

INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS N° 3

CARRERA: CONTADURÍA GENERAL

QUILLACOLLO – COCHABAMBA - BOLIVIA



**DETERMINACIÓN DEL COSTO UNITARIO EN LA ELABORACIÓN DE  
LOS PLATOS DEL RESTAURANTE “BAR HUELLA DORADA”**

**POSTULANTE:**

DUBITSY FANNY PEREZ LANCEA

**DOCENTE:**

LIC. INDHIRA ALICE MIRANDA DUEÑAS

**QUILLACOLLO-COCHABAMBA – BOLIVIA**

**2021**

## DEDICATORIA

El presente proyecto se la dedico a Dios, que siempre me ha dado y supo guiarme por buen camino bendiciéndome por lo que soy y lo que tengo, a mi familia que gracias a sus consejos y palabras fue motivación para seguir adelante.

A mi hijo que fue mi motivación al deseo de superación y de triunfo en la vida. Lo que ha contribuido a la consecución de este logro. A todas personas que me han apoyado y hecho que el trabajo se realice con éxito en especial aquellas que nos abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por haberme otorgado una familia maravillosa, quienes han creído en mí siempre.

Tu ayuda ha sido fundamental, has estado conmigo incluso en los momentos más turbulentos. Este proyecto no fue fácil, pero estuviste motivándome y ayudándome hasta donde tus alcances lo permitían. Te lo agradezco muchísimo mi amor

De manera especial a nuestra tutora de PROYECTO DE GRADO Lic. INDHIRA ALICE MIRANDA DUEÑAS por habernos guiado, no solo en la elaboración de este trabajo de titulación, sino a lo largo de nuestra carrera y haber brindado el apoyo para desarrollarme profesionalmente y seguir cultivando nuestros valores.

## **INDICE**

INTRODUCCIÓN	12
A NIVEL BOLIVIA	14
A NIVEL COCHABAMBA	15
CAPÍTULO I	17
1. TEMA	17
1.1.. DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN:	17
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	22
1.3.. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	23
1.4.. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	23
1.4.1 Objetivo General	23
1.4.2 Objetivos Específicos	24
1.5. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	24
1.5.1 JUSTIFICACIÓN SOCIAL	24
1.5.2 JUSTIFICACIÓN ECONÓMICA	25
1.5.3 JUSTIFICACIÓN AMBIENTAL	25
1.5.4 JUSTIFICACIÓN TEÓRICA	25
1.5.5. JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA	25

1.6. ALCÁNCES	26
1.6.1 DELIMITACIÓN ESPACIAL	26
1.6.2 DELIMITACIÓN TEMPORAL	26
1.6.3 DELIMITACIÓN TEMÁTICA	26
1.7. ENFOQUE METODOLÓGICO	26
1.7.1.. Enfoque del proyecto:	27
1.8. TÉCNICAS DEL PROYECTO	27
1.8.1 LA OBSERVACIÓN	28
1.9. ANÉCDOT	28
1.9.1. REVISIÓN DOCUMENTAL	I
	30
MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	30
2.1 CONTABILIDAD	30
2.2.. CONTABILIDAD DE COSTOS	30
2.2.1 MATERIA PRIMA	31
2.2.2.. MATERIAL DIRECTO.	32
2.2..3 MATERIAL INDIRECTO.	32
2.4. MANO DE OBRA	33
2.4.1. COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN	33

2.5 . SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES	33
2..6. PLANILLA DE SUELDOS Y SALARIOS	35
2.6.1.. Contribuciones a Cargo del Empleador	36
2.6.2.. Contribución a Cargo del Trabajador	36
2.6.3.. Qué es un Salario Mínimo?	37
2.7.. PRODUCCIÓN EQUIVALENTE	37
2.8. DETERMINACION DEL COSTO UNITARIO	38
2.8.1. PÉRDIDA NORMAL	39
2.9.. PRODUCCIÓN DEFECTUOSA (PRODUCTO QUE NO TIENE ARREGLO)	39
2.10.1 PRODUCCIÓN AVERIADA (PRODUCCIÓN QUE TIENE ARREGLO COMPOSTURA)	0 39
2.11. SISTEMA DE COSTOS POR SERVICIOS	40
2.12.. CONTABILIDAD DE SERVICIOS	40
2.13.. PARTE TRIBUTARIA.	42
2.14... RÉGIMEN TRIBUTARIO SIMPLIFICADO, DS N° 24484, 29 DE ENERO DE 1997	42
2.15.. .REQUISITOS PARA ESTAR DENTRO DEL RÉGIMEN SIMPLIFICAD	43
2.16.. REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN RÉGIMEN SIMPLIFICADO	43
2.17.. CUADRO DE CATEGORÍAS RÉGIMEN SIMPLIFICADO Y CUÁNTO DEBEN PAGAR	43

2.18.. PROCEDIMIENTO PARA EL PAGO.	44
2.19.. VENCIMIENTO FECHAS	44
2.19.1.. Aquí los plazos:	44
2.20. CUIDADOS QUE DEBES TENER AL SER PARTE DEL RÉGIMEN SIMPLIFICADO EN BOLIVIA.	45
i.Régimen General:	46
CAPÍTULO III	49
3.. PROPUESTA DE INNOVACIÓN O SOLUCIÓN DEL PROBLEMA	49
3.1.. PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LAS ALITAS EN EL RESTAURANTE BAR “LA HUELLA DORADA”:	49
3.3.. PRESENTACIÓN DEL PLATO A COSTO DE VENTA	53
3.4.. ACTIVIDAD ECONÓMICA	54
3.5.. TRANSACCIONES:	55
3.6.. LIBRO DIARIO	2
LIBRO MAYOR	7
HOJA DE COSTOS	11
Hoja de Cuadro auxiliares: PRIMER ELEMENTO MATERIA PRIMA INSUMOS	13
CUADRO MANO DE OBRA DIRECTA	13
CUADROS COSTOS INDIRECTOS	14

DETALLE SERVICIOS BÁSICOS	14
DETALLE DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS	14
ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN DE LO VENDIDO:	14
DETERMINACIÓN PRECIO DE VENTA	15
ESTADO DE RESULTADOS:	15
CONCLUSIONES	1
RECOMENDACIONES	2
<b>BIBLIOGRAFIA:</b>	3

## INDICE DE ILUSTRACION

<i>Ilustración 1</i> UTENCLIOS DE COCINA.....	21
Ilustración 2 ADQUISICION .....	21

## INDICE DE ANEXOS

ANEXOS N. ° 1 Fuente: Google Mapa 2021.....	19
ANEXOS N. ° 2 HAMBURGESA- PREPARACIÓN .....	4
ANEXOS N. ° 3 PLATO SERVIDO .....	4
ANEXOS N. ° 4 PREPARACIÓN.....	4
ANEXOS N. ° 5 PREPARACIÓN.....	4
ANEXOS N. ° 6 COCCIÓN .....	4
<b>ANEXOS N. ° 7 PLATO SERVIDO .....</b>	<b>4</b>

## **PRESENTACION**

El presente proyecto tiene como tema “DETERMINACIÓN DEL COSTO UNITARIO EN LA ELABORACIÓN DE LOS PLATOS DEL RESTAURANTE “BAR HUELLA DORADA” se ha estructurado en tres capítulos

### **CAPÍTULO 1 –MARCO REFERENCIAL**

Se encuentra el diagnóstico y relevamiento de toda la información en base la cual se realizó nuestra aplicación práctica, se ha realizado el trabajo de campo con todo lo que contaba el restaurante, desde el dinero en caja, maquinaria, muebles y enseres se determinó los objetivos generales y específicos, la metodología de investigación que se aplicara.

### **CAPÍTULO 2- MARCO TEÓRICO**

Se hizo un relevamiento de toda la información teórica en lo que se refiere a conceptos utilizando bibliografías, tanto en libros como en internet.

Con este marco teórico es que se empezó a elaborar nuestra aplicación práctica y la determinación del costo unitario con la utilización y aplicación de conocimientos adquiridos en las materias de contabilidad General, Contabilidad Costos 1, Contabilidad Costos 2, parte Tributaria, Contabilidad de Servicios,

### **CAPÍTULO-3**

Con la aplicación de estos conocimientos hemos podido aplicar el costo unitario de producción y determinar si la empresa está generando una utilidad o pérdida al final encontrara las conclusiones y recomendaciones sobre el trabajo elaborado.

## **INTRODUCCIÓN**

El primer lugar que puso a la venta comida preparada, fue la Antigua Roma. La población urbana que vivía en bloques de apartamentos de varios pisos llamados insulae no tenía cocinas y tenía que comprar su comida a los vendedores de comida. Compraban pan empapado en vino y comían guisos, verduras cocidas y especias en los llamados propinase, que eran simples restaurantes.

Un texto de la dinastía del siglo II habla de puestos de fideos que permanecieron abiertos toda la noche. Las ciudades más grandes de la Edad Media tenían vendedores ambulantes que vendían pasteles, empanadas, flanes, gofres, obleas, tortitas y carnes cocidas. Todas estas personas que vendían su comida a aquellos que no podían cocinar su propia comida como los pobres y los viajeros. Aquellos lugares que estaban cerca de la costa y estaban involucrados en la pesca desarrollaron comida rápida que incluía mariscos o especias locales.

El "pescado y patatas fritas" favorito de los británicos apareció en el siglo XIX con el desarrollo de la pesca de arrastre y la primera tienda de "pescado y patatas fritas" abrió en 1860 en el mercado de Tommyfield en Oldham. Max Sialaff en Berlín inventó los "autómatas", restaurantes de máquinas expendedoras, en 1896. En 1902, Joseph Horn y James Hardart abrieron un autómata en la ciudad de Nueva York que marca el comienzo de la comida rápida en Estados Unidos.

La primera cadena de hamburguesas en Estados Unidos fue White Castle, inaugurada en 1921. Billy Ingram y Walter Anderson, quienes comenzaron con el primer

restaurante White Castle en Wichita en 1916. Tenían un pequeño menú que tenía hamburguesas baratas y lo vendían en números grandes. Las primeras franquicias aparecieron también en 1921 (A & W Root Beer franquiciar su jarabe) y la primera franquicia de restaurantes apareció en la década de 1930 por Howard Johnson.

Cuando los automóviles se hicieron más populares, los restaurantes de autoservicio comenzaron a aparecer en todo Estados Unidos. Los clientes de los automóviles fueron atendidos por talleres que en la década de 1940 comenzaron a usar patines. El primer McDonald 's con comida rápida lo abrieron los hermanos McDonald en 1948 (antes tenían un restaurante pero no era de “tipo comida rápida”). Poco después de ellos, otros comenzaron a abrir sus cadenas de comida rápida: Burger King y Taco Bell abrieron las suyas en la década de 1950, mientras que Wendy 's comenzó en 1969. Carl's Jr., KFC y Jack in the Box existieron antes en otras formas, al igual que McDonald' s.

Las hamburguesas no son el único tipo de comida rápida que se vende en el mundo. La comida china también es popular, así como pescado y patatas fritas, sándwiches, pitas, sushi, pollo frito, patatas fritas, aros de cebolla, nuggets de pollo, tacos, pizza, salchichas y helados. Para suministrar a todos los restaurantes alimentos de la misma calidad y estándares, las operaciones de comida rápida elaboran alimentos a partir de ingredientes procesados en una instalación de suministro central y luego los envían a los restaurantes donde se preparan para la industria de la comida rápida sigue creciendo, aunque hay indicios de que está perdiendo cuota de mercado frente a los restaurantes de comida rápida informal. McDonald 's, por ejemplo, está presente en 126 países de 6 continentes y tiene alrededor de 31.000 restaurantes en todo el mundo. 2.54 cm

## **A NIVEL BOLIVIA**

La gastronomía de Bolivia es conocida por su gran variedad de platillos y bebidas, que difieren según las zonas y las comunidades que las consumen. En los últimos años también se ha hecho popular en Bolivia la cocina fusión, un concepto gastronómico que hace referencia a la mezcla de prácticas y estilos culinarios de diferentes culturas, y se ha producido una renovación como resultado del surgimiento de diversas iniciativas gastronómicas relacionadas con la soberanía alimentaria, existe una gran variedad de prácticas asociadas a la gastronomía , así como diferentes niveles de adopción de los mismos en las áreas urbanas más pobladas. El consumo callejero de bebidas y comidas es una práctica muy extendida.

La cocina boliviana es promovida por el Ministerio de Culturas y Turismo con la elección de los platos bandera de cada región, incentiva los encuentros internacionales para enriquecer el conocimiento, aprender nuevas habilidades y realizar creaciones dentro de este rubro.

Bolivia es uno de los países latinoamericanos con la cocina más variada. La comida del altiplano nada tiene que ver con la de Santa Cruz o la dieta en Chiquitina. Es un país que tiene bastante diversidad de ofertas culinarias y para cualquier tipo bolsillo.

La inauguración del primer Mcdonald's en 1998 (primer restaurante de comida rápida Bolivia),

Burger King comenzó a operar en Bolivia desde 1999, hasta la fecha cuenta con 17 sucursales que están ubicados en las ciudades del eje central del país. El hecho de que

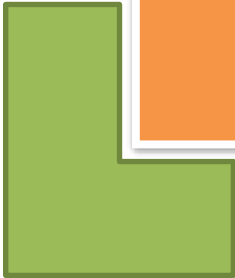
Continúe vigente en territorio nacional, siete restaurantes en La Paz, ocho en Santa Cruz y dos en Cochabamba.

En poco tiempo, las cadenas de comida rápida dieron con la receta perfecta y tuvieron un avance, convirtiéndolas en un producto mucho más refinado de lo que solían ser.

### **A NIVEL COCHABAMBA**

Cochabamba ha sido declarada hace unos años como Capital Gastronómica de Bolivia. En la urbe valluna se tiene una gran cantidad de restaurantes y populares mercados comedores, donde el paladar del comensal nunca se va insatisfecho.

Debido a la falta de empleo, el sector cada vez es invadido por comerciantes informales de comida como los carritos de comida (food trucks), o comida rápida en su variedad



# CAPÍTULO

1

# CAPÍTULO I

## 1. TEMA

DETERMINACIÓN DEL COSTO UNITARIO EN LA ELABORACIÓN DE LOS PLATOS DEL RESTAURANTE Y BAR “LA HUELLA DORADA”.

### 1.1. DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN:

Toda microempresa comienza con una idea y se desarrolla formulando un plan de negocios que sea capaz de volver rentable a una empresa con el pasar del tiempo. Sin embargo, la industria de la comida rápida se está volviendo cada vez más feroz, esto resulta a que las empresas busquen aquellas medidas que impulsen su crecimiento dentro del entorno.

La microempresa “RESTAURANTE Y BAR LA HUELLA DORADA” es un negocio familiar de emprendimiento que busca ser reconocido y preferido a nivel Regional,

La palabra huella viene del verbo "hollar" (pisar, dejando un vestigio del pie en suelo). Es por ello que somos únicos en sazón y con los hábitos de consumo modernos.

Por consiguiente a nuestro micro empresa, empezó con un emprendimiento de una superación una idea económica que se fuera desarrollando y formulando y que sea capaz de volverse una empresa rentable con el pasar del tiempo.

Misión: Darles la excelencia a nuestros productos de comidas rápidas con alta calidad, nutritivos sanos y frescos, en función de satisfacer las necesidades del consumo, proporcionando en forma permanente bienestar y calidad de vida. Entregamos a nuestros consumidores los productos que ellos prefieren y eligen por nuestra calidad y presentación.

Visión: Tiene como visión consolidarnos como la mejor microempresa a nivel regional, departamental, nacional, en cuanto a la producción y venta de comidas rápidas, apoyándonos en nuestras instalaciones con el manejo de nuestros productos al cuidado e higiene es por ello que contamos con personal altamente calificado manteniendo nuestro riguroso y estricto control de calidad.

Quillacollo es una de las varias capitales de provincia que se encuentra alrededor de la ciudad de Cochabamba. Se encuentra 13 km al oeste de la ciudad de Cochabamba, la capital departamental. El municipio tiene una superficie de 0.567 km<sup>2</sup>, cuenta con una población de 137.182 habitantes (según el Censo INE 2012)<sup>1</sup> se encuentra a una altura de 2.450 msnm.

El proyecto se realizó en el departamento de Cochabamba:



ANEXOS N. ° 1 Fuente: Google Mapa 2021

Ilustración 2: Lugar de elaboración del “Restaurante Huella Dorada”



Fuente: Google Mapa 2021

La microempresa nace con la idea de un emprendimiento netamente familiar, poniendo en marcha este proyecto con la colaboración de toda la familia. La idea de la venta nace de los encuentros familiares, que ocasionalmente realizaban, degustando de las hamburguesas, receta que fue obtenida de lazos familiares (herencia familiar), la idea de las alitas en su variedad de salsas, receta elaborada por la mamá del dueño, mejorando para la implementación en el restaurante, fue ahí donde se obtuvo el toque de la degustación en su variedad.

Por otra parte, el funcionamiento con ventas de nuestra hamburguesa y alitas empezó un 13 de febrero de 2021 con un capital Bs.15.963.-, con este importe se realizó la adquisición de los siguientes activos y utensilios de cocina:

#### UTENSILLO Y COCINA

DETALLE	CANTIDAD	IMPORTE ESTIMADO EN BS.
<b>MENAJE DE COCINA</b>		
Platos	12	180.00
Cubiertos	24	50.00
Sarten	2	220.00
Cernidor (inox)	2	45.00
Posillos	6	30.00
cuchara Madera	1	80.00
Batidor	1	52.00
Colador	6	26.00
Tabla de cortar	1	35.00
Rallador	6	60.00
Tijeras	1	25.00
Cuchillo cebollero	1	55.00
Olla (mediana y grande)	2	115.00
Jarra Grandes	5	120.00
Copas pequeñas	12	25.00
Copas choperas	6	90.00
Jarra Pequeña	5	125.00
Bool Vidrio	1	90.00
Juego de cuchillo	2	190.00
Encendedor	1	20.00
<b>TOTAL</b>		1,633.0
0		

*Ilustración 1*UTENCLIOS DE COCINA

**EFFECTIVO**

<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDA D</b>	<b>IMPORTE ESTIMADO EN BS.</b>
<b>CAJA MONEDA NACIONAL</b>		10,000.00
<b>TOTAL</b>		10,000.0
		0

Fuente: Elaboración Propia

**ADQUISICION**

<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDA D</b>	<b>IMPORTE ESTIMADO EN BS.</b>
<b>COMPUTADORA</b>	1	1,600.00
<b>HELADERA</b>	1	1,000.00
<b>COCINA</b>	1	430.00
<b>BANCA LARGA</b>	1	200.00
<b>TOKOS</b>	7	100.00
<b>MESAS</b>	4	400.00
<b>SILLAS</b>	8	100.00
<b>GARRAFAS</b>	2	500.00
<b>TOTAL</b>		4,330.0
		0

**Ilustración 2**ADQUISICION

Fuente: Elaboración Propia

Cabe aclarar que la cocina y la heladera, de uso en el restaurante, fueron un regalo.

En cuanto al personal de trabajo, se inició con 4 personas (mamá en cocina), 1 ayudante (hermana menor), 1 mesero (hermano mayor), 1 persona (papá) encargado de delivery (moto propiedad de la familia)

Al implementar el inicio de la producción se pudo obtener buenos resultados en la venta (10 días), donde nuestros propietarios dirigieron la ganancia a la compra de más indumentarios para una óptima producción y servicio de nuestra micro empresa.

El Restaurante “HUELLA DORADA”, no cuenta con NIT, registro en la Alcaldía de Quillacollo, Fundempresa, Caja Nacional de Salud, AFP.

Para su funcionamiento, comparte los ambientes (infraestructura) con otro micro empresa dividiendo los gastos en los que se incurre, como servicios básicos, etc.

Cabe aclarar que la otra empresa utiliza los ambientes desde las 11: am a 15: pm, entregando todo limpio al restaurante “HUELLA DORADA” para la atención de 17: pm a 23: pm. Esta operación es realizada todos los días de la semana.

## 1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el municipio de Quillacollo se va a realizar la investigación del restaurante la “Huella Dorada”, el problema es que muchas familias optan por abrir negocios familiares ya sean restaurante de comida rápida o comida tradicional, el tema económico es una parte muy fundamental en el proceso de elaboración de los platillos, si no se maneja bien se pueden tener pérdidas en elaboración y fracasar en la preparación de la comida rápida, para garantizar el éxito del proceso elaboración se debe tener bien controlado la parte económica.

El propietario no conoce con exactitud, cuánto está gastando o a cuánto asciende su costo de producción en la elaboración de los platos de comida rápida, el precio de venta de sus productos lo realiza de acuerdo a precio de mercado quillacolleño, lo que significa que ignoran si están ganando o perdiendo y a cuánto ascendería esto, en importes monetarios, se necesita llevar un control, satisfaciendo su labor comercial con la venta de sus productos.

La elaboración de la comida rápida es una práctica que se realiza a nivel mundial con millones de productos y especies, si de variedades se habla, en este caso se menciona un producto en específico: alitas sabor miel, barbacoa, mostaza, la elaboración se realiza sin tener o contar con información real de cuánto están empleando económica y físicamente, siendo el propósito de este proyecto, orientar al dueño en el control de precio de venta para determinar con exactitud, si está generando utilidades o pérdidas.

### **1.3.. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿Con la determinación del costo unitario en la elaboración de los platos, el Restaurante “Huella Dorada” podrá establecer si está generando utilidad o pérdidas

### **1.4.. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **1.4.1 Objetivo General**

Determinar el costo unitario de elaboración de los platos en el Restaurante “Huella Dorada”

#### **1.4.2 Objetivos Específicos**

Comprender el proceso de elaboración de los platos principales

Establecer y evaluar los elementos del costo de producción

Determinar el costo unitario de elaboración

Determinar el precio de venta

Establecer si está generando pérdidas o ganancias

#### **1.5. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN**

Es de vital importancia que la empresa coordine los esfuerzos de cada área y cada individuo que pertenece a la organización. Existen funciones fundamentales dentro del restaurante que están orientadas al desarrollo, entre ellas está la planeación, organización, dirección y control. Por ende, son importantes para toda organización tener bien claras las funciones, de planear sus acciones y verificar si está cumpliendo los objetivos trazados para su buen funcionamiento

Con este trabajo se pretende identificar y cuantificar los costos en los que incurre la empresa con el objetivo de incrementar sus utilidades. Los puntos anteriores nos permiten visualizar las falencias en el control de sus costos de producción

##### **1.5.1 JUSTIFICACIÓN SOCIAL**

A nivel social debido a que la investigación que se realiza en el municipio de Quillacollo, independientemente de determinar el área económica también se determina

y cuantifica el proceso de elaboración, proyecto que puede servir de modelo a ser aplicable en empresas similares.

#### **1.5.2 JUSTIFICACIÓN ECONÓMICA**

La investigación tiene la obligación de proteger la inversión realizada, además tiene prioridad en generar menos efectivo monetaria en cada acción del proceso de elaboración o fuera del mismo para que la ganancia sea mayor invirtiendo la misma cantidad o manejando y controlando los recursos económicos.

#### **1.5.3 JUSTIFICACIÓN AMBIENTAL**

El aporte de la investigación fue direccionado con la municipalidad de Quillacollo Los residuos de alimentos, aceites y grasas usadas no serán vertidos a la red pública de alcantarillado. Estos residuos deberán ser entregados a los gestores autorizados

#### **1.5.4 JUSTIFICACIÓN TEÓRICA**

Se realizará el proyecto de determinación de costos con el propósito de ayudar al restaurante huella de determinar sus costos de elaboración aplicando todo el conocimiento teórico adquirido mejorando a la en lo que se refiere a contar con su documentación legal para poder operar.

#### **1.5.5. JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA**

La influencia con que cuenta el sector de la comida rápida en Cochabamba permite involucrarse y poner en práctica todo lo aprendido en la teoría de costos.

Para el restaurante bar “Huella Dorada” se ha considerado oportuno determinar el costo unitario de elaboración con la finalidad de conocer estrategias de costos que se

deben aplicar para captar costos más bajos en el mercado. Incrementar las ventas y por consiguiente lograr maximizar su rentabilidad.

## **1.6. ALCÁNCES**

### **1.6.1 DELIMITACIÓN ESPACIAL**

El lugar donde se realizará el proyecto será en el departamento de Cochabamba, provincia Quillacollo.

### **1.6.2 DELIMITACIÓN TEMPORAL**

El tiempo que se deberá realizar el proyecto consta de 1 mes de septiembre/21.

### **1.6.3 DELIMITACIÓN TEMÁTICA**

El presente proyecto se comprende con el estudio de costos específicamente costo unitario teniendo en cuenta la vinculación con otras materias.

## **1.7. ENFOQUE METODOLÓGICO**

Es importante señalar que el método de investigación en ciencias económicas, al igual que el concepto mismo de ciencia. Es otro tema polémico en el ámbito del conocimiento científico.

Según Cerda (2000) uno de los problemas más agudos y complejos que debe enfrentar en la actualidad cualquier individuo que quiera investigar es, sin lugar a duda la gran cantidad de métodos técnicas e instrumentos que existen como opciones, los

Cuales, a la vez, forman parte de un número limitado de paradigmas postura epistemológica y escuelas fisiológicas, cuyo volumen y diversidad desconcierta

Fuente: Metodología de la investigación (pág. 74 del libro de Bernal)

### **1.7.1.. Enfoque del proyecto:**

La investigación tendrá enfoque cuantitativo y cualitativo, en todo caso será mixta ya que la investigación se analizará información numérica al realizar determinación de costo unitario.

Método cuantitativo o método tradicional; Se fundamenta en la medición de las características de los fenómenos sociales, lo cual supone derivar de un marco conceptual perteneciente al problema analizado.

Método cualitativo o método no tradicional: de acuerdo con Bonilla y Rodríguez 2000 se orienta a profundizar casos especiales y no a generalizar. Su preocupación es prioritariamente medir sino cuantificar descubrir el fenómeno social científica

### **1.8. TÉCNICAS DEL PROYECTO**

El método cualitativo se hace referencia entrevistas y observaciones como técnicas de investigación, entrevista al propietario del negocio, la observación al personal y clientes

### 1.8.1 LA OBSERVACIÓN

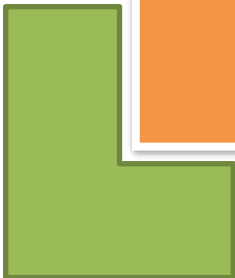
La observación es un elemento fundamental de todo proceso de investigación para obtener mayor número de datos.

### 1.9. ANÉCDOTA

El restaurante en si tiene ambiente cómodo tanto familiar como para alguna ocasión especial la música es ambientada, la atención es eficiente, el tiempo de espera de los platos es oportuno acompañado del sabor único de la alita (plato especial), ya que es un tiempo donde te da la comodidad de compartir una agradable conversación. El servicio y la atención son placenteros.

#### 1.9.1. REVISIÓN DOCUMENTAL

Se refiere a todo el material que nos ofrecerá el dueño del local, ya sea los ambientes, notas planillas informes, libros, cuadernillos. Contar con el apoyo del dueño y toda información requerida



CAPÍTULO

2

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

#### **2.1 CONTABILIDAD**

Tanto las unidades productoras como los consumidores, se ven obligados a controlar y registrar todas sus opciones o movimientos económicos, este hecho será posible con la utilización de la teoría y práctica de la “Contabilidad”.

La contabilidad ha sido objeto de muchas definiciones por parte de diferentes autores y especialistas (arte, técnica, ciencia, y otros), de manera básica podemos definir que:

La contabilidad es una ciencia de naturaleza económica que registra de manera cronológica y ordena todas las operaciones mercantiles, registrando las mismas en libros especiales, para que al final de un determinado periodo se pueda obtener información expresada en los Estados Financieros. (Contabilidad I /Adolfo Siles Rodríguez/pág.3).

#### **2.2.. CONTABILIDAD DE COSTOS**

La contabilidad de costos constituye el complemento amplificado y necesario de la contabilidad financiera, que tiene por objeto brindar información de los hechos en el momento preciso para tomar decisiones respecto a maximizar beneficios o minimizar costos. Se aplica a las empresas industriales, pero sus procedimientos a todo tipo de empresa. Es esencialmente analítica (partidas que le suministra la contabilidad financiera) y hace síntesis (informa respecto al CT y unitario de cada producto). La

Síntesis finaliza al informar la sección de costos, al cierre del período y al contabilizar en los libros de la contabilidad financiera, los costos totales de producción en proceso y terminada. El sistema de la contabilidad de costos se desarrolla sobre la base de las cuentas colectivas o de control.

El costo está representado por la suma de los esfuerzos expresados cuantitativamente, que es necesario realizar para lograr una cosa. Los costos tienen por características comunes su relatividad vinculada habrá tantas figuras del costo cuanto sean los objetivos que se persigan.

La contabilidad de costos debe satisfacer las necesidades de la contabilidad financiera, suministrando información con respecto al costo unitario de cada producto elaborado, para que proceda a evaluar los inventarios en el balance general y determinar el costo de los productos vendidos en el cuadro de resultados.

(Contabilidad de costos I pág. 25.26.28 CPI. MERLIN LAZO PALACIÓN)

### **2.2.1 MATERIA PRIMA**

Según Cristóbal del Río: “los materiales representan un elemento fundamental del costo, tanto por lo que se refiere a su valor con respecto a la inversión total en el producto, cuando por la naturaleza propia del artículo elaborado, ya que viene a ser la esencia del mismo; esto quiere decir que sin materiales no puede lograrse la obtención de un artículo”.

Es el principal elemento en una industria o bien es un producto que sirve como Materia prima para la elaboración de otros productos, en nuestro caso en el primer elemento del Costo de Producción

Es el conjunto de elementos a través de sucesivas transformaciones o combinaciones que dan lugar a un producto acabado: los cuales son utilizados en la fabricación de un producto determinado y que forman parte intrínseca de él.

### **2.2.2. MATERIAL DIRECTO.**

Como componente principal del producto son identificables en forma cuantitativa y se puede medir o pesar en cada unidad del producto acabado

### **2.2.3 MATERIAL INDIRECTO.**

Son aquellos materiales que no es posible cuantificar o aplicar a un producto en particular. Los materiales indirectos a su vez se clasifican en: Accesorios y Suministros

- **ACCESORIOS.**

Son aquellos materiales indirectos que forman parte del producto o que van incorporados a un producto determinado

- **SUMINISTROS.**

Son aquellos materiales que influyen en la manufactura de un artículo y no forman parte de ella (COSTOS I. HENRY RIVERA MICHEL CAPÍTULO IV)

## **2.4. MANO DE OBRA**

La mano de obra se define como el salario que está directamente involucrado en la producción de un determinado producto. Es identificable cuantitativamente y representa un costo directo importante en la transformación de los materiales. Es identificable en un producto y representa un costo directo importante en la transformación de los materiales.

### **2.4.1. COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN**

Son costos indirectos de producción todos aquellos desembolsos y aplicaciones de costos diferidos necesarios para llevar a cabo la producción de un determinado producto. Los mismos que, por su naturaleza, no son aplicables directamente al costo de un determinado producto, departamento o servicio. Sus principales características son:

1. Son costos necesarios para el proceso de producción
2. Afectan generalmente a toda la producción
3. Son de naturaleza heterogénea
4. No son originados por un producto, servicio u orden de trabajo
5. Afectan indirectamente al producto, servicio, departamento o una orden específica.

(Dossier contabilidad de costos II/sexta semestre/Miguel Ángel Gonzales Jemio/8,9)

## **2.5 . SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES**

El procedimiento por órdenes de trabajo, es el conjunto de métodos empleados en el control de las operaciones productivas, aplicables generalmente a las industrias que

Manufacturan sus productos por medio de ensambles por lotes o por pedido específico; con la característica de que los artículos producidos son variados entre sí, la producción es flexible, y está influida por lo cambios de moda, el gusto del cliente etc. El tipo de costo que se emplea es específico para cada pedido y su control de costos es analítico e individual.

Posibilita la lotificación y subdivisión de la producción de acuerdo con las necesidades propias de la empresa.

Para el inicio de cualquier trabajo productivo es imprescindible expedir una “Orden de trabajo” donde se detallan las especificaciones necesarias, en su caso se adjuntará un modelo o formato

Permite controlar en forma analítica e individual los costos por cada orden de trabajo y para conocer el costo acumulado de producción a una determinada fecha basta obtener la sumatoria de los costos por los tres elementos en cualquier momento.

## **SISTEMA POR PROCESOS**

### **COSTOS POR PROCESOS**

Podríamos decir que los sistemas son “EL CONJUNTO DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS SECUENCIALES, DE INICIO A UN FIN EN LA EJECUCIÓN DE UNA ACTIVIDAD DETERMINADA” (Choquepalpa, pag.1).

El sistema de costos por procesos “Es un sistema de acumulación de costos de producción por departamentos a centro de costos hasta llegar a obtener el COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS”

En la que debemos considerar el hecho a la aplicación de la equivalencia de la producción para valuación respectiva por departamento o centros y por de una serie de procesos de producción.

## **2.6. PLANILLA DE SUELDOS Y SALARIOS**

Se denomina planilla de sueldos y salarios al documento que expone información periódica (mensual) en términos de unidades monetarias relativa al conjunto de remuneraciones, aportes patronales, descuentos laborales y otros beneficios que perciben los dependientes de una empresa.

Los objetivos principales de las planillas de sueldos y salarios son:

- Contar con información referida al importe que paga la empresa por concepto de sueldos, salarios, aportes patronales y otros beneficios.
- Cumplir con disposiciones legales.
- Remitir un ejemplar de las planillas de sueldos y salarios mensualmente a las diferentes entidades donde cotiza la empresa y sus dependientes.

La información que debe presentar una planilla de sueldos y salarios es la siguiente:

- Número de ítem
- Nombres y apellidos del dependiente
- Cargo que desempeña
- Fecha de nacimiento
- Haber básico
- Bonos
- Horas extras
- Total, ganado
- Descuentos laborales
- Líquido pagable

- Firmas
- Aportes patronales
- Aguinaldo
- Indemnizaciones

### **2.6. 1. Contribuciones a Cargo del Empleador**

El empleador debe aportar obligatoriamente por los siguientes conceptos:

- Aporte caja nacional de salud: 10%
- Aporte pro vivienda: 2%
- Aporte Prima de Riesgo Profesional Largo Plazo: 1.71%
- Aporte Patronal Solidario: 3%
- Infocal: 1%

Total: 17,71%, porcentaje que se calcula sobre el total del sueldo del trabajador.

### **2.6. 2. Contribución a Cargo del Trabajador**

- Aporte fondo de capitalización individual: 10%
- Prima Riesgo Común: 1.71%
- Aporte Solidario del Asegurado: 0.5%
- Comisión a la Administradora de Fondos de Pensiones: 0.5%

Total: 12,71%, que se calcula sobre la base del total ganado.

Independientemente de los aportes patronales anteriormente mencionados, se deben realizar las siguientes provisiones.

- Provisión de aguinaldos: 8.33%
- Provisión de indemnización: 8.33%

### **2.6. 3.. ¿Qué es un Salario Mínimo?**

El salario mínimo se ha definido como la cuantía mínima de remuneración que un empleador está obligado a pagar a sus asalariados por el trabajo que éstos hayan efectuado durante un período determinado, cuantía que no puede ser rebajada ni en virtud de un convenio colectivo ni de un acuerdo individual.

La finalidad del establecimiento del salario mínimo es proteger a los trabajadores contra el pago de remuneraciones indebidamente bajas. La existencia de una remuneración salarial mínima ayuda a garantizar que todos se beneficien de una justa distribución de los frutos del progreso y que se pague un salario mínimo vital a todos quienes tengan empleo y necesiten esta clase de protección. Los salarios mínimos también pueden ser un elemento integrante de las políticas destinadas a superar la pobreza y reducir la desigualdad, incluyendo las disparidades que existen entre hombres y mujeres.

En 2021, el Salario Mínimo Nacional del país sudamericano se fijó en 2.164.- bolivianos (313 dólares) mensuales.

### **2.7. PRODUCCIÓN EQUIVALENTE**

Es el número de artículos o productos que se terminarían si todos los costos o esfuerzos del periodo se aplicarían exclusivamente a terminar unidades. Es decir, se utiliza este término, para la producción que se encuentra en proceso de fabricación a la finalización de un período de costo, la cual deberá ser interpretada en término de unidades totalmente terminadas.

- Producción de un solo artículo o producto, con incorporación total de materiales del primer proceso.
- Fabricación o proceso de un solo producto, utilizando materia prima directa en todo el departamento.

## 2.8. DETERMINACION DEL COSTO UNITARIO

$$C.U. = \frac{C.I.}{C.P.}$$

C.U. = Costo Unitario

C.I. = Costo Incurrido

C.P. = Cantidad Producida

Se conoce como costo unitario al valor de un artículo en particular, es decir, cuánto nos cuesta elaborar y distribuir un determinado producto contabilizando todos los costos.

Los objetivos de la determinación del costo unitario de producción son:

- ❖ Valuar los inventarios de productos terminados y en proceso.
- ❖ conocer el costo de producción del producto terminado.
- ❖ Tener base de cálculo en la fijación de precios de venta, así poder determinar el margen de utilidad probable.

Para determinar el costo unitario debes sumar todos los costos fijos y costos variables, que incurrieron en la producción de un determinado producto.

Por lo que la determinación del costo unitario será la siguiente:

El cálculo del costo unitario se realiza, entre otros, mediante el método de los 5 pasos que sigue la secuencia:

1. Producción procesada
2. Costo unitario
3. Costo unitario promedio
4. Costo de la producción terminada
5. Costo inventario final de producción en proceso

## **MANEJO CONTABLE DE LAS PÉRDIDAS**

### **2.8.1. PÉRDIDA NORMAL**

En el proceso de producción se presentan pérdidas de unidades por causas propias inherentes al proceso de producción que se consideran normales y que constituyen una merma y desperdicio originados por las características propias del proceso de transformación o por la naturaleza de los ingredientes que la integran. Usualmente el costo del desperdicio es absorbido como parte componente del costo de producción del periodo por lo tanto no se valúa.

### **2.9.. PRODUCCIÓN DEFECTUOSA (PRODUCTO QUE NO TIENE ARREGLO)**

Es aquel producto que se ve disminuido en calidad por la acción de alguna anomalía que tuvo defecto en el proceso de transformación y que no es posible realizar su compostura o corrección, o bien, si fuera posible no resulta práctico, no es económico ni justificable realizarlo por lo tanto estos artículos se consideran como productos de segunda y se valúan al costo o mercado el más bajo o un estimado que sea menor al precio de venta de un producto de primera clase, en muchos casos inferior al costo inclusive.

### **2.10.1 PRODUCCIÓN AVERIADA (PRODUCCIÓN QUE TIENE ARREGLO O COMPOSTURA)**

Son aquellos productos que resultan con defectos o fallas que son susceptibles de ser arregladas por medio de un proceso adicional. El costo incurrido para la corrección de

Estos productos serán cargados al costo de toda la producción o solamente a los productos averiados según el criterio profesional o la naturaleza de la empresa. . (Dossier contabilidad de costos II/sexta semestre/Miguel Ángel Gonzales Jemio/8,9)

## **2.11. SISTEMA DE COSTOS POR SERVICIOS**

## **2.12. CONTABILIDAD DE SERVICIOS**

Una contabilidad de servicios es aquella que a través de diferentes procesos que implican una serie de actividades es capaz de ofrecer o prestar un servicio específico o bien servicios integrados. Las empresas de servicios no transforman materiales, en cambio enlazan las necesidades de los clientes a través de los servicios que ofrece

Una de las principales diferencias es que en las empresas de servicios no existen costos del producto debido a que no hay inventarios, sólo se tienen costos del período. El costo del servicio que se presta es llevado como costo del período, en el momento de proveer el servicio; por lo que este costo es mostrado en el estado de resultados como un costo del período. Es conveniente que para fijar el precio correcto de un servicio, se determine correctamente el costo, como se verá en el apartado referente a cómo determinar el costo de un servicio a través del costeo basado en actividades. Cada servicio que se ofrece tiene un costo diferente, dependiendo las actividades que implica, por ello es necesario contar con un buen sistema de costeo.

Como cada orden de un cliente es un trabajo distinto, implica un conjunto de actividades diferentes, con una cuenta o número de orden específico. Por ello es

Recomendable que para cada orden o servicio que se ofrece, se identifiquen tanto los ingresos como los costos directos e indirectos de cada una de ellas

Los gastos y costos de cocina más importantes están constituidos por los alimentos, existen los de fácil descomposición o perecederos y los duraderos. Los perecederos se cargan directamente al costo de ventas y los otros se llevan a un almacén y después con vales de salida se llevan a la misma cuenta de costos. El control de ingresos se efectúa por medio de una comanda. (Contabilidad de servicios /segunda edición/mayo 2019).

El producto que se ofrece en las empresas de servicio no es tangible, como lo es en las empresas manufactureras y comerciales. En estas empresas el insumo principal es la venta de información o la realización de alguna actividad física o administrativa a favor del cliente. El producto final se encuentra en un breve reporte, donde el costo del papel es insignificante en comparación al gran valor agregado que tiene intrínsecamente la información que contiene. En este tipo de empresas lo que se necesita cuantificar muy bien, son la mano de obra directa, así como los costos indirectos, correspondiente a un determinado servicio. El principal insumo que se utiliza para proporcionar el servicio en la mayoría de las organizaciones de servicio es el recurso humano, al cual se le paga diferente salario dependiendo del tipo de trabajo que le es demandado. Este hecho permite justificar que los costos indirectos se atribuyen o se asignen en función del costo de la mano de obra o tiempo empleado, por lo que el factor fundamental para asignar los costos indirectos es el tiempo que los empleados invierten en la generación de los servicios y la infraestructura necesaria para que realicen su trabajo. Es interesante ver los diferentes procesos que se deben tener en cuenta para acumular los costos, dependiendo

El tipo de empresa. A continuación, presentamos los diferentes modelos para acumular costos dependiendo el giro de las empresas.

Los gastos indirectos de fabricación y en general los costos indirectos cada día cobran un papel más relevante dentro del total del costo de un producto o servicio, por lo que es necesario contar con un buen sistema de costos, que proporciona exactitud y relevancia en la asignación de dichos costos, para evitar una asignación arbitraria que provoque decisiones incorrectas, la solución la encontramos al utilizar costeo basado en actividades. En las empresas de servicios se recomienda en lo referente a la atribución y asignación de los costos indirectos, utilizar costeo basado en actividades. (Dossier contabilidad de costos II/sexta semestre/Miguel Ángel Gonzales Gemio/pág.35, 36)

### **2.13. PARTE TRIBUTARIA.**

#### **2.14... RÉGIMEN TRIBUTARIO SIMPLIFICADO, DS N° 24484, 29 DE ENERO DE 1997**

¿QUIENES PERTENECEN AL RÉGIMEN SIMPLIFICADO EN BOLIVIA?

Comerciantes minoristas: son aquellas personas naturales que desarrollan actividades de compra venta de mercaderías o prestaciones de servicios en mercados públicos, ferias, kiosko, pequeñas tiendas y puestos ubicados en la vía pública, por ejemplo: tienda de barrio, vendedoras al detalle en kioscos, etc.

## **2.15. REQUISITOS PARA ESTAR DENTRO DEL RÉGIMEN SIMPLIFICADO**

El precio unitario de sus productos no excede de Bs. 100

El total de sus ventas anuales no mayores a 60.000.-

La actividad (artesanos, comerciantes minoristas, vivanderos)

Su capital tiene que ser comprendido entre Bs.12.001.- hasta un máximo de Bs.60.000.-

## **2.16. REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN RÉGIMEN SIMPLIFICADO**

1. Documento de identidad vigente
2. Factura de luz del domicilio fiscal (negocio), Domicilio habitual (casa)
3. Croquis de ambos domicilios
4. Correo electrónico vigente

## **2.17. CUADRO DE CATEGORÍAS RÉGIMEN SIMPLIFICADO Y CUÁNTO DEBEN PAGAR**

Son cinco categorías dependiendo de su capital pagan desde Bs.47.- a Bs. 200 de manera:

<b>CATEGORÍA</b>	<b>CAPITAL</b>		<b>PAGO BIMESTRAL</b>
	<b>DESDE</b>	<b>HASTA</b>	
1	12,001.00	15,000.00	47.00
2	15,001.00	18,700.00	90.00
3	18,701.00	23,500.00	174.00
	23,501.00	29,500.00	158.00
5	29,501.00	37,000.00	200.00
6	37,001.00	60,000.00	350.00

FUENTE: TRIPTICO IMPUESTOS

## 2.18.. PROCEDIMIENTO PARA EL PAGO.

Antes se debía hacer una declaración jurada en el formulario 4500, y si no se declaraba o se lo hacía fuera de plazo correspondía una multa por incumplimiento al deber formal.

El pago se lo realiza directamente en una entidad financiera con el carnet de identidad vigente o el número de NIT (También lo puede hacer una tercera persona a cuenta del titular)

## 2.19. VENCIMIENTO FECHAS

Para los pagos bimestrales existen plazos, en todo caso si no se paga a tiempo no corresponde una multa, pero sí un interés por mora que directamente se lo puede cancelar al momento del pago del impuesto en el banco.

### 2.19.1. Aquí los plazos:

<u>MES</u>	<u>VENCIMIENTO</u>	<u>PERIODO A FIGURAR EN LA BOLETA DE PAGO</u>
ENERO Y FEBRERO	10 DE MARZO	2
MARZO Y ABRIL	10 DE MAYO	4
MAYO Y JUNIO	10 DE JULIO	6
JULIO Y AGOSTO	10 DE SEPTIEMBRE	8
SEPTIEMBRE Y OCTUBRE	10 DE NOVIEMBRE	10
NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	10 DE ENERO	12

Fuente: TRIPTICO DE IMPUESTOS.

## **2.20. CUIDADOS QUE DEBES TENER AL SER PARTE DEL RÉGIMEN SIMPLIFICADO EN BOLIVIA.**

Estos son algunos de los cuidados que debes tener si perteneces al régimen simplificado en Bolivia.

Cuando realizas el pago en las entidades financieras, estas colocan el periodo de pago. en el cuadro de vencimientos verás que cada pago debe tener cierto periodo, si por error la entidad financiera colocara otro periodo al que te corresponde este pago quedará en el aire, y figura como deuda en el sistema del SIN.

En este caso corresponde hacer una corrección de errores materiales (CEM) y esto lo puedes hacer únicamente en ventanillas de la administración tributaria.

Si cambias de dirección o requieres hacer alguna modificación, por ejemplo: cambio de dirección, cambio de actividad, cambio de régimen, debes habilitar la tarjeta MASI en oficinas de la administración tributaria. Ya que al momento de la inscripción no es

requisito como en el caso de régimen general. Si estás inscrito en el régimen simplificado en Bolivia y no te corresponde por las características de tu negocio, la administración tributaria tiene la facultad de hacer un cambio de régimen con la clausura del negocio hasta la regularización.

### **i. Régimen General:**

Comprende a todas aquellas personas naturales y jurídicas que realizan actividades económicas habituales. Se incorporan también los contribuyentes directos o independientes que perciben ingresos por cuenta propia.

- Ventajas del régimen general:
  1. Si tu empresa está registrada en Fundempresa tu imagen empresarial se incrementa positivamente con seriedad y sobre todo confianza de tus clientes.
  2. Para pagar menos IVA y el IT puedes compensarlo con las compras para el IVA y el pago del IUE para el IT.
  3. Tiene presencia en distintas partes del territorio nacional a través de sucursales.
  4. Tus oportunidades de un crédito bancario aumentan al tener tu empresa registrada en el SIN y Fundempresa.
  5. La declaración y pago del impuesto es simple, solo se requiere una guía de pagos.<sup>1</sup>
  6. En caso de deudas tributarias, estas pueden ser canceladas a través de planes de pago de acuerdo a la capacidad del contribuyente.
- Desventajas del régimen general:
  1. Llevar registros contables, obligatoriamente.
  2. Tienes que contratar necesariamente los servicios profesionales de un contador que realice tus estados financieros, así hayas tenido pérdida en el año contable, lo cual implica un costo fijo obligado.
  3. Las multas pueden ser muy elevadas en los casos de no tener tu contabilidad bien realizada

4. El mantenimiento de valor e intereses incrementan si pagas con demora tus impuestos

<b>ÉGIMEN GENERAL</b>		
	<b>IMPORTE DE LA SANCIÓN</b>	
INCUMPLIMIENTO AL DEBER FORMAL	PERSONAS NATURALES, EMPRESAS Y SUCESIONES INDIVISAS	PERSONAS JURÍDICAS
<b>RELACIONADOS CON EL REGISTRO DE CONTRIBUYENTES</b>		
1.1	No inscripción en el Registro de Contribuyentes o inscripción o permanencia en un régimen distinto al que le corresponde	Clausura inmediata del establecimiento hasta que regularice su inscripción

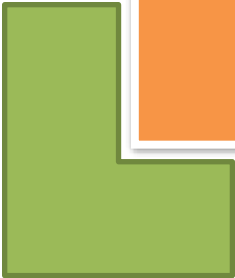
FUENTE: TRÍPTICOS/IMPUESTOS

#### ARGUMENTOS BASADOS EN NORMATIVA

- Ley N.º 843 (to)
- Decreto Supremo N° 24484
- Decreto Supremo N° 27924
- Decreto Supremo N° 3698

#### PRECIO UNITARIO LÍMITE DE PRODUCTOS

- Comerciante Minorista: Bs480
- Artesano: Bs640
- Vivandero: Bs148



CAPÍTULO

3

## **CAPÍTULO III**

### **3. PROPUESTA DE INNOVACIÓN O SOLUCIÓN DEL PROBLEMA**

#### **3.1. PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LAS ALITAS EN EL RESTAURANTE BAR**

“LA HUELLA DORADA”:

Para determinar el costo del sistema productivo, es necesario conocer la secuencia de actividades que se realizan en el proceso de nuestra preparación, con el fin de optimizar recursos.

Para ello, nuestro proyecto se va centrar en la determinación del costo unitario de los platos que sirve el Restaurante:

- ALITAS DE POLLO CON SALSAS (BBQ, MIEL Y MOSTAZA Y PICANTES)
- HAMBURGUESAS

Con el objetivo de determinar el costo unitario, se ha procedido a separar en dos etapas, todo el proceso productivo

1. PRIMERA ETAPA: PREPARACIÓN
2. SEGUNDA ETAPA: COCCIÓN

La primera actividad que tienen, es la adquisición de todos los insumos que son necesarios para la preparación, a continuación, detallamos cada uno de ellos, cabe aclarar que la mayoría de los insumos son adquiridos para una la semana, exceptuando las carnes.

**DETALLE DE INSUMOS**

**(TODOS LOS PLATOS)**

<b><u>DETALLE</u></b>	<b><u>KILO</u></b>	<b><u>UNIDADE</u></b>	<b><u>GRAMOS</u></b>	<b><u>LITROS</u></b>	<b><u>DIAS</u></b>	<b><u>C/U</u></b>	<b><u>TOTAL</u></b>
		<b><u>S</u></b>					<b><u>BS.</u></b>
<b><u>ALMACEN</u></b>							
Alitas de pollo	42				7	18	756
Carne Molida	6				7	26	156
Pan		60			7	9	27
Papa	3			7	7	35	140
Maicena			250		7	4	4
Aceite				6	7	8	48
Mostaza	1				7	10.5	10.5
Kétchup	1				7	15	15
Mayonesa	1				7	17	17
Aditivos de preparación		4				21	21
							<b>1194.5</b>
<b><u>INSUMO</u></b>							
Tomate		6			7	6	6
Cebolla		4			7	4	4
Pimienta		3			7	0.5	0.5
Miel			250		7	12	12
Aceite de Oliva				1	7	28	28
Azúcar Morena	0.5				7	6.5	6.5
Vinagre				2	7	6	6
Salsa de Soya				1	7	6	6
Ajo		1			7	1	1
Orégano			250		7	5	5
Salsa cris			500		7	8	8
Cebollín			250		7	2	2
Lechuga					7	5	5
							<b>90</b>
<b>TOTAL</b>							<b>1284.5</b>

En este cuadro se muestra las adquisiciones que realiza el Restaurante, para el lapso de una semana.

### **3.2.. PROCESO DE PRODUCCIÓN**

#### **PROCESO DE PRODUCCIÓN**

#### **CONCEPTO**

1.-POLLO

Se realiza el trozado del pollo, se agrega salsa de soya, orégano y sal. Llevamos a refrigerar 2 horas, retiramos y agregamos los aditivos reservados, vuelven a ingresar a refrigeración 2 horas más.

2.-PAPA:

Hacemos la selección de las papas, el frotado y el enjuagado para posteriormente picar y hacer macerar con el aditivo como 1 hora.

5.- QUESO:

Incorporamos el queso, cuando la carne está a medio cocinado en cuadrados.

6.- CARNE:

Agregamos la carne en un bowl, incorporamos, la cebolla cortado en cuadraditos incorporamos un tomate rayado, ketchup, un chorrillo de mostaza,

un huevo, pan duro, sal. Y los tres aditivos, removemos en forma circular, lo llevamos al molde.

#### 7.- LECHUGA. TOMATE. CEBOLLA

Lechuga: seleccionamos y lavamos

Tomate: lavamos y cortamos en rodajas

Cebolla: picamos en rodajas y lavamos

#### 8.- SALSAS (miel y mostaza, BBQ, picante)

Miel y Mostaza: En la cantidad de kilo solo usamos 900gramos de mostaza. Se usa 1/8 del bote de miel. 1/4 de aceite de oliva es preparado al vacío (mezclado en un bowl y batido hasta que los ingredientes tengan una consistencia cremosa)

BBQ: Se pone una cacerola a fuego corona se incorpora la azúcar morena, hasta que se disuelva, se incorpora el 1/2 de agua, aceite de oliva los aditivos (2esencias de gastronomía griega).se mantiene la cocción a fuego lento hasta la consistencia espesa.

PICANTE: La preparación se realiza en una cacerola a fuego corona se incorpora el

Vinagre, salsa crís picante 500mg, ketchup 900 gramos, aceite de oliva ¼ de taza. Se incorpora los aditivos por reserva de franquicia hasta la consistencia líquida Suave.

**9.- SALSA BLANCA:**

Incorporamos una taza de mayonesa, el ajo en polvo media cucharilla, con un ¼ de taza de agua (hervida) vamos batiendo manualmente. una vez mezclado incorporamos el cebollín que picamos en rodajas.

**3.3. PRESENTACIÓN DEL PLATO A COSTO DE VENTA**

Una vez terminada la cocción de las alitas y la papa frita hacemos el servido de los platos con la cantidad pedida. E incorporamos las salsas a elección del cliente.

1° Bs. 16 = 5 piezas, 410 gramos papa frita un pocillo de salsa blanca (cantidad sugerida)

2° Bs. 14= Hamburguesa

### 3.4. ACTIVIDAD ECONÓMICA

Se inicia actividades, para lo cual, realizamos el levantamiento de toda la Información, proporcionada por el dueño del Restaurante “LA HUELLA DORADA”:

#### EFFECTIVO

DETALLE	CANTIDAD	IMPORTE ESTIMADO EN BS.
CAJA MONEDA NACIONAL		10,000.00
<b>TOTAL</b>		<b>10,000.00</b>

#### ADQUISICION

DETALLE	CANTIDAD	IMPORTE ESTIMADO EN BS.
COMPUTADORA	1	1,600.00
HELADERA	1	1,000.00
COCINA	1	430.00
BANCA LARGA	1	200.00
TOKOS	7	100.00
MESAS	4	400.00
SILLAS	8	100.00
GARRAFAS	2	500.00
<b>TOTAL</b>		<b>4,330.00</b>

### UTENSILLO Y COCINA

DETALLE	CANTIDAD	IMPORTE ESTIMADO EN BS.
<b>MENAJE DE COCINA</b>		
Platos	12	180.00
Cubiertos	24	50.00
Sartén	2	220.00
Cernidor (inox)	2	45.00
Pocillos	6	30.00
cuchara Madera	1	80.00
Batidor	1	52.00
Colador	6	26.00
Tabla de cortar	1	35.00
Rallador	6	60.00
Tijeras	1	25.00
Cuchillo cebollero	1	55.00
Olla (mediana y grande)	2	115.00
Jarra Grandes	5	120.00
Copas pequeñas	12	25.00
Copas choperas	6	90.00
Jarra Pequeña	5	125.00
Bool Vidrio	1	90.00
Juego de cuchillo	2	190.00
Encendedor	1	20.00
<b>TOTAL</b>		<b>1,633.00</b>

### 3.5.. TRANSACCIONES:

En fecha 01/09/2021, se realizó la compra de nuestros ingrediente principales alitas 42 kilos c/kilo a Bs. 18, carne molida especial c/kilo 26 Bs., papa 1 arroba con 140 Bs., maicena de 250 gramos a 4 Bs., aceite 6litros c/litro Bs.8.-, mostaza 1kilo Bs.10.5, ketchup 1kilo Bs. 15.-, mayonesa 1 kilo Bs. 17.-, se hizo el respectivo pedido del pan de hamburguesa de 3 paquetes c/paquete a 9.bs, cancelando en efectivo.

En fecha 01/09/2021, compramos los insumos secundarios de la tienda de barrio “LAS

TRES MARIAS” tomate bs6.-, cebolla bs.4.-, pimienta 3 unidades c/u a 0.50octvs., miel(subsidio) 250 gramos a bs. 12.-, aceite de oliva 1 litro a bs. 28.-, azúcar morena ½ kilo a Bs. 6.5.-, vinagre 2 unidades c/litro Bs. 6.-, salsa de soya 1 litro a Bs.6.-, ajo en polvo 1 und.a Bs.1.-, orégano 250 gramos a bs, 5.-, salsa cris de 500 gramos a Bs.8.- , cebollín 250 gramos bs.2.- lechuga 1 paquete a bs. 5., sal de mesa 5kilo a Bs. 10.-. cancelando en efectivo.

En fecha 01/09/2021, se utiliza los materiales e insumos para la preparación de nuestros platos principales del Restaurante “HUELLA DORARA”, realizando el traspaso al departamento de producción, registro correspondiente.

En fecha 30/09/2021, una vez elaborada la planilla de sueldos y cargas sociales, del restaurante “HUELLA DORADA”, se realiza el devengamiento correspondiente al mes de septiembre.

En fecha 30/09/2021 se actualiza y deprecia los bienes de uso, se realiza el devengamiento teniendo la siguiente información, realizar los registros necesarios para el informe de nuestras adquisiciones.

<b>COMPUTADORA</b>	1,600.00
<b>HELADERA</b>	1,000.00
<b>COCINA</b>	430.00
<b>BANCA LARGA</b>	200.00
<b>TOKOS</b>	100.00
<b>MESAS</b>	400.00
<b>SILLAS</b>	100.00
<b>GARRAFAS</b>	500.00

En fecha 30/09/2021 se realiza el devengamiento de los servicios básicos:

<b>ENERGÍA ELÉCTRICA</b>	95
<b>AGUA</b>	20
<b>GAS LICUADO</b>	22.5

En fecha 30/09/2021 se traspasa los costos por servicios básicos al proceso de producción- etapa uno.

En fecha 30/09/2021, se traspasa los costos por concepto de Costos Indirectos de Producción al departamento de proceso de producción- etapa uno.

En fecha 30/09/21, se traspasa los costos de mano de obra directa al departamento de proceso de producción-etapa uno.

En fecha 30/09/21, se traspasa todos los costos incurridos al departamento 2, del departamento 1.

En fecha 30/09/21, se contabiliza los costos incurridos por servicios básicos, al departamento proceso de producción-etapa dos-.

En fecha 30/09/21, se registra los costos incurridos por costos de depreciación, al departamento proceso de producción-etapa dos.

En fecha 30/09/21, se registra los costos por concepto de mano de obra directa, al departamento proceso de producción-etapa dos.

En fecha 30/09/21, se registra todo el costo incurrido durante la etapa 2 a productos terminados, habiendo concluido el proceso productivo.

En fecha 30/09/21, se contabiliza la venta de todo lo producido en efectivo.

**BALANCE DE APERTURA**

Practicado al 01 de septiembre de 2021

(Expresado en Bolivianos)

<b><u>ACTIVO</u></b>		<b><u>PASIVO</u></b>	
<b><u>ACTIVO CORRIENTE</u></b>		11,633.00	<b><u>PASIVO CORRIENTE</u></b>
<b><u>ACTIVO DISPONIBLE</u></b>			<b><u>PASIVO CORTO PLAZO</u></b>
Caja Moneda Nacional	10,000.00		
<b><u>ACTIVO REALIZABLE</u></b>	1,633.00		
Menaje de Cocina	1,633.00		
<b><u>ACTIVO NO CORRIENTE</u></b>	4,330.00		
Equipo de Computación	1,600.00		
Maquinaria en General	1,430.00		
Muebles y Enseres	800.00		
Herramientas	500.00		
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>15,963.00</b>	<b>4,330.00</b>	<b>Capital 15,963.00</b>
		<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>15,963.00</b>

**FIRMA DEL CONTADOR**

**FIRMA DEL DUEÑO**

3.6... LIBRO DIARIO

**LIBRO DIARIO**  
Practicado Septiembre de 2021  
(Expresado en Bolivianos)

FECHA	DETALLE	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
	<b>AD-1</b>				
01/09/2021	<u>CAJA MONEDA NACIONAL</u>	1		10,000.00	
	<u>MENAJE DE COCINA</u>	2		1,633.00	
	<u>EQUIPO DE COMPUTACIÓN</u>	3		1,600.00	
	<u>MUEBLES Y ENSERES</u>	4		800.00	
	<u>HERRAMIENTAS</u>	5		500.00	
	<u>MAQUINARIA EN GENERAL</u>	6		1,430.00	
	<u>a) CAPITAL</u>	7			15,963.00
	Registro por el inicio de actividades, Balance de Apertura				
	<b>AD-2</b>				
01/09/2021	<u>ALMACEN DE INSUMOS</u>	8		1,194.50	
	Alitas		756.00		
	Carne Molida		156.00		
	Pan		27.00		
	Papa		140.00		
	Maizena		4.00		
	Aceite		48.00		
	Mostaza		10.50		
	Ketchup		15.00		
	Mayonesa		17.00		
	Aditivos de preparación		21.00		
	<u>a)CAJA MONEDA NACIONAL</u>	1			1,194.50
	Registro por la compra de nuestros productos para la elaboración de platos por una				
	<b>AD-3</b>				
01/09/2021	<u>COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN</u>	9		95.00	
	Tomate		6.00		
	Cebolla		4.00		
	Pimienta		0.50		
	Miel		12.00		
	Aceite de oliva		28.00		
	Azucar morena		6.50		
	Vinagre		6.00		
	Salsa Kris picante		6.00		
	Ajo		1.00		
	Orégano		5.00		
	Salsa de soya		8.00		
	Cebollin		2.00		
	lechuga		5.00		
	sal de mesa		5.00		
	<u>a)CAJA MONEDA NACIONAL</u>	1			95.00
	Registro por la compra de insumos para la elaboracion de nuestros productos, por una				
	<b>AD-4</b>				
01/09/2021	<u>PRODUCCIÓN EN PROCESO ETAPA 1 - PREPARACIÓN</u>	10		1,194.50	
	Alitas de Pollo		756.00		
	Carne Molida		156.00		
	Pan		27.00		
	Papa		140.00		
	Maizena		4.00		
	Aceite		48.00		
	Mostaza		10.50		
	Ketchup		15.00		
	Mayonesa		17.00		
	Aditivos de preparación		21.00		
	<u>a)ALMACEN DE INSUMOS</u>	8			1,194.50
	Alitas de Pollo		756.00		
	Carne Molida		156.00		
	Pan		27.00		
	Papa		140.00		
	Maizena		4.00		
	Aceite		48.00		
	Mostaza		10.50		
	Ketchup		15.00		
	Mayonesa		17.00		
	Aditivos de preparación		21.00		
	Registro por el uso de materiales para nuestra elaboración de nuestros platos principales				

		<b>AD-5</b>			
01/09/2021	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO ETAPA 1 - PREPARACIÓN</b>	<b>10</b>		95.00	
	Tomate		6.00		
	Cebolla		4.00		
	Pimienta		0.50		
	Miel		12.00		
	Aceite de oliva		28.00		
	Azucar morena		6.50		
	Vinagre		6.00		
	Salsa Kris picante		6.00		
	Ajo		1.00		
	Oregano		5.00		
	Salsa de soya		8.00		
	Cebollin		2.00		
	lechuga		5.00		
	Sal de mesa		5.00		
	<b>a)COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN</b>	<b>9</b>			95.00
	Tomate		6.00		
	Cebolla		4.00		
	Pimienta		0.50		
	Miel		12.00		
	Aceite de oliva		28.00		
	Azucar morena		6.50		
	Vinagre		6.00		
	Salsa Kris picante		6.00		
	Ajo		1.00		
	Oregano		5.00		
	Salsa de soya		8.00		
	Cebollin		2.00		
	lechuga		5.00		
	Sal de mesa		5.00		
	<b>Registro por la transferencia de nuestros insumos a producción</b>				
	<b>AD-6</b>				
30/09/2021	<b>SUELDOS Y SALARIOS POR APLICAR</b>	<b>11</b>		5,772.25	
	<b>a)SUELDOS Y SALARIOS POR PAGAR</b>	<b>12</b>			3,777.91
	<b>APORTES RETENCIONES POR PAGAR</b>	<b>13</b>			1,273.30
	Aportes Laborales		550.09		
	Aportes Patronales		723.21		
	<b>PROVISION AGUINALDO</b>	<b>14</b>			360.52
	<b>PREVISION INDEMNIZACIÓN</b>	<b>15</b>			360.52
	<b>Registro por devengar la cancelacion de sueldos correspondientes a septiembre /2021 según planilla adjunta</b>				
	<b>AD-7</b>				
30/09/2021	<b>EQUIPO DE COMPUTACIÓN</b>	<b>3</b>		0.20	
	<b>MAQUINARIA EN GENERAL</b>	<b>6</b>		0.18	
	<b>MUEBLES Y ENSERES</b>	<b>4</b>		0.10	
	<b>HERRAMIENTAS</b>	<b>5</b>		0.06	
	<b>a)AJUSTE POR INFLACION Y TENENCIA DE BIENES</b>	<b>16</b>			0.53
	<b>Por la actualización de los activos, según UFVs de la pagina Banco Central de Bolivia</b>				
	<b>AD-8</b>				
30/09/2021	<b>GASTOS DE COMERCIALIZACIÓN</b>	<b>17</b>		40.00	
	Depreciacion Equipo de Computacion		33.34		
	Depreciacion Muebles y Enseres		6.67		
	<b>COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN</b>	<b>9</b>		25.32	
	Depreciacion de Maquinaria en General		14.90		
	Depreciacion de Herramientas		10.42		
	<b>a)DEPRECIACION ACUMULADA DE EQUIPO DE COMPUTACIÓN</b>				33.34
	<b>DEPRECIACION ACUMULADA DE MAQUINARIA EN GENERAL</b>				6.67
	<b>DEPRECIACION ACUMULADA DE MUEBLES Y ENSERES</b>				14.90
	<b>DEPRECIACION ACUMULADA DE HERRAMIENTAS</b>				10.42
	<b>Por la depreciacion del periodo, septiembre/21</b>				
	<b>AD-9</b>				
30/09/2021	<b>COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN</b>	<b>9</b>		137.50	
	Energia Electrica		95.00		
	Agua		20.00		
	Gas licuado		22.50		
	<b>a)SERVICIOS BÁSICOS POR PAGAR</b>	<b>22</b>			137.50
	<b>Registro por el devengado de nuestros servicios basicos</b>				

		AD-10			
30/09/2021	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO ETAPA 1 - PREPARACIÓN</b>	10		14.38	
	Energia Electrica		11.88		
	Agua		2.50		
	<b>COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN</b>	9			14.38
	Energia Electrica		11.88		
	Agua		2.50		
	Registro por el uso de servicios básicos para nuestra elaboración de nuestros platos				
		AD-11			
30/09/2021	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO ETAPA 1 - PREPARACIÓN</b>	10		7.45	
	Depreciacion Maquinaria		7.45		
	<b>a)COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN</b>	9			7.45
	Depreciacion Maquinaria		7.45		
	principales				
		AD-12			
30/09/2021	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO ETAPA 1 - PREPARACIÓN</b>	10		721.53	
	Mano de Obra Directa		721.53		
	<b>a)SUELDOS Y SALARIOS POR APLICAR</b>	11			721.53
	Mano de Obra Directa		721.53		
	Registro por la mano de obra, para nuestra elaboración de nuestros platos principales				
		AD-13			
30/09/2021	<b>PRODUCCION EN PROCESO-ETAPA 2 COCCIÓN</b>	23		2,032.86	
	Alitas de Pollo		756.00		
	Carne Molida		156.00		
	Pan		27.00		
	Papa		140.00		
	Maizena		4.00		
	Aceite		48.00		
	Mostaza		10.50		
	Ketchup		15.00		
	Mayonesa		17.00		
	Aditivos de preparación		21.00		
	Tomate		6.00		
	Cebolla		4.00		
	Pimienta		0.50		
	Miel		12.00		
	Aceite de oliva		28.00		
	Azucar morena		6.50		
	Vinagre		6.00		
	Salsa Kris picante		6.00		
	Ajo		1.00		
	Oregano		5.00		
	Salsa de soya		8.00		
	Cebollin		2.00		
	lechuga		5.00		
	Sal de mesa		5.00		
	Energia Electrica		11.88		
	Agua		2.50		
	Depreciacion Maquinaria		7.45		
	Mano de Obra Directa		721.53		
	<b>a) PRODUCCIÓN EN PROCESO -ETAPA 1 PREPARACIÓN</b>	10			2,032.86
	Alitas de Pollo		756.00		
	Carne Molida		156.00		
	Pan		27.00		
	Papa		140.00		
	Maizena		4.00		
	Aceite		48.00		
	Mostaza		10.50		
	Ketchup		15.00		
	Mayonesa		17.00		
	Aditivos de preparación		21.00		
	Tomate		6.00		
	Cebolla		4.00		
	Pimienta		0.50		
	Miel		12.00		
	Aceite de oliva		28.00		
	Azucar morena		6.50		
	Vinagre		6.00		
	Salsa Kris picante		6.00		
	Ajo		1.00		
	Oregano		5.00		
	Salsa de soya		8.00		
	Cebollin		2.00		
	lechuga		5.00		
	Sal de mesa		5.00		
	Energia Electrica		11.88		
	Agua		2.50		
	Depreciacion Maquinaria		7.45		
	Mano de Obra Directa		721.53		
	Registro por la transferencia de la preparacion de las alitas de pollo y hamburguesas				

	<b>AD-14</b>				
30/09/2021	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO ETAPA 2 - COCCIÓN</b>	23		36.88	
	Energia Electrica		11.88		
	Agua		2.50		
	Gas Licuado		22.50		
	<b>a)COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN</b>	9		36.88	
	Energia Electrica		11.88		
	Agua		2.50		
	Gas Licuado		22.50		
	Registro por el uso de servicios básicos para nuestra elaboración de nuestros platos principal				
	<b>AD-15</b>				
30/09/2021	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO ETAPA 2 - COCCIÓN</b>	23		10.06	
	Depreciacion Maquinaria en General		7.45		
	Depreciacion Herramientas		2.61		
	<b>a)COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN</b>	9		10.06	
	Depreciacion de Maquinaria en General		7.45		
	Depreciacion de Herramientas		2.61		
	Registro por el uso de nuestra heladera y cocina para nuestra elaboración de nuestros platos principales				
	<b>AD-16</b>				
30/09/2021	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO ETAPA 2 - COCCIÓN</b>	23		721.53	
	Mano de Obra Directa		721.53		
	<b>a)SUELDOS Y SALARIOS POR APLICAR</b>	12		721.53	
	Mano de Obra Directa		721.53		
	Registro por la mano de obra, para nuestra elaboración de nuestros platos principales				
	<b>AD-17</b>				
	<b>PRODUCTOS TERMINADOS</b>	24		2,801.32	
	70 Hamburguesas		1,007.91		
	154 Alitas de pollo		1,793.41		
	<b>a)PRODUCCIÓN EN PROCESO ETAPA 2- COCCIÓN</b>	23		2,801.32	
	Alitas de Pollo		756.00		
	Carne Molida		156.00		
	Pan		27.00		
	Papa		140.00		
	Maizena		4.00		
	Aceite		48.00		
	Mostaza		10.50		
	Ketchup		15.00		
	Mayonesa		17.00		
	Aditivos de preparación		21.00		
	Tomate		6.00		
	Cebolla		4.00		
	Pimienta		0.50		
	Miel		12.00		
	Aceite de oliva		28.00		
	Azucar morena		6.50		
	Vinagre		6.00		
	Salsa Kris picante		6.00		
	Ajo		1.00		
	Oregano		5.00		
	Salsa de soya		8.00		
	Cebollin		2.00		
	lechuga		5.00		
	Sal de mesa		5.00		
	Energia Electrica		11.88		
	Agua		2.50		
	Depreciacion Maquinaria		7.45		
	Mano de Obra Directa		721.53		
	Energia Electrica		11.88		
	Agua		2.50		
	Gas Licuado		22.50		
	Depreciacion Maquinaria en General		7.45		
	Depreciacion Herramientas		2.61		
	Mano de Obra Directa		721.53		
	Registro por la transferencia de nuestros productos terminados				
	<b>AD-18</b>				
30/09/2021	<b>CAJA MONEDA NACIONAL</b>	1		3,081.45	
	<b>COSTO DE PRODUCCIÓN DE LO VENDIDO</b>	25		2,801.32	
	<b>a)VENTAS</b>	26			3,081.45
	<b>PRODUCTOS TERMINADOS</b>	24			2,801.32
	Registro por las ventas de nuestras alitas y hamburguesas				
	<b>TOTAL</b>			36,746.36	36,746.36

# LIBRO MAYOR

**LIBROS MAYORES**  
**Practicado Septiembre de 2021**  
**(Expresado en Bolivianos)**

**1.-CAJA MONEDA NACIONAL**

	DEBE	HABER	
AD-1	10,000.00	1,194.50	AD-2
	3,081.45	95.00	AD-3
AD-18	3,081.45		
	13,081.45	1,289.50	
	11,791.95		

**2.-MENAJE DE COCINA**

	DEBE	HABER
AD-1	1,633.00	
	1,633.00	

**3.-EQUIPO DE COMPUTACIÓN**

	DEBE	HABER
AD-1	1,600.00	
AD-7	0.20	
	1,600.20	

**4.-MUEBLES Y ENSERES**

	DEBE	HABER
AD-1	800.00	
AD-7	0.10	
	800.10	

**5.-HERRAMIENTAS**

	DEBE	HABER
AD-1	500.00	
AD-7	0.06	
	500.06	

**6.-MAQUINARIA EN GENERAL**

	DEBE	HABER
AD-1	1,430.00	
AD-7	0.18	
	1,430.18	

**7.-CAPITAL**

	DEBE	HABER
		15,963.00
		15,963.00

**8.-ALMACEN DE INSUMOS**

	DEBE	HABER
AD-2	1,194.50	1,194.50
	1,194.50	1,194.50

**9.-COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN**

	DEBE	HABER
AD-3	95.00	95.00
AD-8	25.32	14.38
AD-9	137.50	7.45
		36.88
		10.06
	257.82	163.76
	94.07	

**10.-PRODUCCIÓN EN PROCESO ETAPA 1 -  
PREPARACIÓN**

	DEBE	HABER
AD-4	1,194.50	2,032.86
AD-5	95.00	
AD-10	14.38	
AD-11	7.45	
AD-12	721.53	
	2,032.86	2,032.86

**11.-SUELDOS Y SALARIOS POR APLICAR**

	DEBE	HABER
AD-6	5,772.25	721.53
	0.00	721.53

**12.-SUELDOS Y SALARIOS POR PAGAR**

	DEBE	HABER
		3,777.91
		3,777.91

**13.-APORTES RETENCIONES POR PAGAR**

DEBE	HABER
	1,273.30 AD-6
	<b>1,273.30</b>

**15.-PREVISION INDEMNIZACIÓN**

DEBE	HABER
	360.52 AD-6
	<b>360.52</b>

**17.-GASTOS DE COMERCIALIZACIÓN**

DEBE	HABER
40.00	
<b>40.00</b>	

**19.-DEPRECIACION ACUMULADA DE MAQUINARIA EN GENERAL**

DEBE	HABER
	6.67 AD-8
	<b>6.67</b>

**21.-DEPRECIACION ACUMULADA DE HERRAMIENTAS**

DEBE	HABER
	10.42 AD-8
	<b>10.42</b>

**23.-PRODUCCION EN PROCESO-ETAPA 2 COCCIÓN**

	DEBE	HABER	
AD-14	2,032.86	<b>2,801.32</b>	AD-17
AD-15	36.88		
AD-15	10.06		
AD-12	721.53		
	<b>2,801.32</b>	<b>2,801.32</b>	

**25.-COSTO DE PRODUCCIÓN DE LO VENDIDO**

	DEBE	HABER
AD-18	2,801.32	
	<b>2,801.32</b>	

**14.-PROVISION AGUINALDO**

DEBE	HABER
	360.52
	<b>360.52</b>

**16.-AJUSTE POR INFLACION Y TENENCIA DE BIENES**

DEBE	HABER
	0.53 AD-7
	<b>0.53</b>

**18.-DEPRECIACION ACUMULADA DE EQUIPO DE COMPUTACIÓN**

DEBE	HABER
	33.34 AD-8

**20.-DEPRECIACION ACUMULADA DE MUEBLES Y ENSERES**

DEBE	HABER
	14.90 AD-8
	<b>14.90</b>

**22.-SERVICIOS BÁSICOS POR PAGAR**

DEBE	HABER
	137.50 AD-15
	<b>137.50</b>

**24.-PRODUCTOS TERMINADOS**

DEBE	HABER
2,801.32	2,801.32 AD-18
<b>2,801.32</b>	<b>2,801.32</b>

**26.-VENTAS**

DEBE	HABER
	3,081.45 AD18
	<b>3,081.45</b>

## Hoja de Costos Consolidada: PRIMERA ETAPA – PREPARACIÓN

<b>DETALLE COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCION</b>	
<u>DETALLE</u>	<u>COSTO</u>
<b>PRIMERA ETAPA - PREPARACION</b>	
<b>Almacén de Alimentos</b>	
Alitas de Pollo	756.00
Carne Molida	156.00
Pan	27.00
Papa	140.00
Maizena	4.00
Aceite	48.00
Mostaza	10.50
Ketchup	15.00
Mayonesa	17.00
Aditivos de preparación	21.00
<b>Insumos</b>	
Tomate	6.00
Cebolla	4.00
Pimienta	0.50
Miel	12.00
Aceite de oliva	28.00
Azúcar morena	6.50
Vinagre	6.00
Salsa Kris picante	6.00
Ajo	1.00
Orégano	5.00
Salsa de soya	8.00
Cebollín	2.00
lechuga	5.00
Sal de mesa	5.00
<b>Servicios Básicos</b>	
Energía Eléctrica	11.88
Agua	2.50
<b>Depreciaciones</b>	
Depreciación Maquinaria	7.45
<b>Mano de Obra Directa</b>	
Mano de Obra Directa	721.53
<b>TOTAL PRIMERA ETAPA</b>	<b>2,032.86</b>

## Hoja de Costos Consolidada: SEGUNDA ETAPA – COCCIÓN

<b>SEGUNDA ETAPA - COCCIÓN</b>	
<b>Servicios Básicos</b>	
Energía Eléctrica	11.88
Agua	2.50
Gas Licuado	22.50
<b>Depreciaciones</b>	
Depreciación Maquinaria	7.45
Depreciación Herramientas	2.61
<b>Mano de Obra Directa</b>	
Mano de Obra Directa	721.53
<b>TOTAL SEGUNDA ETAPA</b>	<b>768.46</b>

## HOJA DE COSTOS

Hoja de Costos por Producto: ALITAS DE POLLO –HAMBURGUESA:

<b>PRIMERA ETAPA - PREPARACIÓN</b>			
<b>DETALLE</b>			
<b>Almacen de Alimentos</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Hamburguesa</b>	<b>alitas de pollo</b>
Alitas de Pollo	756.00		756.00
Carne Molida	156.00	156.00	
Pan	27.00	27.00	
Papa	140.00	35.00	105.00
Maizena	4.00		4.00
Aceite	48.00	8.00	40.00
Mostaza	10.50		10.50
Ketchup	15.00		15.00
Mayonesa	17.00		17.00
Aditivos de preparación	21.00	5.00	16.00
<b>Insumos</b>			
Tomate	6.00	6.00	
Cebolla	4.00	4.00	
Pimienta	0.50	0.50	
Miel	12.00		12.00
Aceite de oliva	28.00		28.00
Azucar morena	6.50		6.50
Vinagre	6.00		6.00
Salsa Kris picante	6.00		6.00
Ajo	1.00	0.50	0.50
Oregano	5.00	1.50	3.50
Salsa de soya	8.00	1.00	7.00
Cebollin	2.00		2.00
lechuga	5.00	5.00	
Sal de mesa	5.00	2.5	2.50
<b>Servicios Basicos</b>			
Energia Electrica	11.88	5.94	5.94
Agua	2.50	1.25	1.25
<b>Depreciaciones</b>			
Depreciacion Maquinaria	7.45	3.72	3.72
<b>Mano de Obra Directa</b>			
Mano de Obra Directa	721.53	360.77	360.77
<b>TOTAL PRIMERA ETAPA</b>	<b>2,032.86</b>	<b>623.68</b>	<b>1,409.18</b>

<b>SEGUNDA ETAPA DE COCCIÓN</b>			
<b>Servicios Basicos</b>			
Energia Electrica	11.88	5.94	5.94
Agua	2.50	1.25	1.25
Gas Licuado	22.50	11.25	11.25
<b>Depreciaciones</b>			
Depreciacion Maquinaria	7.45	3.72	3.72
Depreciacion Herramientas	2.61	1.30	1.30
<b>Mano de Obra Directa</b>			
Mano de Obra Directa	721.53	360.77	360.77
<b>TOTAL SEGUNDA ETAPA</b>	<b>768.46</b>	<b>384.23</b>	<b>384.23</b>
<b>DETALLE</b>	<b>COSTO INDIRECTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>HAMBURGUESA</b>	<b>ALITAS DE POLLO</b>
COSTO TOTAL DE PRODUCCION	2,801.32	1,007.91	1,793.41
CANTIDAD PRODUCIDA		70	154
<b>COSTO UNITARIO DE PRODUCCION</b>		<b>14.39868612</b>	<b>11.64550668</b>

## Hoja de Cuadro auxiliares: PRIMER ELEMENTO MATERIA PRIMA E INSUMOS

### CÁLCULO DE GASTOS POR UNA SEMANA

<u>DETALLE</u>	<u>KILO</u>	<u>UNIDADES</u>	<u>GRAMOS</u>	<u>LITROS</u>	<u>DIAS</u>	<u>C/U</u>	<u>TOTAL BS.</u>
<b>ALMACEN</b>							
Alitas de pollo	42				7	18	756.00
Carne Molida	6				7	26	156.00
Pan		60			7	9	27.00
Papa	3			7	7	35	140.00
Maicena			250		7	4	4.00
Aceite				6	7	8	48.00
Mostaza	1				7	10.5	10.50
Ketchup	1				7	15	15.00
Mayonesa	1				7	17	17.00
Aditivos de preparación			4			21	21.00
							<b>1,194.50</b>
<b>INSUMO</b>							
Tomate		6			7	6	6.00
Cebolla		4			7	4	4.00
Pimienta		3			7	0.5	0.50
Miel			250		7	12	12.00
Aceite de Oliva				1	7	28	28.00
Azucar Morena	0.5				7	6.5	6.50
Vinagre				2	7	6	6.00
Salsa de Soya				1	7	6	6.00
Ajo		1			7	1	1.00
Oregano			250		7	5	5.00
Salsa cris			500		7	8	8.00
Cebollin			250		7	2	2.00
Lechuga					7	5	5.00
Sal de mesa	1				7	5	5.00
<b>TOTAL</b>							<b>1,289.50</b>

## CUADRO MANO DE OBRA DIRECTA

<b>CUADRO MANO DE OBRA DIRECTA</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>IMPORTE</b>
Total Ganado	4,328.00
Cargas Sociales	1,444.25
<b>TOTAL MOD</b>	<b>5,772.25</b>
<b>Por Semana</b>	<b>1,443.06</b>
<b>Por Proceso</b>	<b>721.53</b>

## CUADROS COSTOS INDIRECTOS

### DETALLE SERVICIOS BÁSICOS

#### SERVICIOS BÁSICOS

DETALLE	IMPORTE	IMPORT E SEMAN AL	PROCESO1- PREPARACI ON	PROCESO 2 - COCCION	Total
LUZ	95.00	23.75	11.88	11.88	23.75
AGUA	20.00	5.00	2.50	2.50	5.00
GAS LICUADO	22.50	22.50		22.50	22.50

### DETALLE DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS

#### ACTIVOS

DETALLE	DEPRECIACIÓN DEL MES	PROCESO Nº1 - PREPARACIÓN	PROCESO Nº 2- COCCIÓN
<b>DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN</b>			
MAQUINARIA EN GENERAL	14.90	7.45	7.45
HERRAMIENTAS	10.42		10.42

### ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN DE LO VENDIDO:

ESTADO DE COSTO DE PRODUCCION DE LO VENDIDO		
<b>Inventario Inicial</b>		
(+) Compras		1,289.50
<b>Productos Disponibles para la Producción</b>		1511.82
(+) Mano de Obra Directa	1443.06	
(+) Costos Indirectos de Producción	68.76	
<b>Costo de Producción de lo Vendido</b>		<b>2,801.32</b>

## DETERMINACIÓN PRECIO DE VENTA

DETERMINACION PRECIO DE VENTA			
DETALLE	HAMBURGUESA	ALITAS DE POLLO	TOTAL
Costo de Produccion	1,007.91	1,793.41	2,801.32
Margen de Utilidad 20%	100.7908028	179.3408028	280.13
Precio de Venta	1,108.70	1,972.75	3,081.45
Cantidad Producida	70	154	
Precio de Venta por Unidad	15.83855473	12.81005735	

## ESTADO DE RESULTADOS:

<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>			
<b>Practicado al 30 de Septiembre de 2021</b>			
<b>(Expresado en Bolivianos)</b>			
<b><u>Ventas</u></b>			<b>3,081.45</b>
<b>(-) Costo de Producción de lo Vendido</b>			<b>2,801.32</b>
<b><u>UTILIDAD BRUTA</u></b>			<b>280.13</b>
<b>(-) Gastos Operativo</b>			<b>40.00489606</b>
<b>Gastos de Comercialización</b>		<b>40.00489606</b>	
Depreciación Equipo de Computación	33.33741339		
Depreciación Muebles y Enseres	6.667482677		
<b><u>UTILIDAD DEL PERIODO</u></b>			<b>240.13</b>
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	

<b>KARDEX FÍSICO VALORADO</b>								
<b>Material</b>	ALITAS DE POLLO	<b>Stock Máximo</b>	6					
<b>Código</b>		<b>Stock Mínimo</b>	2					
<b>Medidas</b>	KG	<b>Método de Valuación</b>	PEPS					
FECHA	DESCRIPCIÓN	C/U	FÍSICO			VALORADO		
			ENTRADA	SALIDA	SALDO	INGRESO	EGRESO	SALDO
01/09/2021	1º COMPRA	18.00	42		42	756.00		756.00
02/02/2021	1º ENTREGA	18.00		42	0		756.00	0.00

<b>KARDEX FÍSICO VALORADO</b>								
<b>Material</b>	CARNE MOLIDA	<b>Stock Máximo</b>	6					
<b>Código</b>		<b>Stock Mínimo</b>	1 KILO					
<b>Medidas</b>	KG	<b>Método de Valuación</b>	PEPS					
FECHA	DESCRIPCIÓN	C/U	FÍSICO			VALORADO		
			ENTRADA	SALIDA	SALDO	INGRESO	EGRESO	SALDO
01/09/2021	1º COMPRA	26.00	6		6	156.00		156.00
02/09/2021	1º ENTREGA	26.00		6	0		156.00	0.00

<b>KARDEX FÍSICO VALORADO</b>								
<b>Material</b>	PAN (hamburguesas)	<b>Stock Máximo</b>	20 unidades					
<b>Código</b>		<b>Stock Mínimo</b>	1 unidad					
<b>Medidas</b>	UNIDADES	<b>Método de Valuación</b>	PEPS					
FECHA	DESCRIPCIÓN	C/U	FÍSICO			VALORADO		
			ENTRADA	SALIDA	SALDO	INGRESO	EGRESO	SALDO
01/09/2021	1º COMPRA	0.45	20		20	9.00		9.00
02/02/2021	1º ENTREGA	0.45		20	0		9.00	0.00

<b>KARDEX FÍSICO VALORADO</b>								
<b>Material</b>	PAPA ( holandesa)	<b>Stock Máximo</b>	2 ARROBAS					
<b>Código</b>		<b>Stock Mínimo</b>	1 ARROBA					
<b>Medidas</b>	CARGA	<b>Método de Valuación</b>	PEPS					
FECHA	DESCRIPCIÓN	C/U	FÍSICO			VALORADO		
			ENTRADA	SALIDA	SALDO	INGRESO	EGRESO	SALDO
01/09/2021	1º COMPRA	35.00	4		4	140.00		140.00
02/09/2021	1º ENTREGA	35.00		1	3		140.00	

<b>KARDEX FÍSICO VALORADO</b>								
<b>Material</b>	MAICENA	<b>Stock Máximo</b>	1 UNIDAD					
<b>Código</b>		<b>Stock Mínimo</b>	1 UNIDAD					
<b>Medidas</b>	UNIDAD	<b>Método de Valuación</b>	PEPS					
FECHA	DESCRIPCIÓN	C/U	FÍSICO			VALORADO		
			ENTRADA	SALIDA	SALDO	INGRESO	EGRESO	SALDO
01/09/2021	1º COMPRA	4.00	1		1	4.00		4.00
02/09/2021	1º ENTREGA	4.00		1	0		4.00	0.00

<b>KARDEX FÍSICO VALORADO</b>								
<b>Material</b>	ACEITE	<b>Stock Máximo</b>	4 LITROS					
<b>Código</b>		<b>Stock Mínimo</b>	2 LITROS					
<b>Medidas</b>	LITROS	<b>Método de Valuación</b>	PEPS					
FECHA	DESCRIPCIÓN	C/U	FÍSICO			VALORADO		
			ENTRADA	SALIDA	SALDO	INGRESO	EGRESO	SALDO
01/09/2021	1º COMPRA	8	6		6	48		48
02/09/2021	1º ENTREGA	8		6	0		48	0

<b>KARDEX FÍSICO VALORADO</b>								
<b>Material</b>	MOSTAZA	<b>Stock Máximo</b>	1 KILO					
<b>Código</b>		<b>Stock Mínimo</b>	1 KILO					
<b>Medidas</b>	KILO	<b>Método de Valuación</b>	PEPS					
FECHA	DESCRIPCIÓN	C/U	FÍSICO			VALORADO		
			ENTRADA	SALIDA	SALDO	INGRESO	EGRESO	SALDO
01/09/2021	1º COMPRA	10.50	1		1	10.50		10.50
02/09/2019	1º ENTREGA	10.50		1	0		10.50	0.00

<b>KARDEX FÍSICO VALORADO</b>								
<b>Material</b>	KETCHUP	<b>Stock Máximo</b>	1KILO					
<b>Código</b>		<b>Stock Mínimo</b>	1 KILO					
<b>Medidas</b>	KILO	<b>Método de Valuación</b>	PEPS					
FECHA	DESCRIPCIÓN	C/U	FÍSICO			VALORADO		
			ENTRADA	SALIDA	SALDO	INGRESO	EGRESO	SALDO
01/09/2021	1º COMPRA	15.00	1		1	15.00		15.00
02/09/2021	1º ENTREGA	15.00		1	0		15.00	0.00

<b>KARDEX FÍSICO VALORADO</b>								
<b>Material</b>	MAYONESA	<b>Stock Máximo</b>	1 KILO					
<b>Código</b>		<b>Stock Mínimo</b>	1 KILO					
<b>Medidas</b>	KILO	<b>Método de Valuación</b>	PEPS					
FECHA	DESCRIPCIÓN	C/U	FÍSICO			VALORADO		
			ENTRADA	SALIDA	SALDO	INGRESO	EGRESO	SALDO
01/09/2021	1º COMPRA	17.00	1		1	17.00		17.00
02/09/2021	1º ENTREGA	17.00		1	0		17.00	0.00

**KARDEX FÍSICO VALORADO**

**Material** ADITIVOS DE PREPARACIÓN **Stock Máximo** 4 UNIDADES

**Código** **Stock Mínimo** 4 UNIDADES

**Medidas** UNIDAD **Método de Valuación** PEPS

FECHA	DESCRIPCIÓN	C/U	FÍSICO			VALORADO		
			ENTRADA	SALIDA	SALDO	INGRESO	EGRESO	SALDO
01/02/2021	1º COMPRA	5.25	4		4	21.00		21.00
01/02/2021	1º ENTREGA	5.25		4	0		21.00	0.00

Depreciaciones y actualizaciones:

**CUADRO DE ACTUALIZACION Y DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS**

<b><u>EQUIPO DE COMPUTACIÓN</u></b>						<b>COEFICIENTE 25% AÑOS DE VIDA 4 AÑOS</b>					
FECHA	DETALLE	VALOR REAL	VALOR ESTIMADO	UFV INICIAL	UFV FINAL	FACTOR	INCREMENTO POR ACTUALIZACIÓN	VALOR ACTUALIZACIÓN	DEPRECIACIÓN DEL PERIODO	DEPRECIACION ACUMULADA ACTUALIZADA	DEPRECIACION DEL MES
SIN FECHA	Equipo de Computación	-----	1600	2.36925	2.36954	0.00012240	0.19584256	1,600.20	25%	400.04896	33.34
TOTAL											

**CUADRO DE ACTUALIZACION Y DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS**

<b><u>MAQUINARIA EN GENERAL</u></b>						<b>COEFICIENTE 12.50% AÑOS DE VIDA 8 AÑOS</b>					
FECHA	DETALLE	VALOR REAL	VALOR ESTIMADO	UFV INICIAL	UFV FINAL	FACTOR	INCREMENTO POR ACTUALIZACIÓN	VALOR ACTUALIZADO	DEPRECIACIÓN DEL PERIODO	DEPRECIACION ACUMULADA ACTUALIZADA	DEPRECIACION DEL MES
SIN FECHA	Maquinaria en General	-----	1430	2.36925	2.36954	0.00012240	0.175034	1430.18	12.50%	178.77	14.90
TOTAL											

## CUADRO DE ACTUALIZACION Y DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS

### MUEBLES Y ENSERES

**COEFICIENTE**

10% AÑOS DE VIDA 10 AÑOS

FECHA	DETALLE	VALOR REAL	VALOR ESTIMADO	UFV INICIAL	UFV FINAL	FACTOR	INCREMENTO POR ACTUALIZACIÓN	VALOR ACTUALIZADO	DEPRECIACIÓN DEL PERIODO	DEPRECIACIÓN ACUMULADA ACTUALIZADA	DEPRECIACIÓN DEL MES
SIN FECHA	Mueble y Enseres	-----	800	2.3692 5	2.3695 4	0.00012240 2	0.09792128 3	800.1 0	10%	80.0 1	6.67
TOTAL											

## CUADRO DE ACTUALIZACION Y DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS

### HERRAMIENTAS

**COEFICIENTE**

25% AÑOS DE VIDA 4 AÑOS

FECHA	DETALLE	VALOR REAL	VALOR ESTIMADO	UFV INICIAL	UFV FINAL	FACTOR	INCREMENTO POR ACTUALIZACIÓN	VALOR ACTUALIZADO	DEPRECIACIÓN DEL PERIODO	DEPRECIACIÓN ACUMULADA ACTUALIZADA	DEPRECIACIÓN DEL MES
SIN FECHA	Herramientas	----- -	500	2.3692 5	2.36954 4	0.00012240 2	0.06120080 2	500.06	25 %	125.0 2	10.4 2
TOTAL											

**PLANILLA DE SUELDOS Y SALARIOS:**

**PLANILLA DE SUELDOS**  
(Correspondiente al mes de septiembre 2021)

NºITEM	APELLIDO S Y NOMBRE S	HABER BÁSICO	DIAS TRABAJADOS	HABER M ENSUAL	TOTAL L GANAD O	DESCUENTOS		TOTAL DESCUENTO S	LIQUID O PAGAB LE	FIRMAS
						AFP 12,71%	RC-IVA			
<b>DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN</b>										
001	JHILMAR LOZA AGU	2.164	30	2.164	2164	275.044 4		1,888.9 6	1,888.9 6	
101	MAGALI AGUILAR	2.164	30	2.164	2164	275.044 4		1,888.9 6	1,888.9 6	
<b>TOTAL ES</b>		<b>4.328</b>		<b>4.328</b>	<b>4328</b>	<b>550.0888</b>		<b>3,777.9 1</b>	<b>3,777.9 1</b>	

Cochabamba, 30 septiembre 2021

ELABORADO POR

REVISADO POR

**PLANILLA DE APORTES PATRONALES O CARGAS SOCIALES**  
(Correspondiente al mes de septiembre 2021)

NºITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CNS 10%	AFP 1,71%	PROVIVIEN DA 2%	Ap. Patronal Solidario 3%	Aguinaldos 8,33%	Indemniza ción 8,33%	Total Aportes
<b>DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN</b>								
001	JHILMAR LOZA AGU	216.40	37.00	43.28	64.92	180.2 6	180.26	722.13
101	MAGALY MERY AGU	216.40	37.00	43.28	64.92	180.2 6	180.26	722.13
<b>TOTAL</b>		<b>432.8 0</b>	<b>74.01</b>	<b>86.56</b>	<b>129.84</b>	<b>360.5 2</b>	<b>360.52</b>	<b>1,444.25</b>

ELABORADO POR

REVISADO POR

## CONCLUSIONES

Llegando al final de la presente investigación, consideramos que es muy importante y necesario saber el costo unitario de nuestra producción, de las alitas y la hamburguesa, utilizando la contabilidad de costos por procesos, para la producción y la respectiva comercialización en el Restaurante “HUELLA DORADA”, a través de la aplicación del conocimiento en materia de costos, se puede establecer con certeza si están generando utilidad o pérdida, además de conocer y cuantificar sus costos en los que incurre.

- ✓ Con la determinación del costo unitario de producción, se puede obtener resultados óptimos, para poder evidenciar si nuestro Restaurante “HUELLA DORADA”, está generando utilidad en sus ventas, teniendo en cuenta que es un emprendimiento familiar, el cual carece de control interno y cuantificación de sus transacciones que realiza.
- ✓ Pudimos verificar que , al tratarse de una empresa familiar, la asignación de sueldos no es óptimo, tampoco están registrados en ninguna institución llamada por Ley, como ser AFPs, Ministerio de Trabajo, el personal no cuenta con un seguro de salud, no tramitaron ningún tipo de licencia de funcionamiento, con lo que le convierte en una empresa informal, sujeta a fiscalización en cualquier momento, lo que ocasionaría multas y sanciones, considerando que Servicios de Impuestos Nacionales puede realizar una inspección en cualquier momento.
- ✓ Al tener la información adecuada de nuestro control interno, nos percatamos que tampoco está considerando el desgaste que sufre su maquinaria, sin la prevención adecuada a su posible reposición.
- ✓ Con nuestra determinación del costo unitario de las alitas de pollo de 5 piezas la empresa nota que hay un precio, que supera los costos reales estimado. Con lo que tenemos un precio más bajo del mercado.
- ✓ La determinación del costo unitario de producción de hamburguesa, nos muestra que no alcanza ni a un 20% de utilidad, considerando que vende a un precio menor, ya que aplica precio según mercado.
- ✓ Por la venta semanal de las alitas de pollo de 154 platos, de 5 piezas si obtenemos resultados favorables, para el restaurante “HUELLA DORADA”
- ✓ Se logró determinar una utilidad del 20% como referencia al precio de mercado más bajo el cual otros restaurantes comercializan el mismo producto, tanto en la alita como en las hamburguesas

## RECOMENDACIONES

- ✓ Una vez determinado nuestro costo unitario, es importante comparar con el precio de mercado, para tener un costo histórico y poner a la venta para su respectiva comercialización a costos reales que le permita generar una utilidad mínima del 20%.
- ✓ Revisando y cuantificando nuestro proceso productivo logramos determinar que el restaurante “HUELLA DORADA” brinda una utilidad estable, pero no rentable, por lo que se pone a disposición del dueño a formalizar antes las diferentes instituciones llamadas por Ley.
- ✓ Realizando la evaluación del capital, el restaurante “HUELLA DORADA” Pertenece al régimen simplificado, vivanderos tomando en cuenta su capital, su costo unitario, y sus ventas anuales.
- ✓ Se recomienda el beneficiar de seguro de salud al personal, y regularizar su situación ante el Ministerio de Trabajo, AFPs, considerando y previniendo cualquier tipo de accidente, ya que el funcionamiento se basa más en la preparación y cocción de nuestros platos.
- ✓ El Restaurante “HUELLA DORADA” debe regularizar su situación ante la alcaldía de Quillacollo, así para tramitar su respectiva licencia de funcionamiento.
- ✓ Todas las recomendaciones se las realiza, siempre con buena Fe y con el objetivo de evitar al Restaurante “HUELLA DORADA” cualquier tipo de clausura, multas o sanciones.

## **BIBLIOGRAFIA:**

- <https://www.reeditor.com/columna/24627/21/nutricion/la/historia/la/comida/rapida>
- <https://noticias.medsbla.com/noticias-medicas/latinoamerica/el-consumo-de-comida-chatarra-en-bolivia-aumenta/>
- <https://www.lostiempos.com/actualidad/economia/20200114/negocios-gastronomicos-locales-bajaron-ventas-17-2019>
- <https://proyectoviajero.com/razones-bolivia-no-hay-mcdonalds/>
- <http://www.libreempresa.com.bo/coyuntura/20171127/food-truck-sabores-y-condimentos-sobre-ruedas>
- <https://www.lostiempos.com/tendencias/cocina/20181203/hamburguesa-es-comida-mas-pedida-bolivia>

# ANEXOS



ANEXOS N. ° 2 HAMBURGESA- PREPARACIÓN



ANEXOS N. ° 3 PLATO SERVIDO



ANEXOS N. ° 4 PREPARACIÓN



ANEXOS N. ° 5 PREPARACIÓN



ANEXOS N. ° 6 COCCIÓN



**PLATO SERVIDO**



**ANEXOS N. ° 7 PLATO SERVIDO**