

Cuarta edición

Costos

aplicados en hotelería, alimentos y bebidas



Ricardo Rodríguez Vera

ECOE EDICIONES



RICARDO RODRÍGUEZ VERA

Contador público de la
Universidad de La Salle de
Bogotá D.C.

Especializado en *Actualización y evaluación pedagógica* de la Universidad de Los Libertadores en Bogotá, y en *Administración y control de inventarios dentro de la empresa*.

Ha sido contador durante muchos años en la industria turística y hotelera e igualmente, profesor en varias facultades universitarias de la especialidad.

Cuarta edición

Costos

aplicados en hotelería,
alimentos y bebidas



Ricardo Rodríguez Vera

Catalogación en la publicación – Biblioteca Nacional de Colombia

Rodríguez Vera, Ricardo

Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas / Ricardo Rodríguez Vera. -- 4a. ed. -- Bogotá : Ecoe Ediciones, 2012.

268 p. - (Ciencias administrativas. Hotelería y turismo)

1. Hoteles - Costos 2. Restaurantes, cafeterías, etc. - Costos
3. Administración hotelera 4. Restaurantes, cafeterías, etc. -
Administración I. Título II. Serie

CDD: 647.95 ed. 20

CO-BoBN- a798229

Colección: Ciencias Administrativas

Área: Hotelería y Turismo

Primera edición: Bogotá, D.C., febrero de 1998

Segunda edición: Bogotá, D.C., junio de 2002

Reimpresión: Bogotá, D.C., agosto de 2004

Tercera edición: Bogotá, D.C., enero de 2008

Cuarta edición: Bogotá, D.C., 2012

© Ricardo Rodríguez Vera

E-mail: ricardo.rodríguez1942@hotmail.com

© Ecoe Ediciones

E-mail: correo@ecoeediciones.com

www.ecoeediciones.com

Carrera 19 No. 63C-32, Pbx.2481449, fax.3461741

Coordinación editorial: Alexander Acosta Quintero

Autoedición: Kelly Johanna Narváez

Carátula: Edwin Penagos Palacio

*La satisfacción de cubrir la primera meta,
es el comienzo de la larga carrera
que Dios nos tiene prevista.*

El autor

PRÓLOGO	13
 CAPÍTULO 0	
Introducción a los costos	15
1. Definición	17
2. Determinación del costo	18
3. Costo directo	19
4. Costo indirecto	20
<i>Costos de producción o servicios fijos</i>	21
5. Elementos del costo	21
<i>Materia prima</i>	21
<i>Mano de obra</i>	22
<i>Otros costos de producción o servicios</i>	22
6. Total del costo de producción o servicios	23
7. Gastos de administración	24
8. Gastos en ventas	25
9. Precio de venta	26
 CAPÍTULO 1	
Costos generales	29
1. Definición general del costo	31
<i>Pago</i>	31
<i>Causación</i>	31
<i>Costo indirecto de producción o de servicios</i>	32
<i>Costo-compra</i>	32
<i>Gasto</i>	33
2. Importancia de los costos	33
<i>Presentación global del Estado de Resultados = Adición</i>	34
<i>Clasificación de costos y venta</i>	34
3. Objetivo de los costos	35
<i>Diferencia entre importancia y objetivo</i>	35
<i>Objetivo general</i>	35
<i>Fijar el precio de venta</i>	35
<i>Controlar el mismo costo a través de sus variaciones</i>	36

<i>Modelo comparativo de un producto en cuatro (4) meses, con todos los elementos del costo</i>	37
<i>Margen de rentabilidad</i>	38
<i>Porcentaje del margen de rentabilidad</i>	39
<i>Gastos operacionales de administración aplicados</i>	41
<i>Precio de venta</i>	43
<i>Departamentos Operativos y No Operativos</i>	47
<i>Parámetros externos</i>	48
 CAPÍTULO 2	
Presupuestos	53
1. Definición	55
2. Importancia de los presupuestos	55
3. Objetivos de los presupuestos	55
<i>Proyectar o plantear el ejercicio del período o períodos siguientes</i>	55
<i>Coordinar y comprometer a cada departamento o sección de la estructura empresarial en el cumplimiento de su presupuesto</i>	56
<i>Ejercicios</i>	56
4. Bases de presupuestación	57
<i>Métodos o bases de proyección</i>	58
<i>Presupuesto de costos indirectos</i>	66
<i>Base estadística</i>	70
<i>Presupuesto de costos por departamento</i>	74
<i>Costo de materia prima de Alimentos y Bebidas</i>	74
<i>Liquidación mano de obra general</i>	74
<i>Liquidación de la carga prestacional</i>	76
<i>Bases para determinar los CIS</i>	
<i>(Costos indirectos del servicio)</i>	78
<i>Presupuesto de CIS (Costos Indirectos del servicio)</i>	78
 CAPÍTULO 3	
Punto de equilibrio	85
1. Definición	87
2. Presentación	87

CAPÍTULO 4

Elementos del costo	93
1. Valor de los elementos del costo	95
<i>Físico-valor</i>	95
<i>Subjetivo-valor</i>	95
2. Elementos de costo	96
<i>Materia prima y materiales</i>	96
<i>Mano de obra</i>	96
<i>Valor de la mano de obra</i>	98
<i>Costos indirectos de producción o del servicio CIF - CIS</i>	99
3. Registro de los costos	99
<i>Contabilidad - costos integrados</i>	100
<i>Contabilidad - costos independientes</i>	101
<i>Departamento de costos</i>	102

CAPÍTULO 5

Clasificación de los costos	103
1. Definición	105
2. Clasificación	105
<i>Costo directo</i>	105
<i>Costo indirecto</i>	106
<i>Mano de obra directa</i>	106

CAPÍTULO 6

Sistemas de costeo	111
1. Definición de producto	113
2. Métodos	113
2.1 Costeo por absorción	113
2.2 Costeo por orden de producción	115
2.3 Costeo de orden de servicio	116
2.4 Costos por procesos	118
2.5 Costos estándar	119

CAPÍTULO 7

Distribución de los costos hoteleros	121
--------------------------------------	-----

1. Definición	123
2. Tipos de departamentos	123
3. Parámetros de distribución o aplicación	124
4. Procedimiento de contabilización	126

CAPÍTULO 8

Plan Único de Cuentas para hotelería, y para alimentos y bebidas (restaurantes)	185
1. Presentación	187
2. Departamentalización	187
3. PUC para hotelería, alimentos y bebidas (restaurantes). Relación de gastos y costos	189

CAPÍTULO 9

Contabilización de los costos	199
1. Definición	201
2. Tipos de departamentos	201

CAPÍTULO 10

Taller de costos en hotelería	207
1. Información general para ingresos (ventas)	209
2. Registros de gastos	210
3. Información de egresos (pagos de costos y gastos)	210
4. Registro de costos y gastos por egresos	211
5. Información para movimiento de inventarios	212
6. Información para mano de obra	213
7. Información para depreciación	216
8. Determinar la depreciación en el análisis para aplicación departamental	216
9. Información para análisis de gastos pagados por anticipado	217
10. Información para análisis y aplicación de alimentación al personal	218
11. Información para análisis de consumo de servicios públicos	219
12. Información para análisis de aplicación de gastos de lavandería	220

CAPÍTULO 11	
Receta estándar	223
1. Definición	225
2. Conformación del costo en equivalencia	226
<i>Modelo de receta estándar</i>	228
CAPÍTULO 12	
Inventarios	233
1. Definición	235
2. Proceso de entradas por compras	235
3. Modelo detallado del PUC de inventarios	236
4. Procedimiento de compras	238
<i>Inventario inicial</i>	238
<i>Necesidad de adquisiciones</i>	238
<i>Requisiciones o pedidos de ambientes</i>	238
5. Modelo de orden de compra	239
<i>Estructura de la empresa</i>	240
<i>Clase de sociedad</i>	240
<i>Volumen operacional de la empresa</i>	240
6. Despacho o compra directa	241
<i>Compras de contado</i>	241
<i>Compras a crédito a los mismos proveedores</i>	241
7. Entrada a almacén o bodega	242
<i>Flujo de EB</i>	243
8. Ingreso al sistema	243
9. Inventario disponible	244
10. Proceso de salidas por remisión - entrega	244
<i>Necesidad de alistamiento</i>	244
<i>Modelo de requisición</i>	244
<i>Análisis de aprobación de la requisición</i>	245
<i>Aprobación y envío a almacén</i>	245
<i>Modelo del formato de remisión</i>	246
<i>Proceso de producción</i>	246
<i>Informe de platos y bebidas terminadas</i>	246
<i>Sistema liquida costo</i>	247
<i>Platos disponibles</i>	248

<i>Comanda</i>	248
<i>Servicio a varios ambientes</i>	249
<i>Tiquete de caja, facturación o recaudo</i>	249
<i>Descargo de inventarios</i>	249
<i>Inventario final</i>	249
<i>Fin del proceso</i>	250

CAPÍTULO 13

Informes de costos y análisis	253
1. Objetivo	255
2. Informe de costos del departamento de habitaciones	255
3. Análisis del resultado	258
<i>Índice de eficiencia</i>	258
<i>Participación del costo de mano de obra, por habitación</i>	258
<i>Participación de seguros por habitación</i>	258
<i>Participación de los servicios públicos por habitación</i>	259
<i>Participación de mantenimiento y reparaciones de equipos por habitación</i>	259
<i>Participación de adecuación e instalaciones por habitación</i>	259
<i>Participación de la depreciación por habitación</i>	259
<i>Participación de materiales para aseo y dotación de habitaciones</i>	260
<i>Costo por habitación de dotación blancos y ropería</i>	260
<i>Costo del lavado de blancos y ropería por habitación</i>	260
<i>Análisis de conformación del costo de habitación</i>	260
<i>Comparativo de variación en los costos y prestación del rendimiento en alta y baja temporadas global, por habitación</i>	261

APÉNDICE

Solución al cuestionario en el informe de costos	263
--	-----

Prólogo

Costos aplicados en hotelería - alimentos y bebidas tiene como objetivo servir de guía a quienes teniendo conocimiento de la materia, al enfrentarse a un sistema de costos especializados, no hallan material de ayuda suficiente.

Los costos especializados de hoteles-alimentos y bebidas se diferencian de los costos del sector de producción de bienes de capital por la composición de sus elementos y por el producto-servicio dispuesto para la venta en el sector de servicios.

En la industria hotelera el costo se comienza a generar en el momento en que se registra el huésped o se emite la orden de pedido (comanda) de un alimento: es decir, es inmediato tanto la venta como el costo. Es así que si un huésped transitorio no ofrece garantía por su poco equipaje, se le solicita el pago del servicio de alojamiento antes de ocupar la habitación como garantía de la venta-costo.

Es de gran importancia tener claro el criterio entre *costo* y *gasto* como recomendación del buen manejo de la terminología en la contabilidad de costos y general, según las normas del Reglamento General de Contabilidad dictadas en los decretos 2649 y 2650 de diciembre de 1993 y los reglamentarios en Colombia, que se puede afectar o derogar por la aplicación de la Ley 1314 en 2014, como herramientas para el contador público en su ejercicio profesional y como guía de los empresarios y administradores hoteleros.

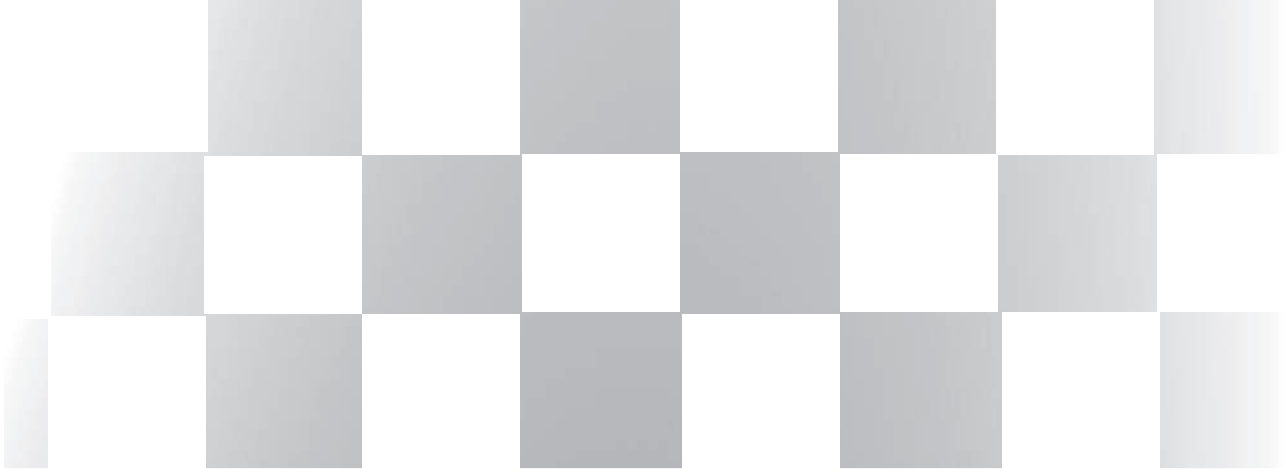
Como esta época requiere de cambios y ajustes en todas las actividades susceptibles de mejorar, este tratado de costos en hotelería aplicados, presenta el costo real del servicio, los gastos operativos de administración y venta, los márgenes de rentabilidad real y los presupuestos, como visión del proceso actual de registro de costos en el sector, por medio digital.

Su énfasis es organización, implantación, manejo y control de la contabilidad de costos en hotelería-alimentos y bebidas (restaurantes) para determinar con mayor precisión el costo real del servicio de alojamiento por huésped y costo real de un plato servido, para obtener costos reales y el rendimiento esperado en la inversión en cualquier período operacional de un ente empresarial.

Se hace énfasis en la presentación del costeo de alimentos y bebidas como parte interesada en el subsector de restaurantes o gastronomía, de gran importancia en el sector turístico-hotelero en la economía de cualquier país.

La velocidad en las comunicaciones es también un factor de primera necesidad para la completa satisfacción del potencial huésped, por lo tanto el sector turístico-hotelero es pionero en lo relacionado con la comunicación a través del Internet (Wi-Fi) y la última tecnología en redes inteligentes, que hacen parte de los costos y gastos subjetivos reflejados en los resultados financieros.

El autor.



Capítulo 0

Introducción a los costos



1. Definición

Costo - Coste. Es el valor inicial de una transacción para un objetivo previsto, que para entenderlo se describe de varias maneras y/o situaciones, de tal forma que el lector se asegure de aprender y comprender no sólo el término, sino también su contenido y uso tanto a nivel personal como empresarial.

De lo básico a lo macro:

- Sencillamente, el alimento que una persona consume, implica un costo para ella.

¿Cuál es el objetivo? ¿Para qué se alimentan los seres vivos?

¿Cómo se recibe el beneficio del Costo?

- ¿Tanquear el taxi de combustible (gasolina, gas) será un gasto? ¡No!... es el costo necesario para prestar el servicio y obtener un beneficio, ingreso o utilidad en esta actividad.
- Para producir una mesa se requiere de un diseñador, obreros, maderas, pegantes, clavos, el sitio o taller, herramientas, energía y todos los demás ingredientes necesarios para dar el terminado al producto, que sumados nos presenta el valor del costo de producción.
- El montaje o instalación del sitio para venta de productos o bienes terminados, además de la preparación del local se clasifica como gastos anticipados a diferir en el tiempo, según la importancia del valor y de la compra de la mercancía, este es el costo inicial.
- Además, para producir y comprar se requiere invertir, por lo cual se debe disponer de fondos que pueden ser:

Propios o financiados = Capital de trabajo.

Los fondos propios tienen su origen en los aportes de capital, en recursos de otras empresas, en captaciones de dinero fluctuante, etc., que para la constitución de la empresa no requieran interés de inversión, pero sí se espera un rendimiento de acuerdo con el proyecto de factibilidad y presupuesto previsto. En este caso no tenemos costo financiero.

Los fondos financiados, dependiendo de los plazos pactados, generan costos financieros, que de acuerdo con el tipo o clase de bienes de capital o de consumo, se aplican proporcionalmente a las unidades, incrementando el costo en el tiempo del plazo.

Según se define en el primer capítulo, costo es la sumatoria de todos pagos y causaciones en que se incurre para la producción de bienes o prestación de un servicio, independiente de los gastos de administración, de ventas y financieros.

Por lo tanto las erogaciones y causaciones que tengan relación directa con elaboración de un bien o prestación de un servicio y quede disponible para la venta o uso se le llama **costo**.

2. Determinación del costo

En toda actividad de intercambio de bienes y servicios por dinero o por canje recíproco entre personas o compañías, existe un costo-inicial. A medida que las transacciones aumentan su volumen, el registro, sistemas de control y seguimiento a la información se hacen más rigurosos, para mantener el máximo de confiabilidad al determinar el precio de venta como objetivo primordial del costo.

El costo mal definido puede causar pérdidas en la operación de cualquier ente empresarial, porque sobre este se propone el precio de venta.

La *contabilidad de costos* es la responsable de la información del costo y gasto, por tanto diseña el Plan de Cuentas, el flujograma de información de los procesos de producción hasta el producto terminado, de manera que en cada proceso se liquide la parte del producto que se va conformando, hasta obtener el costo final de terminación, según las órdenes de producción y/o servicio establecidas. El conocimiento del costo debe ser inmediato, pues de ello dependen decisiones como determinar el precio de venta, negociar o vender rápidamente para obtener la rotación de inventarios y obtener los ingresos previstos para pagar las obligaciones de la misma producción.

Por tanto en los diferentes sistemas de costeo, es necesario determinar la información real antes de la misma producción.

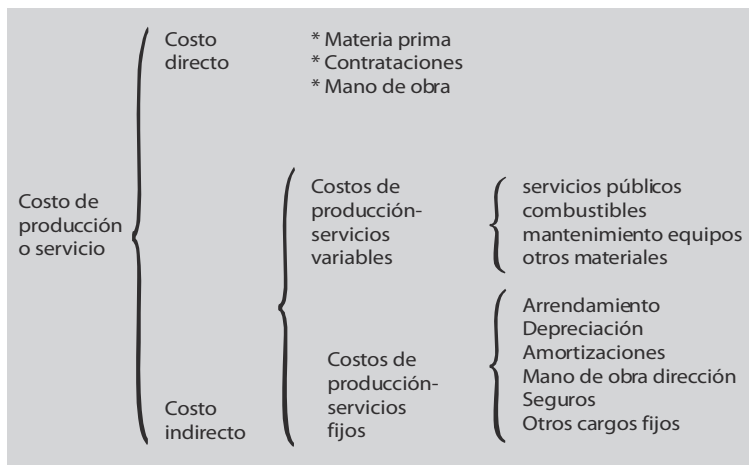
Determinar el costo es la actividad desarrollada en el departamento de contabilidad y/o de costos, según las necesidades, tipo de empresa y el sistema establecido como:

- Por orden de producción
- Por procesos
- Costos estimados
- Costos estándar
- Orden de servicio.

Cada sistema de costos o costeo requiere de una estructura adecuada, según el producto o servicio. En los mejores tratados de costos se detalla su estudio para aplicación empresarial.

Regularmente se habla y escribe sobre *costo de producción* como base del estudio general, pero el sector de servicios es especial e importante y también genera costos en igual clasificación que la fabricación, por tanto veremos siempre la terminología de servicios, como iniciación al texto.

Para determinar el costo observamos la siguiente clasificación de conceptos que conforman la distribución de la operación de fabricación o prestación de servicios, y obtener el costo inicial, así:



3. Costo directo

Detallando cada uno de los términos del gráfico anterior, el costo directo es el que tiene relación directa con el producto o servicio en cuanto a su conformación material y de servicio, por ejemplo: la madera como materia prima de muebles, los vehículos como equipos de transporte para la prestación del servicio de transporte de todo tipo, el algodón como materia prima para las telas, todo tipo de contrataciones para prestación de servicios, los trabajadores que manipulan los bienes o productos hasta su terminación, el conductor de vehículos que prestan servicios, como mano de obra directa, para transporte terrestre, aéreo y marítimo.

El costo directo en el sector de hoteles y afines se presenta en alimentos y bebidas, como suministros físicos, la mano de obra complementa el costo primo o primario siendo un valor subjetivo, pero su valor es importante.

También se puede llamar *costo primario* pues es la base tanto material como económica, como evidencia del bien o servicio producido o servicio prestado.

La sumatoria de la materia prima y la mano de obra se denomina como **costo primo**, parte básica del producto o servicio. Sin embargo, en algunos servicios como el de habitación el costo primo participa en un menor porcentaje con relación al total del costo de habitación, pues los costos indirectos tienen la mayor participación.

Veamos la siguiente conformación de costos directos - primo.

	PRODUCTO Camisa	% Part.	SERVICIO Habitación	% Part.	SERVICIO Transporte	% Part.
Primo	5.780	83.68%	2.100	11.73%	60.000	85.71%
CIS	1.127	16.32%	15.800	88.27%	10.000	14.29%
C.P.	6.907	100.00%	17.900	100.00%	70.000	100.00%

En el sector de transporte el costo primo presenta la mayor participación en mano de obra, pues sea el equipo propio o contratado, es el equipo humano para movilización el más importante que los materiales o incluso aún los combustibles.

4. Costo indirecto

Se llama indirecto porque no forma parte material sino subjetiva del producto o servicio, pues son pagos y causaciones indispensables en el proceso de fabricación o prestación del servicio, siendo su participación importante en la conformación del costo de producción o de prestación de servicios, como se observa en el formato anterior de costos directos, CIS (Costos Indirectos del Producto o Servicio).

Los costos indirectos requieren de clasificación especial en el Plan de Cuentas Contables y de costos como conceptos específicos (lencería, mantelería) dentro de las cuentas principales, porque dependiendo del tipo de bienes o servicios, sistemas de costeo y tipo de empresa, el costo por unidad se determina de la información allí contenida.

Costos de producción o servicios variables

Los costos indirectos variables son los que por razones de la operación varían proporcionalmente a la cantidad de unidades o servicios terminados/prestados en los diferentes conceptos que intervienen en el proceso de prestación de servicio (energía, reparaciones, combustibles, etc.).

Según la orden de producción o de servicio, la cantidad de unidades, se requiere de mayor o menor consumo de energía en equipos eléctricos si son empresas industriales o en las máquinas de coser si son confecciones, implementos para aseo si son habitaciones de un hotel, repuestos para vehículos en una empresa de transportes.

Costos de producción o servicios fijos

Los costos indirectos fijos tienen gran importancia tanto en el proceso de producción o prestación de servicios, como en la operación general de la empresa, pues son pagos o causaciones permanentes que independiente de que se produzca o no causan costos subjetivos en el tiempo.

Los conceptos más comunes son:

- Costos de personal directivo de producción
- Arrendamientos (edificaciones, maquinarias, vehículos)
- Depreciación
- Amortizaciones
- Seguros
- Impuestos (inmobiliarios de bodegas, talleres de producción)

Según el sistema de costos establecido, los costos fijos se aplican por unidad de producción conociendo la cantidad fija de bienes a aplicar, por ejemplo las habitaciones de un hotel son fijas y a cada una se aplican costos fijos se ocupen o no, como depreciación, seguros, impuestos. La maquinaria de una factoría, utilícese o no se está depreciando por el mismo correr del tiempo. El arrendamiento, se produzca o no, hay que pagarlo o causarlo.

5. Elementos del costo

Dentro de la clasificación de los costos es necesario detallar los elementos que lo conforman, aunque más adelante se detallan como principio para determinar el costo por sus componentes.

Es necesario comprobar la participación de cada elemento en el costo, dependiendo del bien o servicio a estudiar o costear y según el sistema de liquidación.

- Materia prima
- Mano de obra
- Costos de producción y/o prestación de servicios.

Materia prima

Elemento base para producción de bienes de capital, de uso o de servicio o productos, que regularmente tiene la mayor participación en el costo, siendo su naturaleza el origen del diseño, proceso y terminado, por ejemplo materiales para construcción, cuero para zapatos y prendas de vestir.

En prestación de servicios la materia prima es la disponibilidad de bienes de uso o equipos, o contratación de bienes o equipos para la prestación, por ejemplo, se dispone de habitaciones en el hotel para el servicio de alojamiento o también se puede rentar un edificio para tal objetivo, se dispone de un barco o se renta para prestar el servicio de viajes turísticos.

La materia prima es costo directo, variable y contablemente disponible en la cuenta de inventarios cuya rotación indica los niveles de producción. En el sector hotelero y/o turístico se encuentra en alimentos, bebidas y materiales o suministros.

Mano de obra

Es el valor de la liquidación de todos los trabajadores que participan directa e indirectamente en el proceso de fabricación o prestación de servicios. La mano de obra puede ser calificada, como gerente de producción, ingenieros y profesionales necesarios en la operación, y no calificada como obreros de operación directos, indirectos como control de calidad, empacadores y almacenistas.

En prestación de servicios la mano de obra directa es la de trabajadores calificados que prestan el servicio o se entienden con clientes a nivel de dirección y representación, tales como conductores, gerentes de departamento (bancarios, entidades de salud) y no calificados quienes atienden el servicio directo al cliente (vendedores, camareros, meseros y ayudantes de cocina, entre otros).

La liquidación de la mano de obra corresponde al departamento de personal, donde se clasifican los diferentes puestos de trabajo para imputar a los departamentos correspondientes según el sistema de costos establecido.

El tiempo laborado se controla a través de reloj que verifica hora de entrada, hora de salida, permisos autorizados, tiempo extra, de forma que el tiempo laborado se aplique al producto en tiempo real, para mantener el costo con el mínimo de variaciones ascendentes que disminuyan el margen de rendimiento. Con sistemas directos de control y medición hacia *software* de Contabilidad y/o costos se obtienen los valores aplicados al producto.

Otros costos de producción o servicios

Como tercer elemento del costo su importancia radica en determinar todos los demás cargos fijos y variables que han participado en el proceso de producción y prestación de servicios, que sumados al costo primo, presenta el total del costo.

Dentro de la clasificación del plan de cuentas contable y/o de costos los conceptos por pagos y/o causaciones registrados son el valor imputado en la orden de producción o de servicio que forma parte del costo.

6. Total del costo de producción o servicios

Obtenido el valor de los tres elementos del costo, según el sistema de costeo establecido, se determina el costo total de producción o prestación de servicios.

Es el valor que presentado en el Estado de Resultados muestra la utilidad bruta con el porcentaje de participación tanto del costo como de la utilidad bruta. Hasta este resultado parcial los costos indican la primera parte de la operación industrial, comercial o de servicios de la actividad económica.

Para determinar el comportamiento del precio de venta respecto de la operación no es suficiente, pues como se dijo anteriormente, el resultado es parcial, aún falta aplicar las cifras causadas por los gastos de administración, ventas y financieros.

En el siguiente diseño parcial se observa la presentación de la Utilidad Bruta como indicativo de lo real contra los presupuestos o proyectos comparativos en todo ente económico, como base de la mejor gestión administrativa gerencial.

<i>Compañía de Prueba Especial S.A.</i> <i>Estado de resultados comparativo</i> <i>Al 31 de diciembre de 0000</i>			
	REALIZADO	PRESUPUESTO	VARIACIÓN
VENTAS	\$ 1.000	\$ 1.000	100.00%
COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	\$ 700	\$ 650	7.69%
UTILIDAD BRUTA	\$ 300	\$ 350	-14.29%
% U.B.	30%	35%	-14.29%

Análisis del resultado:

- Las ventas se cumplieron en un 100%
- El costo de producción y ventas se incrementó en el 7.69 %, que conviene tanto al departamento de ventas, contabilidad y gerencia determinar la razón del incremento contra el presupuesto.
- La utilidad bruta se disminuyó en el 14.29% que se observará reflejada en

el resultado final, pues la utilidad neta real (después de gastos) esperada es menor contra el presupuesto.

Así, los presupuestos son herramientas de primera mano en la gestión gerencial para observar el comportamiento y determinar las variaciones, tanto negativas como positivas y tomar las decisiones necesarias para mantener la rentabilidad prevista.

El costo de producción y ventas presentado en los Estados Financieros es de gran importancia desde el punto de vista del control de Costos, pues estas cifras tanto absolutas como relativas indican el manejo y/o gestión gerencial, ya que la administración es la responsable de los resultados ante inversionistas, terceros y el Estado.

7. Gastos de Administración

En todo ente económico de cualquier tipo o sector, se requiere de una estructura administrativa que se encarga de la gestión de dirección general desde la Gerencia hasta los servicios, que causan gastos tanto fijos como variables y que inciden en el resultado de la empresa. Por esta razón en el momento de la proyección o presupuestación, el valor de cada uno de los conceptos involucrados en la cuenta general de Gastos de administración debe pertenecer racionalmente tanto a la cuenta, como al período en que se registra, como base para la determinación del precio de venta proyectado.

¿Qué quiere decir racionalmente? por ejemplo, que se pagan seguros generales a un año, el valor a imputar en un mes debe corresponder a 1/12 de lo pagado. Estos gastos de administración, se confrontan con los estados financieros realizados para determinar las variaciones y tomar las decisiones necesarias para mantener o ajustar lo que corresponda. Los conceptos más comunes dentro de la cuenta de gastos de administración son:

- Gastos de personal, conformada por sueldos de gerencia, secretarías, contabilidad, auditoría, servicios generales, etc.
- Gastos legales
- Seguros
- Servicios públicos
- Mantenimiento y reparaciones
- Gastos de viaje
- Depreciaciones
- Amortizaciones
- Diversos.

Estos gastos administrativos son fijos con relación al proceso operacional de la empresa, pues haya o no producción o ventas, la administración funciona y causa gastos que en el transcurso de la gestión ya están proyectados.

Los gastos de administración pueden participar de las ventas a partir de un 10%, es decir de esta cifra relativa hacia abajo, se puede considerar como buen manejo, dependiendo del tipo de empresa, estructura o sector. Y del 10% hacia arriba se debe analizar el incremento porque un aumento en este parámetro porcentual, puede indicar falta de control en el gasto, dependiendo de las mismas variables anteriormente mencionadas.

8. Gastos en ventas

También los gastos en ventas, como distribución, almacenaje y expendio directo al consumidor, son parte del COSTO-GASTO que puede ser fijo o variable dentro del concepto y valor, así como del producto o servicio para llevarlo al destino final que es la venta al por mayor o menor al consumidor final como objetivo de todo ente empresarial.

Estos gastos también se presupuestan desde el proyecto de elaboración del producto o servicio como base de determinación del precio de venta, y dentro del mismo está implícita la porción que le corresponde.

De los diferentes conceptos que conforman la cuenta de Gastos en ventas, los gastos de personal y publicidad son los principales rubros que participan con mayor porcentaje, pues como incentivo en las ventas las comisiones de vendedores son el argumento para lograr el mayor volumen mensual, con estrategia de cada vendedor para obtener mayores ingresos y con esto la empresa se beneficia con la política de comisión en vez del salario fijo. Igualmente la publicidad tiene sus presupuestos asignados para cada período como forma de participar en la competencia del mercado de los mismos productos o servicios, siendo sus valores importantes dependiendo de variables tales como el tipo de empresa, el sector y los mismos bienes disponibles.

Los conceptos más comunes en la cuenta de gastos en ventas, dependiendo de las variables anteriores son:

- Gastos de personal (equipo humano del departamento de Ventas como: gerentes, subgerentes, administradores de puntos de venta, vendedores, almacenistas y de servicios en ventas, entre otros).
- Impuestos
- Arrendamientos
- Servicios públicos

- Gastos legales
- Mantenimiento y reparaciones
- Depreciaciones
- Amortizaciones
- Propaganda y publicidad.

En una empresa industrial-comercial o de servicios, el porcentaje estándar de gastos en ventas es del 10% con tendencia mayor, por los gastos de propaganda-publicidad según la necesidad del producto o servicio que impulsa y sostiene la compañía con los gastos de personal; pero para efectos de mostrar la aplicación al precio de venta se toma por el estándar proyectado, de manera que con los conceptos de propaganda y publicidad no excedan del 18%, porque un porcentaje mayor requiere de un análisis especial que justifique un mayor gasto.

9. Precio de venta

Siguiendo el diseño de la “Compañía de Prueba Especial S.A.” (pág.23), a partir de la Utilidad Bruta, el Estado de Resultados presenta los gastos causados y presupuestados como base para determinar el precio de venta de un producto *n*.

	REALIZADO	PRESUPUESTO	VARIACIÓN
GASTOS ADMINISTRACIÓN	\$ 100	\$ 100	
GASTOS VENTAS	\$ 100	\$ 100	
GASTOS FINANCIEROS	0	0	
UTILIDAD OPERACIÓN	\$ 100	\$ 150	66.67%

Los gastos financieros dependen tanto del inicio de un proyecto financiado como de la operación corriente, pues desde un comienzo se puede requerir o no capital de trabajo financiado.

Para el precio de venta se aplican varias fórmulas que llegan al mismo resultado, pero siempre verificando los siguientes pasos:

- Certificar que la información es correcta
- Elaborar el presupuesto del producto nuevo con base en los estudios de factibilidad y mercadeo.
- Estudiar las variaciones de los costos y gastos para determinar un precio nuevo de venta

- Establecer las políticas del precio de venta con los factores de: costo más gastos de administración, gastos en ventas y gastos financieros.

Fórmula:**Precio de venta**

$$PV = \text{Costo producción} + \frac{C P \times \% \text{ Rentabilidad}}{100 - \% \text{ Rentabilidad}}$$

Donde:

$$PV = 900 + \frac{900 \times 10}{100 - 10} = 1.000$$

Para verificar la sumatoria de costos y gastos:

Costo de producción	700
Gastos de administración	100
Gastos en ventas	100
Total	900

Rescapitulando tenemos:

Utilidad bruta	300	30 %
Gastos de admon.	-100	10 %
Gastos en ventas	-100	10 %
Utilidad neta	100	10 %
% U. N.		10 %

Que es igual a $100 - 90 = 10\%$ como rentabilidad neta antes de impuestos.

Práctica:

Determinar los siguientes precios de venta obteniendo los porcentajes de participación y utilidad neta antes de impuestos.

a) Margen de rentabilidad del 35%

- Costo de producción 13.513, Gastos de Administración 4.356, Gastos en ventas 5.702 y Gastos Financieros 801