



VIGILADA MINEDUCACIÓN

**Importancia de la implementación de un sistema de costos en restaurantes del
municipio de Guatapé en el sector el Malecón**

Maria del Carmen Alzate Escobar

Daniela Jimenez Galvis

Edwin David Góez Urrea

Corporación Universitaria Minuto de Dios – UNIMINUTO

Rectoría Antioquia – Chocó

Sede Bello

Programa Contaduría pública

2023, diciembre

**Importancia de la implementación de un sistema de costos en restaurantes del
municipio de Guatapé en el sector el Malecón**

María del Carmen Álzate Escobar

Daniela Jiménez Galvis

Edwin David Góez Urrea

Trabajo de grado presentado como requisito para optar el título de: Contaduría pública

Asesor(a):

Doralba Granada Tabares

Corporación Universitaria Minuto de Dios – UNIMINUTO

Rectoría Antioquia – Chocó

Sede Bello

Programa Contaduría pública

2023, diciembre

Dedicatoria

Todo este esfuerzo durante los años de formación tiene personas que han marcado e influido de forma directa en el desarrollo y crecimiento de quienes realizamos este trabajo:

✓ Dios, el cual siempre ha estado presente en nuestra vida y ha sido el motor y motivación para no rendirnos.

✓ A nuestros padres, quienes desde el primer momento que decidieron traernos al mundo nos han enseñado que la vida es una aventura, aventura de amor, de entrega, responsabilidad y sacrificio. Ellos han sido la fuerza, la motivación, el regaño y las palabras justas en el momento correcto.

✓ A nuestras familias, las cuales nos han proporcionado el espacio para crecer, adquirir valores y es el lugar de refugio en todo momento. Sin ellos no seríamos las personas que somos, y que cada día crecemos por su apoyo y su motivación.

✓ A todos aquellos docentes que han sido pieza clave en nuestra formación académica y que nos han nutrido con nuevos aprendizajes, experiencias y sobre todo nos han permitido explotar nuestras habilidades dentro de las áreas de estudio.

Agradecimientos

Agradecer es una de las manifestaciones más nobles y enriquecedoras que tenemos los seres humanos, Agradecer comienza desde el detalle más mínimo hasta el más grande. Al revisar nuestras historias de vida y cada una de las etapas que vivimos, hay que agradecer desde los desayunos y comidas que preparaban nuestras madres, los aventones de amigos y conocidos para llegar a tiempo a la universidad; el compartir apuntes y tareas que en ocasiones olvidábamos; hasta aquellas recomendaciones que se nos daban cuando se estaba haciendo algo mal.

Se agradece a Dios por la vida, por el mundo en el que vivimos, por la familia que tenemos, por los padres que la vida nos regaló, por la paciencia de nuestros compañeros y docentes y por las atenciones y cuidados del personal que labora en la universidad.

Hay que agradecerle en definitiva a la vida “que nos ha dado tanto” y nos permite expresar lo mucho que significa este momento.

Tabla de contenido

Resumen.....	9
Abstract.....	10
Introducción	11
Capítulo 1. Planteamiento del problema	13
1.1 Descripción del problema	13
1.2. Formulación del problema de investigación	15
1.2 Justificación.....	15
1.3 Objetivos.....	17
Capítulo 2. Marco Referencial o Teórico	18
2.1 Antecedentes.....	18
2.2 Marco legal	24
2.3.1 Costos, contabilidad de costos y estructura de costos.....	25
2.3.2 Elementos.....	27
2.3.4 Modelos de estructura de Costos.....	28
Capítulo 3. Diseño Metodológico	34
3.1 Enfoque metodológico	34
3.2 Población y muestra de la investigación.....	34
3.3 Instrumentos de recolección de datos	35
3.4 Procedimientos	36

Capítulo 4. Análisis de los resultados.....	37
Capítulo 5. Conclusiones y recomendaciones.....	52
Referencias.....	54
Anexos	57

Lista de Tablas

N° de tabla	Descripción de la tabla	Pág.
1	Conocimiento de la rentabilidad de la empresa	38
2	Beneficios del sistema de costos en el restaurant	39
3	Criterios a considerar para el precio de venta de los productos.	40
4	Desventajas de no llevar un sistema de costos.	41
5	Elementos del costo de un producto o sus componentes	42
6	Después del descuento del producto de venta, ¿cuál es su rentabilidad?	43
7	Conocimiento de costos indirectos	44

Lista de anexos

N° de anexo	Descripción del anexo	Pág.
1	Formato de entrevistas	54

Resumen

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo identificar la importancia de implementar un sistema de costos en los restaurantes, estructurando los procesos para lograr obtener el precio de comercialización del producto. La intención del presente trabajo surge con el fin de ayudar a organizar al sector restaurantes, para que puedan minimizar sus gastos, controlar sus inventarios y en general conocer que ganancias les está generando cada plato que ofrece en su menú. Al no implementarse correctamente un sistema de control, cuando llegue el momento de hacer una revisión no se sabrá cuál es el costo exacto de los insumos ni las ganancias que generan. Cuando los restaurantes no tiene claro el correcto manejo de los sistemas de costos, son muy vulnerables a tomar decisiones que en vez de ayudar al crecimiento del negocio lo que hacen son tomar decisiones erradas, se les dificulta la planificación de sus actividades y sus productos, gestionar y evaluar los flujos de trabajo y no tiene un control exacto de sus finanzas; y los más importante no tiene un manejo adecuado de los tres elementos esenciales del costo la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. El enfoque que presenta el trabajo es de tipo mixto, y se apoya de una muestra de 5 restaurantes del municipio Guatapé en la zona del Malecón, encontrándose que al no manejar adecuadamente un sistema de costos se evidencia como desventaja un desconocimiento claro de su rentabilidad y de lo que realmente están invirtiendo en la empresa y lo que realmente está perdiendo. Se reconoce el papel de organización y mejor administración de recursos que posee este sistema.

Palabras clave: Sistemas de costo, Costos, rentabilidad, beneficios.

Abstract

The objective of this research work is to identify the importance of implementing a cost system in restaurants, structuring the processes to obtain the marketing price of the product. The intention of this work arises in order to help organize the restaurant sector, so that they can minimize their expenses, control their inventories and in general know what profits each dish offered on their menu is generating for them. By not correctly implementing a control system, when the time comes to carry out a review, the exact cost of the inputs or the profits they generate will not be known. When restaurants are not clear about the correct management of cost systems, they are very vulnerable to making decisions that instead of helping the business grow, what they do is make wrong decisions, it makes it difficult for them to plan their activities and their products, manage and evaluate workflows and do not have exact control of your finances; and most importantly, it does not have adequate management of the three essential elements of cost: raw materials, labor, and indirect manufacturing costs. The approach presented in the work is mixed, and is based on a sample of 5 restaurants in the Guatapé municipality in the Malecón area, finding that by not adequately managing a cost system, a clear lack of knowledge of its profitability and profitability is evident as a disadvantage. of what they are really investing in the company and what they are really losing. The role of organization and better administration of resources that this system has is recognized.

Keywords: Cost systems, Costs, profitability, benefits.

Introducción

El presente trabajo se enfoca en reconocer la importancia de la implementación de un sistema de costos en restaurantes del municipio de Guatapé en el sector el Malecón. Partiendo de esto es necesario determinar que los costos son parte fundamental de los restaurantes para la toma de decisiones frente a las estrategias propuestas, es de suma importancia mantener un control del costo, debido a que, la materia prima está basada en productos perecederos, que, si se tiene un mal manejo de estos o se compra en cantidades no requeridas, el costo se incrementara, pero también es fundamental tener un conocimiento adecuado de cómo mantener los inventarios controlados apoyándose en los procesos de costos.

Tener claro el margen de utilidad que se quiere sobre el costo real ya que, realizar un plato no solo tiene que ver con el valor de los insumos, hay que incluir la mano de obra, costos indirectos de fabricación, y todos los demás costos que tienen los productos, este sector es muy amplio y variado y todos pueden incurrir en diferentes costos según los procesos que requiera cada plato elaborado.

El proyecto de investigación tiene como objetivo identificar la importancia de implementar un sistema de costos en los restaurantes de Guatapé, esta idea nace con el fin de ayudar a organizar este sector para que puedan minimizar sus gastos, controlar sus inventarios y en general conocer que ganancias les está generando cada plato que ofrece en su menú. Al no implementarse correctamente un sistema de control, cuando llegue el momento de hacer una revisión no se sabrá cuál es el costo exacto de los insumos ni las ganancias que generan.

Es importante plantear la necesidad e importancia de evaluar, planificar, controlar, establecer precios de ventas y la toma de decisiones, todos estos elementos son de suma importancia a la hora de iniciar un negocio y más cuando es el sector alimentario, ya que, una

mala planificación puede llevar al establecimiento a tener pérdidas, si no se tiene un control de sus inventarios no se podrá obtener el precio de venta deseado y justo, y para poder tener ese precio se debe evaluar los costos en que incurren cada plato realizado.

La estructura del presente trabajo está organizada en IV capítulos, en donde en el primero se intenta plantear cual es la problemática de los costos y su manejo dentro de los restaurantes del municipio Guatapé sector el Malecón y el cómo desde ellos se podrá determinar la importancia, ventajas y desventajas de implementar los mismos. En el segundo capítulo se muestra el sustento teórico que permite tener bases para argumentar la problemática planteada. Seguidamente en el marco metodológico se muestra la metodología empleada y las estrategias que se emplearán para obtener hallazgos. Por último, en el cuarto capítulo se muestran los hallazgos, las conclusiones y recomendaciones pertinentes.

Capítulo 1. Planteamiento del problema

1.1 Descripción del problema

Guatapé está ubicado en el oriente Antioqueño, es uno de los pueblos más turísticos de Antioquia, su actividad económica más importante es el turismo, el cual ha ido incrementando haciendo que cada día la oferta gastronómica crezca, permitiendo así la apertura de más restaurantes, los cuales por desconocimiento no tienen implementado un sistema de costos que les ayude a organizarse con el fin de generar más ganancias y poco desperdicios de sus productos, teniendo en cuenta que estos son perecederos, los propietarios de los restaurantes no están pendientes de estos detalles que en realidad en el transcurso del tiempo, si se controla permitirá evidenciar las ganancias o pérdidas, y así, darse cuenta a tiempo las mejoras que requiera cada producto.

El proyecto de investigación tiene como objetivo identificar la importancia de implementar un sistema de costos en los restaurantes de Guatapé, esta idea nace con el fin de ayudar a organizar este sector para que puedan minimizar sus gastos, controlar sus inventarios y en general conocer que ganancias les está generando cada plato que ofrece en su menú. Al no implementarse correctamente un sistema de control, cuando llegue el momento de hacer una revisión no se sabrá cuál es el costo exacto de los insumos ni las ganancias que generan.

El costo de los alimentos es considerado el más crítico de controlar en los restaurantes, por ende, no se tiene un inventario exacto de los productos que se gastan ya sean por día, semana o mes, esto conlleva a que la gerencia o los propietarios del restaurante no conozcan cuanto se debe comprar de cada producto y que los ayudantes de cocina no estén aprovechando los insumos en su totalidad, es por esto que se debe tener una persona de confianza en la parte de los inventarios que este informando sobre las necesidades del restaurante.

Al momento de comprar y recibir la producción, estas cadenas de restaurantes deben tener al frente personal responsable y de confianza, que verifique cada entrada de producto con lista de verificación y comprobando el peso de los productos que lo requieran, para así tener certeza de que lo que se está comprando llegue en las cantidades que se pidieron, es de anotar que antes de este proceso se debe tener un control de cuanto se debe comprar de cada producto para un número determinado de días y no productos de más que se pueden perder por el paso del tiempo, conociendo que en estos negocios lo que son las verduras, frutas entre otros, se pueden descomponer más rápido y al final del mes se evidenciara perdidas por productos defectuosos. Por todas estas razones se realizará el proyecto de investigación donde se dé a conocer sobre la importancia de implementar un sistema de costos en los restaurantes de Guatapé, que le ayude a mitigar y controlar sus costos y gastos, también, saber que se puede mejorar para al final de cada periodo tener una cifra exacta de pérdidas o ganancias.

El municipio de Guatapé es un pueblo pequeño el cual no cuenta con instituciones en donde los comerciantes puedan adquirir un conocimiento adecuado el cual les pueda ayudar a manejar sus negocios y poder tener claro las ganancias, simplemente se basan por las ventas sin controlar sus gastos y los perdidas que puedan causar sus negocios, es aquí donde se ve la necesidad de tener un sistema que ayude a estos establecimientos principalmente a los restaurantes que es el objetivo de la investigación, a que lleven un adecuado manejo de sus gastos donde puedan estar en continua verificación de los costos y así poder crecer y tener un negocio prospero.

Cuando los restaurantes no tiene claro el correcto manejo de los sistemas de costos, son muy vulnerables a tomar decisiones que en vez de ayudar al crecimiento del negocio lo que hacen son tomar decisiones erradas, se les dificulta la planificación de sus actividades y sus

productos, gestionar y evaluar los flujos de trabajo y no tiene un control exacto de sus finanzas; y lo más importante no tiene un manejo adecuado de los tres elementos esenciales del costo la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

Los tres elementos del costo siempre se deben tener claros cuál es su finalidad y en que puede ayudar; la materia prima son todos los productos o insumos que se utilizan al momento de elaborar el recetario o producto final con los que cuenta el restaurante dentro de ellos podemos encontrar los alimentos que se preparan como las bebidas que se ofrecen, la mano de obra la conforman los empleados que están directamente relacionados con la preparación y al mismo tiempo con el emplatado de las comidas que se ofrecen a los clientes por último tenemos los costos indirectos de fabricación lo conforman los insumos que de otra manera no estaban dentro de la minuta y por algún factor se necesitaron, también la mano de obra que se requiera solo por un evento ocasional, el agua la luz y el gas que se utilice para la preparación de los alimentos, renta de máquinas o equipo de transporte entre otros.

1.2. Formulación del problema de investigación

Con lo anteriormente expuesto surge el planteamiento de la pregunta de investigación, enfocada en determinar: ¿Cuál es la importancia de implementar un sistema de costos en los restaurantes del municipio de Guatapé en el sector del malecón?

1.2 Justificación

Según el proyecto de investigación que consiste en identificar la importancia de implementar un sistema de costos en los restaurantes de Guatapé, se puede investigar que a lo largo de la historia las pequeñas empresas del sector han recurrido a colocar los precios de los

productos que realizan de forma empírica, solo se basan en el valor de los insumos comprados y le agregan un porcentaje, que a veces tiene que ver mucho con la competencia, para así obtener una utilidad esperada; pero dejan de un lado todos los costos que conlleva realizar cada plato de comida, como lo son: la materia prima, mano de obra directa e indirecta, el transporte, el arrendamiento entre otros, que sí, realmente le ponen el suficiente cuidado podrán determinar el costo total de cada producto. La falta de conocimientos de este sector en la práctica de llevar un proceso de todos los costos que relacionan un producto ha causado la quiebra de muchos establecimientos, que en realidad nunca supieron si el producto realizado se estaba vendiendo por debajo o por encima del costo total.

Los costos son parte fundamental de los restaurantes para la toma de decisiones frente a las estrategias propuestas, es de suma importancia mantener un control del costo, debido a que, la materia prima está basada en productos perecederos, que, si se tiene un mal manejo de estos o se compra en cantidades no requeridas, el costo se incrementará, pero también es fundamental tener un conocimiento adecuado de cómo mantener los inventarios controlados apoyándose en los procesos de costos. Tener claro el margen de utilidad que se quiere sobre el costo real ya que, realizar un plato no solo tiene que ver con el valor de los insumos, hay que incluir la mano de obra, costos indirectos de fabricación, y todos los demás costos que tienen los productos, este sector es muy amplio y variado y todos pueden incurrir en diferentes costos según los procesos que requiera cada plato elaborado.

Dentro de los beneficios de desarrollar la presente investigación es que al acentuar la importancia del sistema de costos, es que permite que los negocios de restaurantes pueda reconocer realmente cuáles son sus costos de producción de los productos y servicios que ofrece, remarcando lo importante que es para la toma de decisiones, el establecimiento de los precios y

la evaluación de la rentabilidad- Para el restaurante el establecer un sistema de costos permitiría el mejoramiento de la información que se maneja acerca de los insumos y permitiría el conocimiento del tipo de costos que realmente se manejen dentro de la empresa.

1.3 Objetivos

.4.1. Objetivo general

Identificar la importancia de implementar un sistema de costos en los restaurantes, estructurando los procesos para lograr obtener el precio de comercialización del producto.

.4.2. Objetivos específicos

- Diagnosticar como se manejan los costos dentro del restaurante a través de una revisión de fuentes primarias.
- Identificar las desventajas de no implementar un sistema de costos en los restaurantes
- Describir las ventajas de implementar un sistema de costos en los restaurantes que permita así mismo comprender la importancia de los mismos.

Capítulo 2. Marco Referencial o Teórico

2.1 Antecedentes

Arévalo (2015) expone una investigación titulada implementación de un sistema de costos estándar y la mejora en la situación económica del restaurante osaki 2 en la ciudad de Trujillo año 2015, en ella se expone que el sistema de costos empleado es insuficiente ya que se manejaba de forma empírica basándose en la experiencia del dueño y la información refleja que el porcentaje de utilidad es bajo. El registro que se identifica es la programación de los platos, los ingredientes y como realizarlo, pero no se evidencia un sistema o programa de las compras que se realizan diariamente. Con la investigación se determinó elementos como cantidad, calidad y costos. Se identifica así mismo, un elemento importante en los costos que es la mano de obra, aunque se debe mejorar falencias relacionados a que no se considera horas extras, consumo de combustibles y elementos que inciden en el proceso. Desde estas argumentaciones en la investigación se evidencia que el sistema de costos estándar es el más adecuado porque conlleva a la mejora de lo económico y a hacer más eficiente las operaciones del negocio.

Arellano et al (2022) presenta un diseño de un sistema de costos de producción para el restaurant campestre Chinchay, distrito de Callahuanca, en este se describe como elementos que le aportan a la presente investigación en lo que respecta a que hay claridad en el sistema de costo adecuado para un restaurante, en este caso el sistema de costo estándar, el cual según el autor ofrece el conocimiento de cuáles son los costos unitarios y totales de cada uno de los productos que ofrece el restaurante, así mismo, la implementación de este sistema hace posible calcular el costo real y exacto de cada plato permitiendo de esta manera poder controlar los costos y reducir los gastos.

En Sinisterra (2016), a través del texto investigativo titulado: Contabilidad de Costos, en el cual plantea que es el costo, las diferencias con los gastos, su contabilización, los dos sistemas de costos, por orden de trabajo y por procesos. Muestra la importancia de la contabilidad de costos al momento de toma de decisiones, la planeación y el control de todos los procesos al momento de realizar los productos. Por otro lado, muestra los tres elementos fundamentales del costo que son la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, al tener un adecuado control de estos tres elementos la administración va a tener un balance apropiados sobre sus productos, sus inventarios y va a garantizar que los insumos que requiere cada producto van a ser aprovechado de la mejor manera.

Por otra parte, Laporta (2016), en su libro costos y gestión empresarial, plantea que:

A la empresa le interesa conocer el monto de sus utilidades para lo cual es necesario determinar el costo de elaboración tanto de los productos fabricados, como de los productos vendidos (costos de venta), el costo por departamento y/o por producto". (Laporta, 2016, p, 5).

Propone acerca de la necesidad e importancia de evaluar, planificar, controlar, establecer precios de ventas y la toma de decisiones, todos estos elementos son de suma importancia a la hora de iniciar un negocio y más cuando es el sector alimentario, ya que, una mala planificación puede llevar al establecimiento a tener pérdidas, si no se tiene un control de sus inventarios no se podrá obtener el precio de venta deseado y justo, y para poder tener ese precio se debe evaluar los costos en que incurren cada plata realizado.

Así mismo. Guarnizo y Cárdenas (2020), en su investigación titulada: costos de producción por órdenes y procesos; dan un concepto de los elementos del costo de producción que son todos en los que se incurren para producir un determinado producto incluyendo la mano

de obra directa y los costos indirectos de fabricación, que se deben tener claros a la hora de mirar cuanto se gastó para realizar el producto, es aquí donde es necesario tener un sistema de costos y que este ayude al gerente en la toma de decisiones a la hora de analizar si el producto es viable o no.

Desde la investigación de Rosillo (2019) titulada: diseño de Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo – 2018, exponen que el sistema de costos adecuado es el de órdenes de producción porque creará el incremento de la rentabilidad. Se evidencia que en la investigación se reconoce la diferencia entre el costo determinado a través de costos por procesos. Se valora la política y la estrategia de la empresa al tener un precio de venta que es 3 veces más que el costo real del plato, por lo que lleva a que se debe considerar el margen bruto ya que le da a la empresa la posibilidad de plantearse expectativas reales y poder realizar presupuestos adecuados.

Arroyo et al (2020) expone un artículo científico llamado sistema de costos basado en actividades – el caso del Hotel Panorama del municipio de Sincelejo, Colombia. En esta investigación a diferencia de las anteriores, se afirma que es más conveniente para los restaurantes aplicar un sistema de costos ABC, debido a que estos son más eficientes al momento de realizar la planeación ya que ofrece mucha información al momento de poder tomar decisiones relacionadas a fijar el precio, productos novedosos, proveedores y estrategias de fabricación. Para esta investigación, el empleo de este sistema permite: “el poder descomponer los costos de los productos en las actividades que realiza la empresa, permite analizar en forma más realista y profunda, las posibilidades de reducción de costos” (Arroyo et al, 2020, p.380). Se pasa de un análisis a nivel muy agregado de gastos-productos a un análisis más detallado y que

busca el origen de los costos para maximizar las ganancias sin perder calidad en los servicios que se ofertan.

Seguidamente, Ojeda (2021) en su propuesta llamada: implementación de un sistema de costos por procesos de la empresa “Isaflower” del municipio de Belén Boyacá – estudio de caso, cuyo objetivo se enfoca en implementar un sistema de costos para la toma de decisiones de rentabilidad, en el cual mediante los procedimientos adecuados consideran que el sistema de costos es efectivo para este tipo de empresa. Se evidencia que la implementación del sistema de costos hizo posible poder establecer de forma organizada los procesos que se llevan día tras días. Así como elementos como materia prima, mano de obra y costos indirectos.

Según Polimeni et al (2019), en su análisis sobre la Contabilidad de Costos, realizan un análisis en donde: “la contabilidad de costos o gerencial se encarga principalmente de la acumulación y el análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones”. (Polimeni, 2019, p. 3). Este argumento tiene mucha validez a la hora de investigar la importancia que tiene un sistema de costos en empresas o establecimiento de producción, ya que, para tener un control exacto sobre los costos y el precio de un producto determinado se debe hacer un análisis, una planeación, un control de sus inventarios y sus costos; este sistema le ayudara a los gerentes en la toma de decisiones si sus productos son rentables o no.

En el libro Sistema de costos, Rojas (2018), expone una serie de argumentos y significados sobre la importancia que tienen los costos en las empresas de producción, tener en cuenta los tres elementos del costo que son la MP, MOD, CIF, a la hora de producir un producto, saber cuáles son, discriminarlos a la hora de realizar su contabilidad, le va dar a la empresa la seguridad de saber cuál es el costo total del producto y a qué precio se debe vender. La

importancia que tiene la implementación un sistema de costos por orden de fabricación, bajo este sistema se debe saber los costos en que incurre cada producto, ya que, a cada uno se le puede identificar los costos que llevan al producirlo.

Así mismo, Arellano et. al (2017) presentan un artículo investigativo enfocado en el estudio de la Aplicación del Método de Costos ABC en las Mypes del Ecuador, en el cual expone que actualmente las empresas necesitan implementar herramientas que le permitan conocer los costos de la producción que le permitan posteriormente poder tomar decisiones y poder determinar un valor accesible para entrar en el mercado competitivo en el sector en el que se desenvuelva. Se evidencia que el objetivo primordial de esta investigación es determinar la importancia de aplicar un sistema de costos basado en actividades. Para poder aplicar este sistema de costos se evidencia el reconocimiento de una serie de factores como: la caracterización de las Pymes, el uso de la contabilidad de gestión, el uso de la contabilidad de costos, y la aplicación del método A, B, C y de igual forma la aplicación del método de aplicación de la regresión lineal. Dentro de la metodología empleada para el desarrollo del artículo se reconoce como de tipo causal y para la recogida de la información se utilizó un cuestionario estructurado. Como parte de los resultados encontrados se reconoce que la contabilidad de costos está relacionada con la rentabilidad en la empresa. Los resultados muestran que la aplicación de los métodos de la contabilidad de costos depende de la asignación de los costos a los diferentes objetivos del costo. De igual forma se identifica que las empresas necesitan contar con una organización e información confiable, oportuna y exacta para determinar los costos de producción de los servicios y de los bienes que producen, a fin de tomar decisiones en la determinación del precio de venta.

Por otra parte, Duque, Gómez y Osorio (2019) a través de su investigación enfocada en el análisis de los sistemas de costos utilizados en las entidades del sector salud en Colombia y su utilidad para la toma de decisiones, afirman que para el sector salud en lo que respecta a los costos deben considerar una serie de metodologías que les permitirán estructurar los costos, en este caso refieren: costeo de actividades basado en actividades ABC, costeo por protocolo, costeo por procesos, costeo por costo/paciente, grupos relacionados por diagnóstico. Determina que un 70% de las instituciones cuentan con un sistema de costos, pero que pesar de que se cuenta con una normatividad aún hay un porcentaje amplio de empresas que no aplican un sistema de costos. Es interesante también que de las empresas que no poseen un sistema de costos no aplican en su empresa ningún cálculo de costo; se evidencia de igual forma que dentro de los principales problemas que tienen o han tenido las entidades de salud tanto en el montaje como en el sostenimiento del sistema de costos se encuentra la recolección de información estadísticas para la construcción de la estructura de costos de la empresa.

Seguidamente, con la propuesta investigativa de Ferrer et al (2020) enfocada en un modelo de optimización colaborativo para la minimización de los costos variables de transporte de carga por carretera en Colombia. Para la realización del modelo, en la investigación se evidencia la aplicación de un seguimiento a las características del proceso de carga pesada y los elementos que inciden en esta actividad, por lo que al momento de la recolección de información realizan una caracterización del tipo de vehículo de carga pesada clasificándolo y dándole una sigla, posteriormente se determina la tipología de la carga, se determinan los costos tanto fijos como variables y otros que surjan. Posteriormente, se evidencia que al tener esta investigación proceden a realizar un modelo matemático utilizando un algoritmo llamado programación lineal que pretende resolver dificultades y conseguir la optimización. De la misma forma este modelo

cuenta con otro elemento llamado variable de decisión. En este estudio se evidencia que se utiliza un enfoque inductivo en el cual su principal característica es el poder sacar conclusiones generales partiendo de hechos particulares. Dentro de los aportes, se evidencia que con la metodología se pretende la disminución de los sobrecostos en el transporte de carga terrestre, el cual está ligado a desarrollar estrategias conjuntas que incluyan a todo el gremio empresarial que interviene en este sector y en su proceso, dando como resultado una mejoría en la economía de la región y por ende del país. Este modelo de optimización colaborativo apunta también a un mejor posicionamiento, haciendo más competitivo al sector; considerando Costos variables y volúmenes de carga (Ferrer et. al, 2020, p. 26).

2.2 Marco legal

5.4 Marco Normativo.

Decreto 343 de 20001, en su artículo 87 de la ley 300 de 1996 “indica que los establecimientos gastronómicos, bares y similares son aquellos cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para el consumo y que podrán prestar otros servicios complementarios”. (decreto 343, 2001, p, 1). Es en este decreto donde le dan el reconocimiento a los establecimientos dedicados al sector alimentario en el territorio nacional, y que cada establecimiento debe tener clara su principal actividad económica aunque pueda tener otras actividades alternas.

El ministro de salud y protección social mediante resolución número 2674 de 22 de julio de 2013, reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012, en el artículo 1 dice, “ tiene por objetivo establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase,

almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y salud de las personas”. (Decreto ley 019, 2012 p 1). Este decreto nos muestra la importancia que tiene tener vigente todos lo relacionado con el buen manejo de los alimentos por parte de los establecimientos que se dedican a esta labor, ya que un mal manejo de estos puede causar daños en el ser humano que es la parte más importante para el crecimiento del negocio.

La ISO 45001 “es la norma internacional para sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, destinada a proteger a los trabajadores y visitantes de accidentes y enfermedades laborales. La certificación ISO 45001 fue desarrollada para mitigar cualquier factor que pueda causar daños irreparables a los empleados o al negocio. La norma es resultado del esfuerzo de un comité de expertos en seguridad y salud en el trabajo que buscaron un enfoque hacia otros sistemas de gestión, incluyendo la ISO 9001 y la ISO 14001. Además, la ISO 45001 fue diseñada para considerar otros sistemas de gestión de SST como la OHSAS 18001 y otras directrices y convenciones de seguridad” (ISO 45100, 2018). Esta norma internacional habla sobre la importancia de contar con un sistema integral de seguridad y salud en el trabajo, donde cuide y vele por la salud de sus empleados y de sus clientes, también trae beneficios para las entidades, ayudándole a prevenir siniestros laborales y garantizar la seguridad de sus empleados.

2.3 Marco teórico

2.3.1 Costos, contabilidad de costos y estructura de costos.

Dentro de las definiciones más clara sobre este tema se encuentra la que afirma que se comprende como aquella orientada a organizar de forma ordenada todo lo que tiene que ver con

los costos, por lo que de forma global debe cubrir de forma completa las operaciones de una empresa y al mismo tiempo: “definir mecanismos para el procesamiento de datos financieros, y desarrollar la capacidad de brindar información oportuna y eficaz a nivel interno y externo” (Ortiz y Rivero, 2006, p. 26). Pero desde esta definición surge la necesidad de que para poder comprender la estructura de costos se debe tener claro que son los costos, por lo que es conveniente citar a Osorio (2021) que define el costo como: “el sacrificio necesario de factores productivos (o bienes económicos), valuados de diferente manera, con el objeto de tener un resultado productivo, (o generar un ingreso) más o menos diferido en el tiempo” (p. 124-125)

Así mismo, y partiendo de lo conceptualizado, para Hargadón (1995) citado por Jiménez (2016) entendiendo los costos se puede comprender que la contabilidad de costos es:

La parte especializada de la contabilidad general de una empresa industrial, la cual busca el control, análisis e interpretación de todas las partidas de costos necesarios para fabricar, producir, distribuir y vender la producción de una empresa. Es el arte y técnica especializada para recoger, registrar y recortar la información relacionada con los costos (pág. 23).

El autor especifica que la contabilidad de costos tiene una razón de ser concreta y que permite tener una visión amplia acerca del significado y aprovechamiento de los costos, ya que hace posible determinar el costo de producir un artículo con el fin de determinar su verdadero precio de venta, el costo de los inventarios de productos terminados, para una correcta elaboración del Balance General, el costo de los productos o servicios vendidos, con el fin de poder calcular la utilidad o pérdida en el periodo y poder preparar el estado de resultados, así mismo, dotar de una herramienta útil a la administración para la planeación y control sistemático

de los costos de producción y por último servir de fuente de información de costos para estudios económicos y toma de decisiones (Jiménez, 2016, pág. 24).

2.3.2 Elementos

En la estructura de costos se pueden reconocer tres factores importantes: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación que determinan cuales son los costos de producción de un bien o servicio. Se comprende que los costos de materiales directos se identifican en cada unidad de producción, los de mano de obra tienen que ver con las remuneraciones por el trabajo que realiza el colaborador y los costos indirectos de fabricación hacen referencia a los “costos no directos de la fábrica que no pueden ser atribuidos al proceso de producción” (Jiménez, 2016, pág. 24)

2.3.3 Sistemas de costo

Para Jiménez (2016), el modelo de cálculo de los costos para las empreses de suma importancia, ya que estos son los que determinan la viabilidad del negocio, especialmente el grado de productividad y eficacia en la utilización de los recursos. Se puede afirmar entonces que cada organización sea cual fuese su actividad necesita de un sistema de información contable que le permita acceder de forma efectiva a herramientas de análisis para evaluar su desempeño en la utilización de los recursos con los que cuenta. La acumulación y clasificación de la información referente a los costos de los productos que produce la empresa, son labores muy importantes en la consolidación de la empresa como unidad productiva. En general la acumulación de costos se podría catalogar como la recolección sistemática y organizada de datos de costo mediante un conjunto de

procedimientos o sistemas. La clasificación de costos se daría como la agrupación de todos los costos de producción en varias categorías con el fin de satisfacer las necesidades de la administración. Desde esta perspectiva, se podría entonces definir que los sistemas de costo son:

El conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles (Jiménez, 2016, p.25).

Así mismo, partiendo de estas consideraciones y posturas es importante enfatizar la funcionalidad y las metas de un sistema de costos:

- a) Determinar el costo de los productos fabricados y vendidos, de los servicios prestados o de las actividades desarrolladas.
- b) Determinar el valor de los inventarios representados en materiales y suministros, productos o servicios en proceso de elaboración y productos terminados y en almacén para ser vendidos, o servicios pendientes de factura.

2.3.4 Modelos de estructura de Costos

2.3.4.1 Modelo costeo total

Bajo este modelo, todos los costos indirectos y directos de producción, incluidos los costos indirectos fijos de fabricación se cargan a los costos del producto y deben incluirse en el costo unitario del producto. En resumen, el costeo por absorción carga todos los costos a h

producción excepto aquellos aplicables a los gastos de ventas, generales y administrativos. Parte de los costos fijos se lleva hacia los inventarios de trabajo en proceso y de artículos terminados hasta que se termine y venda el producto. En el modelo por absorción, el costo de los productos se compone de: mano de obra directa, materiales directos y costos indirectos de fabricación fijos y variables.

Para Jiménez (2016):

El mismo modelo hace énfasis en la utilidad bruta, comúnmente identificada como la diferencia entre el valor de las ventas y el costo total de los artículos vendidos. Por otra parte, para el costo total, los gastos del periodo son todas aquellas erogaciones que no se relacionen ni directa ni indirectamente con la producción, es decir, todos los desembolsos hechos para administración y ventas, tanto en su parte fija como su parte variable (pág. 36).

Desde la interpretación de este modelo, es claro que se emplea para intercambiar información a nivel externo y al mismo tiempo sirve para el proceso de tomar decisiones a largo plazo; pero que dentro de sus debilidades presenta:” que obvia detalles importantes en los informes contables, propios de la evaluación del desempeño de la organización y no permite tomar decisiones con soportes financieros robustos” (Jiménez, 2016, pág. 36)

2.3.4.2 Método de Costeo variable.

El concepto del sistema de costeo variable o directo considera solamente los costos de materia prima, la mano de obra directa y los costos de fabricación variables como costos del producto, los costos indirectos de fabricación fija, no se incluyen en el inventario, se

consideran como costos del periodo. Es un modelo que se basa en la cantidad de producción de la organización, para Jiménez (2016) esto es:

Razón por la cual los CIF fijos, se asocian con el tiempo mas no con la producción en general, es decir, aun cuando no se produzca absolutamente nada, los CIF fijos se causarán y finalmente no harán ningún aporte futuro, así pues, estos costos se deben confrontar con los ingresos del periodo en cuestión (pág. 37)

2.3.4.3. Método de Costeo por órdenes de producción.

Es el sistema recomendado para empresas en las que los elementos del costo que son absorbidos por cada orden específica, se pueden controlar sin dificultad, en general cualquier proceso productivo que se base en pedidos de productos hechos a la medida o únicos. Un sistema de costeo por órdenes de trabajo es el más apropiado cuando los productos manufacturados difieren en cuanto a los requerimientos de materiales y de conversión, es decir, los costos por órdenes de fabricación son especialmente adecuados cuando la producción consiste en trabajos o procesos especiales, más que cuando los productos son uniformes y el patrón de producción es repetitivo o continuo (Jiménez, 2016, pág. 37).

2.3.4.4 Método de Costeo por procesos.

Este sistema de costeo tiene como base de acumulación los departamentos o centros de actividad con los que cuente la organización, se emplea preferiblemente en empresas cuyas técnicas de producción son de procesamiento continuo y/o masivo. En un sistema de costos por procesos se pone énfasis en los departamentos o en los centros de costos. En cada departamento

o centro de costos se realizan diferentes procesos o funciones. Un producto generalmente fluye a través de dos o más departamentos o centros de costo antes de que llegue al almacén de artículos terminados.

Los costos de materiales, mano de obra e indirectos de fabricación producidos en cada departamento se cargan a cuentas separadas de trabajo en proceso. Cuando las unidades se terminan en un departamento, son transferidas al siguiente departamento del proceso acompañadas de sus costos correspondientes. La unidad terminada en un departamento se convierte en materia prima del siguiente hasta que se conviertan en artículos terminados. El costo unitario generalmente aumenta cuando los artículos fluyen a través de los departamentos (Jiménez, 2016, pág. 38).

2.3.4.5 Método ABC

El sistema ABC (Sistema de Costeo Basado en Actividades), según Cuevas et.al (2004):

Es la respuesta para diseñar sistemas de costos compatibles con las nuevas realidades competitivas y para el cumplimiento de la normatividad colombiana, sin producir las distorsiones de precios que los sistemas actuales inducen. Se pretende integrar metodológicamente en el proceso de planeación estratégica la implantación del sistema de costeo ABC como parte del mejoramiento interno de sus procesos de gestión administrativa de presupuestación enfocado por actividades (p.3)

Como las ventajas más importantes de esta metodología son:

- ✓ El modelo ABC genera cambios operativos en las organizaciones, haciéndolas más rentables.
- ✓ La integración de las herramientas y metodologías propuestas dentro de este enfoque.
- ✓ El modelo ABC nos permite contar con un criterio sólido de evaluación y apoyo tanto desde el punto de vista funcional como técnico.
- ✓ Facilidad en el proceso de incorporación de nuevas estrategias en las compañías, su proceso de gestión de cambio mediante capacitación de los usuarios y una adecuada estrategia de comunicación del proyecto a toda la organización.
- ✓ Plan de mejoramiento orientado a implantar mejoras rápidas, identificadas en el análisis de productividad y en los análisis de rentabilidad fruto.

El modelo de coste ABC es un modelo basado en la agrupación en centros de costos que conforman una secuencia de valor de los productos y servicios de la actividad productiva de la empresa. Centra sus esfuerzos en el razonamiento de gerenciar en forma adecuada las actividades que causan coste y que se relacionan a través de su consumo con el coste de los productos. Lo más importante es conocer la generación de los costes para obtener el mayor beneficio posible de ellos, minimizando todos los factores que no añadan valor.

Las actividades se relacionan en conjuntos que forman el total de los procesos productivos, los que son ordenados de forma secuencial y simultánea, para así obtener los diferentes estados de coste que se acumulan en la producción y el valor que agregan a cada proceso. Los procesos se definen como "Toda la organización racional de instalaciones, maquinaria, mano de obra,

materia prima, energía y procedimientos para conseguir el resultado final” (Cuevas et.al 2004).

En los estudios que se hacen sobre el ABC se separan o se describen las actividades y los procesos, a continuación, se relacionan las más comunes: **Actividades:** homologar productos, negociar precios, clasificar proveedores, recibir materiales. planificar la producción, expedir pedidos, facturar, cobrar y diseñar nuevos productos. **Procesos:** compras, ventas, finanzas, personal, planeación, investigación y desarrollo, etc.

Capítulo 3. Diseño Metodológico

3.1 Enfoque metodológico

Partiendo del objetivo general de la investigación, que se enfoca en identificar la importancia de implementar un sistema de costos en los restaurantes, estructurando los procesos para lograr obtener el precio de comercialización del producto, se considera oportuno aplicar un enfoque metodológico mixto para el desarrollo del proyecto investigativo. Se considera mixto porque no solamente se trabajará con información o datos de tipo cuantitativo, sino que al hacer procesos de análisis y descripción también se empleará un enfoque de tipo cualitativo, siendo esto la razón del empleo de esta metodología. Al ser una investigación que tiene que ver con el manejo de estructuras de costos, con datos numéricos y estadísticos se considera de tipo cuantitativo, pero así mismo, al realizar análisis, interpretaciones y discusiones de procesos, así como comparaciones y referencias con otras estructuras tienen elementos cualitativos, por esta razón se considera de enfoque mixto.

Por otra parte, se considera que para dar respuesta al problema de investigación no alcanza o no es suficiente un solo método en específico, sino que, al contrario, es conveniente aprovechar la ventaja de implementar estrategias y elementos que ofrecen ambos enfoques.

3.2 Población y muestra de la investigación.

En este caso, se entiende que la población es el conjunto de personas que están dentro del entorno o el espacio del estudio o en donde se va a realizar la investigación, por ende, la población y muestra serán 23 restaurantes de nivel medio del sector Malecón en Guatapé, por lo que al ser una población pequeña se trabajará con ellos como la muestra de la investigación.

3.3 Instrumentos de recolección de datos

Para la recolección adecuada de la información que se solicita para el desarrollo del presente trabajo de investigación se describen los instrumentos que permitirán la recolección de los datos requeridos:

- ✓ Consulta de fuentes secundarias, en este caso, hace referencia a toda la información documental consultada en el repositorio de la UNIMINUTO, base de datos y otros buscadores fidedignos de información coherente.
- ✓ Implementación de entrevista estructurada las cuales permitirá recolectar la información necesaria para dar respuesta al objetivo de investigación. Este instrumento contendrá una breve identificación de a quien se le aplicó (si lo requiere) y posteriormente siete preguntas las cuáles serán las siguientes:

Nombre del restaurante:

Dirección:

Persona entrevistada:

Documento de identidad:

Cargo:

1. ¿Conoce usted cual es la rentabilidad de su restaurante?
2. ¿Sabe usted si un sistema de costos es beneficioso para su negocio?
3. ¿Qué criterios tiene en cuenta al poner el precio de venta de los productos?
4. ¿Comprende las desventajas de no llevar un sistema de costo?

5. ¿Tiene conocimiento de cuáles son los elementos del costo de un producto o sus componentes? (SI O NO) en caso de responder si menciónelos
6. Después de descontarle al producto de venta lo que ustedes estiman de costos, ¿cuál es su rentabilidad?
7. ¿Conoce usted cuales son los costos indirectos de fabricación de los productos que preparan en el restaurante?

3.4 Procedimientos

Es de entender que, para alcanzar los objetivos de la investigación, los instrumentos deben estar orientados a esa meta y enfocados en desarrollarse de forma clara para que estos resultados proporcionen la información deseada:

Se inicia con la visita a los 23 restaurantes del sector el malecón en el municipio de Guatapé, donde la primero que se les consulta es sobre si usan algún sistema de costeo, luego se procede hacer la entrevista estructurada la cual esta basada en 7 preguntas puntuales las cuales nos dará como resultado el objetivo de la investigación, lograr saber cual es la importancia de tener un sistema de costos en los restaurantes del sector el malecón del municipio de Guatapé.

Con los resultados de cada pregunta también se logrará identificar que tanto saben los administrados o dueños sobre algunos términos importantes del costo y que también nos permite medir la importancia de tener un sistema de costos.

Al momento de realizar la entrevista y dialogar con los dueños y administradores de los restaurantes se observo que las respuestas son muy similares por lo que se procede solo a poner de muestra 5 de los 23 restaurantes, se escogen los mas representativos del sector.

Capítulo 4. Análisis de los resultados

Resultados

A continuación, se muestran los resultados evidenciados tras la aplicación del instrumento entrevista ofrecidos a los cinco restaurantes del sector el Malecón en Guatapé. Para la comprensión de los mismos se mostrarán pregunta por pregunta con sus respectivos análisis y hallazgos:

Tabla 1

Conocimiento de la rentabilidad de la empresa

	<i>E1</i>	<i>E2</i>	<i>E3</i>	<i>E4</i>	<i>E5</i>
1. ¿Conoce usted cual es la rentabilidad de su restaurante?	Si, claro cada mes se realiza contabilidad donde se ve reflejada la rentabilidad.	Cada mes se hace un inventario donde se refleja los que se gastó y lo que queda de ahí sacamos la rentabilidad	La rentabilidad es del 20% después de gastos.	La rentabilidad es lo que nos indica si el negocio es viable o no	Llevo más de 15 años con mi restaurante y día a día veo que si es rentable el negocio después que saco los gastos y la utilidad esperada y todavía queda, ósea que para mí si es rentable.

Tabla 1: donde se muestra la percepción que se tiene sobre la rentabilidad de los restaurantes. Elaboración propia (2023).

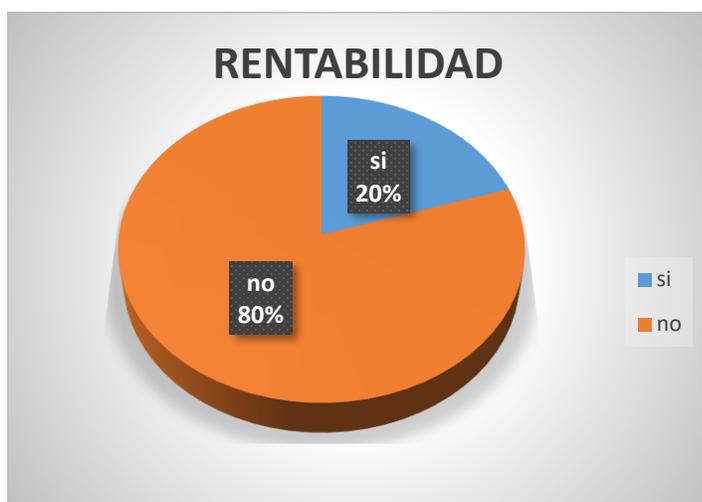


Figura 1, gráfico que muestra en porcentaje las respuestas a la pregunta 1
Elaboración propia

En esta pregunta se evidencia que solamente uno de los encuestados tiene claro cuál es la rentabilidad de la empresa afirmando que es del 20%, el resto se concentran en demostrar que es la rentabilidad o como se logra ésta, pero no responden ciertamente a determinar cuál es en el restaurant. Es importante que los cinco afirman que, si hay rentabilidad en la empresa, pero no se responde a la pregunta de cuál es.

Tabla 2

Beneficios del sistema de costos en el restaurant

	<i>E1</i>	<i>E2</i>	<i>E3</i>	<i>E4</i>	<i>E5</i>
2. ¿Sabe usted si un sistema de costos es beneficioso para su negocio?	Según lo que he escuchado por medio de conocidos sirve mucho para los negocios. Pero no conozco ninguna de	Soy un hombre comerciante siempre me he dedicado a esto, pero no tengo conocimiento de sistemas ni de contabilidad o bueno la	Lo que escucho del contador es que, si es beneficioso y puede traer mejoras al establecimiento, pero en el momento no contamos con los recursos	En el momento no conozco las ventajas ya que no tengo estudios y hasta el momento no conozco los sistemas de costos, si me interesa más	Es beneficioso porque me permite tener un mejor control y seguimiento de los gastos, inventarios y así poder

las ventajas y nunca me he tomado la tarea de averiguarlas.	contabilidad lo que yo manejo dentro de mis libros y el resto se lo dejo al contador que pago	para implementarlo	adelante tener más conocimientos y si es posible implementarlo	tomar acciones de mejora.
---	---	--------------------	--	---------------------------

Tabla 2: donde se muestra los beneficios del sistema de costos en los restaurantes. Elaboración propia (2023).



Figura 2: muestra los porcentajes de las respuestas a la pregunta 2. Elaboración propia (2023).

En cuatro de los restaurantes se evidencia que no existe claridad en cuanto a saber que es un sistema de costos, aunque dos de ellos; reconocen y saben que es importante- Así mismo, demuestran que no es un término común y que no se aplica dentro de la empresa, Solamente un restaurante tiene claro cuáles son los beneficios de implementarlo.

Figura 3

Criterios a considerar para el precio de venta de los productos.

	<i>E1</i>	<i>E2</i>	<i>E3</i>	<i>E4</i>	<i>E5</i>
3. ¿Qué criterios tiene en cuenta al poner el precio de venta de los productos?	Se suman los precios de la compra de mercancía para realizar el producto y se le suma una la rentabilidad adecuada	Todo depende, de la temporada, de la economía del país. Si los insumos que compro para desarrollar mi actividad están elevados subo los platos y si están bajos los mantengo a un precio equilibrado con los demás restaurantes	Dependiendo de la temporada en la que se esté, ejemplo si es semana santa, navidad; el precio de los productos es un poco más elevando si lo comparamos con el de otras fechas como en el mes de febrero o el mes de mayo, claro está que se mide lo que se gasta en los diferentes insumos para la preparación de los platos y de ahí se toma la decisión del porcentaje que se le aumenta a la plata que se realiza.	Se saca dependiendo del costo de los insumos y se le suma los servicios públicos, los salarios, materia prima y después de esto se mira el porcentaje a ganar.	El valor del costo de los insumos de calidad (carnes, granos, legumbres), el valor agregado (servicio del personal, los materiales que utilizo para emplatar y utensilios como buenos cubiertos, locación y espacios.

Tabla 3: donde se muestra los criterios a considerar para el precio de venta de los productos. Elaboración propia (2023).



Figura 3: muestra porcentajes del resultado de la pregunta 3 Elaboración propia (2023).

En los hallazgos encontrados se evidencia varios elementos que son útiles para dar respuesta al objetivo general de la presente investigación. Inicialmente se refiere que los cinco restaurantes tienen claro los aspectos a considerarse al momento de establecer los precios, tres de ellos expresan que estos se calculan dependiendo de la temporada o periodo en los que se expende el producto, es decir, al verificar la época se pueden establecer si se aumenta o disminuye el precio del producto. Otro factor que incide es el valor de las materias primas en el mercado, lo cual hace ajustar el precio del producto. Otro aspecto que se identifica en dos de los restaurantes es que el precio se fija de acuerdo a la suma de otros factores que inciden: costos de servicios, mano de obra y materias primas lo cual permite a través de la consideración de la rentabilidad poder establecer el precio.

Figura 4

Desventajas de no llevar un sistema de costos.

	<i>E1</i>	<i>E2</i>	<i>E3</i>	<i>E4</i>	<i>E5</i>
4. ¿Comprende las desventajas de no llevar un sistema de costo?	No, como lo dije anteriormente si he escuchado sobre el sistema de costos, pero nunca he realizado una investigación sobre las ventajas y desventajas que tiene.	No. No tengo la menor idea y pues, nunca he tenido la necesidad o más bien el desconocimiento no me ha llevado a preguntar por eso	No, los costos de los productos son tal como los llevamos según el inventario y las ventas que se tengan.	La verdad todo lo manejamos en un cuaderno y de ahí sacamos todos los porcentajes, los pagos, y demás gastos para luego obtener la utilidad, no tengo conocimiento de los sistemas de costos por esto no sé qué ventajas tenga, claro que si me gustaría conocerlos.	Porque no obtendría un control eficaz de los inventarios. No comprendería en qué momento debo incrementar los precios.

Tabla 4: donde se determinan los resultados acerca de las desventajas de no implementar un sistema de costos. Elaboración propia (2023).



Figura 4: muestra resultados en porcentajes a las respuestas de la pregunta 4
Elaboración propia (2023)

Estos resultados son coherentes con el conocimiento de los sistemas de costos, al no tener claro lo que son estos, difícilmente pueda conocer y experimentar de forma pragmática lo que son y por ende identificar las desventajas.

Figura 5

Elementos del costo de un producto o sus componentes

	<i>E1</i>	<i>E2</i>	<i>E3</i>	<i>E4</i>	<i>E5</i>
5. ¿Tiene conocimiento de cuáles son los elementos del costo de un producto o sus componentes? (SI O NO) en caso de responder si menciónelos	No, no tengo un conocimiento muy amplio al respecto del tema. Pero podríamos decir que son los ingredientes para la realización del producto.	No. Solo sé que se pagan un montón de gastos que dentro de ellos están: los servicios, los salarios, los insumos y alguna que otra cosa que se	Si, Materia prima, los gastos que se tienen para su elaboración	Según lo que escucho la materia prima es uno de esos elementos que me preguntas los demás por su nombre no los conozco, pero, me imagino que	Si son la materiales o insumos directos e indirectos que utilizan en el proceso de elaboración de mi producto o servicio.

nos olvida y hay que salir a comprarla.	son el resto de gastos que se tienen para la elaboración del producto
--	---

Tabla 5: donde se evidencian los elementos del costo de un producto o sus componentes

. Elaboración propia (2023).

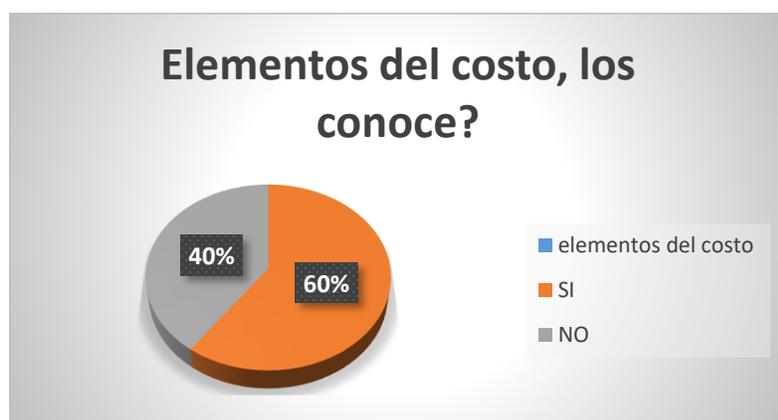


Figura 5: Muestra en porcentaje los resultados a la pregunta 5
Elaboración propia (2023)

De acuerdo con lo que afirman los entrevistados la mayoría de ellos (4) no tienen claro o desconocen los elementos del costo de un producto o sus componentes, solamente uno de ellos reconoce que los elementos del costo pueden ser las materias primas. Por otra parte, dentro del desconocimiento que tienen los entrevistados expresan que los elementos que integran los costos están factores como los pagos y compromisos que tienen con el negocio.

Figura 6

Después del descuento del producto de venta, ¿cuál es su rentabilidad?

	<i>E1</i>	<i>E2</i>	<i>E3</i>	<i>E4</i>	<i>E5</i>
6.Después de descontarle al producto de venta lo que ustedes estiman de costos, ¿cuál es su rentabilidad?	Después de realizar la respectiva suma de los insumos para poder realizar cualquier producto para la venta, se le suma un porcentaje de ganancia que sea justo y además que se acomode a la competencia.	Si así se hace, hay insumos que se compran semanalmente e dependiendo del consumo y hay otros que se compran mensual, entonces, se realiza cada mes los pagos a los proveedores donde según lo producido se realizan los pagos de ahí se saca la utilidad si la hay y ahí se sabe si es rentable o no.	La rentabilidad de mis productos la sacamos semanal, ya que como son insumos perecederos debemos estar en continua revisión de inventarios y por medio de este se saca la rentabilidad.	Se lleva la contabilidad en un cuaderno y de ahí hacemos todas las deducciones respectivas hasta obtener la utilidad y luego verificar si es rentable o no.	Como le dije en preguntas anteriores la rentabilidad después de sacar los costos es del 20%.

Tabla 6: se exponen los resultados acerca de si hay rentabilidad después del descuento del producto de venta. Elaboración propia (2023).

En relación a la rentabilidad, se evidencian en las respuestas una cierta ambigüedad y poca claridad, solamente dos restaurantes afirman el reconocimiento de rentabilidad, pero no lo expresan con claridad, y el resto de los entrevistados se enfocan en explicar el proceso de cómo llegan al cálculo de ganancias, pero sin enunciar realmente si posterior al descuento existe una rentabilidad. Si se analiza con detalle estas respuestas y la referida a la rentabilidad del

restaurante es claro que para los restaurantes puede haber rentabilidad, pero no hay un orden del cálculo del mismo o no mantienen realmente un registro organizado de esto, o de como los costos inciden en ella.

Figura 7

Conocimiento de costos indirectos

	<i>E1</i>	<i>E2</i>	<i>E3</i>	<i>E4</i>	<i>E5</i>
7. ¿Conoce usted cuales son los costos indirectos de fabricación de los productos que preparan en el restaurante?	Pues según la palabra indirectos tienen que ver con los insumos que se compran.	La verdad son temas que maneja el contador por ende él es el que sabe más sobre el tema, pero aquí pensando me imagino que son los costos adicionales que se tienen al realizar un producto.	Se me viene a la mente según la pregunta que son los costos que se tienen por demás de los insumos que se requieren de los productos, no sé si estoy en lo correcto.	los costos indirectos serían el pago de la luz agua, el gas, el costo de los sistemas que utilizamos para los pedidos, el pago del arriendo local.	No sabría decirte exactamente cuáles son, pero podría decir que uno de ellos son los salarios, el arriendo, servicios y demás cosas que no van relacionadas directamente con la preparación de los productos.

Tabla 7: se muestran los resultados de los costos indirectos. Elaboración propia (2023).

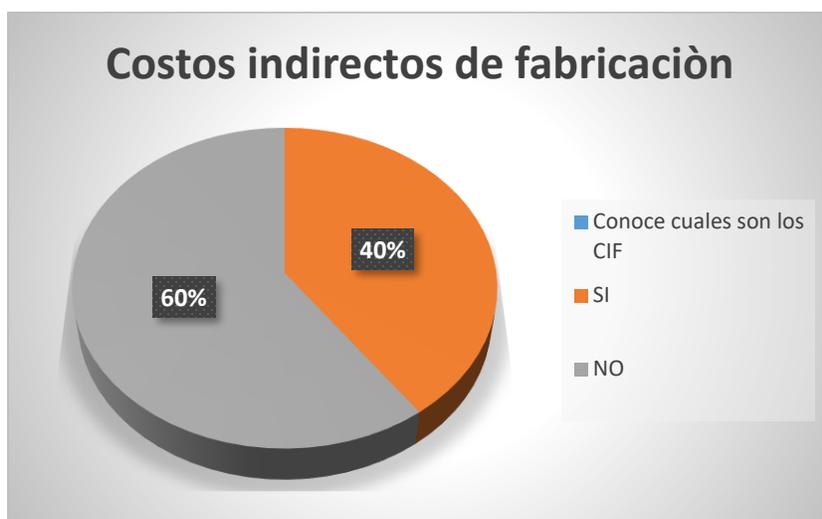


Figura 7: Muestra los resultados a la pregunta 7 en porcentaje. Elaboración propia (2023)

Para la comprensión de estos resultados se parte de la comprensión de lo que son los costos indirectos que se entienden como los que inciden en el proceso de producción y no pueden medirse o colocarle una categoría en específico porque no están involucrados específicamente en la etapa de presupuesto y no está determinado por una atapa productiva del producto. En los resultados se evidencia que el entrevistado 3 y 4 tienen claridad en lo que son los costos indirectos y los tres restantes no los distinguen porque no tienen el conocimiento y porque los procesos contables son realizados por los contadores y no por quienes administran el negocio.

Análisis

La intención del presente apartado es poder dar respuesta a cada de los objetivos planteados desde los resultados obtenidos y la consulta de fuentes secundarias organizada anteriormente.

En el primer objetivo de la investigación se propone poder diagnosticar como se manejan los costos dentro del restaurante a través de una revisión de fuentes primarias. Si se toma en consideración lo que propone Arévalo, (2015) los costos en los retaurantes deben ser manejados

en base al 33%, aunque desde sus consideraciones en su investigación deberían ser manejados en un 28% ya que la justificación que ofrece es que: “ya que por cada punto de inventario que se esté por debajo, representa el 1% de las ventas completas” (Arévalo, 2015, p. 64). Por eso, considera que es muy importante tener un buen manejo de costos y contar con un chef que genere la menor cantidad de desperdicios y haga cartas rentables. De esta forma se va a poder tener mayores ingresos.

Por otra parte, desde lo expuesto por Rosillo, (2019) en muchos de los comercios, específicamente en restaurantes informales, estos no dependen de una contabilidad o de estrategias contables que les permitan reconocer es identificar su rentabilidad, entre esto es muy común que no exista o se evidencie dentro de ellos el desarrollo o implementación de un sistema de costo definido. La ausencia de un sistema de costos en empresas específicamente en restaurantes hace posible inicialmente que el negocio no tome buenas decisiones, no tenga un conocimiento real de los insumos y materias primas, no posea nunca el control adecuado de sus recursos económicos y lo que tenga que ver con la planeación, gestión y evaluación de sus flujos de trabajo serían limitados.

Así mismo dentro del rastreo de literatura es muy frecuente encontrar un elemento común y es que para las empresas del sector restaurantes no existe un criterio único de como abordar los sistemas de costos, por el contrario este va a depender del tamaño del restaurant, de la inversión que tiene y evidentemente de la conciencia organizativa que tenga. Ahora bien, en los resultados encontrados y expuestos anteriormente se evidencia claramente que el restaurantes hay solo uno que porcentualiza los costos y se aproxima al porcentaje expuesto por Arévalo (2015) que plantea el 28% y en este restaurant en un 20%, así mismo los demás restaurantes al no saber o conocer lo que son los costos no evidencian un proceso o acciones organizadas que describan

realmente como se manejan. Esta situación se deriva de dos aspectos que se identifican el primero porque delegan esta acción a un contador que no trabaja directamente en el restaurant y que no mantiene un acompañamiento de las situaciones que se genera en el restaurant y otra porque el negocio se centra exclusivamente en obtener ganancias diarias o semanales de sus actividades comerciales pero sin tener claro los costos, los gastos, las entradas y las salidas. Esto también puede estar aunado al hecho de que no se evidencian dentro de los procedimientos contables una digitalización y automatización de los mismos haciendo que estos sean manuales y no generen la confiabilidad, la exactitud y la eficacia que se requiere.

Como parte de responder al segundo objetivo específico que se propone la identificación de las desventajas de no implementar un sistema de costos en los restaurantes; es común identificar que el desconocimiento de la rentabilidad es uno de los aspectos que más se nota. Las empresas consultadas pareciera que solo manejan los gastos que realizan y se concentran en hacer el cálculo de precios, pero no poseen un registro y un conocimiento de que, y cuáles son los costos, esto hace que al momento de organizar y conocer la rentabilidad o no del negocio no tengan una conciencia de lo que sucede realmente.

Es importante que para las empresas de restaurantes exista un conocimiento del control de los costos, ya que, si la empresa no considera presupuestos, fijación adecuada de precios y el análisis de la cuenta corre el riesgo del fracaso comercial de la empresa y es que si no se conoce lo que respecta a lo económico en un negocio realmente existe un desconocimiento del mismo. Para autores como (Guarnizo y Cárdenas, (2020) un elemento que se considera desventaja es que al no implementar un sistema de costos es que no existe una fijación adecuada de precios, esto en las empresas consultadas es un elemento que consideran pero que lo hacen considerando factores como las temporadas o el gasto que se realiza en la adquisición de materia prima u otros insumos

necesarios, pero al no poseer un registro y control es poco probable que los precios que se fijen sean los correctos y se ajusten realmente a los gastos.

Otro elemento que debe considerarse como desventajas y que no se evidenció en los resultados pero sí en la consulta de fuentes; es que origina una disminución de la competitividad de la empresa ya que al implementar el análisis de los costos permite poder conocer la desventaja competitiva, se podría conocer la cadena de producción y así poder incrementar cuál sería el valor para el cliente.

Otro elemento considerado como desventaja para cualquier empresa considerada por los autores es que no permite medir ni conocer la eficiencia de la empresa, este elemento se nota en los resultados del instrumento al momento de que los entrevistados afirmaban desconocer cuál era su rentabilidad, las ganancias obtenidas, los recursos implementados y la posición real en la que se encuentran los restaurantes actualmente.

En este mismo orden de ideas, al conocer las desventajas o identificarlas hay que plantear y describir las ventajas de implementar un sistema de costos en los restaurantes que permita así mismo comprender la importancia de los mismos, para esto es importante retomar lo que se encontraba en los resultados: permite tener claridad en la rentabilidad de la empresa, no se trata solo que es lo que se gana, sino si realmente en el presente y a futuro el negocio puede seguir produciendo fluidamente y puede ser competitivo.

Otro factor, es que, al tener un sistema de costos, se puede realmente saber el precio y el valor de los productos a ofrecer. Esto ciertamente aparecía como positivo en los restaurantes consultados, ya que se reflejaba que fijaban y establecían precios, pero, no se consideraban si eran adecuados y correctos para la empresa. Al no hablar directamente si el negocio poseía rentabilidad es posible determinar que los precios que se emplean sean los más adecuados, así

como el cálculo de costos que realizan. Desde esta perspectiva las ventajas que se reconocen de la implementación de un sistema de costos dentro de la empresa serían los siguientes:

- ✓ Hay una mayor rentabilización de los productos que se expenden en los restaurantes
- ✓ Identificar si el precio de la materia prima es el adecuado
- ✓ Permite conocer mejor y con detalle la funcionalidad de los restaurantes.
- ✓ Hace posible identificar y establecer si la elaboración de lo que se expende en el restaurante es correcta, si su elaboración directa es factible y rentable

Capítulo 5. Conclusiones y recomendaciones.

5.1 Conclusiones

Dentro de las conclusiones surgidas en el desarrollo del presente trabajo de investigación se expone que se logró diagnosticar que en los restaurantes del municipio Guatapé del sector el Malecón no se manejan de forma clara los costos ya que es evidente el desconocimiento de cuál es la rentabilidad y no se posee un registro contable de los procedimientos que se realizan dentro de ellos. Así mismo, no se maneja un porcentaje de costos establecidos, no se posee un control de los costos, la responsabilidad de esto está delegado en un contador que no labora dentro de la empresa y que realiza funciones esporádicas en ellos.

Por otra parte, se identifican desventajas que se asocian a que la empresa no conoce su rentabilidad, el valor de real de los recursos que posee, no se tiene una fijación real de los precios de los productos por lo que esto le genera pérdidas a la empresa, de igual forma no pueden competir con otros restaurantes que si tengan un sistema de costos definido, no se podría conocer que tan eficiente puede ser la empresa y las ganancias obtenidas, los recursos implementados y la posición real en la que se encuentran los restaurantes actualmente.

Así mismo, se concluye que la importancia de un sistema de costos dentro de la empresa le genera a ésta, en este caso a los restaurantes un conocimiento más amplio de este, de sus fortalezas y debilidades, de lo rentable que puede ser, de poder organizar y administrar mejor. Es importante porque le permite a la empresa tener un piso real en cuanto a la inversión que se hace, a los productos que emplea, los que expende y sobre todo si se el negocio puede ser a futuro los suficientemente competitivo.

a. Recomendaciones

Realizar estudios que permitan reconocer como se implementan y se tratan los costos en restaurantes de otros municipios y niveles para poder determinar su eficacia y ampliar el conocimiento de su importancia.

Promover planes de capacitación a este tipo de empresas para educar en la importancia y las implicaciones que tiene para ellas al implementar los costos y sistemas.

Diseñar estrategias digitalizadas que permitan conocer el costo real de las materias primas y establecer los posibles precios y valores de los costos fijos y directos que se emplean,

Revalorizar en los restaurantes la importancia que tienen los inventarios en todo el proceso de establecer los costos y como herramienta de organización de los recursos.

Referencias

- Arellano, G., Carhuapoma, J., Davila, S., Inocente, F., & Rimac, J. (2021). *Diseño de un sistema de costos de producción para el restaurant campestre Chinchay, distrito de Callahuanca*. Peru: Universidad Científica.
<https://repositorio.cientifica.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12805/2099/TB-Arellano%20G-et.al.-Ext.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Arellano, O., Quispe, G., Ayaviri, D., & Escobar, F. (17 de marzo de 2017). estudio de la Aplicación del Método de Costos ABC en las Mypes del Ecuador. *Revista de Investigaciones alto andina*, 19(1), 12-25.
http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2313-29572017000100004
- Arévalo, M. (2015). *Implementación de un sistema de costos estándar y la mejora en la situación económica del restaurante osaki 2 en la ciudad de Trujillo año 2015*,. Trujillo - Perú.
<https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/9997/Ar%c3%a9valo%20Santa%20Mar%c3%ada%20Marco%20Paul%20de%20Jes%c3%bas.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Arroyo, F., Santamaría, A., & Mendoza, A. (2020). Sistema de costos basado en actividades – el caso del Hotel Panorama del municipio de Sincelejo, Colombia. *Espacios*, 41(46).
 Obtenido de <https://www.revistaespacios.com/a20v41n47/a20v41n47p26.pdf>
- Duque, M., Gómez, L., & Osorio, J. (2019). análisis de los sistemas de costos utilizados en las entidades del sector salud en Colombia y su utilidad para la toma de decisiones. *Revista del instituto internacional de costos*, 495-525.

file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-

AnalisisDeLosSistemasDeCostosUtilizadosEnLasEntida-3363677.pdf

Ferrer, M., Ariza, Y., Martinez , J., Garizao, J., & Pulido, A. (2020). modelo de optimización colaborativo para la minimización de los costos variables de transporte de carga por carretera en Colombia. *Universidad Simón Bolívar*, 10-26.

file:///C:/Users/Usuario/Downloads/3487-Texto%20del%20art%C3%83_culo-6968-2-10-20190805.pdf

Guarnizo, F., & Cárdenas, S. (2020). *costos de producción por órdenes y procesos* (Vol. 108). Universidad de la Salle.

https://books.google.com.co/books/about/Costos_por_%C3%B3rdenes_de_producci%C3%B3n_y_por.html?id=xe_6DwAAQBAJ&redir_esc=y

Laporta, R. (2016). *Costos y gestión empresarial*. ECOE.

https://books.google.com.co/books/about/Costos_y_gesti%C3%B3n_empresarial.html?id=khFFtAEACAAJ&redir_esc=y

Polimeni, R., Pabozzi, F., & Adelberh, A. (2019). Contabilidad de costos.

<https://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2017/01/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Ralph-S.-Polimeni.pdf>

Rojas, R. (2018). Sistemas de costos. Bibtex. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/9803>

Rosillo, J. (2019). *Diseño de Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo*. Chiclayo- Peru: Universidad Cesar Vallejo.

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/36888/Rosillo_FJ.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Sinisterra, G. (2016). *Contabilidad de costos* (Vol. 1). Bogotá: Ecoe.

<https://ia800805.us.archive.org/22/items/ContabilidaddeCostosSinisterra/ContabilidaddeCostosSinisterra.pdf>

Anexos

Anexo 1. Resultados de entrevistas

Noviembre 2023

Nombre del restaurante: El Portal

Dirección: Calle 32 28 101

Persona entrevistada: Administrador

Documento de identidad: xxxxxxxx

Cargo: Administrador

1. ¿Conoce usted cual es la rentabilidad de su restaurante?

Respuesta: si, claro cada mes se realiza contabilidad donde se ve reflejada la rentabilidad.

2. ¿Sabe usted si un sistema de costos es beneficioso para su negocio?

Respuesta: Según lo que he escuchado por medio de conocidos sirve mucho para los negocios. Pero no conozco ninguna de las ventajas y nunca me he tomado la tarea de averiguarlas.

3. ¿Qué criterios tiene en cuenta al poner el precio de venta de los productos?

Respuesta: Se suman los precios de la compra de mercancía para realizar el producto y se le suma una la rentabilidad adecuada.

4. ¿Comprende las desventajas de no llevar un sistema de costo?

Respuesta: No, como lo dije anteriormente si he escuchado sobre el sistema de costos, pero nunca he realizado una investigación sobre las ventajas y desventajas que tiene.

5. ¿Tiene conocimiento de cuáles son los elementos del costo de un producto o sus componentes? (SI O NO) en caso de responder si menciónelos

Respuesta: No, no tengo un conocimiento muy amplio al respecto del tema. Pero podríamos decir que son los ingredientes para la realización del producto

6. Después de descontarle al producto de venta lo que ustedes estiman de costos, ¿cuál es su rentabilidad?

Respuesta: Después de realizar la respectiva suma de los insumos para poder realizar cualquier producto para la venta, se le suma un porcentaje de ganancia que sea justo y además que se acomode a la competencia.

7. ¿Conoce usted cuales son los costos indirectos de fabricación de los productos que preparan en el restaurante?

Respuesta: No sabría decirte exactamente cuáles son, pero podría decir que uno de ellos son los salarios, el arriendo, servicios y demás cosas que no van relacionadas directamente con la preparación de los productos.

Noviembre 2023

Nombre del restaurante: Don Oscar Parrilla Bar

Dirección: Carrera Calle 31 30 – 10

Persona entrevistada: Administrador y socio

Documento de identidad: xxxxxxxxxxx

Cargo: Administrador y socio

1. ¿Conoce usted cual es la rentabilidad de su restaurante?

Respuesta: La rentabilidad es lo que nos indica si el negocio es viable o no

2. ¿Sabe usted si un sistema de costos es beneficioso para su negocio?

Respuesta: Lo que escucho del contador es que, si es beneficioso y puede traer mejoras al establecimiento, pero en el momento no contamos con los recursos para implementarlo

3. ¿Qué criterios tiene en cuenta al poner el precio de venta de los productos?

Respuesta: Dependiendo de la temporada en la que se este, ejemplo si es semana santa, navidad; el precio de los productos es un poco más elevando si lo comparamos con el de otras fechas como en el mes de febrero o el mes de mayo, claro está que se mide lo que se gasta en los diferentes insumos para la preparación de los platos y de ahí se toma la decisión del porcentaje que se le aumenta a la plata que se realiza

4. ¿Comprende las desventajas de no llevar un sistema de costo?

Respuesta: No, los costos de los productos como tal los llevamos según los inventarios y las ventas que se tengan.

5. ¿Tiene conocimiento de cuáles son los elementos del costo de un producto o sus componentes? (SI O NO) en caso de responder si méncionelos

Respuesta: Si, Materia prima, los gastos que se tienen para su elaboración

6. Después de descontarle al producto de venta lo que ustedes estiman de costos, ¿cuál es su rentabilidad?

Respuesta: la rentabilidad de mis productos la sacamos semanal, ya que como son insumos perecederos debemos estar en continua revisión de inventarios y por medio de este se saca la rentabilidad.

7. ¿Conoce usted cuales son los costos indirectos de fabricación de los productos que preparan en el restaurante?

Respuesta: La verdad son temas que maneja el contador por ende él es el que sabe mas sobre el tema, pero aquí pensando me imagino que son los costos adicionales que se tienen al realizar un producto.

Noviembre 2023

Nombre del restaurante: El remanso

Dirección: Calle 32 25 – 05

Persona entrevistada: Administrador

Documento de identidad: xxxxxxxxxxx

Cargo: Administrador

6. ¿Conoce usted cual es la rentabilidad de su restaurante?

Respuesta: Llevo más de 15 años con mi restaurante y día día veo que si es rentable el negocio después que saco los gastos y la utilidad esperada y todavía queda, ósea que para mí si es rentable

7. ¿Sabe usted si un sistema de costos es beneficioso para su negocio?

Respuesta: Soy un hombre comerciante siempre me he dedicado a esto, pero no tengo conocimiento de sistemas ni de contabilidad o bueno la contabilidad lo que yo manejo dentro de mis libros y el resto se lo dejo al contador que pago

8. ¿Qué criterios tiene en cuenta al poner el precio de venta de los productos?

Respuesta: Todo depende, depende de la temporada, depende de la economía del país hay esta si los insumos que compro para desarrollar mi actividad están elevados subo los platos y si están bajos los mantengo a un precio equilibrado con los demás restaurantes

9. ¿Comprende las desventajas de no llevar un sistema de costo?

Respuesta: No, no tengo la menor idea y pues, nunca he tenido la necesidad o más bien el desconocimiento no me ha llevado a preguntar por eso.

10. ¿Tiene conocimiento de cuáles son los elementos del costo de un producto o sus componentes? (SI O NO) en caso de responder si méncionelos

Respuesta: No, solo sé que se pagan un montón de gastos que dentro de ellos están los servicios, los salarios, los insumos y alguna que otra cosa que se nos olvida y hay que salir a comprarla, no sé si eso tendrá algo que ver

11. Después de descontarle al producto de venta lo que ustedes estiman de costos, ¿cuál es su rentabilidad?

Respuesta: Si así se hace, hay insumos que se compran semanalmente dependiendo del consumo y hay otros que se compran mensual, entonces, se realiza cada mes los pagos a los proveedores donde según lo producido se realizan los pagos de ahí se saca la utilidad si la hay y ahí se sabe si es rentable o no.

12. ¿Conoce usted cuales son los costos indirectos de fabricación de los productos que preparan en el restaurante?

Respuesta: Pues según la palabra indirectos tienen que ver con los insumos que se compran.

Nombre del restaurante: La Fogata

Dirección: Carrera 30 31 – 32

Persona entrevistada: Julian Hernandez

Documento de identidad: xxxxxxxx

Cargo: Administrador

1. ¿Actualmente maneja algún sistema de costos?

Respuesta: No, tenemos un sistema que se llama siigo para la contabilidad y uno que se llama Antares para hacer los pedidos

2. ¿Conoce usted cual es la rentabilidad de su restaurante?

Respuesta: La rentabilidad es del 20% después de gastos

3. ¿Sabe usted si un sistema de costos es beneficioso para su negocio?

Respuesta: es beneficioso porque me permite tener un mejor control y seguimiento de los gastos, inventarios y así poder tomar acciones de mejora.

4. ¿Qué criterios tiene en cuenta al poner el precio de venta de los productos?

Respuesta: el valor del costo de los insumos de calidad (carnes, granos, legumbres), el valor agregado (servicio del personal, los materiales que utilizo para emplatar y utensilios como buenos cubiertos, locación y espacios.

5. ¿Comprende las desventajas de no llevar un sistema de costo?

Respuesta: Porque no obtendría un control eficaz de los inventarios.

No comprendería en qué momento debo incrementar los precios.

6. ¿Tiene conocimiento de cuáles son los elementos del costo de un producto o sus componentes? (SI O NO) en caso de responder si menciónelos

Respuesta: si son los materiales o insumos directos e indirectos que utilizo en el proceso de elaboración de mi producto o servicio.

7. Después de descontarle al producto de venta lo que ustedes estiman de costos, ¿cuál es su rentabilidad?

Respuesta: Como le dije en preguntas anteriores la rentabilidad después de sacar los costos es del 20%

8. ¿Conoce usted cuales son los costos indirectos de fabricación de los productos que preparan en el restaurante?

Respuesta: los costos indirectos serían el pago de la luz agua, el gas, el costo de los sistemas que utilizamos para los pedidos, el pago del arriendo local.