, Universidad Técnica de Ambato.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo General

Implementar la Contabilidad de Costos por procesos para lograr un eficiente manejo financiero del Restaurant universitario de la Universidad Técnica de Ambato, 2013

1.2.2 Objetivos Específicos

- a. Realizar un diagnóstico situacional para una visión general de la realidad contable, financiera y administrativa del restaurant universitario.
- b. Proponer un proceso contable adecuado para el manejo de costos en el restaurant universitario
- c. Plantear formatos que ayuden a conseguir un eficiente manejo financiero del Restaurant universitario

1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

El “Restaurant universitario” de la Universidad Técnica de Ambato, actualmente presenta: calidad de servicio, atención, creatividad y originalidad,

que es un indicador que permite satisfacer las necesidades de los clientes los cuales son factores importantes que brindan las empresas hoteleras y los restaurantes, por lo que conlleva al desarrollo económico, social y cultural.

Sin embargo, la inexistencia de un control adecuado de los costos incurridos en el manejo financiero ha impedido que no puedan cubrir el costo unitario de elaboración de los productos, lo cual no puede establecer correctamente la utilidad obtenida del servicio que brinda el restaurant universitario.

Por lo que el presente proyecto a través de la implementación de la contabilidad de costos por procesos en el Restaurant universitario de la Universidad Técnica de Ambato, se obtendrán los costos del servicio; de tal manera que permitirá medir la eficiencia y eficacia de los trabajadores; de igual manera la información generada ayudará a los propietarios a tomar decisiones correctivas a su administración.

Además con el cumplimiento de la presente propuesta se beneficiará en si al Departamento de Bienestar Estudiantil de la Universidad Técnica de Ambato, conjuntamente al Restaurant universitario, porque llevarán un control adecuado, en costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación para preparar los diferentes tipos de menús, y así fijar un precio unitario y así generar una utilidad razonable.

Se contará con el apoyo de los propietarios, con recursos económicos, materiales y sobre todo la predisposición de colaborar para que la implementación de los procesos contables que se ejecuten con mucho éxito; cabe señalar que el proyecto que se pretende realizar es también un pedido de los encargados del restaurante; por cuanto desean llevar un control más eficiente sobre las actividades que realizan, es decir, tener un control interno que le permita tomar decisiones correctivas.

CAPITULO II: MARCO TEORICO

2.5 SECTOR PÚBLICO

A. Definición

El sector público lo conforman los Ministerios como el de Salud, Educación; los Gobiernos Autónomos Descentralizados como los Consejos Provinciales, Municipios, Universidades y Juntas Parroquiales Rurales; las Empresas Públicas como Petroecuador, la Empresa Municipal de Obras Públicas; y la banca pública como el Banco Central del Ecuador, Banco Nacional de Fomento, Corporación Financiera Nacional, entre otros. **(MINISTERIO DE FINANZAS, 2014)**

Todas estas instituciones prestan bienes y servicios a la sociedad y se las conoce como **sector público**.

Como vemos, el sector público es muy amplio, por lo que se hace necesaria agrupar a las instituciones que lo conforman de acuerdo a las funciones que cumplen; así tenemos dos sectores:

4. El Sector Público No Financiero, identificado por las siglas **SPNF**.

A esta agrupación pertenecen instituciones que reciben directamente recursos del Estado ecuatoriano, para gestionar la prestación de bienes y servicios, por ejemplo los ministerios, universidades públicas, los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD's) y las empresas públicas.

5. El Sector Público Financiero, identificado por las siglas **SPF**.

A esta agrupación pertenecen instituciones como por ejemplo: El Banco Central, Banco de Fomento; Banco del Estado, Corporación Financiera Nacional, el Banco del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (BIESS), entre otros. **(MINISTERIO DE FINANZAS ECUADOR, 2014)**

2.6 CONTABILIDAD

Bravo, M. (2007) señala que “es la ciencia, el arte y la técnica que permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de las transacciones que se realizan en una empresa con el objeto de conocer su situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o periodo contable”.

Sarmiento, R. (2003) afirma: “es la técnica que analiza, interpreta y registra cronológicamente los movimientos o transacciones comerciales de una empresa”.

Las definiciones antes mencionadas son tomadas por la representatividad y experiencia que tiene cada uno de los autores en la materia, los cuales han aportado con diferentes criterios importantes para explicar la contabilidad

Sus objetivos de la contabilidad señalan que son:

- Conocer la situación económica - financiera de una empresa en un periodo determinado, el que generalmente es de un año; así como también analizar e informar sobre los resultados obtenidos, para poder tomar decisiones adecuadas a los intereses a la empresa.
- Proporcionar información financiera de la empresa a las personas interesadas en conocer los resultados operacionales, y la verdadera situación económica de la misma, con el fin de que se tomen decisiones.

2.6.1 Importancia de la contabilidad

La importancia de contabilidad permite conocer con exactitud la real situación económica – financiera de una empresa; en cambio cuando no llevamos contabilidad no se conoce con exactitud: ¿cuánto se tiene?, ¿cuánto nos deben o debemos?, ¿cuál es el volumen de compras, ventas, gastos?; en definitiva se tiene una idea aproximada de la situación económica de la empresa. **(Bravo, M., 2007)**

2.6.2 Especialización de la contabilidad

Según Sarmiento, R. (2003) indica que se toma la especialización de la contabilidad cuando se determina campos especializados en ésta área, las cuales están destinadas a proporcionar información tanto a terceras personas

relacionadas con la empresa como a su administración para la toma de decisiones; se puede considerar como especializaciones, las siguientes:

- a) Contabilidad de Costos
- b) Contabilidad Gubernamental
- c) Contabilidad bancaria
- d) Contabilidad Petrolera, entre otras.

2.7 CONTABILIDAD DE COSTOS

Torres A. (2002), se refiere que “es una rama especializada de la Contabilidad General, permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de los costos utilizados en la empresa; por lo tanto, determina el costo de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que intervienen para la elaboración de un producto o la prestación de un servicio.”

2.7.1 Objetivos de la contabilidad de costos

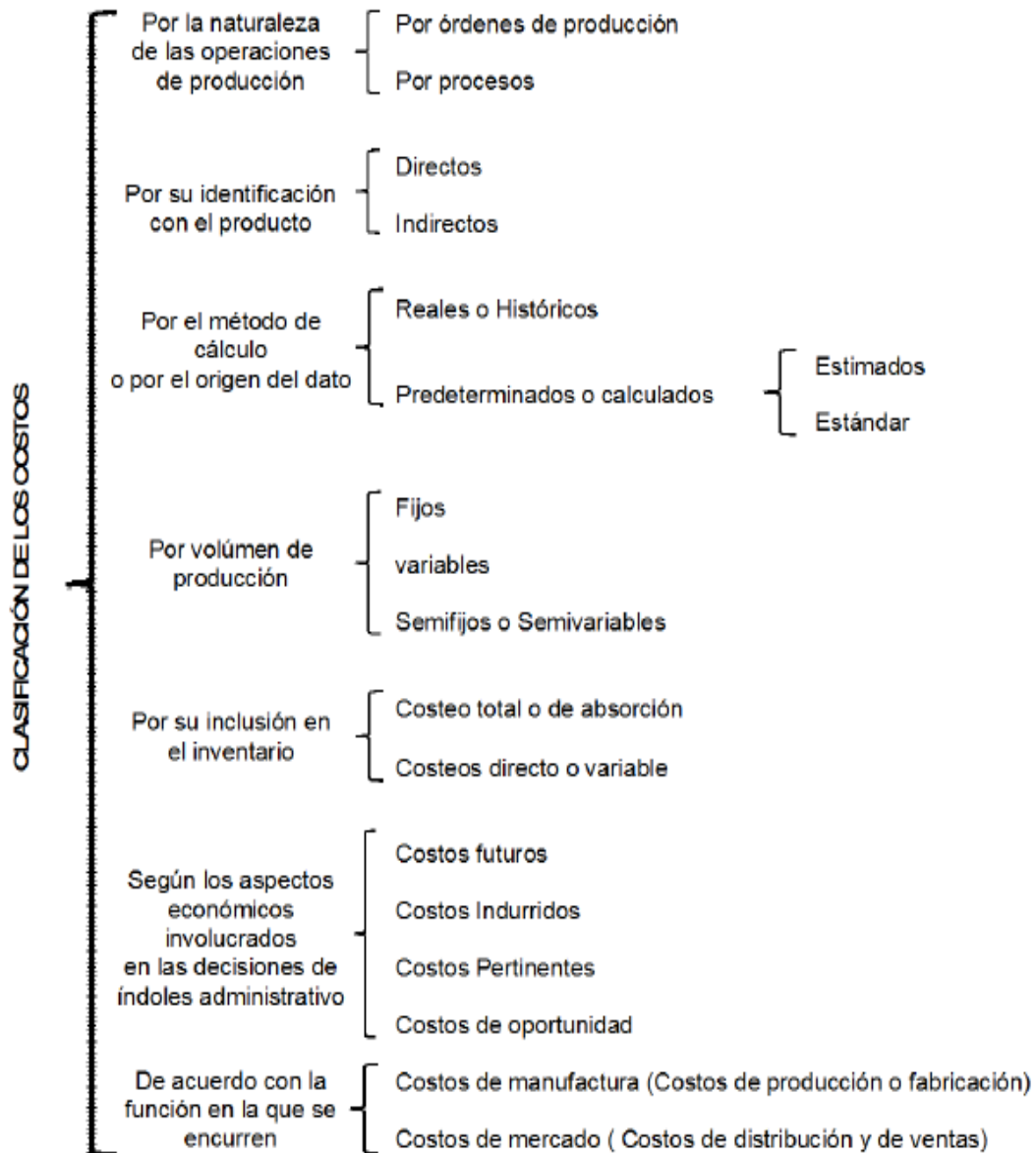
Torres A. (2002), indica que los objetivos según los criterios que como autor ha tomado como referencia son los siguientes:

- a) Determinar el costo de los productos elaborados en la empresa mediante el control adecuado y oportuno de los diferentes elementos del costo.
- b) Determinar los precios de ventas adecuados de los productos elaborados para evitar precios inconvenientes.
- c) Controlar y evaluar los inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados.
- d) Generar la información básica para la elaboración de los presupuestos de la empresa, especialmente de ventas y de producción.
- e) Proveer a la gerencia los elementos necesarios para el planeamiento y la toma de decisiones estratégicas adecuadas, sobre los diferentes costos y volúmenes de producción.

2.7.2 CLASIFICACIÓN DEL COSTO

De acuerdo a los conocimientos de cada autor los costos se clasifican, así:

Figura 01: Clasificación de los costo



Fuente: Cuevas C. (2001)

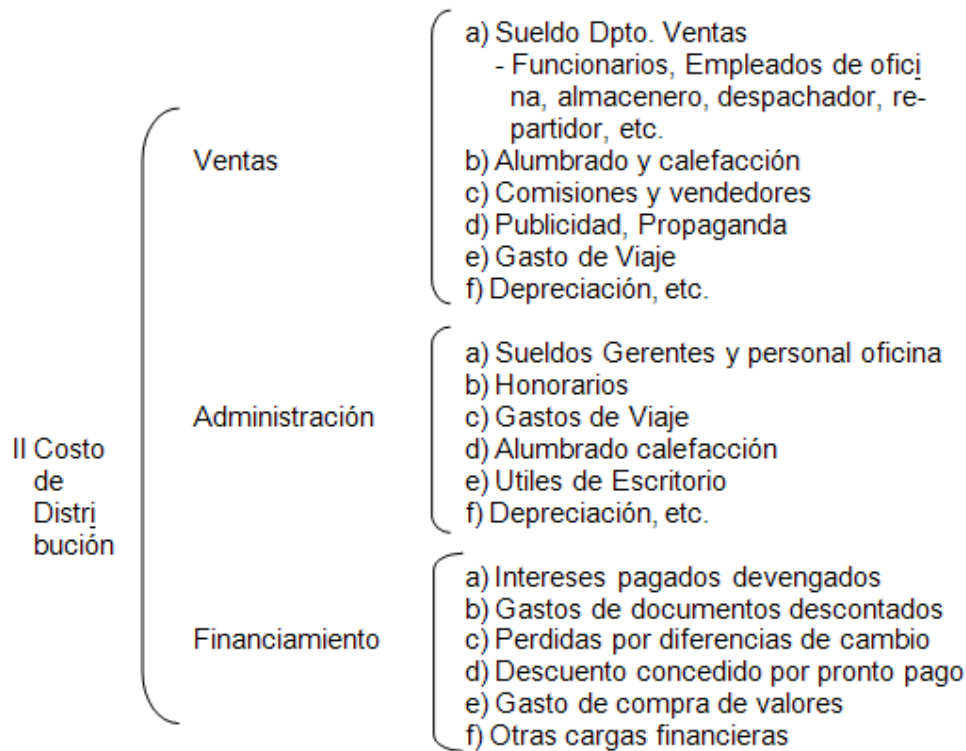
2.7.3 Elementos del costo

Los elementos del costo que el autor toma como referencia son clasificados de acuerdo a los **costos** y **gastos**

Figura 02: Elementos del costo

I) Costo de Producción

- a) Materia Prima
 - a) M. Prima incorporada física o químicamente al producto elaborado.
 - b) M. Prima consumida al elaborarse el producto si forma parte del mismo.
- b) Mano de Obra
 - a) Salarios devengados por operarios que llevan a cabo la transformación del producto.
- c) Cargos Indirectos
 - a) M. Prima indirecta
 - b) M. Obra indirecta
 - Sueldos de Fábrica
 - Funcionarios
 - Empleados de oficina
 - Supervisión
 - Guardianía
 - etc.
 - c) Erogaciones Indirectas Fabriles
 - Alumbrado
 - Fuerza
 - Calefacción
 - Mantenimiento
 - Reparaciones
 - etc.
 - d) Depreciación de Activos fijos Fabriles
 - Edificio
 - Maquinaria y Equipos
 - Muebles de Oficina,
 - etc.
 - e) Amortización de Cargas Diferidas Fabriles
 - Gastos de instalación de fábrica.
 - Gasto Pre-Operativos
 - Gasto de Puesta en Marcha.
 - f) Aplicación de Gastos Fabriles pagos por anticipado
 - Consumo de útiles de escritorio y papelería.
 - Aplicación de primas de Seguros.
 - Impuestos, etc.



Fuente: Cuevas C. (2001)

2.8 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS POR SU FORMA

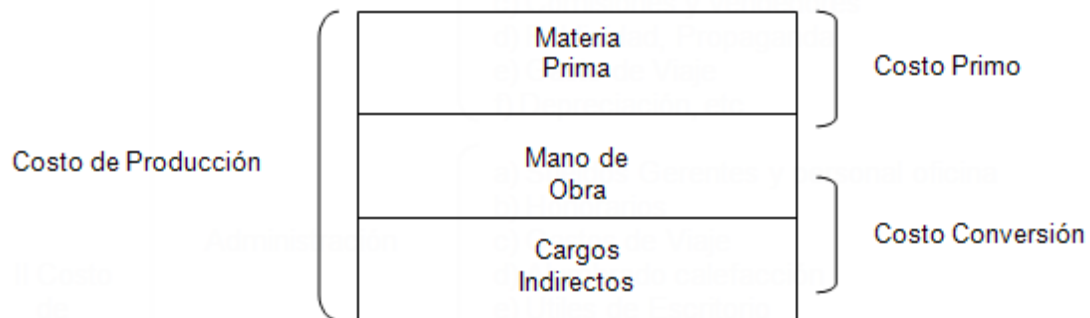
2.8.1 Costo primo

El costo primo es el costo de elaboración de un producto sin considerar los gastos indirectos inherentes a la misma, se utiliza para presupuestar y conocer lo más importante del proceso de fabricación sin considerar gastos que pueden variar en función del volumen o que son fijos.

La suma de los elementos directos que intervienen en la elaboración de los artículos: materia prima -directa, exclusivamente-, mano de obra -directa, exclusivamente-, forman el costo primo o costo primario, del que puede decirse que es el conjunto de costos incurridos identificables con la elaboración de los productos. **(TORRES, 2002)**

El siguiente esquema resume nuestra explicación precedente:

Figura 03: Costo primo



Fuente: Cuevas C. 2001

2.4.2 Variable de los costos

Según Torres A. (2002). Desde un punto de vista de su grado de variabilidad, los costos, tanto de producción como de distribución, se clasifican en dos categorías principales:

a. COSTOS VARIABLES.- Son aquellos cuya magnitud cambian en razón directa del volumen de las operaciones realizadas, los costos variables de producción son, por consiguiente, los que sufren aumentos o disminuciones proporcionales a los aumentos o disminuciones registrados en el volumen de la producción. **(TORRES, 2002)**

Los costos variables de distribución serán, a su vez, aquellos que cambien en proporción a las modificaciones sufridas por el volumen de ventas.

b. COSTOS FIJOS.- Son aquellos que permanecen constantes en su magnitud, independientemente de los cambios registrados en el volumen de operaciones realizadas.

Costos fijos de producción son todos los que sufren modificaciones, a pesar de que la producción aumenta o disminuya. Ejemplo: los sueldos de los directores y funcionarios de la fábrica, la calefacción en los departamentos de la planta fabril, depreciación de activos fijos (la depreciación se calcula por el método de

líneas de cargos diferidos, aplicación de gastos fabriles pagados por anticipado. (TORRES, 2002)

2.5 COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS

Según Torres A. (2002) indica que existen costos directos e indirectos los mismos que son:

2.5.1 Costos directos.- Son aquellos que se pueden identificar plenamente ya sea en su aspecto físico o de valor en cada unidad producida, y como tales tenemos: las materias primas básicas y la mano de obra directa en la fabricación.

2.5.2 Costos indirectos Son aquellos que no se pueden localizar en forma precisa en una unidad producida, absorbiéndose en la producción a base de prorrateo.

Los costos indirectos se dividen en tres clases:

- a. Materiales Indirectos.**
- b. Mano de Obra Indirecta**
- c. Gastos de Fabricación Indirecta.**

Son materiales indirectos aquellos que por su cantidad en la producción no es práctico precisarlos en cada unidad producida y que en términos generales los podemos considerar como accesorios de fabricación.

Se considera mano de obra indirecta todos los salarios o sueldos que prácticamente es imposible aplicar a la unidad producida, como sueldos de superintendente, de ayudantes, de obreros de fábrica, etc.

Los gastos de fabricación indirectos agrupan todas las demás erogaciones que siendo derivadas de la producción no es posible aplicarlas con exactitud a una unidad producida, ejemplo: depreciaciones, amortizaciones, fuerza, combustible, etc. (TORRES, 2002)

2.6 Costo de producción

Según Torres (2002), las diversas formas en que se presentan los costos podemos obtener el costo de producción bajo diferentes combinaciones:

- a. Materia prima, mano de obra y gastos de fabricación.
- b. Costo primo más gastos de fabricación.
- c. Materia prima más costo de conversión.

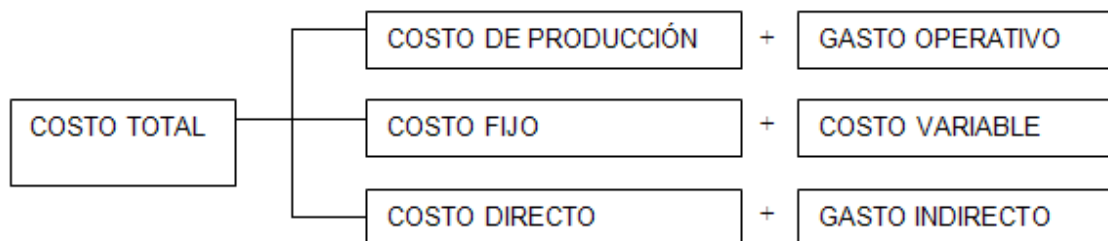
2.7 Costo de distribución

Está dado principalmente por dos elementos:

- a. Gasto de Venta, y
- b. Gasto de administración.

2.8 Costo total

Figura 04: Costo Total



Fuente: Cuevas C. 2001

2.9 Costos de servicios

Una organización de servicios es aquella que a través de diferentes procesos que implican una serie de actividades es capaz de ofrecer o prestar un servicio específico o bien servicios integrados.

Las empresas de servicios no transforman materiales, en cambio enlazan las necesidades de los clientes a través de los servicios que ofrece. Por ejemplo.

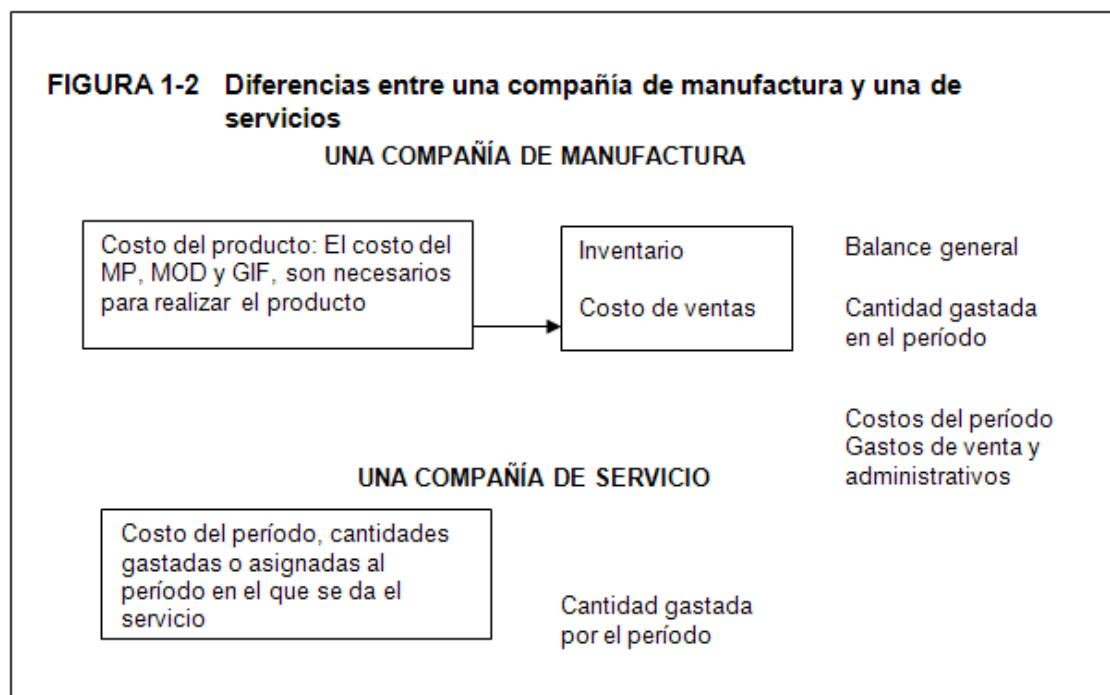
Federal Express es una empresa de servicios que contacta a sus clientes en su necesidad de mandar paquetes. [\(PEREZ, 2000\)](#)

De la anterior definición se desprende que este tipo de empresas se pueden clasificar en dos categorías:

- Empresas orientadas a prestar un servicio específico.
- Empresas orientadas a prestar servicios integrados.

En el siguiente cuadro se manifiestan las diferencias entre una compañía manufacturera y una compañía de servicios.

Figura 05: Diferencias entre compañía manufacturera y de servicios



Fuente: Cuevas C. 2001

Como en las fábricas, las órdenes de trabajo de los servicios incluyen costos directos así como la asignación de costos indirectos. Los costos estándares se pueden utilizar en las empresas de servicios, sobre todo si ciertos trabajos requieren del mismo tipo de esfuerzo.

6. Materias primas y/o materiales

3.1 Materia prima

Según Rodríguez (2004). Es un elemento fundamental susceptible de ser transformado en un producto terminado. Una empresa de transformación se dedica a la adquisición de materias primas para transformarlas física y/o químicamente y ofrecer un producto a los consumidores diferentes al que ella adquirió.

Es el primero de los elementos del costo de producción, también denominado materiales, comprende los elementos naturales o los productos y/o partes terminados de otra industria que componen el producto.

3.1.1 Control de la materia prima y/o materiales

Para ello se debe tomar en cuenta que estén en un lugar adecuado con suficiente espacio físico, condiciones climatológicas y facilidades de identificación para evitar su deterioro. **(RODRÍGUEZ, 2004)**.

Según Rodríguez para el control de materia prima se tomaran en cuenta las siguientes:

1. **Sistema de calco.**- Registra todo el movimiento de mercaderías, se cambiaba la hoja de abajo.
2. **Sistema de tarjetas.**- Controla las entradas y salidas en tarjetas sueltas de los materiales de los que pueden almacenarse. Entre sus formas tenemos a:
 - a. **Bend Card.**- Consiste en registrar las entradas y salidas del almacén en cuanto a las unidades. Estas tarjetas se encuentran acompañando al producto en el lugar donde esté ubicado. Es un control visual en sitio.
 - b. **Sistema Kardex.**- Consiste en registrar las entradas y salidas en tarjetas sueltas que se encuentran en un lugar determinado ya sea ordenado sistemáticamente. En el Kardex se pueden controlar valores, en el Bends card no.

3.1.2 Clasificación de la materia prima

Se divide en: materia prima directa y materia prima indirecta.

Diciendo que una materia prima determinada es directa en todos sus usos de fabricación, tenemos por ejemplo: una empresa que se dedica a pintar edificios, es directa por la pintura; siendo así, para una empresa que se dedica a la fabricación de muebles de hierro, la materia prima representa un elemento fundamental del costo, tanto por lo que se refiere a su valor con respecto a la inversión total en el producto por la naturaleza propia del producto elaborado, ya que viene a ser la esencia del mismo; que sin materias primas no puede lograrse la obtención de un producto. **(RODRIGUEZ, 2004).**

3.1.1.1 Materia prima directa:

La materia prima que se puede cuantificar plenamente con los productos terminados.

a) Control de las materias primas

Las materias primas antes de ser transformadas, precisan de la intervención de los siguientes departamentos o jefaturas:

1. Departamento de compras.
2. Departamento de almacén de materias primas.
3. Departamento de producción.
4. Departamento de contabilidad.

11. INVENTARIOS

El rubro de inventarios lo constituyen los bienes de una empresa destinados a la venta o a la producción para su posterior venta, tales como materia prima, producción en proceso, productos terminados y otros materiales que se utilicen en el empaque, envase de mercaderías o las relaciones para mantenimiento que se consuman en el ciclo normal de operaciones. . **(RODRIGUEZ, 2004).**

12. MANO DE OBRA

Mano de Obra se entiende a la retribución hecha o pagada por el trabajo realizado, identificada en las modalidades de Sueldos y jornales comprende dos formas:

- a. **Mano de Obra preferentemente Manual.**- Es la remuneración pagada al personal obrero el trabajo que realiza es preferentemente manual, es decir que no predomine el esfuerzo intelectual.
- b. **Mano de Obra preferentemente Intelectual.**- Se trata del trabajo ofrecido por el personal de empleados y aunque sea directa a un centro de costos se le considera carga indirecta, que debe ser repartida a todos los centros de costos, esta clase de remuneración se tipifica como sueldo. **(ROSENBERG, 2002)**

La mano de obra manual o simplemente jornales como se le conoce toma diversas modalidades como las siguientes:

1. **Mano de Obra Directa.**- La que se paga o se retribuye en proporción directa a su volumen, específicamente aplicada a un centro de costos.
2. **Mano de Obra Indirecta.**- Es la que su trabajo se refiere en forma general a toda la planta y en ninguna forma se puede atribuir específicamente a un producto o a un proceso determinado. **(ROSENBERG, 2002)**

5.1 Control de la mano de obra

La mano de obra sigue en importancia a los materiales, el costo de los servicios de mano de obra, puede clasificarse en:

- a. Mano de obra administrativa (Dirigentes y empleados de oficina).
- b. Mano de obra de ventas (Vendedores).
- c. Mano de obra de fabricación (Trabajadores de fábrica)

Para pagar a estas clases de empleados se utilizan diferentes procedimientos:

La nómina de los trabajadores de fábrica se pagan semanalmente, si el número de empleados es muy grande, pueden escalonarse los pagos de modo que diferentes grupos de trabajadores reciban su paga en distintos días de la

semana, este escalonamiento de los días de paga simplifica la preparación de las nóminas. **(ROSENBERG, 2002)**

La base utilizada para pagar a los trabajadores de fábrica influye sobre el método seguido, para averiguar la cantidad que se debe aún cuando los jornales pagados por pieza se calcula por el trabajo realizado, es necesario que los trabajadores marquen la hora en un reloj, para tener el control del tiempo trabajado en la semana según lo exige la ley, los trabajadores marcarán la hora en una tarjeta de reloj cuando entran y salen, de la fábrica, el tiempo registrado en las tarjetas sirve de base para calcular el número total de horas trabajadas por día y por semana. Esas horas deben ser registradas en un libro de tiempo o en un libro que es la combinación de tiempo y nómina. . **(RODRIGUEZ , 2004)**

La contabilidad de mano de obra podemos dividirlo en tres fases:

- d. **Medida del tiempo.-** Con el fin de tener pruebas de que se cumple la legislación sobre salarios y horas, y poder calcular las ganancias de los trabajadores pagados por horas.
- e. **Contabilidad Financiera.-** Para cubrir la preparación de los registros de nómina, los registros de empleados y el pago efectivo de los jornales, y los impuestos especiales sobre la nómina.
- f. **Distribución del costo de la nómina.-** Entre los diferentes trabajos o departamentos.

13. DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Es el que tiene la responsabilidad del abastecimiento de las materias primas solicitadas. Por lo tanto, debe estar bien organizado, contar con los recursos humanos idóneos, con el conocimiento pleno del mercado que provee las materias primas necesarias para que el departamento de producción no se vea obligado a detener sus procesos por la carencia de éstas, conocer de la misma manera las características de la materia prima, llevar un récord de proveedores y cotizaciones, de acuerdo a las políticas establecidas por la gerencia. Con el conocimiento de las condiciones que los mercados ofrecen con relación a precios, calidad, etc. El departamento de producción depende de la eficiente intervención de este departamento. **(VASCONEZ, 2003).**

14. DEPARTAMENTO DE ALMACÉN DE MATERIAS PRIMAS

Este departamento tiene como función principal la guarda y custodia de las materias primas, haciendo énfasis que los responsables de su administración conozcan que es tan importante como es el dinero en efectivo para el cajero, conocer las características fundamentales de las materias primas, para que al momento de suministrarlas no cometan errores que puedan perjudicar la producción, con capacidad de orden, adecuado manejo, clasificación dentro del departamento, debiendo distribuir las materias primas en el almacén de tal manera que puedan localizarse con facilidad y con los conocimientos técnicos suficientes para el buen manejo y custodia eficiente. **(VASCONEZ, 2003).**

15. DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

Este departamento que tiene la función principal de transformar las materias primas en productos terminados, por medio de un buen aprovechamiento y lograr un máximo rendimiento. . **(RODRIGUEZ, 2004)**

16. DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD

Este departamento se encarga de controlar, valorar, procesar la información financiera y evaluar el movimiento de la empresa. Para un adecuado control contable de las materias primas en todas sus fases se requiere de registros principales y auxiliares que permiten el oportuno asiento de sus movimientos. . **(ROSENBERG, 2002)**

17. COMPONENTES DE LOS GASTOS DE FABRICACIÓN

a. Materia prima indirecta

Son todos los materiales sujetos a transformación que no se pueden identificar y cuantificar plenamente con los productos terminados.

b. Mano de obra indirecta

Son los sueldos, prestaciones y obligaciones que dan lugar todos los trabajadores de la fábrica, cuya actividad no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados. Por ejemplo: el gerente de producción, supervisores, vigilantes, etcétera. . **(ROSENBERG, 2002)**

c. Erogaciones de la fábrica

Son todos aquellos costos que se refieren a servicios como alquileres, teléfono, reparación y mantenimiento, etcétera, correspondientes a la fábrica.

d. Erogaciones de la fábrica pagadas por anticipado

Este grupo está formado por aquellos gastos de la fábrica pagados por anticipado, por lo que se tiene derecho de recibir un servicio, ya sea en el ejercicio en curso o ejercicios posteriores. Por ejemplo: alquileres, impuestos prediales, primas de seguros, etcétera. . **(Zambrano, 2000)**

e. Amortizaciones

Se refiere a recuperar con aplicaciones periódicas las erogaciones efectuadas por concepto de gastos de instalación y adaptación de la planta, considerando la vida útil esperada. Para amortizar estos activos se le asigna una tasa de amortización, que es el resultado de dividir cien entre la vida estimada del gasto, para obtener el importe del gasto diferido del período se multiplica la tasa por el importe total del gasto diferido. (**Zambrano, 2000**)

f. Depreciaciones

Se refiere a la pérdida de valor de los activos fijos destinados para el departamento de producción, ocasionado por el uso, transcurso del tiempo o por obsolescencia. Es la distribución del costo del activo como gasto en los períodos en los cuales el activo presta sus servicios.

Como lo establece la definición, hay varias razones por las cuales un activo puede ir perdiendo su valor original. Así, aunque una máquina puede estar en excelente estado mecánico, puede valer considerablemente menos que cuando se compró debido a los adelantos técnico-científicos. Independientemente de las razones por las cuales un activo pueda perder su valor, la depreciación

debe tenerse en cuenta en los estudios de costos debido a los efectos financieros y tributarios respectivamente. (**Zambrano, 2000**)

2. Depreciación del período

Es la cantidad del costo del activo que se descuenta en un período dado, que puede ser mensual, trimestral, semestral o anual, etcétera.

Se pueden estudiar de acuerdo a:

2.1 Al comportamiento en los Productos:

Los gastos generales de fabricación, lo clasificamos también en fijos, variables y semivARIABLES. Los gastos de fabricación fijos permanece más o menos constante cualquiera que sea la producción. Los gastos variables totales fluctúan con la producción y de la misma manera que el volumen de la producción, mientras que los semivARIABLES fluctúan con el volumen de la producción pero no en la misma forma, más bien por fases periódicas.

- ✓ **Gastos fijos.**-Alquileres, impuestos, seguros, depreciaciones.
- ✓ **Gastos variables.**-Calefacción, fuerza y alumbrado, suministros, reparaciones, etc.
- ✓ **Gastos semivARIABLES.**-Mano de obra indirecta, personal administrativo de fábrica, supervisores. (**Zambrano, 2000**)

2.2 Y, de acuerdo a la división de la fábrica:

Los gastos de fabricación pueden clasificarse también en gastos de fabricación propiamente dichos y gastos departamentales.

Los primeros son los gastos aplicables equitativamente a todos los departamentos, no aislados en uno en particular, entre ellos estarían los alquileres, los impuestos, etc. Los que pueden distribuirse después entre los diferentes departamentos sobre alguna base práctica como la cantidad de espacio para la distribución de los alquileres, el número de horas hombre para distribuir los cargos por la superintendencia, cuando se han distribuido así los gastos se convierten en gastos departamentales. (**Zambrano, 2000**)

CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 HIPÓTESIS

3.1.1 Hipótesis General

La implementación de la Contabilidad de Costos por procesos optimizaran los recursos que permitan un eficiente manejo financiero del Restaurant universitario de la Universidad Técnica de Ambato.

3.1.2 Hipótesis de Alternativas

- a. El diagnostico nos permitirá reconocer la Situación actual del Restaurant universitario en relación al manejo financiero
- b. La implementación de un proceso contable adecuado para el manejo financiero de los costos nos permitirá certeza en el costo unitario de producción
- c. La implementación de formatos que ayuden al manejo financiero del Restaurant universitario hará que se manejen las actividades eficientemente.

3.2. VARIABLES

3.2.1 Variable Independiente

Contabilidad de Costos

3.2.2 Variable Dependiente

Manejo Financiero

3.3 TIPO DE INVESTIGACIÓN

La investigación se orienta a la integración de la modalidad cuali-cuantitativa.

3.3.1 Tipos de estudio de investigación

Se orienta según varios tipos de investigación que pueden ser:

- h. De campo
- i. Bibliográfica-Documental

3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA

En mi investigación se tratara directamente con el personal que trabaja en el Restaurant universitario de la Universidad Técnica de Ambato dando un total de 7 personas.

3.5 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

El método que se aplicara en la investigación será Deductivo, con sustento científico puede ser aplicado para establecer la ubicación, el dominio y los supuestos básicos de una disciplina.

Para sustento de la investigación se realizará una entrevista al administrador del restaurant universitario de la UTA, además ayudará con el acceso al restaurant para verificar las falencias que exista.

B. Técnicas: Entrevistas

C. Instrumentos: Fichas y documentos electrónicos, Guía de Entrevista.

CAPITULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

A. REALIDAD ADMINISTRATIVA

4. Descripción del servicio

Según su reglamento interno del Restaurant Universitario de la Universidad Técnica de Ambato, 2013.

Artículo 12. La prestación del servicio del Restaurant Universitario durante la realización de las actividades académico-administrativas se cumplirá tomando en cuenta la programación presupuestaria del año respectivo.

Artículo 13. La prestación del servicio del Comedor Universitario para casos eventuales, deberá solicitarse ante la Departamento de Bienestar y Desarrollo Universitario, quien la tramitará ante el Consejo Universitario para su correspondiente aprobación o negación.

Artículo 14. La prestación del servicio del Restaurant Universitario estará sujeta al horario establecido por el Jefe Departamental y de la Dirección Departamento de Bienestar y Desarrollo Universitario.

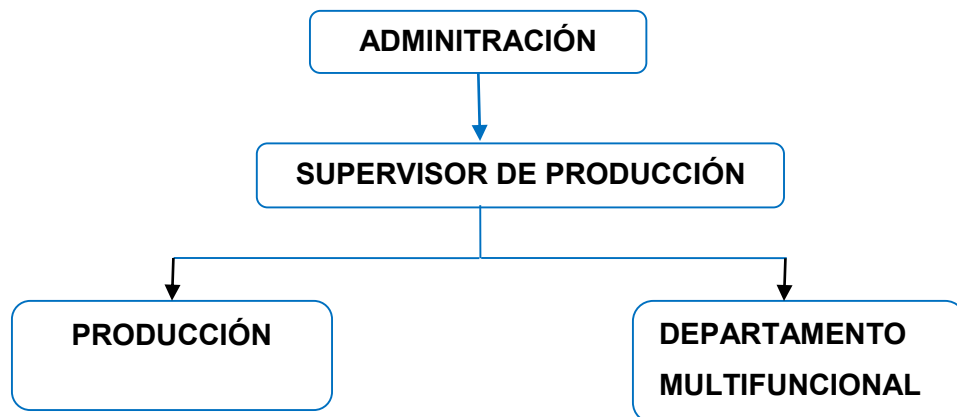
Artículo 15. El servicio del Restaurant Universitario se prestará en el local asignado por la Universidad el funcionamiento de la misma.

Artículo 16. El servicio del Restaurant será pago, y su monto será establecido por el Consejo Universitario.

5. Estructura Organizacional

c. Organigrama estructural

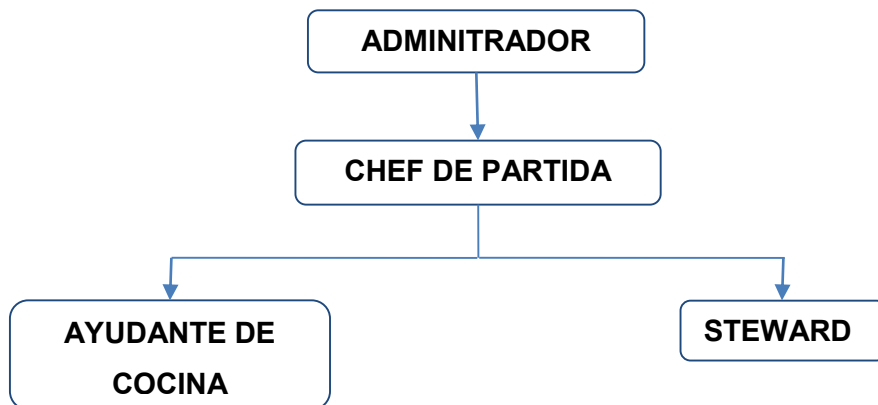
Cuadro 01: Organigrama estructural



Elaborador por: Vinueza, A.

d. Organigrama funcional

Cuadro 02: Organigrama funcional

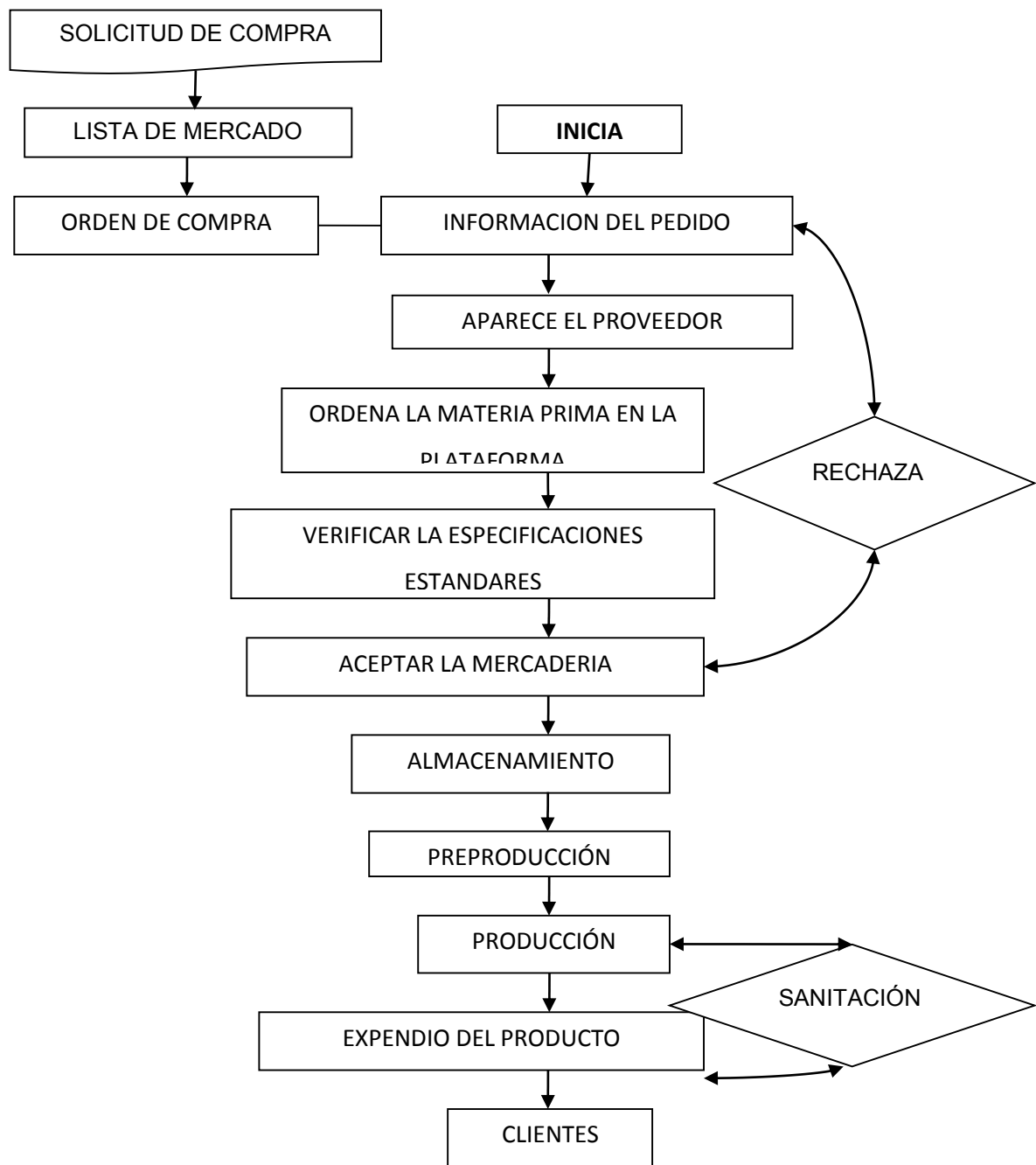


Elaborador por: Sánchez, P. 2013

6. Proceso productivo

c. Diagrama de flujo del proceso productivo

Cuadro 03: Diagrama de flujo del proceso productivo



Elaborador por: Sánchez, P. 2013

B. REALIDAD CONTABLE Y FINANCIERA DEL RESTAURANT UNIVERSITARIO

1. Contable

EL Restaurant universitario en su desarrollo cotidiano de sus actividades productivas genera una rentabilidad que por no llevar un buen manejo contable no refleja un control de los costos, los mismos que permitan establecer el precio unitario de cada uno de los artículos antes de ser vendidos; además podrían identificar los elementos que intervienen durante el proceso productivo para facilitar el establecimiento de costos de producción más un margen de utilidad razonable, indicarían un control y supervisión sobre los materiales además se no utiliza formatos de conto lo que ocasiona desperdicio de recursos por no saber cuánto de materia prima se utiliza en cocina.

2. Financiera

El restaurant universitario no es completamente autónomo porque depende del Departamento de bienestar estudiantil, el misma que a su vez depende de la Universidad Técnica de Ambato, que es la entidad que genera un presupuesto para cada una de sus áreas, muchas veces esto ha generado problemas dentro del Restaurant ya que al cubrir eventos o en las mismas actividades cotidianas no se alcanza un presupuesto disponible que ayude a solventar los problemas que en cocina se generan a diario como por ejemplo la falta de materia prima, pago al personal, entre otros.

Aunque a pesar de que el restaurant genera ingresos diarios, los que son depositados a diario a la cuenta particular de la dependencia de bienestar estudiantil por su Administrador no pueden ser tocados en alguna emergencia desarrollada por la misma dependencia.

3. Análisis FODA (fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas)

Para destacar la realidad de la empresa es necesario evaluar a través de un análisis FODA el estado en que la empresa se encuentra.

Cuadro 05: Análisis FODA

F	O	D	A
Se elaboró un estudio técnico previo a la implementación del Restaurant universitario	Cuidado nutricional de la salud del consumidor	Infraestructura reducido, no abastecía a las necesidades de la población	Excesivo precio por parte de los proveedores
La administración está a cargo de un profesional en el área gastronómica	Servicios adecuados para el desarrollo del estudiante y explotación de sus capacidades	Los trabajadores del restaurante del área productiva, no tienen deseos de superación, ni deseos de capacitarse.	El departamento financiero de la UTA tenía demora en pago de deudas a los proveedores
Personal con experiencia y conocimientos gastronómicos	Si existía cumplimiento de objetivos se aperturaban otras fuentes de trabajo	Inexistencia de incentivos para motivar al personal a trabajar con mayor eficiencia y eficacia	Manejo inadecuado de los fondos recaudados por el restaurante por parte de la directora financiera de la UTA
Existe variedad de servicios con Calidad y Originalidad		Inexistencia de la contabilidad de costos.	Falta de planificación de las actividades

Los precios son cómodos y accesibles para toda clase social			Falta de entrega y planificación por parte de la Directora
El restaurante universitario genera puestos de empleo			Hay una Competencia desleal.
Hay facilidad para capacitar a sus trabajadores			Precios inestables en el mercado de la materia prima e insumos
Existe un control sobre el uso de materia prima y herramientas de trabajo.			
Se realiza un control de costos mediante la elaboración de menús			

Elaborador por: Vinuesa, A.

C. ESTRUCTURA DE LOS PROCESOS CONTABLES PARA EL MANEJO DE COSTOS EN EL RESTAURANT UNIVERSITARIO

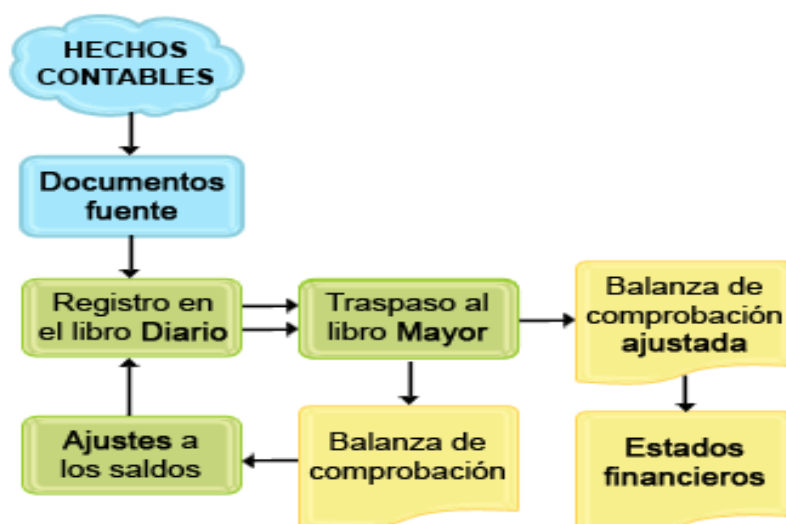
B. PROPUESTA

La contabilidad de costos por procesos al diseñar formatos de apoyo en el restaurant ayudará al administrador (a) para que pueda llevar un control contable, el que ayudará a registrar los movimientos económicos (transacciones) del servicio con el objetivo de conocer el importe de los elementos del costo, información que permitirá la toma de decisiones; además se mantendrá archivos de: hojas de costos, reporte de ventas, reporte de compras, reporte de ingreso, y requisiciones de materiales, informe de existencias de materiales, estado de costos, estado de resultados y balance general. También permitirá tener mayor control sobre ingreso y uso de los inventarios y el uso de los Costos Indirectos de Fabricación.

El siguiente diagrama del proceso del sistema permitirá adjuntar en orden los documentos necesarios para poder registrar en futuro en las respectivas cuentas.

1. Proceso Contable

Cuadro 04: Diagrama del proceso contable



Fuente: Vinueza A

1. Aplicación de la Contabilidad

Según el Ministerio de finanzas (2014) indica que de acuerdo a las disposiciones del decreto de 1993 sobre el Plan Único de Cuentas para comerciantes, dentro del cual se clasifica las cuentas específicas a nivel de

débitos para gastos y costos, y de créditos, integrados los egresos y causaciones.

En donde se toman exactamente:

Clase: Primer dígito

Grupo: Dos primeros dígitos

Cuenta: Cuatro dígitos

Subcuenta: Seis primeros dígitos

c. Plan de cuentas

Para el restaurant universitario se presenta el plan de cuentas general aplicado al sistema de codificación numérica-decimal, tomando como referencia al catálogo único de cuentas de la Súper Intendencia popular y solidaria Ecuador 2014



RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA

PLAN DE CUENTAS

1	ACTIVO
1.1	Disponible
1.1.01	CAJA

- 1.1.02 CAJA CHICA
- 1.1.03 BANCOS
- 1.1.04 CUENTAS POR COBRAR
- 1.1.05 DOCUMENTOS POR COBRAR
- 1.1.06 INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA
- 1.1.06.01 ALIMENTOS PERECEDEROS
 - 1.1.06.01.01 Carnes,aves,pescados,lacteos, derivados de congelación
 - 1.1.06.01.02 Huevos, pan, hielo
- 1.1.06.02 ALIMENTOS NO PERECEDEROS
 - 1.1.06.02.01 Granos,enlatados,conservas,confitería
 - 1.1.07 INVETARIO DE MATERIALES INDIRECTOS
 - 1.1.08 INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO
 - 1.1.09 INVETARIO DE PRODUCTO TERMINADO
 - 1.1.10 ÚTILES DE OFICINA O SUMINISTROS
 - 1.1.11 IVA COMPRAS
 - 1.1.12 ANTICIPO RETENCIÓN EN LA FUENTE
 - 1.1.13 IVA RETENIDO
- 1.2 **ACTIVOS NO CORRIENTES (FIJOS)****
 - 1.2.01 MAQUINARIA Y EQUIPO
 - 1.2.02 (-) DEPREC. ACUM. MAQ. Y EQUIPO
 - 1.2.03 MUEBLES Y ENSERES
 - 1.2.04 (-) DEPREC. ACUM. MUEBLES Y ENSERES
 - 1.2.05 EQUIPO DE OFICINA
 - 1.2.06 (-) DEPREC. ACUM. EQ. DE OFICINA
 - 1.2.07 EQUIPO DE COMPUTACIÓN
 - 1.2.08 (-) DEPREC. ACUM. EQ. DE COMPUTACIÓN
- 2 **PASIVO****
 - 2.1 **PASIVO CORRIENTE (CORTO PLAZO)****
 - 2.1.01 CUENTAS POR PAGAR
 - 2.1.02 DOCUMENTOS POR PAGAR
 - 2.1.03 IESS POR PAGAR
 - 2.1.04 SUELDOS ACUMULADOS POR PAGAR
 - 2.1.05 PROVISIONES PATRONALES POR PAGAR
 - 2.1.06 RETENCIÓN EN LA FUENTE POR PAGAR
 - 2.1.07 IVA POR PAGAR
 - 2.1.08 IVA VENTAS
 - 2.1.09 IVA RETENIDO POR PAGAR
 - 2.1.10 INTERÉS ACUMULADO POR PAGA
- 3 **PATRIMONIO****
 - 3.1 **CAPITAL SOCIAL****
 - 3.1.01 CAPITAL PAGADO
 - 3.2 **RESERVAS****
 - 3.2.01 RESERVA LEGAL
 - 3.2.02 RESERVA ESTATUTARIA

3.2.03	RESERVA FACULTATIVA
3.3	RESULTADOS
3.3.01	UTILIDAD DEL EJERCICIO
3.3.02	PERDIDA DEL EJERCICIO
3.3.03	UTILIDAD DEL EJERCICIO ANTERIOR
4	INGRESOS (VENTAS)
4.1	INGRESOS OPERACIONALES
4.1.01	VENTAS (SERVICIOS PRESTADOS)
4.1.02	(-) DESC. EN VTAS
4.1.03	(-) DEV. EN VTAS
4.1.04	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS
5	COSTOS
5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN
5.1.01	MATERIA PRIMA
5.1.02	MANO DE OBRA
5.1.03	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
5.1.04	COSTOS DE PRODUCCIÓN VENDIDOS
6	GASTOS
6.1	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN
6.1.01	SUELDOS
6.1.02	GASTOS APOORTE PATRONAL
6.1.03	CONSUMO DE ÚTILES DE OFIC. O SUM.
6.1.04	GENERALES
6.1.05	DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES
6.1.06	DEPRECIACIÓN DE EQ. DE OFICINA
6.1.07	DEPRECIACIÓN DE EQ. DE COMPUTACIÓN
6.2	GASTOS DE VENTA
6.2.01	PUBLICIDAD
6.2.02	TRANSPORTE
6.2.03	CUENTAS INCOBRABLES

d. Dinámica de las cuentas

A continuación se presenta la dinámica y rotación de las cuentas acoplado de la Superintendencia popular y solidaria 2014.

Cuadro 06: Dinámica de las cuentas

DINAMICA DE LAS CUENTAS	
ACTIVO	
DEBE	HABER
<p>Por los ingresos en efectivo en moneda nacional y/o Extranjera.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por las transferencias internas de efectivo. - Por la constitución e incremento de los fondos fijos 	<p>Por los egresos en efectivo en moneda nacional y/o extranjera.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por las transferencias internas de efectivo.
BANCOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Por los depósitos efectuados en efectivo o su equivalente. - Por las transferencias de fondos. - Por las notas de abono recibidas 	<p>Por los cheques girados.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por los retiros efectuados en efectivo o su equivalente. - Por las notas de cargo recibidas. - Por las transferencias de fondos
CUENTAS POR COBRAR	
<p>Los préstamos otorgados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las reclamaciones. • Los intereses, las regalías y los dividendos por cobrar. • Los depósitos otorgados en garantía. • Los efectos favorables en la medición al valor razonable de los derivados financieros. • La diferencia de cambio si el tipo de cambio se incrementa. 	<p>Las cobranzas efectuadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • La eliminación (castigo) de las cuentas por cobrar diversas de las deudas incobrables. • La disminución de los efectos favorables en la medición al valor razonable de los derivados financieros. • La diferencia de cambio si disminuye el tipo de cambio.
DOCUMENTOS POR COBRAR	
<p>Los préstamos otorgados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las reclamaciones. • Los intereses, las regalías y los dividendos por cobrar. 	<p>Las cobranzas efectuadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • La eliminación (castigo) de las cuentas por cobrar diversas de las deudas incobrables.

<ul style="list-style-type: none"> • Los depósitos otorgados en garantía. • Los efectos favorables en la medición al valor razonable de los derivados financieros. • La diferencia de cambio si el tipo de cambio se incrementa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La disminución de los efectos favorables en la medición al valor razonable de los derivados financieros. • La diferencia de cambio si disminuye el tipo de cambio.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MERCADERIAS

<p>El costo de las mercaderías adquiridas</p> <ul style="list-style-type: none"> • El costo de las mercaderías devueltas por los clientes • La reclasificación entre subcuentas por la desvalorización, por la recuperación de pérdidas por desvalorización reconocidas previamente. • El incremento de valor de las mercaderías que se miden al valor razonable. • Los sobrantes de mercaderías, determinados por referencia a inventarios físicos. 	<p>El costo de las mercaderías vendidas, con cargo a Costo de ventas - mercaderías.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El costo de las mercaderías devueltas a proveedores con cargo a– Variación de existencias – mercaderías. • La reclasificación entre subcuentas por el reconocimiento de pérdidas por desvalorización. • La disminución de valor de las mercaderías que se miden al valor razonable. • Los faltantes de mercaderías, determinados por referencia a inventarios físicos.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRODUCTOS TERMINADOS

<p>El costo de manufactura de los productos para la venta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El costo de los productos devueltos por los clientes. • El costo de las existencias de servicios. 	<p>El costo de los productos manufacturados, de los productos naturales extraídos y procesados; el de los agropecuarios y piscícolas procesados, vendidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El costo de los servicios prestados
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • La reclasificación entre subcuentas por la recuperación de pérdidas por desvalorización reconocidas anteriormente. • La variación de productos terminados • Costos de financiación, cuando la existencia corresponde a un activo calificado. 	<p>y vendidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La reclasificación entre subcuentas por el reconocimiento de pérdidas por desvalorización.
PRODUCTOS EN PROCESO	
<p>El costo de los productos en proceso, calculado hasta la etapa en que se encuentran, con abono a la cuenta Variación de la producción almacenada</p> <ul style="list-style-type: none"> • El costo de las existencias de servicio en proceso. • El incremento de valor de los productos en proceso que se miden al valor razonable. • Costos de financiación, cuando la existencia corresponde a un activo calificado. • La reclasificación por la recuperación de pérdidas por desvalorización reconocidas previamente. 	<p>La transferencia de saldos al inicio del periodo con cargo a la cuenta Producción almacenada</p> <ul style="list-style-type: none"> • La reclasificación por el reconocimiento de pérdidas por desvalorización. • La transferencia a las subcuentas correspondientes de productos terminados y de existencias de servicios terminados. • La disminución de valor de los productos en proceso que se miden al valor razonable
SUMINISTROS Y REPUESTOS	
<p>El costo de los envases y embalajes adquiridos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El costo de envases y embalajes devueltos por los centros de producción. 	<p>El valor en libros de los envases y embalajes utilizados</p> <ul style="list-style-type: none"> • El costo de los envases y embalajes devueltos a los proveedores

<ul style="list-style-type: none"> • La reclasificación entre subcuentas por la recuperación de pérdidas por desvalorización reconocidas previamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • La reclasificación entre subcuentas por el reconocimiento de pérdidas por desvalorización.
MAQUINARIA Y EQUIPO	
<p>El costo de adquisición, de las construcciones, instalaciones, equipamiento, montaje de bienes, necesarios para estar en condiciones de ser utilizados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El valor de los activos, convenido o determinado mediante tasación de los inmuebles, y avalúo técnico de los otros bienes, recibidos por cesión, donación o aporte otorgado. • Las mejoras capitalizables. • La revaluación de activos. • Las transferencias de cuentas de inversión inmobiliaria 	<p>El valor de las unidades vendidas, cedidas, o dadas de baja.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El costo de los bienes devueltos a los proveedores. • Las transferencias a cuentas de inversión inmobiliaria y activos no corrientes disponibles para la venta. • La desvalorización de inmuebles, maquinaria y equipo hasta por el monto revaluado previamente. • Las reclasificaciones entre cuentas en lo que hace a unidades por recibir, y entre cuentas o inversiones inmobiliarias en lo que hace a construcciones en proceso
INTANGIBLES	
<p>El costo de adquisición de los activos intangibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El valor asignado a los intangibles recibidos como donación o aporte. • La revaluación de activos intangibles. 	<p>El costo de los intangibles vendidos o retirados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La desvalorización de intangibles hasta por el monto revaluado previamente.
DEPRECIACIÓN, AMORTIZACIÓN Y AGOTAMIENTO ACUMULADOS	
<p>La reducción o anulación de la depreciación, amortización o agotamiento acumulados correspondiente a activos</p>	<p>La depreciación, amortización y agotamiento del ejercicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El incremento en la depreciación y amortización por la revaluación de

<p>vendidos, retirados o transferidos disponibles para la venta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La disminución de la depreciación acumulada y de la amortización acumulada, cuando los valores de revaluación son menores que el valor en libros y se sigue el método de reajuste proporcional de la depreciación y amortización, o cuando se sigue el método de eliminación de la depreciación 	<p>los activos relacionados, cuando se sigue el método de reajuste proporcional de la depreciación y amortización.</p>
PASIVO	
REMUNERACIONES Y PARTICIPACIONES POR PAGAR	
<p>El pago de las obligaciones acreditadas a esta cuenta.</p>	<p>Las remuneraciones por pagar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las participaciones por pagar y otras remuneraciones devengadas. • Los beneficios sociales devengados.
CUENTAS POR PAGAR	
<p>Los pagos efectuados a los proveedores.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La disminución de las obligaciones por devoluciones de compras a los proveedores. • Las notas de crédito emitidas por los proveedores. • Los movimientos entre subcuentas, por ejemplo cuando se canjean las facturas por letras. • La diferencia de cambio si disminuye el tipo de cambio de la moneda extranjera. 	<p>El importe de los bienes adquiridos y servicios recibidos de los proveedores.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los movimientos entre subcuentas, por ejemplo cuando se canjean las facturas con letras. • La diferencia de cambio si se incrementa el tipo de cambio de la moneda extranjera.
PASIVOS DIFERIDOS	

<p>Disminución del impuesto a la renta y participaciones de los trabajadores diferidas por la reversión de las diferencias temporales gravables (imponibles) relacionadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disminución del impuesto a la renta y participaciones de los trabajadores diferidas por transacciones relacionadas con el patrimonio. • Intereses devengados en el financiamiento entregado a terceros. 	<p>El impuesto a la renta y participaciones de los trabajadores diferidas, originadas en diferencias temporales gravables (imponibles) relacionadas con transacciones que se reconocen en los resultados del período o en el patrimonio neto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El incremento de estos pasivos por cambios en la legislación tributaria en relación con el impuesto a la renta y participaciones de los trabajadores. • Los intereses no devengados incorporados por el financiamiento otorgado a terceros.
PATRIMONIO NETO	
<p>Las transacciones patrimoniales provienen de aportes efectuados por accionistas o partícipes, de los resultados generados por la entidad, y de las actualizaciones de valor</p>	
CAPITAL	
<p>Las reducciones de capital.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recompra de acciones propias 	<p>El capital aportado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las capitalizaciones de reservas, y utilidades.
RESERVAS	
<p>La capitalización de las reservas constituidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las disminuciones de las reservas por acuerdos societarios o dispositivos de ley, o cobertura de resultados. 	<p>Las detracciones de utilidades atendiendo a razones de orden legal, estatutario, contractual o por acuerdo de los accionistas (o socios).</p>

GASTOS	
<p>Comprende las cuentas de gestión clasificadas por su naturaleza económica, las que representan consumos de beneficios económicos. Incluye las compras; la variación de existencias; los gastos de personal; los gastos por servicios de terceros; los gastos por tributos;</p> <p>otros gastos de gestión; la pérdida por medición de activos y pasivos no financieros al valor razonable; los gastos financieros; la valuación por deterioro de activos y provisiones; y el costo de ventas.</p>	
GASTO ADMINISTRATIVO	
<p>Por el valor pagado o causado por cada uno de los conceptos</p>	<p>Por la cancelación del saldo al cierre del ejercicio.</p>
COMPRAS	
<p>El importe de las compras, de acuerdo con su naturaleza, distinguiendo entre el costo de adquisición del proveedor y otros costos vinculados.</p>	<p>El valor de las devoluciones de las Compras</p>
COSTO DE VENTAS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS	
<p>Por el valor pagado o causado por cada uno de los conceptos. Por la cancelación del inventario inicial cuando la empresa utiliza el sistema de inventario periódico</p>	<p>Por las devoluciones en ventas, como cuenta de Costo de ventas cuando las empresas manejan sus inventarios por el sistema permanente.</p> <p>Por el registro del inventario final cuando la empresa utiliza el sistema de inventario periódico. Por la cancelación del saldo</p>

	al cierre del ejercicio.
VENTAS	
<p>Las devoluciones de bienes vendidos a clientes.</p> <p>El saldo al cierre del período, con abono a las cuentas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 80 Margen comercial en el caso de mercaderías u 81 Producción del ejercicio, por las ventas de productos terminados; subproductos, desechos y desperdicios; y prestación de servicios. 	<p>El importe de las ventas de bienes y/o servicios.</p>
VALOR AGREGADO	
<p>El saldo de las compras acumuladas</p> <ul style="list-style-type: none"> • El saldo deudor de las subcuentas de Variación de existencias • El saldo de la Cuenta Gastos de servicios prestados por terceros. • El saldo de esta cuenta, con abono a la cuenta Excedente bruto (o insuficiencia bruta) de explotación 	<p>El saldo de las Cuentas Margen comercial y Producción del ejercicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El saldo acreedor de las subcuentas de Variación de existencias
PARTICIPACIONES DE LOS TRABAJADORES	
<p>El importe del gasto contable relacionado con diferencias temporales gravables con abono Participaciones de los trabajadores diferidas – Pasivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El importe de las participaciones corrientes <p>Participaciones de los trabajadores por pagar.</p>	<p>El monto del ingreso (ahorro) reconocido en diferencias temporales deducibles o pérdidas tributarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La participación de utilidades. • El importe de las participaciones de los trabajadores diferidas pasivo, relacionado con la reversión de diferencias temporales gravables,

<ul style="list-style-type: none"> • El importe de las participaciones de los trabajadores diferidas activo, relacionado con la reversión de ejercicio. 	reconocidas en periodos anteriores.
IMPUESTO A LA RENTA	
<p>El importe del impuesto a la renta corriente con abono al Impuesto a la renta por pagar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El importe del gasto contable por impuesto a la renta originado en diferencias temporales gravables (gasto por impuesto diferido) • El importe del impuesto a la renta diferido activo, relacionado con la reversión de diferencias temporales deducibles, reconocidas en periodos anteriores. <p>Al final del período:</p>	<p>El importe del impuesto a la renta diferido pasivo, relacionado con la reversión de diferencias temporales gravables, reconocidas en periodos anteriores.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El importe del ingreso (ahorro) contable reconocido en diferencias temporales deducibles o pérdidas tributarias <p>Al final del período:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El saldo deudor determinación del resultado del ejercicio.
RESULTADO DEL EJERCICIO	
<p>El saldo deudor de la Cuenta 85 Resultado antes de participaciones e impuestos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La distribución legal de la renta. • El Impuesto a la Renta. • El saldo acreedor de esta Cuenta, al cierre del período con resultados acumulados. 	<p>El saldo acreedor de la Cuenta 85 Resultado antes de participaciones e impuestos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El saldo deudor de esta Cuenta, al cierre del período con resultados acumulados

Fuente: Vinueza A.

B. CONTABILIZACION DE LAS CUENTAS

a. MATERIA PRIMA

Para el control de la materia prima se indicará según los siguientes procesos.

1. Control

Para el control de la materia prima se debe realizar el siguiente procedimiento:

b. Establecer la necesidad de materias primas y/o de materiales-suministros

En esta fase consistirá en avisar a los responsables el inicio del proceso de compra, esto le corresponde al bodeguero, tener en cuenta las existencias y necesidades que en el restaurant exista, en función de las órdenes de trabajo que se hayan expedido y del plan de adquisiciones que debe prepararse periódicamente.

c. Requisición de materiales

Una vez que se ha determinado las necesidades, la persona responsable o bodeguero encargado, solicita la compra de la materia prima mediante una orden escrita en la cual se asegura la cantidad, tipo de bien, información que les servirá a la empresa y a los proveedores; por lo que se debe tener en cuenta el siguiente formato:

Cuadro 07: Formato requisición de materiales



RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA

REQUISICIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS:

PERECEDEROS () NO PERECEDEROS ()

CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD

Firma.....

Pedido por:

Aprobado por:

Firma.....

Autorizado por:

5. Compra

El administrador realizará la adquisición de los materiales y suministros faltantes tomando en consideración las solicitudes recibidas por parte de bodega. A su vez solicitará cotizaciones a los proveedores, elegirá la mejor oferta y emitirá órdenes de compra, en donde verifica y aprueba facturas de los proveedores, además verifica que las facturas sean aprobadas en departamento financiero para generar la compra.

Cuadro 08: Formato de compras de los productos



**RESTAURANT UNIVERSITARIO
COMPRA DE PRODUCTOS
PERECEDEROS () NO
PERECEDEROS ()**

Fecha de
pedido:

Orden de compra N°:

PROVEEDOR	CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDADES

Firma.....

Pedido por:

Aprobado por:

Firma.....

Autorizado por:

6. Recepción de materia prima

El administrador recibirá los materiales adquiridos por la empresa, revisará, conciliará con la orden de pedido, cotización y factura, tendrá la seguridad de que la materia prima se encuentra en perfectas condiciones, caso contrario se hará la devolución correspondiente.

Cuadro 09: Formato de la recepción de materia prima



RESTAURANT UNIVERSITARIO
COMPRA DE PRODUCTOS
PERECEDEROS () NO PERECEDEROS
()

Fecha de
pedido:

Orden de compra N°:

PROVEEDOR	CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	OBSERVACION

RECIBIDO POR

7. Almacenamiento y despacho de los materiales

Los cocineros y despachadores verificarán que el lugar sea adecuado y tenga el espacio físico suficiente, con condiciones climatológicas y con facilidades de identificación para evitar el deterioro de la materia prima.

Además se deberá realizar un control de entrada, salida y existencias de los materiales, para esto será clave la utilización del Kardex ya que al tener un control ayudará al proceso productivo, además la persona encargada de recibir y despachar la materia prima deberá cuidar y justificará las existencias bajo su responsabilidad.

Para el control se utilizará la siguiente metodología de Kardex –FIFO

Cuadro 10: Formato de Kardex- mitología FIFO



**RESTAURANT
UNIVERSITARIO
KARDEX**

CODIGO _____
ARTICULO _____

Unidad de medida _____

FECHA	ORDEN DE PRODUCCION	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			SALDO		
			CANTIDAD	P/U	TOTAL	CANTIDAD	P/U	TOTAL	CANTIDAD	P/U	TOTAL

RESPONSABLE

Fuente: Vinueza A.

8. Contabilización de los materiales

Para registrar la compra, utilización y devolución de la materia prima y/o suministros, se realizan los siguientes asientos:

e. Compras o Adquisición de materiales

Inventario de Materiales	xxxxx	
IVA Compras	xxxxx	
Caja – Bancos		xxxxx
Cuentas o Documentos por pagar		xxxxx
Retención en la Fuente por pagar		xxxxx
IVA retenido por pagar		xxxxx

V/R Compra según factura N°.... y a crédito

f. Devolución de materiales

Cuentas o Documentos por pagar	xxxxx	
Retención en la Fuente por pagar	xxxxx	
IVA retenido por pagar	xxxxx	
Inventario de Materiales	xxxxx	
IVA Compras	xxxxx	

V/R la compra de materiales adquirida a contado y crédito

g. Utilización de materiales (proceso de fabricación)

-----X-----

Inventario de Producción en Proceso	xxxxx	
Inventario de Materiales	xxxxx	

V/R utilización de materiales en el proceso de fabricación

h. Devolución de materiales no utilizados en el proceso de fabricación

-----X-----

Inventario de Materiales	xxxxx	
Inventario de Producción en Proceso		xxxxx
V/R La devolución de los materiales no utilizados		

C. CONTABILIZACIÓN DE LA MANO DE OBRA

Para la contabilización de la mano de obra contará de los siguientes procesos:

e. Contratación

El personal de cocina será considerado de tipo administrativo y operacional, los mismos que contarán con un contrato legalizado ante la inspección de trabajo, además los empleados tienen derecho por la ley a su alimentación diaria en la cocina.

f. Control

El control de la mano de obra en el restaurant universitario se basará en un sistema de identificación a la entrada de la universidad por medio de un reloj electrónico, que registrará el momento de ingreso y salida, permitiendo así el cálculo de las horas trabajadas y a su vez el pago de remuneraciones que corresponde a cada empleado.

2) Tarjeta de tiempo

Esta tarjeta controlará el número de horas trabajadas, de inicio y salida, ya que al finalizar la tarea asignada a cada trabajador el administrador controlará y garantizará que las horas que se indican en la tarjeta reloj han sido trabajadas.

Cuadro 10: Formato de la tarjeta de reloj para el personal del restaurant



**RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA
TARJETA DE RELOJ**

**Nombre del
trabajador:**

Mes:

**Semana del: al..... Del
20.....**

ENTRADA		SALIDA		HORAS DE JORNADA	TOTAL	FIRMA
LUNES		LUNES				
MARTES		MARTES				
MIÉRCOLES		MIÉRCOLES				
JUEVES		JUEVES				
VIERNES		VIERNES				
SÁBADO		SÁBADO				
DOMINGO		DOMINGO				

Fuente: Vinueza A.

g. Rol de pagos

El departamento financiero maneja el rol de pagos en el que debe constar el salario básico, horas suplementarias, horas extraordinarias y otros beneficios; menos las deducciones correspondientes, tales como: aporte personal o individual al IESS, impuesto a la renta y otras obligaciones adquiridas por el trabajador.

Para control de que los trabajadores son pagados según la ley el administrador deberá tener siempre una copia original del rol de pagos, en el restaurant se elaborará el rol de pagos de forma mensual.

Cuadro 11: Formato del Rol de pagos de los trabajadores del restaurant

Nombre	Nombre cargo	sueldo	remuneración anual	aporte patronal	iece/secap	décimo tercero	décimo cuarto
Pablo Sánchez	Administrador						
XXX	Cocinero						
XXX	Ayudante de cocina						
XXX	Steward						
						TOTAL	

h. Contabilización de la nómina

Para registrar el pago de la nómina de fábrica o mano de obra se realiza de la siguiente forma:

1. Registro contable de la mano de obra

-----X-----

NÓMINA DE FÁBRICA O MANO DE OBRA	xxxxx
Salarios	xxxx
Horas Extraordinarias	xxxx
Aporte Patronal	xxxx
Décimo Tercer Sueldo	xxxx
Décimo Cuarto Sueldo	xxxx
Fondos de Reserva	xxxx
Vacaciones	
IEES POR PAGAR	xxxxx
Aporte Personal por pagar	xxxx
Aporte patronal por pagar	xxxx
Préstamos Quirografarios	xxxx
CUENTAS POR PAGAR VARIOS	xxxxx
PROV. PATRONA. POR PAGAR	xxxxx
Décimo Tercer Sueldo	xxxx
Décimo Cuarto Sueldo	xxxx
Fondos de Reserva	xxxx
Vacaciones	xxxx
CAJA - BANCOS	xxxxx

V/R De la planilla N°...

2. Registro contable para la desagregación de la mano de obra directa

-----X-----

Mano de Obra Directa	xxxxx
Costos Indirectos de Fabricación	xxxxx
Mano de Obra indirecta	xxxx
MANO DE OBRA	xxxxx

V/R Desagregación de la mano de Obra (directa e indirecta)

3. Registro contable la transferencia de Mano de obra Directa a Inventario Productos en Proceso.

Inventario de Producción en proceso	Xxxxx
Mano de Obra Directa	xxxxx

V/R Transferencia de mano de obra directa a IPP

D. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

Constituye el tercer elemento del costo de producción, se caracteriza por cuanto el conjunto de costos no se identifica plenamente con el producto, no son fácilmente medibles ni cuantificables. **(BRAVO 2007)**

Para el restaurant universitario se tomará como base este concepto para dicha aplicación.

2. Distribución de los CIF

Debido a la naturaleza en la composición de los CIF (**costos indirectos de fabricacion**) y las condiciones de las “órdenes de producción”, resulta difícil asignarlos por lo que se lo registra en la hoja de costos respectiva, con base en costos históricos o reale, se debe buscar mecanismos de aplicación sistemática

a las órdenes respectivas. Se debe preparar el presupuesto que dará a la tasa predeterminada (tasa o alícuota).

Se debe calcular la tasa predeterminada se puede formar con la siguiente formula.

$$\textit{Tasa predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de fabricación}}{\textit{Base de distribución utilizada}}$$

El cálculo de esta tasa se hace con base a datos presupuestados y después se aplica a una producción real, siendo este el factor que permite aplicar los CIF a cada una de las órdenes de producción; las cuotas de reparto se determinan tomando en cuenta las bases de distribución que más convenga a la empresa.

2. Bases de distribución de los CIF

Las bases de distribuciones más utilizadas son:

a. Unidades Producidas

Producción homogénea. Fabrican un solo artículo

$$\textit{Tasa Predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de fabricación}}{\textit{Número de Unidades Producidas}}$$

b. Costo de la materia prima

El costo de los materiales directos en el producto terminado es muy representativo o significativo.

$$\textit{Tasa Predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de fabricación}}{\textit{Materia Prima Directa}}$$

j. Costo de la mano de obra

No hay mucha diferencia en los salarios de los obreros directos

$$Tasa Predeterminada = \frac{\text{Costos Indirectos de fabricación}}{\text{Mano de Obra Directa}}$$

k. Costo Primo

El costo de los materiales directos y mano de obra directa inciden considerablemente en el costo de producción del artículo terminado

$$Tasa Predeterminada = \frac{\text{Costos Indirectos de fabricación}}{MPD + MOD}$$

l. Horas hombre

El trabajo del hombre predomina sobre las máquinas

$$Tasa Predeterminada = \frac{\text{Costos Indirectos de fabricación}}{\text{Número de Horas Hombre}}$$

m. Registro contable de los CIF'S

1. Registro contable de inventario vs costo primo

-----X-----

Inventario de Producción en Proceso	xxxxx
Costos Indirectos de Fabricación presupuestados	xxxxx

V/R la aplicación de los CIF. Presupuestados

2. Registro contable de las materiales Indirectos/ Compras

-----X-----

Inventario de Materiales Indirectos	xxx	
Material "A"	xxx	
Material "B"	xxx	
Material "C"	xxx	
IVA Compras	xxx	
Caja – Bancos		xxxxx
Cuentas o Documentos por pagar		xxxxx
Retención en la Fuente por pagar		xxxxx
IVA retenido por pagar		

V/R Compra de materiales indirectos según factura N°... y a crédito

3. Registro contable de la devolución en compras

-----X-----

Caja – Bancos		xxxxx
Cuentas o Documentos por pagar		xxxxx
Retención en la Fuente por pagar		xxxxx
IVA retenido por pagar		xxxxx
Inventario de Materiales Indirectos		xxxxx
Material "A"	xxx	
Material "B"	xxx	
Material "C"	xxx	
IVA Compras		xxxxx

V/R la compra de materiales indirectos adquirida a contado y crédito

4. Registro contable para transferir los CIF (materiales indirectos) a Productos en Procesos

-----X-----

Inventario de Producción en Proceso	xxxxx	
-------------------------------------	-------	--

Costos Indirectos de Fabricación xxxxx
V/R utilización de materiales en el proceso de fabricación

5. Registro contable para la devolución de materiales indirectos no utilizados en el proceso de fabricación

-----X-----

Costos Indirectos de Fabricación xxxxx
 Inventario de Producción en Proceso Xxxxx

V/R La devolución de los materiales indirectos no utilizados

-----XX-----

Inventario de Materiales Indirectos xxxxx

Material "A" xxx

Material "B" xxx

Material "C" xxx

Costos Indirectos de Fabricación xxxxx

V/R La devolución de los materiales indirectos no utilizados

6. Registro contable por la transferencia de productos en proceso a productos terminados

-----X-----

Inventario de Productos Terminados xxxxx
 Inventario de Producción en Proceso xxxxx

V/R Los productos terminados listos para la venta

ii. Mano de Obra indirecta

6. Registro contable para el pago de la nómina

-----X-----

Costos Indirectos de Fabricación xxxxx
Mano de Obra Indirecta xxxxx
 IEES POR PAGAR xxxxx
 CAJA - BANCOS xxxxx

V/R De la planilla N°

7. Registro contable por la transferencia de CIF a productos en proceso

-----X-----

Inventario de producción en Proceso	xxxxx
Costos Indirectos de Fabricación	xxxxx

8. Registro contable por la transferencia de CIF a productos en proceso

-----X-----

Inventario de producción en Proceso	xxxxx
Costos Indirectos de Fabricación	xxxxx

9. Registro contable por la transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados

-----X-----

Inventario de Producción Terminada	xxxxx
Inventario de Productos en Proceso	xxxxx

V/R Transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados

n. Carga Fabril (Otros Costos)

1. Registro contable para el pago carga fabril (agua, luz, teléfono, otros)

-----X-----

Costos Indirectos de Fabricación	xxxxx
Otros Costos Indirectos	xxxx
IVA Compras (Si el servicio está sujeto a pago de IVA)	xxxxx
Caja – Bancos	xxxx
Retención en la Fuente por Pagar (Si el servicio está sujeto retención)	

2. Registro contable para la depreciación de activos fijos de planta y la amortización de gastos de instalación de planta

-----X-----

Costos Indirectos de Fabricación	xxxxx	
Depreciación de Activos	xxxx	
Amortización Gastos de Instalación	xxxx	
Dep. Acum. Activos		xxxxx
Amort. Acum. Gastos Instalación		xxxxx

3. Registro contable para la transferencia de CIF a productos en proceso

-----X-----

Inventario de producción en Proceso	xxxxx	
Costos Indirectos de Fabricación		
Otros Costos Indirectos		xxxx
Depreciación de Activos		xxxx
Amortización gastos de instalación		xxxx

4. Registro contable para la transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados

-----X-----

Inventario de Producción Terminada	xxxxx	
Inventario de Productos en Proceso		xxxxx

V/R Transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados

o. Sistema de costos

1. Ordenes de producción

El Jefe de Producción o Jefe de cocina autorizará a los departamentos productivos la fabricación, elaboración, preparación de un producto o servicio las especificaciones requeridas por los clientes.

Por cuanto se emiten órdenes de producción para pedidos especiales de clientes, éstas irán acompañadas de especificaciones sobre diseño, cantidad, calidad de material, menú a prepararse, entre otras., de acuerdo con lo solicitado por los clientes, para mayor entendimiento se presenta a continuación un diseño:

Cuadro 13: Formato de las ordenes de producción

		RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA	
		ORDEN DE PRODUCCION	
DATOS DEL CLIENTE			
NOMBRE			
DIRECCION			
DETALLE DE LA ORDEN			
ARTICULO:		FECHA DE INICIO	
CANTIDAD:		FECHA DE ENTEGA:	
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO O SERVICIO:			
ELABORADO POR:			
APROBADO POR:			

2. Hoja de costos

En la Hoja de costos se registrará valores en la producción de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación aplicados para cada orden de producción, con el fin de determinar su costo total e inclusive unitario.

En la Hoja de Costos se acumularán los costos de producción incurridos por concepto de materiales directos, mano de obra y CIF de cada una de las distintas órdenes.

Cuadro 14: Formato de la hoja de costos


		RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA	
		HOJA DE COSTOS	
N° de produccion:		fecha de inicio	
Cliente:		fecha de termiancion	
Cantidad:		fecha de entrega	
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	TOTAL
TOTAL	TOTAL	TOTAL	
		COSTO UNITARIO	
		COSTO TOTAL	

Fuente: Vinueza A.

3. Estado de Costos

El Estado de Costos de Productos Vendidos es la base primordial para la elaboración del Estado de Situación Financiera del restaurant por lo que se emitirá un informe contable específico que le permite a la entidad establecer el costo de los productos vendidos en un periodo determinado.

Cuadro 15: Formato del estado de costos

		RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA		
		ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS		
		Del 1 de enero al 31 de diciembre de		
Materiales Directos				
	Inventario de materia prima I.I	01-ene		XXX
	compras de materia prima		XXXXXX	
(+)	flete en compras		XXXXXX	
(=)	compras brutas		XXXXXX	
(-)	devolucion y rebajas en compras		XXXXXX	
(=)	(+)compras netas			XXX
(=)	Materia prima disponible para el uso			XXXX
(-)	inventario de materia prima I.F.	31-dic		xxx
(=)	Total de materia prima directa usada			XXXX
(+)	MANO DE OBRA DIRECTA			XXX
(=)	COSTOS PRIMO			XXX
(+)	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			
	Materia prima indirecta		XXXX	
	Mano de obra indirecta		XXXX	
	Arriendos		XXXX	
	Depreciacion		XXXX	
	Seguros de fabrica			
	Agua potable		XXXX	
	Energia electrica		XXXX	
(=)	TOTAL DE CIF			XXXX
(=)	TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION DEL PERIODO			XXX
(+)	Inventario de productos en proceso I.I	01-ene		XXX
(=)	COSTOS DE PRODUCTOS EN PROCESO			XXXX
(-)	Inventario de productos en proceso I.F	31-dic		XXX
(=)	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			XXXX
(+)	inventario de productos terminados	01-ene		XXXX
(=)	COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA			XXXX
(-)	inventario de productos terminados	31-dic		XXXX
(=)	COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS			XXXX

Fuente: Vinueza A.

p. Estados de resultados

Es quizá uno de los más importantes e interesantes informes contables, que el restaurant deberá presentar por lo que “mide” la situación económica de una empresa en un periodo determinado, es decir, la capacidad gerencial para hacer rentable los recursos activos y pasivos. Para el restaurant al manejar los recursos de la manera correcta, el patrimonio se incrementará, de lo contrario se reducirá y será motivo de obvia preocupación.

La estructura y contenido de este estado se presenta a continuación:

Cuadro 16: Formato del estado de resultados

		RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA	
		ESTADO DE RESULTADOS	
		AL....DE..... HASTA ELDE....	
	VENTAS		XXX
	Ventas	XXX	
	(-) devolución en ventas	XXX	
	(-) descuento en ventas	XXX	
	(-) transporte en ventas	XXX	
	(=) ventas netas	XXX	
	(-) COTOS DE VENTAS		XXX
	(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		XXX
	(-) GASTOS OPERACIONALES		
	Gastos Administrativos	XXX	
	sueldos	XXX	
	seguros	XXX	
	Gastos en ventas	XXX	
	publicidad	XXX	
	cuentas incobrables	XXX	
	(=) TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES		XXX
	(=) UTILIDAD OPERACIONAL		XXX
	(-) Otros gastos		XXX
	(+) otros ingresos		XXX
	(=) UTILIDAD DEL EJERCICIO		XXX
	(-) impuesto a la renta		XXX
	(-) participacion de trabajadores		XXX
	(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO		XXX

Fuente: Vinueza A.

q. Balance general

Este balance integra la situación económica y financiera de la empresa en una fecha dada.

Este reportará la situación financiera que refiere a la capacidad de pago oportuno de deudas y compra de bienes y servicios para la operación y la posición actual de los activos, deuda y aportes patrimoniales.

Cuadro 17: Formato del balance general

	RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA				
	ESTADO DE SITUACION FINANCIERA				
	AL....DE..... HASTA ELDE....				
ACTIVOS				PASIVOS	
Activo Corriente				Pasivo Corriente	
Disponibles		XXXX		Exigible	XXXX
Bancos	xxx			Remuneraciones por pagar	
Caja	xxx			documentos por pagar	
inventasrio de produc	xxx			cuentas por pagar	
inventario de materia prima	xxx			IEES por apgar	
clientes	xxx			Descuentos por pagar	
				15% participacion de trabajadores	
Activos Fijos		xxx		25% impuesto a la renta	
Mobiliario	xxx				
Equipo de computo	xxx			PATRIMONIO	xxxx
depre. Acumulada de Eq. Computo	xxx			Capaital pagado	
vehiculo	xxx			(-) 10% Reserva legal	
depreciacion acumulada del vehiculo	xxx			UTILIDAD DEL EJERCICIO	xxxx
TOTAL ACTIVOS		xxx		TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	xxx

Fuente: Vinueza A.

r. Receta estándar

La receta estándar explica los elementos, técnicas empleadas, y tiempos, de tal manera que el resultado sea siempre el mismo, sea quien sea la persona que la realiza.

Una vez diseñado y desarrollado el ciclo contable, la fase siguiente es la implementación.

Existen tres estrategias principales, entre las cuales se puede encontrar:

3. Pruebas Piloto

Consiste poner en funcionamiento el sistema en una sola parte de la empresa y no una instalación a la totalidad.

4. Corrida en paralelo

Consiste en procesar por un periodo de tiempo previamente determinado tanto el sistema manual como el software.


4. Instalación definitiva

Se establece que el sistema empezará a funcionar un día determinado y a partir de allí, el sistema manual dejará de funcionar.

La evaluación se lleva a cabo durante cada una de las fases del desarrollo del sistema.

Para comprobación y manejo de la propuesta se ha establecido un ejercicio de aplicación y comprobación, el mismo que se toma en cuenta en el periodo del 2013 de las compras y ventas generadas por el restaurant universitario de la UTA.

a. Estado de situación inicial

	RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA			
	ESTADO DE SITUACION FINANCIERA			
	AL 1ERO DE MAYO DEL 2013			
	EXPRESADO EN DOLARES AMERICANOS			
ACTIVO				
CORRIENTE				
DISPONIBLE			1.519,00	
Caja	400,00			
Banco	1.119,00			
EXIGIBLE			1.800,00	
Cuentas por cobrar	1.800,00			
REALIZABLE			4.100,00	
Materia Prima Directa				
1000 Almuerzos 3,60	3.600,00			
Materia Prima Indirecta				
500 condimentos varios a 1,00 c/u	500,00			
DEPRECIABLE			62.000,00	
Maquinaria	62.000,00			
TOTAL DE ACTIVOS			69.419,00	
PASIVO				
CORRIENTE			7.100,00	
Cuentas por Pagar	2.000,00			
Hipoteca por Pagar	5.100,00			
TOTAL DE PASIVOS			7.100,00	
PATRIMONIO				
Capital Social	156.000,00			
TOTAL PATRIMONIO			156.000,00	
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO			163.100,00	
GERENTE				
		CONTADOR		

b. Libro diario



RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA
LIBRO DIARIO GENERAL
DEL 1ro AL 30 DE MAYO DEL 2013

EXPRESADO EN DOLARES AMERICANOS

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
01-mar	1			
	Caja		50.000,00	
	Banco		38.000,00	
	Cuentas por cobrar		9.000,00	
	Inv. M.P.D		3.600,00	
	Inv M.P.I		500,00	
	Maquinaria		62.000,00	
				Cuentas por Pagar
				Hipoteca por Pagar
				Capital Social
	P/r. Estado de situación inicial.			2.000,00
				5.100,00
				156.000,00
02-mar	2			
	Inv.Materia Prima		4.270,00	
	300 almuerzos 0,90 c/u	270		
	1000 condimentos 4,00 c/u	4000		
	IVA. Compra		512,40	
				Caja
				Banco
				RFIVA x30%
				RFIR X pagar 1%
	P/r. Fc 001. Ret: 451			2.292,99
				2.292,99
				153,72
				42,70
03-mar	3			
	Mano de obra directa		3.040,00	
	Sueldos y Beneficios Sociales	3.040,00		
	Mano de obra indirecta		760,00	
	Sueldos y Beneficios Sociales	760,00		
				Bancos
	P/r. Pago beneficios según rol.			3.800,00
03-mar	4			
	Inv. Productos Proceso		3.800,00	
	Proceso de elaboración	1.900,00		
	Proceso de terminación	1.140,00		
	Proceso de Acabados	760,00		
				Mano de obra Directa
				Mano de obra indirecta
	Pr. Uso de la mano de obra			3.040,00
				760,00
12-mar	5			
	Inv. De productos en proceso		4.560,00	
	Departamento elaboración	4.560,00		
				Inv. MPD
	Pr. Entrega de MP a dpto elaboracion EB106			4.560,00
	6			
mar-15	C.I.F		150,00	

	Agua Potable	150,00		
	Caja			150,00
	Pr. Pago de agua potable			
15-mar	7			
	Producto en proceso		150,00	
	Proceso de bodega	75,00		
	Proceso de elaboración	45,00		
	Proceso de terminación	30,00		
	C.I.F			150,00
	Agua Potable	150,00		
	P/r. distribución del C.I.F			
16-mar	8			
	Productos en proceso		6.535,00	
	Departamento elaboración	6.535,00		
	Productos en Proceso			6.535,00
	Departamento bodega	6.535,00		
	P/r. transf. del proceso de bodega a elaboración			
20-mar	9			
	Inv. Productos en Proceso		774,20	
	Departamento de terminación	774,20		
	Inv. MPI			774,20
	Pr. Entrega de hilos según EB 120			
26-mar	10			
	Productos en Proceso		8.494,20	
	Proceso de Acabados	8.494,20		
	Productos en Proceso			8.494,20
	Proceso de terminación	8.494,20		
	Pr. Transferencia para la terminación			
28-mar	11			
	Productos terminados		9.284,20	
	Productos en procesos			9.284,20
	Proceso de elaboración	9.284,20		
	Pr. Ingreso a bodega			
30-mar	12			
	Caja		6.922,14	
	Documentos por cobrar		1.730,53	
	Anticipo I.R. 1 %		77,95	
	Venta			7.795,20
	IVA Ventas			935,42
	Pr. Fc: 76 Ret: 457			
30-mar	14			
	Costo de Ventas		5.568,00	
	Productos terminados			5.568,00
	Pr Determinar costo de ventas			

	TOTALES			219.728,62
				219.728,62

c. Mayorización



**RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA
LIBROS MAYORES**

CAJA			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
01-jun	50.000,00		50.000,00
		2.292,99	47.707,01
	6.922,14		54.629,15
		150,00	54.479,15

BANCOS			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
01-jun	38.000,00		38.000,00
15-jun		2292,99	35.707,01
16-jun		3800,00	31.907,01

MAQUINARIA			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
01-jun	62.000,00		62.000,00

INV. MATERIA PRIMA INDIRECTA			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
01-jun	500		500,00
		774,2	-274,20

IVA COMPRAS			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
05-jun	512,40		512,40

INV. MATERIA PRIMA INDIRECTA			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
01-jun	1.241,00		1.241,00

CUENTAS POR PAGAR			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
05-jun		2.000,00	2.000,00

VENTAS			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
25-jun		7.795,20	7.795,20

HIPOTECA POR PAGAR			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
		5100,00	5.100,00

COSTO DE VENTAS			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
	3.058,00		3.058,00

PRODUCTOS EN PROCESOS			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
08-jun	3.800,00		3.800,00

MANO DE OBRA DIRECTA			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
15-jun	3.040,00		3.040,00

15-jun	4.560,00		8.360,00
15-jun	6.535,00		14.895,00
18-jun	774,20		15.669,20
18-jun	8.494,20		24.163,40
19-jun	150,00		24.313,40
21-jun		6535	17.778,40
22-jun		8494,2	9.284,20
21-jun		9.284,20	0,00

15-jun		3.040,00	0,00

C.I.F			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
16-jun	150,00		150,00
17-jun		150,00	0,00

agua potable			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
15-jun	150,00		150,00
17-jun		150,00	0,00

MANO DE OBRA INDIRECTA			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
15-jun	760,00		760,00
15-jun		760,00	0,00

CUENTAS POR COBRAR			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
25-jun	9.000,00		9.000,00

PRODUCTO TERMINADO			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
23-jun	9.284,20		9.284,20
25-jun		5.568,00	3.716,20

ANTICIPO I.R.F. 1 %			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
25-jun	77,95		77,95

MATERIA PRIMA DIRECTA			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
01-jun	3.600,00		3.600,00
05-jun	4.270,00		7.870,00
08-jun		4.560,00	3.310,00

CAPITAL SOCIAL			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
01-jun		156.000,00	156.000,00

RFIR. 1 % POR PAGAR			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
05-jun		42,7	42,70


IVA VENTAS			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
25-jun		935,42	935,42

RFIVA POR PAGAR 30%			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
26-jun		153,72	153,72

SUELDO Y BENEFICIOS SOCIALES			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
15-jun	1.752,00		1.752,00

DOCUMENTOS POR COBRAR			
FECHA	DEBE	HABER	SALDO
17-jun	1730,53		1730,53

e. Hoja de costos

				RESTAURANT UNIVERSITARIO "UTA"							
				HOJA DE COSTOS							
				DEL 1ro al 31 de MAYO del 2013							
								VOLVER			
PERIODO:		Dia, mes, semana									
		INGRESOS				ELEMENTOS DEL COSTO			EGRESOS		
FECHA	DESCRIPCION	CPTE.	CANT	C.UN.	TOTL	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL	CANT.	C.UN.
	Inicio de Produccion		8.000	0	0						
	PROCESO DE ELABORACION										
04-may	Entrega dealmuerzos	EB				4.560,00					
06-may	Por Rol de pago de Nov.	161					1900,00				
12-may	Distribucion del C.I.F	ROL						75,00			
	TOTAL DEL PROCESO ELAB.	ANEXO				4.560,00	1900,00	75,00	6.535,00	8.000	0,82
	PROCESO TERMINACION										
06-may	Por Rol de pago de Nov.						1.140,00				
12-may	Distribucion del C.I.F	ROL						45,00			
14-may	Entrega Almuerzos	162				774,20					
	TOTAL DEL P. DE TERMINACION					774,20	1.140,00	45,00	1959,20	8.000	0,24
	Transferencia del P. de TERM.		8.000	0,82	6535				8494,20	8.000	1,06
	PROCESO DE ACABADOS										
06-may	Por Rol de pago de Nov.						760,00				
12-may	Distribucion del C.I.F							30,00			
14-may	TOTAL DEL P. DE ACABADOS					0,00	760	30,00	790	8.000	0,09875
	Transferencia del P. de acabados		8.000	1,06178	8494,24				9284,24	8.000	1,16

f. Estado de costos



**RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA
ESTADO DE COSTO DE PRODUCCION
AL 30 DE MAYO DEL 2013**

Materia Prima Directa Utilizada	3.310,00
Mano de Obra Directa Empleada	3.040,00
Costo Indirecto de Fabricación	424,20
COSTO DE PRODUCCION	6.774,20
(+) Inv. Inicial Productos en Proceso	0,00
TOTAL DE PRODUCTOS EN PROCESOS	6.774,20
(-) Inv. Final Productos en Proceso	0,00
COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	6.774,20
(+) Inv. Inicial Productos Terminados	0,00
TOTL DE PRODUCTOS TERMINADOS	6.774,20
(-) Inv. Final Productos Terminados	3.716,20
COSTO DE VENTAS	3.058,00

GERENTE

CONTADOR

g. Estado de resultados



**RESTAURANT UNIVERSITARIO UTA
ESTADO DE COSTO DE PRODUCCION
AL 30 DE MAYO DEL 2013**

VENTAS	7.795,20
COSTO DE VENTAS	3.058,00
UTILIDAD TOTAL	4.737,20

UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO	4.737,20
-----------------------------------	-----------------

GERENTE

CONTADOR

h. Estado de situación final



**RESTAURANT UNIVERSITARIO
UTA
ESTADO DE SITUACION
FINANCIERA
AL 30 DE MAYO DEL 2013**

ACTIVO

CORRIENTE

DISPONIBLE

86.386,16

Caja 54.479,15

Banco 31.907,01

EXIGIBLE

11.150,64

Cuentas por cobrar 9.000,00

Documentos por cobrar 1.730,53

RELIZABLE

7.300,40

Materia Prima Directa 3.310,00

Inv. Productos Terminados 3.716,20

Inv. MPI 274,20

DEPRECIABLE

63.000,00

Maquinaria 63.000,00

OTROS ACTIVOS 590,35

IVA compras 512,40

Anticipo IR 1% 77,95

TOTAL DE ACTIVOS

167.837,20

PASIVO

CORRIENTE		7.100,00
Cuentas por Pagar	2.000,00	
Hipoteca por pagar	5.100,00	
OTROS PASIVOS		1.131,84
IVA ventas	935,42	
RFIR por pagar 1%	42,70	
RFIR por pagar 30%	153,72	
TOTAL DE PASIVOS		8.231,84
PATRIMONIO		
Capital Social	156.000,00	
Utilidad antes de Impuesto	4.737,20	
TOTAL PATRIMONIO		160.737,20
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		167.837,20
_____	_____	
GERENTE	CONTADOR	

i. Receta estándar



**RESTAURANT UNIVERSITARIO
UTA
Hoja de Costeo de Recetas Estándar**

Producto: almuerzo

código: 15
raciones: 300
fecha: 22/05/2013

A **b** **C** cant/ración (b*c)/a

Código ingrediente	Ingredientes	compra		Consumo			total costo
		cantidad compra	costo	unidad	total cantidad	cantidad por ración	
	costilla de cerdo	454	2,05	gr	250	62,50	1,13
	lenteja	454	3	gr	290	72,50	1,92
	papa	454	3,08	gr	300	75,00	2,04
	mani	150	0,7	gr	450	112,50	2,10
	tomate	454	0,5	gr	250	62,50	0,28
	cebolla perla	100	0,50	gr	400	100,00	2,00
	ajo	100	1,00	gr	50	12,50	0,50
	aceite	350	2,5	ml	120	30,00	0,86
	sal	500	0,45	gr	40	10,00	0,04
	COSTO TOTAL						10,85
	COSTO RACION (30,00%)						2,71
	SERVICIO 10%						0,27
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA						0,33
	OTROS GASTOS 11%						0,30
	TOTAL						3,61

Al implementar la contabilidad de costos por procesos se pudo obtener con claridad cuál es la utilidad y hará que el administrador tome decisiones eficientes y eficaces para un buen manejo económico, productivo en el restaurant universitario

CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

1. El restaurant universitario la UTA, es una empresa de producción de alimentos que no cuenta con un sistema contable apropiado, existe un desconocimiento en materia de contabilidad de costos por ende la inexistencia de un plan de cuentas, libro diario, mayor, balance de comprobación y estados financieros.

2. Para determinar los costos de producción del restaurant universitario se basa en conceptos adquiridos por la práctica, los mismos que sirven de base para registrar por el método de costos por procesos.
3. Para la simulación práctica se utilizó el programa Excel, el mismo que se asocia fácilmente con un programa SIMBIOSIS utilizado en el restaurant universitario, el mismo que simplifica tareas y reduce significativamente el tiempo de proceso.
4. La implementación de la contabilidad de costos por procesos permitirá obtener resultados que se reflejen en los estados financieros, donde se podrá analizar las cuentas, así determinar con firmeza, y seguridad cuáles deben ser las proyecciones y acciones correctivas que se debe realizar en el restaurant
5. Luego de implementar en el restaurant la universidad por medio de su administrador deberá tomar las decisiones apropiadas que lo conduzcan a alcanzar el objetivo empresarial y con una buena utilidad.

5.2 RECOMENDACIONES

1. Implementar la contabilidad de costos por procesos descrito en este trabajo, el mismo presenta un adecuado plan de cuentas, libro diario, mayor, balance de comprobación, estados financieros.
2. Utilizar el sistema contable que se propone en esta tesis, el mismo que se indica de una manera clara y sencilla como registrar de forma contable los costos que se han logrado determinar de manera empírica, gracias a la experiencia adquirida por el administrador, se pudo transformar en términos monetarios.

3. Revisar de manera minuciosa los documentos contables asimismo exigir el respectivo documento para respaldar las transacciones efectuadas frente al servicio de rentas internas, de esta manera no se presentara informacion incorrecta de tal manera que permita evitar problemas legales y economicos a futuro.
4. Tomar decisiones adecuadas en base a los resultados que se presentan en los estados financieros generados en cada ejercicio de esta manera corregir los problemas que se presentan a futuro.
5. Al contar con datos, informacion y respaldos contables beneficiará a que se controle la materia prima, el sistema de produccion, y comercializacion haciendo que las ventas incrementen y por ende causará un aporte importante al desarrollo economico del restaurant universitario.

BIBLIOGRAFIA

1. Bravo, V. Contabilidad General. Séptima Edición, Editorial Hispana- Quito; 2007
2. Cuevas, C. Contabilidad de costos por procesos, Editorial Colombiana-Colombia; 2001
3. [Perez, J. Gestion de la calidad empresarial, calidad en los servicios y atencion al cliente calidad total; 2000](#)
4. Rodríguez, V. “Costos Aplicados a Hoteles y restaurantes”, Tercera Edición-Bogotá; 2002
5. Rosenberg, JM. Diccionario de Administración y Finanzas. Editorial Océano/Centrum; 2002

6. Sarmiento, R. Contabilidad General. Primera Edición-Quito; 2003.
7. Sánchez, P. Tesis de grado “Propuesta técnica para la implementación de un comedor en la Universidad Técnica de Ambato”; 2013
8. Torres, A. CONTABILIDAD DE COSTOS: Análisis para la toma de decisiones, Segunda Edición- México; 2002
9. Vasconez, J. CONTABILIDAD DE COSTOS, Primera Edición- Mariscal-Quito; 2003
10. Zambrano, C. Contabilidad Ciclo Diversificado. Primera Edición, Editorial. Gráficos Asociados S.A.- Guayaquil; 2000

WEBGRAFIA

1. Consultado el 25 de octubre del 2014. Disponible en: http://www.institutoblestgana.cl/virtuales/cost_est_resul/Unidad1/contenido2.htm
2. [Consultado el 28 de julio del 2014. Disponible en: Ministerio de finanzas](http://www.finanzas.gob.ec/que-es-el-sector-publico-2/)
3. Consultado el 22 de Mayo del 2014. Disponible en la Superintendencia de economía popular y solidaria: Catalogo de Cuentas 2014
<http://www.seps.gob.ec/web/quest/catalogo-de-cuentas>

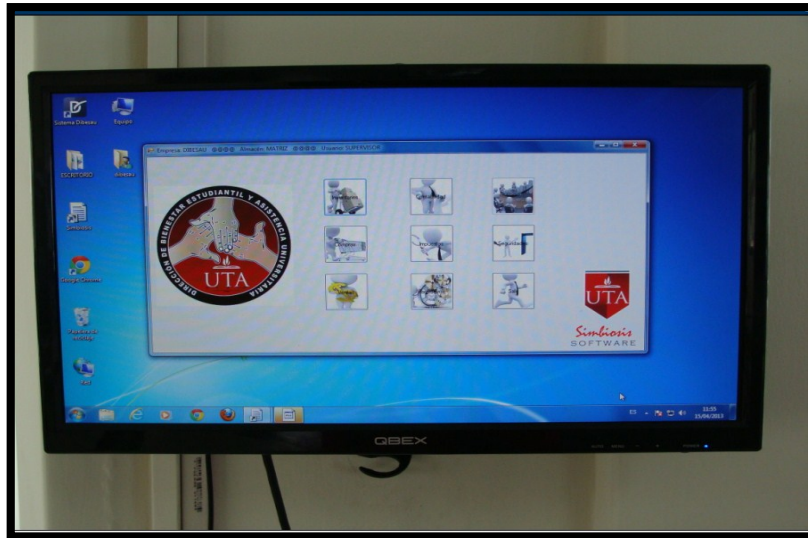
ANEXOS

Anexo 01: Fotos

Foto 01: Universidad Técnica de Ambato- Restaurant universitario



Foto 02: Programa Simbiosis- implementación de la contabilidad de costos



Anexo 02: Informe de ventas

tipo_vta	fecfac	numfac	codcli	nomcli	COD_VENDEDOR	COD_EJECUTIVO	Base0	totbas	totiva	totfac
FC	01/06/2013	2000001	1804639811	OJEDA CARRILLO WENDY BELEN	A	-	0	1,34	0,16	1,5
FC	01/06/2013	2000002	1803567856	JENNY SEVILLA	B	-	0	1,61	0,19	1,8
FC	01/06/2013	2000003	1719715375	MARILIN ALBARRASIN	C	-	0	1,79	0,21	2
FC	01/06/2013	2000004	1,60019E+12	KLEVER CHUQUIRIMA	-	-	0	1,79	0,21	2
FC	01/06/2013	2000005	1802971810	JAIME DIAZ	B	-	0	1,61	0,19	1,8
FC	01/06/2013	2000006	1801872290	FLORES CARRILLO IRINA MAGALI	A	-	0	1,34	0,16	1,5
FC	03/06/2013	2000007	1,80299E+12	LUIS CORDOVA	C	-	0	1,34	0,16	1,5
FC	03/06/2013	2000012	1803467248	MINIGUANO MINIGUANO JACQUELINE ELIZABETH	A	-	0	3,58	0,43	4,01
FC	03/06/2013	2000013	1717522963	SANCHEZ FREIRE LOURDES PILAR	A	-	0	1,79	0,21	2
FC	03/06/2013	2000014	1204756215	ROA LAMA MONICA FERNANDA	A	-	0	1,79	0,21	2
FC	03/06/2013	2000015	1803578176	LOPEZ COX MARIA BELEN	A	-	0	1,79	0,21	2
FC	03/06/2013	2000016	1803578176	LOPEZ COX MARIA BELEN	A	-	0	1,79	0,21	2
FC	03/06/2013	2000017	1803335601	DIAZ ORTEGA SILVANA	C	-	0	10	1,2	11,19
FC	03/06/2013	2000018	1802333987	RODRIGUEZ ESCALANTE HENRY FERNANDO	A	-	0	10,74	1,29	12,02
FC	03/06/2013	2000019	602811978	CABEZAS ALEXANDRA	C	-	0	2,5	0,3	2,8
FC	03/06/2013	2000020	502313000	NARANJO LUCY	C	-	0	2,5	0,3	2,8
FC	03/06/2013	2000021	1600405995	NAVAS PAULINA	C	-	0	2,5	0,3	2,8
FC	03/06/2013	2000022	1804301313	JINDE AGUAGALLO MANUEL DAVID	A	-	0	1,79	0,21	2
FC	03/06/2013	2000023	1801162973	RUBIO MARIO	B	-	0	2,23	0,27	2,5
FC	03/06/2013	2000024	1600342784	PAOLA GARCIA	C	-	0	2,5	0,3	2,8
FC	03/06/2013	2000025	1802377935	OSWALDO LLERENA	C	-	0	2,5	0,3	2,8
FC	03/06/2013	2000026	1804716585	PALMA CHILAN FERNANDO JAVIER	A	-	0	3,58	0,43	4,01
FC	03/06/2013	2000027	1801691104	FLAVIO ESPIN	C	-	0	5	0,6	5,6
FC	03/06/2013	2000028	1714656392	JENNY PEREZ	C	-	0	5	0,6	5,6
FC	03/06/2013	2000029	101995843	LEOPOLDO PAUTA	C	-	0	2,5	0,3	2,8
FC	03/06/2013	2000030	603023573	BERNABE ORTEGA	C	-	0	2,5	0,3	2,8
FC	03/06/2013	2000031	603237116	NATALIA CRESPO	C	-	0	2,5	0,3	2,8
FC	03/06/2013	2000032	1803110525	GABRIELA RODRIGUEZ	B	-	0	4,46	0,53	4,99
FC	03/06/2013	2000033	1803890217	SILVIA SANTANA	B	-	0	2,23	0,27	2,5
FC	03/06/2013	2000034	1802468551	ALEXANDRA BEDON	C	-	0	2,5	0,3	2,8
FC	03/06/2013	2000035	502348006	JAVIER JEREZ	C	-	0	5	0,6	5,6
FC	03/06/2013	2000036	1803350923	FRANKLIN ORTEGA	C	-	0	2,5	0,3	2,8
FC	03/06/2013	2000037	1802380830	PATRICIO MAYORGA	C	-	0	5	0,6	5,6
FC	03/06/2013	2000038	1,80299E+12	LUIS CORDOVA	C	-	0	5,37	0,64	6,01

Anexo 03: Productos perecederos (compras)

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	Costo	Total \$2
ACELGAS	atado	4	\$ 4,00	\$ 16,00
AJI	unid	10	\$ 1,00	\$ 10,00
AJO	lib	5	\$ 8,00	\$ 40,00
ALBACA	atado	5	\$ 4,00	\$ 20,00
ARROZ	qq	2	\$ 50,00	\$ 100,00
ARVEJA	lb	5	\$ 5,00	\$ 25,00
ATUN	unid	6	\$ 3,00	\$ 18,00
AVENA	lb	6	\$ 5,25	\$ 31,50
AZUCAR	qq	2	\$ 42,00	\$ 84,00
BABACO	unid	6	\$ 6,00	\$ 36,00
BROCOLI	unid	10	\$ 7,50	\$ 75,00
CANGIL	lib	5	\$ 7,50	\$ 37,50
CEBOLLA BLANCA	atado	4	\$ 7,00	\$ 28,00
CHOCLO	qq	1	\$ 29,70	\$ 29,70
COCO	unid	5	\$ 15,00	\$ 75,00
COL	unid	6	\$ 3,00	\$ 18,00
COL MORADA	atado	4	\$ 1,20	\$ 4,80
COLIFLOR	unid	6	\$ 3,00	\$ 18,00
FIDEOS PACA	qq	4	\$ 84,40	\$ 337,60
GRANADILLA	caja	1	\$ 12,50	\$ 12,50
GUINEO	racimo	1	\$ 4,00	\$ 4,00
HARINA	qq	1	\$ 40,00	\$ 40,00
HIERBAS	atado	2	\$ 2,00	\$ 4,00
HUEVOS	cubetas	10	\$ 33,00	\$ 330,00
LECHE	lt	30	\$ 45,00	\$ 1.350,00
LECHUGA CRESPA	atado	24	\$ 12,00	\$ 288,00
LENTEJA	lb	15	\$ 11,25	\$ 168,75
LIMON	qq	12	\$ 12,00	\$ 144,00
MADURO	racimo	0,5	\$ 6,00	\$ 3,00
MANGO	caja	1	\$ 12,00	\$ 12,00
MANZANA	caja	1	\$ 14,35	\$ 14,35
MARACUYA	qq	2	\$ 17,50	\$ 35,00
MELON	unid	16	\$ 0,75	\$ 12,00
MORA	canasto	2	\$ 19,00	\$ 38,00
MOROCHO	lb	12	\$ 1,20	\$ 14,40
NARANJA	unid	50	\$ 1,00	\$ 50,00
PAPANABO	unid	20	\$ 0,50	\$ 10,00
PAPAS	qq	2	\$ 22,00	\$ 44,00
PAPAYA	unid	11	\$ 0,60	\$ 6,60
PEPINILLO	unid	25	\$ 0,25	\$ 6,25
PIMIENTO MORRON	caja	1	\$ 5,00	\$ 5,00
PIMIENTO VERDE	caja	1	\$ 6,00	\$ 6,00
PIÑA	unid	8	\$ 1,25	\$ 10,00
QUESOS	unidades	15	\$ 2,80	\$ 42,00
REMOLACHA	unid	10	\$ 0,50	\$ 5,00
SANDIA	unid	5	\$ 7,00	\$ 35,00
TOMATE DE ARBOL	caja	2	\$ 5,00	\$ 10,00
TOMATE RIÑON	caja	2	\$ 23,00	\$ 46,00
UVAS	caja	2	\$ 19,50	\$ 39,00
QUESOS	unidades	30	\$ 3,00	\$ 90,00
UVAS	caja	1	\$ 18,00	\$ 18,00
VERDE	atados	2	\$ 5,00	\$ 10,00
YUCA	unid	30	\$ 6,00	\$ 180,00
ZANAHORIA	qq	2	\$ 8,00	\$ 16,00
MADURO	atados	2	\$ 4,00	\$ 8,00
VAINITAS	caja	1	\$ 1,00	\$ 1,00
GRANADILLA	caja	1	\$ 11,00	\$ 11,00

Anexo 04: Órdenes de compra

a. Productos perecederos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
REQUISICIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS PERECEDEROS

FECHA :23/07/2013

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD
AJO	lb	5
APIO	atado	1
ARVEJA	lb	10
BABACO	unid	7
BRÓCOLI	unid	6
CEBOLLA BLANCA	atado	3
CEBOLLA COLORADA	qq	1/2
CILANTRO	atado	1
COLIFLOR	unid	4
GUAYABA	caja	1
HIERBAS	atado	1
LECHUGA CRESPA	unid	12
LIMÓN MEYER	unid	100
MANZANA	caja	1
MELÓN	unid	10
MORA	lb	10
PAPAS	qq	2
PAPAYA	unid	4
PEREJIL	atado	1
PEPINILLO	unid	40
PIMIENTO MORRÓN	unid	30
PIMIENTO VERDE	unid	30
PIÑA	unid	12
SANDIA GRANDE	unid	3
TOMATE DE ÁRBOL	caja	1
TOMATE RIÑÓN	caja	1
GUINEO	racimo	1
FRESAS	caja	1
NARANJA	unid	100
AJÍ	unid	40
COLIFLOR	unid	4
NARANJILLA	caja	1
UVA	caja	1

Firma.....

Pedido por: Lic. Pablo Sánchez

Firma.....

Aprobado por: Ing. Sonia Armas

Firma.....

Autorizado por: Ec. Diego Proaño

b. productos no perecederos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO REQUISICIÓN DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS

FECHA :23/07/2013

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD
ARROZ	quintal	1
AZÚCAR	quintal	1
FIDEO LASO	libras	5
FREJOL	libras	10
LENTEJA	libras	10
MAICENA	libras	4

Firma.....

Pedido por: Lic. Pablo Sánchez

Firma.....

Aprobado por: Ing. Sonia Armas

Firma.....

Autorizado por: Ec. Diego Proaño

Anexo 05: Informe de ventas durante el año 2013

INFORME DE LAS VENTAS																	
RESTAURANTE																	
DESDE 15 DE ABRIL DEL 2013 HASTA 18 DE OCTUBRE DEL 2013																	
PRODUCTOS	Rótulos de columna	MESES										Total CANTIDAD	Total MESES				
	CANTIDAD	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO			AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	
01860001450106							1							2,50	1	2,50	
AGUA 1000ML							11							5,52	11	5,52	
AGUA 500ML							18	37						6,28	12,93	55	19,21
ALMUERZO COMUNIDAD GENERAL (X1)			19	28	4		10			57,02	81,81	11,00		30,00	61	179,83	
ALMUERZO EGRESADOS POSTGRADOS (X1)		2	14	61	21		8	11	5,60	39,20	169,27	50,01		22,40	30,80	117	317,28
ALMUERZO ESTUDIANTE (X1)		231	637	687	692	39	544	589	462,26	1274,48	1387,24	1402,45	78,01	1079,98	1180,93	3419	6865,36
ALMUERZO ESTUDIANTE (X10)		5	3	2			1	2	92,18	55,31	36,87			18,44	18,44	13	221,23
ALMUERZO ESTUDIANTE PREGRADO		13							26,03							13	26,03
ALMUERZO ESTUDIANTES (X20)				1			4	4			36,88			147,58	36,88	9	221,37
ALMUERZO ESTUDIANTES (X5)		9	7	3	5		4	1	82,97	64,52	27,65	46,09		36,87	0,00	29	258,10
ALMUERZO SERVIDORES (X1)		48	213	261	296	65	296	138	119,94	532,29	574,39	738,86	162,49	732,37	341,93	1317	3202,27
ALMUERZO SERVIDORES (X10)		2					5	1	47,06					117,66	23,53	8	188,26
ALMUERZO SERVIDORES (X30)		1		4				1	69,32		0,00				69,32	6	138,63
ALMUERZO SERVIDORES (X5)		8	10	2	3		4	11	94,17	117,71	23,54	35,31		47,08	129,48	38	447,30
ALMUERZO UNIVERSITARIO		45							0,00							45	0,00
ALMUERZOS DOCENTES 5 PUNTOS		2							23,54							2	23,54
ALMUERZOS DOCENTES, EMPLEADOS Y TRABAJADORES		1							2,50							1	2,50
ALMUERZOS DOCENTES, TRABAJADORES, EMPLEADOS (10 PUNTOS)		1							23,53							1	23,53
ALMUERZOS ESTUDIANTES (5 PUNTOS)		2							19,44							2	19,44
BATIDOS				9			16	19			8,99			15,99	18,99	44	43,96
BOCADITOS DE DULCE(X100)				1			2				50,00			99,99		3	149,99
BOCADITOS DE SAL (CAMARON, ALITAS BBQ) (X100)				2							100,00					2	100,00
CAFE			18	77	8		57	55		9,03	38,58		4,01	28,54	27,54	215	107,70
COFFEE BREAK				310							310,00					310	310,00
COLAS 360CM							2	5						1,12	2,24	7	3,36
COLAS 500CM							7	13						4,20	7,81	20	12,01
DESAYUNO COMUNIDAD GENERAL (X1)			15	1	1			1		33,60	2,24	1,50			2,24	18	39,58
DESAYUNO EGRESADOS POSGRADOS				14	7						25,82	12,61				21	38,43
DESAYUNO ESTUDIANTE (X1)		52	117	122	46	4	26	38	78,01	175,52	184,23	70,51	6,00	39,31	57,01	405	610,59
DESAYUNO ESTUDIANTE (X10)				1							14,31					1	14,31
DESAYUNO ESTUDIANTE (X5)			2							14,31						2	14,31
DESAYUNO ESTUDIANTE PREGRADO		3							4,50							3	4,50
DESAYUNO SERVIDORES (X1)		25	79	72	59	17	40	38	45,03	142,27	129,65	104,17	30,61	69,80	70,53	330	592,06
DESAYUNO SERVIDORES (X5)				1				1				8,75			8,75	2	17,49
ESPAGUETTI CARBONARA								1							2,50	1	2,50
JUGOS			8	12	2		7	14			5,58	8,36	1,39	4,88	9,77	43	29,98
MENU EJECUTIVO				60							300,00					60	300,00
MERIENDAS ESTUDIANTE (X1)				7	13		10	32			14,03	26,01		20,01	64,03	62	124,08
MERIENDAS SERVIDORES (X1)				7	10		3	14			17,50	25,00		7,49	34,50	34	84,49
MERIENDAS SERVIDORES (X5)								1							11,77	1	11,77
REFRIGERIO				10							10,00					10	10,00
ROCKSTAR							4	3						4,48	3,00	7	7,48
SANDUCHES DE JAMON, QUESO, MORTADELA				61	6		139	124				91,50	9,00	208,51	186,01	330	495,02
SANDUCHES DE PERNIL							50	5						75,00	7,50	55	82,50
SANDUCHES JAMON, MORTADELA, QUESO				44	15						66,00	22,50				59	88,51
SUNY							2	9						1,20	5,40	11	6,60
TARJETA RECARGABLE		39	3	7	1		10	7	97,45	7,50	17,50	2,50		24,99	17,49	67	167,42
TIRAMISU CHOCOLATE Y FRUTILLA							43	15						42,98	14,99	58	57,97
TIRITAS DE PESCADO CON PAPAS FRITAS							1							1,80		1	1,80
Total general		490	1119	1353	1719	141	1325	1190	1295,53	2513,73	2829,08	3480,70	291,51	2896,98	2396,31	7337	15703,84

Anexo 06: Inventario materiales de cocina

RESTAURANT UNIVERSITARIO

CONTROL DE INVENTARIO MATERIALES DE COCINA

VOLVER

DIRECCION:	DIRECCION DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Y ASISTENCIA UNIVERSITARIA				RESPONSABLE:						
FECHA DE INICIO:	ABRIL-JUNIO				TIPO DE BIENES:	EQUIPOS DE COCINA					
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS	EXISTENCIAS					
		CANTIDAD	V/U	V/TOTAL		CANTIDAD	V/U	V/TOTAL	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
15/04/2013	BATERIA DE COCINA										
	CACEROLAS	2	77,88	155,76				2	77,88	155,76	
	CACEROLAS	8	40	320				8	40,00	320	
	CACEROLAS	2	47,75	95,5				2	47,75	95,5	
	CACEROLAS	2	59,69	119,38				2	59,69	119,38	
	OLLA INDUSTRIAL	2	55	110				2	55,00	110	

	SARTEN	2	20,24	40,48				2	20,24	40,48
	BOLWS	15	3,4	51				15	3,40	51
	BOLWS	10	4,5	45				10	4,50	45
	BOLWS	4	8,45	33,8				4	8,45	33,8
	BOLWS	2	14,67	29,34				2	14,67	29,34
	ESCURRIDOR	2	9	18				2	9,00	18
	JARRA MEDIDORA	3	3,22	9,66				3	3,22	9,66
	SARTEN	3	15,34	46,02				3	15,34	46,02
	SARTEN ANTIADERENTE	2	22	44				2	22,00	44
	LICUADORA	1	53,98	53,98				1	53,98	53,98
	PROCESADOR	1	109	109				1	109,00	109
	BALANZA DIGITAL	2	68,34	136,68				2	68,34	136,68
	BANDEJAS PLASTICAS MISE EN PLACE	80	3,45	276				80	3,45	276
	TABLAS DE PICAR ROJAS	3	12	36				3	12,00	36
	TABLAS DE PICAR BLANCAS	3	12	36				3	12,00	36
	TABLAS DE PICAR VERDES	3	12	36				3	12,00	36
15/04/2013	BATERIA DE COCINA									
	RODILLO PEQUEÑO	2	11	22				2	11,00	22
	ESPATULAS DE GOMA	3	5	15				3	5,00	15
	MORTERO	2	15	30				2	15,00	30
	COLADOR FINO DE TELA METALICA	2	3	6				2	3,00	6

13										
	PLATO SOPERO PORCELANA	100	2	200				100	2,00	200
	PLATO TENDIDO PORCELANA	100	2	200				100	2,00	200
	PLATO POSTRE	100		0				100	0,00	0
	PLATO SOPERO MATALICO	100	1,87	187				100	1,87	187
	PLATO TENDIDO METALICO	100	1,5	150				100	1,50	150
	PLATO POSTRE MESTALICO	100	1,54	154				100	1,54	154
	TENEDORES	100	1,1	110				100	1,10	110
	CUCHILLO	100	0,7	70				100	0,70	70
	CUCHARA SOPERA	100	0,8	80				100	0,80	80
	CUCHARA PARA POSTRE	100	0,6	60				100	0,60	60
	JARROS METALICOS CAFE	100	0,6	60				100	0,60	60
15/04/2013	CRISTALERIA									
	VASO PARA AGUA	100	0,7	70				100	0,70	70
	COPAS	100	0,6	60				100	0,60	60

Anexo 07: Inventario de los equipos de cocina

RESTAURANT UNIVERSITARIO

CONTROL DE INVENTARIO EQUIPOS DE COCINA

VOLVER

DIRECCION:	DIRECCION DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Y ASISTENCIA UNIVERSITARIA	RESPONSABLE:	
FECHA DE INICIO:	ABRIL	TIPO DE BIENES:	EQUIPOS DE COCINA

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANTIDAD	V/U	V/TOTAL	CANTIDAD	V/U	V/TOTAL	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
15/04/2013	MAQUINARIA GENERADORES DE CALOR									
	HORNO DE CONVECCION 6 BANDEJAS	1	1.890,00	1890				1	1.890,00	1890
	COCINA INDUSTRIAL 3 QUEMADORES	1	785	785				1	785,00	785
	CAMPANA EXTRACTORA DE OLORES	1	4.000	4000				1	4.000,00	4000
	CILINDRO DE GAS INDUSTRIAL	3	50	150				3	50,00	150
15/04/2013	MAQUINARIA GENERADORES DE FRIO									
	REFRIGERADOR	1	1.500,00	1500				1	1.500,00	1500
	CUARTO FRIO	1	7.000,00	7000				1	7.000,00	7000

	CONGELADOR	1	1.500,00	1500				1	1.500,00	1500
15/04/2013	PEQUEÑA MAQUINARIA									
	RECUBRIMIENTO CON ACERO INOXIDABLE	1	1.400,00	1400				1	1.400,00	1400
	ESTANTERIA	2	440	880				2	440,00	880
	AUTO SERVICIO	1	1.900,00	1900				1	1.900,00	1900
	LICUADORA INDUSTRIAL	1	780	780				1	780,00	780

Anexo 07: Ejemplo de reservación para contratos de comida

RESTAURANT UNIVERSITARIO	
CONTRATO DE EVENTOS	
N° 506	
NOMBRES :	Sr. Iván Torres
RUC O NUM. :	
CEDULA :	60408030001
CELULAR o N°. TELF. :	93456789
TIPO DE EVENTO :	graduacion
DIRECCIÓN :	Calle Bolivar y Olmedo
E-MAIL :	NO TIENE
FECHA DE CONTRATO :	28 de abril
FECHA DE EVENTO :	27 de mayo
LUGAR DEL EVENTO :	UTA
HORA DEL EVENTO :	19:30
HORA DE COMIDA :	21:00
HORA DE FINALIZACIÓN DE EVENTO :	5 horas desde la hora de la llegada
MENÚ	
ENTRADA :	Canguil
ACOMPAÑAMIENTO :	Sopa de pollo
SOPA :	Pollo con champiñones y chuleta a la Plancha
FUERTE :	Colas y Minerales
BEBIDAS :	
POSTRE :	
SERVICIOS ADICIONALES	
BRINDIS :	NO
MÚSICA :	NO
ARTISTA :	DORADO
MANTELERIA :	
NÚM. DE PERSONAS :	70
Acompañamiento del Fuerte	

PRECIO C/P	:	\$ 4,50	Papas salteadas, Ensalada de fria con mayonesa
PRECIO TOTAL SIN IVA	:	\$ 315,00	
ABONOS	:	\$ 100,00	
		\$ -	
		\$ -	
SALDO	:	\$ 215,00	Numero de salón : 1