

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
Escuela Profesional de Contabilidad



Una Institución Adventista

Costos de servicios de alimentación: Aspectos introductorios

Por:

Castillo Melendres Reyner
Kachahuallpa Yucra Juan Carlos

Asesor:

Mg. Sinforiano Martínez Huisa

Lima, diciembre de 2019

**DECLARACIÓN JURADA
DE AUTORIA DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

Mg. Sinfiriano Martínez Huisa de la Facultad de Ciencias Empresariales,
Escuela Profesional de Contabilidad, de la Universidad Peruana Unión.

DECLARO:

Que el presente informe de investigación titulado: "COSTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: ASPECTOS INTRODUCTORIOS", constituye la memoria que presentan los Bachilleres Castillo Melendres Reyner y Kachahuallpa Yucra Juan Carlos para aspirar al Grado Académico de Bachiller en Contabilidad y Gestión Tributaria cuyo trabajo de investigación ha sido realizado en la Universidad Peruana Unión bajo mi dirección.

Las opiniones y declaraciones en este informe son de entera responsabilidad del autor, sin comprometer a la institución.

Y estando de acuerdo, firmo la presente constancia en Lima, a los tres días del mes de diciembre, del año 2019.



Mg. Sinfiriano Martínez Huisa

Costos de servicios de alimentación: Aspectos introductorios

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Presentado para optar el Grado de Bachiller en Contabilidad y Gestión
Tributaria

JURADO CALIFICADOR



Mg. Gladys Miler Dávila Dávila
Presidente



Dr. Rubén Leonard Apaza Apaza
Secretario



Dr. Edeal Delmar Santos Gutierrez
Vocal

Lima, 03 de diciembre de 2019

Costos de servicios de alimentación: Aspectos introductorios.

Food service costs: introductory aspects

Castillo Melendres Reyner ^{a*}, Kachahuallpa Yucra Juan Carlos, ^{a*} Martínez Huisa Sinforiano ^{a*}

^aEP. Contabilidad y Gestión Tributaria, Facultad de Ciencias Empresariales, Universidad Peruana Unión, Lima Perú

Resumen

El objetivo de este trabajo de investigación bibliográfico, fue dar a conocer los principales elementos que intervienen en el costo de un servicio de alimentación asociado a la administración de los costos, la metodología empleada fue el análisis bibliográfico a través de información clasificada y validada por la relevancia sobre la temática, encontrada en los repositorios académicos, y otras páginas web. Llegando a concluir en que los elementos directos que intervienen en el costo de los servicios alimentarios son la materia prima directa y la mano de obra directa, los cuales son fáciles de identificar y de relacionarlos con el servicio terminado, por lo que, ineludiblemente intervienen directamente en la prestación del servicio; y por último los elementos indirectos en los servicios alimentarios están dados por los materiales indirectos, mano de obra indirecta y los costos indirectos de fabricación los cuales son considerados como costos poco relevantes, refiriéndose a la cantidad del material más no a su categoría de importancia, ya que sin estos el producto quedaría inconcluso, además su correcta administración y control determinará de forma significativa el costo final del producto o servicio, por ende es necesario prestarles la debida atención ya que su asignación no es muy sencilla.

Palabras clave: Costos; Administración; Costos directos; Costos indirectos

Summary

The objective of this bibliographic research work is to raise awareness of the main elements involved in the cost of a food service associated with the administration of costs, the methodology used was the bibliographic analysis through information classified and validated by relevance on the subject, found in academic repositories, and other web pages. Coming to the conclusion that the direct elements that intervene in the cost of food services are direct raw material and direct labor, which are easy to identify and relate to the finished service, so they inevitably intervene directly in the provision of the service and finally the indirect elements in the food services are given by indirect materials, indirect labor and indirect manufacturing costs which are considered as not very relevant costs, referring to the quantity of the material but not its category of importance, since without these the product would be unfinished, in addition its correct administration and control will determine in a significant way the final cost of the product or service, therefore it is necessary to pay them due attention since its allocation is not very simple.

Keywords: Costs; Administration; Direct costs; Indirect costs

* Castillo Melendres Reyner, Kachahuallpa Yucra Juan Carlos
Km. 19 Carretera Central, Ñaña, Lima
Tel.: 953188715
E-mail: reynercastillo@upeu.edu.pe,

1. Introducción

A lo largo de los últimos 20 años, los cambios en el entorno de los negocios han afectado de manera profunda la contabilidad y la administración de costos así lo confirman Hansen y Mowen (2007), además la internalización de la economía y las nuevas tecnologías en la administración, generan ambientes cambiantes para las organizaciones según López, Quintero y Zea (2012) así también una de las causas es el incremento sostenido de la competencia en el mercado a nivel mundial; lo que requiere que empresas grandes, medianas y pequeñas generen una búsqueda constante de herramientas seguras y eficaces que contribuyan a aminorar sus costos (Cornejo y Llallacachi, 2017). Las organizaciones para alcanzar ventajas competitivas, hoy más que nunca, necesitan una visión sistémica de sí mismas en interacción constante con el mercado globalizado, estructuras de costos optimizadas, unidades de producción especializadas y la obtención de economías de la integración en lugar de economías de escala (M. López, Gómez y Marín, 2011). Por ello, los criterios contables conocidos hasta antes de la revolución industrial no fueron suficientes con las exigencias de información que se requerían (Chacón, 2007).

En el Perú los costos de servicios alimentarios han tomado mucha relevancia debido a la alta competencia que se tiene y ello ha obligado a los administradores a exigir información exacta sobre estos mismos, para una mejora continua y la toma de decisiones (A. Rodríguez, 2017). Según INEI (2018), en el sector de restaurant se ha registrado un incremento considerable de estos negocios así, en los años 2016 de 2,40%; 2017 de 1,18% y 2018 de 3,03% respecto a los años anteriores. Sin embargo, según Peralta (2016) y la información emitida por Diario Gestión (2016), de cada 2 restaurantes que se abren, se cierra 1 pasado los tres primeros meses, debido a la falta de conocimiento de lo que significa otorgar un verdadero servicio alimentario. Por lo que, el objetivo de esta revisión fue dar a conocer los principales elementos que intervienen en el costo de un servicio alimentario asociados a la administración de los costos.

2. Metodología

La revisión bibliográfica que se muestra en este artículo fue realizada con información encontrada en base de datos, repositorios académicos como Redalyc, Scielo, Alicia, las cuales poseen revistas científicas y académicas de acceso libre. Asimismo, se emplearon los buscadores Google y Google Académico, se consultaron también página web como la de Gestión, INEI, entre otras. Para ello se utilizaron palabras de búsqueda como: costos de servicio, costos directos, costos indirectos, en los títulos y en las palabras clave de los artículos publicados desde el año 2006 hasta 2018. Contando con un total de 50 referencias clasificadas y validadas por la relevancia sobre la temática de costos de servicio. Este análisis pretende revisar y conocer los principales elementos que intervienen en el costo de un servicio alimentario asociados a la administración de los costos.

3. Desarrollo o Revisión

3.1. Costos de servicio

Duque y Gutiérrez (2014), sostienen que, el costo de servicio son desembolsos que se realizan para la prestación de un servicio o elaboración de un producto, está compuesto por costos directos y costos indirectos, asimismo; Cueva y Cusqui (2017) mencionan que, estos costos son necesarios para una elaboración de calidad del servicio o del producto. Los costos directos tienen la particularidad de que pueden asignarse a los productos de forma clara, mientras que para los costos indirectos se requieren criterios o tasas de distribución. Los costos directos tienen la particularidad de que pueden asignarse a los productos de forma clara, mientras que para los costos indirectos se requieren criterios o tasas de distribución. Es importante recalcar que, en la época del 1885, los costos directos e indirectos de las empresas eran generalmente muy bajos comparados con los de hoy; teniendo en cuenta que las industrias eran intensivas en el trabajo, puesto que no había ningún tipo de automatización; por ello la variedad de los productos era reducida; sin embargo, a partir de 1960 y particularmente desde 1980, el tratamiento de los costos cambió rápidamente, Conceição (2012).

3.1.1. Costos directos y sus componentes

Quenta (2017) afirma que, los costos directos son salidas de dinero que se invierten para la obtención de un servicio, por consiguiente, Yancachajlla (2015) considera que estos costos definitivamente son incorporados físicamente al producto final, siendo identificados con las líneas de servicio o producción Villarreal y Hiroque (2017). Para un mejor control estos se cargan a la cuenta de elaboración de producto y se registran en las hojas de costos así lo afirma Sarabia (2011), por lo que (Hansen y Mowen (2007) dicen que pueden ser rastreados con facilidad y en forma exacta a un objeto de costo, es decir los costos directos corresponden a los recursos utilizados en la prestación del servicio; y su identificación depende de la unidad de costeo, la cual puede ser un producto o servicio, un proceso, una actividad, un centro de costo, un nivel o un área de responsabilidad según Aguirre (2004) citado por Nataly y Gonzales (2016), además Mera (2013) dice que, son aquellos, que desde el momento en que se generan, pueden ser plenamente identificados con el departamento, centro de costos o producto que los origina.

Por otro lado, Mejía, Higueta y Hidalgo (2015) consideran que, los costos directos se encuentran en el transcurso de elaboración de un servicio, refiriéndose a la utilización de recursos operacionales que permiten transformar la materia prima en un resultado deseado, que para G. Rodríguez, Balestrino, Balestrini, Meleán y Rodríguez (2002), bien pudiera ser la prestación de un servicio o un producto. Aclarando lo anterior, Bustamante (2015) menciona que, el transcurso productivo o de elaboración lo conforman los costos primos y de transformación, donde los costos primos o primarios se identifican plenamente con un producto (materiales y mano de obra directa); y los costos de transformación lo conforma, mano de obra y costos indirectos. Peralta y López (2015) aportan que, los costos directos son aquellos que se pueden identificar directamente con un servicio, un proceso o un producto; por otro lado, Arellano, Arellano, Quispe, Ayaviri y Escobar (2016) mencionan que, esos costos se pueden cuantificar plenamente con los productos terminados, asimismo García (2014) considera que, también son absolutamente medibles. De esto deducimos que los costos se pueden identificar, cuantificar y medir en su totalidad en un servicio, en un producto terminado o áreas específicas. Asimismo, Krajewski, Ritzman y Malhotra (2009) mencionan que, los costos directos incluyen mano de obra, materiales y cualquier otro costo que se relacione directamente con el servicio. En este sentido Jara (2018) afirma que, los costos directos es el valor monetario de los materiales que se transformaron y el costo de mano de obra que intervienen en el proceso de transformación de los materiales. En resumen, los costos de servicio se clasifican en materiales directos y mano de obra directa, son fáciles de identificar, medir y cuantificar como lo detallamos en la siguiente figura 1.



Figura 1. Costos directos del servicio alimentario, elaboración propia

3.1.1.1. Materiales directos.

Según Villajuana (2013), los materiales directos son aquellos recursos que forman parte del servicio o producto terminado, que para Guerrero (2012) estos, representan los bienes sujetos a transformación, que debe identificarse con el servicio en forma directa; por consiguiente Sarabia (2011) dice que, constituyen el elemento principal del costo de servicio o de fabricación, que se transforma e incorpora en el servicio o producto final y teniendo un control sobre esta se reduce la pérdida por desperdicio o robo Yancachajlla (2015). Además, Zelada (2014) menciona que, se puede identificar, medir y cuantificar plenamente con los productos terminados, y pasa a ser el primer elemento del costo de servicio o producción. La materia prima que no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, se clasifica como materia prima indirecta y se acumulan dentro de los cargos indirectos. A continuación, se muestra la determinación de los materiales directos.

En la Tabla 1 se muestra todos los materiales directos que se efectúan para la elaboración de la receta de 100 platos y son fácil de identificar, medir y cuantificar como son: el arroz, frijol, refresco, entre otros; sumando un total de S/. 260.43.

Tabla 1

Materiales directos para una receta de 100 platos.

Almuerzo	Cantidad: 100 cantidad de receta		Precio de venta del insumo			
	cantidad	unidad	cantidad	unidad	Precio	total
Ensalada Primavera Entrada						
Insumo						
Alverja fresca americana - sin marca 1 kg	4000	gr	1000	gr	5.00	20.00
Brócoli - sin marca x kg 1 unid = 500 gr	3429	gr	1000	gr	4.00	13.72
Espárragos - sin marca 1 kg	1143	gr	1000	gr	10.00	11.43
Fideo tornillo-don Victorio 250 gr	2286	gr	1000	gr	4.52	10.33
Lechuga orgánica - sin marca unid x 500 gr	2	Ud.	1	Ud.	1.50	3.00
Limón (gr) - sin marca 1 kg	500	gr	1000	gr	4.00	2.00
Salsa de mostaza - sin marca 1 kg	500	gr	1000	gr	13.00	6.50
Vainita - sin marca 1 kg	2000	gr	1000	gr	4.00	8.00
Arroz Graneado Almuerzo			1000		4.91	
Aceite vegetal - primor botella-1 lt	60	ml		ml		0.29
Ajo pelado - sin marca 1 kg	40	gr	1000	gr	8.00	0.32
Arroz blanco - granel 1 kg	12000	gr	1000	gr	2.90	34.80
Albondigas de verduras Y queso						
Aceite vegetal - primor botella-1 lt	1000	ml	1000	ml	4.91	4.91
Avena pre-cocida - 3 ositos x 5kg 1 kg	600	gr	1000	gr	3.44	2.06
Cebolla roja - sin marca 1 kg	1500	gr	1000	gr	2.00	3.00
Crema de champiñones - maggi 67 gr (sobre)	1	Ud.	1	Ud.	2.25	3.00
Espinaca - sin marca 1 kg	600	gr	1000	gr	3.50	2.10
Harina sin preparar - Anita 50 kg	1000	gr	1000	gr	1.54	1.54
Huevo de gallina en preparaciones sin marca	3000	gr	1000	gr	4.80	14.40
Pimiento rojo - sin marca 1 kg	1600	gr	1000	gr	5.00	8.00
Queso suizo en barra - sin marca molde x 3kg	1500	gr	1000	gr	6.17	9.25
Zanahoria - sin marca 1 kg	1200	gr	1000	gr	2.50	3.00
Zapallo macre - sin marca 1 kg	1500	gr	1000	gr	1.50	2.25
Frijol Canario Almuerzo		gr				3.75
Cebolla roja - sin marca 1 kg	1500		1000	gr	2.50	
Frijol canario - sin marca 1 kg	6500	gr	1000	gr	5.60	36.40
Refresco de pulpa de cocona almuerzo		gr				2.62
Azúcar rubia - cartavio 50 kg	1600		1000	gr	1.64	
Pulpa de cocona (congelado) - sin marca 1 kg	5600	gr	1000	gr	9.60	53.75
Total						260.43

Elaboración propia.

3.1.1.2. Mano de obra directa

De acuerdo con Centeno (2017) y Goicochea (2014), la mano de obra directa es el costo del trabajo manual ejecutado por los obreros que trabajan en la prestación del servicio, en consecuencia García y Montufar (2016) consideran que, es fácil de identificar y de relacionarla con el servicio terminado, por lo que, ineludiblemente interviene directamente en la prestación de un servicio Sarabia (2011), por otro lado Padilla y Plaza (2016) consideran que, es el valor del trabajo directo realizado por el factor humano que comprende el sueldo, beneficios sociales, comisiones, horas extras, bonificaciones; compuesta por aquellos trabajadores que de manera directa trabajan en la prestación del servicio. Yancachajlla (2015) considera que, como ejemplo de la mano de obra directa tenemos a los trabajadores que preparan la masa en una panadería, los operadores de las maquinarias y equipos, en fin, todas aquellas personas que de una manera u otra intervienen en el proceso de producción de un bien. Si se trata de la producción de servicios, nos referimos a los profesores de una escuela, a los ingenieros y trabajadores que hicieron la obra civil de dicha escuela, el personal médico de una clínica, etc. Además, Eber y Lara (2017) afirman que, la mano de obra es un elemento muy importante, por lo tanto, su correcta administración y control determinará de forma significativa el costo final del producto o servicio. En la siguiente tabla se muestra la determinación de la mano de obra directa.

En la tabla 2 se muestra la mano de obra directa del personal que incurre en la preparación de los almuerzos en forma directa como es el cocinero y sus ayudantes, costando el servicio S/. 85.00.

Tabla 2

Mano de obra directa para la elaboración de 100 almuerzos

Cargo	Mano de obra directa			Horas	Costo
	mes	día	hora	Almuerzo 8:00-16:00	Almuerzo 8:00-16:00
Cocinero	1500	50.00	6.25	4	25.00
Auxiliar de Cocina 1	1200	40.00	5.00	4	20.00
Auxiliar de Cocina 2	1200	40.00	5.00	8	40.00
Total					85.00

Elaboración propia.

3.2. Costos indirectos y sus componentes

Rojas (2007) menciona que, los costos indirectos son salidas de dinero para la elaboración de un servicio o producto, lo cual fue rectificado por Malque (2015), al considerar que, estos intervienen dentro del proceso de transformación de la materia prima en un producto final o servicio y que son distintos al material directo y mano de obra directa. Los costos indirectos de fabricación son necesarios para la elaboración de un producto, según Pabón (2010) dice que, son aquellas erogaciones, liquidación de valores o abonos de dinero para suplir obligaciones que no sean de adquisición del material directo y pago de mano de obra directa. Pero no por eso dejan de ser necesarios para afirmar de forma exitosa la marcha del proceso de producción. Beltrán (2014) considera que son aquellos que están conformados por un conjunto de costos diferentes de los que afectan directamente al proceso de elaboración, esto quiere decir que son la diferencia de la mano de obra directa y materiales directos. Por otro lado, Monzón (2016), define que los costos indirectos de fabricación, están conexos con el proceso de alcanzar un producto final, sea tangible o intangible, como la luz y una máquina. Augusto y Carreño (2018) refieren que, para una mayor comprensión estos costos se constituyen en: material indirecto, mano de obra indirecta y otros costos indirectos como se muestra en la siguiente figura 2.

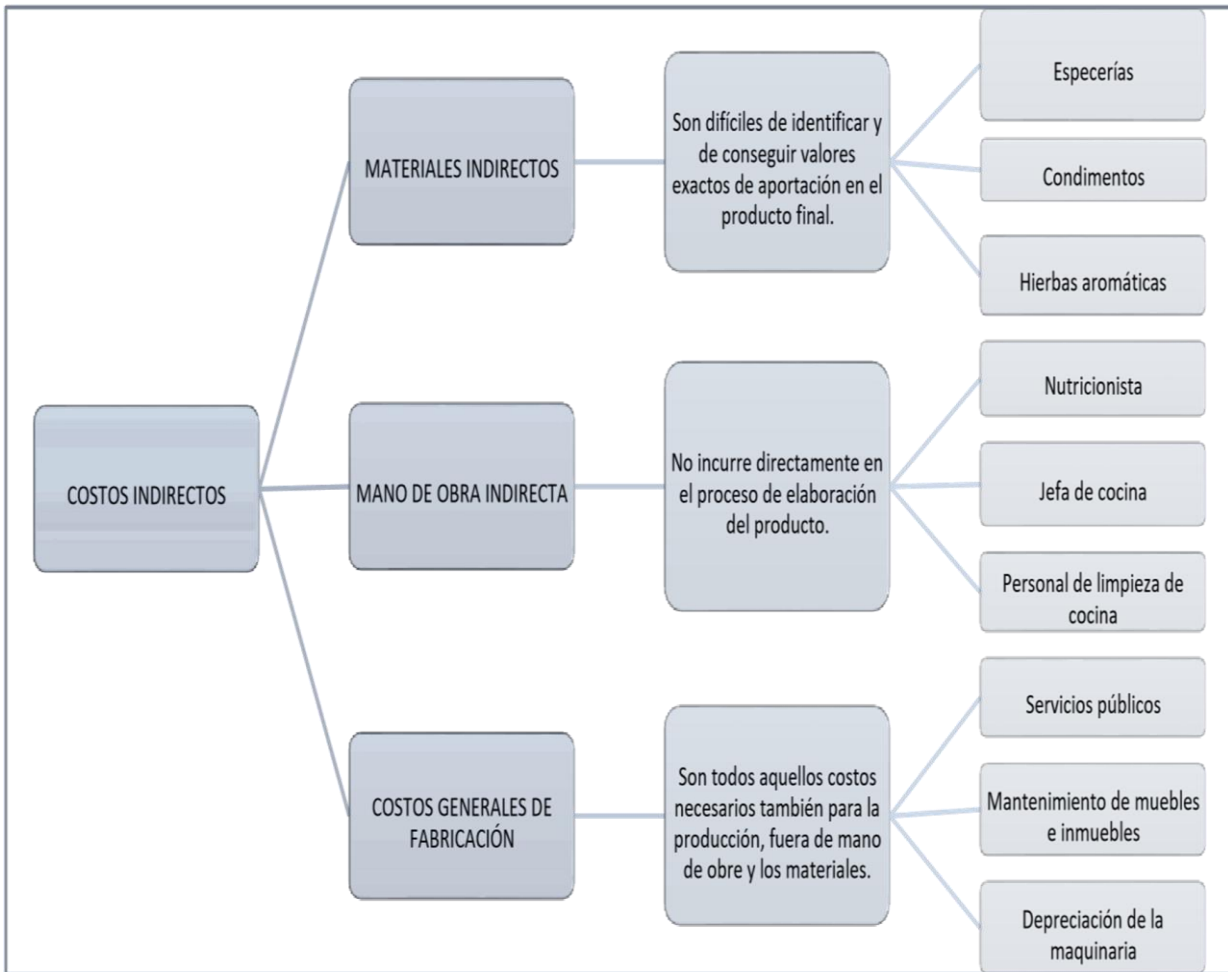


Figura 2. Costos indirectos del servicio alimentario, elaboración propia.

3.2.1. Materiales indirectos

Por otro lado, Pabón (2010) los clasifica según el objeto del costo y según el comportamiento. El mismo autor refiere que los costos según el objeto de costo se le consideran a la mano de obra indirecta, materiales indirectos y otros costos generales. Hablando de materiales indirectos tanto el referido autor y Augusto y Carreño (2018) mencionan que, son aquellos materiales básicos e inevitables para el proceso productivo pero que tiene un valor poco relevante y que forman parte integral del producto. Al respecto inferimos que, los costos indirectos son poco relevantes refiriéndose a la cantidad del material más no a su categoría de importancia, ya que sin estos el producto quedaría inconcluso. Monzón (2016) en acuerdo al concepto anterior, agrega que esos materiales son difíciles de identificar y de conseguir valores exactos de aportación en el producto final, pero no por eso dejan de ser importantes. En ese sentido en la siguiente tabla se ejemplifica la determinación de los materiales indirectos.

En la tabla 3 se ejemplifica la determinación de los costos de los materiales indirectos, estos son difíciles de asignar porque son pequeñas cantidades, sin embargo, son importantes para la elaboración del servicio como; las especerías, continentes, etc. La suma total es de S/. 0.3058.

Tabla 3
Costos de materiales indirectos

Almuerzo	Cantidad: 100 cantidad de receta		Precio de venta del insumo			
	cantidad	unidad	cantidad	unidad	Precio	total
Ensalada primavera Entrada						
Insumo						
Pimienta molida negra - sin marca 1 kg	1.14	gr	1000	Gr	64	0.0003
Sal yodada (cocina) - emsal 1 kg	10.00	gr	1000	Gr	1.2	0.0420
Arroz graneado almuerzo						
Sal yodada (cocina) - emsal 1 kg	14	cucharas	1000	Gr	1.2	0.0168
Ajo pelado - sin marca 1 kg	1.00	gr	1000	Gr	8	0.01
Perejil - sin marca 1200 gr x atado	8.33	gr	1200	Gr	3	0.02
Sal yodada (cocina) - emsal 1 kg	1.00	gr	1000	Gr	1.2	0.00
Frejol canario almuerzo						
Aceite vegetal - primor botella-1 lt	5	ml	1000	MI	4.91	0.0246
Ajo pelado - sin marca 1 kg	20	gr	1000	Gr	8	0.1600
Apio - sin marca atado x 7 unidades	10	gr	1000	Gr	2	0.0200
Oregano seco - sin marca 1 kg.	0.01	gr	1000	Gr	17	0.0002
Sal yodada (cocina) - emsal 1 kg	10	gr	1000	Gr	1.2	0.0120
Total						0.3058

Elaboración propia.

3.2.2. Mano de obra indirecta

Con respecto a la mano de obra indirecta lo definimos a aquella que no incurre directamente en el proceso de elaboración del producto, no obstante, es necesaria. Villajuana (2013) afirma que es el tiempo ocioso, tiempo de alistamiento de maquinaria y equipo, entre otros, que puede ser normal o por negligencia de los colaboradores. Asimismo, Monzón (2016) aclara que, los que no incurren directamente en la transformación son los supervisores, jefes de operación, jefe de producción, personal de mantenimiento, supervisor de calidad, etc. Además, los costos de la mano de obra indirecta son los costos del tiempo en horas de los recursos humanos usados durante el proceso de realización de un producto final sea tangible o intangible. En cuanto a los otros costos generales de fabricación, se les considera a todos aquellos costos necesarios también para la producción, pero no son ni mano de obra, ni materiales, por ejemplo, los servicios públicos, mantenimiento de muebles e inmuebles con la producción, los departamentos relacionados con la producción como: departamento de control de calidad, control de producción, ingeniería industrial, etc. Por consiguiente, se explica la determinación de la mano de obra indirecta.

La tabla 4 muestra la determinación de la mano de obra indirecta que se requiere para la elaboración de los almuerzos, como el auxiliar de limpieza que le tardara 2 horas.

Tabla 4
Costos de la mano de obra indirecta

Cargo	Mano de obra indirecta					
	mes	día	hora	Horas		Costo
				Almuerzo 8:00-16:00	Almuerzo 8:00-16:00	Almuerzo 8:00-16:00
Auxiliar de Limpieza cocina	930	31	3.88	2		7.75
Total						7.75

3.2.3. *costos fijos y costos variables*

Según Pabón (2010), la clasificación de los costos indirectos según el comportamiento, está conformado como costos fijos y costos variables. En cuanto a los costos fijos, se entiende como aquellos que permanecen constantes a diferentes volúmenes de producción, durante un ciclo de tiempo definido y para un nivel de producción determinada. Duque y Gutiérrez (2014) sostienen que para su medición se requiere de una regla de distribución, obteniéndola con base a un nivel estándar de uso de los componentes productivos, entre ellos tenemos los alquileres de local, recibos de luz de agua, etc. Mientras que los costos variables cambian en proporción directa con los volúmenes de producción, es decir a mayor nivel de actividad, mayor costo. A continuación, se muestra en la siguiente tabla la depreciación de equipos de cocina y comedor.

Esta tabla 5 muestra una sumatoria de S/. 39.04 de costos por el desgase de los muebles, útiles de cocina, etc., que se utilizaron para el servicio. Asimismo en la tabla 6 se observa un costo de S/. 21 por energía eléctrica y alquiler de local.

Tabla 5
Depreciación de equipo de cocina y comedor

N° Equipamiento de Cocina y Comedor	Monto de Adquisición	Vida Útil	Depreciación Anual	Depreciación Mensual	Depreciación Diario
Cocinas	S/.6,000.00	7	S/.857.14	S/.71.43	S/. 2.38
Plancha de freír	S/.2,000.00	7	S/.285.71	S/.23.81	S/. 0.79
Esterilizador	S/.5,000.00	10	S/.500.00	S/.41.67	S/. 1.39
Refrigeradora	S/.8,777.00	10	S/.877.70	S/.73.14	S/. 2.44
Licadoras pequeñas (2)	S/.594.00	1	S/.594.00	S/.49.50	S/. 1.65
Ollas de Acero Inoxidable	S/.3,759.20	10	S/.375.92	S/.31.33	S/. 1.04
Coches portaplatos	S/.1,666.00	10	S/.166.60	S/.13.88	S/. 0.46
Salad Bar de 4 bandejas refrigerada	S/.10,988.96	25	S/.439.56	S/.36.63	S/. 1.22
Mesas atención comedor	S/.19,600.40	10	S/.1,960.04	S/.163.34	S/. 5.44
Mesas producción	S/.5,000.00	15	S/.333.33	S/.27.78	S/. 0.93
Sillas comedor	S/.44,879.84	10	S/.4,487.98	S/.374.00	S/. 12.47
Módulo de caja	S/.2,657.42	10	S/.265.74	S/.22.15	S/. 0.74
Computadoras (8)	S/.10,500.00	4	S/.2,625.00	S/.218.75	S/.7.29
Impresora	S/.500.00	4	S/.125.00	S/.10.42	S/.0.35
Etiquetera	S/.648.97	4	S/.162.24	S/.13.52	S/.0.45
Total					S/. 39.04

Tabla 6
Servicios adquiridos

Servicios adquiridos	Mensual	Diaria
Energía eléctrica	150	5.00
Agua	80	2.67
Alquiler de local	400	13.33
Total		21.00

En la tabla 7 se muestra el gasto de ventas por S/. 23.83 que se pagara al; auxiliar de limpieza del comedor, cajero y mozo, estos según Zelada (2014) son importantes, ya que la gerencia pueda tener un control efectivo teniendo a dispersión los costos y gastos de ventas del producto, y en la tabla 8 se muestra el gasto de administración por S/. 33.33.

Tabla 7
Gastos de ventas

Cargo	Gastos de venta		Horas del servicio		Costos
	mes	día	Almuerzo hora	8:00-16:00	Almuerzo 8:00-16:00
Auxiliar de Limpieza comedor	930	31.00	hora 3.88	2	7.75
Cajero	1000	33.33	4.17	2	8.33
Mozo	930	31.00	3.88	2	7.75
Total					23.83

Tabla 8
Gastos administrativos

Cargo	Gastos administrativos		Horas del servicio		Costos
	mes	día	Almuerzo hora	8:00-16:00	Almuerzo 8:00-16:00
Administrador	2000	66.67	8.33		4
Total					33.33

Según Larico (2017), en todo costo de un bien o un servicio que ya fue vendido o consumido, los gastos de administración se consideran, en el estado de resultados.

Teniendo en cuenta la teoría podemos decir que el costo de un servicio se clasifica en: costos directos, costos indirectos y gastos como podemos observar en la figura 3.

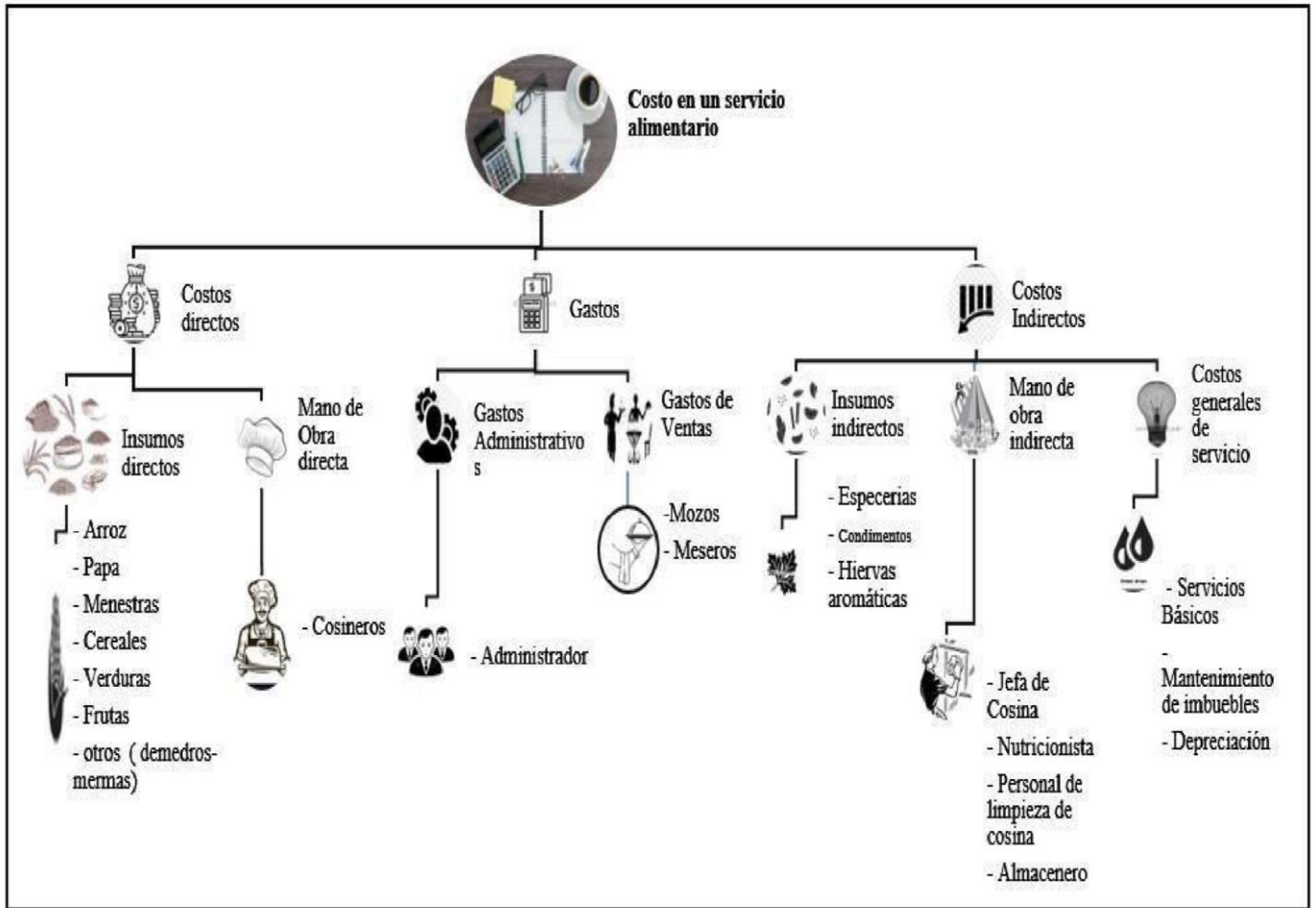


Figura 3. Costeo de un servicio alimentario, elaboración propia.

Para la asignación de los costos, Villajuana (2013) dice: Los costos directos e indirectos pueden ser cuantificados históricamente o anticipadamente. Cuando se registran, acumulan y suman históricamente, se obtienen costos reales, y cuando se estiman antes que ocurran, se alcanzarán costos estimados. Se presentan tres formas de cuantificar los costos, la primera es esperar que tanto los costos directos e indirectos sucedan para conocer sus montos, la segunda consiste en aplicar la anterior forma para los costos directos y presupuestar los costos indirectos, y la tercera, implica la predeterminación de los dos tipos de costos. Sin embargo, en las tres opciones, siempre se utilizarán los insumos reales, es decir lo único que es histórico o estimado, viene a ser la tasa de aplicación de cada tipo de costo. Así, se tiene tres: el costeo real, el costeo normal y el costeo presupuestado. En la realidad, es frecuente el uso combinado de estos tres métodos. Asimismo, Martín (2006) menciona que, la administración de los costos, ayuda a controlar y optimizar los costos directos e indirectos utilizados para la producción del servicio, en consecuencia, Duque y Gutiérrez (2014) confirman que no usarlos plenamente puede generar un volumen ocioso que no se muestra en la información financiera, por lo que llevaría a la inexactitud de los costos unitarios que dificultan la toma de decisiones.

Por lo tanto, Álvarez, Mendoza y Rolón (2005) mencionan que, tanto los costos directos y costos indirectos se relacionan con un objeto del costo en particular, por lo que su aplicación en los presupuestos de servicio, de obras, etc. sirven para el control analítico y para gerenciar de manera competitiva en el mercado Pérez (2010), es decir la buena asignación y administración de los costos determinaran la gestión para el mejor cálculo de los costos incurridos.

La tabla 9 muestra el costo resumido de una receta de 100 almuerzos por un total de S/. 505.59, de los costos incurridos en la prestación del servicio; en los costos directos S/. 345.43, costos indirectos S/. 68.10 y gastos por S/. 92.05.

3.3. Determinación de los costos de servicio en el sector alimentación

Tabla 9

Costo de servicio de un servicio alimentario

Costo de Servicio de alimentación	
Costos Directos	345.43
Insumos Directos	260.43
Mano de obra Directa	85.00
Costos Indirectos	S/. 68.10
Insumos Indirectos	0.31
Mano de obra Indirecta	7.75
Costos generales de servicio	S/. 60.04
Costo de Producción	413.53
Gatos de venta	23.83
Gatos Administrativos	68.22
Costo neto de Servicio	505.59

De lo anterior para la determinación de los costos en el servicio alimentario se tiene en cuenta todos los elementos tanto directos como indirectos explicados anteriormente. Además, hay que considerar también un elemento importante que muchas veces es ignorado en la asignación de los costos, nos referimos a los desmedros y mermas que suele ocurrir muy a menudo en los servicios alimentarios. Al respecto Castillo y Guevara (2017), mencionan que, en la cantidad consumida de materiales directos, se incluye los desmedros o mermas que se puedan producir, es decir estos pasarían a formar parte del costo del servicio, sin embargo, Bahamonde (2013) considera que las mermas y desmedros son gastos deducibles para efectos del impuesto, siempre y cuando estén debidamente acreditadas. A ello Luján (2008) adiciona que una forma de acreditarlas es la destrucción de las mismas autorizándose en la norma regulada por las SUNAT. Asimismo, Villalobos (2015), afirma que el tener en cuenta las mermas y desmedros ayuda a mantener un almacén ordenado llevando un registro y control y esto permite identificar las razones de por qué estos productos se dañan y así evitar que ello no suceda en la medida de lo posible.

Por otro lado, para la determinación de los precios del servicio alimentario, Ortega (2011) precisa que esto no puede ser un proceso subjetivo, sino matemáticamente objetivo y armónico, de acordes con los desembolsos efectuados en la elaboración de dichos productos y que, a su vez, permita cubrir los demás costos (incluyendo los desmedros y mermas) y gastos, de la comercialización, administración y distribución de los mismos, así como la parte correspondiente a la utilidad mínima esperada. Acentuando lo anterior, Arcos y Benavides (2008) dicen que las mermas y desmedros se deben considerar dentro del precio del producto. En efecto Chacón y Galia (2016) consideran que la determinación de precios es una de las tareas y decisiones más difíciles que encaran las empresas, y considera que, para la determinación de precios, el costeo de productos es indispensable. En defecto Reyes (2011) afirma que obtener el precio inadecuado de un servicio, cohibe a la empresa medir el desempeño y la calidad de los productos, Mera (2013) confirma lo mencionado aludiendo que la fijación del precio por experiencia, sin utilizar ningún método de costeo, se ocasiona unos precios inadecuados y no relacionados con el costo de cada producto ofrecidos.

4. Conclusiones

- Concluimos en que los costos asociados al servicio alimentario se pueden identificar, cuantificar y medir en su totalidad y su administración, ayuda a controlar y optimizar los costos directos e indirectos utilizados para la producción del servicio, sin embargo, no usarlos plenamente puede generar un volumen ocioso que no se muestra en la información financiera, por lo que llevaría a la inexactitud de los costos unitarios que dificultan la toma de decisiones.

- Los elementos directos que intervienen en el costo de los servicios alimentarios son la materia prima directa y la mano de obra directa, los cuales son fácil de identificar y de relacionarlos con el servicio terminado, por lo que, ineludiblemente intervienen directamente en la prestación del servicio.
- Los elementos indirectos en los servicios alimentarios están dados por los materiales indirectos, mano de obra indirecta y los costos indirectos de fabricación los cuales son considerados como costos poco relevantes, refiriéndose a la cantidad del material más no a su categoría de importancia, ya que sin estos el producto quedaría inconcluso, además su correcta administración y control determinará de forma significativa el costo final del producto o servicio, por ende es necesario prestarles la debida atención ya que su asignación no es muy sencilla.
- Los costos por mermas y desmedros deben tenerse en cuenta ya que ayudan a mantener un almacén ordenado, en consecuencia, ayuda a identificar por qué los productos sufren mermas y desmedros; asimismo deben considerarse dentro del precio del producto.

Referencias

- Álvarez, J., Mendoza, P., & Rolón, Y. (2005). *Metodología de Costeo para Prestaciones del Hospital Clínico de la Universidad de Chile José Joaquín Aguirre*. Retrieved from http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/108357/ecalvarez_a.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Arcos, M., & Benavides, J. (2008). Efecto del ciclo del efectivo sobre la rentabilidad de las firmas colombianas. *Cuadernos de Administración*, 21, 167–182. Retrieved from <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=20503608%0ACómo>
- Arellano, O., Quispe, G., Ayaviri, D., & Escobar, F. (2016). Estudio de la Aplicación del Método de Costos ABC en las Mypes del Ecuador. *Altoandín*, 19(1), 33–46. Retrieved from <http://www.scielo.org.pe/pdf/ria/v19n1/a04v19n1.pdf>
- Augusto, E., & Carreño, A. (2018). *determinación del costo y elaboración del manual de procesos productivos de pastelería los Angeles* (Vol. 53). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Bahamonde, M. (2013). *Análisis y aplicación Práctica del impuesto a la Renta* (Primera Ed). Retrieved from <file:///C:/Users/usuario.crai/Downloads/-Publicaciones-guias-30092015AplicacionpracticadelaleydelimpuestalarentaPNExdww80.pdf>
- Beltrán, C. (2014). *Diseño de un sistema de costos para una empresa agroindustrial de colorantes naturales – achiote* (Universidad Nacional Mayor de San Marcos). Retrieved from http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/4181/1/Beltrán_rc.pdf
- Bustamante, A. (2015). Costeo basado en actividades -ABC: revisión de literatura. *CEA*, 1(1), 109–119. Retrieved from [file:///C:/Users/alumno.le2/Downloads/72-Texto del artículo-124-1-10-20170208 \(3\).pdf](file:///C:/Users/alumno.le2/Downloads/72-Texto del artículo-124-1-10-20170208 (3).pdf)
- Castillo, Ju., & Guevara, S. (2017). *Determinación del costo del servicio de alquiler de maquinaria y la rentabilidad por orden en la empresa servicios y maquinarias R&C S.A.C, trujillo-2016*” (Universidad Privada del Norte). Retrieved from <http://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/12484>
- Centeno, J. (2017). *Los Costos de servicio y su influencia en la rentabilidad de la agencia de viajes y turismo Kontiki Tours ERIL. periodos 2012 y 2013* (Universidad Nacional del Altiplano). Retrieved from <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/4632>
- Chacon, G. (2007). La contabilidad de costos, los sistemas de control de gestión y rentabilidad empresarial. *Actualidad Contable FACES*, 10, 18. Retrieved from <http://www.redalyc.org/pdf/257/25701504.pdf>
- Chacón, P., & Galia, B. (2016). Costeo por operaciones : Aplicación para la determinación de precios juntos en la industria del plástico. *Actualidad Contable FACES*, 19, 5–39. Retrieved from <http://www.redalyc.org/pdf/257/25744733002.pdf>
- Conceição, M. (2012). Contribución del modelo ABC en la toma de decisiones : el caso universidades. *Cuad. Contab*, 13(33), 527–543. Retrieved from <http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v13n33/v13n33a10.pdf>
- Cornejo, G., & Llallacachi, O. (2017). *Gestión de costos y productividad en la empresa Avícola PRODMIL S.A.C., Arequipa, periodo 2014-2016*. Universidad Peruana Unión.
- Cueva, J., & Cusqui, A. (2017). *Diseño de un sistema de costeo ABC para determinar el costo de los arbitrios municipales”. Caso: municipalidad provincial de Huánuco*. (Universidad Nacional Hermilio Valdizan). Retrieved from http://repositorio.unheval.edu.pe/bitstream/handle/UNHEVAL/1352/TII_00110_C95.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Diario Gestión. (2016). *Sólo 800 de 220 mil restaurantes de Lima tienen certificación de saludables*. Retrieved from <https://archivo.gestion.pe/noticia/287810/solo-800-220-mil-restaurantes-lima-tienen-certificacion-saludables?ref=gesr>
- Duque, M., & Gutiérrez, B. (2014). Costos indirectos de fabricación : propuesta para su tratamiento ante los cambios normativos que enfrenta Colombia. *Cuad. Contab*, 15(39), 831–852. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cc15-39.cifp>
- Eber, C., & Lara, J. (2017). “ *Costos de servicios de transporte de carga y fijación de los fletes de la empresa transportes de carga Leiva H.E.I.R.L. Cusco, periodo 2016* (Universidad Andina del Cusco). Retrieved from http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/1479/3/Eber_Juan_Tesis_bachiller_2017.pdf
- García, J. (2014). *Contabilidad de Costos*. In *McGraw- Hill Interamericana* (tercera Ed, Vol. 1). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- García, L., & Montufar, H. (2016). *Determinación de los costos de posesión, operación y el nivel de rentabilidad de la empresa de servicios García E.I.R.L periodo 2015* (Universidad Andina del Cusco). Retrieved from http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/689/3/Luz_Hugo_Tesis_bachiller_2016.pdf
- Goicochea, C. (2014). *Implementación de un sistema de costos y su incidencia en el aspecto económico -financiero de la empresa manufacturera de envases industriales S.A.C.* (Universidad Nacional de Trujillo). Retrieved from http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/615/goicochea_ciro.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Guerrero, Y. (2012). *Sistema de costos históricos*. Retrieved from <https://es.scribd.com/document/212993593/ElementosDelCosto-de-Produccion>
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2007). *Administración de costos contabilidad y control* (Quinta; T. Reyes, Javier; Eliosa, Ed.). Retrieved from <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2016/11/Administracion-de-costos.-ContabilidadycontrolHansen-5th.pdf>
- INEI. (2018). Encuesta mensual del sector servicios. *Inei*, 9, 1–14. Retrieved from https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/boletin_servicios_set2017.pdf

- Jara, C. (2018). *implementación del sistema de costos ABC* (Universidad continental). Retrieved from http://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/continental/4635/1/IV_FIN_108_TE_Jara_Huachopoma_2018.pdf
- Krajewski, L., Ritzman, L., & Malhotra, M. (2009). Administración de Operaciones - Procesos y cadenas de valor. In P. Educación (Ed.), *Información tecnológica* (Octava Edición, Vol. 20). <https://doi.org/10.4067/S0718-07642009000500001>
- Larico, C. (2017). *COSTO DE SERVICIO Y RENTABILIDAD DE LAS EMPRESAS DE ROTULADO VEHICULAR DE LA CIUDAD DE YUNGUYO, PERIODOS 2014-2015* (Universidad Nacional del Altiplano). Retrieved from http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/7134/Larico_Flores_Carmen_Rosa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- López, C., Quintero, J., & Zea, F. (2012, December). La Contabilidad De Costos En Las Empresas Del Valle Del Cauca, Colombia: Realidades, Impactos E Inferencias. *Revista Del Instituto Internacional de Costos*, 21. Retrieved from <file:///C:/Users/user/Downloads/Dialnet-LaContabilidadDeCostosEnLasEmpresasDelValleDelCauc-4172197.pdf>
- López, M., Gómez, A., & Marín, S. (2011). Sistema de costos ABC en la mediana empresa industrial mexicana. *Cuad. Contab.*, 12(30), 23–43. Retrieved from <http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v12n30/v12n30a02.pdf>
- Luján, L. (2008). *Reparos Frecuentes Efectuados Por La Sunat En El Igv Y El Impuesto a Larenta* (Primera ed; I. E. el B. E.I.R.L, Ed.). Retrieved from <http://docplayer.es/5065648-Reparos-frecuentes-efectuados-por-lasunateneligvyelimpuestoa-la-renta.html>
- Malque, C. (2015). “*Establecimiento de un sistema de costos mixto para determinar la rentabilidad en una empresa de servicios metalmeccánica*” (Universidad Católica de Santa María). Retrieved from <https://tesis.ucsm.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/UCSM/5045/59.1099.C.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Matín, G. (2006). Control de pérdidas en las empresas. *Contabilidad Y Negocios*, 2, 7. Retrieved from <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=281621766003>
- Mejía, C., Higuaita, C., & Hidalgo, D. (2015). “Metodología para la oferta de servicio diferenciado por medio del análisis de costo de servir.” *Estudios Gerenciales*, 31(137), 441–454. <https://doi.org/10.1016/j.estger.2015.08.002>
- Mera, J. (2013). *Los costos y su influencia en la fijación de Precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería bascón en el año 2011* (Universidad Técnica de Ambato). Retrieved from <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3718/1/TA018-2013.pdf>
- Monzón, E. (2016). *Acumulación, análisis y evaluación de los elementos de la estructura costos para la gestión de las operaciones de producción de una empresa concretera del Perú* (Pontificia Universidad Católica del Perú). Retrieved from <http://hdl.handle.net/20.500.12404/7473>
- Nataly, C., & Gonzales, A. (2016). *Propuesta de un sistema de costeo por órdenes específicas y la rentabilidad en la empresa de seguridad “AVANCE SRL”, Trujillo* (Universidad Nacional de Trujillo). Retrieved from http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/4827/acostagonzalez_constanza.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ortega, C. (2011). Calculo de la relacion de margen de contribucion en los precios Y el surgimiento de la proporcion aurea en la estructura de utilidades. *Revista Mexicana de La UNAM - Contaduria Y Administracion*, 77–98. Retrieved from <http://www.scielo.org.mx/pdf/cya/n235/n235a5.pdf>
- Pabón, H. (2010). *Fundamentos de Costos*. Colombia: Alfaomega Colombia sac.
- Padilla, V., & Plaza, M. (2016). *Determinación de un sistema de costos ABC para los restaurantes de lujo de la ciudad de Cuenca caso práctico: restaurantes Rancho Chileno, septiembre 2015* (Universidad de Cuenca). Retrieved from <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/25954>
- Peralta, D. (2016). *Aplicación de un sistema de costos por actividad para mejorar la rentabilidad del RESTAURANT J&L S.A.C., BAGUA 2015*. (Universidad Señor de sipàn). Retrieved from http://repositorio.uss.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/uss/3060/TESIS_DORA PERALTA FINAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Peralta, D., & Lopez, R. (2015). Aplicación de un sistema de costos por actividad para mejorar la rentabilidad del restaurant J&L S.A.C, Bagua 2015. Retrieved from http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/3060/TESIS_DORA PERALTA FINAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Peres, M. (2010). *Implementación de sistemas de la contabilidad de costos de gestión en la aplicación los costos directos e indirectos en los presupuestos de obras* (Universidad Nacional del centro del Perú). Retrieved from http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/2314/Pérez_Rimachi.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Quenta, L. (2017). *Determinación del costo de producción y rentabilidad en la fabricación de cocinas a gas universal en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015*. (Universidad Nacional del Altiplano). Retrieved from http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/4829/Quenta_Fuentes_Lizeth_Carmen.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Reyes, Y. (2011). Clasificación de Costos. *Universidad Católica de Valparaíso*, 1–16. Retrieved from <http://www.incomercial.ucv.cl/sitio/assets/publicaciones/Apuntes-Docentes/ApunteDocenteClasificaciondeCostosYR.pdf>
- Rodríguez, A. (2017). Reconocimiento de costo de producción de servicio en la empresa: Clasificación y normas. *Quipukamayoc*, 22(41), 8. <https://doi.org/10.15381/quipu.v22i41.10087>
- Rodríguez, G., Balestrino, S., Balestrino, S., Meleán, R., & Rodríguez, B. (2002). *Análisis estratégico del proceso productivo en el sector industrial. VIII*(1), 135–156. Retrieved from <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28080109>

- Rojas, R. (2007). *Universidad Nacional De Colombia Sede Manizales* (primera Ed). Retrieved from <http://www.bdigital.unal.edu.co/6824/5/97895882800907.pdf>
- Sarabia, T. (2011). *El sistema de costeo y su incidencia en la rentabilidad de Implastic en el año 2010*. (Universidad Técnica de Ambato). Retrieved from <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/1769/1/TA0090.pdf>
- Villajuana, C. (2013). *Costos y presupuestos paso a paso* (© Neumann Business School S.A.C, Ed.). Retrieved from <https://es.scribd.com/doc/288791220/Costos-y-Presupuestos-Carlos-Villajuana>
- Villalobos, S. (2015). *La NIC 8 políticas contables, cambios en las estimaciones contables y errores y su incidencia en los estados financieros de la empresa mapa inversiones SAC periodo 2013 - 2014* (Universidad Nacional de Trujillo). Retrieved from [file:///C:/Users/alumno.le1/Desktop/tesis NIC 8.pdf](file:///C:/Users/alumno.le1/Desktop/tesis%20NIC%208.pdf)
- Villarreal, O., & Hiroque, Ro. (2017). *Aplicación Del Sistema Costos Basado En Actividades Y Su Efecto En La Rentabilidad De La Empresa Unipersonal De Chacón Rodríguez Lola Del Distrito De Tarapoto - 2014* (Universidad Nacional de San Martín). Retrieved from <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/1183/ITEM%40114581022.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Yancachajlla, L. (2015). *Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la crianza artesanal de truchas en jaulas del distrito de conima en el periodo 2014-2015* (Universidad Nacional del Altiplano). Retrieved from http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/3980/Yancachajlla_Justo_Lizbeth.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Zelada, H. (2014). *Propuestas de implementación de un sistema de costos por procesos e al cría intensiva de ganado porcino para mejorar la rentabilidad económica y financiera de la empresa Granja San Luis E.I.R.L Guadalupe - La Libertad, año 2013* (Universidad Nacional de Trujillo). Retrieved from http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/762/zelada_haydee.pdf?sequence=1&isAllowed=y