

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS
AMÉRICAS**

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

**EVALUACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE COSTEO
QUE UTILIZA LA PIZZERÍA JIREH DURANTE EL
PERÍODO 2021.**

**TESINA PARA OPTAR EL GRADO DE
BACHILLERATO EN CONTADURÍA**

SUSTENTANTE

ARLET DE LOS ANGELES ZAPATA RIVAS

TUTOR

OSCAR HERRERA MEJIA

SAN JOSE, COSTA RICA

2022

Contenido

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	9
Planteamiento del problema.....	9
Objetivos	11
Objetivo General.....	11
Objetivos Específicos.....	11
Justificación	11
Antecedentes	12
Internacionales	13
Nacionales.....	16
Proyecciones de la Investigación	20
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO	22
Marco Situacional	22
Generalidades de la Industria de Comida Rápida	22
Pequeñas y Mediana Empresas	23
Régimen de Tributación Simplificada	25
Información General de la Empresa	27
Marco Teórico.....	28
Contabilidad.....	28

Costo y Gasto.....	34
Clasificación de costos.....	35
Elementos del costo.	38
Sistema de costos por órdenes específicas.....	42
Sistema de costos por procesos continuos	44
Sistema de costos estimados	45
Sistema de costos estándar.....	46
CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO.....	48
Enfoque de la investigación.....	48
Diseño de la Investigación.....	49
Población y Muestra	50
Población.....	50
Muestra	51
Variables	51
Definición conceptual.....	52
Definición operacional.....	52
Definición instrumental	52
Instrumento	56
Proceso de Recolección de datos	56
Fuentes de información.....	57

	5
Fuentes primarias	57
Fuentes secundarias	57
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS	59
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	72
Conclusiones	72
Recomendaciones	74
CAPÍTULO VI: PROPUESTA.....	76
Objetivo.....	76
Objetivo General.....	76
Objetivo Específicos	76
Justificación	76
Costo Estándar	83
Cálculo del costo estándar de los materiales.....	83
Cálculo del costo estándar de la mano de obra	85
Cálculo del costo estándar indirecto de fabricación	85
Registro de las variaciones estándar de los materiales	91
Registro de las variaciones estándar de la mano de obra.....	93
Catálogo de cuentas	97
Manual de Cuentas.....	97
REFERENCIAS.....	1

Apéndice	5
----------------	---

Tablas

Tabla N° 1	54
Tabla N° 2	83
Tabla N° 3	84
Tabla N° 4	86
Tabla N° 5	87
Tabla N° 6	88
Tabla N° 7	88
Tabla N° 8	89
Tabla N° 9	89
Tabla N° 10	90
Tabla N° 11	91
Tabla N° 12	93
Tabla N° 13	94
Tabla N° 14	96

Figuras

Figura N° 1.....	23
Figura N° 2.....	26
Figura N° 3.....	36
Figura N° 4.....	41
Figura N° 5.....	66
Figura N° 6.....	67
Figura N° 7.....	68
Figura N° 8.....	69
Figura N° 9.....	69
Figura N° 10.....	70
Figura N° 11.....	71
Figura N° 12.....	79
Figura N° 13.....	80
Figura N° 14.....	81
Figura N° 15.....	82

Resumen

La presente investigación tiene como finalidad evaluar la metodología de costeo que utiliza la Pizzería Jireh durante el periodo 2021, para brindarle a la empresa una herramienta de fácil manejo, que le permita conocer la utilidad o pérdida generada por cada unidad de pizzas y que sea de gran efectividad para la toma de decisiones por los socios.

Una vez que se identificó la situación de cada uno de los elementos de costos productivos incurridos con su determinación y capacidad de controlar y acumular; se encontraron los siguientes hallazgos:

- No llevan una contabilidad formal de acuerdo con las NIIF PYMES que les permita conocer la gestión del negocio.
- No tienen un manual de procedimiento sistemático.
- Falta de existencia de un proceso o metodología para definir los costos de los productos. El precio de venta es asignado con base a la experiencia y de la competencia.
- No se conoce con certeza el valor de cada uno de los materiales y mano de obra del producto terminado.
- No calculan los costos indirectos de fabricación.
- No existen controles para determinar la capacidad de consumo de materiales y mano de obra.

La propuesta busca determinar el costo unitario, incrementar las utilidades y disminuir los costos de la Pizzería Jireh, permitiendo analizar las variaciones que se han dado en los costos esperados de cada producto.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

Planteamiento del problema

La importancia del planteamiento del problema radica en que durante todo el proceso de investigación se buscará dar respuesta al mismo.

El problema de investigación se plantea a través de cinco componentes o elementos que se encuentran sumamente relacionados entre sí: los objetivos que persigue la investigación, las preguntas de investigación, la justificación y la viabilidad del estudio, y la evaluación de las deficiencias en el conocimiento del problema. (Hernández y Mendoza,2018, p.41).

Para cualquier organización lucrativa se tiene como objetivo principal mantener una buena trayectoria que garantice la obtención de utilidades y el crecimiento continuo; pero la competitividad cada día se hace más fuerte debido a las exigencias en el mercado, donde se requiere de mayores esfuerzos en innovación productiva y ejecución de estrategias.

Existen áreas de una empresa que se deben analizar y valorar para obtener eficiencia en sus operaciones, con revisión y control constante, buscando siempre el cumplimiento de los objetivos a corto y largo plazo. Se debe enfatizar que en cualquier modelo de negocio es necesaria la gestión de costos, corresponde al manejo eficiente de los costos que incurre para la elaboración de un producto.

Cabe agregar que: “un 33% de los empleos formales en Costa Rica nacen dentro de las pequeñas y medianas empresas. El empleo es uno de los ejes esenciales para la estabilidad y crecimiento de una economía y una sociedad saludable” (Gudiño,2019). Por ello, las pymes son importantes para el desarrollo social y el crecimiento económico de Costa Rica, ayudan a diversificar la actividad económica, contribuyen al crecimiento del empleo y mejoran la competitividad.

A pesar de su importancia en el sector productivo, se han enfrentado a grandes desafíos. Sin dudas, las pymes están entre los segmentos empresariales más afectados por la pandemia. Cañete (2020) argumenta que:

Los principales impactos sobre las pymes tienen que ver con una reducción de la demanda (nacional e internacional) y por ende de sus ingresos, dificultad para acceder a insumos importados, reducción o falta de mano de obra, difícil acceso a financiamiento y procesos productivos que no están ajustados para ser operados de manera remota o automatizada.

Esto conlleva, no identificar los riesgos que amenazan las operaciones, como los costos de producción, relación con los proveedores, entre otros.

La investigación se basa en la problemática que presenta actualmente la empresa *Pizzería Jireh* dedicada a la venta de comida rápida como son las pizzas. El presente estudio se da como producto de la necesidad que tienen los propietarios de la empresa en conocer si su metodología de costeo es el más adecuado para el tipo de actividad que desarrolla, ya que, no se sienten satisfechos con las utilidades del negocio.

La informalidad de la administración, la cual es realizada por los mismos propietarios y la falta de controles generan un desconocimiento total de los costos de producción y de cada uno de los componentes que participan en el proceso de producción, es decir, se desconoce cuáles de los gastos incurridos corresponden al área administrativa y cuáles son costos de fabricación. Con lo anterior no se establece un precio de venta en el cual se conozca con certeza el valor de cada uno de los rubros como: materia prima, mano de obra, costos indirectos y ganancia neta de la venta del producto terminado.

Una vez expuesto lo anterior es necesario establecer la interrogante para efecto de estudio a la cual se buscará solución en la presente investigación, el problema por investigar se enmarcará en:

- a) ¿Cuál es la metodología de costeo que utiliza la pizzería Jireh durante el periodo 2021?

- b) ¿Se asignan de manera eficiente los costos de fabricación a cada producto, permitiendo un control óptimo de los recursos en la Pizzería durante el periodo 2021?

Objetivos

Objetivo General

Esta Investigación se centra en:

Evaluar la Metodología de Costeo que utiliza la Pizzería Jireh durante el periodo 2021.

Objetivos Específicos

Así se tienen previstos para esta investigación los siguientes objetivos específicos:

- Identificar la situación de cada uno de los elementos de los costos productivos incurridos en la pizzería con su determinación de costeo durante el periodo 2021.
- Describir la capacidad de controlar, distinguir y acumular efectivamente los costos de producción de las pizzas durante el periodo 2021.
- Proponer una estructura de costos de acuerdo con las necesidades de información y características operativas de la Pizzería Jireh.

Justificación

De acuerdo con Hernández y Mendoza (2018),

Una justificación es un argumento o sustenta una idea. (...) “es necesario que justifiquemos el estudio que pretendemos realizar, basándonos en los objetivos y las preguntas de investigación, lo cual implica exponer las razones por las cuales es importante o necesario llevarlo a cabo (el para qué del estudio) y los beneficios que se derivarán de él.” (p.44).

Para el momento de la investigación hay una creciente integración de las economías de todo el mundo, especialmente a través la tecnología, del comercio y los flujos financieros; es importante que las empresas se ajusten a los nuevos requerimientos de mejoramiento en las

prácticas financieras y contables con una adecuada gestión y control de los costos. La eficiencia es sustancial, por eso deben optimizar los recursos sin afectar en lo más mínimo la calidad de los productos.

Para una empresa que cuente con una dirección eficiente es imprescindible garantizar un control preciso de los recursos, un registro adecuado de los hechos económicos, permitiendo conocer lo que cuesta producir y analizar periódicamente los resultados obtenidos a fin de tomar las decisiones eficientes, aumentando la productividad, los niveles de calidad, reduciendo los costos, los tiempos de entrega y aumentando la flexibilidad de su capacidad productiva.

Tomando en cuenta el panorama anterior, se decidió buscar una empresa pequeña con oportunidades de mejoras en el área de la contabilidad de costos. Previo a la investigación, la empresa mostró deseo e interés de darle solución a su problema y a la vez permitir un aprendizaje enriquecedor para ambas partes. Así es como se escogió la pizzería Jireh.

Además de beneficiar a la compañía en resolver el problema de gestión y asignación de costos que forman parte del proceso de fabricación de sus productos, se brindarán recomendaciones y propuestas para establecer una estructura de costos funcional para maximizar sus recursos y mejorar su rentabilidad, haciendo un análisis de la incorporación de cada elemento en el producto elaborado, utilizando herramientas para el control en el despacho de la materia prima, la medición de los tiempos de elaboración del producto por parte de los colaboradores y la identificación de los costos indirectos de fabricación.

Antecedentes

Sobre diferentes análisis de los métodos o sistema de costos, de los trabajos consultados se concreta que seis fueron de utilidad para reforzar la actual investigación, donde se encuentran tres trabajos nacionales y tres trabajos internacionales. Las investigaciones serán citadas literalmente, para respetar los derechos de autor.

Internacionales

Se seleccionan trabajos internacionales que a continuación se detallan con sus respectivos aportes:

Como primera tesis internacional se consultó la realizada por Gallegos y Mostajo (2019), con el tema: Sistema de Costos para Optimizar la Toma de Decisiones en las Empresas de Instalaciones de Geomembranas, Arequipa 2018, realizada en la Universidad Tecnológica de Perú para optar por el grado académico de Licenciatura en Contabilidad, en Arequipa, 2019.

El objetivo principal planteado por Gallegos y Mostajo. (2019) en dicho estudio fue: “Acondicionar un sistema de costos para optimizar la toma de decisiones en las empresas de instalaciones de Geomembranas, Arequipa 2018.” (p.34)

Los objetivos específicos de la investigación que llevaron a cabo los estudiantes son:

1. Diagnosticar el sistema de costos de las empresas de instalación de Geomembranas, Arequipa 2018.
2. Adaptar un Costeo Basado por Actividades de las empresas de instalación de Geomembranas, Arequipa 2018.
3. Comparar el sistema de costos actual y de adaptación en las empresas de instalaciones de Geomembranas. (p.34)

Las conclusiones obtenidas por Gallegos y Mostajo (2019) basadas en los resultados de la investigación son: “El diagnóstico del sistema actual que se aplica en las empresas del sector de instalación de geomembranas determinó que solo se costea los servicios mediante el sistema de costeo tradicional, considerando que solo el 50% de las empresas en estudio tienen algún sistema de control de los costos indirectos de fabricación.” (p.91)

Se eligió la investigación, dado que busca mejorar el rendimiento de la empresa producto por producto con las respectivas órdenes de requisición, un proceso establecido por etapas

considerando las actividades estándares. Dicho resultado lleva a una distribución de forma más adecuada, permitiendo tener el conocimiento necesario de los costos directos e indirectos y con ello fijar tasas y promociones.

Como segunda tesis internacional, se analizó el trabajo investigativo “Análisis del sistema de costos ABC y su influencia en la rentabilidad de la empresa ferretera y materiales de construcción - FEMACO S.R.L.”, este trabajo fue elaborado por Salazar (2020) para la Universidad Continental para optar el Título Profesional de Contador Público en Arequipa, 2020.

El objetivo principal planteado por la estudiante Salazar (2020) en el estudio fue: “Analizar el Sistema de Costos ABC y determinar su influencia en la rentabilidad de la Empresa ferretera y materiales de construcción - Femaco S.R.L. durante los periodos 2017 y 2018.” (p.26)

Los objetivos específicos de la investigación ejecutadas por el estudiante son:

1. Identificar la percepción del personal de la empresa respecto al sistema de costos ABC y su relación con la rentabilidad de la Empresa ferretera y materiales de construcción - Femaco S.R.L.
2. Analizar los resultados del análisis del costeo tradicional del periodo 2016 y el sistema de costos ABC del periodo 2017 y 2018 de la empresa Femaco S.R.L.
3. Realizar la clasificación de los productos de la empresa Femaco S.R.L. mediante el sistema de costos ABC de los periodos 2017 y 2018.
4. Identificar la rentabilidad de la empresa Femaco S.R.L. después de la implementación del sistema de costos ABC durante los periodos 2017 y 2018 en comparación con la rentabilidad del periodo 2016.
5. Identificar la relación entre el sistema de costos ABC y la rentabilidad de la empresa Femaco S.R.L. (p.27)

Entre las principales conclusiones del trabajo realizado por el investigador es que la empresa no tenía un adecuado sistema de costos, por lo tanto, al implementar el sistema de costos de ABC ayudó a la empresa a obtener información más confiable y realista sobre los

costos de sus productos para lograr una correcta toma de decisiones y mejorar la rentabilidad. Los resultados muestran mayores costos con el sistema tradicional y mejor rentabilidad debido a los costos ABC, el impacto de dicho costo en comparación. (Salazar ,2020, p.178)

Otra conclusión indicada por el actor es:

En la tesis se concluye que el sistema de costos ABC es una herramienta efectiva para la asignación apropiada de costos indirectos en comparación con el sistema de costos tradicional que la empresa usaba en el año 2016, ya que el impacto del sistema de costos ABC en la rentabilidad de la ferretería Femaco para los períodos 2017 - 2018 es positivo. Esto se determinó aplicando los costos ABC y comparándolos con los costos tradicionales del año 2016 de la empresa, los resultados del estado de ganancias y pérdidas y los resultados de la rentabilidad al final de los años 2017 - 2018 alcanzadas, muestran una mejora en los resultados de la empresa y, por lo tanto, su rentabilidad mejoró sustancialmente. (Ruth ,2020, p.180)

La anterior investigación representa un análisis muy importante, ya que, el sistema de costos de ABC ayudó a la empresa a obtener información más confiable y realista sobre los costos de sus productos para lograr una correcta toma de decisiones y mejorar la rentabilidad. Además, logró tener mayor control de aquellos productos que tienen más porcentaje de ventas y que a la vez producen mejores resultados.

Como tercera tesis internacional, se analizó el trabajo de investigación “Sistema de costos para incrementar las utilidades en la Panadería Mi Luchito – San Ignacio 2020”, este trabajo fue desarrollado por Herling (2021) para optar al título profesional de contador público en la Universidad Nuestro Señor de Sipan en Pimentel-Perú en el año 2021.

El propósito principal establecido por Herling (2021) es: “Elaborar un sistema de costos para maximizar las utilidades en la Panadería Mi Luchito.” (p.42)

Los objetivos específicos de la investigación realizada por el estudiante Herling (2021) son:

1. Analizar el proceso de costos que se aplica en la Panadería Mi Luchito.
2. Examinar las utilidades obtenidas en los períodos 2019 y 2020 por la Panadería Mi Luchito.
3. Describir la importancia de la implementación de un Sistema de Costos para maximizar utilidades.
4. Proponer el diseño de un Sistema de Costos para la Panadería Mi Luchito. (p.42)

Mediante las conclusiones planteadas por el autor:

La Panadería “Mi Luchito” no tiene un sistema de costos y por lo tanto no conoce ni controla los costos que incurren las actividades del proceso de producción de pan (mano de obra, costos indirectos, materia prima e insumos); por eso no conocen la utilidad que demanda la Panadería; no está organizada la Panadería a nivel administrativo ni contable; se conduce la Panadería desde la experiencia del propietario y por estas deficiencias incide directamente en la utilidad de la panadería. (Herling ,2021, p.71)

La anterior investigación representa un análisis muy importante, debido a que se diseña un sistema de costos por órdenes de producción, por ser el que más se adecua y adapta a las actividades del proceso productivo de pan, considerando que la producción es repetitiva y diversificada, los productos son casi uniformes, tienen materia prima e insumos similares.

Nacionales

A continuación, se detalla la información que se extrae de los trabajos de investigaciones nacionales:

El primero de ellos corresponde a una tesis para optar el grado de Licenciatura en Contaduría Pública en la Universidad de Costa Rica presentada en el mes de enero del 2017, presentada por los estudiantes Alfaro, Chinchilla y Rojas (2017) “Propuesta de un Sistema de Costos por órdenes de producción para la división de exportación de madera de la compañía Fruticolor, S.A”.

El objetivo principal que se planteó Alfaro et al. (2017) es:

Realizar una propuesta de un sistema de costo para la exportación de la empresa frutícola por medio del análisis de los procesos establecidos, así como las necesidades de información de la empresa con el fin de establecer un costo por órdenes que permita identificar clasificar y acumular los costos de forma razonable oportuna permitiendo la compañía contar con una herramienta de análisis para poder tomar decisiones más eficientes y oportuna. (p.17)

Los objetivos llevados a cabo por los estudiantes en la investigación son:

1. Identificar los fundamentos teóricos de su manejo de la contabilidad de costos, así como los relacionados con la industria en la que opera la empresa, realizando investigaciones bibliográficas para lograr el entendimiento del entorno.
2. Describir la empresa, además del entorno de administrativo financiero y las condiciones de mercado que intervienen en la actividad de exportación de madera en Costa Rica por medio de entrevistas a la administración, revisión bibliográfica y la observación directa de las actividades cotidianas y los procesos, para lograr diseñar un de costo que se adapta a la realidad de la empresa y que a su vez cumpla con estándares básicos establecidos.
3. Proponer un sistema designación y acumulación de costos por órdenes de producción para el área de exportación de madera que permita identificar, clasificar y acumular los costos que intervienen en la actividad, eso es basado en los resultados de todas las investigaciones previas y pruebas a los distintos sistemas para brindar esta empresa un sistema que le permita identificar y administrar eficientemente los costos. (Alfaro et al., 2017, pp.17-18)

Entre las principales conclusiones del trabajo de Alfaro et al. (2017) señaló que la compañía “no cuenta con un sistema adecuado y posee deficiencia en el manejo de la información, el registro y la presentación de esta. De igual forma no existe un control de costos que permita medir la rentabilidad y los márgenes en diferentes productos.” (p.126)

Se eligió la investigación debida, puesto que se trata de un estudio enfocado en los métodos de asignación de costos, por tanto, consideran importante que la empresa cuente con un sistema de información, una herramienta para gestionar datos y de esta forma acumular y distribuir los costos de producción de una manera lógica y acorde con los procesos de la empresa, que permita tener como resultados, informes de costos totales y de rentabilidad.

El segundo estudio “Diseño de un sistema de registro y control de costos para mejorar la gestión operativa de la unidad de jabones de la empresa TACCESA S.A.” corresponde a una tesis realizada por Monestel, Murillo, Rojas, Villalobos y Alvarado (2018) para optar por el título de Licenciatura en Contaduría Pública de la Universidad de Costa Rica.

Para Monestel et al. (2018) el objetivo de dicha investigación fue: “Diseñar un sistema de registro y control de costo para la unidad de Jabones en la empresa TACCESA SA., por medio de la descripción evaluación y análisis del proceso productivo empleado y que facilite la generación de informes oportunos para la toma de decisiones acertadas.”

Los objetivos ejecutados por los estudiantes en la investigación son:

1. Describir el entorno en el que se desenvuelve la compañía y defender los lineamientos teóricos necesarios para la realización del proyecto
2. Obtener un entendimiento a la compañía de sus procesos productivos políticas controles de costos y reportes financieros
3. Analizar la situación actual de los costos de producción y correo en la unidad de Jabones de TACCESA S.A, tomando como base los datos obtenidos en la investigación
4. Desarrollar la propuesta de un sistema de registro control de costo y asignación de precio de venta para la unidad de jabones que se adapte a las necesidades encontradas
5. Elaborar las principales conclusiones y recomendaciones derivadas de la investigación que permitan mejorar la gestión empresarial. (Monestel et al., 2018, p.8)

Al final de la investigación se brindaron varias conclusiones, entre ellas se menciona que:

La empresa carece de un sistema de control y registro de costos que le proporcione información confiable y oportuna para la toma de decisiones. El cálculo de sus costos se realiza de forma manual, lo que aumenta la posibilidad de que la información no sea precisa y que contenga errores. (Monestel et al.,2018, p.123)

Otra de las conclusiones que llegaron los autores: “El porcentaje de los costos indirectos de fabricación asignado a las órdenes de producción fue actualizado por última vez hace más de 10 años. Al no realizar revisiones constantes de ese porcentaje, se podría estar presentando una subvaloración o sobrevalorando el costo de ventas de los productos, afectando de igual manera la asignación del precio de venta.” (Monestel et al.,2018, p.124)

Dicha tesis sirve como referencia porque en ella se investiga y analiza la importancia de fijar los precios, es decir, las exactitudes en los cálculos y actualización de estos afectan de manera directa la rentabilidad de la empresa, por lo cual es necesario la implementación de un sistema de costeo idóneo. Las condiciones económicas y competitivas del mercado actual, obliga a las organizaciones a desarrollar sistemas de costeo que les proporcionen información relevante, que les permita medir y controlar los costos y gastos que incurren en los procesos productivos.

Como tercero, Fatjo (2019) realizó un estudio investigativo: “Análisis del sistema de costo utilizado por la empresa mueblería y tornería en madera Tim y su implicación en la toma de decisiones para el periodo del año 2018” en la Universidad Internacional de las Américas en mayo del 2019 para optar por el título de licenciatura en contaduría pública.

El objetivo de este proyecto de graduación consiste en: “Analizar el sistema de costos utilizado por la empresa mueblería y tornería en madera Tim y su implicación en la toma de decisiones para el periodo del año 2018” (Fatjo,2018, p.16), la cual corresponde a una mueblería de carácter familiar que se dedica a la fabricación de muebles a la medida.

Los objetivos realizados por los estudiantes en la investigación son:

1. Comprender la forma de registrar los costos de producción en la actualidad por la empresa Mueblería y Tornería en madera Tin.
2. Constatar el sistema de costado empleado por la empresa mueblería y tornería en madera Tin con el sistema de costos sugerido por la teoría
3. Definir el sistema económico teórico para utilizar en la empresa mueblería y tornería en madera
4. Proponer para la empresa Molero y tornería en madera Tin un sistema de costeo a partir del año 2019. (Fatjo,2018, p.16)

Parte de las conclusiones realizadas en esa investigación según el autor determinó que:

Los socios no tienen el conocimiento suficiente para identificar si la empresa está realizando la contabilidad de manera formal y simplemente indican que la compañía realiza la presentación de las facturas al contador. Además, no tienen en la empresa un sistema actualizado de administración de esta, por lo cual es manejado de una forma empírica y hasta ortodoxa. (Fatjo,2018, p.119)

Esta investigación funciona como referencia por la similitud con el estudio actual que está enfocado en el análisis de la estructura de costos, además, le da énfasis a la importancia de tener un sistema de costos adecuado para cada empresa en particular, con el cual funcione y brinde mucho más que solo conocer los costos de cada artículo que se produce, que sirva para tener una adecuada administración de la empresa y ayuda idónea en la toma de decisiones.

Proyecciones de la Investigación

La presente investigación se realiza en la empresa Jireh ubicada en Mozotal, la cual brinda comida rápida pero el estudio se enfoca solo en las unidades de pizzas, dicha investigación busca evaluar la metodología de costos con el fin de asegurar que la compañía cuenta con la estructura adecuada según sus necesidades, características y con el criterio técnico existente en la materia, de esta forma maximizar sus recursos y mejorar la rentabilidad,

Por lo tanto, como resultado de la presente investigación se espera lo siguiente:

- Se evaluará la metodología de costos utilizada por la compañía durante el año 2021 y su capacidad de controlar, distinguir y acumular efectivamente los costos productivos, de esta forma se podrán identificar áreas de mejora para implementar o de seguimiento.
- Por último, se pretende elaborar una propuesta de estructura de costos adecuada a sus necesidades y que se caracterice por ser un sistema de costeo práctico, sencillo y de fácil manejo para los usuarios.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

El marco teórico que fundamenta la presente investigación expone de forma sencilla la teoría, de manera tal que sea útil para el lector, independientemente de si este es un experto en materia contable financiera o no. A la vez funciona como guía, sintetizando de manera breve, un conjunto de temas fundamentales relacionados a la contabilidad para pequeñas y medianas empresas.

Antes de desarrollar los conceptos, se considera relevante describir la empresa en la cual se llevó a cabo la investigación, esto con el fin de contextualizarla y tener un conocimiento general de la organización.

Marco Situacional

Generalidades de la Industria de Comida Rápida

Las grandes cadenas de comida rápida eligen a Costa Rica como mercado ideal para experimentar sus productos o servicios antes de llevarlos a otras naciones latinoamericanas. El país es prioritario debido a la aceptación favorable del público, por eso primero lanzan aquí promociones, nuevos productos o estrategias comerciales. “Pizza Hut es un ejemplo de que las cadenas eligen el mercado costarricense como trampolín; la compañía, amparada bajo la sombrilla de YUM Brands, destaca que nuestro país fue el primero en Latinoamérica en abrir la pizzería.” (Flores,2018)

La industria de la comida rápida es altamente competitiva y está dominada por grandes compañías. González (2018) recomienda que:

Las pequeñas empresas deben ser conocedoras en el desarrollo de estrategias de *marketing* que impulsen el tráfico de consumidores. Esto implica mantenerse en contacto constante con los clientes y la creación de cocinas eficientes y estandarizadas, mantener el enfoque en los alimentos que se puedan cocinar rápidamente son elementos de éxito garantizada.

Pequeñas y Mediana Empresas

Definición y Características de las Pymes.

Según Gabriela León, directora de Digepyme del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, por pyme se entiende: “toda unidad productiva de carácter permanente que disponga de los recursos humanos los maneje y opere bajo las figuras de persona física o de persona jurídica, en actividades industriales, comerciales, de servicios o agropecuarias (que desarrollen actividades de agricultura orgánica).”

Para determinar el tamaño de la empresa se utiliza un sistema de clasificación basado en una fórmula matemática. En esta se contemplan: actividad empresarial, personal promedio contratado durante un periodo fiscal, el valor de los activos, el valor de ventas anuales netas y el valor de los activos totales netos.

Figura N° 1

Clasificación de las micro, pequeñas y medianas empresas

Dependiendo del resultado de dicha fórmula, la empresa se clasifica como:

Microempresa	Si el resultado es igual o menor a 10 puntos
Pequeña empresa	Si el resultado es mayor que 10 pero menor o igual a 35 puntos
Mediana empresa	Si el resultado es mayor que 35 pero menor o igual a 100 puntos

Fuente: Ministerio de Economía, Industria y Comercio.

Además, las PYMES son un pilar del progreso económico con la propuesta de crear condiciones y continuidad al desarrollo de habilidades de emprendedores. Contar con PYMES en Costa Rica, indica que la población está en busca de salir adelante y contribuir al crecimiento de la economía del país.

Entorno legal que rige a las Pymes.

El artículo 50 de la Constitución Política de Costa Rica establece que el Estado está obligado a "buscar el mayor bienestar, organizar y estimular la producción y la más plena distribución de la riqueza para todos los habitantes del país". Este es un requisito previo para apoyar la promoción de leyes destinadas a promover y fortalecer el desarrollo productivo del país, y en el marco de esta política constituye la creación de un entorno propicio para el desarrollo empresarial para promover la base normativa de Costa Rica para el desarrollo del talento costarricense.

Así establecido en la Ley de Fortalecimiento de la Pequeña y Mediana Empresa, Ley N° 8262, especialmente en sus artículos 25 y 30, este último que además modificó el artículo 2 de la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley N° 6054, definiendo al MEIC como rector con carácter de máxima autoridad, en la "formulación y supervisión de la ejecución de las políticas, especialmente para las PYMES; para ello, podrá establecer la organización interna más apropiada acorde con este cometido y los mecanismos de coordinación idóneos con las instituciones, tanto del sector público como del sector privado, para mejorar la efectividad de los programas de apoyo ejecutados por instituciones del sector público y del sector privado. (MEIC, 2019, P.4)

Muchos son los beneficios que se derivan de establecer a una empresa como una pyme debidamente registrada en el país. Estos son algunos de ellos:

- ✓ Exoneración de impuestos a las personas jurídicas, siempre y cuando cumplan con lo estipulado en el artículo 16 de la Ley 9824 y sea una persona jurídica que está cumpliendo con tributación.
- ✓ Las pymes pueden participar en procesos de contratación administrativa conforme al Reglamento de la Ley de Contratación Administrativa.
- ✓ Los colegios profesionales otorgan una tarifa diferenciada a las pymes.
- ✓ Las mujeres emprendedoras pueden recibir ayuda del Instituto Nacional de la Mujer (Inamu), entre esta, capacitación y asistencia en sus proyectos.

- ✓ Se puede acceder a fondos mediante operadores financieros, ya sean créditos, avales y garantías. Por ejemplo, existen tres Fondos especiales para financiar el sector pyme: PROPYME, Fodemipyme y Sistema de Banca para el Desarrollo. (Flores, 2019)

Con fundamento en este marco normativo, permite la construcción de procesos, programas y herramientas para facilitar el desarrollo empresarial en todas sus etapas de crecimiento, por lo que, con la creación de políticas nacionales de emprendimiento, se motiva el liderazgo y la producción, el empleo, condiciones de producción y fortalecimiento empresarial, con poseer las condiciones y competitividad necesarias para ingresar exitosamente en el mercado nacional e Internacional.

Régimen de Tributación Simplificada

Según el Decreto N°25514, la Creación del Régimen de Tributación Simplificada está dirigido a los pequeños contribuyentes, a fin de simplificar sus obligaciones tributarias, su acceso es de manera voluntaria en la medida que cumplan con los requisitos exigidos. La actividad del negocio debe estar dentro del listado de actividades autorizadas por la Administración Tributaria para este régimen. (2019, art.2)

Requisitos

Entre los principales requisitos que debe cumplir el contribuyente para acceder a este régimen se tienen los siguientes:

- a) Nivel de compras anuales iguales menores a 150 salarios base, a efectos de determinar este se incluirá el Impuesto al Valor Agregado que grava a estas compras.
- b) El número de personas que ayuden a realizar la operación de la empresa no debe ser mayor a cinco.
- c) La actividad del contribuyente no debe estar relacionada a la explotación de una franquicia, marca, nombre comercial, así como tampoco debe ser distribuidor exclusivo de otra empresa.

- d) En caso de que tenga como actividad el servicio de taxi, no debe tener más de una unidad.
- e) El valor de sus activos fijos no debe exceder los 350 salarios base. (Decreto N°25514, 2019)

Estar incorporado a este régimen permite a los contribuyentes minoristas la simplificación de los pagos de los impuestos, los cuales se calculan con base a un factor sobre el monto de las compras, la simplicidad en la presentación de sus declaraciones juradas y el no requerir una contabilidad formal.

Período Fiscal

Se deben declarar y pagar los impuestos de renta y el impuesto sobre el valor agregado (IVA) en forma trimestral, dentro de los primeros quince días naturales del mes siguiente a la finalización de cada trimestre.

Impuesto sobre la renta

Para calcular este impuesto el obligado tributario contribuyente debe multiplicar el monto total de las compras de mercancías del trimestre sujetas o no al impuesto sobre el valor agregado incluyendo el impuesto, por “**factor autorizado de renta**”. (Decreto N°25514, 2019)

Figura N° 2
Factores de cálculo de aplicación en
el Régimen Tributario Simplificado

Actividad	Renta	Ventas
Restaurantes, cafés, sodas y otros establecimientos de venta de comidas, bebidas o ambos	0,02	0,040

Nota: Cálculo del Impuesto sobre la Renta y del Impuesto sobre el Valor Agregado.

Fuente: Decreto N°25514, 2019, art.5

En el caso de la actividad de restaurantes, cafés, sodas y otros establecimientos que vendan comidas, bebidas o ambos; la base que se aplica al impuesto sobre el valor agregado será el total de las compras, tanto las gravadas como las exentas, incluyendo el impuesto, realizadas en el trimestre. El monto total de impuestos por pagar es la suma del impuesto sobre la renta y el impuesto sobre el valor agregado.

Información General de la Empresa

La pizzería Jireh, es una empresa de hecho legalmente constituida en Mozotal, Goicoechea, San José en el año 2020. La finalidad que tiene es brindar productos de sabor inigualable que satisfaga de una manera fácil los antojitos de la comunidad con un servicio de calidad y eficiencia.

El producto principal que ofrecen es la variedad de pizzas adicionales de una amplia gama de comida rápida. La empresa se financia de recursos propios como lo es la aportación de los dueños y con los resultados obtenidos de giro normal del negocio.

Objetivos empresariales

- ✓ Ofrecer productos de calidad al alcance de los clientes.
- ✓ Lograr el fortalecimiento en el mercado de comida rápida.
- ✓ Brindar una excelente calidad y servicio personalizado.
- ✓ Orientar los productos y el servicio hacia la satisfacción de los clientes.
- ✓ Implantar nuevos productos acorde a las necesidades de los clientes.

Políticas empresariales

- ✓ Contratar personal especializado en cada una de las áreas.
- ✓ Tratar a los clientes como parte de la familia de trabajo.

- ✓ Formar una familia de trabajo en donde todos se sientan a gusto con sus labores encomendadas.

Marco Teórico

Contabilidad

Se puede definir que la contabilidad es un sistema por medio del cual registran las operaciones llevadas a cabo por la empresa, ordenadas de manera cronológica, mediante la utilización de normativas de carácter obligatorio, con el fin de brindar información acerca de la situación real de la empresa en un determinado momento y la gestión realizada por los administradores.

De acuerdo con Guajardo y Andrade (2018), el objetivo de la contabilidad es: “generar y comunicar información útil para la oportuna toma de decisiones de los acreedores y accionistas de un negocio, así como de otras partes interesadas en la situación financiera de una organización” (p.15).

En síntesis, el sistema de contabilidad se puede interpretar como el proceso de análisis de las actividades comerciales de una entidad, para el registro de sus operaciones, seguidamente surge la comprobación que culmina con los estados financieros para los diferentes usuarios de la información financiera, ya sea interna o externa, los cuales toman decisiones. Por lo tanto, no cabe duda de la necesidad que significa para las empresas.

Tipos de Usuario de la Contabilidad.

La contabilidad busca brindar información a distintos tipos de usuarios, los cuales pueden ser miembros de la misma organización o personas ajenas a ella que buscan establecer algún tipo de relación comercial o de negocio con las entidades. Con respecto a este tema, Guajardo y Andrade (2018) enfatizan que: “la información que proporciona un sistema de contabilidad pretende satisfacer las necesidades de dos tipos de usuarios: externos e internos” (p.17).

Usuarios Externos e Internos

Según lo indicado por Guajardo et al. (2018), los usuarios externos corresponden a los inversionistas, acreedores, proveedores, clientes, autoridades gubernamentales entre otros, por su parte los usuarios internos corresponden a empleados y usuarios del gobierno corporativo. (pp. 17-19).

Los usuarios internos de la contabilidad son aquellos que pertenecen a la empresa y a quienes les importa que la empresa crezca sanamente, estos usuarios internos se encuentran en cada uno de los niveles de la empresa desde los dueños hasta los trabajadores. El principal objetivo de estos usuarios es tomar decisiones con respecto a la empresa y de esta forma hacerla crecer. Los usuarios de la contabilidad internos son importantes porque de ellos depende el funcionamiento y la toma de decisiones de la empresa, gracias a ellos la empresa puede funcionar.

Mientras que los usuarios externos son aquellas personas o entidades que necesitan información para tomar decisiones sobre la empresa o sobre las que influyen la situación de la empresa, entre ellos se encuentra competencia, acreedores, proveedores, clientes, administraciones públicas y entidades de crédito.

Tipos de Contabilidad.

Considerando que la finalidad de la contabilidad es brindar información financiera a distintos tipos de usuarios, esta se puede dividir para servir al propósito de cada uno de esos usuarios. De acuerdo con lo que establecen Guajardo et al. (2018): “la contabilidad se divide en tres grandes categorías, contabilidad financiera, contabilidad fiscal, contabilidad administrativa (p.20).

Contabilidad Financiera.

Con respecto a contabilidad financiera, Guajardo et al. (2018) expresa en términos cuantitativos y monetarios las transacciones que una entidad realiza y determinados acontecimientos económicos que le afectan, con el fin de proporcionar información útil y segura para la toma de decisiones de usuarios externos (acreedores, accionistas, analistas e intermediarios financieros, público inversionista y organismos reguladores, entre otros). (p. 20)

Este subsistema de la contabilidad está enfocado en convertir las transacciones diarias de una organización en estados financieros (Balance de situación financiera, Estados de pérdidas y ganancia, Estado de cambios en el patrimonio, Estado de flujo de efectivo y Notas a los estados financieros), los cuales están regulados con normas internacionales, con ellas se logra estructurar los datos y facilitar los diferentes análisis que se desea ejercer.

Contabilidad Fiscal.

De acuerdo con Guajardo et al. (2018), la contabilidad fiscal es: “un sistema diseñado para cumplir con las obligaciones tributarias de las organizaciones respecto a un usuario específico: el fisco” (p.20).

En todo país existe un ente gubernamental el cual es el encargado de la administración tributaria que dentro de sus funciones se encuentra fiscalizar las operaciones de las empresas, para efectos de Costa Rica, quien lleva a cabo esta tarea es el Ministerio de Hacienda, Por lo tanto, las empresas deben realizar una contabilidad especial para cumplir con el deber formal ante esta institución, estos criterios fiscales están dados principalmente por:

- Ley del Impuesto sobre la Renta
- Reglamento a la Ley del Impuesto sobre la Renta
- Ley del Impuesto al valor Agregado
- Reglamento a la Ley del Impuesto al valor Agregado
- Código de Normas y Procedimientos Tributarios
- Ley de Gestión y Fortalecimiento Tributario

Es importante señalar que entre la contabilidad financiera y la contabilidad fiscal van a existir diferencias, con la contabilidad financiera todas las erogaciones que se contabilizaron en el periodo corresponden a gastos e ingresos, mientras que en la contabilidad fiscal todos los gastos e ingresos que se registran a nivel de estados financieros no van a ser deducibles para efectos de la determinación del impuesto sobre la renta. Es por esto, que la contabilidad fiscal posee diferencias en relación con los demás tipos de contabilidades, debido a las directrices establecidas por la legislación fiscal.

Contabilidad Administrativa.

Con respecto a la contabilidad administrativa, según Guajardo et al (2018), esta es: “un sistema de información al servicio de las necesidades internas de la entidad, cuyo objetivo es facilitar las funciones administrativas de planeación y control, así como la toma de decisiones” (p.20).

La contabilidad administrativa es considerada de carácter interno para las empresas y ayuda a los administradores en la planeación, dirección, control y toma de decisiones. Por medio de este subsistema, las gerencias tienen la capacidad de generar reportes en diferentes áreas de la organización que servirán para fortalecer la empresa, haciéndola más competitiva, identificando puntos de mejora y suministrando informes detallados de las transacciones.

Contabilidad de Costos.

La contabilidad de costos para Polo (2017)

...es un sistema de información que mediante un proceso recopila, organiza, clasifica, analiza y registra en términos de dinero, y en forma cronológica, todos los hechos económicos de un ente, relacionados con la producción de bienes o la prestación de servicios. (p.14)

La contabilidad de costos es considerada una rama de la contabilidad que busca recopilar toda la información necesaria para emitir informes que permitan evaluar si la compañía está cumpliendo con los objetivos establecidos en relación con los costos estimados y a sus presupuestos, con el fin de tomar decisiones para la optimización de los procesos productivos y reducción de costos generando mayor rentabilidad en la fabricación de los productos.

Objetivos de la Contabilidad de Costos.

Como todo sistema de información, la contabilidad de costos es utilizada para los siguientes fines:

- Determinar el costo de producir un artículo con el fin de determinar su precio de venta. Aunque quien realmente termina por imponer el precio es el mercado, mediante la libre oferta y demanda de un producto o servicio.
- Determinar el costo de los inventarios de productos en proceso y terminados para una adecuada elaboración del Balance General.
- Determinar el costo de los productos o servicios vendidos, con el fin de poder calcular la utilidad o pérdida en el periodo y preparar correctamente el Estado de Resultados.
- Servir como una herramienta útil a la administración para la planeación, control sistemático de los costos de producción y una correcta toma de decisiones.
- Servir de fuente de información estadística de costos para estudios económicos y toma de decisiones. (Polo,2017, p.15)

La contabilidad de costos tiene como objetivo asignar a los productos los costos incurridos en el proceso de fabricación y poder determinar el costo unitario para cada artículo, esto permite controlar los costos en la producción, además, consolidar la información de las operaciones de la empresa para servir de fuentes de información para estudios y decisiones especiales (como inversiones, compra o reposición de activos para la producción). Por este motivo, es que resulta una función clave en lo que respecta a los objetivos empresariales.

Concepto de Costo

El costo se define como “las erogaciones y causaciones que son efectuadas en el área de producción, necesarios para fabricar un artículo o prestar un servicio, cumpliendo así con el desarrollo del objeto social propuesto por la empresa y debe generar un beneficio económico futuro”. (Polo,2017, p.17). Es decir, es la cantidad de dinero que una empresa ha invertido para producir un producto o servicio sin incluir el margen de beneficio. El costo es una salida de dinero recuperable por la empresa.

Costos del producto o Costos inventariables

De acuerdo con lo establecido en las Norma Internacional de Información Financiera para Pyme sección 13 de Inventario (2015), presenta la siguiente definición de costo: “Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los costos de compra, costos de transformación y otros costos incurridos para darles su condición y ubicación actuales.”. (párr. 5).

Son los costos relacionados con la función de producción; es decir, de materia prima directa, de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de inventario incluirá no solo el costo de comprar los artículos que se encuentran en el inventario, sino también todos los gastos relacionados con el uso de esos artículos en la creación de productos que finalmente se ofrecen en venta, otros costos, como el transporte e incluso el almacenamiento del inventario, también se consideran inventariables.

Costo de Adquisición

Ahora bien, en relación con el costo de adquisición, la referida norma internacional contable (NIC 2) establece que:

El costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente por las autoridades fiscales), los transportes, el almacenamiento y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, los materiales o los servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el coste de adquisición. (párr. 10).

El costo de adquisición es el precio que paga el comprador, este precio debe incluir todos los costos legales (impuestos) y los de producción junto al porcentaje de ganancia que debe tener la empresa.

Costo de Transformación

Hay otro tipo de inventarios que son resultados de un proceso de transformación a partir de materias primas, mano de obra, tecnología y otros gastos. En este caso la Nic 2 dispone que:

Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una parte, calculada de forma sistemática, de los costes indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Costes indirectos fijos son todos aquéllos que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la amortización y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el coste de gestión y administración de la planta. Costes indirectos variables son todos aquéllos que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción obtenida, tales como los materiales y la mano de obra indirecta. (párr. 12)

Son los costos en que se incurre para transformar la materia prima, en un producto terminado, incluyen aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas y comprende la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

Costo y Gasto

Los costos es una inversión que se recuperará en post de las prestaciones de servicios o la producción de artículos, por lo tanto, genera un retorno de dinero. El gasto por su parte es el desembolso de la empresa para llevar a cabo sus actividades habituales, como lo son los pagos de servicios de la oficina: luz, gas y teléfono.

Existen diferencias entre los costos y los gastos incurridos por un ente económico, las cuales pueden ser:

- Los costos se representan en el Balance General como inventario de productos terminados o en proceso, mientras que los gastos son consumidos por el período en el Estado de Resultados.
- Los costos tienden a incrementar el capital de trabajo de un ente económico, mientras que los gastos tienden a disminuir la utilidad operacional.
- Los gastos disminuyen el patrimonio de la empresa, mientras que los costos constituyen un activo.
- Los costos son generadores potenciales de ingresos, mientras que los gastos no son generadores de ingresos, sino que ayudan a contribuir en la generación de ingresos.
- Los costos, representados en el costo de ventas, disminuyen las ventas para hallar la utilidad bruta en ventas, mientras que los gastos disminuyen a la utilidad bruta en ventas para hallar la utilidad operacional.
- Los costos tienen que ser recuperados para darle vigencia futura a la empresa, mientras que los gastos no son recuperados, porque son consumidos en ese período.
- Los costos tienen fuerza de acción futura, mientras que los gastos son consumidos y no generan acción futura.
- Los costos son una inversión y como tal generan beneficios económicos, mientras que los gastos no son una inversión y no generan beneficios económicos.
(Polo,2017, pp. 18-19)

Clasificación de costos

Relación con la producción

Los costos pueden clasificarse de acuerdo con su relación con la producción. Esta clasificación está relacionada con los elementos de costo de un producto y con los principales objetivos de la planeación y el control. Las dos categorías, con base en su relación con la producción, son los costos primos y los costos de conversión.

Costos Primos

“Los costos primos es la sumatoria de los costos del material directo y de la mano de obra directa. Se llama primo por cuanto son primeros en la producción, es decir, sin materiales no hay

producción y sin mano de obra tampoco hay producción”. (Polo,2017, p.26). La determinación del costo primo trata de averiguar qué fuentes de gastos están directamente relacionadas con la producción o prestación de servicios de la empresa.

Costos de Conversión

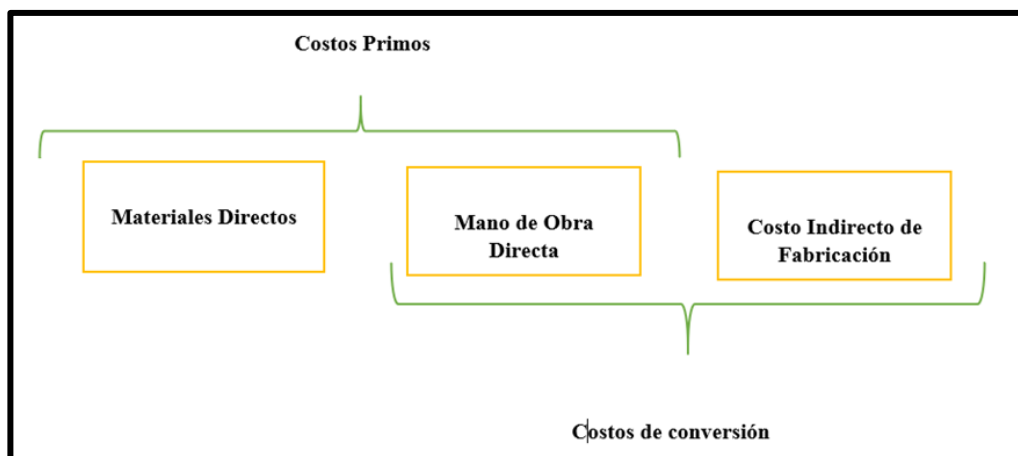
“Es la sumatoria de los costos de la mano de obra directa y la carga fabril o costos indirectos de fabricación. Se le llama así porque la mano de obra directa y la carga fabril transforman la materia prima y a los materiales en un producto totalmente terminado y apto para la venta. (Polo,2017, p.26).

Son una parte fundamental en la contabilidad de cualquier empresa, ya que esto ayuda a evaluar de cuánto son los costos que se deben realizar para llegar a un producto final, así mismo, la empresa debe tomarlos en cuenta ya que aquellos que sean innecesarios pueden traer pérdidas y consigo problemas que afecten a la misma.

Los costos primos y los costos de conversión pueden representarse de la siguiente manera:

Figura N° 3

Costos Primos y Costos de Conversión



Fuente: Elaboración Propia

Relación con la producción

Los costos varían de acuerdo con los cambios en el volumen de producción. Comprender su comportamiento, es vital en casi todos los aspectos de costeo de productos, evaluación del desempeño y toma de decisiones gerenciales. Los costos con respecto al volumen se clasifican como variables, fijos y mixtos.

Costos Variables

Los costos variables son aquellos costos que estrictamente se requieran para la producción, según su nivel, permitiendo maximizar los recursos de la empresa. Para Polo (2017) son aquellos:

Que aumentan o disminuyen en una forma directamente proporcional al volumen de producción; esto es si la producción aumenta el costo variable también aumenta en esa misma proporción. Ejemplo: El costo de la materia prima y los materiales directos, el costo de la mano de obra directa, el costo de la materia prima indirecta, la depreciación por horas máquinas u horas hombre, entre otros.” (2017, p.21).

Costos Fijos

De acuerdo con Polo (2017) los costos fijos son aquellos en los que: “la empresa incurre durante un período haya o no producción. Ejemplo: La depreciación por línea recta, la depreciación por dígitos decrecientes, arriendos, mantenimiento, salarios de la administración de la planta, entre otros.” (p.21). Los Administradores controlan el volumen de producción y es, por tanto, responsable de los costos fijos.

Los costos fijos son aquellos costos que la compañía tiene sin importar el volumen de producción o el nivel de ventas que la empresa tenga y se mantienen invariables sin importar la cantidad de actividad que se tengan. Ejemplos de costos fijos: pago de vigilancia de la fábrica, depreciación de maquinaria, pago de interés por préstamos adquiridos a largo plazo.

Costo semivariable

Los Costos semivariabes no son fijos ni variables por completo, tienen una raíz fija y un elemento variable, pueden sufrir modificaciones al ocurrir determinados cambios en el volumen de producción o venta. Para Polo estos costos “son aquellos que aumentan o disminuyen en una forma independiente al volumen de producción, y tienen una parte fija y una parte variable. Ejemplo: El servicio telefónico”. (Polo,2017, p.22)

Elementos del costo.

Polo (2017) afirma que todo bien producido está compuesto por tres elementos que son:

Costo de los materiales directos, costo de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. En el caso de la prestación de un servicio, éstos, en la mayoría de los casos, tienen únicamente costos de mano de obra directa y costos indirectos de prestación del servicio (servicio puro), aunque en algunas ocasiones conllevan materiales directos en menor valor.” (p.24)

En todo proceso de elaboración de productos debe existir un determinado costo, los cuales pueden llegar a variar, dependiendo de los diferentes elementos del costo que se utilizan para saber su valor real exacto. Los elementos esenciales que integran el costo de producción son los siguientes:

Materiales

Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Según con Polo (2017) el costo de los materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos de la siguiente manera:

Costo de los materiales directos. Representa el valor de los elementos que pueden ser identificados, medidos y valorados exactamente en una sola unidad de producto terminado,

o en un servicio prestado. Por ejemplo, la madera en los muebles, el cuero en el zapato, la tela en el vestido, los discos compactos en un programa de computador. (p.24)

Los costos directos se asocian directamente con un producto terminado o con su elaboración, es decir, son aquellos costos que se pueden identificar fácilmente en el producto final, a tal punto que se le puede dar un valor a lo utilizado para su producción. Un ejemplo sería la madera en los muebles de este material.

Costos de los materiales indirectos. Representa el valor de aquellos elementos que no se pueden identificar algunas veces, ni cuantificar y valorizar exactamente en una unidad producida o en un servicio prestado. Por ejemplo, la lija, la pintura, la laca, el pegamento, entre otros. La tendencia moderna, apoyada por la tecnología cambiante, es tratar de disminuir al máximo los costos indirectos de fabricación. (Polo,2017, p. 25)

Los costos indirectos se pueden observar fácilmente en los productos terminados, por lo cual no se le puede asignar valor fácilmente. Ejemplos de costos indirectos, electricidad, alquileres, depreciaciones, entre otros. Por lo tanto, un costo directo incide totalmente en una sola actividad, mientras que un costo indirecto incide sobre varias de las actividades de la empresa.

Por tanto, se consideran materiales directos aquellas materias primas y demás materiales que intervienen directamente en la fabricación del producto terminado formando parte integral del mismo, para efectos de costeo se clasifican y registran como materiales directos; en cambio, los materiales indirectos son necesarios para la fabricación, pero ellos no son visibles en el producto terminado, su uso es mínimo en los productos, por lo cual su costo se coloca en el rubro de costos indirectos de fabricación.

Mano de Obra

La mano de obra es el personal que posee toda organización para llevar a cabo sus actividades empresariales. Son actividades de trabajo remuneradas, cuyos pagos varían dependiendo del puesto de trabajo.

Por su parte, Polo (2017) afirma que los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta, como sigue:

Costo de la mano de obra directa. Son los salarios y prestaciones y demás pagos que la empresa hace a los operarios y por los operarios que transforman las materias primas o los materiales en un producto totalmente terminado o que prestan un servicio. Por ejemplo, en el caso de producción de bienes están los salarios y prestaciones del cortador, del pulidor, del ensamblador, del pintor, del tornero, entre otros. y en el caso de la prestación de servicios educativos están los salarios y prestaciones de los profesores.

Costos de mano de obra indirecta. Son los salarios y prestaciones y demás pagos que la empresa hace al empleado y por el empleado que no transforma la materia prima o los materiales en un producto totalmente terminado o no presta el servicio, sino que presta asesoría o apoyo a la producción. Ejemplo: Salarios y prestaciones del gerente de la planta, supervisores, secretarias, vigilantes, entre otros. (pp.24-25)

El proceso de transformación de los materiales en productos terminados requiere la participación del recurso humano, servicio por el cual la empresa paga un salario que a su vez genera o presenta una serie de derechos y beneficios consagrados por ley en favor de los trabajadores.

Existen dos tipos de mano de obra: mano de obra directa y mano de obra indirecta. La mano de obra directa es todo esfuerzo físico y mental que directamente se aplica en la fabricación del producto terminado. La mano de obra indirecta es todos los pagos que se realicen a los

trabajadores que no tienen relación directa con la producción del producto terminado, la mano de obra indirecta es absorbida por los costos indirectos de fabricación.

Costo Indirecto de Fabricación

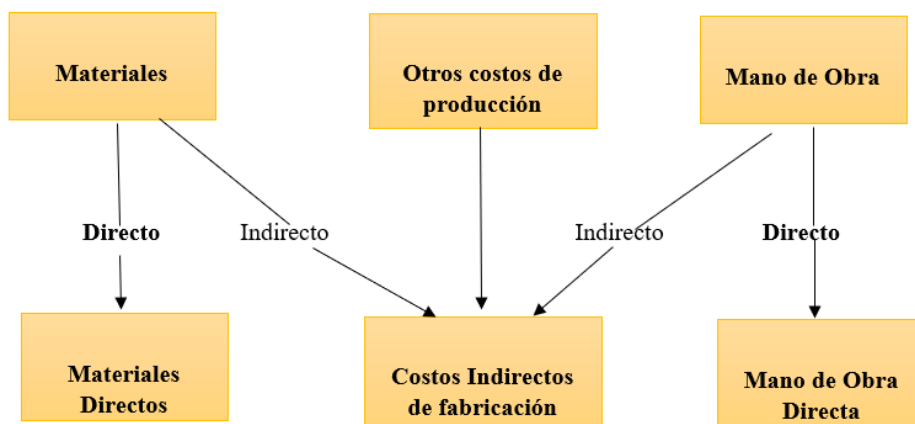
Los costos indirectos de fabricación son todos aquellos costos asociados a la producción de un producto, los cuales no se observan ni se perciben en el producto, son costos asociados y que son necesarios para producir, sin embargo, no se ven en el producto final. Los costos indirectos de fabricación son como la materia prima indirecta y mano de obra indirecta.

Asimismo, el criterio de Polo (2017) sobre los costos indirectos de fabricación lo integran:

Todas aquellas erogaciones que siendo necesarias para lograr la producción de un artículo o de un servicio no es posible determinar en forma precisa la cantidad que corresponde a la unidad producida o al servicio prestado. Los Costos Indirectos de Fabricación o Carga Fabril son absorbidos por la producción en forma de prorrata, de acuerdo con las bases de prorrates que se asignen en el proceso. Prorratar significa repartir en forma proporcional una cantidad entre varias cantidades. (p.24)

Figura N° 4

Elementos de costo de un producto



Fuente: Elaboración propia

Sistema de costos por órdenes específicas

El costeo por órdenes de trabajo sirve para aquellas empresas que cuentan con múltiples productos, para Polo (2017) son aquellos cuyos costos:

Se acumulan por lotes específicos de fabricación y son utilizados en aquellas empresas que acostumbran a realizar sus procesos de manufactura con base en pedidos u órdenes especiales de trabajo de un cliente. Los costos se identifican plenamente con un trabajo específico. Ejemplo: servitecas, talabarterías, carpinterías, modistas, entre otros. (p.186)

Como todo sistema, los costos por órdenes específicas de producción tienen unas características que lo diferencia de los demás sistemas, las cuales pueden ser:

- Se concede mayor énfasis a la distinción entre costos directos e indirectos.
- Si no se le da una orden al productor de hacer algo, ya sea fabricar o prestar un servicio, no habrá producción.
- Se abre una hoja de costos por cada orden de producción solicitada.
- La cuenta de trabajos en procesos se utiliza para registrar el costo de los inventarios de trabajos no terminados.
- Los costos directos se cargan a la cuenta de trabajos en procesos, y se registran en la hoja de costos.
- Los costos indirectos de fabricación reales (Carga fabril) se cargan a la cuenta carga fabril control, y no se registran en la hoja de costos.
- Se aplican a la hoja de costos los costos indirectos de fabricación con base en una tasa predeterminada, los cuales se debitan a la cuenta de Inventario de Trabajos en Procesos - Carga Fabril, y se acredita a la cuenta Carga Fabril Aplicada.
- Como son pedidos de diferentes características, la producción es heterogénea.
- Se fabrica para un cliente específico, que es quien dice cuáles son las características que debe tener el producto o servicio.
- Los costos se acumulan por lotes u órdenes de pedido.
- Los productos no son de consumo masivo.

- No se tiene un inventario de productos terminados.
- En este sistema, los costos recaen sobre la orden o pedido. (Polo,2017, p. 186-187)

El sistema de costos por órdenes de trabajo es utilizado para empresas donde la producción no suele ser repetitiva debido a que cada solicitud de trabajo es diferente, dependiendo del gusto y necesidades de los clientes. Las solicitudes de materiales directos y de mano de obra directa llevan el número de orden de trabajo específico. Los costos indirectos de fabricación se aplican a cada orden de trabajo por medio de una tasa de aplicación predeterminada por la administración.

Las ventajas del sistema de costos por órdenes específicas de producción son las siguientes:

- Da a conocer con lujos de detalles el costo de producción de cada artículo.
- Pueden hacerse proyecciones con base en los costos anteriores.
- Da a conocer que órdenes han dado beneficios o pérdida.
- Se conoce la producción en proceso sin necesidad de estimarla.

Las desventajas que presenta el sistema de costos por órdenes específicas son:

- El costo es muy elevado por la labor que se requiere para obtener los datos en forma discriminada.
- Por ser una labor discriminada, se requiere más tiempo y los datos resultan inoportunos. Existe dificultad en conocer en forma exacta el costo de entregas parciales, ya que el costo del producto se obtiene al finalizar la orden. (Polo,2017, pp.187-188)

Para que un sistema de costeo por órdenes de trabajo funcione de manera adecuada es necesario identificar físicamente cada orden de trabajo y separar sus costos relacionados, requiriendo un mayor tiempo y elevado costo.

Sistema de costos por procesos continuos

Los Costos por Procesos Continuos de Producción se definen como:

Aquel sistema en el cual se produce en serie y en forma continua, acumulando sus costos de producción por cada uno de los departamentos, o por centros de costos que intervienen en el proceso productivo, y los costos unitarios en cada departamento son costos promedios. La razón por la cual los costos incurridos se cargan a los departamentos es que no existen pedidos de clientes. (Polo,2017, p. 204)

Este sistema es ideal para aquellas empresas que fabrican productos estandarizados y continuos para una producción masiva, como las industrias textiles, de pinturas, panificadoras, cerveceras, gaseosas, entre otros.

Los costos por procesos continuos de producción, al igual que los costos por órdenes específicas de producción, tiene unas características propias que lo identifican. Estas son:

- La producción es continua y en serie.
- La producción, por tratarse de producción en serie, es homogénea.
- Existe una uniformidad en la forma de producir.
- El énfasis recae en el costo de un período de la producción y no en la cantidad producida. La oferta antecede a la demanda.
- La cuenta control se denomina Inventario de Productos en Proceso.
- Se acumulan existencias de productos terminados en un inventario para la venta.
- Las características del producto las impone el productor, con base en encuestas realizadas del producto en el mercado.
- Los costos se acumulan por cada departamento.
- Se fabrica generalmente para el almacén y no para un cliente específico.
- Se utiliza el informe de costos de producción.
- Se determina el costo unitario sobre la base de promedios.

- Los costos unitarios y globales siguen al producto por todo el proceso, por medio de sus distintos departamentos, por medio de la transferencia.
- Se determina generalmente una producción equivalente.
- No se hace diferencia entre costos directos e indirectos, tanto en los materiales como en la mano de obra.
- No se conoce el posible consumidor.
- En el sistema de costos por procesos los costos recaen sobre el período, siendo estos diarios, semanales, bimensuales, mensuales, entre otros (Polo,2017, pp. 204-205)

El objetivo final de un sistema de costeo por procesos es determinar el costo unitario total de los productos (por cada elemento del costo) en determinado período productivo al asignarle costos acumulados no sólo a las unidades terminadas, sino de aquellas unidades que quedan aún en proceso.

Sistema de costos estimados

Como sostiene Polo (2017) el sistema de costos estimados: “son los que se calculan en una forma empírica de lo que pueden ser los costos de un período, por cada uno de los elementos del costo, antes de iniciar el proceso productivo.” (p.312). Como se expuso anteriormente, los costos estimados se calculan en base a la experiencia por cada uno de los tres elementos del costo: materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación sobre los cuales se iría a calcular el precio de venta.

Este sistema es utilizado por las pequeñas empresas para efectos de cotización al cliente de un producto o servicio, puesto que requieren que se establezca el precio de ventas en forma empírica con antelación al inicio de la producción del período, ejemplo de estas empresas son las de calzado, de ropa confeccionada, de muebles, entre otros.

Siempre que se utilicen costos estimados habrá que compararlos con los costos de la producción real para establecer las variaciones y realizar los ajustes correspondientes con las cuentas de los productos en proceso, inventario de productos terminados y costo de ventas.

Sistema de costos estándar

El costo estándar lo define Polo (2017) como: “Lo que debe valer producir una unidad de producto totalmente terminado o un servicio prestado, en términos de eficiencia normal.” (p.348). Los costos unitarios por cada elemento del costo, calculados bajo este sistema, serán un modelo de asignación a la producción durante un período determinado. Estos costos se utilizan, más que todo, cuando las empresas producen en forma continua y en serie.

Los fines que presenta la implantación de un sistema de costos estándar, son las siguientes:

1. Servir como una herramienta de control sistemático de la producción. Mediante el sistema de costos estándar, los departamentos de producción pueden ir detectando las deficiencias que ocurren durante el proceso productivo, y de esta manera ir realizando ajustes para que los elementos del costo sean utilizados de manera óptima y los costos sean los que se estandarizaron.
2. Se utilizan para elaborar los presupuestos de la empresa para un período determinado. Como los costos estándar son calculados antes de iniciar la producción de una manera científica, estos se toman como base para elaborar el plan financiero con el fin de estimar y controlar las operaciones futuras de la empresa.
3. Los costos reales de cada elemento del costo se conocen antes de iniciar el período productivo. Una característica de los costos estándar es que son construidos sobre una base científica antes de iniciar la producción, de tal forma que los costos deben ser los que se calcularon y no los que se incurrieron.
4. Se utilizan para calcular los precios antes de iniciar la producción. El precio, matemáticamente, está constituido por la sumatoria de los costos de producción, los gastos de operación y la utilidad deseada por el inversionista. Si se conoce de antemano el costo, entonces es mucho más fácil para la administración establecer políticas de precios y de ventas, y elaborar de una manera más acertada el flujo de tesorería para un período determinado. (Polo,2017, pp. 348-349)

La administración de la empresa se basa en este sistema de costo para fijar los objetivos a alcanzar al menor costo posible de acuerdo con los estándares de calidad. Por ello, es de gran relevancia para el buen control y plantación presupuestal.

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO

En este capítulo se presenta el tipo de investigación que se emplea, se describen los sujetos y fuentes de información que dan sustento a este estudio; adicionalmente se desarrollan las variables, la descripción, validación de los instrumentos y se plantea el tratamiento de la información.

Enfoque de la investigación

Para el éxito de la presente investigación o de cualquier otra que se realice, es importante fijar una ruta que permita obtener los resultados que respondan a los objetivos propuestos, por esa razón, es sumamente relevante definir un enfoque de investigación que se ajuste a la necesidad y brinde la herramienta con la cual se logre ese fin.

De acuerdo con Hernández et al. (2018), con el paso del tiempo se han polarizado dos tipos de los enfoques investigativos: “Que utilizan procesos cuidadosos, metódicos y empíricos en su esfuerzo para generar conocimiento a la investigación, estos son el enfoque cualitativo y cuantitativo.” (p.4).

De acuerdo con Hernández et al. (2018), el enfoque cuantitativo representa:

Un conjunto de procesos es secuencial y probatorio. Parte de una idea que va acotándose y, una vez delimitada, se derivan objetivos y preguntas de investigación se revisa la literatura y se construye un marco o una perspectiva teórica. De las preguntas se establecen hipótesis y determinan variables; se traza un plan para probarlas (diseño); se miden las variables en un determinado contexto; se analizan las mediciones obtenidas utilizando métodos estadísticos, y se extrae una serie de conclusiones. (p.4)

Por lo antes indicado y tomando en cuenta los objetivos propuestos en la presente investigación, se considera que el enfoque cuantitativo es el que brinda el método más apropiado para la finalidad de este estudio, se va a utilizar este enfoque, ya que, brinda información pertinente

y relevante en cuanto a la aplicación y correcto uso de este, de igual manera se detalla las técnicas e instrumentos utilizados para recopilar la información.

También se busca brindar validez y confiabilidad a los datos recolectados, respaldándose con mediciones, hechos mediante procedimientos representados de forma numérica y analizados por medio estadísticos.

Diseño de la Investigación

Es importante tener identificado el diseño o el tipo más apropiado para la presente investigación, el cual permita obtener de la manera más fiable posible la información requerida para solucionar los objetivos propuestos y, por ende, la solución al problema planteado en este estudio. Hernández et al. (2018) afirma que: “dentro de la investigación cuantitativa existen dos tipos de diseños y estos son la investigación experimental y la no experimental “(p.150).

Para el caso del presente estudio se define la investigación no experimental. Las investigaciones no experimentales son, Hernández et al. (2018): “Estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de variables y en los que solo se observan los fenómenos en su ambiente natural para analizarlo.” (p.174). En un estudio no experimental una vez que se observan los fenómenos o acontecimientos tal y como se dan en su contexto natural, luego se realiza su posterior análisis. En dicho estudio no se construye ninguna situación, sino que se observan situaciones ya existentes.

Por otra parte, las investigaciones no experimentales se subdividen en transversales o longitudinales, de acuerdo con Hernández et al. (2018), las investigaciones no experimentales de tipo transversal: “recopilan datos en un momento único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado” (p.176). El estudio transversal analiza datos de variables recopiladas en un periodo de tiempo sobre una población muestra o subconjunto predefinido.

Las investigaciones tipo transversal se subdividen en exploratorias, descriptivas y correlacionales-causales. De acuerdo con Hernández et al. (2018), los diseños transversales descriptivos: “Indagan la incidencia de las modalidades, categorías o niveles de una o más variables en una población, son estudios puramente descriptivos” (p.177).

Tomando en cuenta lo anterior y para los efectos de este proyecto, se selecciona una investigación con un enfoque cuantitativo, de diseño no experimental y transversal tipo descriptivo, ya que, recolecta datos en un solo momento en el tiempo. Para el estudio se requiere solo de la observación, evaluación y descripción de la situación de los costos durante el año 2021.

El diseño de la investigación expone al lector la metodología por utilizar, es decir, el conjunto de procesos y técnicas que se aplican para obtener conclusiones sobre el tema en análisis y que respondan a los objetivos planteados, no se requiere modificar variables para obtener un resultado sobre el cual concluir.

Población y Muestra

Población

En este apartado se presenta la información sobre los sujetos jurídicos y físicos que participan en la investigación, dando respuesta a las entrevistas que, para tal fin, fueron confeccionadas. En la presente investigación la población por utilizar será completa y finita. Por su parte en su libro de metodologías de la investigación Hernández et al. (2018, al citar a Lepkowski, 2008b) la población se establece que es un “conjunto de todos los casos que concuerdan con determinadas especificaciones”. (p. 198)

La población de interés está conformada por todos los colaboradores de la Pizzería Jireh, con el fin de obtener información sustancial y con mínimos márgenes de error, puesto que, tienen relación con la parte productiva de la empresa, de manera directa e indirecta con el costeo de productos terminados.

Se le aplica la entrevista a los cuatros colaboradores que se mencionan a continuación: Ambos socios, uno es el encargado de la parte financiera y administrativa, el otro es el pizzero encargado de producción de los suministro e inventarios, junto a dos colaboradores, los cuales se encargan de la producción de las diferentes líneas de trabajo que realiza la empresa.

Muestra

En cuanto a la definición de muestra Hernández et al. (2018) considera que:

En la ruta cuantitativa, una muestra es un subgrupo de la población o universo que te interesa, sobre la cual se recolectarán los datos pertinentes, y deberá ser representativa de dicha población (de manera probabilística, para que puedas generalizar los resultados encontrados en la muestra a la población) (p.196)

Por lo tanto, es indispensable delimitar el trabajo de investigación con la población de la cual se va a obtener la información al definir las pautas por seguir. Para este estudio no se utilizará una muestra de la población debido a que para el análisis se obtendrá los resultados a partir de las respuestas brindadas por la población total de este trabajo de investigación.

Variables

Las variables corresponden a las características plasmadas en los objetivos de la investigación que se requieren medir, por medio de los instrumentos seleccionados. Para tales efectos, el investigador se apoya en la definición que brinda Hernández et al. (2018): “(...) es una propiedad o concepto que puede variar y cuya fluctuación es susceptible de medirse u observarse (capaz de adquirir diferentes valores que pueden ser registrados por un instrumento de medición)” (p.125).

Cada variable se desarrolla bajo los siguientes parámetros: definición conceptual, definición instrumental y definición operacional.

Definición conceptual

Por su parte se establece que en la definición conceptual según Hernández et al. (2018) La definición conceptual es aquella que “(...) indica con otros términos cómo vamos a entender una variable en el contexto de nuestra investigación. Generalmente se trata de una definición acordada y validada por una comunidad científica o profesional y emana de la revisión de la literatura.” (p. 136). Pueden estar presentes en diccionarios especializados, *páginas web* con respaldo institucional y publicaciones como artículos de revistas académicas y libros.

Básicamente le da el significado del concepto. Desde nuestra perspectiva esta definición permite al investigador tener una idea clara de lo que es conceptualmente la variable que representa al hecho que se investiga.

Definición operacional

Con respecto a la definición operacional, Hernández et al. (2018) afirma al citar (MacGregor, 2006; Reynolds, 1986), una definición operacional consiste en el: “conjunto de procedimientos, técnicas y métodos para medir una variable en los casos de la investigación. Constituye las actividades que un observador debe realizar para recibir las impresiones sensoriales que indican la existencia de un concepto teórico en mayor o menor grado” (p.137). Es aquella que permite observar y medir la manifestación empírica de las variables, en otras palabras, mediante un proceso de deducción.

Definición instrumental

Recolectar los datos significa aplicar uno o varios instrumentos de medición para recabar la información pertinente de las variables del estudio en la muestra o casos seleccionados (personas, grupos, organizaciones, procesos, eventos, entre otros.). Los datos obtenidos son la base del análisis. Sin datos no hay investigación. (Guajardo et al., 2018, p.226).

En esta definición se aclara cómo se estudiará la variable que se acaba de definir, los medios o instrumentos para recoger la información. En mérito de ello se deben definirse y elaborar los

instrumentos y medios con que se recolectó la información. Los instrumentos nacen de las variables y de los objetivos.

A continuación, se especifican cada una de las variables, de los cuales se extraen de datos de interés y se examinan de manera exhaustiva durante el desarrollo del proceso de estudio. Para seleccionar de manera adecuada estas variables, se relacionan conforme los objetivos específicos bajo los cuales se desarrolla esta investigación.

Tabla N° 1

Variables

Objetivos	Variables	Definición conceptual	Definición Operacional	Definición Instrumental
<p>Identificar la situación de cada uno de los elementos de los costos productivos incurridos en la pizzería con su determinación de costeo durante el periodo 2021.</p>	<p>Elementos de los costos de fabricación.</p>	<p>El coste de un producto se encuentra integrado por tres elementos: material directo, mano de obra directa y costes indirectos de fabricación. (CEUPE,2021)</p>	<p>Revisión Documental: recetas, facturas de compras y venta.</p>	<p>Preguntas 3,4,5 y 6.</p>
<p>Describir la capacidad de controlar, distinguir y acumular efectivamente los costos de producción de las pizzas durante el periodo 2021.</p>	<p>Control de los costos de producción.</p>	<p>“El control de costos implica identificar y reducir los gastos para aumentar las ganancias de la empresa. Este proceso se puede realizar en un proyecto o en toda la empresa.” (Asana,2021)</p>	<p>Revisión Documental.</p>	<p>Preguntas 7 y 8.</p>

<p>Proponer una estructura de costos de acuerdo con las necesidades de información y características operativas de la Pizzería Jireh.</p>	<p>Diseño de un Sistema de Costeo</p>	<p>Diseñar un sistema de costos es relevantes para todas las empresas de acuerdo con González (2021) son:</p> <p>Aquellas empresas fabriles o prestadores de servicios que deseen tener y conocer los costos en los que incurre en un negocio, el crecimiento de este, así como medir su inversión en comparación de los precios en los mercados, los cuales en la actualidad son altamente competitivos. (p.8)</p>	<p>Revisión Documental.</p>	<p>Preguntas 9 y 10.</p>

Instrumento

Para recopilar la información que se requiere, es necesario utilizar herramientas que faciliten su obtención. La presente investigación utiliza como instrumentos para la recolección de datos de importancia en su desarrollo, la entrevista.

En primer lugar, las entrevistas, definidas por Hernández et al. (2018) como “una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados)”. (p. 403).

Con la entrevista se pretende abarcar y obtener respuestas amplias a todas las preguntas relacionadas con el proceso de la metodología o bien a la manera de realizar el cálculo de los costos de producción de los productos y adicionalmente, conocer todo tipo de información que pueda funcionar o servir como insumo para esta investigación.

Durante la presente investigación se empleará la revisión documental para lograr obtener la base de conocimiento y procesos actuales en relación con la estructura de costos y análisis de datos, así como determinar la veracidad de los registros realizados por la compañía a través de la documentación.

Proceso de Recolección de datos

La recolección de datos es descrita por Hernández et al. (2018) como el paso número siete en la que se elabora un plan detallado sobre los procesos que permiten obtener la información necesaria, según sea el fin de la investigación; en este proceso, el instrumento de medición es la herramienta fundamental para recolectar datos que logren presentar de forma fiel las variables planteadas y siguiendo los requisitos de objetividad, confiabilidad y validez. (p.198)

Se aplica el instrumento en el lugar de trabajo con la debida aceptación y conveniencia de hora, para obtener el mejor resultado de la aplicación.

Fuentes de información

A la hora de realizar la investigación, es muy importante identificar correctamente las fuentes de información que se utilizan, debido a que estas brindan los datos requeridos para analizar y obtener la respuesta a los objetivos establecidos y, por supuesto, a la interrogante que origina el estudio.

Las fuentes para implementar en este estudio corresponden a fuentes primarias y fuentes secundarias.

Fuentes primarias

La información que se obtiene de primera mano de la Pizzeria Jireh son los documentos de información financiera brindados por la empresa, además de todas las facturas que forman parte del inventario y aquella información que brinda una realidad más específica de la situación actual de la empresa.

También, para un mejor análisis de los datos se realiza la observación del proceso productivo y la aplicación de la entrevista a los dos socios junto a dos colaboradores, los cuales se encargan de la producción de las diferentes líneas de trabajo que realiza la empresa.

Estos últimos se incluyen como fuentes de información ya que cuentan con suficiente experiencia en la operativa de la empresa, así mismo sus cargos jerárquicos tienen la potestad de brindar información sin requerir intermediarios. Se excluyen de las fuentes de información al personal de atención al cliente y repartidor, ya que, pueden interrumpir el flujo de información o bien brindar datos erróneos causando criterios sesgados que no permitan alcanzar de manera satisfactoria el propósito de la investigación.

Fuentes secundarias

Las fuentes de información secundarias sirven como mecanismo para obtener datos útiles que satisfacen una demanda de conocimiento, en este caso se desea obtener la mayor cantidad de datos del entorno contable. La misma se toma de tesis nacionales e internacionales, libros de

contabilidad financiera y de costos, documentos, normas, leyes y reglamentos contables e información financiera a nivel internacional como nacional que son de relevancia para el estudio de la investigación.

Algunos materiales fueron hallados en las siguientes páginas de instituciones u organizaciones:

- ✓ Ministerio de Hacienda
- ✓ Colegio de Contadores Públicos de Costa Rica
- ✓ Sistema Costarricense de Información Jurídica
- ✓ Organización Interamericana de Ciencias Económicas
- ✓ Ministerio de Economía, Industria y Comercios de Costa Rica
- ✓ International Accounting Standards Board (IASB)
- ✓ International Financial Reporting Standard Foundation (IFSR).

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

En este presente capítulo se procede a realizar el análisis de los resultados obtenidos de acuerdo con las técnicas e instrumentos aplicados, con el propósito de alcanzar los objetivos planteados al inicio de la investigación.

Se entrevistó a los dos socios y los dos colaboradores que están involucrados en el proceso diario de la elaboración de las pizzas, de esta forma brindan información sobre el proceso de cálculo y control de costos. Adicionalmente a las entrevistas, se llevará a cabo un análisis de datos de la información proporcionada por la compañía.

A continuación, se analiza cada pregunta de la entrevista:

1. ¿La empresa Jireh tiene contabilidad financiera formal?

El socio que se encarga de la producción indica que considera que no es formal, ya que, nada más se tiene el registro de los ingresos de las ventas (efectivo, sinpe y tarjeta) y las compras de los proveedores.

El otro propietario, afirmó que no llevan una contabilidad formal y que al contador le entrega las facturas de compras e ingresos de las ventas para que declare los impuestos ante hacienda.

Interpretación

Los socios del negocio concuerdan con sus respuestas de que no llevan una contabilidad formal de acuerdo con las Normas Internacionales de Información Financiera para Pymes, puesto que, está incorporada en el Régimen Tributario Simplificado para pequeños contribuyentes, por el cual, no está obligado a emitir facturas por las ventas que realicen, excepto cuando el valor de venta individual de cada mercancía supere el 5 % de un salario base o éstas sean solicitadas por sus clientes.

Tampoco está obligada a conservar comprobantes de gastos, pero sí deben conservar los documentos de compras, para su debida declaración y pagos de impuestos; además para eventuales intervenciones fiscalizadoras de la Dirección General de Tributación. Gracias a este régimen le permite a la empresa la simplicidad en la presentación de sus declaraciones juradas y el no requerir una contabilidad formal.

2. ¿La empresa tiene un manual de procedimiento para la producción de las pizzas?

Los colaboradores comentaron que no hay un manual de procedimiento, que ellos ya saben cuáles son sus responsabilidades en el momento de elaborar las pizzas con el menor tiempo posible.

Los socios confirmaron que no poseen un manual de procedimiento en físico, sin embargo, cada uno de los trabajadores conocen el proceso de producción que rotan entre ellos, ya sea, uno prepara y forma la pasta de la pizza, otro monta los ingredientes, otro hornea y corta en rebanadas las pizzas hasta la entrega de la orden. Sin embargo, antes de las horas de mayor demanda se prepara la mezcla de la masa, de la salsa y picado los ingredientes del montaje (cebolla, chile dulce, hongo, tocineta, jamón, piña entre otros)

Interpretación

Todos los entrevistados coinciden en que, no hay un manual de procedimiento, la falta de éste o de políticas en el negocio, limita que haya eficiencia en los procesos, detección de errores, fallas, demoras o rechazos en la producción. Sin alguien responsable ante un incidente u orientación para tomar una decisión, puede generar malestar, estrés laboral y falta de cooperación de parte de los colaboradores. Por lo tanto, falta de un manual que evitaría implementar medidas correctivas para una mejora continua.

3. ¿Conoce usted la metodología para establecer el costo de las pizzas?

Los dos colaboradores de producción mencionaron que no conocen la metodología que utilizan los propietarios para establecer los costos, pero saben que eso depende del tamaño de las pizzas y sus ingredientes.

Ambos socios, expresaron que no tienen una metodología estandarizada para establecer los costos, ya que, el socio que se encarga de la producción anteriormente trabajó durante ocho años en otra pizzería de terceros, por ende, le permite establecer los costos de manera estimada basada en la experiencia y los precios de la competencia.

Interpretación

Se logra identificar por medio de las respuestas de los entrevistados, la falta de existencia de un proceso para definir los costos de los productos, lo cual es importante para establecer una estructura de costos para la empresa, puesto que, ofrece estabilidad en los precios y estabilidad en las utilidades.

Los entrevistados mencionan que para cada pizza existen variables como el tamaño y los ingredientes, lo cual puede causar costos diferentes entre sí. Además, estiman los costos lo que puede haber una alta variación con los costos reales, no permitiendo medir ni corregir la eficiencia del proceso productivo.

4. ¿Cómo se calculan los costos de materiales?

Los socios indican que se calculan con base en la experiencia de órdenes anteriores y estimando la demanda de la especialidad de la pizza, ya que dependiendo de la especialidad es la cantidad y tipos de ingredientes, donde unos son más caros que otros.

Interpretación

Con las respuestas anterior no se conoce con certeza el valor de cada uno de los materiales del producto terminado, lo que no permite detectar desperdicios, gastos hormiga y compras innecesarias en la producción.

5. ¿Cómo se calculan los costos de mano de obra?

En la empresa se paga un salario específico a los trabajadores de manera semanal. No se realiza ningún cálculo de los costos o el tiempo de duración. No han creído necesario tener los mecanismos de recuento de horas laboradas por los colaboradores.

Interpretación

Con las respuestas anterior no se conoce con certeza el valor de cada mano de obra del producto terminado, lo que no permite detectar sobrecostos en los flujos de trabajo o pérdidas ocasionadas por la inactividad de trabajadores y/o maquinaria. Además, los costos no están basados en las jornadas, cargas sociales, deducciones y salarios mínimos que ha estipulado el Ministerio del Trabajo de Costa Rica y la Caja Costarricense del Seguro Social.

6. ¿Cómo se calculan los costos indirectos de fabricación?

Todos los entrevistados coinciden en que no se lleva ningún tipo de cálculo para estos costos, es más, no sabían que hay que incluirlos en el costo de los productos.

Interpretación

Aunque no son identificado ni calculados como parte del costo, la pizzería utiliza muchos productos que calzan en esta categoría, entre ellos:

- Suministro indirecto: las cajas de cartón para pizzas.
- El alquiler del local.
- Los servicios públicos: electricidad, agua e internet.

- Los colaboradores de soporte: la cajera.
- La depreciación de la maquinaria de la pizzería: horno, mesa de preparación, máquina mezcladora, utensilios de cocina, cámara frigorífica.

7. ¿Controlan el consumo de los materiales en el proceso de la elaboración de los productos?

El socio de producción y los colaboradores coincidieron en sus respuestas que, cuando reciben el pedido de las órdenes, se dirigen a la cocina y sacan la pasta de la pizza que anteriormente se preparó con las medidas exactas y con el posterior estiramiento de la masa de acuerdo con el tamaño de las bandejas (personal, pequeña, mediana, grande y extragrande).

Sin embargo, no se llena ningún documento de control ni de medición para obtener los insumos, solamente se tiene el pesaje del queso para cada tamaño de las pizzas y los demás ingredientes de montaje (piña, hongo, tocineta, carne, cebolla entre otros) no se suministran de manera uniforme en la elaboración de cada producto, ni tienen registros de dosificación de los ingredientes, se los incorporan en medidas que no permitían conocer cuánto realmente se utiliza como, por ejemplo: pisca o puñado.

Interpretación

Consecuentemente al punto anterior, no existe una metodología para determinar los costos y su capacidad de consumo, ya que, al no dosificar de manera uniforme sus ingredientes, no se conoce cuánto le cuesta producir cada unidad de su producto a los socios. El problema que la empresa Jireh no lleve un control de los insumos, es que agreguen demasiados ingredientes a la pizza o un exceso de inventario, pueden terminar venciendo o deteriorándose, lo que conlleva a pérdidas al negocio.

8. ¿Cómo controlan la mano de obra invertida en el proceso de la elaboración de los productos?

Los entrevistados coincidieron que, no se registra el tiempo invertido en la producción, no se marca entrada ni salida del trabajo ni se tiene una tarjeta de tiempo para la producción de una pizza.

Interpretación

El no tener un control de la mano de obra, es decir al no tener establecido un horario fijo, el empleado acabe trabajando más horas por el mismo, e incluso con menos salario. Se produce, así, una extensión de la jornada de trabajo, que puede llevar al trabajador a padecer estrés laboral, con un estado de agotamiento físico y mental que se prolonga en el tiempo y llegar a alterar la personalidad y autoestima del trabajador reduciendo su rendimiento.

9. ¿Se encuentran satisfechos con las utilidades que genera la empresa en estos momentos?

Los socios comentaron que el ingreso del mes se considera un ingreso en común, con ese dinero se compra los insumos y se cancela el alquiler, agua, luz, internet, salario y el saldo es distribuido entre los dos socios. Todos los meses se cuenta con ingreso diferente, no hay ingreso fijo ni máximo ni mínimo.

El socio que se encarga de la parte administrativa y financiera expresa no estar satisfecho, ya que, cada mes que pasa el ingreso que obtienen como empresa es menor, los materiales son cada vez más elevados en sus precios, como la harina, el queso mozzarella, entre otros. El otro socio menciona que se encuentra satisfecho con las utilidades que le brinda la compañía, porque le permite vivir de manera razonable sin necesidad alguna hasta el día de hoy.

Interpretación

Por la falta de información, estructura de los costos y control de los mismos, los socios no se sienten satisfechos con las utilidades que genera el negocio, sumando a eso la inflación en los

precios de la materia prima, disminuye el poder adquisitivo de compra en relación con sus ingresos. Por ello, es imprescindible un sistema de costo para la determinación eficiente de los precios.

10. ¿Considera que es de gran beneficio aplicar un sistema de costeo en la pizzería?

Ambos socios están de acuerdo que sería beneficioso aplicar un sistema de costeo porque así podrían reducir costos y tiempo, generando mayor ganancia y productividad del negocio.

Interpretación

Se puede identificar que los socios están preocupados por ser un pequeño negocio, suele estar concentrado en el día a día, por lo que no tienen claro el valor económico que genera el negocio y si es rentable o no. Por ello no saben cuál es el margen de su producto, si sus costos se están optimizando en cada periodo, si es conveniente contratar más personal o dejar de vender algún producto o especialidad de las pizzas.

Dada la falta de políticas, procedimientos y manuales, se procede a revisar y evaluar el informe de compras suministrado por la administración de la pizzería. Se tomará en cuenta las del trimestre de abril hasta junio del año 2021.

Figura N° 5
Compras trimestrales de la
Pizzería Jireh de
Abril – Junio

PROVEEDOR	Cédula	FECHA	#FACT	VENTA NETA	IVA	TOTAL
Abril						
	física o jurídica					
Industrial de Oleaginosas Americanas S.A (Harina)	3101058770	11/4/2021	14586	77 488,70	7 000,69	€ 84 489,39
Prismar de Costa Rica S.A (Salsa)	3101058770	9/4/2021	331715	15 601,00	2 028,13	€ 17 629,13
Distribuidora Alvasol	3101669356	9/4/2021	24074	11 396,00	1 481,48	€ 12 877,48
Super Mercado lucky Ven	3101736548	23/6/2021	845957	46 250,00	6 012,50	€ 52 262,50
Super Mercado lucky Ven	3101736548	25/4/2021	847008	5 700,31	741,04	€ 6 441,35
Super Mercado lucky Ven	3101736548	27/4/2021	748270	18 460,17	2 399,82	€ 20 859,99
Supermercados (Ipis)	3102743792	21/4/2021	85944	82 186,61	2 451,25	€ 84 637,86
Supermercados (Ipis)	3102743792	5/4/2021	68890	26 421,97	382,99	€ 26 804,96
Sigma Alimentos	3102743792	20/4/2021	73308	28 927,52	202,48	€ 29 130,00
Mayo						
Industrial de Oleaginosas Americanas S.A	3101058770	15/5/2021	195023	71 087,20	8 136,86	€ 79 224,06
Maltho Foods S.A	3101225695	3/5/2021	122599	19 319,20	2 511,50	€ 21 830,70
Prismar de Costa Rica S.A	3101058770	9/5/2021	331765	10 601,00	1 378,23	€ 11 979,23
Distribuidora Alvasol	3101669356	15/5/2021	24064	11 396,00	182,00	€ 11 578,00
Corp Supermercados Unido S.R.L	3102007223	3/5/2021	501	8 761,00	1 139,00	€ 9 900,00
Super Mercado lucky Ven	3101736548	14/5/2021	152659	20 424,77	2 655,22	€ 23 079,99
Jose Bermin Mora Salazar	103990724	10/5/2021	29357	6 194,69	805,31	€ 7 000,00
Supermercados (Ipis)	3102743792	21/5/2021	65253	24 229,76	230,20	€ 24 459,96
Supermercados (Ipis)	3102743792	26/5/2021	79782	65 934,49	1 668,40	€ 67 602,89
Junio						
Proveedora Cartaginesa de Respuestos de Electrodomestico, S.A	3101411387	3/6/2021	2295	11 601,77	1 508,23	€ 13 110,00
Pequeño Mundo Moravia (Alpemusa S.A)	3101289929	25/6/2021	200683	13 982,30	1 817,69	€ 15 799,99
Super Mercado lucky Ven	3101736548	23/6/2021	445857	44 336,00	5 763,68	€ 50 099,68
Super Mercado lucky Ven	3101736548	25/6/2021	447008	5 628,31	731,68	€ 6 359,99
Super Mercado lucky Ven	3101736548	27/6/2021	448270	14 460,17	1 879,82	€ 16 339,99
Supermercados (Ipis)	3102743792	21/6/2021	85944	82 186,61	2 451,25	€ 84 637,86
Supermercados (Ipis)	3102743792	5/6/2021	81760	26 421,97	382,99	€ 26 804,96
Supermercados (Ipis)	3102743792	20/6/2021	73308	28 927,52	202,48	€ 29 130,00
Supermercados (Ipis)	3102743792	30/6/2021	88306	28 940,68	22,31	€ 28 962,99
Supermercados (Ipis)	3102743792	3/6/2021	55891	€15 050,61	404,38	€ 15 455,00
Total Compras Trimestral						€ 878 487,96

Nota. Declaran las compras de forma trimestral por el Régimen Tributario Simplificado.

La figura anterior muestra las compras trimestrales que declara la empresa Jireh por el Régimen Tributario Simplificado; se puede observar que a la empresa de José Bernin Mora Salazar le compran las cajas para pizzas y los empaques individuales de queso y chile en el mes de Mayo por un monto de 7.000 colones, una cantidad muy baja para ser un insumo importante de consumo para la pizzería, además al mes siguiente se visualiza que no adquieren nuevamente de estos productos.

Así mismo, sucede con el proveedor del Sigma Alimentos, lugar donde se adquiere la carne molida, tocineta, pepperoni, salami, jamón y queso mozzarella para todo el mes, sin embargo, durante el trimestre solo compraron en el mes de Abril por un monto de 29,130 colones,

un monto muy bajo para ser real. Estos son ejemplos evidencian que no hay un control de inventario de consumo que asegure que lo declarado es el costo de producción, además de evitar la declaración y pago de impuesto tributarios correspondiente.

Para el siguiente análisis, se elabora un cálculo de los costos de mano de obra de la Pizzería y los estipulados por el Ministerio de Trabajo, para que los montos sean comparables entre sí.

Figura N° 6
Planilla Mensual de la
Pizzería Jireh 2021

Trabajadores 2021	Salario Mensual	Salario Semanal	Salario por hora	Salario Neto
Administrador (socio)	550 000,00	127 020,79	2 646,27	550 000,00
Administrador (socio)	550 000,00	127 020,79	2 646,27	550 000,00
Ayudante de cocina	160 000,00	36 951,50	769,82	160 000,00
Ayudante de cocina	120 000,00	27 713,63	577,37	120 000,00
Cajera	100 000,00	23 094,69	481,14	100 000,00
			Total	1 480 000,00

Nota. Los cálculos incluyen el gozo salarial del día de descanso por prestar sus servicios en un establecimiento comercial.

El salario de los Administradores (socios) es un promedio del ingreso que perciben mensual por acuerdo mutuo. Además, entran en la categoría de jornada de tipo excepcional, por tener puesto de confianza, el personal sujeto a esta jornada especial del artículo 143 del código del trabajo les permite que laboren hasta 12 horas diarias con una obligación de un descanso mínimo de una hora y media, en ese lapso. Sin embargo, los socios sobrepasan las horas ya que ingresan a las 11 am y culminan a las 12 am durante los 7 días de la semana.

De igual forma, en los cálculos anterior muestra que los colaboradores tanto de los ayudantes de cocina como de la cajera no cumplen con el salario mínimo mensual de acuerdo con el Ministerio de Trabajo de Seguridad Social (MTSS) ni con las coberturas del seguro social (CCSS) y deducciones salariales. Además, sobrepasan las horas permitidas de la jornada mixta especial de 8 horas diarias y 48 horas semanales, debido a que trabajan desde las 11 am hasta las 10 pm (1 hora de almuerzo) durante 6 días de la semana.

Por lo tanto, el pago de salario mensual de la Jireh para el año 2021 es de 1.480.000 colones. A continuación, se presentará los datos reales que la empresa debería de pagar por planilla:

Figura N° 7
Salario Bruto Mensual de
La Pizzería Jireh
2021

Planilla Real de la Pizzeria Jireh (Mensual, 2021)							
Trabajadores 2021	Salario Mensual	Salario Semanal	Salario por hora	Jornada Mixta 48 hrs	Horas Extras	Salario Extraordinario Semanal	Salario Bruto
Administrador (socio)	€550 000,00	€127 020,79	€2 646,27	€127 020,79	19	€75 418,59	€625 418,59
Administrador (socio)	€550 000,00	€127 020,79	€2 646,27	€127 020,79	19	€75 418,59	€625 418,59
Ayudante de cocina	€351 375,27	€81 149,02	€1 690,60	€81 149,02	2	€5 071,81	€356 447,08
Ayudante de cocina	€351 375,27	€81 149,02	€1 690,60	€81 149,02	2	€5 071,81	€356 447,08
Cajera	€359 544,27	€83 035,63	€1 729,91	€83 035,63	2	€5 189,73	€364 734,00
Total	€2 162 294,81	€499 375,24	€10 403,65	€499 375,24	44	€166 170,54	€2 328 465,35

Fuente: Elaboración propia.

Se puede observar en la figura anterior los salarios brutos de cada uno de los colaboradores de acuerdo con el salario mínimo, jornadas correspondientes y con el salario extraordinario, dando un total de Salario Bruto de 2.328.465,35. Se calculó un alto salario extraordinario para los Administradores, puesto que, laboran por encima de 12 las horas diarias de la jornada establecida, aunque debe recordarse que rebasar dicho límite diario se encuentra prohibido por la Constitución Política. Estos trabajadores, por ley, deben laborar 6 días a la semana un total máximo de 12 horas diarias.

Figura N° 8
Salario Neto Mensual de la
Pizzería Jireh 2021.

Cargas Sociales 10,5%				
Salario Bruto	SEM 5,50%	IVM 4%	LPT 1%	Salario Neto
600 279,06	33 015,35	24 011,16	6 002,79	537 249,76
600 279,06	33 015,35	24 011,16	6 002,79	537 249,76
356 447,08	19 604,59	14 257,88	3 564,47	319 020,14
356 447,08	19 604,59	14 257,88	3 564,47	319 020,14
364 734,00	20 060,37	14 589,36	3 647,34	326 436,93
2 278 186,28	125 300,25	91 127,45	22 781,86	2 038 976,72
239 209,56				

Fuente. Elaboración Propia.

La figura anterior muestra los cálculos de los salarios de los colaboradores con sus debidas retenciones y coberturas del seguro social: el 5,50 % para el Seguro de enfermedad y maternidad (SEM); 4 % para el Seguro de Invalidez, Vejez y Muerte (IVM) y 1 % para la cuota estipulados en la Ley de Protección al Trabajador (LPT) que aporta el trabajador al Banco Popular. Con un total de Salario Neto por pagar de 2.038.976,72 colones.

Figura N° 9
Aportes Patronales Mensual
de la Pizzería Jireh 2021

CCSS 14,5%	Instituciones 7,25%	LPT 4,75%	INS 3%	Cesantía 5,33%	Aguinaldo 8,33%	Vacaciones 4,17%
87 040,46	43 520,23	28 513,26	18 008,37	31 994,87	50 003,25	25 031,64
87 040,46	43 520,23	28 513,26	18 008,37	31 994,87	50 003,25	25 031,64
51 684,83	25 842,41	16 931,24	10 693,41	18 998,63	29 692,04	14 863,84
51 684,83	25 842,41	16 931,24	10 693,41	18 998,63	29 692,04	14 863,84
52 886,43	26 443,21	17 324,86	10 942,02	19 440,32	30 382,34	15 209,41
330 337,01	165 168,51	108 213,85	68 345,59	121 427,33	189 772,92	95 000,37

Fuente. Elaboración Propia.

Se puede observar en la figura anterior, las aportaciones patronales, en términos de contribución mensual total, la cuota patronal es de un 26,5 % del seguro social: un 9,25 % para el Seguro de enfermedad y maternidad (SEM); 5,25 % para el Seguro de Invalidez, Vejez y Muerte (IVM); un 7,25 % para otras instituciones (IMAS, INA, Asignaciones familiares y Cuota Patronal Banco Popular) y un 4,75 % para la cuota estipulados en la Ley de Protección al Trabajador (LPT). Además de las provisiones de cesantía 5,33 %; aguinaldo 8,33 %; vacaciones 4,17 % y el pago del 3% al Instituto Nacional de Seguros (INS).

Figura N° 10

Diferencia de Costos Salarial Mensual
de la Pizzería Jireh 2021

Diferencia entre Planilla Jireh y Planilla Real 2021			
Resumen	Planilla	Aportes Obreras	Aportes Patronales
Jireh 2021	₡1 480 000,00	₡0,00	₡0,00
Real 2021	₡2 328 465,35	₡239 209,56	₡1 078 265,57
Diferencia	-₡848 465,35	-₡239 209,56	-₡1 078 265,57

Fuente. Elaboración Propia.

En la figura anterior se observa la diferencia de los salarios que paga la Pizzería Jireh de manera mensual a sus colaboradores con el salario bruto real que debe de pagar a sus colaboradores por la mano de obra en la elaboración de las pizzas, con una diferencia de -848.465,56 colones. Como consecuencia, el personal no realiza sus aportes obreros correspondiente ni los socios sus aportes patronales.

Según el hallazgo expuesto anteriormente, el registro contable correspondiente para el pago de planilla y registro de provisiones es de la siguiente forma:

Figura N° 11

Registro Contable de Pago Planilla y Provisiones
Mensual de la Pizzería Jireh 2021

Fecha	Descripción	Debe	Haber
abr-21			
	Gastos por salario	2 162 294,81	
	Gasto por salario extras	115 891,48	
	Retención empleado por pagar CCSS		216 427,70
	Retención empleado por pagar Banco Popular		22 781,86
	Salario por pagar		2 038 976,72
		2 278 186,28	2 278 186,28

----- *Registro de Pago de Planilla* -----

Fecha	Descripción	Debe	Haber
abr-21			
	Gasto por Cesantía	121 427,33	
	Gasto por Aguinaldo	189 772,92	
	Gasto por Vacaciones	95 000,37	
	Gasto por CCS	603 719,36	
	Gasto por INS	68 345,59	
	Provisión Cesantía		121 427,33
	Provisión Aguinaldo		189 772,92
	Provisión Vacaciones		95 000,37
	Cuenta por pagar CCSS patrón		495 505,52
	Cuenta por pagar LPT		108 213,85
	Cuenta por pagar INS		68 345,59
		1 078 265,57	1 078 265,57

----- *Registro de Provisiones* -----

Fuente. Elaboración Propia.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el presente capítulo se presentan las principales conclusiones y recomendaciones relacionadas con la evaluación de la metodología de costeo que utiliza la pizzería Jireh durante el periodo 2021.

Conclusiones

Durante el proceso de elaboración de la investigación y el análisis de la información recopilada de la empresa, las principales conclusiones obtenidas son las siguientes:

- a) La empresa no tiene una contabilidad formal que les permita tener conocimiento y gestión acerca de lo que está sucediendo con el negocio, si está generando pérdidas o beneficios, lo cual supone una desventaja ya que, no permite tomar mejores decisiones, definir cuándo actuar y poder hacer los cambios necesarios a tiempo, así como prever posibles bajadas y subidas, disminuyendo la incertidumbre.
- b) No cuentan con un manual de procedimiento que especifique políticas, responsabilidades y controles para garantizar la realización de las tareas de manera eficiente y así realicen su trabajo de forma organizada y sistemática. Por ello, los socios deberán mantener bien informados a los colaboradores sobre la forma de realizar las tareas, evitar confusiones y mitigar posibles errores en el momento de elaborar las pizzas.
- c) La compañía no cuenta con una estructura de costos ni de control para el manejo de sus inventarios; la no utilización de formularios y documentos de control para la requisición y compra de materiales, aumenta los riesgos de pérdida de inventario, además, la falta de medición y dosificación de la mayoría de la materia prima provoca una exactitud e integridad de la información.
- d) Los colaboradores no contribuyen a las cargas sociales y los socios no cumple con sus obligaciones y aportes patronales. Es decir, existe una violación a la seguridad social de los trabajadores del negocio, sin tener acceso a la asistencia médica y garantía en caso de enfermedad, maternidad, invalidez, vejez, muerte, o accidentes

del trabajo. Los riesgos de trabajo son los accidentes y las enfermedades que a la persona trabajadora le pueden ocurrir con ocasión o por consecuencia del trabajo que desempeña.

- e) No asignan un porcentaje de los costos indirectos de fabricación a las unidades de pizzas. Al no asignar este porcentaje, se podría estar presentando una subvaloración del costo de producción de los productos, afectando de igual forma la asignación del precio de venta.
- f) El cálculo de sus costos se realiza con base en la experiencia y los precios de la competencia, lo que aumenta la posibilidad de que la información no sea precisa y contenga errores, afectando la inconformidad de los socios con la utilidad del negocio.
- g) En resumen, la pizzería Jireh posee deficiencia en el manejo de la información, puesto que, carece de un sistema de control y registro de costos que le proporcione información confiable y oportuna para la toma de decisiones, medición de la rentabilidad y evaluar los márgenes en las diferentes unidades de pizzas.

Recomendaciones

En referencia a las conclusiones expuestas en el apartado anterior, a continuación, se presentan las recomendaciones para la empresa Jireh:

- a) Se recomienda llevar una contabilidad centralizada y registrar la información de toda la actividad económica y financiera del negocio (ventas, compras a los proveedores, compra de activos, préstamos al banco entre otros) para poder conocer el estado de las cuentas en tiempo real y dar una información muy clara de cómo se está gestionando la empresa, además, una buena contabilidad del negocio ayuda a extraer los datos y valores necesarios para cumplimentar sin errores los impuestos trimestrales.
- b) Estandarizar los procesos con la implementación de un manual de procedimiento, para obtener procesos uniformes y correctos, y a la vez que todo el personal esté en conocimiento de todas sus actividades correspondientes, dado que, es vital para revisar, cuestionar y supervisar la forma en que se hace el trabajo en una empresa y reducir al mínimo los riesgos de equivocaciones que afecten la continuidad del negocio.
- c) Implementar control sobre los inventarios, tanto físicos como de calidad con políticas para la requisición y compra de materiales, además, dosificar las cantidades de consumo de los ingredientes, ya sea mediante la utilización de herramientas de medidas como, balanzas, básculas, cucharas o tazas; para llegar al costo más razonable posible.
- d) Cumplimiento de los socios con el pago del salario mínimo y extraordinario de los trabajadores, para que contribuyan al seguro social y los socios a sus obligaciones y aportes patronales. Además, es importante adquirir una seguro de riesgo del trabajo para garantizar la protección de sus colaboradores ante un posible infortunio que puedan sufrir como consecuencia de un accidente o enfermedad laboral.
- e) Se recomienda asignar los costos indirectos de fabricación mediante una tasa predeterminada que permitirá estimar este elemento del costo que luego será ajustada con lo realmente incurrido si se diera el caso.

- f) Por último, dando respuesta al problema de gestión y asignación de costos que forman parte del proceso de fabricación de las pizzas, se recomienda un sistema de costos que le permita conocer los costos reales en que incurre para la elaboración de las pizzas, para un control adecuado de estos; como un punto de partida para mejorar los procesos y con esto llevar una contabilidad financiera y de costos de calidad.

CAPÍTULO VI: PROPUESTA

Objetivo

Objetivo General

Esta Propuesta se centra en:

Proveer a la Pizzería Jireh de una herramienta que le permita aplicar la contabilidad de costos por costos estándar, con el fin de brindar información eficiente para la toma de decisiones por parte de los socios.

Objetivo Específicos

Así se tienen previstos para esta propuesta los siguientes objetivos específicos:

1. Consignar los costos de fabricación por cada tamaño de las pizzas por el sistema de costos estándar.
2. Controlar las variaciones del costo estándar por elemento con su respectivo registro.

Justificación

Luego de evaluar el proceso de producción y metodología de consignación de costos de fabricación de la pizzería Jireh, deja en evidencia la necesidad de implementar un sistema de costos que genere información precisa de cada fase del proceso de producción, de esta manera se podrá conocer detalladamente el costo de producción y con ello poder determinar el precio de venta de los artículos solicitados por los clientes, además, que sirva como base para la toma de decisiones.

Por lo tanto, se propone un sistema por costos estándar, dicha herramienta les permitirá a los socios controlar y evaluar el uso de sus recursos en la producción, por ende,

poder evaluar la eficiencia productiva que posee la organización, desarrollar planes presupuestales, facilitar el control de los costos y la detección de desviaciones.

Para el éxito del sistema propuesto es necesario implementar diversos controles en la organización, los cuales no implican costos elevados para la empresa. El sistema de costos propuesto para la empresa Jireh, por el tamaño de esta, utilizará de manera automatizada en *Microsoft Excel* por el socio Administrativo, sin embargo, conforme pase el tiempo este sistema se puede aliar con las nuevas tecnologías en busca del favorecimiento de los objetivos de la empresa.

Políticas

Política de Contabilidad: La Política de la pizzería para su contabilidad consiste en aplicar el marco legal vigente con sus reglamentos y actualizaciones: Ley de Impuesto sobre la Renta, Ley del Impuesto al Valor Agregado y el Código de Normas y Procedimientos Tributarios. Además, de las Normas Internacional de Información Financiera para Pymes.

Política de Contabilidad de costos: La Política de la pizzería para su contabilidad de costos es la aplicación del sistema de costos estándar por cada tamaño de las pizzas con sus respectivo registro y control de variaciones.

Cadena de Suministro

La cadena de suministro es uno de los elementos clave en la logística de cualquier empresa y, dentro de ella, la gestión es el elemento esencial para la eficiencia operativa, para garantizar la satisfacción de los clientes y el éxito de la empresa. La cadena de suministro abarca aquellas actividades y medios de distribución necesarios para llevar a cabo el proceso de venta de un producto en su totalidad, desde la búsqueda de materias primas, su fabricación, transporte y entrega al consumidor final.

A continuación, la cadena de suministro para la Pizzería Jireh:

1. Cobertura de Inventario

Encontrar el equilibrio entre la falta y el exceso de existencias es fundamental. El procedimiento de inventarios se basa en dos indicadores clave: la de rotación y la de cobertura, con previsiones de venta, basándose en la temporada en la que se encuentre y en los hábitos de consumo de los clientes y así, asegurarse una rotación suave del inventario. En el caso de insumos tener una cobertura de 15 días y para el material de empaque (cajas para pizza) una cobertura de 1 mes.

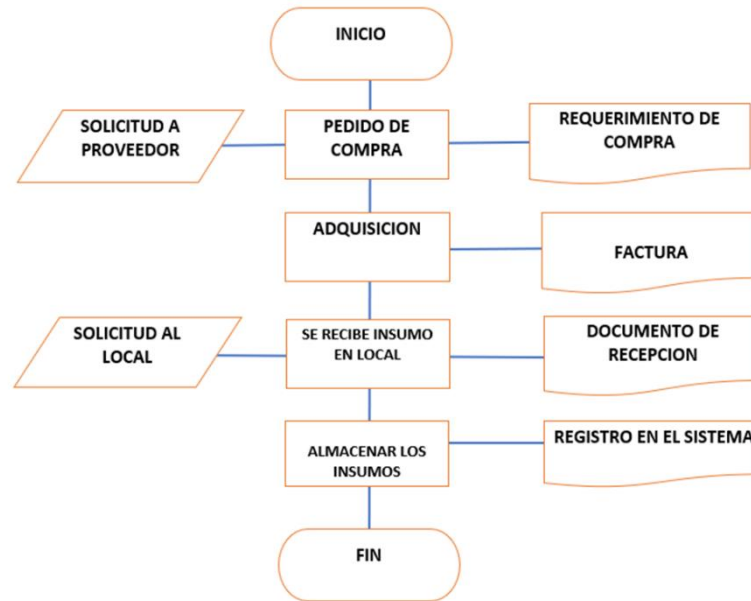
2. Gestión de Compra y Almacenaje

La gestión de compras está relacionada con la adquisición de los bienes. Se trata de los insumos necesarios para asegurar la producción y satisfacer las necesidades operativas de la empresa. A continuación, las siguientes actividades se realizan en el proceso de gestión de compras:

1. **Pedido de compra:** para realizar los pedidos de compras se requiere solicitar a los proveedores sobre los precios, calidad y disponibilidad de materiales. Estos requerimientos y parámetros de adquisición son primordiales para la optimización de la relación entre el precio de los insumos y su calidad.
2. **Adquisición:** una vez realizada la cotización, se selecciona un proveedor y se realiza la emisión de la solicitud de compra y la adjudicación del pedido (factura de compra), con la debida aceptación de las condiciones de compra y obligación de pago.
3. **Recepción de Insumo:** Con la solicitud de entrega en el local, se obtiene efectivamente el pedido, lo que adjudica la responsabilidad sobre su integridad al comprador desde el momento que se firma el documento de recepción.
4. **Almacenaje de los insumos:** Finalmente se almacena los insumos en la estantería y nevera con el correcto ordenamiento y registro de las existencias en el sistema de la empresa.

Figura N° 12

Diagrama de Gestión de compras
Para la pizzería Jireh



Fuente: Elaboración Propia.

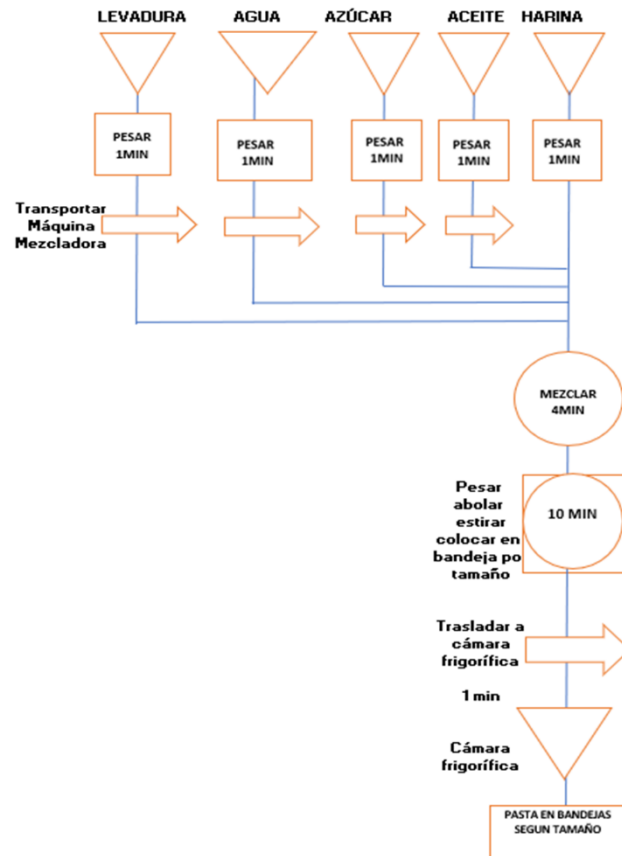
Preproducción

Antes de fabricar el pedido del cliente, la pizzería debió preparar con anticipación la masa, la mezcla de la pasta de tomate con agua y especias (3min duración), cortar las carnes y embutidos (jamón, tocineta, salami, entre otros), picar las verduras y las frutas como son: el chile dulce, cebolla, tomate, hongo y piña (7 min duración).

En el caso de la masa, primeramente, se debe preparar la mezcla con los ingredientes: Harina, levadura, agua, azúcar y aceite con sus respectivas medidas, mezclando todo en la máquina. Posteriormente se pesa para embolar y colocar en las bandejas de acuerdo con los tamaños y finalmente se traslada a la cámara frigorífica. Con un total de 20 minutos. El tiempo se calculó de acuerdo con la capacidad eficiente mínima de duración observada y cronometrada en el local.

Figura N° 13

Diagrama de preparación de masa Para la pizzería Jireh



Fuente: Elaboración Propia.

Atención al Cliente

La cajera deberá recibir el pedido del cliente, especificando el tamaño, la especialidad, el precio, medio de pago, tiempo de duración y medio de entrega.

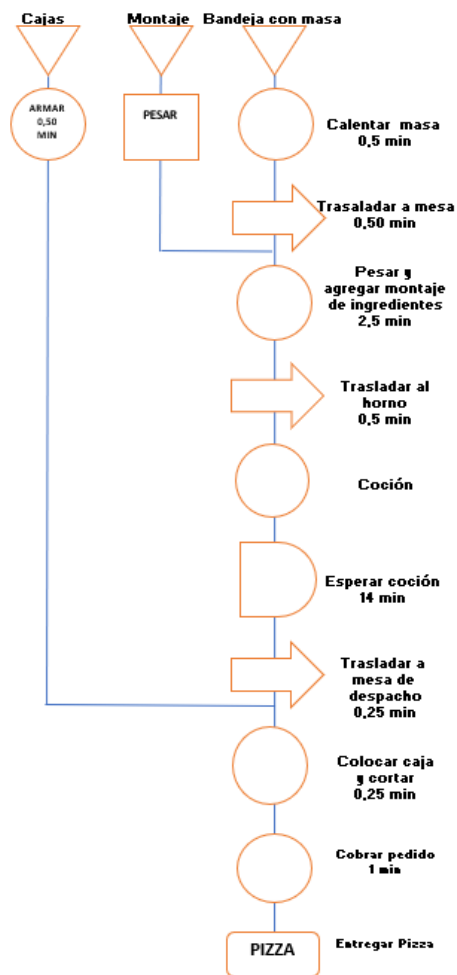
Producción y Despacho del producto

Una vez que se tiene el pedido, los colaboradores de producción deberán tomar las bandejas con masa de acuerdo con el tamaño que solicitaron, estirla y trasladarla a la mesa de montaje, agregar los ingredientes de acuerdo con la especialidad que solicitaron. Luego llevar

al horno para su debida cocción, inmediatamente, después mover a la mesa de despacho para colocarla en la caja, cortarla con las *slices* correspondientes. Finalmente cobrar y entregar la orden. Con un total de duración de 20 minutos. A continuación, se muestra el proceso con el tiempo de duración en cada fase de producción:

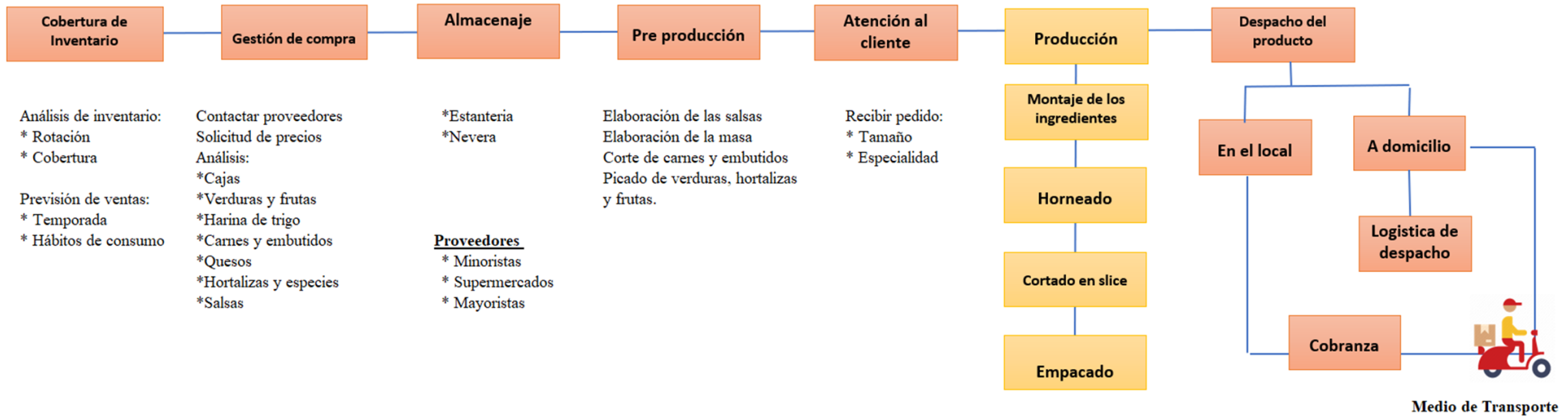
Figura N° 14

Diagrama de la preparación
Para la pizzería Jireh



Fuente: Elaboración Propia.

Figura N° 15
**Cadena de Suministro para
 la pizzería Jireh**



Fuente: Elaboración Propia.

Costo Estándar

El costo estándar de un producto está compuesto por el costo estándar de los materiales, el costo estándar de la mano de obra y el costo estándar indirecto de fabricación. En el presente estudio se calculará el costo de los tamaños de las pizzas, tomando como ejemplo la de Pepperoni.

Cálculo del costo estándar de los materiales

Para calcular el costo estándar de los materiales se hace mediante las variables de cantidad estándar y su respectivo precio estándar de los materiales. Estas dos variables se investigan y se estudian detalladamente con la información brindada por la administración del negocio, para llegar a un control sistemático de los materiales incurridos en la fabricación de las pizzas, de tal manera que no se originen desperdicios ni pérdidas de materiales.

A continuación, la información de los materiales de la pizzería para la elaboración de cada tamaño de las pizzas de Pepperoni:

Tabla N° 2

Medidas para cada tamaño de pizza
De Pepperoni (gramos)

Tamaños	Masa	Salsa	Queso	Pepperoni
Personal 8"	150	50	60	50
Pequeña 12"	400	150	140	130
Mediana 14"	550	175	210	190
Grande 16"	650	200	300	280
Extragrande 18"	750	250	390	350
Total	2500	825	1100	1000

Fuente: Elaboración Propia

Es importante mencionar que los Administradores solo pesaban el queso y las medidas de la pasta para las pizzas, sin embargo, se realizó a la par del socio que se encarga de producción las medidas de los demás insumos, para mayor exactitud de los cálculos.

Tabla N° 3
Insumos para cada tamaño
De Pizza de Pepperoni

Mezclas para pasta de pizza 2.5 kg		Precio	Inflación 3,9 %	Precio unit	5 pizzas (2.5kg)
Harina 25kg	2.5 kg	₡ 18 500,04	₡ 19 221,54	₡ 1 922,15	₡ 1 922,15
Agua m3	1.600 ml	₡ 409,01	₡ 424,97	₡ 0,68	₡ 0,68
Levadura 125g	35gr	₡ 700,01	₡ 727,31	₡ 203,65	₡ 203,65
Aceite 4,7 lt	20ml	₡ 8 500,00	₡ 8 831,50	₡ 37,58	₡ 37,58
Azúcar 5kg	50gr	₡ 3 200,00	₡ 3 324,80	₡ 33,25	₡ 33,25
Sal 500 gr	35gr	₡ 200,00	₡ 207,80	₡ 14,55	₡ 14,55
TOTAL		₡ 31 509,07	₡ 32 737,92	₡ 2 211,86	₡ 2 211,86
Mezcla para salsa de pizza 4,150 kg		Precio	Inflación 3,9%	Precio unit	5 pizzas (825g)
Pasta de tomate 3,15 kg	3.150gr	₡ 5 700,00	₡ 5 922,30	₡ 5 922,30	₡ 1 081,05
Orégano en polvo 156g	60gr	₡ 3 000,00	₡ 3 117,00	₡ 1 198,85	₡ 38,42
Agua m3	1.000ml	₡ 409,00	₡ 424,95	₡ 0,42	₡ 123,94
TOTAL		₡ 9 109,00	₡ 9 464,25	₡ 7 121,57	₡ 1 243,42
Otros Insumos		Precio	Inflación 3,9%	Precio unit	5 pizzas
Pepperoni 1 kg	1000 gr	₡ 3 500,00	₡ 3 636,50	₡ 3 636,50	₡ 3 636,50
Queso 1.1kg	1100 gr	₡ 8 000,00	₡ 8 312,00	₡ 8 312,00	₡ 8 312,00

Nota. Los precios incluyen la inflación prevista de un 3,9 % por el Banco Central de Costa Rica (2022).

Una vez hallada la cantidad y el precio estándar de los materiales se calculó el costo estándar de los materiales, multiplicando la cantidad y el precio estándar, así:

$$\text{Costo estándar de los materiales} = \text{Cantidad estándar} * \text{Precio estándar}$$

Cálculo del costo estándar de la mano de obra

Para calcular el costo estándar de la mano de obra, al igual que los materiales, se hará mediante las variables de cantidad y precio estándar de la mano de obra que es utilizada en producción. Estas dos variables se analizarán, estudiarán y controlarán con el fin de que no haya un sobre costo por tiempo ocioso.

Para calcular la cantidad estándar de mano de obra, se realizan varias pruebas para determinar el tiempo que utilizaría un ayudante de cocina para fabricar una pizza, incluyendo las horas reales de producción lo mismo que el tiempo de preproducción repartida en las unidades del nivel de producción (uso de la capacidad de producción).

Este proceso está apoyado en la metodología de tiempos y movimientos, que consiste en cronometrar el tiempo incurrido en ejecutar cada actividad del proceso que anteriormente se presentó. Para la tasa horaria estándar se toma en cuenta los salarios de ayudante de cocina establecido por el Ministerio de Trabajo y las prestaciones sociales de la empresa y los aportes patronales.

Puesto	Tasa horaria	Tiempo (min)	Tiempo (hr)
Ayudante de cocina	₡ 1 567, 75	21,5	0,35

Hallada la cantidad y el precio estándar de la mano de obra se calcula el costo estándar de la mano de obra, multiplicando las horas estándar de mano de obra y el precio estándar, así:

$\text{Costo estándar de la mano de obra} = \text{Cantidad estándar} * \text{Precio estándar.}$

Cálculo del costo estándar indirecto de fabricación

Los costos indirectos de fabricación, llamados también carga fabril, se componen de: los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y otros costos. y, en este último elemento habrá que tener en cuenta la capacidad de negocio, en otras palabras, el volumen máximo de producción que puede generar el negocio, en condiciones normales, en un período determinado.

A continuación, se presentan los cálculos del costo estándar indirecto de fabricación, con un volumen real previsto, basado en los resultados pasados, ajustados a las perspectivas presentes de la economía del negocio y de la economía del país.

La capacidad de la producción se expresa por el costo de la mano de obra directa, puesto que, predomina la producción manual ante la producción mecánica, en esta situación las líneas de producto asumen los costos indirectos de fabricación en forma proporcional a la cantidad de horas de mano de obra directa utilizada.

Tabla N° 4

Asignación de los Costos Indirectos
de Fabricación

Base de asignación de los CIF = MOD			
Plan de producción para el período = 7 056 unidades de pizzas (21 por día en promedio)			
Presupuesto del nivel de producción = 2 469,6 hrs (7 056 * 0,35h)			
Presupuesto CIF:		Variables	Fijos
		5 463 647,80	7 696 554,74
			13 160 202,54
Tasa por cada hr de MOD		2 212,36	3 116,52

Fuente: Elaboración Propia.

La tasa estándar se calcula a partir de la tasa de aplicación, en condiciones normales, y de los presupuestos de los costos indirectos de fabricación asociados a la Mano de Obra Directa. En la tabla anterior proyecta los costos indirectos que redundarán en una buena tasa estándar, que servirá de control efectivo de la producción.

A continuación, se presentan los costos que integran la carga fabril, la depreciación completa de la maquinaria y equipo el cual está en el Apéndice C.

Tabla N° 5
Costos Indirectos de
Fabricación

Costos Indirectos	Mensual	Anual
Cajas para pizza	231 918,98	2 783 027,80
Alquiler del local	110 000,00	1 371 480,00
Electricidad	187 020,00	2 244 240,00
Agua	36 365,00	436 380,00
Internet	30 909,08	370 908,91
Salario de cajera + cargas sociales y retenciones	479286,43	5 751 437,16
Depreciación		
Horno		66 000,00
Máquina mezcladora		34 000,00
Cámara frigorífica		60 000,00
Mesa de preparación		21 000,00
Utensilios de cocina		21 666,67
TOTAL		13 160 140,54

Nota. Los costos están calculados con la capacidad de la producción.

Una vez hallada la cantidad y el precio estándar de los materiales, mano de obra y la tasa de aplicación de los costos indirectos de fabricación, se calcula el costo estándar de cada uno de los tamaños de las pizzas de pepperoni:

Tabla N° 6

Costo estándar de una pizza
personal de pepperoni

Pizza Personal				
Materiales (gr)	Cantidad Unitaria	Precio Unitario	Costo	Total Costo
Pasta pizza	150	0,88	132,71	132,71
Queso mozzarella	60	7,56	453,38	453,38
Salsa de pizza	50	1,51	75,36	75,36
Pepperoni 40	50	3,6365	181,83	181,83
Mano de Obra	0,35	1 567,75	548,71	548,71
Costo indirecto de fabricación				
Costo Fijo	0,35	3 116,52	1090,78	1090,78
Costo Variable	0,35	2 212,36	774,33	774,33
Costo unitario estándar				3 257,10
Precio de venta				2 200,00
Ganancia/ Pérdida				-1 057,10

Tabla N° 7

Costo estándar de una pizza
Pequeña de pepperoni

Pizza Pequeña				
Materiales	Cantidad Unitaria	Precio Unitario	Costo	Total Costo
Pasta pizza	400	0,88	353,90	353,90
Queso mozzarella	140	7,56	1057,89	1057,89
Salsa de pizza	150	1,51	226,08	226,08
Pepperoni	130	3,6365	472,75	472,75
Mano de Obra	0,35	1 567,75	548,71	548,71
Costo indirecto de fabricación				
Costo Fijo	0,35	3 116,52	1090,78	1090,78
Costo Variable	0,35	2 212,36	774,33	774,33
Costo unitario estándar				4 524,43
Precio de venta				5 500,00
Ganancia/ Pérdida				975,57

Tabla N° 8
Costo estándar de una pizza
mediana de pepperoni

Pizza Mediana				
Materiales	Cantidad Unitaria	Precio Unitario	Costo	Total Costo
Pasta pizza	550	0,88	486,61	486,61
Queso mozzarella	210	7,56	1 586,84	1 586,84
Salsa de pizza	175	1,51	263,76	263,76
Pepperoni	190	3,6365	690,94	690,94
Mano de Obra	0,35	1 567,75	548,71	548,71
Costo indirecto de fabricación				
Costo Fijo	0,35	3 116,52	1090,78	1090,78
Costo Variable	0,35	2 212,36	774,33	774,33
Costo unitario estándar				5 441,96
Precio de venta				6 500,00
Ganancia/ Pérdida				1 058,04

Tabla N° 9
Costo estándar de una pizza
grande de pepperoni

Pizza Grande				
Materiales	Cantidad Unitaria	Precio Unitario	Costo	Total Costo
Pasta pizza	650	0,88	575,08	575,08
Queso mozzarella	300	7,56	2 266,91	2 266,91
Salsa de pizza	200	1,51	301,43	301,43
Pepperoni	280	3,6365	1 018,22	1 018,22
Mano de Obra	0,35	1 567,75	548,71	548,71
Costo indirecto de fabricación				
Costo Fijo	0,35	3 116,52	1090,78	1090,78
Costo Variable	0,35	2 212,36	774,33	774,33
Costo unitario estándar				6 575,47
Precio de venta				7 500,00
Ganancia/ Pérdida				924,53

Tabla N° 10

Costo estándar de una pizza
extragrande de pepperoni

Pizza Extragrande				
Materiales	Cantidad Unitaria	Precio Unitario	Costo	Total Costo
Pasta pizza	750	0,88	663,56	663,56
Queso mozzarella	390	7,56	2 946,98	2 946,98
Salsa de pizza	250	1,51	376,79	376,79
Pepperoni	280	3,6365	1 018,22	1 018,22
Mano de Obra	0,35	1 567,75	548,71	548,71
Costo indirecto de fabricación				
Costo Fijo	0,35	3 116,52	1090,78	1090,78
Costo Variable	0,35	2 212,36	774,33	774,33
Costo unitario estándar				7 419,37
Precio de venta				8 500,00
Ganancia/ Pérdida				1 080,63

Con la información anterior se puede observar que tienen poca ganancia, inclusive que en la pizza personal llegan a tener pérdida, esto se debe a los altos costos, cuando los costos son elevados, en un periodo poco productivo la empresa puede presentar pérdidas. Además, la empresa tiene 2 años operando, desde ese tiempo no han actualizado los precios, sin tomar en cuenta que el entorno internacional se ha caracterizado en lo que transcurre del 2022 por una presión alcista sobre los precios de las materias primas y con ello sobre la inflación mundial, presión cambiaria y por una incertidumbre creciente.

Se recomiendo eliminar aquellos productos que generan pérdidas, o bien, cambiar algunos proveedores, como es el caso de las cajas de las pizzas que se la compran a una amistad cuando pueden encontrar mejores ofertas. Por ello, las compras se deben realizar por lo menos tres (3) cotizaciones en el mercado y seleccionar aquella cotización que satisfaga las mejores condiciones de calidad, precio de compra, descuentos y oportunidad en la entrega de los materiales.

Variaciones del costo estándar por elemento:

Uno de los objetivos de los costos estándar es el control sistemático del proceso productivo, con el fin de darle un uso eficiente a los recursos utilizados y generar utilidades. Para controlar los costos estándares habrá que compararlos con los costos reales incurridos en producción.

De esta comparación, si los costos estándar son diferentes a los costos reales, resultaron unas variaciones, las cuales habrá que analizar para detectar en dónde se está fallando y corregir las inconsistencias en forma oportuna, y de esta manera dar cumplimiento a esos estándares establecidos. A continuación, el registro contable de las variaciones en el costeo estándar:

Una de las características del costeo estándar es que los registros que se hacen en las cuentas del Inventario de Productos en Proceso, en la cuenta de Inventario de Productos Terminados y en el Costo de los Productos Vendidos es a costo estándar, tanto en los débitos como en los créditos.

Registro de las variaciones estándar de los materiales

Las compras en el sistema de costos estándar deben registrar a los precios y cantidades reales en que se adquieren, no utilizando las tarifas estándar, solo se usa en el momento de contabilizar los consumos, el registro es el siguiente: Débito a la cuenta Inventario, a costo real de los materiales, y crédito a la cuenta de Proveedores a costo real. La compra, registrada al costo real, se registra de la siguiente manera:

Tabla N° 11
Registro de las compras de
inventario al costo real

Cuentas	Parcial	Débito	Crédito
Inventario de MPD		Pr*Qr	
Pepperoni	xxx		
Proveedores			Pr*Qr
Sumas iguales		<u>xxx</u>	<u>xxx</u>
Registro de Compra			

Cuando la pizzería consume los materiales para iniciar el proceso de producción, debe realizar el traslado correspondiente al inventario de producto en proceso, subcuentas materiales, al costo estándar, esto es, cantidad estándar por el precio estándar, la salida de los materiales en la

cuenta Inventario se registra en el crédito a costo real, esto es, cantidad real por precio real. Las diferencias resultantes son las variaciones en cantidad o en eficiencia y precio del material, ya sean favorables (crédito) o desfavorables (débito). La evaluación debe realizarse como se muestra a continuación:

Variación de precio: Compara el precio real con el precio estándar multiplicando por la cantidad real de consumo: $V_p = (Pr - Ps) * Q_r$ de consumo

- Si esta variación resulta positiva, es desfavorable para el negocio, porque pagó más por adquirir los materiales y deberá reconocerse como un débito, aumenta el costo de los inventarios.
- Si la variación es negativa, es favorable para el negocio, debido a que obtuvo los materiales por un precio inferior al presupuestado, y se reconoce como un crédito, disminuyendo el costo de los inventarios.

Variación de consumo: compara la cantidad real con la cantidad estándar multiplicada por el precio estándar: $V_q = (Q_r - Q_s) * P_s$

- Si esta variación resulta positiva, es desfavorable para el negocio, porque consumió una cantidad mayor de la que se tenía presupuestada, por lo tanto, deberá reconocerse como un débito, aumenta el costo de los inventarios.
- Si la variación es negativa, es favorable para el negocio, ya que su consumo estuvo por debajo del presupuestado y se registra como un crédito, disminuyendo el costo de los inventarios.

Tabla N° 12
Variación del costo estándar
de los materiales

Cuentas	Parcial	Débito	Crédito
Inventario de productos en proceso		Qs*Ps	
Materia Prima Directa	xxx		
Variación en cantidad materiales			xxx
Variación en precio de materiales			xxx
Inventario			Qr*Pr
Sumas iguales		<u>xxx</u>	<u>xxx</u>

Registro de variación del costo estándar de los materiales

Nota. Las variaciones de precio y cantidad se registran en el débito o crédito, dependiendo de si son desfavorables o favorables para el negocio.

Cuando se utiliza el método para registrar la adquisición del material en el inventario al costo real, las variaciones en cantidad se irán registrando en la medida en que se estén enviando materiales al proceso, hasta agotar los materiales comprados.

Registro de las variaciones estándar de la mano de obra

El consumo de mano de obra directa debe cargarse al costo del producto, utilizando la tarifa del costo estándar unitaria, que se calculó previamente con base en el salario de los ayudantes de cocina, así como los tiempos de los movimientos y procesos que se realizan en el proceso de producción. De esta manera, aparecen las variaciones de precio y cantidad. Las variaciones se evalúan de la siguiente forma:

Variación de precio: se compara la tarifa real de la mano de obra directa con la tarifa estándar, posteriormente se multiplica por las horas reales de consumo: $V_p = (Tr - Ts) * Hr$ de consumo.

Si la variación es positiva, es desfavorable para el negocio, porque se pagó más de lo previsto. En este caso debe aumentarse el valor de los inventarios, contabilizando la variación como un débito.

- Si la variación es negativa, es favorable para el negocio, porque pagó menos de lo previsto, por lo que, debe contabilizar la variación de un crédito que disminuye el costo de los inventarios.

Variación de cantidad: compara el número de horas reales con las horas estándar, y este valor se multiplica por la tarifa estándar de la MOD: $Vq = (Hr - Hs) * Ts$

- Si la variación es positiva, es desfavorable para el negocio, porque se utilizaron más horas de lo previsto para fabricar los productos, por lo que la entidad debe contabilizar la variación como un débito.
- Si la variación es negativa, es favorable para el negocio, por lo que se debe contabilizar la variación como un crédito, disminuyendo el costo de los inventarios.

La mano de obra utilizada en producción se registra en el débito en la cuenta Inventario de Productos en Proceso, subcuenta Mano de obra Directa, al costo estándar, esto es, horas estándar por la tasa horaria estándar; la cuenta salarios por pagar se registra en el crédito al costo real, esto es, horas reales por la tasa horaria real. Las diferencias resultantes son las variaciones en cantidad o en eficiencia y precio de la mano de obra, ya sean favorables (crédito) o desfavorables (débito).

Tabla N° 13
Variación del costo estándar
de mano de obra

Cuentas	Parcial	Débito	Crédito
Inventario de productos en proceso		Hs*Ts	
Mano de Obra Directa	xxx		
Variación en cantidad de mano de obra		xxx	
Variación en precio de mano de obra		xxx	
Salarios por pagar			Hr* Tr
Sumas iguales		xxx	xxx
<i>Registro de variación del costo estándar de mano de obra</i>			

Registro de las variaciones estándar de los costos indirectos de fabricación

Con los costos indirectos de fabricación, se debe destacar que estos se clasifican en variables y fijos, dependiendo de si cambian con el nivel de producción. Por este motivo se presupuestó, con base en su comportamiento y la capacidad normal de producción, los CIF totales y la tasa de CIF fijos (a) y variables (b).

Una vez que se tengan los datos reales, la pizzería puede evaluar las variaciones respecto al estándar. La diferencia respecto a los otros elementos del costo (MPD Y MOD) es que en este elemento se tiene tres variaciones: de precio, cantidad y volumen.

Variación de precio: Compara el valor de los CIF reales con el de los CIF presupuestados en horas reales, con el fin de conocer cuál fue la cantidad de dinero que ganó por encima de la presupuestada. $V_p = \text{CIF reales} - (a + b * Hr)$.

Variación de eficiencia: compara las horas reales con las horas presupuestadas, para conocer cómo el tiempo que toma la fabricación del producto afecta el costo de este. $V_q = (Hr - H_s) * \text{tasa variable}$

Variación de volumen: mide la forma en que el volumen de producción real afecta el costo del producto, comparando los CIF presupuestados en horas estándar con los CIF aplicados.

$$V_{\text{col.}} = (a + b * H_s) - \text{CIF aplicados.}$$

Tabla N° 14
Variación del costo de fabricación
Indirectos

Cuentas	Débito	Crédito
CIF aplicados	Hs * Ts	
Variación de precio		xxx
Variación de eficiencia		xxx
Variación de volumen:		xxx
CIF Control		Hr*Tr
<i>Registro de variación del costo estándar de CIF</i>		

Nota. Las variaciones de precio y cantidad se registran en el débito o crédito, dependiendo

Las variaciones que resultan al comparar los costos estándar con los costos reales deben cancelarse, con el fin de presentar los estados financieros a costos reales. Cuando se registra el consumo de cada uno de los elementos del costo, y se llevan las variaciones a una cuenta del inventario, al final del período deben cancelarse contra la cuenta del costo de venta. De esta manera reflejan la eficiencia de la utilización de los recursos en la determinación del desempeño financiero de la entidad.

Por último, la empresa debe trasladar el producto terminado de la cuenta de inventario de productos en procesos una vez estén consumidos estos. El inventario de productos en proceso este se valoró usando las tarifas estándar, por tanto, cuando se traslada al producto terminado se utilizan las mismas tarifas estándar.

Catálogo de cuentas

El catálogo se estructura de la siguiente forma: el número de la cuenta, el nombre de la cuenta, además las cuentas están ordenadas por niveles ascendentes, por ejemplo, el número 1 se les asigna a los activos, el número 2 a los pasivos, el número 3 al patrimonio, el número 4 a los ingresos, el número 5 a los costos, el número 6 a los gastos. El catálogo de cuentas se encuentra en el apéndice A.

El Catálogo es muy útil porque agiliza la gestión contable y permite observar los diferentes niveles y cómo se desglosan las cuentas principales en subcuentas, permitiendo así agregar nuevas subcuentas o eliminar las que no son necesarias.

Manual de Cuentas

El Manual de Cuentas describe las cuentas establecidas en el catálogo de cuentas para la Pizzería Jireh. se definió un nombre, la numeración (el código), la descripción de lo que representan, la forma de registro, la naturaleza del saldo, los controles necesarios y las subcuentas, cuando estas existen). A continuación, se presenta la cuenta de inventario, productos en proceso y productos terminados, y el manual de cuentas completo en el apéndice B.

Código 1.1.2

Cuenta: Inventario

Descripción: En este rubro se incorporan los bienes consumibles que son utilizados en el proceso productivo de otro bien, es un término equivalente a materia prima, recursos productivos y factores de producción. Pierden sus propiedades y características para transformarse y formar parte del producto final.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor, representa las existencias de insumos en estantería y nevera a la fecha del informe respectivo.

Débito: Se carga por compras o devoluciones de compras.

Crédito: Se abona por consumos de insumos y requisiciones.

Subcuentas: Materia Prima Directa

Código 1.1.3

Cuenta: Productos en procesos

Descripción: son aquellos recursos que se utilizan en el proceso productivo posterior (o pendientes de terminación) para poder concluir su etapa de elaboración, es decir, artículos que se intercambian entre las unidades de producción.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor: representa las existencias de productos en proceso en bodega a la fecha del informe respectivo

Débito: Se carga por la producción de estos productos.

Crédito: Se abona por consumo de los productos en proceso.

Subcuentas: Materia Prima Directo, Mano de Obra Directa, CIF Control

Código 1.1.4

Cuenta: Producto terminado

Descripción: En este rubro se incluye los productos fabricados por la empresa y destinadas al consumo final, así mismo en esta cuenta se incluye mercaderías adquiridas por la empresa y destinadas a la venta sin transformación.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor, representa los productos terminados a la fecha del informe respectivo.

Débito: Se carga por compras y devoluciones de ventas, entre otros.

Crédito: Se abona por las ventas a precio de costo, notas de créditos y devoluciones por compras.

Subcuentas: Pizza Suprema, Pizza Super suprema, Pizza Napolitana, Pizza Caprichosa, Pizza Hawaiana, Pizza Jamón y hongo, Pizza Tocineta, Pizza Pepperoni, Pizza Vegetariana, Pizza Mozzarella, Pizza Brasileña, Pizza Margarita, Pizza Canadiense, Pizza Mexicana, Pizza Americana, Pizza Especial de la casa.

REFERENCIAS

- Asana (2021). Control de costos: cómo monitorear los gastos del proyecto para aumentar la rentabilidad. <https://asana.com/es/resources/cost-control>
- Alfaro, W., Chinchilla, N. y Rojas Mónica. (2017). Propuesta de un Sistema de Costos Por órdenes de producción para la división de exportación de madera de la compañía Fruticolor, S.A. [tesis para optar el grado de Licenciatura en Contaduría Pública]. Universidad de Costa Rica.
- Cañete, N. (2020). Coronavirus: ¿Cómo apoyar desde el sector de fomento a la innovación y las pymes? Especialistas del BID en competitividad, tecnología e innovación. <https://blogs.iadb.org/innovacion/es/innovacion-coronavirus-pymes-emprendimientos/>
- Decreto N°25514 Creación del Régimen de Tributación Simplificada. (18 de junio del 2019). http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?nValor1=1ynValor2=25157
- Fatjo, S. (2018). Análisis del sistema de costo utilizado por la empresa mueblería y tornería en madera Tim y su implicación en la toma de decisiones para el periodo del año 2018. [tesis para optar el grado de Licenciatura en Contaduría Pública]. Universidad Internacional de las Américas.
- Flores, A. (2019). Así se constituye una pyme en el país. El Financiero. <https://www.elfinancierocr.com/pymes/asi-se-constituye-una-pyme-en-el-pais/FS7SY57DTBH3RE7PMFPAOFEOK4/story/>

- Flores, B. (2018). Cadenas de comida rápida experimentan en Costa Rica. La República.
<https://www.larepublica.net/noticia/cadenas-de-comida-rapida-experimentan-en-costarica>
- Gallegos, G. y Mostajo, k. (2019). Sistema de Costos para Optimizar la Toma de Decisiones en las Empresas de Instalaciones de Geomembranas, Arequipa 2018. [tesis para optar el grado de Licenciatura en Contaduría Pública]. Universidad Tecnológica de Perú.
- González, N. (2018). Factores clave en el sector de comida rápida.
<https://magentaig.com/elementos-claves-de-exito-en-la-industria-de-comida-rapida/>
- González, N., Moreno, M., López, M., Aceves J. N., y Celaya, F. (2021). La Importancia del diseño de un sistema de información de costos para la competitividad en los mercados.
https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no57/sistema_costos.pdf
- Guajardo, G., y Andrade, N. (2018). Contabilidad Financiera. McGraw-Hill Interamericana Editores S.A.
- Gudiño, R. (2019). Empujón a las pymes es vital para mitigar desempleo. La República.
<https://www.larepublica.net/noticia/empujon-a-las-pymes-es-vital-para-mitigar-desempleo>
- Herling, M. (2021). Sistema de costos para incrementar las utilidades en la Panadería Mi Luchito – San Ignacio 2020. [tesis para optar el grado de Licenciatura en Contaduría Pública]. Universidad Nuestro Señor de Sipan- Pimentel.
- Hernández, R. y Mendoza, C., (2018). Metodología de la Investigación. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores S.A. DE CV.
[file:///C:/Users/Arleth/AppData/Local/Temp/Rar\\$DIa9764.26489/metodologia-de-la-investigacion-las-rutas-cuantitativa-cuali-.pdf](file:///C:/Users/Arleth/AppData/Local/Temp/Rar$DIa9764.26489/metodologia-de-la-investigacion-las-rutas-cuantitativa-cuali-.pdf)

MEIC (2019). Normativa aplicable a las PYME en Costa Rica.

http://reventazon.meic.go.cr/informacion/pyme/normativa_Pyme.pdf

Monestel, N., Murillo, W., Rojas I., Villalobos, A. y Alvarado, M. (2018). Diseño de un sistema de registro y control de costos para mejorar la gestión operativa de la unidad de jabones de la empresa TACCESA S.A. [tesis para optar el grado de Licenciatura en Contaduría Pública]. Universidad de Costa Rica.

Norma Internacional Contable 2 (2016). Inventarios.

<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/niif-2019/NIC%202%20-%20Inventarios.pdf>

Norma Internacional de Información Financiera para Pyme (2015). Inventarios.

file:///C:/Users/Arleth/Downloads/Norma%20Internacional%20de%20Informaci%C3%B3n%20Financiera%20para%20PYMES_2016.pdf

León, G. (2022). Conozca el tamaño de su empresa. ¿Qué es una PYME?. PYMES Costa Rica

<https://www.pyme.go.cr/cuadro5.php?id=1>

Polo, B. (2017). Contabilidad de costos en la alta gerencia: teórico-práctico. Bogotá, Colombia:

Grupo Editorial Nueva Legislación SAS. <https://elibro.net/es/lc/bibliouia/titulos/70840>.

Salazar, S. (2020). Análisis del sistema de costos ABC y su influencia en la rentabilidad de la empresa ferretera y materiales de construcción - FEMACO S.R.L. [tesis para optar el grado de Licenciatura en Contaduría Pública]. Universidad Continental.

Apéndice

Apéndice A

Catálogo de Cuenta

Código	Nombre de la Cuenta
1.	Activo
1.1	Activo Circulante
1.1.1	Efectivo y equivalente
1.1.1.1	Efectivo
1.1.1.2	Banco
1.1.2	Inventario
1.1.2.1	Materia Prima Directa
1.1.2.1.1	Harina
1.1.2.1.2	Aceite
1.1.2.1.3	Azúcar
1.1.2.1.4	Sal
1.1.2.1.5	Levadura
1.1.2.1.6	Queso Mozzarella
1.1.2.1.7	Tocineta
1.1.2.1.8	Jamón
1.1.2.1.9	Pepperoni
1.1.2.1.10	Salchicha
1.1.2.1.11	Salami
1.1.2.1.12	Hongo
1.1.2.1.13	Especies
1.1.2.1.14	Salsa de Tomate
1.1.2.1.15	Carne de res
1.1.2.1.16	Frutas y Verduras
1.1.2.1.17	Variación en cantidad materiales
1.1.2.1.18	Variación en precio de materiales
1.1.3	Producto en proceso
1.1.3.1	Materia Prima Directo

1.1.3.2	Mano de Obra Directa
1.1.3.2.1	Variación en cantidad mano de obra
1.1.3.2.2	Variación en precio de mano de obra
1.1.3.3	CIF Control
1.1.3.3.1	Material Indirecto
1.1.3.3.1.1	Caja de pizza personal 8"
1.1.3.3.1.2	Caja de pizza pequeña 12"
1.1.3.3.1.3	Caja de pizza mediana 14"
1.1.3.3.1.4	Caja de pizza grande 16"
1.1.3.3.1.5	Caja de pizza extragrande 18"
1.1.3.3.2	Mano de Obra Indirecta
1.1.3.3.3	Depreciación Acumulada Máquina y Equipo.
1.1.3.3.4	Variación de precio
1.1.3.3.5	Variación de eficiencia
1.1.3.3.6	Variación de volumen:
1.1.4	Producto terminado
1.1.4.1	Pizza Suprema
1.1.4.2	Pizza Super suprema
1.1.4.3	Pizza Napolitana
1.1.4.4	Pizza Caprichosa
1.1.4.5	Pizza Hawaiana
1.1.4.6	Pizza Jamón y hongo
1.1.4.7	Pizza Tocineta
1.1.4.8	Pizza Pepperoni
1.1.4.9	Pizza Vegetariana
1.1.4.10	Pizza Mozzarella
1.1.4.11	Pizza Brasileña
1.1.4.12	Pizza Margarita
1.1.4.13	Pizza Canadiense
1.1.4.14	Pizza Mexicana
1.1.4.15	Pizza Americana
1.1.4.16	Pizza Especial de la casa
1.1.5	Cuentas por cobrar
1.1.5.1	Préstamos a Trabajadores

1.1.5.2	Préstamos a Socio (empresario)
1.1.6	Inversiones temporales
1.1.7	Gastos Diferidos
1.1.7.1	Póliza de vehículos
1.1.7.2	Póliza de riesgo de trabajo.
1.1.8	Alquiler
1.1.9	IVA Créditos
1.1.10	Otros Activos Circulantes
1.2	Activo No Circulante
1.2.1	Terrenos
1.2.2	Edificio y Mejoras
1.2.2.1	Depreciación Acumulada Edificio
1.2.3	Maquinaria y equipo
1.2.3.1	Utensilios de cocina
1.2.3.2	Mesa de preparación
1.2.3.3	Máquina mezcladora
1.2.3.4	Horno
1.2.3.5	Cámara frigorífica
1.2.3.6	Depreciación Acumulada Máquina y Equipo.
1.2.4	Mobiliaria y equipo
1.2.4.1	Calculadora
1.2.4.2	Impresora
1.2.4.3	Computadora
1.2.4.4	Mesa
1.2.4.5	Sillas
1.2.4.6	Depreciación Acumulada Mobi. Equip.
1.2.5	Automóvil
1.2.5.1	Depreciación Acumulada Motocicleta
1.2.6	Otros Activos No Circulantes
2	Pasivo
2.1	Pasivo Circulante
2.1.1	Cuentas y Documentos por Pagar
2.1.2	Aporte patronal por pagar
2.1.3	Provisiones

2.1.4	Salarios por pagar
2.1.5	Impuesto a la Renta por Pagar
2.1.6	Otros Impuesto Por Pagar
2.1.7	IVA Débitos
2.1.8	Otros Pasivos Circulantes.
2.2	Pasivos No Circulantes
2.2.1	Obligaciones con bancos e Instituciones Financieras L/P
2.2.2	Otros Pasivos no circulantes
3	Capital Social
3.1	Capital
3.1.10	Reserva Revalorización del Capital
3.2	Utilidades
3.2.1	Utilidades Acumuladas
3.2.2	Pérdidas Acumuladas
3.2.3	Utilidad del Periodo
3.2.4	Pérdida y Ganancia
4	Ingresos
4.1	Ingreso por Ventas
4.2	Ingresos Financieros
4.3	Otros Ingresos
5	Costos
5.1	Costos de venta
6	Gastos
6.1	Gasto por salarios
6.1.1	MOD aplicados
6.1.2	CIF aplicados
6.2	Gasto por aportes patronal
6.3	Gasto por provisiones
6.4	Gastos por Depreciación
6.5	Gasto por servicio
6.5.1	AYA
6.5.2	ICE
6.5.3	Kolbi

6.6	Gasto por Reparación Automóvil
6.7	Gasto Administración y Venta
6.8	Gasto Financieros
6.9	Otros Gastos

Apéndice B.

Manual de Cuenta

Código 1.1

Activo Corriente

Incluye aquellos activos o recursos de la empresa que serán realizados o consumidos dentro del plazo de un año a contar de las fechas de los estados financieros. Los componentes del activo corriente deberán incorporarse a los rubros que a continuación se definen:

Código 1.1.1

Cuenta: Efectivo y equivalentes

Descripción: Representa el dinero en efectivo y los valores disponibles en la cuenta corrientes que la empresa mantiene en el banco para el desarrollo normal del negocio. Se ubica en activos corriente en el balance general.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Saldo Deudor

Débito: Se debita todos los ingresos como aporte de los dueños, por recaudación de las ventas, cuando se efectúan depósitos, traslados de fondos, nota de créditos del Banco, recaudación de cobranza y cualquier otro documento que incremente los ingresos

Crédito: Se acreditan todos los egresos o salidas de efectivo como pago de deudas (obligaciones con terceros), pago de proveedores, pago de arriendos, pago de sueldos, pago de impuestos, emisión de giros, cheques, notas de débitos del Banco, cargos bancarios efectuados por el banco como comisiones, impuestos y cualquier otra forma de pago que signifique un egreso de dicha cuenta.

Controles:

1. Arqueos de caja.
2. Respaldo de recibos, facturas o documentos legales, tanto de entradas como de salidas.
3. Libro auxiliar de efectivo.
4. Conciliaciones bancarias periódicas.
5. Revisión de los diferentes estados de cuenta.
6. Libro auxiliar para cada cuenta bancaria (detalle de depósitos y cheques)

Subcuentas: Efectivo y Banco

Código 1.1.2

Cuenta: Inventario

Descripción: En este rubro se incorporan los bienes consumibles que son utilizados en el proceso productivo de otro bien, es término equivalente materia prima, recursos productivos y factores de producción. Pierden sus propiedades y características para transformarse y formar parte del producto final.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor, representa las existencias de insumos en estantería y nevera a la fecha del informe respectivo.

Débito: Se carga por compras o devoluciones de compras.

Crédito: Se abona por consumos de insumos y requisiciones.

Subcuentas: Materia Prima Directa.

Código 1.1.3

Cuenta: Productos en procesos

Descripción: son aquellos recursos que se utilizan en el proceso productivo posterior (o pendientes de terminación) para poder concluir su etapa de elaboración, es decir, artículos que se intercambian entre las unidades de producción.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor: representa las existencias de productos en proceso en bodega a la fecha del informe respectivo

Débito: Se carga por la producción de estos productos.

Crédito: Se abona por consumo de los productos en proceso.

Subcuentas: Materia Prima Directo, Mano de Obra Directa, CIF Control

Código 1.1.4

Cuenta: Producto terminado

Descripción: En este rubro se incluye los productos fabricados por la empresa y destinadas a al consumo final, así mismo en esta cuenta se incluye mercaderías adquiridas por la empresa y destinadas a la venta sin transformación.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor, representa los productos terminados a la fecha del informe respectivo.

Débito: Se carga por compras y devoluciones de ventas, entre otros.

Crédito: Se abona por las ventas a precio de costo, notas de créditos y devoluciones por compras.

Subcuentas: Pizza Suprema, Pizza Super suprema, Pizza Napolitana, Pizza Caprichosa, Pizza Hawaiana, Pizza Jamón y hongo, Pizza Tocineta, Pizza Pepperoni, Pizza Vegetariana, Pizza Mozzarella, Pizza Brasileña, Pizza Margarita, Pizza Canadiense, Pizza Mexicana, Pizza Americana, Pizza Especial de la casa.

Código 1.1.5

Cuenta: Cuentas por cobrar

Descripción: En esta cuenta se registran y se controlan las obligaciones por cobrar de terceras personas, es decir, es el movimiento de las deudas adquiridas por terceros. Se ubica en activos corrientes en el balance general.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor

Débito: Se debita todas las cuentas a crédito, además el importe total de los documentos de terceras personas a favor de la pizzería.

Crédito: Se acreditan todos los abonos en efectivo de terceras personas a las respectivas facturas y por el importe del valor nominal de los documentos cobrados.

Controles

1. Revisión quincenal de saldos contra facturas pendientes al cobro.
2. Verificación de facturas, recibos de dinero y de la antigüedad de saldos.

3. Llevar un auxiliar de las cuentas por cobrar.
-

Código 1.1.5.1

Cuenta: Préstamos a Trabajadores

Descripción: Corresponde a cuentas por cobrar que provengan de trabajadores de la empresa.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor. Representa las deudas de los trabajadores por préstamo otorgado pendientes de pago y por las cuales existe una expectativa de devolución.

Débito: Se carga por el préstamo realizado al personal respaldado por algún contrato o comprobante de egreso interno.

Crédito: Se abona con el ingreso de los valores una vez que son devueltos por el personal.

Controles

1. Revisión quincenal de saldos contra facturas pendientes al cobro.
 2. Verificación de facturas, recibos de dinero y de la antigüedad de saldos.
 4. Llevar un auxiliar de las cuentas por cobrar a los empleados.
-

Código 1.1.5.2

Cuenta: Préstamos a Socio (empresario)

Descripción: Corresponde a cuentas por cobrar que provengan de socios de la empresa antes de la repartición de los dividendos.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor. Representa las deudas de los socios por préstamo otorgado pendientes de pago y por las cuales existe una expectativa de devolución.

Débito: Se carga por el préstamo realizado al socio respaldado por algún contrato o comprobante de egreso interno.

Crédito: Se abona con el ingreso de los valores una vez que son devueltos por el socio.

Controles

1. Revisión quincenal de saldos contra facturas pendientes al cobro.
2. Verificación de facturas, recibos de dinero y de la antigüedad de saldos.
3. Llevar un auxiliar de las cuentas por cobrar a los socios.

Código: 1.1.6

Cuenta: Inversiones Temporales

Descripción: En esta cuenta se registran las inversiones a corto plazo realizadas en instituciones financieras. Se ubica en activos corrientes en el balance general.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor. El saldo correspondiente a la inversión.

Débito: Se debita por la apertura de la inversión, por el incremento a la cuenta de inversión y por la capitalización de los intereses generados.

Crédito: Se acredita por la cancelación de la inversión y por el retiro total o parcial a la cuenta de inversión.

Controles:

1. Constancias de apertura.
2. Contratos o certificados de inversiones a plazo.
3. Llevar un auxiliar de las inversiones.

Código: 1.1.7

Cuenta: Gastos Diferidos

Descripción: Esta cuenta representa los gastos diferidos de la pizzería, es decir, los pagos que se realizan por adelantado. Se ubica en activos corrientes en el balance general.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor. El saldo en colones correspondiente a los gastos diferidos en que incurre la pizzería.

Débito: Se debita por la adquisición de las pólizas de vehículos y trabajo del negocio.

Crédito: Se acreditan por el vencimiento de las pólizas de vehículos y de riesgo de trabajo.

Controles

1. Verificación de facturas, documentos o recibos que muestren el valor real.
2. Pólizas y contratos de la pizzería.
4. Libro de auxiliar de los gastos diferidos.

Subcuentas: Póliza de vehículos y póliza de riesgo de trabajo.

Código: 1.1.8

Cuenta: IVA Créditos

Descripción: Corresponde incluir en este rubro el crédito fiscal neto, por concepto al Valor Agregado (IVA).

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor. Impuestos pendientes de recuperar

Débito: Se carga por las compras afectas al IVA, registradas en el libro de compras.

Crédito: Con los impuestos compensados en el débito fiscal, ajuste o devolución por compras.

Código 1.1.9

Cuenta: Otros Activos Corrientes

Descripción: Este rubro comprenderán todos aquellos activos corrientes que no pueden ser clasificados en alguna de las definiciones anteriores y cuyos beneficios se esperan recibir dentro de un año.

Clasificación: Activo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Deudor. Derecho sobre un bien o servicio que no ha sido consumido al final del periodo y que por lo cual es un activo para el siguiente.

Débito: Adquisición de un bien o servicio, transferencias de activos.

Crédito: Venta, por pagos efectuados, transferencias de activos.

Código: 1.2

Activos No Corriente

Los activos no corrientes se adquieren con el fin que permanezcan en la entidad por un largo periodo de tiempo, no se adquieren con el fin de venderlos a corto plazo, sino más bien para usarlos en la operación de la pizzería.

Código: 1.2.1

Cuenta: Terrenos.

Descripción: Activo fijo de carácter inmobiliario, no depreciables y activos no reproducibles,

Clasificación: Activo

Subclasificación: Fijo

Naturaleza: Deudor. representa la existencia en terrenos de propiedad de la empresa, cuyos valores de adquisición están actualizado

Débito: Se carga por las compras de nuevos terrenos adquiridos o donados y por la corrección monetaria.

Crédito: Por las ventas de estos terrenos o por entrega en calidad de aportes de capital.

Controles

1. Documentos que amparen la adquisición del terreno (Escritura Notarial).
 2. Llevar un auxiliar de los terrenos de la pizzería.
-

Código: 1.2.2

Cuenta: Edificio y Mejoras

Descripción: Es una cuenta que representa el valor de los edificios y propiedades de la pizzería, contabilizadas a su valor de adquisición y actualizadas por inflación. Se ubica en activos no corrientes en el balance general.

Naturaleza: Deudor. El saldo representa el saldo de los edificios o valor del costo en colones a favor de la pizzería.

Débito: Se debita por el valor de adquisición de los edificios propiedad de la pizzería y por el valor que se invierte en su remodelación y acondicionamiento.

Crédito: Se acredita por la venta del edificio, el importe del abono será por la misma cantidad registrada en el cargo.

Controles

1. Documentos que amparen la adquisición del edificio.
 2. Verificación anual en el Registro Nacional de la Propiedad.
 3. Libro auxiliar para el edificio y mejoras.
-

Código: 1.2.2.1

Cuenta: Depreciación Acumulada Edificio

Descripción: Es el registro de desgaste acumulado por el uso del edificio desde su adquisición. Representa la cancelación o disminución del costo del edificio a lo largo de su vida útil. Se ubica en activos no corrientes en el balance general.

Naturaleza: Acreedor. El valor aproximado al valor del edificio durante el periodo de vida útil.

Débito: Se debita por la venta, liquidación o reevaluación del edificio.

Crédito: Se acredita por el incremento de la depreciación del edificio.

Controles

1. El registro de Activos No Corrientes.
2. Verificación anual de métodos y montos.
3. Llevar un auxiliar para la depreciación.

Código: 1.2.3

Cuenta: Maquinaria y Equipo

Descripción: Es una cuenta que representa las inversiones en maquinaria y equipo propiedad de la pizzería Jireh, contabilizados a su valor de adquisición y actualizados por inflación. Se ubica en activos no corrientes en el balance general.

Clasificación: Activo

Subclasificación: No Corriente

Naturaleza: Deudor. El saldo representa el valor actualizado de las máquinas y equipos de propiedad de la empresa

Débito: Se debita al costo de todas las adquisiciones de maquinaria y las reevaluaciones de estas.

Crédito: Se acreditan por la venta o por obsolescencia, el valor del abono será por la misma cantidad registrada en el cargo.

Controles:

1. Facturas o documentos que amparen la adquisición de la maquinaria y del equipo.
3. Libro auxiliar para mejorar el control de maquinaria y equipo.

Subcuentas: horno, mesa de preparación, máquina mezcladora, utensilios de cocina y cámara frigorífica.

Código: 1.2.3.6

Cuenta: Depreciación Acumulada Máquina y Equipo.

Descripción: Representa la cancelación o disminución del costo de la maquinaria y equipo a lo largo de su vida útil estimada. Se ubica en activo no corriente en el balance general.

Clasificación: Activo

Subclasificación: No Corriente

Naturaleza: Acreedor. El valor aproximado del uso de maquinaria y equipo durante el periodo de vida útil transcurrido.

Débito: Se debita por errores cometidos durante el registro de la transacción y por la venta u obsolescencia.

Crédito: Se acredita por el incremento de la depreciación de la maquinaria y equipo.

Controles:

1. Registro de activos no corrientes.
2. Verificación anual de métodos y montos.
3. Llevar un auxiliar para la depreciación de maquinaria y equipo.

Código: 1.2.4

Cuenta: Mobiliario y Equipo

Descripción: Esta cuenta representa las inversiones en mobiliario y equipo propiedad de la pizzería, contabilizadas a su valor de adquisición y actualizadas por inflación. Se ubica en activos no corrientes en el balance general.

Clasificación: Activo

Subclasificación: No Corriente

Naturaleza: Deudor. Representa el valor al costo en colones o el saldo de mobiliario y equipo a favor de la pizzería.

Débito: Se debita por el importe de las adquisiciones y las revaluaciones.

Crédito: Se acreditan por la venta o por obsolescencia, el importe de abono será por la misma cantidad registrada en el cargo.

Controles

1. Facturas originales o documentos que amparen la adquisición.
3. Llevar un auxiliar para el mobiliario y equipo.

Subcuentas: calculadora, impresora, computadora, mesa, sillas.

Código: 1.2.4.6

Cuenta: Depreciación Acumulada Mob. Equip.

Descripción: Representa la cancelación o disminución del costo del mobiliario y equipo a lo largo de su vida útil estimada. Se ubica en activo no corrientes en el balance general.

Clasificación: Activo

Subclasificación: No Corriente

Naturaleza: Acreedor. El valor aproximado del uso del mobiliario y equipo durante el periodo de vida útil transcurrido.

Débito: Por errores cometidos durante el registro o por la venta u obsolescencia del mobiliario y equipo.

Crédito: Por el incremento de la depreciación del mobiliario y equipo de oficina.

Controles

1. Registro de activos no corrientes.
2. Verificación anual de métodos y montos.
3. Libro auxiliar de la depreciación de mobiliario y equipo.

Código: 1.2.5

Cuenta: Automóvil

Descripción: Esta cuenta representa las inversiones en automóvil y el registro de su costo propiedad de la pizzería, contabilizado a su valor de adquisición y actualizado por inflación. Se ubica en activos no corrientes en el balance general.

Clasificación: Activo

Subclasificación: No Corriente

Naturaleza: Deudor. El saldo correspondiente al valor del costo en colones de los automóviles propiedad de la pizzería.

Débito: Se debita el costo de todas las adquisiciones de automóvil y las revaluaciones de estos.

Crédito: Se acreditan todas las ventas y liquidaciones de los automóviles propiedad de la pizzería.

Controles

1. Revisión mecánica general semestral.
2. Verificación anual en el Registro Nacional de Propiedad.

Código: 1.2.5.1

Cuenta: Depreciación Acumulada Automóviles

Descripción: Representa la cancelación o disminución del costo de la motocicleta a lo largo de su vida útil. Se ubica en activos no corrientes en el balance general.

Clasificación: Activo

Subclasificación: No Corriente

Naturaleza: Acreedor. El valor aproximado del uso de los automóviles durante el periodo de vida útil transcurrido.

Débito: Por errores cometidos en el registro o por la venta, liquidación u obsolescencia del automóvil.

Crédito: Por el incremento de la depreciación del automóvil.

Controles

1. Registro de activos no corrientes.
2. Verificación anual de métodos y montos.

Código: 1.2.4

Cuenta: Otros Activos No corrientes

Descripción: Corresponde al registro de otros activos no contemplados en otras cuentas. Se ubica dentro de activos no corrientes en el balance general.

Naturaleza: Deudor. El saldo en colones de otros activos no contemplados en otras cuentas.

Débito: Se debita todos los aumentos de activos no contemplados en otras cuentas, ya sea por compras o derechos adquiridos.

Crédito: Se acreditan todas las disminuciones de otros activos no contemplados en otras cuentas, ya sea por venta de estos o por la cesión de derechos adquiridos.

Controles

1. Comprobantes de compras o ventas y de derechos adquiridos.
2. Verificación de montos, cálculos y veracidad de las adquisiciones y las cesiones de derechos.
3. Llevar un auxiliar para otros activos.

Código 2.1

Pasivos Corrientes

Incluye aquellas obligaciones contraídas por la empresa que serán canceladas dentro del plazo de un año a partir de la fecha de los estados financieros.

Código 2.1.1

Cuenta: Cuentas y Documentos por Pagar

Descripción: Este rubro se incluirán obligaciones no documentadas y las cuentas por pagar documentadas por pagar, provenientes exclusivamente de las operaciones comerciales de la empresa. También se incluirán en esta cuenta las obligaciones que no prevengan de las operaciones comerciales de la empresa (acreedores varios)

Clasificación: Pasivo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Acreedor. El saldo por los documentos pendientes de pago a terceros a una fecha determinada

Débito: Se carga con los pagos efectuados.

Crédito: Se acredita las compras a crédito y por el valor nominal de los documentos aceptados por la pizzería a favor de terceros.

Controles

1. Facturas de compras y comprobantes de la obligación contraída.
2. Detalle de las obligaciones y verificar los montos.

Código 2.1.2

Cuenta: Aporte Patronal por pagar

Descripción: Esta cuenta representa el importe de los documentos a cargo de la pizzería pendientes de pago hacia las aportaciones patronales. Se ubica en pasivos corrientes en el balance general.

Clasificación: Pasivo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Acreedor. El saldo en colones de las cuentas por pagar a los aportes patronales.

Débito: Se debita todos los pagos que corresponde.

Crédito: Se acreditan las cuentas por pagar referentes a las aportaciones patronales

Controles

1. Facturas de compras y comprobantes de la obligación contraída.
2. Detalle de las obligaciones y verificar los montos.

Código 2.1.3

Cuenta: Provisiones

Descripción: Esta cuenta representa el registro de las provisiones para cancelar a los empleados en determinado momento.

Clasificación: Pasivo

Subclasificación: Corriente

Naturaleza: Acreedor. El saldo en colones de la provisión que tenga que pagar la pizzería

Débito: Se debita el monto mensual correspondiente al cálculo de la provisión.

Crédito: Se acreditan al cancelar a los empleados las provisiones que les corresponde. Además, se pueden llevar a cabo ajustes por diferencias entre lo provisionado al procesar los sueldos y los valores efectivamente adeudados a la fecha del pago efectivo.

Controles

1. Llevar hojas de planillas.
2. Verificación de los cálculos.

Código 2.1.4

Cuenta: Salarios por pagar

Descripción: Sueldos devengados que no han sido abonados por lo tanto están pendiente de pagos

Clasificación: Pasivo

Subclasificación: Corriente.

Naturaleza: Acreedor. El saldo en colones de los salarios que tenga que pagar la pizzería.

Débito: Se debita el monto mensual correspondiente al cálculo de los salarios.

Crédito: Se acreditan al cancelar a los empleados los salarios que les corresponde.

1. Llevar hojas de planillas.
2. Verificación de los cálculos.

Código 2.1.5

Cuenta: Impuesto a la Renta por Pagar

Descripción: Impuesto a la Renta que corresponde pagar por los resultados del ejercicio, deducidos los pagos provisionales obligatorios o voluntarios y otros créditos que se aplican a esta obligación.

Clasificación: Pasivo

Subclasificación: Corriente.

Naturaleza: Acreedor. Representa el impuesto a la renta por pagar.

Débito: Se carga con la contabilización de requerimiento de pago.

Crédito: Se abona con la contabilización de la declaración de impuesto.

Código 2.1.6

Cuenta: Otros Impuesto Por Pagar

Descripción: En esta cuenta se refleja la deuda que la empresa tiene por concepto de obligaciones o pago exigible con el estado o con otros diversos entes del gobierno.

Clasificación: Pasivo

Subclasificación: Corriente.

Naturaleza: Acreedor. Representa el impuesto por pagar.

Débito: Se carga con la contabilización de requerimiento de pago.

Crédito: Se abona con la contabilización de la declaración de impuesto.

Código 2.1.7

Cuenta: IVA Débitos

Descripción: Representa el IVA que se genera por las ventas afectas que realiza la empresa.

Clasificación: Pasivo

Subclasificación: Corriente.

Naturaleza: Representa el IVA Débito fiscal pendiente de imputación en la declaración de impuestos.

Débito: Se carga con la cancelación del impuesto, compensaciones, ajustes.

Crédito: Se abona por los impuestos retenidos al vender según factura.

Código 2.1.7

Cuenta: Otros Pasivos Corrientes.

Descripción: Obligaciones que no pueden clasificarse en los rubros anteriores. Como deudas en líneas de crédito, tarjetas de crédito, préstamos de corto plazo.

Clasificación: Pasivo

Subclasificación: Corriente.

Naturaleza: Acreedor. Representa las obligaciones pendientes de pago a una fecha determinada

Débito: Se carga con la cancelación de la obligación y por pagos o abonos de los préstamos.

Crédito: Se abona por la aceptación de la obligación con terceros y préstamos adeudados.

Control: Detalle de las obligaciones y verificar los montos.

Código 2.2

Pasivos No Corrientes

Incluye aquellas obligaciones de la empresa que serán pagadas o amortizadas en plazos superiores a un año a partir de la fecha de los estados financieros.

Código 2.2.1

Cuenta: Obligaciones con bancos e Instituciones Financieras L/P

Descripción: Préstamos otorgados exclusivamente por bancos e instituciones financieras con vencimiento que excedan a un año.

Clasificación: Pasivo

Subclasificación: No corriente

Naturaleza: Acreedor. Representa las obligaciones adeudadas a los Bancos e Instituciones Financieras por las cuotas cuyo vencimiento es superior a un año.

Débito: Se carga con la cancelación de la obligación

Crédito: Se abona por la aceptación de la obligación, Además se abona con el reconocimiento de los intereses y reajustes.

Código 2.2.2

Cuenta: Otros Pasivos no corrientes.

Descripción: Obligaciones con terceros que no pueden clasificarse en los rubros anteriores.

Clasificación: Pasivo

Subclasificación: No corriente

Naturaleza: Acreedor. Representa las obligaciones pendientes de pago cuyo vencimiento es superior a un año

Débito: Se carga con la cancelación de la obligación y por pagos o abonos de los préstamos.

Crédito: Se abona por la aceptación de la obligación.

Código 3

Capital Social

Está representado por las cuentas respectivas que indican la inversión hecha por los propietarios o socios de la empresa y estará representado por la suma de los rubros que a continuación se detalla:

Código 3.1

Cuenta: Capital

Descripción: Capital aportado y efectivamente pagado por empresarios o socios, ya revalorizado cuando se trate de estados financieros anuales.

Clasificación: Capital Social

Naturaleza: Acreedor. Representa el valor patrimonial de la empresa por aportes iniciales y resultados del periodo.

Débito: Se carga por retiros o pérdidas.

Crédito: Se abona por ganancias, aportes entre otros.

Código 3.1.10

Cuenta: Reserva Revalorización de Capital

Descripción: Revalorización del capital pagado, acumulada durante el ejercicio

Clasificación: Patrimonio.

Naturaleza: Acreedor. Representa por revalorizaciones acumuladas.

Débito: Se carga por motivos de revalorización, retiros entre otros.

Crédito: Se abona por aplicación de corrección monetaria.

Código 3.2

Cuenta: Utilidades

Código 3.2.1

Cuenta: Utilidades Acumuladas

Descripción: Representa las utilidades acumuladas por la empresa y que provienen de períodos anteriores.

Clasificación: Capital Social

Naturaleza: Acreedor: Tiene saldo acreedor cuando los resultados de periodos anteriores son positivos.

Débito: Se carga por la distribución de resultados del período anterior y por la corrección monetaria.

Crédito: Se abona cuando se traspasa el superávit del período anterior.

Código 3.2.2

Cuenta: Pérdidas Acumuladas

Descripción: Representa las pérdidas acumuladas por la empresa y que provienen de períodos anteriores.

Clasificación: Capital Social

Naturaleza: Deudor: Tiene saldo deudor cuando los resultados del ejercicio anterior son negativos.

Débito: Se carga cuando se traspasa el déficit del período anterior.

Crédito: Se abona por la distribución de resultados del período anterior y por la corrección monetaria.

Código 3.2.3

Cuenta: Utilidad del Período

Descripción: Utilidad o Pérdida del Ejercicio, es decir la diferencia entre los ingresos y egresos del periodo

Clasificación: Capital Social

Naturaleza: Deudor o Acreedor

Débito: Se carga con el asiento de cierre de las cuentas de gastos del periodo. En caso de que los ingresos sean superiores a los gastos, esta cuenta recibe un cargo por traspasar la utilidad a la cuenta de Resultado Acumulado.

Crédito: Se abona con el asiento de cierre de las cuentas de ingresos del periodo. En caso de que los ingresos sean inferiores a los gastos, esta cuenta recibe un abono por traspasar la pérdida a la cuenta de Resultado Acumulado.

Saldo Deudor: Tiene saldo deudor cuando el resultado del periodo es negativo.

Saldo Acreedor: Tiene saldo acreedor cuando el resultado del periodo es positivo.

Código 3.2.4

Cuenta: Pérdida y Ganancia

Descripción: Cuenta Puente para generar los asientos de cierre.

Clasificación: Capital Social.

Naturaleza: Deudor o Acreedor. Representa el monto en colones ya sea de la ganancia o de la pérdida del periodo

Débito: Se debita el monto de todas las cuentas de ingresos al final del periodo.

Crédito: Se acredita el monto de todas las cuentas de egresos al final del periodo.

Controles

1. Tener al día los libros contables (diario, mayor, auxiliares).

2. Verificación que el cierre del periodo sea correcto.

Código: 4

Cuenta: Ingresos

Representan los recursos que recibe un negocio o empresa por la venta de un servicio o producto.

Se ubica en el estado de resultados.

Código: 4.1

Cuenta: Ingreso por Ventas

Descripción: Ventas totales efectuadas por la empresa durante el periodo cubierto por el estado de resultados. El monto de las ventas deberá mostrarse neto de los impuestos que las graven, descuentos de precios y otros que afecten directamente al precio de venta.

Clasificación: Ingreso

Naturaleza: Acreedor: Representa los ingresos percibidos y devengados por la venta de bienes

Débito: Se carga a la cuenta costo de venta

Crédito: Se abona por las ventas al precio de venta.

Controles

1. Facturas y remisiones.
2. Auxiliar de ventas y verificar las mismas.

Código 4.2

Cuenta: Ingresos Financieros

Descripción: Intereses obtenidos por la empresa mediante inversiones financieras, e intereses, primas y comisiones entre otros devengados o pagados incurridos por la empresa en la obtención de recursos financieros sea cual fuere su origen.

Clasificación: Ingresos

Naturaleza: Deudor o Acreedor

Débito: Con el requerimiento de pago de la cuota del préstamo o en el caso de una regularización para este efecto.

Crédito: Se abona con el asiento de ingreso por los intereses obtenidos.

Saldo Deudor: Representa las pérdidas obtenidas por este concepto durante el período

Saldo Acreedor: Representa las ganancias obtenidas por este concepto durante el período.

Código 4.3**Cuenta:** Otros Ingresos**Descripción:** Ingresos que provienen de otras transacciones distintas de las principales, que no hayan sido definidas en las clasificaciones anteriores, tales como, regalías, ventas de activos fijos, entre otros.**Clasificación:** Ingreso**Naturaleza:** Acreedor: Representa los ingresos percibidos por este concepto durante el periodo.**Débito:** Se abona por los valores positivos obtenidos por estas operaciones.

Controles

1. Facturas, recibos o documentos que respalden la venta.
2. Verificación y cálculos de los montos.
3. Auxiliar que detalle el ingreso de otros activos y la verificación de estos.

Código 5.1**Cuenta:** Costos de venta**Descripción:** Costo de los productos, determinado de acuerdo con el sistema de costo llevado por la empresa.**Clasificación:** Costo**Naturaleza:** Costo de los bienes vendidos por la empresa correspondiente a su actividad.**Débito:** Por costo de los bienes vendidos**Crédito:** Costo de las devoluciones de venta.**Código 6****Gasto**

Esta se cuenta se refiere al sacrificio económico para la adquisición de un bien o servicio, derivado de la operación normal de la empresa y que no se espera que puedan generar ingresos. Se ubica en el estado de resultados.

Código 6.1**Cuenta:** Gasto por salarios**Descripción:** Representa los gastos por concepto de remuneraciones que efectúa la empresa. Se incluyen en esta cuenta todos los relacionados con los pagos al personal por la prestación de

servicios en virtud de un contrato de trabajo. Por lo tanto, esta cuenta resume los conceptos de haberes totales y horas extraordinarias.

Clasificación: Gastos

Naturaleza: Deudor: representa el gasto acumulado por concepto de salarios a la fecha del informe respectivo.

Débito: Se debita el monto de incurrir en el gasto por el pago de salarios.

Crédito: Se acredita al cierre del periodo o por errores en el momento del registro de la transacción.

Controles:

1. Hojas de Planilla.
2. Comprobantes de pago.
3. Verificación de cálculos y montos.
4. Libro auxiliar para los pagos de salarios.

Subcuentas: Gasto MOD, Gasto MOD aplicado.

Código 6.2

Cuenta: Aporte Patronal

Descripción: En esta cuenta se registran las aportaciones patronales que benefician a los trabajadores del negocio.

Clasificación: Gastos

Controles:

1. Verificación de las hojas de Planilla.
2. Comprobantes de pagos.
3. Verificación de cálculos y montos.

Subcuentas: Contribución Patronal al Desarrollo y Seguro Social, Contribución Patrón Pensiones.

Código 6.3

Cuenta: Gasto por Provisiones

Descripción: Representa los pagos operacionales por indemnización al personal despedido por la empresa, gasto por concepto de vacaciones devengadas durante el ejercicio por las personas contratadas por la empresa, aguinaldos, gratificaciones entre otros pagados al personal de la empresa

Clasificación: Gastos

Naturaleza: Deudor, representa el gasto acumulado por concepto indemnizaciones, gratificaciones, incobrables, vacaciones que ha incurrido la empresa hasta la fecha del informe respectivo

Débito: Se carga por el asiento de salarios donde se reconoce el gasto por estos conceptos.

Crédito: Se abona con el asiento de cierre de las cuentas de gasto de cada periodo. Además, se puede abonar por regularizaciones o anulaciones de valores imputados erróneamente en la cuenta.

Controles:

1. Verificación de las hojas de Planilla.
2. Comprobantes de pagos.
3. Verificación de cálculos y montos.

Código 6.4

Cuenta: Gastos por Depreciación

Descripción: Esta cuenta representa el registro de los gastos por depreciación de los activos no corrientes.

Clasificación: Gastos

Naturaleza: Deudor: el saldo en colones correspondiente por las depreciaciones de activos.

Débito: Se debita el monto correspondiente a las depreciaciones de activos no corrientes del periodo.

Crédito: Se acredita al cierre del periodo.

Controles

1. Registro de los activos no corrientes.
2. Revisión anual del método y cálculo de la depreciación.
3. Llevar un auxiliar para el control de gasto por depreciación.

Código 6.5

Cuenta: Gasto por Servicios

Descripción: Esta cuenta representa el pago de los servicios que la pizzería contrae como el agua, la electricidad e internet. Se ubica en gastos en el estado de resultados.

Clasificación: Gastos.

Naturaleza: Deudor, corresponde a los gastos por servicios.

Débito: Se debita el monto de incurrir en el gasto por el pago de los servicios.

Crédito: Se acredita al cierre del periodo o por errores en el momento del registro de la transacción.

Controles

1. Verificación de facturas, recibos o documentos.
2. Verificación de cálculos y montos. 3. Libro auxiliar que contemple el pago de servicios.

Subcuentas: AYA, ICE, Kolbi.

Código 6.6

Cuenta: Gasto por Reparación Automóvil

Descripción: Gastos por concepto de reparación de automóvil y obligaciones de circulación.

Clasificación: Gastos.

Controles: Verificación de facturas y recibos

Código 6.7

Cuenta: Gasto Administración y Venta

Descripción: Gastos relacionados directamente con la administración de la empresa y con la comercialización de los productos y servicios principales, tales como comisiones, publicidad, arriendos, seguros.

Clasificación: Gastos

Naturaleza: Deudor: Representa las pérdidas por los gastos devengados durante el periodo.

Débito: Por los gastos devengados.

Crédito: Se acredita al cierre del periodo o por errores en el momento del registro de la transacción.

Controles

1. Verificación de facturas, recibos o documentos.
 2. Verificación de cálculos y montos.
-

Código 6.8

Cuenta: Gasto Financieros

Descripción: Corresponde a los gastos incurridos por la empresa (ya sean devengados o percibidos) en la obtención de recursos financieros sea cual fuere su origen ej.: intereses, primas, comisiones.

Clasificación: Gastos

Naturaleza: Deudor: Representa las pérdidas no operacionales obtenidas por este concepto durante el periodo.

Débito: Se carga cuando se ingresa, el documento de respaldo del gasto

Crédito: Se acredita al cierre del periodo o por errores en el momento del registro de la transacción.

Controles

1. Verificación de facturas, recibos o documentos.
2. Verificación de cálculos y montos.

Código 6.9

Cuenta: Otros Gastos

Descripción: Esta cuenta representa otros egresos que puede cancelar la pizzería.

Naturaleza: Deudor, el saldo es el monto en colones correspondiente a los gastos que se cancelan.

Débito: Se debita el monto de incurrir en el gasto o por el pago de las cuentas.

Crédito: Se acredita al cierre del periodo o por errores en el momento del registro de la transacción.

Controles

1. Verificación de facturas, recibos o documentos.
2. Verificación de cálculos y montos de las cuentas.

Apéndice C.

Depreciación de Maquinaria y equipo

Horno		66 000,00	Valor de rescate	120.000
Años	Costo	Anual	Acumulada	Valor
0	450 000,00			450 000,00
1		66 000,00	66 000,00	384 000,00
2		66 000,00	132 000,00	318 000,00
3		66 000,00	198 000,00	252 000,00
4		66 000,00	264 000,00	186 000,00
5		66 000,00	330 000,00	120 000,00

Máquina mezcladora		34 000,00	Valor de rescate	80.000
Años	Costo	Anual	Acumulada	Valor
0	250 000,00			250 000,00
1		34 000,00	34 000,00	216 000,00
2		34 000,00	68 000,00	182 000,00
3		34 000,00	102 000,00	148 000,00
4		34 000,00	136 000,00	114 000,00
5		34 000,00	170 000,00	80 000,00

Cámara frigorífica.		60 000,00	Valor de rescate	80.000
Años	Costo	Anual	Acumulada	Valor
0	380 000,00			380 000,00
1		60 000,00	60 000,00	320 000,00
2		60 000,00	120 000,00	260 000,00
3		60 000,00	180 000,00	200 000,00
4		60 000,00	240 000,00	140 000,00
5		60 000,00	300 000,00	80 000,00

Mesa de preparación		21 000,00	Valor de rescate	35.000
Años	Costo	Anual	Acumulada	Valor
0	140 000,00			140 000,00
1		21 000,00	21 000,00	119 000,00
2		21 000,00	42 000,00	98 000,00
3		21 000,00	63 000,00	77 000,00
4		21 000,00	84 000,00	56 000,00
5		21 000,00	105 000,00	35 000,00

Utensilios de cocina		21 666,67		
Años	Costo	Anual	Acumulada	Valor
0	65 000,00			65 000,00
1		21 666,67	21 666,67	43 333,33
2		21 666,67	43 333,33	21 666,67
3		21 666,67	65 000,00	0,00