



**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NUCLEO NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO
PROGRAMA DE LICENCIATURA CONTADURÍA PÚBLICA**

**PROCESO DE CONTROL Y REGISTROS CONTABLES
DE LOS COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS APLICADOS
POR LA EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS
VENEZOLANAS, C.A EN LA ADMINISTRACION Y OPERACIÓN
DEL CASINO ALHAMBRA PALACE.**

Proyecto de grado modalidad pasantías, presentado como requisito parcial exigido para optar al título de Licenciatura en Contaduría Pública.

**Realizado Por:
Gómez Narváez, Héctor Luís**

DEDICATORIA

A mi madre, por ser la luz que ilumina mi sendero.

A mí querida esposa Magaly, por su apoyo incondicional.

A mi Hijo Elio, siempre presente aunque no esté conmigo

A mi hermano Juan Carlos, mi hermano del alma.

A toda mi familia, pilar fundamental de mi formación como persona y como profesional.

A mis dos grandes amigos Pe y Ru, nunca los olvidaré.

A la memoria de mi hermano Pedro Gómez.

A la memoria de mis cuñados Fidel y Edwin, dos personas extraordinarias.

Los quiero mucho

AGRADECIMIENTOS

Primero a Dios quién me ha acompañado y me acompañará siempre en el transcurso de mi vida.

Al Profesor Fabio Fariñas, por darme el apoyo y conocimientos necesarios para el desarrollo de este trabajo.

A la Profesora Yacsi la Rosa por su valiosa colaboración.

A la Universidad de Oriente por abrirme sus puertas nuevamente y poder cumplir una meta más en la vida.

Al Licenciado Gleiver Pérez, por el gran apoyo prestado durante el desarrollo de mis pasantías.

A todo el personal de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A., por hacerme sentir en familia.

A mi papá por su apoyo incondicional.

A ti mamá por traerme a la vida.

A todos Ustedes mis mas Sincero Agradecimiento

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTOS.....	III
SINOPSIS.....	X
CAPITULO I. LA EMPRESA.....	1
1.1.- Denominación de la empresa.....	1
1.2.- Procedimiento objeto de estudio	1
1.3.- Introducción (situación a evaluar)	2
1.4.- Objetivos de la investigación.....	13
1.4.1.- Objetivo general	13
1.4.2.- Objetivos específicos.....	13
1.5.- Aspectos generales de la empresa promociones recreativas venezolanas, c.a.	14
1.5.1.- Misión y visión de la empresa promociones recreativas venezolanas, c.a.....	15
1.5.2.- Estructura organizativa de la empresa promociones recreativas venezolanas.....	16
1.6.- Técnicas de recolección de datos.	19
1.6.1.-Observación simple y participante.....	19
1.6.2.- Entrevista no estructurada.....	20
1.6.3.- Revisión Documental.....	21
CAPITULO II. EL DEPARTAMENTO DE CONTROL DE COSTOS Y LAS HERRAMIENTAS DE CONTROL APLICADAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A.	23
2.1.- Departamento de Control de Costos de Alimentos Y Bebidas.....	23

2.1.1.- Estructura Organizativa del Departamento de Control de Costos de Alimentos Y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.	24
2.1.2.- Funciones del Departamento de Control de Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.	26
2.2.- Proceso del Control de Costos de Alimentos Y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.	28
2.2.1.- Compras de Alimentos y Bebidas.....	28
2.2.2.- Clasificación de las Compras.	29
2.2.2.1.- Compras a Créditos	29
2.2.2.2.- Compras de Contado	30
2.2.2.3.- Compras de Emergencia.	32
2.2.2.4.- La Operación de compras de alimentos y bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.	32
2.2.3.- Recepción de Materia Prima (alimentos y bebidas).....	36
2.2.3.1.- Proceso de recepción de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.....	37
2.2.4.- Salidas de Alimentos y Bebidas del Almacén.....	40
2.2.4.1.- Control de Salidas de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.....	40
2.2.5. Procesamiento y Transformación de Alimentos y Bebidas en platos y tragos.	43
2.2.5.1.- Recetas Estándar	43
2.2.5.2.- Potencial de Bebidas	45
2.2.5.3.- Pruebas de Rendimiento.....	46
2.2.5.4.- Incidencia de las pruebas de rendimiento en la aplicación de los precios de ventas en los platos ofrecidos en el menú.	47

2.2.5.5.- Incidencia del Potencial de bebidas en la aplicación de los precios de ventas en las bebidas.	50
CAPITULO III. TRATAMIENTO CONTABLE DE LAS OPERACIONES DE CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A.	52
3.1.- Compras de Alimentos y Bebidas	53
3.2.- Salidas de Alimentos y Bebidas del Almacén General.....	56
3.2.1.- Registros que generan las requisiciones de Alimentos y Bebidas	56
3.3.- Toma y Valoración de Inventarios Físicos.....	58
3.4.- Reconciliación de Costos de Alimentos y Bebidas.....	60
CAPITULO IV. COMPARACION DE LOS PROCESOS Y REGISTROS CONTABLE DE LOS COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANA, C.A.	63
4.1. Comparación del proceso del Control, de Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolana con la teoría de José Cuevas.....	63
4.2.- Comparación de los registros contables de los Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A con la Teoría de Cristóbal del Río González.	78
CAPITULO V. LINEAMIENTOS PARA MEJORAR EL CONTROL Y REGISTROS CONTABLES DE LOS COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A.....	88
5.1.- Lineamientos para mejorar el Control de los Costos de Alimentos y Bebidas aplicados por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.	88
5.1.1.- Lineamientos para el control de las Compras de Alimentos y Bebidas.....	89

5.1.2.- Lineamientos para el Control de la Recepción de los Alimentos y Bebidas.....	91
5.1.3.- Lineamientos para el Control de la Producción de Alimentos y Bebidas.....	91
5.2.- Lineamientos para Mejorar los Registros Contables de los Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas.....	92
CONCLUSIONES.....	95
RECOMENDACIONES.....	97
BIBLIOGRAFIA.....	98
Referencias electrónicas.....	99
GLOSARIO DE SÍMBOLOS.....	100
DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....	102
ANEXOS.....	107

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura. 1. Ciclo De Costos A Y B.....	12
Figura .2. Registro De Costos Ayb.....	13
Figura Nº 3. Estructura Organizativa	18
Figura No. 4 Estructura Organizativa Del Departamento Control De Costos A Y B Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.....	25

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1. Comparacion De Los Controles Aplicados A Las Compras Con La Teoria De Jose Cuevas	64
Cuadro N° 2. Comparación De Los Controles Aplicados A La Recepción De Mercancía Con La Teoría De José Cuevas.	68
Cuadro N° 3. Comparación De Los Controles Aplicados Al Almacenaje Y Despacho De La Mercancía Con La Teoría De José Cuevas.	71
Cuadro N° 4. Comparación De Los Controles Aplicados A La Producción De Alimentos Y Bebidas Con La Teoría De José Cuevas.....	73
Cuadro N°. 5: Comparación De La Contabilización De Los Costos De Alimentos Y Bebidas De La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A. Con La Teoría De Cristóbal Del Río González	79



**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NUCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO
PROGRAMA DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACION Y
CONTADURÍA PÚBLICA**

**“ANALISIS DEL PROCESO DE CONTROL Y REGISTROS CONTABLES
DE LOS COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS APLICADOS POR LA
EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A EN LA
ADMINISTRACION Y OPERACIÓN DEL CASINO ALHAMBRA PALACE”.**

AUTOR: Br. Héctor Gómez
ASESOR: Lic. Favio Fariñas

SINOPSIS

La investigación presentada tiene como objetivo principal el análisis del proceso de control y registros contables de los costos de alimentos y bebidas aplicados por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, en la administración y operación del Casino Alhambra Palace, investigación que permitirá a la empresa aplicar un mejor control en todas las fases que envuelven el proceso de control de los costos de los alimentos y bebidas y de la contabilización de los registros que de ellas se generen, por otro lado

servirá como base para dar solución y mejoras en aquellas deficiencias puntuales que de una u otra forma pueden causar efectos negativos en la obtención de los resultados esperados. Para la elaboración de este trabajo de grado modalidad pasantía se realizó una investigación de tipo descriptivo por medio de la observación directa y participativa de todas las actividades realizadas en el área de control de costos de alimentos y bebidas. Para la Administración es necesario el contar con lineamientos y controles precisos en las operaciones realizadas con alimentos y bebidas con la finalidad de poder darle un mejor seguimiento a las inversiones realizadas y obtener el mejor aprovechamiento de la misma. Con este Trabajo se establecen recomendaciones necesarias a aplicar por la administración para tener un mejor control sobre todo el proceso que envuelva las operaciones de alimentos y bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

CAPITULO I. LA EMPRESA.

1.1.- Denominación de la empresa

Las pasantías fueron desarrolladas en la Empresa Promociones Recreativas Venezolana, C.A (Preveca), específicamente en departamento de Control de Costos, perteneciente a la Gerencia de Administración. La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A está dedicada a la creación, desarrollo y operación, de casinos, salas de bingo y salas recreativas, además de la promoción, establecimiento y desarrollo de actividades relacionadas con el área turística y de entretenimiento, entre las que destacan los sectores de juego, hotelería, promoción y desarrollo de eventos artísticos y culturales con el fin de ofrecer a sus clientes la mejor oferta turística y de entretenimiento de Venezuela.

Preveca se encuentra ubicada en la calle Cedeño, sector Táchira cruce con San Rafael. Porlamar. Estado Nueva Esparta.

1.2.- Procedimiento objeto de estudio

El procedimiento objeto de estudio esta enmarcado en el análisis del Proceso de Control y Registros Contables de los Costos de Alimentos y Bebidas aplicados por la Empresa Promociones Recreativas Venezolana, C.A. en la administración y operación del Casino Alhambra Palace.

1.3.- Introducción (situación a evaluar)

Venezuela es un país altamente inflacionario, así lo demuestra el cierre del año 2007 cuya inflación alcanzó el 22.5% siendo la más alta del hemisferio por segundo año consecutivo y cuyo primer trimestre del año 2008 registra una inflación del 7.1% y que según opinión emitida por el Ministro de Planificación Haiman El-Troudi reseñada en el cuerpo de Economía y Negocios del diario Sol de Margarita con fecha 27 de Marzo de 2008, no se podrá emitir un juicio razonable en relación a la meta inflacionaria para el año 2008.

A este punto se une el problema de escasez que se viene registrando en todo el territorio nacional y a cuyo tema hace referencia el ex ministro de Fomento Tomas Socias en fecha 14 de mayo de 2008 en publicación hecha por el diario 2001 indicando: "que las reservas de alimentos, fuera de la red mercal y pdval, solo darán abasto para 28 días por cuanto habrá precariedad en algunos rubros de primera necesidad", esta situación se siente con mayor énfasis en el Estado Nueva Esparta por estar ubicado en una Isla que depende de tierra firme y cuyo sistema de transporte es deficiente.

Esta situación de inflación y de escasez que se vive actualmente en Venezuela, ha generado incrementos acelerados en los precios de adquisición o compras de productos como los alimentos y bebidas, utilizados en las operaciones diarias del Casino Alambra Palace que se encuentra bajo la Administración de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas,C.A

Surge en este contexto la pregunta ¿cada cuánto tiempo debería la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A realizar las

actualizaciones de precios de venta de productos, dada la situación cambiante de costos que se vive? Como respuesta a esta interrogante dentro de la estructura administrativa de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A encuentra el departamento de Control de Costos, cuya principal función se centra en el análisis e interpretación de los costos incurridos en las operaciones de Alimentos y Bebidas, y que sirven de base para el establecimiento de los precios de ventas.

La aplicación de la contabilidad de costos tal y como lo reseña Gómez Rondon (1992):

Debe aportar el conocimiento exacto de los Costos, en los cuales incurre la empresa, por causa del proceso de fabricación y venta de sus productos a fin de poder calcular sus ganancias y, mejor aun, predecirlas con la debida antelación y exactitud. (Pág.1-2).

En todo proceso de control de costos de alimentos y bebidas debe existir una adecuada sincronización de los procedimientos administrativos y contables que deben ser aplicados en las operaciones de compras, recepción, despacho y en el procesamiento de la mercancía para transformarla en producto terminado. Para Noriega (2007:23): “estos procedimientos representan áreas de responsabilidad necesarias para, planificar, ejecutar, controlar y evaluar los diferentes procesos que hacen posible la operación de alimentos y bebidas”.

De allí nace la necesidad que tiene la organización de aplicar un eficiente sistema de control y registro de costos en alimentos y bebidas que

le permita asegurar el uso adecuado de los insumos utilizados y que a su vez logre determinar la verdadera utilidad en el manejo de la misma.

Los controles son necesarios para realizar las operaciones de cada uno de los departamentos involucrados en la operación de alimentos y bebidas, puesto que estos controles tanto administrativos como contables suministrarán la información real, que permitirán tomar decisiones acertadas y que contribuyan a la consecución de los objetivos trazados por la dirección, tales controles deberán ser establecidos de un modo tal que actúen directamente sobre las actividades propias de la producción y de la prestación del servicio de alimentos y bebidas.

Es de vital importancia tener controlados todos los detalles de una operación de alimentos y bebidas, desde el inicio del proceso de adquisición de los insumos hasta su venta y contabilización de los resultados.

En el Manual del I.N.C.E. Turismo. Control de costos de alimentos y bebidas, (1992), se define el control de Alimentos y Bebidas como:

Aquel sistema que está compuesto por un grupo de subsistemas de control que se encuentran en constante coordinación con el objeto de lograr la operación de Alimentos y Bebidas propuesta por la empresa. Estos subsistemas son: control de compras, control de recepción de mercancía, control de almacenamiento y despacho, control de producción, control de facturación por ventas de alimentos y bebidas. (Pág. 20).

En base a este planteamiento se establece que estos subsistemas de control representan áreas de responsabilidades de gran importancia para; planificar, ejecutar, controlar y evaluar las diferentes fases que componen la operación de alimentos y bebidas:

- ✚ Control de las compras de alimentos y bebidas, representa un proceso de gran importancia, ya que a través de un eficiente proceso de compras se logran adquirir los insumos (materia prima) necesarios para la operación, así como también a buen costo y de buena calidad.
- ✚ Control de la recepción de alimentos y bebidas; por intermedio de un adecuado y preciso control de recepción de alimentos y bebidas se podrá verificar si los mismos cumplen con los estándares de calidad establecidos por la empresa, generando además una serie de registros necesarios para el control de las existencias y facilitando la medición del costo.
- ✚ Control de almacenamiento y despacho de alimentos y bebidas, clave para el desarrollo de las compras, puesto que genera la información necesaria que se requiere para cumplir con el ciclo de adquisición de los insumos. También un adecuado control del almacenamiento y despacho de los alimentos y bebidas suministrará información sobre el costo y consumo diario generado en consumos de alimentos y bebidas.
- ✚ Control de la producción de alimentos y bebidas, el adecuado procesamiento de la materia prima generará mayor aprovechamiento de la misma y por consiguiente un mayor rendimiento, también generará información adecuada que permita medir la utilización de la

materia prima y a su vez verificar que el producto terminado sea realmente consumido.

- ✚ Control de la Facturación; para comprobar que lo producido finalmente llegue ha ser vendido o facturado.

En referencia a lo comentado anteriormente y lo observado durante el desarrollo del período de pasantías se pudo notar que existen deficiencias en este sentido, ya que no se cuenta con un diseño o plan donde se expongan los procedimientos, políticas y normas que deban seguirse en cada uno de esos pasos y que permitan garantizar de manera precisa el control y registro de los costos de alimentos y bebidas, a saber:

Compras.

La operación de compras de mercancía seca, es realizada por la unidad de compras siguiendo sus propios lineamientos y en ocasiones adquiriendo productos no requeridos por la unidad de almacén, no existe una verdadera comunicación entre la unidad de almacén y la unidad de compras, lo que ha traído como consecuencia, la realización inadecuada del proceso de recepción de mercancía, dado el hecho de que al no contarse con una orden de compras, el almacenista recibe a ciegas la mercancía solo basándose en lo establecido en la factura del proveedor.

En lo que respecta a la compra de productos perecederos como: carnes, frutas y hortalizas, es el Chef quién ejecuta los pedidos directamente al proveedor sin elaborarse previamente una solicitud de compras u orden de compras aprobada por la Administración, esto es una práctica común originada por la falta de conocimiento de los procedimientos administrativos y contables que deben seguirse en toda operación de compras, tal punto trae

como consecuencia la recepción de la mercancía sin tener ningún tipo de conocimiento en lo que respecta a su costo y la cantidad a recibir influyendo directamente en los resultados finales de la operación.

Procesamiento de la Materia Prima

En cuanto al proceso de transformación de la materia prima (alimentos-bebidas) en productos terminados (platos y tragos), no se siguen los lineamientos de aplicación de análisis o pruebas de rendimiento a los productos que allí intervienen, esta prueba permite obtener el margen de aprovechamiento que tiene un producto en el momento de su preparación, así como también la merma o pérdida de los mismos, conociendo de esta forma el costo unitario real que debe ser tomado en cuenta a la hora de establecer el costo de preparación de determinado plato o trago dentro del menú.

En este sentido el manual de control de costos de alimentos y bebidas del Ince (ob.cit:25) indica lo siguiente: “este tipo de prueba se efectúa a las carnes, aves, pescados, mariscos, otros, aún sin cocinar, para determinar cuales son sus partes vendible y para calcular el valor neto de dichas partes”.

Al no seguirse los lineamientos en el procesamiento de la materia prima, no se le estaría dando el aprovechamiento esperado y por consiguiente se producen pérdidas innecesarias, de igual forma se establecen costos unitarios no ajustados a la realidad y el establecimiento de los precios de ventas no cubrirá los costos de operación.

El Control de Costos en Alimentos y Bebidas requiere que se establezcan las denominadas recetas estándar, que no son más que el detalle de las cantidades de insumos que se necesitan para la elaboración de un determinado plato o trago ofrecido en el menú de alimentos y bebidas y que además permiten la utilización efectiva de la mercancía dado que su uso estará enmarcado dentro de un estándar ya establecido, sin embargo la preparación de platos y tragos se realiza basándose en la experiencia de su personal, es decir, no cuenta con recetas estandarizadas, lo que trae como resultado pérdidas al realizarse servicios de platos y bebidas por encima de lo especificado en las recetas estándar.

Almacenaje y Rotación

Por otro lado existen depósitos adicionales en cada punto de producción (Cocina – Bar) en donde el personal no cumple con una eficiente labor de almacenaje y rotación de la mercancía, lo que ha generado pérdida por concepto de vencimiento de productos, así como también por rotura de sus empaques de almacenajes, a esto se une el desconocimiento del personal de alimentos y bebidas de la importancia que tiene para el mantenimiento de los costos la debida notificación de estas mermas, desechando en ocasiones la mercancía dañada sin la previa participación a la unidad de control de costos de alimentos y bebidas, dejándose de contabilizar los montos que por concepto de mermas o roturas de mercancía se han producido.

Todos estos puntos afectan la razonabilidad de la Reconciliación mensual de costos de alimentos y bebidas, definida por Cuevas (2004) como:

Un estado financiero complementario al estado de resultado, dinámico, a un período determinado en el cual se muestran los estados de los inventarios, las compras y las salidas controladas (cortesías, alimentos de personal, mermas), cuyo objetivo es calcular el costo global del Resturant, para finalmente cuantificar todo los sobre costos de cada departamento. (Pág.25)

Durante el desarrollo de las fases que componen el proceso de control de costos de alimentos y bebidas, se generan una serie de registros que van a constituir la base, para la preparación de la reconciliación de costos.

La Reconciliación de Costos de Alimentos y Bebidas representa el resumen de todas aquellas operaciones que afectan la utilización de alimentos y bebidas realizadas en un período determinado por la organización, sin embargo no constituye el resultado final, dado el hecho de que aquí no se registran los otros dos elementos del costo como lo son; la Mano de Obra y Carga Fabril, esta reconciliación es el soporte que sustenta la adecuada utilización de la materia prima y sirve de información a la administración para la elaboración del Estado de Resultado Final de las operaciones de Alimentos y bebidas.

Es a través de la utilización de la reconciliación de costos de alimentos y bebidas que se obtienen los datos necesarios, para la elaboración de los asientos de cierre mensual correspondientes al uso de la materia prima (alimentos y bebidas).

Una reconciliación de costos de alimentos y bebidas elaborada con información errada ocasiona que se tomen decisiones no acordes con la

realidad y se tenga una visión no ajustada con la verdadera operación de alimentos y bebidas.

Sistema Operativo

Con el repunte tecnológico de los últimos años, las organizaciones han implementado la utilización de herramientas informáticas que les permiten el registro y control de sus operaciones contables con mayor rapidez y eficiencia, pudiendo en momentos determinados conocer la marcha de sus operaciones. En lo que respecta al control de costos se hace necesaria la utilización de sistemas operativos que permitan obtener los movimientos de inventarios de mercancías en los almacenes y puntos de ventas, así como tener las relaciones de compras, traslados a departamentos, costos promedios, entre otros, sin embargo no se le ha dado la importancia a este aspecto, contando con un sistema operativo que no reúne las condiciones adecuadas, generando en ocasiones la realización cálculos y reportes tediosos de manera manual restando tiempo al analista de costos que muy bien puede ser utilizado en el control de áreas importante como lo son los centro de producción (Cocina-Bar). En relación al uso del computador en las operaciones de una organización Polimeni (2005) señala:

Las compañías desean mantener un conjunto de datos contables almacenados en sus computadores para generar todos sus informes internos y estados financieros externos. Mantener este conjunto único de datos ayuda a garantizar que los diferentes informes presenten datos comparables. (Pág.59).

Para Polimeni (ob.cit:395): “el objetivo del control de costos es ayudar a la Gerencia en la producción de una unidad de un producto o servicio utilizable, al menor costo posible y de acuerdo con los estándares predeterminados de calidad”. Tomando como base este planteamiento y a las situaciones observadas y reseñadas anteriormente se puede inferir en que la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, presenta deficiencias importantes en el manejo de la operación de control de costos en alimentos y bebidas, deficiencias que no permiten la obtención de mejores resultados al final de cada período, una mala gestión de compras, un deficiente procesamiento de la materia prima y un sistema de registros contables que no reúne las condiciones necesarias para medir los verdaderos costos incurridos en la producción de un producto (Platos – Tragos), trae como consecuencia que se tengan resultados errados y no ajustados a la realidad operacional de la gestión de control de costos en los alimentos y bebidas y por consiguientes se estarán tomando decisiones no acorde con la verdadera situación,

Por tal motivo el autor plantea realizar análisis tomando en cuenta las teorías de José Cuevas: “Control de Costos y Gastos en Restaurant” y Cristóbal del Río González: “Costos de Alimentos y Bebidas”, donde se hará hincapié en los procedimientos para el control de los costos de alimentos y bebidas y lo relacionado con la contabilización de los mismos de modo tal que se establezcan de manera eficiente y coordinada todos los aspectos necesarios para llevar un adecuado Control de Costos de Alimentos y Bebidas y que los mismos se adapten a las necesidades de la empresa, siguiendo las secuencias que se muestran en las figuras N° 1 y 2:

De tal forma la presente investigación estará dirigida a realizar el análisis del Proceso de Control y Registros Contables de los Costos de

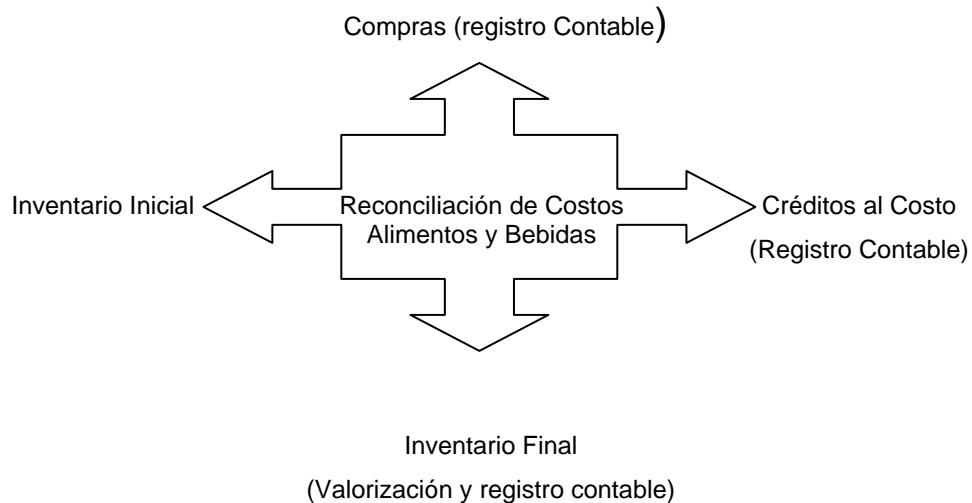
Alimentos y Bebidas aplicados por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A en la operación y administración del Casino Alhambra Palace, con la finalidad de determinar las causas reales de las deficiencias observadas y crear las bases para establecer propuestas de control.

FIG. 1. Ciclo de Costos A y B



Fuente: Elaboración propia en base al análisis efectuado. (27/05/2008)

Figura .2. Registro de Costos AyB



Fuente: Elaboración Propia en Base a información

1.4.- Objetivos de la investigación

1.4.1.- Objetivo general

Analizar el Proceso de Control y Registros Contables de los Costos de Alimentos y Bebidas aplicados por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A en la operación y administración del Casino Alhambra Palace.

1.4.2.- Objetivos específicos

- Identificar la Estructura Organizativa y Funciones del Departamento de Control de Costos de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

- Describir el Proceso de Control de Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.
- Describir el Proceso Contable llevado a cabo en el Registro de los Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.
- Comparar el Proceso de Control de los Costos de Alimentos y Bebidas llevado a cabo por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A con la teoría de José Cuevas.
- Comparar el Registro contable de los Costos de Alimentos y Bebidas llevado a cabo en la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A con la teoría de Cristóbal del Río González.
- Establecer lineamientos para mejorar el Control y Registros Contables de los Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A


1.5.- Aspectos generales de la empresa promociones recreativas venezolanas, c.a.


Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, mejor conocida como PREVECA, fue fundada el 04 de Febrero de 1998. La empresa por estar ubicada en uno de los polos de desarrollo turístico más importante del país, como lo es el Estado Nueva Esparta, y específicamente en el eje Porlamar-Pampatar, la ha llevado a orientar sus esfuerzos en ofrecer productos de alta

calidad, donde los clientes puedan encontrar el lugar ideal para divertirse, relajarse y compartir con familiares y amigos de sus instalaciones.

Entre las opciones que ofrece la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, se encuentra el Casino Alhambra Palace, lugar ideado para ofrecer al cliente la mejor variedad de juegos tanto de maquinas como de mesa combinado con una serie de elementos para pasarla bien como el restaurant, sala de espectáculos y eventos, salas privadas de juego (VIP) dentro de un ambiente agradable rodeado de confort y seguridad.

Esta empresa matriz cuenta además con otras empresas filiales las cuales complementan la conformación de un consorcio dentro del ramo turístico y de entretenimiento. Estas empresas desarrollan cada una en su conjunto una serie de actividades que apoyan la creación de proyectos relacionados con el sector al cual se orienta. Las empresas que forman la red de apoyo son:

 **Iliberis II:** orientada a la operación hotelera y turística.

 **Grupo C3:** orientada a la importación y comercialización de equipos y similares relacionados con bingos y casinos.

1.5.1.- Misión y visión de la empresa promociones recreativas venezolanas, c.a.

La misión dentro de una empresa representa su razón de ser, el motivo por el cual existe y las funciones que necesita desempeñar dentro de su entorno para poder conseguirla. La Empresa Promociones Recreativas

Venezolanas, C.A, tal y como lo establece su manual de organización tiene definida la siguiente misión:

Misión: Ofrecer a sus clientes servicios de la más alta calidad, que le permitan satisfacer sus necesidades, procurándoles un mejor nivel de vida; en el ramo del entretenimiento, garantizando ventajas y oportunidades para el disfrute personal, utilizando la más alta tecnología, bajo estándares mundiales de operación.

La visión de una empresa debe establecer lo que quiere ser en un futuro, es decir, proyectar la imagen futura de la organización, la visión de la empresa permitirá a sus miembros tomar acciones y decisiones acorde con esta. La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A establece dentro de su manual de organización la siguiente visión:

Visión: Ser reconocida como una empresa líder en su ramo, que sirva de referencia en Venezuela y el mundo, atrayendo la mayor cantidad posible de clientes, captando los estratos A, B Y C del mercado y posicionándolo como empresa generadora de calidad de vida para sus clientes.

1.5.2.- Estructura organizativa de la empresa promociones recreativas venezolanas.

La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, presenta una estructura organizativa de tipo vertical, con un cuerpo jerárquico descendiente, en donde cada departamento y el personal que lo conforma tienen funciones y responsabilidades específicas (Figura N° .3) presentados en cada uno de sus niveles. Los niveles que conforman la estructura

organizativa de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C:A son:

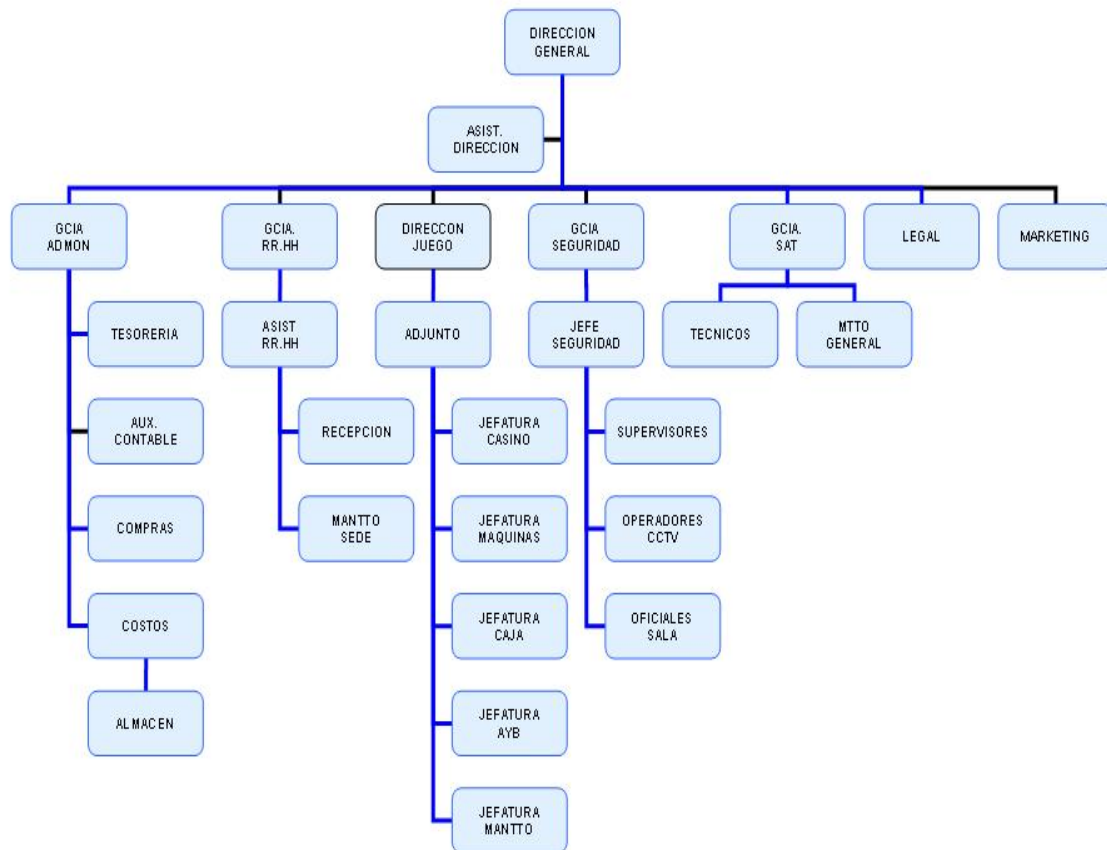
- ✓ Primer Nivel: conformado por la Dirección General que representa la mayor jerarquía dentro de la organización y en donde se elaboran las normas, los procedimientos y funciones que deben seguir cada uno de los departamentos bajo su dependencia.

- ✓ Segundo Nivel: en el se encuentran todas las Gerencias medias, cuya función principal es hacer cumplir las normas, políticas y procedimientos de la empresa. Cada una de estas gerencias promueven y crean sus políticas y procedimiento en pro de la consecución de los objetivos de la empresa. Entre ellas se encuentran: Gerencia de Recursos Humanos, Gerencia de Seguridad, Gerencia de Servicio y Asistencia Técnica (sat), Gerencia de Administración, la Dirección de Juegos, entre otras.

- ✓ Tercer Nivel: constituye el nivel operativo de la organización, caracterizado por llevar a cabo la ejecución de todas y cada una de las funciones que le son encomendadas, logrando mantener al Casino en el más alto nivel de funcionamiento.

Figura N° 3. Estructura organizativa

FIGURA N° 3.
ESTRUCTURA ORGANIZATIVA: PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A



FUENTE: GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS.2007. EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS,C.A.

1.6.- Técnicas de recolección de datos.

La ejecución de toda investigación requiere del uso de una serie de técnicas que permitan realizar la recolección suficiente de información, dirigida a facilitar el desarrollo y enriquecimiento del tema objeto de estudio.

Para Acevedo y Rivas (2002:75) “las técnicas de recolección se refieren a las formas o procedimientos que utilizará el investigador para recabar información necesaria, prevista en el diseño de investigación”

Esta es una investigación de campo nivel analítico, la cual requiere para su desarrollo la información proveniente de observaciones, entrevistas, la revisión documental y la recibida directamente por el tema objeto de estudio, representado en este caso por el Departamento de Control de Costos de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, y sobre el cual se aplicará análisis de los procesos que lo envuelven.

1.6.1.-Observación simple y participante.

Con el uso de esta técnica de recolección de datos se podrá recabar información clara y concisa, que permitan conocer el desarrollo de cada fase que compone el ciclo de Control y Registros Contables de los Costos de Alimentos y Bebidas llevados a cabo por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

Para Acevedo y Rivas (ob.cit:332) en esta técnica “el observador puede participar activamente en el grupo que está observando”.

1.6.2.- Entrevista no estructurada.

La aplicación de esta técnica, aportará mediante la aplicación de preguntas abiertas e informales, información directa proveniente del personal que participa en la ejecución de las actividades que intervienen en el ciclo de control de costos de alimentos y bebidas. En relación con la entrevista no estructurada Acevedo y Rivas (ob.cit:320) reseñan: “Las entrevistas no estructuradas, se realizan sin prever las preguntas, es decir, que ni las preguntas ni las respuestas están predeterminadas completamente”.

Por ser preguntas que buscarán la obtención de información general de los Procesos y Registros Contables de los Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, se establecerán como guías las siguientes:

Analista de Control de Costos de Alimentos y Bebidas:

- ¿Cómo está estructurada el Departamento de Control de Costos de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A y cuales deben de ser sus funciones principales?
- ¿Qué puntos abarcan el proceso administrativo del Control de Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A?
- ¿Cómo deben registrarse contablemente los resultados de costos de alimentos y bebidas obtenidos?

- ¿Detalle la relación que hay entre los procesos administrativos y registros contables de los costos de alimentos y bebidas aplicados por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.?

Compra y Almacén:

- ¿Como funciona el proceso de solicitud, compra y recepción de los alimentos y bebidas?
- ¿Cuales son lineamientos establecidos por la Gerencia de Administración, en lo que respecta al proceso de solicitud y recepción de los alimentos y bebidas?

Centro de Producción (Cocina-Bares):

- ¿Cómo se realiza el proceso de transformación de los alimentos en productos terminados (platos)?
- ¿Cómo es el control aplicado al servicio de las bebidas?
- ¿Cuáles son los lineamientos establecidos por el Departamento de Control de Costos, para el procesamiento de la materia prima?

1.6.3.- Revisión Documental.

Al momento de realizar cualquier tipo de investigación, es necesario conocer si existen temas relacionados con la investigación, de modo tal que permitan crear un conglomerado bibliográfico.

Durante el desarrollo de este tema de estudio se procederá con la lectura de libros, tesis, publicaciones electrónicas, revistas, etc., que guarden relación con el mismo, de modo tal que se puedan analizar las distintas teorías que en relación al funcionamiento del ciclo de costos en alimentos y bebidas hayan sido formuladas.

En relación con la técnica de revisión bibliográfica, Acevedo y Rivas (ob.cit:143) la definen como: “la etapa del método científico a través del cual, el investigador reúne los antecedentes teóricos y de investigaciones anteriores sobre un problema dado”.

Cabe destacar que los libros en donde se hará mayor énfasis en la investigación son los siguientes:

Cuevas, Francisco. Control de Costos y Gastos en los restaurantes...

Cristóbal del Río González. Contabilización de costos de alimentos y bebidas.

CAPITULO II. EL DEPARTAMENTO DE CONTROL DE COSTOS Y LAS HERRAMIENTAS DE CONTROL APLICADAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A.

La obtención de beneficios para las empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentos y bebidas, va a depender de la aplicación eficiente de procedimientos de control y registros de las operaciones que sobre ellos se realicen.

De allí nace la necesidad de contar con un área o sección cuya principal función sea la de aplicar seguimiento al recorrido de la materia prima desde el momento de su adquisición hasta su transformación final en platos o tragos.

2.1.- Departamento de Control de Costos de Alimentos Y Bebidas.

Las Empresas del ramo de servicios de alimentos y bebidas, cuentan dentro de su estructura administrativa con una unidad o departamento de control de costos, donde se lleva a cabo la planificación, coordinación y el control de los costos de producción. El control de Costos para Cuevas (ob.cit:29): “es una serie de técnicas, procesos y reportes que ayudan a evitar fugas, compras a precios altos, pagos de más, sobreproducción, etcétera.”

Este concepto es aplicado en la mayoría de las empresas cuya fuente principal de ingresos se centra en las operaciones de alimentos tales como los restaurantes, casinos, hoteles, etc., donde se tiene como objetivo

fundamental minimizar los costos mediante compras a bajos precios, aprovechamiento al máximo de la materia prima y realizando la producción que corresponda, evitando los excesos de modo tal de no tener pérdidas.

La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A no es la excepción y tiene en su estructura organizativa, el departamento de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, perteneciente a la Gerencia de Administración y cuya actividad principal, es la de controlar todo el proceso de costos que involucra las operaciones de alimentos y bebidas como lo son; los inventarios, las compras, el almacenaje y despacho de la materia prima y el procesamiento de la misma.

2.1.1.- Estructura Organizativa del Departamento de Control de Costos de Alimentos Y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

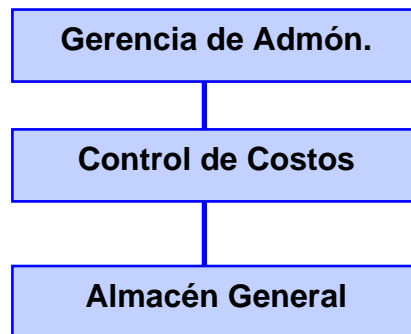
En la figura N°. 4 se puede apreciar la estructura organizativa del Departamento de Control de Costos de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, este departamento depende directamente de la Gerencia de Administración y tiene bajo su dirección a la unidad de almacén.

Esta particularidad de tener al almacén general bajo la dependencia de la unidad de control de costos, es poco común verla en otras estructura organizativa, pero debido al tamaño de la organización y por considerarlo la administración procedente se encuentra ubicado de esta manera, pero para efecto de independencia en el desarrollo de las funciones y atribuciones de la unidad de control de costos de alimentos y bebidas, no es procedente dado que dentro de las funciones de este departamento se encuentra el control de los inventarios del almacén y es contradictorio supervisar el trabajo que el

mismo ejecuta, se podría estar dejando de ser objetivo en la ejecución de esta función.

Por otro lado el Departamento de Costos debe estar ubicado cerca de las áreas adyacentes al almacén y centros de producción, para garantizar una adecuada recepción, almacenaje y manipulación de la materia prima, pero en ningún momento debe compartir su centro de trabajo con el resto de las áreas involucradas, hay que tratar en lo posible de mantener la independencia del Departamento.

Figura No. 4 Estructura Organizativa del Departamento Control de Costos A y B Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.



Fuente: Gerencia de Recursos Humanos. 2007. Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

2.1.2.- Funciones del Departamento de Control de Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

Este Departamento cumple con las funciones propias de seguimiento, verificación y control de todas las operaciones que envuelven el proceso de control de costos de alimentos y bebidas, ejecutados por las unidades de compras, almacén y los centros de producción (Cocina – Bares). Entre estas funciones se encuentran:

- 📌 Velar porque se realicen inventarios previos en el almacén antes de que sean elaborados las solicitudes de compras.
- 📌 Velar que sean elaboradas las órdenes de compras de conformidad con los inventarios previos realizados, garantizando la compra de lo estrictamente necesario.
- 📌 Supervisar el proceso de recepción de mercancía, constatando la conformidad de la orden de compra con lo reflejado en la factura del proveedor.
- 📌 Supervisar la adecuada rotación de la mercancía dentro del almacén, así como también su correcto almacenaje.
- 📌 Verificar que la persona encargada del almacén mantenga los stocks mínimos y máximos de la mercancía.
- 📌 Autorizar los despachos o salidas de mercancía del almacén en conjunto con los jefes de cada área.

- ✚ Revisar el reporte diario de recepción de mercancía elaborado por el encargado del almacén, verificando la exactitud en las cantidades recibidas, costos de los productos y totales del mismo.
- ✚ Realizar los inventarios físicos finales, en el almacén general y los centros de producción al final de cada mes.
- ✚ Realizar la valorización de los inventarios físicos finales del almacén y los centros de producción.
- ✚ Elaborar las pruebas de rendimiento
- ✚ Elaborar los potenciales de bebidas.
- ✚ Valorizar las recetas que conforman el menú.
- ✚ Mantener registros de las comidas dadas al personal y su costo promedio de consumo mensual.
- ✚ Llevar registros de las atenciones o cortesías de alimentos y bebidas realizadas por la dirección general.
- ✚ Elaborar actualizaciones de costos y dar sugerencia de cambios de precios a la dirección general y a la gerencia de administración.
- ✚ Elaborar la Reconciliación de Costo mensual.
- ✚ Elaboración de los asientos de cierre.

2.2.- Proceso del Control de Costos de Alimentos Y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

El proceso de control de costos de alimentos y bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, lo conforman las Compras, la Recepción, el Despacho, el procesamiento y transformación de la materia prima (alimentos y bebidas), cada uno de los cuales se tratará por separado.

2.2.1.- Compras de Alimentos y Bebidas.


La adquisición de la materia prima (alimentos y bebidas) representa uno de los puntos de mayor importancia dentro de toda operación de alimentos y bebidas, en virtud de la necesidad que se tiene de obtener no solo producto de buena calidad sino también a costos accesibles para la empresa. La economía de la empresa depende de las compras que se realicen, ya que si se falla en alguna adquisición, se verán afectados directamente los costos y obviamente también las utilidades esperadas. Polimeni (Ob.cit.:76) indica lo siguiente: “El gerente del departamento de compras es responsable de garantizar que los artículos pedidos reúnan los estándares establecidos por la compañía, que se adquieran al precio más bajo y se despachen a tiempo.”


De allí la necesidad de que el encargado de compras se ajuste a las necesidades de la empresa y siga lo establecido en el planteamiento anterior, las pérdidas se pueden producir en este punto si se solicitan productos que no vayan a ser utilizados, se tendrían pérdidas por deterioros y derroches, de igual forma sucede al comprarse menos de lo necesitado, en este caso se compromete la satisfacción del cliente. Resulta fundamental que el encargado de compras supervise y aplique estándares de compras en relación a cuanto se compra y que debe ser comprado, para evitar


situaciones que afecten la obtención de mejores resultados en las operaciones de alimentos y bebidas.

2.2.2.- Clasificación de las Compras.

Las relaciones comerciales entre la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A con los proveedores se maneja a través de las compras, las cuales dependiendo de los acuerdos pactados se podrán clasificar en:

-  Compras a Créditos

-  Compras de Contado

-  Compras de Emergencia.

2.2.2.1.- Compras a Créditos

Las compras a créditos representan la adquisición de la materia prima bajo condiciones de pagos en un tiempo determinados, que pueden oscilar entre 7, 15 y 30 días dependiendo del acuerdo suscrito por la empresa y el proveedor. En la mayoría de los casos el proveedor ofrece descuentos por pronto pago de la factura pudiendo en todo caso la empresa obtener un mejor costo de sus productos si cumple con el pago anticipado.

La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, se apega a la realización de sus compras utilizando el sistema de crédito, teniendo acuerdos con los proveedores de hasta 15 días. La obtención de este plazo de crédito con los proveedores ha radicado en el cumplimiento a tiempo de sus obligaciones, generando confiabilidad y credibilidad ante ellos.

2.2.2.2.- Compras de Contado

Las compras de contado se realizan en aquellas ocasiones donde el proveedor con el cual se mantiene condiciones de crédito, no dispone de la materia prima requerida, teniéndose que optar a la utilización del efectivo para adquirir la materia prima en los locales donde se encuentre disponible, la práctica de este tipo de compras le genera a la empresa descapitalización y a su vez pago de mayor costo, sobre todo motivado a que estos productos presentan escasez y los proveedores que los poseen tienden a especular sobre sus costos aumentándolos muy por encima de su precio real.

En la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, este tipo de compras se realiza solo en las ocasiones donde por efecto de escasez de cierta materia prima se hace necesaria, en las oportunidades en que se ha utilizado esta forma de compras la empresa ha sufrido desembolso de dinero considerable en virtud de los altos costos cobrados por los proveedores y que por ser productos indispensables para las operaciones diarias de la empresa se ven en la necesidad de pagarlos.

Esta situación sienta las bases para la implementación y uso de los márgenes de existencias mínimas y máximas en el almacén, en relación a esto Cuevas (Ob.cit.:86) indica lo siguiente: "Este margen deberá ser de un tamaño tal que permita eludir excesos y mermas y al mismo tiempo evitar faltantes de materias primas para poder producir". La utilización de estos márgenes le garantiza a la empresa conocer de antemano cuales productos están pisando su mínimo de existencia en el almacén, y le da a la empresa un tiempo prudencial para que se avoque a realizar el contacto con aquellos proveedores con los cuales se mantienen relaciones comerciales de modo que les pueda garantizar el suministro del producto y evite al pago de costos

más elevados. La determinación del stock mínimo es directamente proporcional a la cantidad de productos que se tiene en el almacén en relación con el tiempo que tarda el proveedor en abastecer, es decir, se debe tener una cantidad de producto en el almacén que garantice la operación de por lo menos una semana si el proveedor tarda ese tiempo en suministrarla. En relación a este punto Mercado (2006): reseña:

Es necesario establecer un mínimo práctico en el punto que nos permita contar con un estado de reserva, del que puedan efectuarse retiros como en el caso de demoras en los nuevos embarques. Esto dependerá del consumo, de la importancia del material en producción, de la disponibilidad de sustitutos y del tiempo requerido para ordenar y recibir la mercancía). (Pág.34).

Lo argumentado por el autor, indica que no solo es necesario disponer de un stock mínimo necesario, para cubrir situaciones de retardo en la llegada del mismo, sino que además estos mínimos se planificarán también tomando en cuenta si existen sustitutos y del tiempo o políticas para la elaboración de la orden de compras que tenga la organización.

Para la determinación de las cantidades máximas Mercado (Ob.cit.:35), sugiere lo siguiente: “El punto máximo del inventario se obtiene sumando al mínimo el monto de la orden estimada”. No es más que la elaboración de un pedido que vaya a cubrir un período mayor a lo cubierto por el stock mínimo.

2.2.2.3.- Compras de Emergencia.

Como su nombre lo indica son compras que se realizan cuando existen situaciones apremiantes dentro de la empresa, su práctica constituye una señal de mala planificación y supervisión por parte de todos los involucrados en las operaciones de alimentos y bebidas.

En lo que respecta a la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, este tipo de compras se realiza en áreas operativas como el mantenimiento y el servicio técnico, siendo poco común en las operaciones de alimentos y bebidas.

2.2.2.4.- La Operación de compras de alimentos y bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

El proceso de compras de alimentos y bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, sigue los pasos detallados a continuación y plasmado en el flujograma No1. (Ver figura N° 5).

- ✓ Las compras se realizan de modo tal que garanticen la operación de un mes.
- ✓ Almacén General realiza inventario físico de la existencia, preparando el pedido de aquellos productos cuya cantidad en el almacén no garantizan la operación mensual pautada.
- ✓ Una vez elaborada la lista de los productos a ser solicitado, el encargado de almacén procede a realizar órdenes de compras, tomando como referencia los últimos precios pagados.

- ✓ Una vez elaboradas las órdenes de compras, el almacenista las discrimina por rubros: Alimentos, Bebidas, Suministros, etc. en formato creado para tal fin denominado presupuesto de compras para el mes. (ver anexo N°.1).
- ✓ Una vez llenado el presupuesto de compras mensual se envía a la Dirección General, para su revisión y aprobación en original y copia.
- ✓ Dirección una vez revisado y firmado el presupuesto, remite la original y copia al almacén para que se encargue de su envío a la Gerencia de Administración.
- ✓ Gerencia de Administración una vez revisado y firmado el presupuesto, envía la original al jefe de compras, para que proceda a su realización y la copia la envía al almacén como guía para la recepción de la mercancía solicitada.
- ✓ Compras procede a realizar la adquisición de la mercancía solicitada.

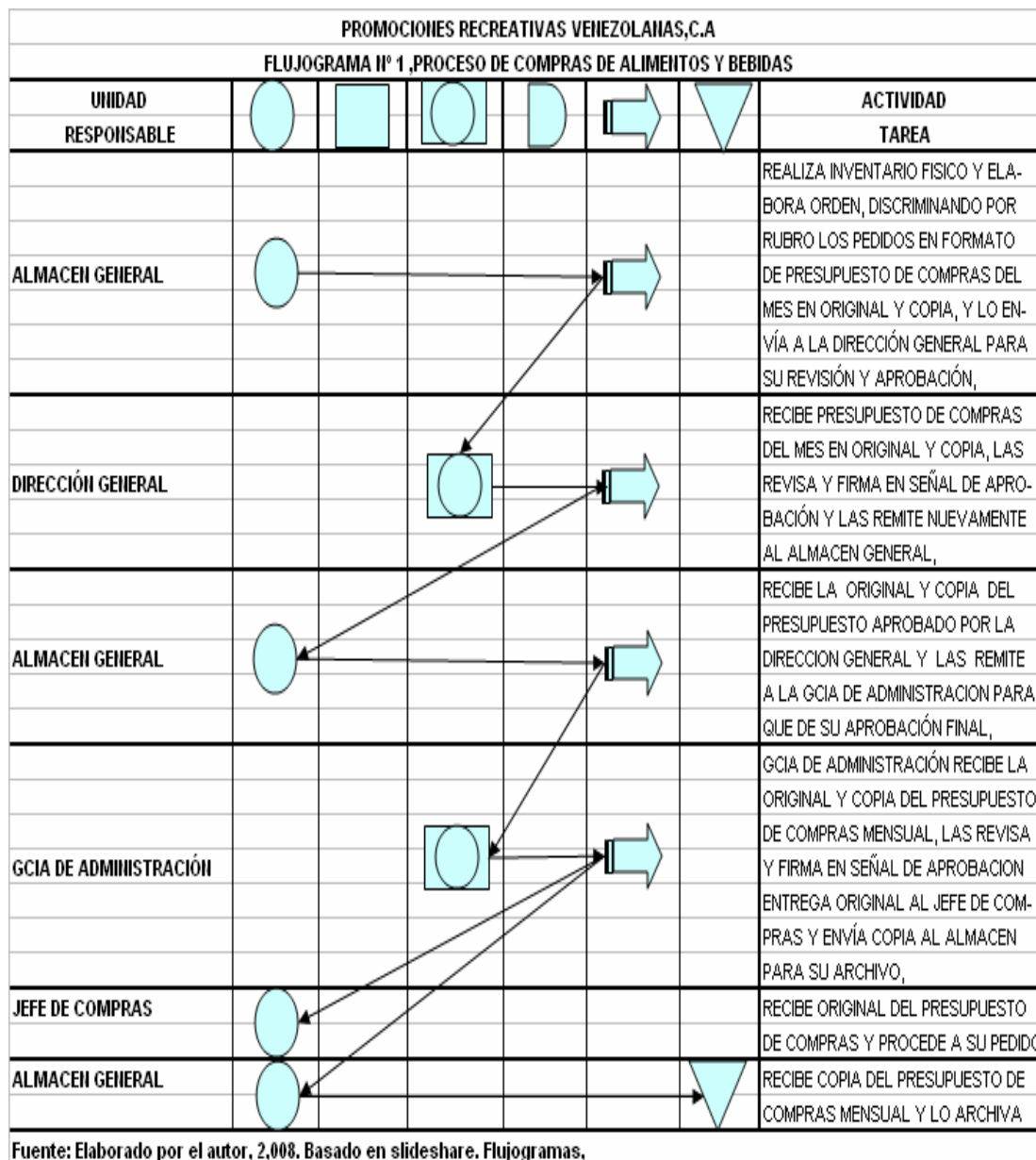
El proceso de compras llevado a cabo por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A presenta vacíos importante que están incidiendo en una mala gestión de compras, y que generarán sobre-costos en las operaciones de alimentos y bebidas y reducción en las utilidades estimadas por la empresa.

En este proceso se observa el salto en un paso indispensable en toda fase de compras como lo es las cotizaciones a proveedores, que deben ser realizadas por el jefe de compras antes de proceder a elaborarse cualquier orden de compras, estas cotizaciones permitirán obtener mejores precios,

seleccionar al proveedor que mejor condiciones de pago ofrezca, así como la calidad y seguridad del producto ofrecido.

Puede argumentarse en base a los procedimientos realizados por la empresa para sus compras, que la participación del Jefe de Compras solo se está remitiendo a la adquisición de la mercancía solicitada por el almacenista y siguiendo las especificaciones de cantidad y precio que éste le suministra en orden de compras que en todo caso no debe ser elaborada por el almacenistas, sino por el jefe de compras previa realización de cotizaciones y selección de proveedores.

Además se observa una práctica poco común en toda fase de compras como es la adquisición de mercancía por parte del jefe de compras sin tener ninguna orden de compras elaborada y sin tener conocimiento el almacén general, la dirección y la administración al respecto, teniendo como argumento la escasez que presenta la mercancía en cuestión. La realización de compras en este caso son motivados a las situaciones de escasez que vive la Isla de Margarita por depender mucho de tierra firme y en donde el sistema de transporte es deficiente.



2.2.3.- Recepción de Materia Prima (alimentos y bebidas)

Una de las principales acciones que deben ser tomada al momento de la recepción de materia prima, en el caso particular los alimentos y bebidas es la de recibirlos con la calidad y características solicitados. Para Noriega (2007):

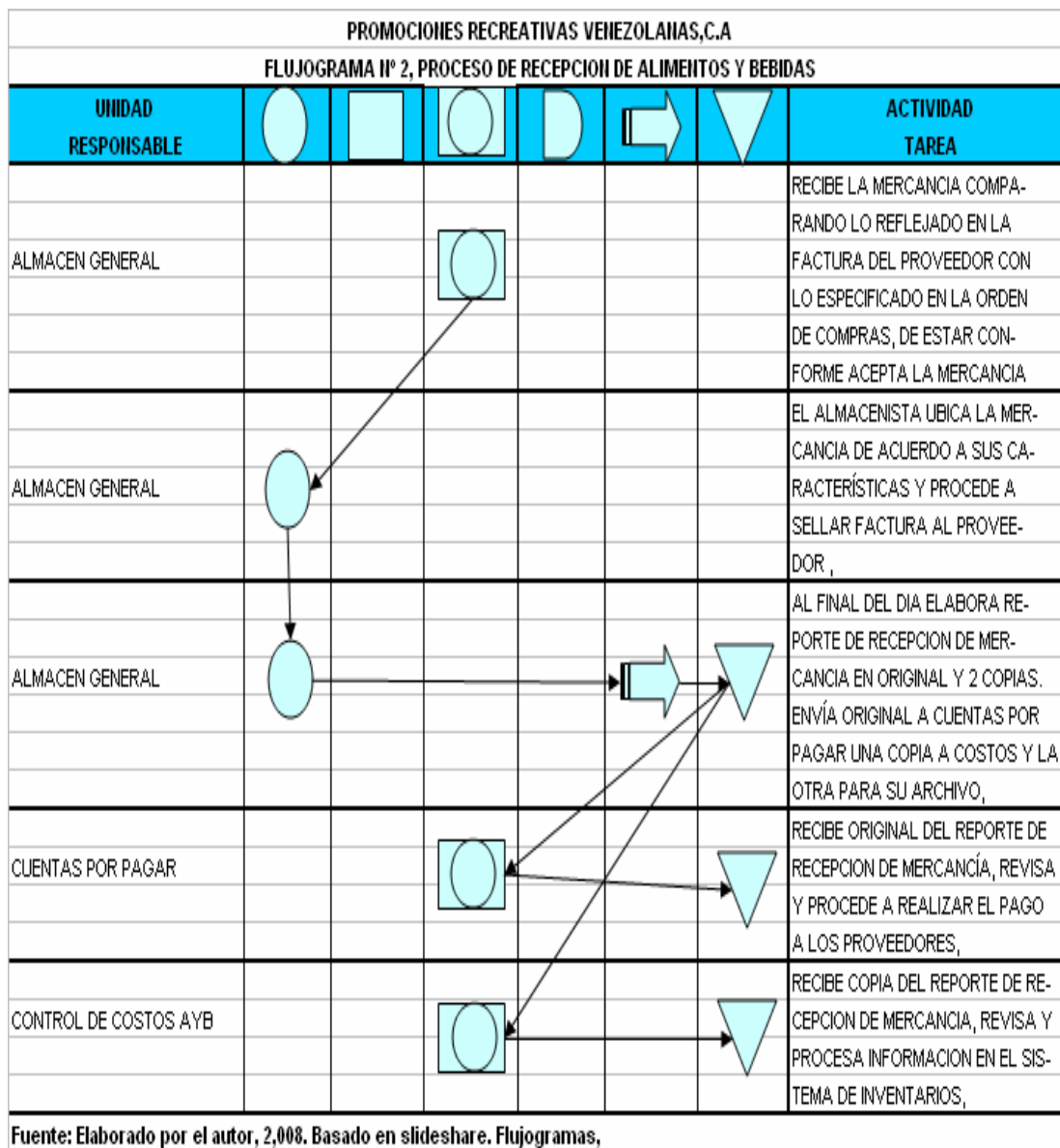
El proceso de recepción de la mercancía es el inicio del control de los insumos, si no se realiza adecuadamente se puede correr el riesgo de recibir mercancía no solicitada, materia prima de baja calidad, cantidad y precios no establecidos, aspectos que afectan la operación de alimentos y bebidas (Pág. 49).

De la afirmación anterior se desprende la necesidad de seguir todos los procedimientos de recepción, de modo tal que se pueda supervisar el producto que entra, comprobar su valor, evaluar precios y registrar los movimientos del producto en la empresa desde el momento que ingresa hasta su servicio en producto terminado al cliente. Cuando la empresa no aplica estos procedimientos de manera regular y constante, suceden ingresos inadecuados de productos por descuido y se convierten en pérdidas, así también si lo recibido no cumple con lo que se encargó y pagó resultando de igual forma una pérdida para la organización.

2.2.3.1.- Proceso de recepción de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

El proceso de recepción de mercancía de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A presenta la siguiente secuencia y se resume en Flujograma N° 2. (Ver figura N° 6):

- ✓ El almacenista inicia este proceso con la copia Orden de Compras recibida de la Gerencia de Administración una vez que ha sido firmada y autorizada.
- ✓ Al momento de la llegada del proveedor, el almacenista recibe la factura del mismo, cotejando cantidad, precio y especificaciones contenidas en ella contra lo indicado en la orden de compras.
- ✓ El almacenista detecta cualquier diferencia entre la orden de compra y la factura realiza el ajuste respectivo en factura.
- ✓ El almacenista ubica la mercancía en el lugar destinado dependiendo de sus características.
- ✓ Una vez recibida la mercancía, el almacenista procede a sellar y firmar la factura en señal de conformación.
- ✓ El almacenista al final del día elabora reporte de recepción de mercancía en original y dos copia, envía original a cuentas por pagar una copia control de costos para su procesamiento en el sistema de inventario y la otra la archiva. (ver anexo N°.2).



En el desarrollo del proceso de recepción de mercancías llevada a efecto por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, se cumple con los procedimientos de chequeo de cantidad, calidad y precio de la mercancía recibida, lo que garantiza una eficiente gestión en este punto, sin embargo el área de recepción de mercancía resulta incomoda por ser muy pequeña y no permite el pesaje adecuado de productos como las carnes, el pescado y las frutas y verduras teniendo que realizar esta actividad fuera de ella, lo que genera inconvenientes a la hora de la recepción; entre ellos:

- ✓ Mal pesaje de los productos que así lo requieran, pudiendo recibirse cantidades por debajo de lo registrado en la factura del proveedor.
- ✓ Recibir producto de baja calidad, que a la larga se transformarán en merma para la organización.
- ✓ Recibir productos con fechas de vencimientos muy próximas, que terminarán en mermas dentro del almacén.

Por otro lado no se dispone de días u horarios definidos para la recepción de mercancía, lo que genera recibir la mercancía a cualquier hora y en momentos donde no se encuentra el personal del almacén, práctica no recomendable porque se está recibiendo mercancía sin el debido cumplimiento de los procedimientos indicados y ocasiona diferencias que afectan directamente los costos en la operación de alimentos y bebidas.

2.2.4.- Salidas de Alimentos y Bebidas del Almacén.

Las salidas de mercancía (alimentos y bebidas) del almacén general son realizadas mediante el uso de las denominadas requisiciones internas, definidas por Cuevas (ob.cit:88) como: “Formatos de control que permiten el traslado de mercancías del almacén hacia cualquier otro departamento”. Las requisiciones deben ser firmadas por los jefes de los departamentos que solicitan la mercancía a modo de garantizar que la mercancía despachada por el almacén tenga el fin para la cual fue solicitada y evitar desvíos que causen pérdidas considerables a la administración.

Las requisiciones son medidas de control que garantizan la protección y salida de la mercancía bajo custodia del encargado del almacén, y constituye una forma de determinar en un momento dado los gastos en los cuales ha incurrido un departamento específico de la empresa, la importancia de las requisiciones radica en que por intermedio de ellas se puede tener control sobre el almacén, los centros de producción y el consumo realizado por cada departamento dentro de la organización.

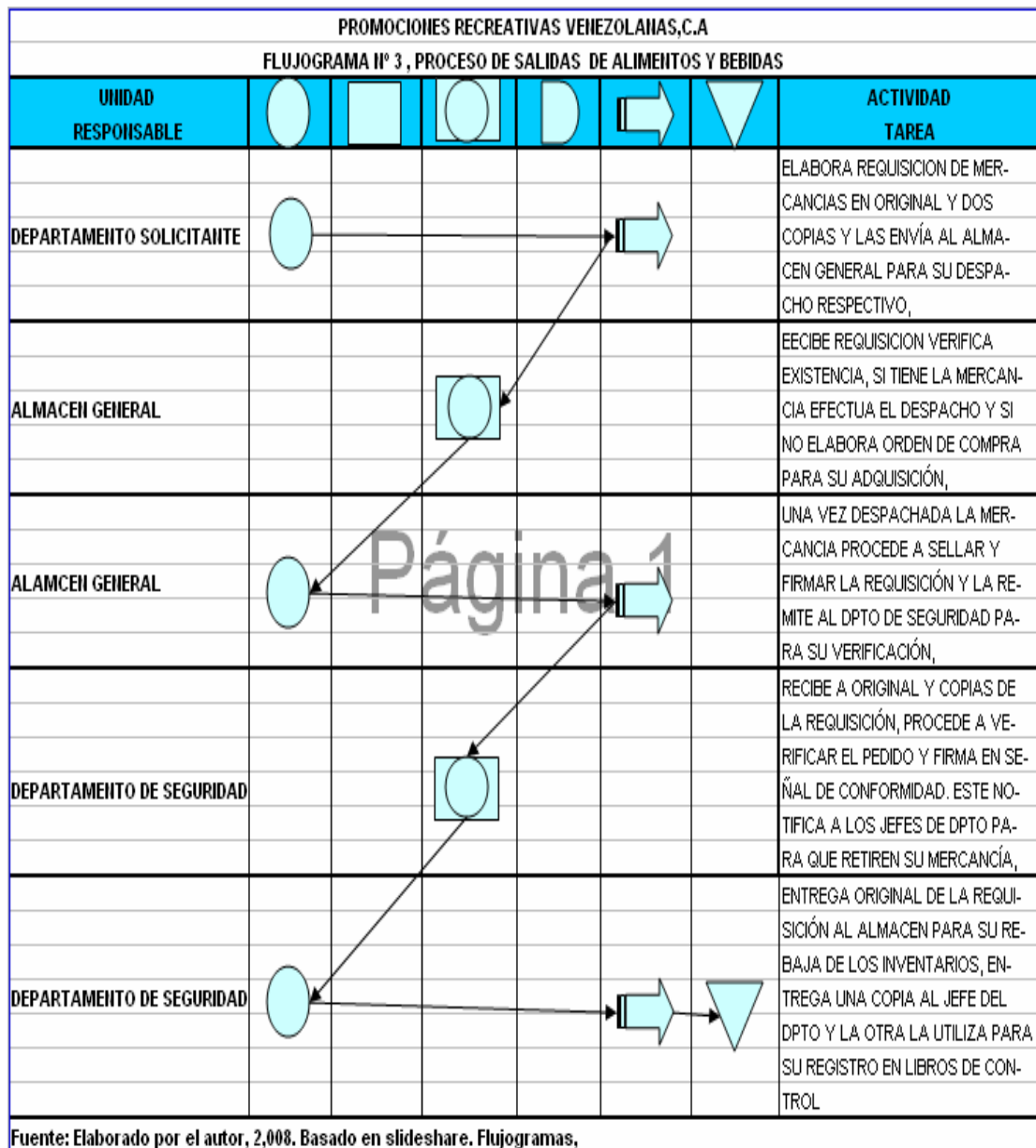
2.2.4.1.- Control de Salidas de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

El control de las salidas de mercancía del almacén general aplicado por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, se basa en la elaboración por cada jefe de departamento de las “Requisiciones por Departamentos” (ver anexo N°.3), dicho proceso se describe a continuación y se resume en flujograma N°. 3. (Ver figura 7):

- ✓ Cada jefe de departamento elabora el formato de requisición por departamento en original y dos copias y las envía al almacén general.
- ✓ El almacenista procede al chequeo de la existencia de la mercancía señalada, si la tiene efectúa el despacho y de no tener existencia elabora orden de compras para su adquisición.
- ✓ El almacenista firma y sella la requisición como evidencia de haber despachado correctamente la mercancía.
- ✓ La mercancía despachada es remitida al departamento de seguridad junto con el formato de requisiciones por departamentos en original y sus dos copias.
- ✓ Una vez revisada y confirmada por seguridad se notifica al jefe de cada departamento solicitante para que realice el retiro de la mercancía y firme la requisición en señal de haberla recibida.
- ✓ Seguridad entrega la segunda copia del formato de requisiciones por departamentos al jefe del departamento para su archivo y se queda con la tercera copia para su registro en libro de control.
- ✓ Retirada la mercancía por el jefe de cada departamento, seguridad remite original de la requisición al almacén general para su registro y rebaja del sistema de inventario.

La utilización de este formato de control interno por parte de la empresa le garantiza conocer en un momento determinado el destino de la mercancía,

conocer los consumos de cada departamento y tener controlado los centros de producción.



2.2.5. Procesamiento y Transformación de Alimentos y Bebidas en platos y tragos.

El procesamiento y transformación de la materia prima (alimentos y bebidas) constituye dentro de todo el proceso de control de costos de alimentos y bebidas, el punto donde debe ser aplicado la mayor supervisión para que se garantice el aprovechamiento al máximo de la materia prima, se fijen valores para los elementos del menú y se establezcan estándares de cantidades a ser utilizadas, todo esto permite que se tenga definido el costo de la preparación del servicio y a su vez garantiza ofrecerle al cliente un producto homogéneo. El Gerente de alimentos y bebidas debe velar porque se cumplan con las normas de presentación homogénea, todo plato o trago debe ser servido de acuerdo a las especificaciones estándar.

Para garantizar el máximo aprovechamiento de los alimentos y bebidas y que se tenga un estándar en la preparación, el control de costos utiliza las siguientes herramientas:

- ✚ Las recetas estándar
- ✚ El potencial de bebidas
- ✚ Las pruebas de rendimientos en carnes, pescados, aves y mariscos.

2.2.5.1.- Recetas Estándar

La producción de alimentos y bebidas requiere que se utilicen una serie de controles para garantizar el uso de estándares dentro de la misma, entre

estos controles se encuentran las recetas estándar (Ver anexo N^o.4), definida por Noriega (ob.cit:106) como “Herramientas que representan la base para ejercer control en la producción”. Dentro de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, es totalmente nula la utilización de esta herramienta, la preparación de platos y tragos siguen los lineamientos basados en la experiencia del personal que allí labora. Para Banna (2003):

Es importante planear un negocio para poder evitar gastos innecesarios y por ende pérdidas que pueden llevar a la quiebra o simplemente no poder arrancar el negocio por falta de recursos, por no haberlo planeado. Así es que se inicia con la creación de un concepto y se determina en este proceso que es lo que se va a servir, a quién, en que tiempo, a que precio y con cual presentación. (Pág.3)

Esta adopción de planes tal y como lo reseña el autor garantiza a todo negocio tomar las alternativas posibles que le permitan administrar eficientemente sus recursos, evitando pérdidas innecesarias que la lleven al fracaso y además en todo proceso de producción o transformación de alimentos y bebidas en platos y tragos es indispensable contar con una receta estándar , para garantizar; el uso adecuado de la materia prima, la aplicación correcta de estándares de producción y un eficiente control de costos.

En relación a esto Cuevas (ob.cit:90) indica lo siguiente: “Se puede controlar prácticamente todo dentro de las empresa, y de los controles dependerá detectar el grado de aprovechamiento de los recursos.”. Si la empresa no establece controles adecuados y no aplica o usa las recetas

estándar en la preparación de sus platos y tragos no puede tener un eficiente aprovechamiento de la materia prima.

2.2.5.2.- Potencial de Bebidas

El calculo del potencial de bebidas está basado en la capacidad de medida de la botella y la cantidad de tragos o copas que puedan ser aprovechados de ellas, partiendo de una medida estándar definida previamente para cada trago o copa. La medida universal conocida para tragos de bebidas alcohólicas es de 1.5 onzas y para los vinos 4 onzas, teniendo como base estos estándares se establecen las cantidades potenciales de tragos y copas a ser obtenidos de una botella.

Al igual como sucede con los alimentos, para el cálculo de los potenciales de bebidas se utilizan tablas o formatos que van a sustentar el establecimientos de sus costos y precios de ventas. (Ver anexo N°.5).

En la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, el departamento de control de costos lleva a cabo el cálculo de potenciales de bebidas alcohólicas definiendo en él; la medida de la botella, su capacidad en tragos, su costo unitario y el estimado de venta al público, sin embargo el servicio de tragos y copas no cumplen con las especificaciones estándar establecidas, no logrando obtener el rendimiento esperado de la botella. Para Cuevas (ob.cit), las causas de diferencias en el manejo de bebidas se deben a las siguientes causas:

Se sirve de más al cliente en forma inconsciente. Se sirve de más al cliente de forma consciente a solicitud de él y se sirve

de más al cliente en forma consciente con el objetivo de obtener mayor propina por parte de éste. (Pág.114).

Tomando el planteamiento del autor se deduce que la falta ya sea con intención o no por parte de los responsables del servicio de bebidas causa diferencias considerables en el costo, y a su vez una pérdida al no obtenerse una ganancia relativa por la bebida servida.

2.2.5.3.- Pruebas de Rendimiento

Las pruebas de rendimientos son aplicadas a productos como la carne, el pollo, el pescado y los mariscos, es decir, materia prima cruda las cuales durante el proceso de producción o transformación en productos terminados sufren variaciones en sus pesos originales de adquisición (Ver anexo N°.6). Para Noriega (ob.cit):

Las pruebas de rendimientos se deben realizar a las carnes, aves, pescados y mariscos, sin cocinar, para determinar cuales son las partes vendible y calcular el valor neto de dichas partes. Con este estudio se puede ajustar los precios de los platos que se ofrecen en el menú. (Pág.108).

Así tomando en cuenta el planteamiento del autor se infiere que cuando se elaboran recetas, se emplean el peso y los costos de los productos limpios o (netos), esto se debe a que la mayoría de los productos llegan en un estado bruto que implica un proceso de limpieza y eliminación de sus partes no utilizables, al someter el producto a lavado, limpieza y corte se genera en él un cambio no solo en su peso sino también en su costo neto, puesto que se han retirado parte que no van a ser utilizada y deben ser

asignada a la nueva pieza para evitar tener pérdidas al momento de su venta.

La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A no aplica las pruebas de rendimientos en el procesamientos de productos como; la carne, aves, pescados y mariscos. Cuevas (ob.cit:75) hace la siguiente observación: “Evidentemente es caro realizar las pruebas de rendimiento, pero tener la información de las especificaciones idóneas para nuestra carta tendrá efectos positivos en cuanto a calidad, costos y control a mediano y largo plazo.”

Tomando como referencia la afirmación hecha por Cuevas se establece que la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, está trabajando sus platos de alimentos sobre bases erradas ya que no utiliza las especificaciones idóneas y no le está asignando a los costos de las porciones de carnes, aves o pescados y mariscos la parte no aprovechable del producto, y a su vez la aplicación del precio de venta no cubre los costos incurridos y no se logran los resultados esperados.

2.2.5.4.- Incidencia de las pruebas de rendimiento en la aplicación de los precios de ventas en los platos ofrecidos en el menú.

La determinación de los precios de ventas del producto terminado, será determinada por el costo de su preparación y por el margen de utilidad que la empresa desea obtener, en relación a esto Cuevas (ob.cit) señala lo siguiente:

Para calcular el costo de algún platillo o bebida se requiere contar con un recetario y que además la preparación sea lo

más estándar posible, ya que de nada sirven los recetarios si las preparaciones y gramajes utilizados no corresponden con ella. (Pág. 119).

Con esta afirmación se denota que se requiere tener bien definido los componentes de un producto en el caso particular un plato, para luego de obtenido su costo establecerle el precio de venta tomando en consideración los márgenes de utilidad y costo estimados por la empresa, en el caso de alimentos y bebidas existen márgenes de utilidad establecido, teniendo para alimentos un 65% y bebidas un 72%, para los cuales se requieren obtener costo de 35% en alimentos y 28%, estos costos estándar son tomados de restaurantes mexicanos y aplicado en la mayoría de los establecimientos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas en Venezuela. Esto puede ser visto de la siguiente manera:

Alimentos:

Ventas	100%
(-) Costos	<u>35%</u>
(=) Utilidad Bruta en Ventas	65 %

Bebidas:

Ventas	100%
(-) Costos	<u>28%</u>
(=) Utilidad Bruta en Ventas	72%

Las pruebas de rendimientos tienen incidencia en la determinación de los precios de ventas de un plato, en virtud de que es a través de estas pruebas que se obtienen las porciones estándar de los productos, así como también sus costo neto, el cual es utilizado para la valoración de la receta y

la obtención del costo total de preparación. De las pruebas de rendimientos surgen los siguientes cálculos (ver anexo No.6):

- ❖ Costo de recortes y desperdicios
- ❖ Costos de la porción limpia
- ❖ Factor de costos por kilogramos
- ❖ Factor de Costos por porción.

El establecimiento de un precio de venta para un plato debe ser suficiente para cubrir sus costos de preparación, generar un margen de utilidad bruta suficiente que permita cubrir los gastos, los impuesto y lo más importante generar utilidades. Con las pruebas de rendimientos se garantiza que la porción vendible del producto absorba el costo de la parte no vendible, obteniendo un costo real y que al momento de aplicar el porcentaje de costo ideal se establezca un adecuado precio de venta que produzca las utilidades esperadas.

Es establecimiento del precio de venta de un plato viene dado por la siguiente formula:

Precio de Venta del Plato = Costo Receta / Porcentaje de costo Ideal.

Como ejemplo; de tener la receta de Pollo a la plancha un costo de preparación de Bsf. 2,58 y se tiene establecido un % de costo ideal del 35 % su precio de venta sería:

PVP pollo a la plancha = 2.58 / 0.35 = PVP = 7,37 Bsf.

Claro está, que dicha formula solo representa la forma en que se obtiene el precio de venta de cualquier plato elaborado en la cocina, pero la colocación o establecimiento del precio final de venta que adoptará la empresa para el producto, dependerá de factores como: la competencia, la demanda del plato y el margen de utilidad que ha estimado obtener.

2.2.5.5.- Incidencia del Potencial de bebidas en la aplicación de los precios de ventas en las bebidas.

Los potenciales de bebidas se realizan con la finalidad de tener un estimado de la cantidad de tragos o copas que pueden obtenerse de una botella dependiendo de su capacidad y de la medida que se asigne a cada trago o copa, esta herramienta permite tener el costo unitario de un trago o copa al realizar la división del costo de la botella entre la cantidad de tragos o copas estimados obtener de ellas, y para la determinación del precio de venta basta con dividir el costo unitario por el porcentaje de costo ideal establecido:

Precio de Venta x Botella = Costo Unitario / Porcentaje de costo ideal.

Precio de Venta x Tragos = Costo del Trago / Porcentaje de costos ideal.

La importancia de la aplicación del potencial de bebidas en el establecimiento de los precios de ventas se encuentra, en que es a través de esto que la empresa conoce la cantidad de tragos o copas que puede obtener de una botella sin importar su capacidad de medida y determinar con exactitud sus costos unitarios, los cuales a su vez van a constituir la base

para la determinación de los precios de ventas que garanticen la obtención de las utilidades estimadas.

Como ejemplo: si de una botella de old parr de 0.75 lts se obtienen 17 tragos y el costo de la botella es de Bsf 90,85, con un % ideal de costos del 25% se tendría:

$$\text{Precio de Venta x Botella} = 90.85 / 0.25 = \text{PVP Botella} = \text{Bsf } 363,40$$

$$\text{Costo por Trago} = \text{Costo Botella} / \text{No Tragos} = 90.85 / 17 = \text{5,34 CT}$$

$$\text{Precio Venta del Trago} = 5,34 / 0.25 = \text{PVP Trago} = \text{21,36 Bsf}$$

Se vuelve a acotar que las formulas solo permiten determinar en un momento dado cual es la capacidad de tragos de una botella, cual es su costo y cual debería de ser su precio de venta al aplicar un porcentaje de costo ideal. Sin embargo el precio de venta que adopte la empresa lo determinará su competencia, la demanda del producto y el margen de utilidad que haya estimado.

CAPITULO III. TRATAMIENTO CONTABLE DE LAS OPERACIONES DE CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A.

En el desarrollo de todas las fases que forman parte del ciclo de costos de alimentos y bebidas (Compras, Recepción, almacenaje, despacho y procesamiento de la materia prima), se generan una serie de datos que deben ser registrados en la contabilidad de la empresa, con el propósito de obtener información financiera y medir el resultado de la operación de alimentos y bebidas en un período de tiempo determinado. En relación a este contexto del Ríó (2003) hace el siguiente señalamiento:


En el sistema contable que se adopte, será necesario apreciar las operaciones a controlar, elaborando Catálogos apropiados. Dentro del mismo sistema, es conveniente destacar que en la contabilización del Costo de Alimentos y Bebidas, será preciso un control especial del Material Directo, auxiliándose para este fin con un manual de recetas, de actualizaciones periódicas, permitiendo la determinación del consumo diario del primer elemento del costo; se complementa dicho costo con los sueldos y salarios, de acuerdo a las nóminas hechas, y con los gastos indirectos en forma estimada, para la elaboración de Informes Financieros Oportunos. (Pág. Vi-3).


El planteamiento hecho por del Ríó, permite entender que el control del costo en los alimentos y bebidas está enfocado al control del primer elemento del costo, y lo que corresponde a la mano de obra y los gastos indirectos son


llevados a través de las nóminas y de estimaciones. De allí la razón por la cual todos los asientos generados por el departamento de control de costos de alimentos y bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, corresponden al manejo de la materia prima.

3.1.- Compras de Alimentos y Bebidas

Para el registro y contabilización de sus operaciones las empresas se valen de un plan de cuenta (ver anexo N° 7), el cual adaptan según sea su naturaleza, en el caso específico de las empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentos y bebidas y en el que entra La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, se usan nombres directamente relacionados con su ramo, pudiendo encontrarse cuentas como:

-  Ventas de Alimentos y Bebidas

-  Costos de Alimentos y Bebidas

-  Inventarios de Alimentos y Bebidas

La utilización de estas cuentas va a depender de la magnitud de la empresa y el sistema de inventario que adopte, para Redondo (Ob.cit):

Las empresas dedicadas a la compra-venta de mercancías, por ser ésta su principal función y la que dará origen a todas las restantes operaciones, necesitarán de una constante información resumida y analizada sobre sus inventarios, lo cual obligará al contador a abrir una serie de cuentas

principales y auxiliares relacionadas con estos controles.
(Pág.298).

De este contexto se desprende, que las empresas deben adoptar el plan de cuenta que mejor se ajuste a sus operaciones y le permitan tener información resumida y confiable en relación con el manejo de sus inventarios, queda en manos del contador establecer la adecuada clasificación de las mismas a modo de facilitar el registro de los controles aplicados.

La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, por el ser una empresa pequeña y en donde sus movimientos de compra y venta de alimentos y bebidas es proporcional a su tamaño, utiliza en su plan de cuenta la unión de ambos rubros y para tener un control permanente de sus existencias utiliza el método de inventario perpetuo. La cuenta utilizada por esta empresa para el control de las compras es la de: “Inventarios de Alimentos y Bebidas”.

Por tal motivo al momento de realizarse una compra de alimentos o bebidas los asientos contables aplicados quedan de la forma siguiente:

Para el registro de las compras a créditos:

CODIGO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
1.0.11.04.001	INVENTARIOS A Y B	X.XXX,XX	
2.0.11.02.002	CXP PROVEEDOR		X.XXX,XX
	P/R COMPRAS A CREDITOS		

Para el registro de las compras de contado

CODIGO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
1.0.11.04.001	INVENTARIOS A Y B	X.XXX,XX	
1.0.11.02.001	BANCO		X.XXX,XX
	P/R COMPRAS A CONTADO		

El detalle de lo que corresponde a las compras por separados de alimentos y bebidas es suministrado por el sistema de inventario utilizado por la empresa y comparado al final de cada mes con lo registrado en la contabilidad. (Ver anexo N^o. 8). Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, no tiene enlazado el sistema de inventario con la contabilidad y esto genera la realización del asiento contable de manera manual, y que la administración no disponga al momento de la información relativa a la existencia en el almacén de determinado rubro. En relación a este punto Redondo (ob.cita) señala lo siguiente:

Si un sistema computarizado al suministrarle información sobre una compra de inventarios a crédito, consigue aprovechar esa información de forma tal que sea registrada en los archivos que controlan los inventarios y de proveedores tendremos un sistema integrado de inventarios y proveedores. (Pág.645).

Infiriendo en el planteamiento dado, resulta de mucha ayuda a la empresa la integración de sus sistemas de computación, dado que facilitan la realización de varios registros de forma simultánea y permite integrar las cuentas de inventarios y proveedores cuando se realizan operaciones de compra de mercancías.

3.2.- Salidas de Alimentos y Bebidas del Almacén General

Las salidas de mercancías del almacén general como ya ha sido reseñado, deben estar respaldadas por la correspondiente orden de salida o requisición como comúnmente es conocida, debidamente firmada y aprobada por los jefes de cada departamento de modo que se garantice su destino final. Para Rondon (Ob.cit.:313): “El control de salida de inventarios del almacén debe ser sumamente estricto”.

3.2.1.- Registros que generan las requisiciones de Alimentos y Bebidas

Las requisiciones elaboradas para las salidas de mercancía en este caso particular alimentos y bebidas, constituyen el soporte para darles de baja en los inventarios del almacén y conocer el consumo que tiene determinado centro de producción en un momento dado. El monto de lo consumido por un centro de producción se conoce realizando la valoración de las requisiciones hechas al almacén general. Para Rondon (Ob.cit.:314): “El problema de la salida de mercancías del almacén no radica solamente en el control de las mismas sino en como determinar su valor”.

En la valoración de sus requisiciones por salidas de mercancías del almacén general, la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, se vale del sistema administrativo Saint (Ver anexo N°.9), el cual valora las requisiciones siguiendo el método de valoración del costo promedio móvil, que resulta de dividir el costo total de artículos entre el total de existencia que se tiene tal y como lo muestra la formula siguiente:

CPM = CTE / TE, donde:

(CPM) = representa el costo promedio móvil

(CTE) = corresponde al costo total de la existencia

(TE) = Indica el total de existencia

Como ejemplo si se tiene un total de 150 unidades o kgr de un determinado producto dentro del almacén y el costo total de esa existencia ascienda a Bs. 1.350,00, la determinación del costo promedio de dicho producto se obtendría de la forma siguiente:

$$\text{CPM} = 1.350,00 / 150 = \text{CPM} = \mathbf{9,00 \text{ Bs.}}$$

Así se procede con cada artículo o producto existente en el almacén y al momento de valorar una requisición solo se tendría que multiplicar el costo promedio por la cantidad de producto solicitado en la misma, para luego totalizarla y realizar el asiento correspondiente. En este asiento se carga a la cuenta de costos de alimentos y bebidas y se abona a la cuenta de inventarios de alimentos y bebidas tal y como se muestra a continuación:

Registro de las salidas de alimentos y bebidas:

CODIGO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
5.0.11.03.001	COSTOS DE A Y B	X.XXX,XX	
1.0.11.04.001	INVENTARIOS DE AYB		X.XXX,XX
	P/R SALIDAS DEL ALMACEN		

Por no disponer de un sistema de información integrado, el departamento de administración de la Empresa promociones Recreativas Venezolanas, C.A, no tiene esta información al momento y debe esperar que el departamento de costos se la suministre, normalmente esta es enviada al final de cada mes mediante formato resumen llamado “Costeo de Requisiciones por Departamentos” (Ver anexo N°.10).

3.3.- Toma y Valoración de Inventarios Físicos

Las empresas recurren a la toma de inventarios físicos con la finalidad de saber con que cantidad de mercancía dispone en un momento de tiempo determinado, planificar sus compras futuras y saber como se ha llevado a cabo la rotación de las existencias, de igual forma permite determinar cual ha sido el costo de venta en que se ha incurrido. Las empresas pueden realizar sus inventarios físicos ya sea de manera mensual, semanal o diaria dependiendo de sus necesidades. Para Mera (2.008):

El inventario se suele hacer mensual, pero se podría utilizar cualquier otro período que decida la empresa. Determinar el valor exacto del inventario es de gran importancia. Una valorización inadecuada lleva a cálculos inexactos de los costos y de los beneficios brutos. Y dado que el inventario final de un mes es el inventario inicial del mes siguiente, cualquier error por arriba o por abajo repercutiría igualmente en el cálculo de los costos brutos de comidas y bebidas y en el beneficio bruto del mes siguiente. (Pág.12).

El planteamiento anterior no define un período de tiempo determinado para la toma de inventarios físicos ya que este va a depender de las

decisiones o necesidades que tenga la empresa, lo que si es de vital importancia es realizar una efectiva toma y valoración de los mismos. Una toma de inventario mal tomada se mantendrá para el período siguiente ocasionando resultados no ajustados a la autentica situación de la operación de alimentos y bebidas.

La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, CA., realiza la toma de inventarios físicos en su almacén y centros de producción (Cocina – Bar) al final de cada mes con la finalidad de comparar el inventario real con lo registrado en sistema y detectar irregularidades, sin embargo no existe un adecuada planificación en la toma de los inventarios en los centros de producción (cocina – bar), los mismos son tomados en horas de movimientos y preparación de platos y tragos, ocasionando interrupciones y conteo errados de los productos existentes en el área. Para Viera (ob.cit:12): “Mientras dure el inventario, el almacén y las dependencias tienen que estar cerradas, si esto fuera posible “.

Como complemento a lo planteado por Viera, dada la importancia de realizar una buena toma de inventarios, es necesario que estos se realicen en horarios donde se encuentren cerrados los centros de producción, es decir, ejecutarlos después de haberse producido el cierre de sus actividades diarias, así se podrá obtener un conteo preciso y real de toda la existencia de mercancía que se encuentre en cada dependencia.

En lo que concierne a la valoración de los inventarios físicos la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas sigue el método de valoración de inventario del promedio móvil, a pesar de usar el sistema de rotación de inventario conocido como método peps (primero en entrar, primero en salir). Para Viera (ob.cit):

El método fifo es el recomendado para la rotación de los productos, independientemente del método de valoración del inventario, porque es el mejor sistema de conservar la calidad y el sabor del producto y de reducir el desperdicio. Para la valoración el método del último precio es el mejor en general por sus valoraciones seguras y porque se usa también en los cálculos del costo potencial y de las recetas. (Pág.13).

El argumento esgrimido por el autor sustenta la utilización por parte de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A del método peps para la rotación de su inventario, sin embargo la empresa utiliza el método del promedio móvil para la valoración de inventarios motivado al uso de un sistema administrativo que realiza los cálculos de los costos promedios de los artículos en existencia.

3.4.- Reconciliación de Costos de Alimentos y Bebidas

La operación de alimentos y bebidas de un período se resume en la Reconciliación de Costos cuyo objetivo principal según Cuevas (Ob.cit.:55): “es calcular el costo global del restaurante para finalmente cuantificar todos los sobre-costos propios de cada departamento.”. La Reconciliación de Costos viene a representar el Estado de Resultados de la operación y tratamiento dado a la materia prima y permite conocer si se obtuvieron los costos estimados por la empresa en estos rubros.

En el caso particular de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, la Reconciliación de Costos (Ver anexo N^o.11), la elabora el departamento de control de costos al final de cada mes, en ella se refleja

toda la información referida a los inventarios tanto iniciales como finales, las compras, transferencias y todo lo relacionado con los créditos al costos representados por las cortesías, la comida del personal, las mermas, etc, lo cual va a dar como resultado el costo obtenido en el mes.

Esta Reconciliación elaborada por el departamento de costos muestra el resultado de las operaciones tanto en alimentos como en bebidas y a su vez lo muestra de manera combinada, lo que permite conocer en donde la empresa tuvo mejor obtención de resultados, para la elaboración del Estado de Resultados final de la operación de alimentos y bebidas se utiliza el resultado obtenido a nivel global, en vista de que contablemente solo es manejado una sola cuenta para ambos rubros.

De la Reconciliación de Costos se desprende la elaboración de asientos contables correspondientes a los créditos al costo no contabilizados en las fases anteriores por no conocerse en su momento cual es el resultado final de su uso, entre estos créditos al costo se encuentran: la comida de personal, las atenciones, las transferencias entre departamentos, cortesías, entre otras.

Contabilización de la comida de personal:

CODIGO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
6.0.11.01.041	GASTOS A Y B	X.XXX,XX	
5.0.11.03.001	COSTOS A Y B		X.XXX,XX
	P/R COMIDA DE PERSONAL		

Contabilización de Cortesías

CODIGO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
6.0.11.01.040	GASTOS A Y B	X.XXX,XX	
5.0.11.03.001	COSTOS A Y B		X.XXX,XX
	P/R CORTESIAS Y RRPP		

Las transferencias entre departamentos (Cocina – Bar, Bar-Cocina), son conocidas normalmente como alimentos para bares y bebidas para cocinar, y por lo cual no se genera asientos contables, porque ambas pasan a formar parte del componente del producto que lo necesitó para su preparación y se restan del de donde provino, es decir, solo pasan de un departamento a otro a formar parte del costo del producto final, se suma en uno y se resta en otro. Sin embargo estas transferencias afectan los porcentajes de costos de cada rubro dentro de la reconciliación, y pueden ser utilizadas para determinar si por causas de ellas es que se están produciendo aumentos en el % de costos de algunos de ellos.

La Reconciliación resume toda la operación de alimentos y bebidas realizada por la empresa, razón por la cual resulta de importancia realizar de manera eficiente cada una de las fases de manipulación de la materia prima y que los resultados que generen sean registrados con exactitud, para garantizar que los resultados plasmados en la Reconciliación de Costos sean reales y sustenten las decisiones que en base a ella son tomadas por la administración.

CAPITULO IV. COMPARACION DE LOS PROCESOS Y REGISTROS CONTABLE DE LOS COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANA, C.A.

4.1. Comparación del proceso del Control, de Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolana con la teoría de José Cuevas.

La implementación y desarrollo de actividades en los distintos departamentos que conforman una organización deben seguir lineamientos, políticas normas y procedimientos implementados por la Dirección General de modo que puedan ser alcanzados los objetivos trazados, todas estas normas, políticas y procedimientos en su gran mayoría se basan en estudios realizados por personas especialistas en las áreas administrativas, Financieras y contables.

El desarrollo del presente punto estará enmarcado en las comparaciones de la Teoría de José Cuevas, especialista en el campo del control de costos y gastos en restaurante con las actividades realizadas actualmente por la empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, en el manejo de sus operaciones de alimentos y bebidas.

CUADRO N° 1. COMPARACION DE LOS CONTROLES APLICADOS A LAS COMPRAS CON LA TEORIA DE JOSE CUEVAS

Aspecto a analizar	Teoría de José Cuevas	Empresas Recreativas C.A Promociones Venezolanas,	Resultados Obtenidos al comparar la teoría con lo llevado en la empresa
Las Compras de A y B	<p>*.- Para la compra de productos debe aplicarse una lista de mercado, donde se indique claramente los productos a ser comprados, así como la autorización respectiva del jefe o encargado de cada área involucrada de modo tal que se adquirieran los productos de acuerdo a las necesidades reales que se tengan.</p> <p>*.- El punto óptimo para realizar una adecuada solicitud de compras se encuentra en</p>	<p>*.- No se utiliza la lista de mercado a los efectos de realizar las compras, todos los pedidos de compras se manejan por el almacén salvo el pedido de frutas y verduras las cuales son realizadas directamente por el chef ejecutivo.</p> <p>*.- Se realizan compras a menudo sin tomar en cuenta la capacidad de almacenamiento</p>	<p>*.- La empresa no utiliza la herramienta de la lista de mercado para la preparación de sus pedidos a proveedores,</p> <p>*.- El manejo de la capacidad de almacenaje queda supeditado a los problemas de</p>

<p>Continuación Cuadro Nº 1</p> <p>Las Compras</p>	<p>medir la capacidad de almacenamiento , la confiabilidad de los proveedores, la fecha de vencimiento de los productos y el costo de almacenamiento, de modo que se reduzcan las mermas o daños de mercancía en el almacén.</p> <p>*.- Se debe seguir una secuencia en el proceso de compras, realizando previamente un inventario físico, que sustente la elaboración de la solicitud de compras base para las cotizaciones a proveedores, la cual una vez aprobada garantice la emisión de la orden de compras final.</p>	<p>que se tiene, motivado en ocasiones por los problemas de escasez que se presentan en muchos rubros.</p> <p>*.- Se realiza toma de inventario físico y se emite orden de compras directa para su aprobación por la administración, no se elabora solicitud de compras y no se realizan cotizaciones a proveedores de manera escrita.</p>	<p>escasez que se viven en rubros importantes dentro de la operación de alimentos y bebidas de la empresa.</p> <p>*.- A pesar de seguir el proceso previo de toma de inventario físico, se salta un paso importante como lo es la elaboración de una solicitud de compras antes de elaborarse una orden de compras final.</p>
---	--	--	---

Fuente: Elaboración propia.

Análisis de la comparación reseñada en el cuadro nº. 1

La aplicación de los procedimientos en el proceso de compras de materia prima sugerida por el autor José Cuevas, son llevadas por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A con claras deficiencias sobre todo en lo que respecta a la secuencia que debe seguirse en el pedido de materia prima, a pesar de que se realiza un inventario previo de existencia en el almacén no se elabora la solicitud de compras, la cual constituye una herramienta importante en todo proceso de compras en virtud de que es a través de la solicitud de compras que se realizan las cotizaciones a proveedores permitiendo la adquisición de la mercancía a costos convenientes y al proveedor que mejor condiciones de pago ofrezca.

De igual forma facilita la preparación de la orden de compra final que se enviará a los proveedores y al almacén general, el salto de esta fase en el proceso de compras ocasiona que se adquieran mercancías con costos elevados, que la gerencia no tome decisiones acertadas sobre si existe o no la necesidad de comprar la mercancía solicitada y se seleccionen proveedores cuyas condiciones de pago no sean las más beneficiosas para la empresa, tal situación generará sobre – costos innecesarios en el desarrollo de las operaciones de alimentos y bebidas llevadas a cabo por la organización.

Cuevas (ob.cit:29) define al sobre – costos como: “todos aquellos materiales (a precio de compra) que se usaron de más, debido a mermas, exceso de compras, robos, no cobro de productos al clientes, compras a precios altos, pagos de más, sobreproducción, etc.”. En base a lo establecido por el autor, se puede argumentar que la mayoría de los sobre – costos se originan de compras realizadas de más o de menos, siendo los más

representativos las mermas y los pagos de más, las compras en excesos sin medir la capacidad de almacenamiento ocasionará gran cantidad de mermas sobre todo cuando se trata de productos altamente perecederos, bajando la rotación de los mismos y por consiguiente la calidad en el servicio y en el caso de las compras de menos ocasiona escasez, teniéndose que realizar compras de emergencia que generan mayor erogación de dinero por parte de la empresa por adquisición del producto a un costos más elevado.

**CUADRO Nº 2. COMPARACIÓN DE LOS CONTROLES APLICADOS A LA RECEPCIÓN DE MERCANCÍA
CON LA TEORÍA DE JOSÉ CUEVAS.**

Aspecto a analizar	Teoría de José Cuevas	Empresas Recreativas Promociones Venezolanas, C.A	Resultados Obtenidos al comparar la teoría con lo llevado en la empresa
La Recepción de la Mercancía	<p>*.- Es indispensable establecer horarios para la recepción de mercancías.</p> <p>*.- Realizar el pesaje, medición y conteo de la mercancía recibida, para lo cual se debe contar con básculas con capacidad de 200,5 y 2 kilos.</p> <p>*.- Utilizar la orden de compras en el momento de la recepción de la mercancía, ya que permite comparar lo recibido con lo especificado en la orden, de tal forma que se</p>	<p>*.- No existe definido un horario para la recepción de mercancías, se recibe durante toda la jornada de trabajo y en cualquier día de la semana.</p> <p>*.- Se realiza el conteo y revisión de la mercancía al momento de la recepción de la misma, de igual forma cuenta con un peso o báscula con capacidad para 100 kilos.</p> <p>*.- En ocasiones no se tiene orden de compras, las mismas son elaboradas en momento</p>	<p>*.- Se denota la falta de un horario para la recepción de la mercancía, se recibe a cualquier hora y en cualquier día de la semana.</p> <p>*.- Se mantiene el criterio del autor por parte de la empresa en lo que respecta en el pesaje y chequeo de la mercancía recibida.</p> <p>.</p> <p>*.- La no utilización de una orden de compra ocasiona la recepción de la mercancía, sin seguir las especificaciones de</p>

<p>Continuación Cuadro Nº 2</p> <p>La Recepción de Mercancía.</p>	<p>Garantice la recepción de mercancía según las especificaciones y requisitos exigidos por la empresa.</p> <p>*.- Utilizar tablas de pesos y especificaciones que permitan a la persona que recibe verificar que la materia prima cuente con las características mínimas que requiere la empresa en cuanto a calidad y presentación.</p> <p>*.- Al finalizar el día la persona encargada de la recepción de mercancía debe elaborar un reporte en el cual detalle la mercancía recibida, en cuanto a cantidad, costo y el total de la misma.</p>	<p>de la recepción de la mercancía.</p> <p>*.- En la recepción de la mercancía interviene el analista de costos y el chef, quienes verifican y aprueban la mercancía recibida, siempre y cuando cumpla con las condiciones mínimas requeridas de calidad.</p> <p>*.- Se elabora reporte de recepción de mercancía recibida al final del día y se envía a cuentas por pagar y control de costos.</p>	<p>precio y calidad exigida por la empresa.</p> <p>*.- Como una manera de garantizar la adecuada recepción de mercancía la empresa tiene como política la participación del chef y del analista de costos, no teniendo que utilizar tablas de pesos.</p> <p>*.- Se cumple con lo establecido por el autor.</p>
--	---	---	--

Fuente: Elaboración propia.

Análisis de las comparaciones del cuadro N°. 2

En lo que respecta al proceso de la recepción de mercancía en la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, se cumplen con los pasos de revisión y conteo de la mercancía recibida, la elaboración del reporte de la mercancía recibida al final del día y como una forma de cubrir lo que es la tabla de pesos y medidas, se utiliza la presencia del Analista de Costos y del Chef Ejecutivo para verificar la calidad de lo recibido.

Donde se observa deficiencias reales y que afectan directamente los costos, es en lo que se refiere a la recepción de la mercancía mediante cotejo de la orden de compras contra la factura del proveedor, la mayoría de las veces se reciben mercancías sin la orden de compra, ocasionando problemas a la hora de la recepción ya que no se cuenta con ningún tipo de soporte que garantice una recepción acorde o ajustada a las condiciones de calidad, cantidad y precio exigido por la empresa, teniendo la ventaja en este sentido el proveedor quién puede valerse de ello para establecer precios abultados, productos con especificaciones erradas y en cantidades elevadas, así como también da cabida a posibles fraudes por parte del receptor de la mercancía y los proveedores.

Todo esto a futuro se verá reflejado en el informe de costo final como un sobre – costo y afectará directamente las utilidades que se estimaron obtener.

CUADRO Nº 3. COMPARACIÓN DE LOS CONTROLES APLICADOS AL ALMACENAJE Y DESPACHO DE LA MERCANCÍA CON LA TEORÍA DE JOSÉ CUEVAS.

Aspecto a Analizar	Teoría de José Cuevas	Empresa Recreativas Promociones Venezolanas, C.A	Resultados Obtenidos al comparar la teoría con lo llevado en la empresa
<p>Almacenaje y despacho</p> <p>Continuación Cuadro Nº 3.</p>	<p>*.- Acomodar la mercancía en forma de "I" con la finalidad de que se permita siempre tomar los productos que fueron comprados anteriormente.</p> <p>*.- Llevar registros diarios de entradas y salidas de mercancía del almacén, mediante la utilización de tarjetas de kárdex.</p> <p>*.- Utilizar máximos y mínimos, para mantener las existencias de mercancías en el almacén y facilitar las compras.</p> <p>*.- Utilizar formato de requisiciones interna, que permitan mantener control sobre el consumo de los centros de producción y del propio almacén.</p>	<p>*.- El acomodo de la mercancía dentro del almacén sigue los lineamientos en cuanto al cumplimiento de dar salida en primer lugar a los productos que hayan sido adquiridos con anterioridad.</p> <p>*.- Se cumple con el uso de las tarjetas de kárdex, para el control de las existencias en almacén.</p> <p>*.- No se manejan los conceptos de máximos y mínimos, para el mantenimiento de las existencias en el almacén y planificar las compras</p> <p>*.- Las salidas de mercancías del almacén son realizadas a través de formato de requisición, denominada por la empresa como "Requisiciones por Departamentos".</p>	<p>*.- En lo que respecta al acomodo y rotación de la mercancía, se sigue las recomendaciones del autor.</p> <p>*.- No hay diferencias en este aspecto.</p> <p>*.- No existe por parte de la empresa el manejo de los máximos y mínimos en el manejo del almacén y esto dificulta planificar las compras.</p> <p>*.- Las salidas de mercancías en el almacén de la empresa, es llevado mediante el uso de formatos de requisiciones recomendadas por el autor.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Análisis de las comparaciones del cuadro nº. 3

Como es observado en el cuadro de comparaciones anterior la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, lleva a cabo en gran parte los procesos de control que en materia de almacenaje y despacho de mercancía sugiere el autor José Cuevas, salvo la aplicación de los máximos y mínimos, para el mantenimiento de los stocks o existencia de mercancía en el almacén, la aplicación de este proceso garantiza a la empresa seguridad en lo que respecta a los pedidos de mercancías para sus operaciones diarias, le permite contar siempre con un inventario, le evita realizar compras de emergencia en cuya realización se producen erogaciones de dinero por encima de todo lo presupuestado al adquirir productos con costos muy elevados y por último representando el punto de mayor importancia baja los montos por compras, al comprarse lo estrictamente necesario.

Cuadro Nº 4. Comparación de los Controles aplicados a la Producción de Alimentos y Bebidas con la teoría de José Cuevas.

Aspecto a Analizar	Teoría de José Cuevas	Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A	Resultados Obtenidos al comparar la teoría con lo llevado en la empresa
Producción de A y B	<p>*.- Aplicar formatos de control interno, para los alimentos y bebidas que sirva para conocer el destino de la producción y en su caso detectar diferencias.</p> <p>*.- Usar formatos específicos para las transferencias entre las secciones de cocina y bar.</p> <p>*.- Para el control de las bebidas se debe aplicar los potenciales de bebidas, de modo que se conozca el rendimiento en tragos que</p>	<p>*.- No lleva a cabo la utilización de formatos para el control en la producción o procesamiento de los alimentos y bebidas.</p> <p>*.- Se lleva a cabo el uso de formato de transferencias entre la sección de cocina y bar.</p> <p>*.- Ser aplica el cálculo de potenciales de bebidas, para determinar el rendimiento por tragos de cada botella, pero no se cumple con la aplicación de</p>	<p>*.- La falta de aplicación de formatos donde se registre el destino de los alimentos y bebidas procesados, tendrá resultados negativos en los costos.</p> <p>*.- La empresa se apega a los lineamientos que en materia de transferencias entre cocina y bar sugiere el autor.</p> <p>*.- La utilización por parte de la empresa de la herramienta plasmada por el autor, para el control de las bebidas se lleva de manera incompleta, ya que</p>

<p>Continuación Cuadro N° 4</p> <p>Producción de A y B</p>	<p>tiene cada botella dependiendo de su capacidad.</p> <p>*.- Realizar toma de inventarios físico en los bares de manera continua.</p> <p>*.- Se debe aplicar la técnica conocida con el nombre de; planeación de la producción, que permite calcular la producción de ciertos productos de uso continuo en las operaciones diarias de un restaurante, como las sopas, salsa, ensaladas, etc.</p> <p>*.- Utilizar las recetas estándar, para tener una referencia clara del costo y preparación de</p>	<p>medidas estándar.</p> <p>*.- Se realizan tomas de inventario diarios de las existencias de bebidas en el bar y se refleja en formato de inventario existente.</p> <p>*.- No se aplica esta técnica para la producción diaria en la cocina, se trabaja en base a la cantidad de clientes que se tenga en el momento.</p> <p>*.- La preparación de los platos y tragos ofrecidos en las cartas del menú del restaurante no</p>	<p>no cumple con el servicio estándar de los tragos.</p> <p>*.- Se sigue el planteamiento del autor, y se sustenta con un formato para el registro de los inventarios.</p> <p>*.- Por no llevar la empresa un registro constante de la cantidad de clientes que visita el restaurante, se le dificulta aplicar la técnica de la planeación de la producción, puesto que esta se basa en datos estadísticos.</p> <p>*.- La no utilización por parte de la empresa de las recetas estándar recomendadas por el</p>
---	--	---	--

Análisis de las comparaciones del cuadro nº. 4

El procesamiento de la materia prima para transformarla en productos terminados representa el punto de mayor interés por parte de todo control de costos, debido a que es en este punto del proceso de costos donde se producen situaciones que afectan de manera directa los resultados esperados.

En referencia a lo planteado por José Cuevas y analizando las actividades realizadas por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, se puede afirmar que la misma presenta deficiencias marcadas en lo que respecta al procesamiento de los alimentos y bebidas para transformarlos en platos y tragos, entre ellos la falta de un formato para el registro de lo que se produce en el día y que facilite la ubicación de diferencias o faltantes en determinados rubros que forman parte de la producción.

Las empresas manufacturera cuya proceso de transformación de la materia prima en productos terminados lo realiza a través de ordenes especificas, que les garantiza una producción ajustada a los costos establecidos y a las especificaciones del cliente potencial, en las empresas que ofrecen servicios de alimentos y bebidas utilizan un sistema similar conocido como las recetas estándar en la cual detalla las cantidades de materias primas a utilizar y su costo, y mediante la utilización de un porcentaje de costo estandarizado aplica sus precios de ventas.

La receta estándar garantiza la utilización por parte de la empresa de las cantidades exactas de ingredientes y con costos ajustados a sus presupuestos, la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A no

sigue o aplica este sistema y está generando sobre-costos elevados en sus operaciones de alimentos y bebidas, que son observables en los altos porcentajes de costos obtenidos en la Reconciliación de Costos Mensual.

El rendimiento en tragos de una botella de licor se mide por su capacidad en litros que tenga y mediante la aplicación adecuada de la medida que un trago debe tener al momento de su servicio, un despacho no ajustado a estas medidas ocasiona diferencias significativas en el rendimiento esperado y por consiguiente se tendrán sobre-costos elevados que mermará las utilidades esperadas, en el caso específico de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A no se está cumpliendo con un servicio apegado a los estándares establecidos y como resultado está presentando costos muy elevados en lo que concierne al manejo de las bebidas.

4.2.- Comparación de los registros contables de los Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A con la Teoría de Cristóbal del Río González.

El control de costos de alimentos y bebidas se centra en el control administrativo de todas las fases o etapas que la envuelven, empezando por la adquisición de la materia prima hasta su transformación en productos terminados, la eficiencia en el manejo de cada fase es lo que permitirá obtener los resultados esperados, que luego serán plasmados en la contabilidad de la empresa a través de asientos contables, para luego obtener informes financieros que mostrarán la situación económica de la organización.

En. El desarrollo de este punto está delimitado a comparar la Teoría de Cristóbal del Río González especialista en contabilidad de costos en alimentos y bebidas y los registros contables que en sus operaciones de alimentos y bebidas lleva a cabo la Empresa promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

Cuadro N°. 5: Comparación de la Contabilización de los Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A. con la teoría de Cristóbal del Río González

Aspecto a Analizar	Teoría de Cristóbal del Río González	Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A	Resultados Obtenidos al comparar la teoría con lo llevado en la empresa
<p>*.- Contabilización de las Compras</p> <p>*.- Registros de las Salidas de Alimentos y Bebidas del Almacén General</p>	<p>*.- Es importante que se utilice cuentas por separados, para el registro de las compras, es decir, una cuenta de inventarios para alimentos y otra para inventarios de bebidas.</p> <p>*.- En relación con las salidas de alimentos y bebidas del almacén general, el autor sugiere que cada requisición sea elaborada por rubro, y que su contabilización sea efectuada de igual forma, haciendo el cargo a una cuenta individual de costos</p>	<p>*.- La empresa utiliza una sola cuenta contable, para el registro de las compras de alimentos y bebidas denominada: "Inventarios de Alimentos y Bebidas".</p> <p>*.- La empresa no elabora sus requisiciones por rubro, es decir, en una misma requisición se realiza el pedido tanto de alimentos como de bebidas y su contabilización se realiza en una sola cuenta, denominada: Costos de Alimentos y Bebidas", para el cargo y abonando a la</p>	<p>*.- Se realiza una contabilización directa de las compras, sin realizar un detalle de los productos adquiridos.</p> <p>*.- Para le empresa el manejo de los costos de alimentos y bebidas es de manera directa, combinando ambos rubros en su contabilización.</p> <p>*.- Las transferencias entre departamento son utilizadas por la empresa solo como referencia para determinar el traspaso de la mercancía de un lugar a otro.</p>

<p>Continuación Cuadro Nº 5</p> <p>*.- Transferencias entre Departamentos</p> <p>*.- Procesamiento y Transformación de los Alimentos y Bebidas</p>	<p>contra sus respectivos inventarios.</p> <p>*.- Considera necesario que las empresas hagan la contabilización de las transferencias que se realizan entre los centros de producción, a modo de poder llevar registros de este tipo de movimiento. Utilizando para ello las cuentas de gastos individuales de cada rubro, ambas cuentas servirán como una cuenta puente con saldo cero al final del período.</p> <p>*.- Es importante ir registrando a medida que se obtienen los resultados en el procesamiento de los alimentos y bebidas, sobre todo las mermas, las</p>	<p>cuenta de: inventarios de Alimentos y Bebidas.</p> <p>*.- Se registra la información de las transferencias entre departamento en la reconciliación, pero no se efectúa el asiento contable porque las mismas son cruzadas en la misma reconciliación y considera que contablemente no es necesario realizar registro alguno por este concepto.</p> <p>*.- El registro de los resultados obtenidos en el procesamiento de los alimentos y bebidas son resumidos en la reconciliación de costos de alimentos y bebidas mensual, elaborado por el Departamento de Control de Costos y es con</p>	<p>*.- Resulta más apropiado para la empresa englobar y registrar todas aquellos resultados obtenidos en la producción y transformación de los alimentos y bebidas al final de cada mes, en lugar de ir registrándolos a medida que se vayan obteniendo, porque así podría tomar decisiones a tiempo y evitar pérdidas en la operación.</p>
---	--	---	---

Continuación Cuadro Nº 5	atenciones, las relaciones públicas y lo concerniente a la comida dada al personal, para que de esta forma la administración disponga al momento de información a tiempo y pueda tomar los correctivos necesarios.	esta información que se realizan los asientos finales de aquellas operaciones no registradas en el inicio del proceso.	
---------------------------------	--	--	--

Fuente: Elaboración propia.

Análisis de las comparaciones del cuadro nº 5:

Compras de Alimentos y Bebidas:

La importancia de mantener una cuenta para cada rubro radica en el hecho de que es posible conocer como ha sido el movimiento de compras de uno de ellos en determinado momento, y las comparaciones y cuadro de inventarios al cierre de cada período pueden realizarse con mayor tiempo y mayor exactitud. La Empresa promociones Recreativas Venezolanas, C.A para conocer cual es su movimiento de compras ya sea de alimentos o de bebidas debe solicitar información al departamento de control de costos, es decir, no dispone de esta información al momento y esto a su vez dificulta la comparación y cuadro a nivel contable de los inventarios de cada uno de estos rubros.

Registros de las Salidas de Alimentos y Bebidas del Almacén General:

Las requisiciones permiten el control tanto del almacén como de los centros de producción (Cocina-Bar), así como también facilita el control de lo consumido por cada departamento que conforma a la empresa. La finalidad de contabilizar las requisiciones por separadas radica en el hecho de que así la empresa puede conocer en cualquier instante como ha sido el consumo de la cocina y del bar, comparándola además con las ventas y en base a esto tomar las decisiones que crea necesarias.

La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A presenta en este sentido deficiencias en la contabilización de las requisiciones, ya que las mismas no son elaboradas por separados, teniendo que invertir el analista de

costos mayor tiempo en su clasificación y al no tener un sistema administrativo integrado la administración debe esperar a que sea el departamento de costos quién le suministre la información al final del mes sobre el movimiento de la mercancía en el almacén, impidiéndole tomar decisiones en tiempo real sobre cualquier situación que se considere fuera de los parámetros establecidos.

En lo que respecta a la contabilización de las salidas de los alimentos y bebidas del almacén general, la Empresa promociones Recreativas Venezolanas, C.A utiliza un cargo a la cuenta de costos de alimentos y bebidas con abono a la cuenta de inventarios de alimentos y bebidas, utilizando la cuenta de gastos solo cuando realmente lo salido del almacén sea considerado un gasto como tal, o en todo caso la determinación de si lo salido del almacén va ha ser considerado gasto vendrá determinado por el resultado que se obtenga de su procesamiento en los centros de producción.

Transferencias entre Departamentos:

Toda información o dato que se que genere de las operaciones de alimentos y bebidas debe ser debidamente contabilizados de manera tal que la empresa pueda conocer el desarrollo de toda sus actividad y tener base para la toma de decisiones. La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A no ve la importancia de realizar el registro de las transferencias entre los centros de producción (Cocina-Bar), dejando de tener a la mano información precisa que le permita determinar cual es la cuantía de lo que se transfiere de un centro a otro y poder determinar si esto puede tener incidencia directa en la obtención de mejores resultados.

Conocer cuanto se transfiere de un centro a otro es clave para la detección de diferencias en los inventarios que se realizan en cada uno de ellos, de igual manera se puede detectar si las transferencias son utilizadas realmente para lo que se solicitó o simplemente toman otro destino. Para Cuevas (ob.cit):

La finalidad de rastrear las diferencias es que, una vez que se conoce el monto de las fugas, por medio de los controles se determina en que parte de los centros de producción se dieron, y se busca cual fue la causa, para más adelante proponer soluciones que sean permanentes.(Pág.109).

Siguiendo el comentario del autor se concluye que es necesario para la contabilidad de la empresa tener el registro de todo lo que se transfiere para poder conocer en donde se producen las fugas y tomar las decisiones acertadas para lograr su corrección.

Procesamiento y Transformación de los Alimentos y Bebidas:

A pesar de que la empresa tome sus decisiones sobre la forma como va a ejercer su control en el proceso de transformación de la materia prima (alimentos y bebidas), no debe dejar de un lado los lineamientos que en esta materia establecen los especialistas, por consiguiente resulta de gran ayuda para la empresa conocer de forma inmediata como ha sido el uso de su materia prima, si se le está dando el tratamiento adecuado , si se están obteniendo los resultados esperados y la única manera de saberlo es teniendo un monitoreo constante y preciso sobre este punto y además registrar tales resultados en su contabilidad para poder tomar las acciones y

decisiones que considere necesario tomar para el mejor aprovechamiento de la materia prima.

La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, debe mantener supervisión constante en el procesamiento de la materia prima, utilizar formularios que le permitan registrar todo lo relacionado con este aspecto y registrar en el momento estos resultados y no esperar hasta final de un mes para conocer como fue procesada la materia prima, porque al darse cuenta de cualquier anomalía no se tiene tiempo para establecer los respectivos controles y se tienen resultados no deseados.

En referencia a la investigación realizada durante el desarrollo del período de pasantías en la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, específicamente en el Departamento de Control de Costos de Alimentos y Bebidas y mediante análisis a su proceso de control y registros contables de los costos de alimentos y bebidas comparado con la teoría de varios especialistas en la materia, se pueden resumir los puntos de mayor vulnerabilidad dentro de la empresa, entre ellos:

La Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, presenta muchas deficiencias en la aplicación del proceso de control de la materia prima desde el momento que ingresa, se procesa y se sirva al cliente, puede notarse una mala planificación de sus compras en donde el Jefe de compras realiza las mismas sin seguir lineamientos ya comunes en todo proceso de compras como lo son; la elaboración de solicitudes de compras previas, la elaboración posterior de una orden y finalmente las cotizaciones a proveedores, para obtener la mejor calidad, el mejor precio y mejores condiciones de pago.

En su recepción de mercancía (alimentos y bebidas), en ocasiones se reciben productos sin tener una orden de compra previa y lo que es más delicado se elaboran las ordenes de compras una vez que el producto ha ingresado al sistema. Por otro lado la empresa no mantiene una política de horario, recibiendo mercancías a cualquier hora y permitiendo el acceso de esta forma a personas ajenas al almacén lo que en futuro se puede convertir en faltantes de mercancía por sustracción o robo.

En el proceso de despacho de la mercancía la empresa sigue el principio de despachar sus productos bajo la figura de una requisición que debe ser autorizada por los jefes de cada departamento, sin embargo se realizan apertura de los almacenes y extraen mercancías sin la elaboración de requisiciones generando diferencias en los inventarios.

Para el procesamiento de la mercancía (alimentos y bebidas) la empresa presenta deficiencia que perjudican la obtención de mejores resultados en su operación entre ellos se mencionan:

- Carencia de una Receta Estándar para la preparación de sus platos y tragos
- Falta de apego por parte del personal de la barra o del bar a los estándares del servicio en los tragos.
- No llevar registro de las mermas y desperdicios que se producen al momento de la limpieza de carnes, pescados y mariscos, en otras palabras, no utilizan las pruebas de rendimientos.

- Falta de planificación en la producción.

En lo que respecta al registro contable de las operaciones, existe una sola cuenta que engloban a los rubros de alimentos y bebidas, sin embargo esto no resulta relevante para la obtención de mejores resultados de costos, porque se contabiliza resultados obtenidos, no obstante resulta de gran ayuda para la empresa disponer de un sistema administrativo integral que logre unir las operaciones efectuadas por el departamento de costos con la contabilidad, para que de esta forma pueda tener información al día y se tomen las decisiones en el momento

CAPITULO V. LINEAMIENTOS PARA MEJORAR EL CONTROL Y REGISTROS CONTABLES DE LOS COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A.

Después de haber sido realizado el análisis del proceso de control y registros contables de los costos de alimentos y bebidas de la empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A aplicados en la operación y administración del Casino Alhambra Palace, y basado en las comparaciones hechas entre lo realizado por la empresa y las teorías de especialistas en la materia, casos específicos los autores; José Cuevas y Cristóbal del Río González, se establecen los siguientes lineamientos tendientes a mejorar el proceso de control y registros contables desarrollados por la empresa:

5.1.- Lineamientos para mejorar el Control de los Costos de Alimentos y Bebidas aplicados por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A.

Es de vital importancia controlar el proceso de transformación de la materia prima desde el mismo momento en que se adquiera hasta su culminación en la obtención de un producto terminado. En el caso particular de las operaciones con alimentos y bebidas, los principios son los mismos, se inicia con las compras y se culmina con la elaboración de un plato o trago.

El desarrollo de este punto tendrá como propósito el de establecer los lineamientos que se consideran importantes aplicar en el proceso de control de costos de alimentos y bebidas en la Empresa Promociones Recreativas

Venezolanas, C.A, tendientes a complementar y mejorar, lo hasta ahora por ella realizado.

5.1.1.- Lineamientos para el control de las Compras de Alimentos y Bebidas.

✚ Incluir dentro del proceso de compras de alimentos y bebidas la elaboración de las solicitudes de compras (figura N° 8), antes de la emisión de las órdenes de compras, de modo que se puedan realizar cotizaciones previas a proveedores, para garantizar la selección de productos en buenas condiciones, tiempo y lo más importante al mejor costo y con las mejores condiciones de pago.

Estas solicitudes de compras deben ser elaboradas en original y copia, realizando su distribución de la manera siguiente:

- ✓ Original: para el departamento de compras
- ✓ Copia: para los departamentos solicitantes

✚ Aplicar la técnica de máximos y mínimos en licores y productos no perecederos a la hora de realizar sus pedidos, para eludir excesos y mermas y al mismo tiempo evitar faltantes de materias primas para poder producir, es decir, las cantidades pedidas deben ser fijadas en función de la caducidad, la rotación requerida para cada producto y el margen de seguridad.

✚ Tramitar los pedidos de mercancía por una sola vía, con la finalidad de elaborar un solo presupuesto de compras al mes y se tenga claro que

5.1.2.- Lineamientos para el Control de la Recepción de los Alimentos y Bebidas.

- ✚ Establecer horarios para la recepción de la mercancía indicando días y horas de recepción, para evitar recibir mercancías en momentos donde no se disponga del personal de almacén y evitar que personas ajenas tengan accesos al mismo.
- ✚ No recibir mercancías por la cual no se tenga una orden de compras autorizada y firmada por el personal indicado.
- ✚ No elaborar orden de compra al momento de recibir la mercancías, esta ya debe venir con una orden de compra previa garantizando que es una compra autorizada.

5.1.3.- Lineamientos para el Control de la Producción de Alimentos y Bebidas

- ✚ Establecer las recetas estándar para la preparación de los platos, con las cuales se calcula lo que debe costar cada elemento que lo conforman y facilitar la aplicación de un precio de venta que cubra tales costos.
- ✚ Seguir los lineamientos establecidos en los cálculos del potencial de bebidas, en cuanto a cantidades estándar a ser servida por botellas y tragos, para obtener el rendimiento esperado.
- ✚ Aplicar las pruebas de rendimientos a productos como la carne, aves, pescados y mariscos, de forma tal que se reduzcan las mermas que

se producen al someter a lavado, limpieza y corte este tipo de producto, de igual forma poder asignar a la pieza ya limpia los costos de las mermas y establecer un precio de venta idóneo que permita recuperarlas.

- ✚ Mayor supervisión por parte de la Gerencia de alimentos y bebidas al área de cocina, no darle toda la responsabilidad del control al chef, la gerencia de alimentos y bebidas debe ser más participativa sobre todo en la toma de inventarios, establecimiento de menú y en el control de la producción.

5.2.- Lineamientos para Mejorar los Registros Contables de los Costos de Alimentos y Bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas.

- ✚ Dar mayor importancia al sistema computarizado para el registro de inventarios en el almacén general, un eficiente sistema informático garantiza tener a la mano información confiable y al momento, logrando detectar fallas o diferencias difíciles de detectar al no tener registros apropiados.
- ✚ Crear dentro de su plan de cuentas un código específico para cada rubro, es decir, tener una cuenta para Alimentos y una cuenta para Bebidas, con sus respectivas cuentas individuales de costos, para así conocer cual es el movimiento de cada uno en especial y determinar en cualquier momento cual de los dos rubros ha dado mejores resultados y en donde se están teniendo resultados no deseados.

- ✚ Clasificar las requisiciones por tipo de productos y no englobal varios en una sola, esto facilitaría la contabilización y determinación de los consumos que por cada producto tienen los centros de producción y demás departamento de la empresa.

- ✚ A pesar de que las transferencias entre los centros de producción (Cocina-Bar), se cruzan entre ellas, es recomendable que se realice su registro, ya que esto le permite a la empresa detectar en un momento dado diferencias en los inventarios de cada centro de producción, así como también se tiene a la mano información relativa a las cantidades que en materia de alimentos para los bares son utilizados y cuanto transfiere los bares hacia la cocina en bebidas para cocinar y dar un seguimiento para determinar si realmente se le está dando el uso indicado.

- ✚ Para que el Departamento de Control de Costos mantenga informada a la administración sobre las operaciones llevadas a cabo con los alimentos y bebidas de manera mensual, es recomendable que se integren los sistemas informáticos y que los registros de los resultados que se obtienen en el procesamiento de la materia prima sean registrados contablemente de forma diaria, con la finalidad que la administración pueda tener información al momento sobre tal situación y así tome decisiones a tiempo en aquellas posiciones consideradas irregulares dentro de tal operación.

- ✚ Una operación de costos de Alimentos y Bebidas no puede informar a la administración de manera mensual y esperar tanto tiempo a que se conozca cuales fueron los resultados, es necesario que exista mayor acople entre el Departamento de Control de Costos y la

Administración puesto que trabajan muy aislados y en una operación de esta naturaleza se debe tener integración total.

- ✚ Tener cuentas para cada almacén (general, cocina, bares), de forma que se puedan asignar responsabilidades por pérdidas, mermas o sustracciones.

CONCLUSIONES.

El control de costos de alimentos y bebidas ayuda a incrementar las utilidades, sin necesidad de subir precios, sin sacrificar la calidad o cantidad de los ingredientes de los platos o bebidas y por el contrario ayuda mejorar estos atributos. Cuando un negocio dedicado a prestar servicios de alimentos y bebidas empieza a irle mal, lo primero que se asume es que el personal está realizando actos dolosos y esto es lo que está conllevando al fracaso del mismo.

La aplicación de un análisis profundo de los procesos que envuelven la operación de alimentos y bebidas (compras, recepción, almacenaje, despacho y transformación), permite detectar realmente donde están las fugas del negocio y saber si son ocasionadas por robos, malas decisiones de los dueños o gerentes del local, así como también determinar si existe un mal control interno dentro de la organización.

En el análisis efectuado en el proceso de control y registros contables de los costos de alimentos y bebidas de la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, en la operación y administración del Casino Alhambra Palace, se logró determinar que en algunas de las fases que envuelven este proceso existen deficiencias importantes, las cuales no están permitiendo la obtención de mejores resultados en sus operaciones de alimentos y bebidas. Entre ellas:

- Mala planificación de sus compras

- Mal almacenaje de productos en los depósitos de los centros de producción, que ocasionan mermas y pérdidas innecesarias.
- Mal manejo de la rotación de sus inventarios
- Falta de control en áreas de producción, no llevando registros de las cantidades producidas y vendidas que ocasionan faltantes que nunca serán aclarados.
- Toma de Inventarios errados
- Falta de utilización de formatos para el registro de informaciones.
- Falta de Recetas estándar
- Falta de control en el acceso al almacén.

Con la determinación de estas irregularidades se logró aplicar las medidas pertinentes a cada caso y se pudo obtener mejores resultados en las operaciones de alimentos y bebidas.

Para finalizar, es importante saber que no solo con el incremento en los precios de ventas en los platos y tragos se logra cubrir la relación ventas y costos, también es importante determinar si se esta llevando un eficiente control de costos y un efectivo registro de los mismos.

RECOMENDACIONES

Una vez culminado el análisis de todo el proceso que envuelve el sistema de control de costos de alimentos y bebidas aplicado por la Empresa Promociones Recreativas Venezolanas, C.A, y en base a los resultados obtenidos el autor establece las siguientes recomendaciones tendentes a mejorar las operaciones hasta ahora realizadas:

- ✓ Dar la importancia que requiere cada una de las fases que componen el sistema de control de costos de alimentos y bebidas.
- ✓ Inculcar al personal encargado de la manipulación, almacenaje, procesamiento y transformación de los alimentos y bebidas, la importancia que tiene el realizar un eficiente manejo de estos rubros.
- ✓ Establecer estándares para las compras, que las mismas sean fijadas en función de la caducidad y la rotación requerida para cada producto.
- ✓ Realizar la toma y valoración de los inventarios físicos con el menor margen de error posible.
- ✓ Ejercer mayor control en las áreas de producción (cocina-Bar).
- ✓ Establecer estándares para la preparación de platos y tragos.
- ✓ Aplicar y seguir cada una de las recomendaciones dadas por el autor, para el logro de un mejor manejo del proceso y contabilización de los costos de alimentos y bebidas en la empresa.

BIBLIOGRAFIA

- Acevedo Acuña, R. y Rivas, Julián. (2002). Técnicas de documentación II. (8ª ed.) Caracas: UNA.
- Cuevas, F. (2004). Control de Costos y Gastos en los restaurantes. México: Limusa.
- Del Río González, C. (2003). Control de Alimentos y Bebidas Contabilización y Control. Chile: Thomson.
- Gómez Rondón, F. (1992). Contabilidad de Costos I. Caracas.
- Instituto de Capacitación Turística (1992). Manual de Control de Costos de Alimentos y Bebidas. Caracas.
- Meyenberger, A. (1992). Control de Costos de Alimentos y Bebidas, Colombia.
- Noriega, B. (2007). Control de Costos de Alimentos y Bebidas en la empresa Destination Management Consult .Trabajo de Grado. Universidad de Oriente. Núcleo de Nueva Esparta. Escuela de Hotelería y Turismo. Guatamare, Venezuela.
- Polimeni, R. (1994). Contabilidad de Costos conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones. (3ª ed.). Colombia: McGraw Hill.

Redondo, A. (2002). Curso Práctico de Contabilidad General y Superior. (3ª ed.). Venezuela. Centro Contable Venezolano.

Referencias electrónicas

Banna, Hamid. Curso de costos II. Disponible en www.gestiopolis.com. (Consultado el 15/08/2008. 1:05 pm.).

Contabilidades Especiales. Disponible en www.rincondelvago.com. (Consultado el 20/05/2008, hora: 09:00 pm.).

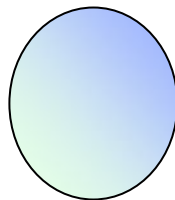
De la Iglesia, G. Contabilidad básica de gestión. Disponible en: www.monografias.com/trabajo14. (Consultado el 23/05/2008, hora: 9:35 pm.)

Mera, Héctor. Planificación de controles y beneficios. Disponible en www.monografia.com. (Consultado el 15/08/2008, hora 12:15 m).

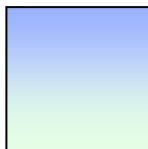
Rivera, L. Administración y control de alimentos y bebidas. Disponible en [www. Uniglobal.com](http://www.Uniglobal.com). (Consultado el 16/05/2008, hora: 09:00 pm.).

GLOSARIO DE SÍMBOLOS

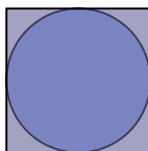
Símbolo de Operación: Indica las principales fases del proceso, método o procedimiento.



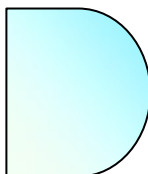
Símbolo de Inspección: Indica que la calidad y/o la cantidad de algo.



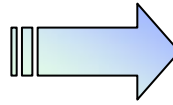
Símbolo de Operación e Inspección: Representa el acto de tomar una decisión o bien de efectuar una autorización.



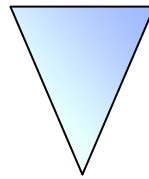
Símbolo de depósito provisional o espera: Indica demora en el desarrollo de los hechos.



Símbolo de Desplazamiento o Transporte: Indica el desplazamiento de los empleados, material y equipo de un lugar a otro.



Símbolo de Almacenamiento Permanente: Indica el depósito de un documento o información dentro de un archivo, o de un objeto cualquiera en un almacén.



DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

Alimentos

Todos aquellos productos que se comen, a veces en estado líquido, puede ser consumido en su estado natural, crudo, semi-procesado, o procesado (en frío o caliente). El café, leche y jugos, son considerados alimentos.

Alimentos para bares

Alimentos transferidos de la cocina al bar para preparar alguna bebida.

Almacén

Es el espacio físico donde se guardan las mercancías y/o materia primas.

Bebidas

Todo producto que se toma, sea en su estado original o mezclado. Estos pueden ser alcohólicos o no alcohólicos. Pueden también contener algún ingrediente como jugo, que a pesar de ser un alimento, puede convertirse en una bebida cuando se mezcla.

Bebidas para cocinar

Bebidas trasladadas a la cocina para preparar algún platillo.

Centro de producción

Lugar donde se lleva a cabo la transformación de la materia en prima en productos terminados, en alimentos y bebidas son conocidos como cocina y bares.

Conciliación de Costos

Es el cálculo contable del monto de los costos en cualquier empresa; en el caso de los restaurantes, la conciliación se puede llevar a cabo en forma global o por departamento (cocina, barra).

Control de costos

Es una serie de técnicas, procesos y reportes que ayudan a evitar fugas no deseadas de materia primas y productos en cualquier empresa.

Costo

El costo de un producto es el precio que se paga al adquirirlo en el estado y tamaño en que esté y ponerlo a disposición de producción (fletes, embalajes, impuestos, etc.) o el valor que cuesta producirlo o elaborarlo en sus tres (3) elementos.

Costo Bruto

Es el total de mercancías utilizadas en cierto departamento (cocina, barra o caja) en un determinado lapso.

Costo Óptimo

Es el monto total de materia prima que deben utilizarse para realizar determinada venta, suponiendo que no existan mermas y fugas. Se calcula utilizando recetarios y costos unitarios.

Costo Limpio

Es el costo del producto utilizable, después de haberle quitado la merma. Este es el costo que se considera cuando se calcula una receta para determinación del precio de venta de un platillo.

Costo Neto

El total de mercancías utilizadas (a precio de compra) sin incluir créditos al costo.

Créditos al Costo

Total de mercancías regaladas a clientes o empleados del restaurante (a precios de compras).

Factor de Costo

Es un multiplicador que se usa para facilitar el cálculo del precio de venta, y para agilizar la operación matemática cuando se tiene que decidir un precio rápidamente, o para costear una gran cantidad de recetas con mayor velocidad.

Inventarios

Es el valor de todas las mercancías que están dentro de la empresa y que se encuentran en diferentes grados de acabado o proceso, incluye desde materias primas hasta productos terminados.

Inventario Final

Se realiza al finalizar el periodo contable y corresponde al inventario físico de la mercancía de la empresa y su correspondiente valoración. Al relacionar este inventario con el inventario inicial, con las compras y ventas netas del período se obtendrá las ganancias o pérdidas brutas en ventas de ese período.

Inventario Inicial

Representa el valor de las existencias de mercancías en la fecha en la fecha que comenzó el período contable.

Inventario Perpetuo

En este método de inventario se lleva un registro de tal forma que muestra a cada momento cual es la existencia y el importe o valor de los artículos en existencia.

Kardex o Tarjetas de Inventarios

Tarjeta utilizada para llevar el control de entradas y salidas de mercancías del almacén general de una empresa.

Mermas

Aquellas partes de un producto que no se va a usar para la elaboración de una receta. Estas pueden ser las partes sucias como una raíz, cáscara, hueso, piel, nervio, tendón, etc. Tratándose de productos enlatados, la merma puede ser el líquido en que se conserva el producto y que no se va a emplear en la elaboración de la receta. Se debe conocer la merma para restarla del peso del producto con el fin de obtener el peso neto.


Receta

Formulario que ayuda a relacionar los productos y las cantidades de los mismos que formarán parte de un platillo, y en la cual se podrá calcular el costo y el precio de venta del platillo.

Transferencias

Movimiento de un departamento a otro de materias primas utilizadas para procesar algún platillo o bebida y que por su naturaleza se almacenan en otra área.

ANEXOS


ANEXO N° 1		
PRESUPUESTO DE COMPRAS MENSUAL		
		
PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS		
PRESUPUESTO DE COMPRAS MENSUAL		
<i>MES:</i>		
REGLONES:		TOTAL BS
<i>CARNES, POLLO, PESCADOS Y MARISCOS</i>		
<i>CHARCUTERIA</i>		
<i>VIVERES</i>		
<i>SUB-TOTAL ALIMENTOS</i>		
<i>AGUA:</i>		
<i>REFRESCOS:</i>		
<i>CERVEZAS</i>		
<i>LICORES:</i>		
<i>WHISKY:</i>		
<i>SUB-TOTAL BEBIDAS</i>		
<i>SUMINISTROS DE LIMPIEZA (PRODUCTOS)</i>		
<i>SUMINISTROS VARIOS</i>		
<i>SUMINISTROS DE LIMPIEZA</i>		
<i>SUMINISTROS DE OFICINAS</i>		
<i>SUB-TOTAL SUMINISTROS</i>		
<i>TOTAL PRESUPUESTO DE COMPRAS</i>		
FUENTE: EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A		
Elaborado por:		Aprobado Por:


ANEXO N° 2											
REPORTE DIARIO DE RECEPCION DE MERCANCIA											
PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A											
REPORTE DIARIO DE RECEPCION DE MERCANCIA											
											FECHA: / /
DESCRIPCION	PROVEEDOR	Nº. FACT	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO	TOTAL	ALIMENTOS	BEBIDAS	SUM VARIOS	SUM. MTTT	PAPELERIA
										TOTALES	
FUENTE: EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A											
	ELABORADO POR:										
	REVISADO POR:										



ANEXO N° 5													
CALCULO POTENCIAL DE BEBIDAS													
PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A													
POTENCIAL DE BEBIDAS													
Producto	Cap. Litro	No. Onza por Botella	Onza por trago	No. Trago por Botella	Costo Bot	Mezclador Agua-Soda	Costo Trago	Precio Venta	Porcentaje Costo	pvp Sugerido	Porcentaje Costo		
WHISKY													
Etiqueta Negra	1,00	33	1,5	22	142,69	0,22	6,70	15,00	44,68	15,00	44,68		
Etiqueta Roja	0,75	25	1,5	17	45,61	0,22	2,95	8,00	36,91	8,00	36,91		
Buchanan's 12	0,75	25	1,5	17	122,68	0,22	7,58	15,00	50,51	15,00	50,51		
Buchanan's 18	0,75	25	1,5	17	145,61	0,22	8,95	18,00	49,74	20,00	44,76		
Chivas 12	1,00	33	1,5	22	86,43	0,22	4,14	15,00	27,63	15,00	27,63		
Chivas 18	1,00	33	1,5	22	105,41	0,22	5,01	18,00	27,82	20,00	25,04		
Old Parr	0,75	25	1,5	17	90,85	0,22	5,67	15,00	37,78	18,00	31,48		
Grants 8	0,75	25	1,5	17	49,74	0,22	3,20	8,00	40,01	10,00	32,01		
Grants 12	0,75	25	1,5	17	80,00	0,22	5,02	15,00	33,44	15,00	33,44		
Grants 18	0,75	25	1,5	17	171,22	0,22	10,49	18,00	58,27	20,00	52,45		
Vat 69	0,75	25	1,5	17	22,20	0,22	1,55	8,00	19,35	8,00	19,35		
Highlander	0,75	25	1,5	17	21,28	0,22	1,49	8,00	18,66	8,00	18,66		
Dewars	0,75	25	1,5	17	25,60	0,22	1,75	8,00	21,90	8,00	21,90		
Etiqueta Dorada	0,75	25	1,5	17	144,00	0,22	8,86	18,00	49,20	18,00	49,20		
Glefindick 12	0,75	25	1,5	17	150,00	0,22	9,22	15,00	61,44	18,00	51,20		
Glefindick 18	0,75	25	1,5	17	209,00	0,22	12,76	18,00	70,87	20,00	63,78		
FUENTE: EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A													
Elaborado Por:													
Revisado Por:													



ANEXO N 6						
PRUEBAS DE RENDIMIENTOS PRODUCTOS CARNICOS						
						
PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A						
PRUEBA DE RENDIMIENTO PRODUCTOS CARNICOS						
Fecha : 18/07/2008			Peso Estándar por porcion: 250 grs			
Producto Dorado en Filet			Cantidad de Porciones		164	
Peso Total	Costo	Costo Total	Desperdicio	Recortes	Limpio	
91	17	1.547	14	36	41	
Costos Unitarios			9,34	9,34	26,34	
Costos Totales			130,77	336,26	1.079,97	
Factor costo x Kgrs		1,55				
Factor costo x porcion		0,39				
FUENTE: ELABORACION PROPIA. BASADO EN TEORIA DE HAMID BANNA.						
Elaborado Por:			Revisado Por:			
P. Recorte + Desperdicio =			$\left(\frac{\text{P. Recorte} + \text{P. Desperdicio}}{\text{Peso total}} \right) \times \text{Costo}$			
P. Recorte + Desperdicio =			$\frac{36 + 14}{91} \times 17$		(1) P. Recorte + Desperdicio = 9,34	
C. Porción Limpia =			Costo Total - Costo Recortes y Desperdicios			
C Porción Limpia =			$1.547,00 - (130,77 + 336,26)$			(2) C Porción Limpia = 1.079,97
Factor Costo kgr =			$\frac{\text{Costo Pza Limpia}}{\text{Costo Pza Entera}}$			
Factor Costo kgr =			$\frac{26,34}{17}$		(3) Factor Costo kgr = 1,55	
Factor Costo Porcion =			$\frac{\text{Peso Porción} \times \text{Costo Pza Limpia}}{\text{Costo Pza Entera}}$			
Factor Costo Porcion =			$\frac{0,25 \text{ kg} \times 26,34}{17}$		(4) Factor Costo Porcion = 0,39	

ANEXO N° 7			
PLAN DE CUENTAS RELATIVO A LA OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
			
CUENTA	DESCRIPCION	TIPO	AL BAL
1,0,11,04,001	INVENTARIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	M	S
1,0,11,02,001	BANCO BANESCO	M	S
2,0,11,02,002	PROVEEDORES DE A&B	M	S
4,0,11,01,003	INGRESOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	M	S
5,0,11,03,001	COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	M	S
6,0,11,01,006	SUELDOS Y SALARIOS	M	S
6,0,11,01,007	VACACIONES	M	S
6,0,11,01,008	UTILIDADES	M	S
6,0,11,01,010	APORTE EMPORSA IVSS	M	S
6,0,11,01,011	APORTE EMPORSA LPH	M	S
6,0,11,01,012	APORTE EMPORSA INCE	M	S
6,0,11,01,020	DEPRECIACION EQUIPOS	M	S
6,0,11,01,022	ELECTRICIDAD	M	S
6,0,11,01,031	PUBLICIDAD Y PROPAGANDA	M	S
6,0,11,01,033	RELACIONES PUBLICAS	M	S
6,0,11,01,039	ASEO	M	S
3,0,11,01,040	CORTESIAS AYB	M	S
6,0,11,01,039	COMIDA DE PERSONAL	M	S
FUENTE: EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS			
M = Movimiento			
S = Saldo			

**ANEXO N° 8
RELACION DE COMPRAS**

P R E V E C A

Detrás del Estacionamiento de Bataan

01/03/2008 04:14Pa Pág: 1

REPORTE DE COMPRAS POR DEPARTAMENTO

Tipo operación: 019 COMPRAS

Depósito : 01 ALMACEN GENERAL

Desde fecha: 01/03/2008

Hasta fecha: 31/03/2008

Có Descripción	Total compra	%
04 ARTICULOS DE LIMPIEZA	3.294,08	3,68
05 S.A.T (SERVICIO TECNICO)	1.945,80	2,18
06 ARTICULOS DE OFICINA	3.336,44	3,73
08 EQUIPO OPERACIONAL	493,52	0,53
10 SUMINISTROS VARIOS	3.478,13	3,89
12 ALIMENTOS Y BEBIDAS	51,00	0,06
20 VIVERES	4.724,64	5,28
21 POLLO, CARNE Y PESCADO	33.587,74	37,57
22 LACTEOS	4.968,00	5,56
23 FRUTAS Y HORTALIZAS	12.312,70	13,77
30 LICORES	363,90	0,41
31 WHISKY	10.920,18	12,21
32 GINEBRA, VODKA Y VINO	74,00	0,08
34 RON Y BRANDY	299,52	0,34
35 CERVEZA, AGUA Y REFRESCOS	8.209,35	9,18
36 BEBIDAS	226,80	0,25
99 prueba	1.120,08	1,23
Totales	89.405,92	

**ANEXO N°9
VALORACION DE REQUISICIONES**

P R E V E C A
Detrás del Estacionamiento de Rattan
Porlamar, Estado Nueva Esparta
(0295) 264.22.30
J-30505672-2

TRASLADO
#0016470
Fecha: 25/03/2008

Pág: 1

Desde Depósito : 01 ALMACEN GENERAL
Hasta Depósito : 02 COCINA
Autorizado por : HERLES VALERAS
Responsable : PABLO BARRETO
Uso material : CACINA

Código	Descripción	Cant.	Costo	Total
ACE005	ACEITE DE OLIVA	02	38,40	76,80
VIND01	VINO BLANCO	1	15,00	15,00
VIND02	VINO TINTO	1	15,00	15,00
SALS14	CREMA PASTELERA	04	2,01	8,04
HAR001	HARINA DE TRIGO	45	3,56	160,00
ACE001	ACEITE VEGETAL	12	10,31	123,70
LECON1	LECHE CONDESADA	1	4,48	4,48

*Leon = 30.
V. Leon = 370,05*

REQ. 3179

Total : 403,05

ANEXO Nº 10												
COSTEO DE REQUISICIONES POR DEPARTAMENTOS												
ALMACEN DE ORIGEN: ALMACEN GENERAL												
(EXPRESADO EN BOLIVIARES AL COSTO PROMEDIO)												
AGOSTO 2008												
AREA	DEPARTAMENTO/UNIDAD	ART. DE LIMPIEZA	ART. OFICINA	CERVEZA, AGUA, REFRESCO	LACTEOS/ CHARGUTERIA	LICORES	FERRETERIA, MTTTO REPARACION	SUMINISTRO VARIOS	TALONARIO LITOGRAFICO	VIVERES	WHISKY	TOTAL DEPARTAMENTO
ADMINISTRACION	DIRECCION DE JUEGO		563,39									563,39
	GERENCIA DE ADMON		456,42					207,80				664,22
	OFICINA/PREVECA	223,37								1.069,34		1.313,31
	RECURSOS HUMANOS	2112	1.374,49					4,22				1.399,83
	R.R.P./PREVECA											0,00
SUB TOTAL AREA ADMINISTRATIVA												0,00
OPERACIONES	BAR SALA DE MARQUINA	5,87	1.183,06	26.090,16		2.258,50		3.970,37		3.678,83	10.560,17	47.652,98
	BAR P.I.P		100,34	2.368,65		143,23		811,20	47,66	370,33	3.176,96	7.019,63
	SALA DE DESCANSO									1.701,34		1.701,34
	CAJA SALA MARQUINA		846,48						33,00			885,48
	SALA DE MARQUINA											0,00
	SALA DE CASINO											0,00
	COCINA	3.390,31					120,67	4.598,60		3.788,96		17.899,14
	CORTESIA											0,00
	DIRECCION DE JUEGO											0,00
	MANTENIMIENTO	8.410,31	17,59								8,61	8.436,51
	SEGURIDAD/C.T.V		602,40							20,08	27,48	649,96
	SERVICIO TECNICO							2.534,59				2.534,59
	SUB TOTAL AREA OPERACIONAL	11.807,09	2.756,41	28.458,83	9,88	2.522,46	2.534,59	9.289,17	196,74	15.576,21	13.231,13	86.779,62
TOTAL POR AREA	11.807,09	2.756,41	28.458,83	0,00	2.522,46	2.534,59	9.289,17	106,74	15.576,21	13.231,13	96.779,62	
FUENTE: EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A												



ANEXO N° 11			
RECONCILIACION DE COSTOS ALIMENTOS Y BEBIDAS OCTUBRE 2008			
			
PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS			
RECONCILIACION DE COSTOS ALIMENTOS Y BEBIDAS OCTUBRE 2008			
Detalles	Alimentos Cocina	Bebidas Bares	A y B Combinado
Inventario Inicial	13.450,25	14.548,46	27.998,71
Compras	78.346,22	0,00	78.346,22
Requisiciones	14.445,95	26.445,94	40.891,89
Traslados		0,00	0,00
Total Compras y Traslados	106.242,42	40.994,40	147.236,82
Bebidas para Cocinar	495,34	0,00	495,34
Alimentos para bar	0,00	5.437,08	5.437,08
	106.737,76	46.431,48	152.673,90
(-) Inventario Final	-13.435,33	-17.958,01	-31.393,34
Total Consumido	93.302,43	28.473,47	121.280,56
(-) Creditos al Costo			
Comida de Personal	49.370,28	2.468,51	51.838,80
Fiesta día de la secretaria	0,00	0,00	0,00
Comida Directores	1.108,15	0,00	1.108,15
Evento aniversario	0,00	0,00	0,00
Alimentos para bar	5.437,08		5.437,08
Alimentos para departamentos	1.227,38	0,00	1.227,38
Consumo Departamentos	0,00	0,00	0,00
Bebidas para cocinar	0,00	495,34	495,34
Cortesias	21.115,33	18.695,19	39.810,52
Alimentos sala de descanso	1.998,90	0,00	1.998,90
Mermas (1)	1.035,31	0,00	1.035,31
Total Creditos al Costo	81.292,43	21.659,04	102.951,48
Consumo Real	12.009,99	6.814,43	18.824,42
Ventas	18.486,35	14.902,92	33.389,27
Utilida o (Pérdida)	6.476,36	8.088,49	14.564,85
% de Costo	64,97	45,73	56,38
% de Utilidad	35,03	54,27	43,62
FUENTE: EMPRESA PROMOCIONES RECREATIVAS VENEZOLANAS, C.A			
POR VIA DE REQUISICIONES			
(1) Según Rendimiento del Producto		CONTROL DE COSTOS AYB	

Nombre de archivo: Br Hector Gomez
Directorio: C:\Documents and Settings\UDO\Mis documentos\Tesis Juan Carlos
Plantilla: C:\Documents and Settings\UDO\Datos de programa\Microsoft\Plantillas\Normal.dot
Título: Cuadro N°
Asunto:
Autor: Costos
Palabras clave:
Comentarios:
Fecha de creación: 10/03/2009 10:16:00
Cambio número: 19
Guardado el: 11/03/2009 10:21:00
Guardado por: UDO
Tiempo de edición: 429 minutos
Impreso el: 11/03/2009 10:22:00
Última impresión completa
Número de páginas: 129
Número de palabras: 22.562 (aprox.)
Número de caracteres: 117.551 (aprox.)