

ANEXO X-2



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO

ACTA DE APROBACIÓN

INFORME FINAL DE PASANTÍA

TRABAJO DE GRADO

El jurado designado por la Facultad de CIENCIAS SOCIALES para la evaluación del **Informe Final de Pasantía** titulado: "EL IMPACTO DE NO POSEER UNA ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LA DETERMINACIÓN DEL MARGEN DE GANANCIAS DEL RESTAURANTE A&B"

Realizado por el (la) Br. MARIA LUCIA ARANGUREN C.I. N° 26615085 cursante de la carrera de CONTADURÍA PÚBLICA hace constar después de analizar su contenido y oída la exposición oral, considera que el Informe Final o Trabajo de Grado ha obtenido la calificación de: *veinte (20) puntos*

APROBADO

NO APROBADO

El Jurado

Nohelia Duran
Tutor Académico (Coordinador)
Nombre: Msc. Nohelia Duran
C.I.: 7135386

Leida Pérez
Jurado
Nombre: Lic. Leida Pérez
C.I.: 3921222



Fecha: *08/04/2024*



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**EL IMPACTO DE NO POSEER UNA
ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LA
DETERMINACION DEL MARGEN DE
GANANCIAS DEL RESTAURANTE
A&B**

Autor:

Aranguren, María Lucia

Urb. Yuma II, calle N° 3. Municipio San Diego
Teléfono: (0241) 8714240 (master) – Fax: (0241) 8712394



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**EL IMPACTO DE NO POSEER UNA ESTRUCTURA DE COSTOS PARA
LA DETERMINACION DEL MARGEN DE GANANCIAS DEL
RESTAURANTE A&B.**

Empresa: Promotora Tántalo, C.A.

Autor: Aranguren, Maria Lucia
C.I. V-26.615.085

San Diego, octubre de 2023

ANEXO U



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA**

SEMESTRE REGULAR: 8vo SEMESTRE EXTRAORDINARIO: _____

PLAN DE TRABAJO PARA PASANTÍAS


DATOS DEL ESTUDIANTE	Apellidos y Nombres: Aranguren Viña María Lucía.	
	Cédula de Identidad: 26.615.085	Teléfono: 0412-3449414
	Facultad: Ciencias Sociales	Escuela: Contaduría Pública.
DATOS DE LA EMPRESA	Razón Social: Promotora Tántalo, C. A.	Teléfonos: 0241-8670051
	Dirección: C.C. La Granja, piso, Av. Universidad, Naguanagua, Valencia 2005, Carabobo.	
	Entidad Económica: Administradora	
	Departamento donde realizará la pasantía: Contabilidad	
DATOS DE LOS TUTORES	Nombre del Tutor Académico: Nohelia Duran.	
	Nombre del Tutor Empresarial: Héctor Ludovic	

TÍTULO:

Diagnóstico de la pasantía: Observe problemas en el estado de resultado, ya que el Restaurante A&B no está obteniendo los ingresos necesarios por falta de una estructura de costos.	
Título del informe El impacto de no poseer una estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B.	
Identificación del problema o situaciones problemáticas: El tiempo que tengo laborando observo que el Restaurante A&B no posee una estructura de costos y por ende se desconoce las ganancias que arroja el Restaurante A&B.	
Formulación del problema: ¿Cuál es el impacto de no poseer una estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del restaurante A&B?	
Objetivo general: Analizar el impacto de no poseer una estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B.	Objetivos específicos: Diagnosticar la situación actual en el impacto de no poseer una estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B. Determinar la debilidad y la fortaleza del impacto de no poseer la estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B.

		Analizar el impacto de no poseer una estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B.
		Promotora Tántalo, C.A. Rif: J-31422129-9
<i>Yolielia Duran</i>	<i>José J. Rodríguez</i>	<i>Maria Lucia A.</i>
Firma Tutor Académico	Firma Tutor Empresarial	Firma del Estudiante

APROBACIÓN POR LA COMISIÓN DE ESCUELA:

[Handwritten signature]






REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA

**EL IMPACTO DE NO POSEER UNA ESTRUCTURA DE COSTOS PARA
LA DETERMINACION DEL MARGEN DE GANANCIAS DEL
RESTAURANTE A&B.**

CONSTANCIA DE ACEPTACIÓN

Nohelia Duran

Tutora Académica: Nohelia Duran, C.I.: 7.135.386

Promotora Tántalo, C.A.

Héctor J. Ludovic A.
RIF: J-31422129-9

Tutor empresarial: Héctor Ludovic C.I.: 16.053.094

Autor: María Aranguren

C.I.: V-26.615.085

San Diego, octubre del 2023

INDICE GENERAL

CONTENIDO		pp.
LISTA DE CUADROS		vii
LISTA DE GRAFICOS		vii
INTRODUCCIÓN		1
FASE		
I	GENERALIDADES DE LA INSTITUCIÓN	
	1.1. Descripción de la Empresa	2
	1.1.1. Estructura Organizativa	5
	1.1.2. Misión de la Empresa	5
	1.1.3. Visión de la Empresa	5
	1.1.4. Objetivos de la Empresa	5
	1.2.Descripción del Departamento Donde se Desarrolla la Pasantía	5
	1.2.1. Objetivos del Departamento	5
	1.2.1.1.Objetivo General	
	1.2.1.2.Objetivos Específicos	
II	DIAGNÓSTICO	
	2.1.Diagnóstico de Necesidades	8
	2.2.Plan de Trabajo	12
	2.2.1. Formulación del Problema	
	2.2.2. Objetivos de la Investigación	
	2.2.2.1.Objetivo General	
	2.2.2.2.Objetivos Específicos	
	2.3.Cronograma de Actividades	17
	2.4.Descripción de las Actividades	17
	2.5.Recursos Técnicos y Humanos	18
	2.5.1. Recursos Técnicos	
	2.5.2. Recursos Humanos	
III	VINCULACIÓN TEÓRICA	
	3.1.Principios Teóricos	24
	3.2.Teorías que Sustentan la Investigación	
	3.2.1. Teoría de los Costos Fijos y Variables de John R. Commons	14
	3.2.2. Teoría de Costo Total de Producción de Ronald H. Coase	14
	3.2.3. Teoría de los Costos de Transacción Oliver E. Williamson	14
	3.2.4. Teoría de los Costos Fijos y Variables Polimeni	15
	3.2.5. Teoría del Costo Total de Producción de Gayle	15

FASE

IV RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO

4.1 Diagnosticar la situación actual en el impacto de no poseer una estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B	24
4.2 identificar las cualidades de la empresa	24
4.3 DOFA de Restaurante A&B.	26

FASE

V ACCIONES

5.1 Descripción de la propuesta	26
5.2 Formulación de la propuesta	26
5.3 Objetivos de la propuesta	26
5.3.1 Objetivo General	26
5.3.2 Objetivos Específicos	27
5.4 Beneficios de propuesta	27
5.5 Factibilidad operativa	28
5.6 Factibilidad Técnica	28
5.7 Factibilidad Económica	29
5.8 Desarrollo de la Propuesta	29

CONCLUSIONES	32
RECOMENDACIONES	33
REFERENCIAS	34

LISTA DE CUADROS

CUADRO	DESCRIPCIÓN	pp.
1	Cronograma de Actividades	10
2	Cuadro Técnico Metodológico	15
3	Matriz FODA	15
4	Cuadro de estructura de costos para el restaurante A&B	

LISTA DE GRAFICOS

GRAFICO	DESCRIPCIÓN	pp.
1	Estructura Organizativa de la Empresa	3
2	Estructura Organizativa del Departamento de Contabilidad	5

INTRODUCCIÓN

Mantener las finanzas de una empresa es fundamental para tener éxito empresarial y evitar malas inversiones y quiebras a futuro. Por lo tanto, afianzar una estructura de costos desde el comienzo con los sus respectivos elementos que la conforman, ayudará a mantener una visión clara de las finanzas a invertir a nivel general y de esta forma, establecer los precios adecuados de los bienes o servicios y el crecimiento de una empresa. Así que, una estructura de costos forma parte fundamental de la organización, registro y control de la contabilidad de una empresa a nivel mundial.

Por consiguiente, una estructura de costos es fundamental en una pequeña y mediana empresa, siendo está un documento donde se organizan los gastos, incluyendo todos los costos en los que incurre una empresa para funcionar, siendo estos: salarios, alquiler, materia prima, servicios, pagos de impuestos, cálculo de los beneficios en la venta de un bien o servicio, evalúa los costos variables y costos fijos, permitiendo proyectar las ganancias totales controlando las finanza, determina también si un modelo de negocio es rentable o no.

Si bien es cierto, una estructura de costos varía dependiendo del tamaño de la empresa, existiendo ciertos elementos estándar que se deben tomar en cuenta en el previo análisis de cálculo, establecer políticas argumentadas en la planificación estratégica de la finalidad de la empresa (objetivos, misión y visión), talento humano en el área financiera, registros de ventas y gastos, costos fijos que, no dependen del nivel de producción de bienes y servicios; es decir que se mantienen constantes como los suministros, transacciones por servicios, gastos de administración entre otros.

Ahora bien, en cuanto a los costos variables depende del nivel de producción de la empresa; mientras más alta sea esta, más elevados serán los costos en materia prima, unidad de compra, costo unitario utilidades utilizadas y el total. Por lo tanto, la suma de estos elementos permite obtener el costo variable unitario, esto quiere decir que para calcular el punto de equilibrio de una empresa sirve para conocer las unidades que deben venderse para que el negocio persiga ganancias. Tal es así que, para construir la estructura de costos es indispensable diferenciar todos los costos fijos y costos variables; entre los costos fijos se encuentran la renta, Internet, teléfono, depreciación de maquinaria y equipos, sueldos y salarios, marketing, impuestos, entre otros.

De lo anterior expuesto, se toma la realidad del restaurante Inversiones A&B 2008, C.A. Analizando el impacto que se pueda tener por no poseer una estructura de costos para poder determinar el margen de ganancias de dicha empresa. Entonces, analizar esta realidad en el contexto particular de la misma, no se puede concretar a priori en tiempo real cuáles son las expectativas con objetivos claros de lo que se espera alcanzar a corto, mediano y largo plazo de la inversión y tener un cálculo del punto de equilibrio entre los costos de inversión y ganancias a separar del restaurante.

Por tal razón, se procede a realizar el informe de pasantías para desglosar la finalidad del mismo teniendo en cuenta los pasos a seguir consignados por la Universidad José Antonio Páez y de la Coordinación de pasantías, siendo los mismos:

1. Descripción de la Empresa
2. Estructura Organizativa
3. Misión de la Empresa
4. Visión de la Empresa
5. Objetivos de la Empresa
6. Descripción del Departamento
7. Objetivos del Departamento
8. Diagnóstico de Necesidades
9. Plan de Trabajo
10. Cronograma de Actividades
11. Descripción de las Actividades
12. Recursos Técnicos y Humanos
13. Vinculación Teórica
14. Principios Teóricos; que a continuación serán desarrollados
15. Referencias

FASE I

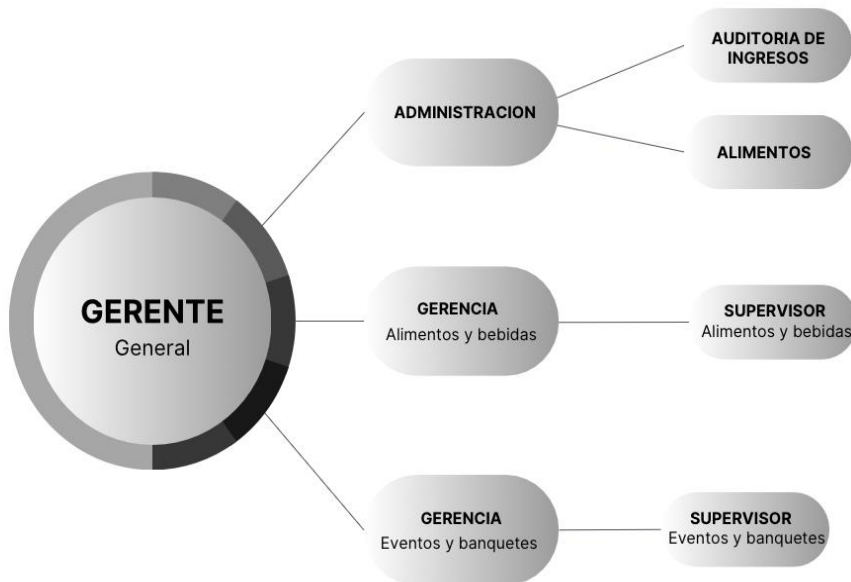
GENERALIDADES DE LA INSTITUCIÓN

1.1.Descripción de la empresa

Restaurante A&B., ubicado en Av. Los Leones con Av. Libertador. C.C. Las Trinitarias, Barquisimeto 3001, Lara. En lo sucesivo denominada indistintamente “la Compañía”, fue constituida el 02 de septiembre de 2008. El objeto de la Compañía consiste en la compra, venta y preparación de alimentos y bebidas, incluyendo bebidas alcohólicas, operación de restaurantes, servicios de room services y minibares en hoteles, organización de eventos, banquetes, fiestas, realización en general de cualquier operación comercial lícita relacionada con su objeto principal.

1.1.1. Estructura organizativa de la empresa

Grafico N° 1



Fuente: Aranguren (2023).

1.1.2. Misión de la empresa

La misión del Restaurante A&B se centra en satisfacer las necesidades gastronómicas de los clientes y ofrecer una experiencia de alta calidad además es ser reconocidos como la empresa más destacada de la región, creando un ambiente de satisfacción para los clientes y miembros de la organización, también se comprometen con la generación de empleo y desarrollo en la ciudad y con la salud de los consumidores y la protección del medio ambiente.

1.1.3. Visión de la empresa

La visión se refiere a la imagen o el objetivo a largo plazo que el establecimiento busca alcanzar, el Restaurante A&B tiene como visión convertirse en la empresa más reconocida de la región, creando un ambiente de satisfacción para los clientes y los miembros de la organización, generando empleo y desarrollo en el municipio y comprometiéndose con la salud de los consumidores y la protección del medio ambiente.

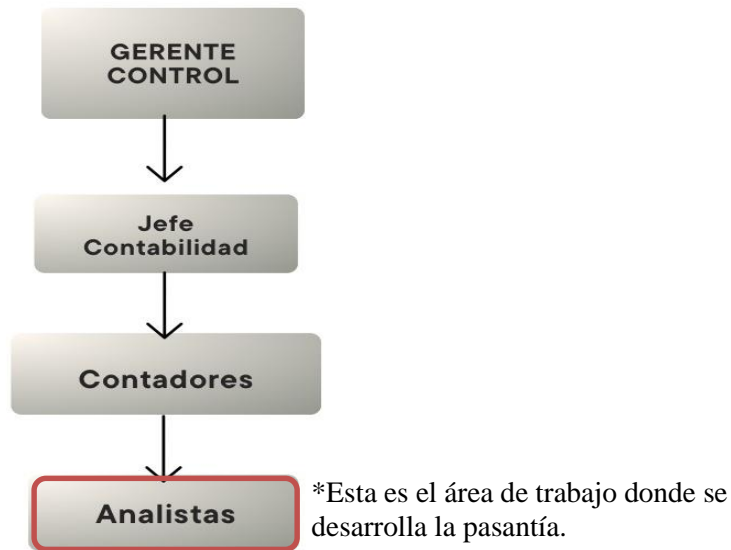
1.1.4. Objetivos de la empresa

El objetivo principal del restaurante A&B es combinar diferentes ingredientes, técnicas y culturas culinarias para crear platos únicos y emocionantes que sorprendan y deleiten a los comensales, contar con un ambiente atractivo y moderno que refleje la fusión de culturas y estilos culinarios, incluye decoración única, música ambiental y un servicio amable y atento.

1.2. Descripción del departamento donde se desarrolla la pasantía

El periodo de pasantías se desarrolló en el departamento de control sección contabilidad de la empresa Promotora Tántalo, C.A., en donde se lleva a cabo la parte contable del Restaurante A&B.

Grafico N° 2: Estructura organizativa del departamento de contabilidad



Fuente: Aranguren (2023)

1.2.1. Objetivos del departamento

1.2.1.1.Objetivo General

El objetivo general del departamento de contabilidad es proporcionar información financiera precisa y confiable para la toma de decisiones en la empresa

1.2.1.2.Objetivos Específicos

- Registro y control de costos: El departamento de contabilidad tiene como objetivo registrar y controlar los costos en el negocio. Esto implica mantener un seguimiento detallado de los gastos en ingredientes, mano de obra, suministros y otros costos operativos.
- Análisis de costos: El departamento de contabilidad se encarga de analizar los costos para identificar áreas de mejora y oportunidades de reducción de costos. Esto implica realizar análisis de variaciones de costos, comparar los costos reales con los presupuestados y tomar medidas correctivas cuando sea necesario

- Identificación de áreas de mejora de eficiencia: El departamento de contabilidad busca identificar oportunidades para mejorar la eficiencia en la estructura de costos del negocio. Esto puede incluir la identificación de áreas de desperdicio o ineficiencia y la implementación de medidas para reducir los costos y mejorar la rentabilidad
- El objetivo general del departamento de contabilidad es proporcionar información financiera precisa y confiable para la toma de decisiones en la empresa

FASE II

DIAGNÓSTICO

2.1. Diagnóstico de Necesidades

Mantener las finanzas de una empresa es fundamental para tener éxito empresarial y evitar malas inversiones y quiebras a futuro. Por lo tanto, afianzar una estructura de costos desde el comienzo con sus respectivos elementos que la conforman, ayudará a mantener una visión clara de las finanzas a invertir a nivel general y de esta forma, establecer los precios adecuados de los bienes o servicios para el crecimiento de una empresa. Así que, una estructura de costos forma parte fundamental de la organización, registro y control de la contabilidad de una empresa a nivel mundial.

Por consiguiente, una estructura de costos es fundamental en una pequeña y mediana empresa, siendo este un documento donde se organizan los gastos, incluyendo todos los costos en los que incurre una empresa para funcionar, siendo estos: salarios, alquiler, materia prima, servicios, pagos de impuestos, cálculo de los beneficios en la venta de un bien o servicio, evalúa los costos variables y costos fijos, permitiendo proyectar las ganancias totales controlando las finanzas, determina también si un modelo de negocio es rentable o no.

Si bien es cierto, una estructura de costos varía dependiendo del tamaño de la empresa, existiendo ciertos elementos estándar que se deben tomar en cuenta en el previo análisis de cálculo, establecer políticas argumentadas en la planificación estratégica de la finalidad de la empresa (objetivos, misión y visión), talento humano en el área financiera, registros de ventas y gastos, costos fijos que, no dependen del nivel de producción de bienes y servicios; es decir que se mantienen constantes como los suministros, transacciones por servicios, gastos de administración entre otros.

Ahora bien, en cuanto a los costos variables depende del nivel de producción de la empresa; mientras más alta sea esta, más elevados serán los costos en materia prima, unidad de compra, costo unitario, utilidades utilizadas y el total. Por lo tanto, la suma de estos elementos permite obtener el costo variable unitario, esto quiere decir que para calcular el punto de equilibrio de una empresa sirve para conocer las unidades que deben venderse para que el negocio persiga ganancias. Tal es así que, para construir la estructura de costos es indispensable diferenciar todos

los costos fijos y costos variables; entre los costos fijos se encuentran la renta, Internet, teléfono, depreciación de maquinaria y equipos, sueldos y salarios, marketing, impuestos, entre otros.

De lo anterior expuesto, se toma la realidad del Restaurante A&B. Analizando el impacto que se pueda tener por no poseer una estructura de costos para poder determinar el margen de ganancias de dicha empresa. Entonces, analizar esta realidad en el contexto particular de la misma, no se puede concretar a prioridad en tiempo real cuáles son las expectativas con objetivos claros de lo que se espera alcanzar a corto, mediano y largo plazo de la inversión y tener un cálculo del punto de equilibrio entre los costos de inversión y ganancias a separar del restaurante.

En consecuencia, un manejo inadecuado de la estructura de costos o no llevar este control en ninguno de los gastos, bien sean los fijos o los variables en la empresa, el efecto se nota en la falta de organización contable, por lo que no se puede calcular el punto de equilibrio para poder determinar un balance general de entrada y salida de la inversión en cuanto a ganancias o pérdidas, para tener una idea de dichos gastos necesarios y evitar los innecesarios, lo que podría disminuir considerablemente la rentabilidad de la empresa, en este caso del Restaurante A&B.

Por ende, esto puede afectar negativamente la participación de la empresa en el mercado y la capacidad para generar ingresos. Por lo general, otro problema sería el manejo inadecuado de los costos de la materia prima, los recursos humanos, la maquinaria; ya que, puede llevar a la toma de decisiones equivocadas en cuanto a inversión, producción o estrategias de mercado, pudiendo afectar gravemente a mediano o largo plazo la rentabilidad del Restaurante A&B. Tal es así que, formalizar la estructura de costos desde un comienzo de apertura de la empresa, permite fijar precios competitivos e identificar oportunidades de ahorro, ganancia y eficiencia en el Restaurante A&B.

Es por ello que, al llevar un control preciso de los costos, se podrá identificar dónde se está gastando demasiado dinero y hacer cambios para reducir estos gastos innecesarios, maximizar ganancias utilizando los recursos de manera efectiva. Por tal razón, el Restaurante A&B no sólo debe tener encuenta los costos directos, sino los indirectos y los relacionados con el tiempo de producción para tener una idea o imagen más clara de los gastos totales, lo que permitirá tomar decisiones informadas bajo este parámetro sobre los precios, producción y otras estrategias controladas en cada área, lo que permitirá hacer ajustes y optimizar las operaciones maximizar la rentabilidad y no caer en la quiebra y cierre de la empresa.

2.2. Plan de Trabajo

2.2.1. Formulación del Problema

Dentro del contexto previamente establecido, surge la siguiente pregunta: ¿Cuál es el impacto de no poseer una estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del restaurante A&B?

2.2.2. Objetivos de la Investigación

2.2.2.1. Objetivo general

Analizar el impacto de no poseer una estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B.

2.2.2.2. Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual en el impacto de no poseer una estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B.
- Determinar la debilidad y la fortaleza del impacto de no poseer la estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B.
- Analizar el impacto de no poseer la estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B.

2.3. Cronograma de actividades

A continuación, se presenta el cronograma de actividades realizadas durante el periodo de pasantías:

Cuadro N° 1: Cronograma de actividades.

ACTIVIDADES	TIEMPO EN MESES				
	Julio 2023	Agosto 2023	Septiembre 2023	Octubre 2023	Total en días
Diagnóstico de necesidades	X				8
Plan de trabajo	X				2
Cronograma de actividades		X			4
Descripción de actividades		X			4
Recursos Técnicos y Humanos		X	X		2
Principios Teóricos		X	X	X	10
Redacción de Informe Final		X	X	X	30
Total					60

Fuente: Aranguren, Maria (2023)

2.4.Descripción de las actividades realizadas en la Institución

- Limpieza de interfaz de pagos, pasivos, cajas, movimientos de caja y movimientos bancarios, semanalmente.
- Realizar ingresos de punto de venta, efectivo administrado (dólares), clientes de contado, IVA debito fiscal, IGTF y ventas.
- Realizar semanalmente especificaciones de cuentas transitorias.
- Una vez culminados los registros de ingresos se debe comparar la auditoria de ICG con los asientos de ingreso.
- Realizar una vez al mes la preparación de papeles de trabajo para cierre por impuesto a los grandes patrimonios (IGP).
- Elaborar reportes mensuales una vez registrado todo el cierre mensual.

2.5.Recursos Técnicos y Humanos

2.5.1. Recursos Técnicos

Para la realización del presente informe, como recursos técnicos, se utilizan herramientas como el internet, computadoras y sistemas administrativos. Además, de la utilización de portales web para la investigación teórica.

2.5.2. Recursos Humanos

Al realizar el presente informe, se contará con la participación de la Licenciada Nohelia Dura, quien participa como tutor académico; como tutor empresarial, el Licenciado Héctor Ludovic; y la bachiller María Aranguren, quien es la autora.

FASE III

VINCULACIÓN TEÓRICA

3.1. Principios Teóricos

Se hace referencia a los antecedentes de la investigación todos aquellos aportes teóricos realizados por autores y especialistas en el tema a objeto de estudio, de esta manera se podrá tener una visión amplia sobre el tema de estudio y el investigador tendrá conocimiento de los adelantos científicos en ese aspecto. En este mismo orden de ideas, Hernández, Fernández y Baptista (2010) afirma que:

Es necesario conocer los antecedentes (estudios, investigaciones y trabajos anteriores), especialmente si uno no es experto en los temas o tema que vamos a tratar o estudiar, afirmando que los elementos que debe incluir la construcción de un antecedente, son: título de la investigación previa (tesis, revistas), año de publicación (no más de 5 años de antigüedad), lugar (especificar ciudad-país), unidad de análisis (resumen de qué trató dicha investigación), instrumento (Metodología), conclusión (análisis de los resultados, conclusiones obtenidas del mencionado autor). (pág. 28).

De manera que, aquellos trabajos de investigación que preceden al que se está realizando, pero que además guarda mucha relación con los objetivos del estudio que se aborda. Es decir, son los trabajos de investigación realizados. Es decir, el autor o los autores del trabajo, el año en que fue presentado y la institución a la cual se presentó, el título a que se optaba con la presentación de ese trabajo consultado, una pequeña reseña de las características del trabajo que lo relacionen con algunos de los objetivos de la investigación y finalmente la orientación que aportó ese trabajo. Siendo estos:

Por su parte, Torres (2023) Universidad de Carabobo, titulada: **“Propuesta de una estructura de costos que le permita a la gerencia ejercer el control de los costos y mejorar la efectividad de la empresa. Caso: lavandería industrial Splendor, C.A. Maracay estado Aragua”**. La presente investigación surge como una inquietud del investigador por conocer la forma o la estructura de costos que utiliza una empresa de servicio, para lograr el control de sus costos y así mejorar la efectividad en el mercado. El

objetivo general es proponer una estructura de costos que le permita a la gerencia disponer de información confiable para el control de los costos y mejorar la efectividad. Metodológicamente es un estudio de campo de tipo descriptivo que se basará en una investigación proyectiva en la modalidad de proyecto factible, la muestra fue de 21 de la Administración y Gerencia de Lavandería Industrial Splendor, C.A.

Las técnicas de recolección de datos fueron la observación y la encuesta. Luego de aplicados los instrumentos de recolección de datos los resultados obtenidos evidencian que Lavandería Industrial Splendor, C.A. carece de información oportuna y fiable para el control de los costos y que además no dispone de una estructura de costos, que permita la acumulación de información, registro, análisis y control de los costos para luego tomar decisiones ajustadas a su realidad.

3.2. Teorías que Sustentan la Investigación

3.2.1. Teoría de los costos fijos y variables de John R. Commons (1960)

Esta teoría establece que los costos se pueden clasificar en fijos y variables. Los costos fijos son aquellos que no cambian con el nivel de producción, como el alquiler de una fábrica, mientras que los costos variables son aquellos que sí varían con el nivel de producción, como la materia prima. Esta teoría es ampliamente utilizada para comprender y gestionar los costos de producción en diferentes sectores económicos.

3.2.2. Teoría del costo total de producción de Ronald H. Coase (1937)

El costo total de producción de una empresa está determinado por la combinación óptima de factores productivos que minimiza los costos. En Venezuela, esta teoría es utilizada para analizar y optimizar la estructura de costos de las empresas, considerando la eficiencia en la asignación de recursos y la minimización de los costos de producción.

3.2.3. Teoría de los costos de transacción de Oliver E. Williamson (1991)

Williamson sostiene que los costos de transacción, es decir, los costos asociados con la realización de intercambios económicos, influyen en la estructura de costos de una empresa. En Venezuela, esta teoría es aplicada para entender los costos asociados a las

transacciones comerciales y buscar formas de reducirlos, mejorando así la eficiencia y competitividad de las empresas. Estas teorías son ampliamente utilizadas en Venezuela para comprender y gestionar las estructuras de costos en diferentes sectores económicos. Cabe destacar que existen otras teorías y enfoques que también son relevantes en el estudio de los costos, pero estas tres son reconocidas y aplicadas en el contexto venezolano.

3.2.4. Teoría de los costos fijos y variables de Polimeni (2003)

Esta teoría establece que los costos se pueden clasificar en fijos y variables. Los costos fijos son aquellos que no cambian con el nivel de producción, mientras que los costos variables son aquellos que sí varían con el nivel de producción. Esta teoría es ampliamente utilizada en Venezuela para comprender y gestionar los costos de producción en diferentes sectores económicos.

3.2.5. Teoría del costo total de producción de Gayle (1999)

El costo total de producción de una empresa está determinado por la combinación óptima de factores productivos que minimiza los costos. En Venezuela, esta teoría es utilizada para analizar y optimizar la estructura de costos de las empresas, considerando la eficiencia en la asignación de recursos y la minimización de los costos de producción.

FASE IV

RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO

Diagnosticar la situación actual en el impacto de no poseer una estructura de costos para la determinación del margen de ganancias del Restaurante A&B.

El restaurante A&B se encuentra actualmente en una situación complicada debido a la falta de una estructura de costos para determinar con precisión el margen de ganancias. Al no tener claridad sobre los costos asociados a la operación del restaurante, es difícil para la gerencia tomar decisiones estratégicas informadas y maximizar la rentabilidad del negocio.

Algunos de los problemas que surgen de no tener una estructura de costos adecuada incluyen:

1. Falta de control sobre los gastos: Sin una estructura de costos clara, es difícil para el restaurante A&B identificar en qué áreas se están gastando más recursos y dónde se pueden realizar ajustes para reducir costos innecesarios.
2. Dificultad para fijar precios competitivos: Al no conocer los costos reales de producción de los platos, el restaurante A&B puede estar fijando precios que no reflejan adecuadamente el valor de los productos, lo que puede llevar a pérdidas económicas o a precios poco competitivos en el mercado.
3. Incapacidad para calcular el margen de ganancias: La falta de una estructura de costos impide al restaurante A&B determinar con precisión cuál es su margen de ganancias en cada producto o servicio que ofrece, lo que dificulta la toma de decisiones financieras acertadas.
4. Riesgo de pérdidas financieras: Sin un control adecuado de los costos, el restaurante A&B corre el riesgo de incurrir en pérdidas financieras significativas que pueden poner en peligro la viabilidad del negocio a largo plazo.

Para el diagnóstico se busca identificar el impacto de no poseer una estructura de costo específicamente en cuanto al margen de ganancias que obtendría el restaurante y como este afecta en el análisis de la contabilidad de la empresa.

A través de este, se detectan los conocimientos que tienen los empleados encargados de realizar las estructuras de costos de cada plato, la capacidad de análisis con respecto a las estructuras realizadas, los métodos utilizados para el análisis y gestión de las estructuras, la determinación de los precios finales de cada plato, la sostenibilidad financiera de la empresa,

y entre otros aspectos.

Para desarrollar una aproximación a la situación en que se encuentra actualmente el restaurante A&B, se procedió a diseñar y, consecuentemente, a aplicar una encuesta mediante un cuestionario, a una muestra de empleados. Para ello, se basó específicamente en el estado de situación financiera, el estado de resultados, y otros informes financieros obtenidos de la entidad. Dicho instrumento, fue suministrado a una población y muestra comprendida por 5 empleados del departamento de contabilidad de la compañía.

1. ¿Tiene usted conocimiento sobre que es una estructura de costos?
2. ¿Conoce usted la importancia de tener una estructura de costos?
3. ¿Considera usted que la determinación precisa del margen de ganancias es crucial para la sostenibilidad financiera de una empresa?
4. ¿Tiene usted conocimiento si la entidad posee una estructura de costos?
5. ¿Cree usted que una empresa sin una estructura de costos definida podría subestimar o sobrestimar su margen de ganancias?
6. ¿Consideras que la falta de una estructura de costos clara podría dificultar la identificación de áreas de mejoras en la gestión financiera de una empresa?
7. ¿Se utilizan métodos y herramientas específicas para analizar y gestionar la estructura de costos en contabilidad?
8. ¿La competitividad empresarial puede verse afectada por una estructura de costos de una empresa?
9. ¿Considera que se debe mejorar la comprensión y gestión de la estructura de costos de la empresa para su éxito a largo plazo?
10. ¿Tiene usted conocimiento sobre que es un costo primo?

Analizando los resultados de la encuesta realizada sobre la comprensión y gestión de la estructura de costos en una empresa. Los datos muestran que el 100% de los encuestados tiene conocimiento sobre qué es una estructura de costos y su importancia en la determinación del costo de un producto y la rentabilidad de la empresa. También se destaca que el 60% de la población encuestada está informada sobre la situación financiera de su lugar de trabajo, mientras que el 40% desconoce esta información.

Se resalta la importancia de utilizar métodos y herramientas específicas para analizar y gestionar la estructura de costos en contabilidad, ya que esto puede influir en la toma de

decisiones y la rentabilidad de la empresa. Además, se menciona que la competitividad empresarial puede verse afectada por la estructura de costos, lo que destaca la relevancia de comprender y gestionar adecuadamente estos aspectos para el éxito a largo plazo de la empresa.

En general, se concluye que mejorar la comprensión y gestión de la estructura de costos es fundamental para garantizar la viabilidad y sostenibilidad de una empresa en el tiempo. Los resultados de la encuesta reflejan un consenso generalizado sobre la importancia de este tema en el contexto empresarial.

4.1. Identificar las cualidades diferenciales de la empresa A&B, C.A.

1. **Ambiente Exclusivo:** Los restaurantes de hotel suelen ofrecer un ambiente exclusivo y elegante, con una decoración cuidadosamente diseñada para complementar la imagen y el estilo del hotel. Esto puede atraer a clientes que buscan una experiencia gastronómica única y sofisticada.
2. **Servicio de Calidad:** Los restaurantes de hotel suelen contar con un servicio de alta calidad, con personal capacitado para brindar una atención personalizada y profesional a los clientes. Esto puede generar una experiencia memorable para los comensales y fomentar la fidelización.
3. **Variedad de Cocinas:** Algunos hoteles optan por ofrecer restaurantes con diferentes tipos de cocina, desde cocina local e internacional hasta opciones gourmet o especialidades regionales. Esto permite a los huéspedes y visitantes disfrutar de una amplia variedad de opciones gastronómicas sin salir del hotel.
4. **Conveniencia:** La ubicación del restaurante dentro del hotel puede resultar conveniente para los huéspedes, que pueden acceder al servicio de comida y bebida sin necesidad de desplazarse a otro lugar. Además, algunos restaurantes de hotel ofrecen servicio a la habitación, lo que brinda comodidad a los clientes que prefieren cenar en la intimidad de su habitación.
5. **Eventos y Celebraciones:** Los restaurantes de hotel suelen ser espacios ideales para la realización de eventos y celebraciones especiales, como bodas, banquetes, reuniones de

negocios, entre otros. La infraestructura y el servicio especializado pueden convertir al restaurante en un lugar destacado para este tipo de ocasiones.

5. Acceso a Instalaciones del Hotel: Algunos restaurantes de hotel permiten a los clientes acceder a las instalaciones del hotel, como la piscina, el spa, el gimnasio, entre otros, lo que puede complementar la experiencia gastronómica y convertirla en una experiencia integral de hospitalidad.

5.1. Cuadro N°13: DOFA de RESTAURANTE A&B, C.A.

<p>Debilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dependencia de proveedores locales: El restaurante podría enfrentar dificultades si los proveedores locales no pueden suministrar los ingredientes necesarios para el menú. 2. Inestabilidad económica: La situación económica actual en Venezuela puede afectar la capacidad de los clientes para gastar en restaurantes. 3. Escasez de personal calificado: Puede ser difícil encontrar y retener personal calificado en el sector de la restauración. 	<p>Oportunidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Auge del turismo gastronómico: Venezuela es conocida por su rica gastronomía, lo que puede atraer a turistas interesados en probar la comida local. 2. Uso de ingredientes locales: La posibilidad de utilizar ingredientes frescos y locales puede diferenciar al restaurante y atraer a los clientes. 3. Tendencias de alimentación saludable: Ofrecer opciones de menú saludables puede atraer a un segmento específico de clientes preocupados por su bienestar.
<p>Fortalezas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ubicación céntrica: Una ubicación estratégica en el centro puede atraer a clientes locales y turistas. 2. Menú diverso: Ofrecer un menú variado que incluya platos locales e internacionales puede atraer a una amplia gama de clientes. 3. Experiencia culinaria: Contar con un chef experimentado y talentoso puede ser una ventaja competitiva. 	<p>Amenazas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competencia local: La presencia de otros restaurantes en la zona puede representar una amenaza para atraer clientes. 2. Inflación y fluctuaciones económicas: La inestabilidad económica y la inflación pueden afectar los costos operativos del restaurante. 3. Cambios en regulaciones sanitarias: Cambios repentinos en las regulaciones sanitarias pueden afectar las operaciones del restaurante.

Fuente: Aranguren (2024)

FASE V

ACCIONES

En la presente fase se desarrollan las acciones tomadas por el autor a fin de proponer una estructura de costos para el RESTAURANTE A&B, C.A con el fin que el mismo pueda analizar la rentabilidad de sus productos y servicios.

5.1. Descripción de la Propuesta

La propuesta que deriva este trabajo va enfocada al planteamiento sobre la implementación de una estructura de costos donde con el desglose detallado de todos los gastos y costos asociados con la operación de este negocio. Esta estructura proporcione una visión clara de dónde se está gastando el dinero y cómo se distribuyen los costos en diferentes áreas de la empresa. La estructura de costos es fundamental para la gestión financiera de un negocio, esta permitirá a los propietarios y gerentes comprender y controlar los gastos, identificar áreas de ineficiencia y tomar decisiones informadas para mejorar la rentabilidad del mismo.

5.2. Formulación de la propuesta

¿Se podrán identificar y comprender los principales componentes de los costos del negocio, de manera efectiva?

¿Será posible establecer un sistema para asignar y distribuir los costos de manera precisa a diferentes productos, servicios o actividades dentro de la empresa?

¿Cómo será la rentabilidad de cada producto o servicio ofrecido por la empresa, identificando aquellos que generan mayores márgenes de beneficio y aquellos que pueden estar generando pérdidas?

5.3. Objetivos de la propuesta

5.3.1. Objetivo general

Proponer una estructura de costos que proporcione una herramienta para comprender y gestionar los gastos de manera efectiva, con el fin de mejorar la rentabilidad y la eficiencia

operativa del RESTAURANTE A&B, ubicado en Barquisimeto estado Lara.

5.3.2. Objetivos específicos

- Diagnosticar los principales componentes de los costos del negocio, tanto fijos como variables, directos e indirectos que posee el RESTAURANTE A&B, ubicado en Barquisimeto estado Lara.
- Analizar el sistema para asignar y distribuir los costos de manera precisa a diferentes productos, servicios o actividades que posee el RESTAURANTE A&B, ubicado en Barquisimeto estado Lara.
- Describir la rentabilidad de cada producto o servicio ofrecido por la empresa, identificando aquellos que generan mayores márgenes de beneficio y los que generen pérdidas en el RESTAURANTE A&B, ubicado en Barquisimeto estado Lara.
- Evaluar la eficiencia de los procesos operativos y productivos, identificando áreas de ineficiencia que puedan estar generando costos innecesarios que posee el RESTAURANTE A&B, ubicado en Barquisimeto estado Lara.

5.4. Beneficios de la propuesta

1. Toma de decisiones informada: Una estructura de costos sólida proporciona información detallada y precisa sobre los costos asociados con la producción, distribución y venta de productos o servicios. Esto permite a los gerentes tomar decisiones informadas sobre precios, presupuestos, inversiones y estrategias operativas.
2. Mejora de la rentabilidad: Al comprender mejor los costos asociados con cada producto o servicio, una empresa puede identificar oportunidades para mejorar la rentabilidad mediante la optimización de precios, reducción de costos operativos y eliminación de productos o servicios poco rentables.
3. Eficiencia operativa: Una estructura de costos efectiva permite a una empresa identificar áreas de ineficiencia y desperdicio, lo que a su vez puede conducir a mejoras

en los procesos operativos, reducción de costos y maximización del uso de recursos.

4. Presupuestación precisa: Al tener una comprensión clara de los costos fijos y variables, una empresa puede desarrollar presupuestos más precisos y realistas, lo que facilita la planificación financiera a corto y largo plazo.
5. Evaluación de la viabilidad de proyectos: Una estructura de costos detallada permite a una empresa evaluar la viabilidad financiera de nuevos proyectos, expansiones o inversiones, al proporcionar una comprensión clara de los costos asociados con dichas iniciativas.
6. Competitividad: Al comprender sus costos y márgenes, una empresa puede establecer precios competitivos en el mercado, lo que puede ayudar a ganar y retener clientes.

Para la realización de la presente propuesta se requiere identificar los recursos necesarios para su puesta en marcha, por lo tanto, el análisis de factibilidad, al cual debe someterse todo nuevo proyecto, forma parte del proceso de evaluación al proponer la implementación de una estructura de costos para el, RESTAURANTE A&B, C.A, por lo tanto, antes de desarrollar la propuesta es necesario identificar la factibilidad desde los siguientes puntos de vista:

5.4.1. Factibilidad operativa

La implementación de una estructura de costos requiere la participación y cooperación de varios departamentos y empleados dentro de la organización. la empresa cuenta con la capacidad operativa para recopilar, analizar y gestionar la información necesaria para establecer y mantener una estructura de costos efectiva.

5.4.2. Factibilidad técnica

Se cuenta con herramientas y personal necesario para la implementación, dado que la empresa dispone de sistemas informáticos, software especializado y herramientas de gestión que facilitaran el seguimiento y análisis detallado de los costos.

5.4.3. Factibilidad económica

La empresa tiene los recursos financieros necesarios para realizar esta inversión de costos puede implicar costos iniciales, como la formación del personal, la contratación de consultores especializados.

5.5.Desarrollo de la propuesta

Para implementar una estructura de costos efectiva en el restaurante A&B, se pueden seguir los siguientes pasos:

1. Identificación de costos directos e indirectos
 - ✓ Costos directos: aquellos que están directamente relacionados con la producción de los platos, como ingredientes, mano de obra directa, empaques, etc.
 - ✓ Costos indirectos: aquellos que no están directamente relacionados con la producción de los platos, como alquiler, servicios públicos, salarios del personal administrativo, publicidad, etc.
2. Asignación de costos a los productos o servicios
 - ✓ Asignar los costos directos a cada plato o servicio específico para determinar su costo de producción.
 - ✓ Asignar los costos indirectos a través de un método de distribución equitativa, como porcentaje de ventas, horas de trabajo, área ocupada, etc.
3. Determinación del precio de venta:
 - ✓ Calcular el costo total de producción de cada plato sumando los costos directos e indirectos asignados.
 - ✓ Establecer un margen de ganancia deseado para determinar el precio de venta final.
4. Control y seguimiento de costos:
 - ✓ Implementar un sistema de control de inventario para monitorear el uso de ingredientes y evitar pérdidas por desperdicios.
 - ✓ Realizar un seguimiento regular de los costos directos e indirectos para identificar desviaciones y tomar medidas correctivas.
5. Análisis de rentabilidad:
 - ✓ Analizar periódicamente la rentabilidad de cada plato o servicio para identificar aquellos que generan mayores márgenes de ganancias y aquellos que pueden estar generando pérdidas.

- ✓ Realizar ajustes en la carta o en los procesos internos para maximizar la rentabilidad del restaurante.

Al implementar una estructura de costos adecuada en el restaurante A&B, la gerencia podrá tener una visión más clara de la rentabilidad de su negocio, tomar decisiones financieras más acertadas y garantizar su sostenibilidad a largo plazo. Es importante mantener una gestión financiera rigurosa y estar siempre atento a posibles cambios en el entorno que puedan afectar los costos operativos del restaurante.

Estructura de costos

Pizza Artigiana (Tamaño Mediana)						
Rendimiento:	0,5	Kg				
Unidad:	Pizza					
Tamaño de la porción:	500	Gramos (Gr)				
N° de Porciones:	1					
			Tipo de Receta:	Estándar		
			Tiempo de preparación:	10 minutos		
			Tiempo de Cocción:	20 minutos		
			Clasificación:	Plato Principal		
			Cantidad de Trabajadores	1		
					TASA BCV 36.15 BS	
Ingrediente	Cantidad	Unidad	% de Rendimiento	Costo Unitario \$	Importe \$	Importe Bs
Masa para Pizzas	700	GR	100%	0,001250	0,88	31,63
Combinación de Quesos	300	GR	100%	0,001500	0,45	16,27
Cebolla	10	GR	95%	0,001842	0,02	0,67
Aceitunas	15	GR	100%	0,000950	0,01	0,52
Carne	15	GR	90%	0,003889	0,06	2,11
Salami-pepperoni-tocineta	30	GR	100%	0,005900	0,18	6,40
Chorizo-Pollo	50	GR	100%	0,004500	0,23	8,13
Huevos	2	UND	100%	0,100000	0,20	7,23
Verduras Varias	35	GR	85%	0,002824	0,10	3,57
Otros Insumos	1	-	100%	0,06	0,06	2,15
Costo Total de MP					2,18	78,68
				CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Costo de MOD	0,17			2,69	0,45	11,23
CIF (UND)	1			0,93	0,93	23,25
				TOTAL COSTO DE CONVERSIÓN	1,38	34,47
				TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	3,56	113,15
Gastos Ajenos a la Prod	1			0,36	0,36	9,01
				COSTO TOTAL	3,92	122,17
				% de Gastos Ajenos	10,1%	8,0%
				Utilidad	1,17	36,65
				Precio de Venta	5,09	158,82
				% del costo	77%	77%

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Conclusiones

Anteriormente el restaurante A&B apreciaba sus ganancias mediante el estado de resultado, es por esto que, la implementación de una estructura de costos efectiva es crucial para la gestión financiera y el éxito a largo plazo del negocio. Al desarrollar una estructura de costos para el restaurante A&B, se pueden lograr la toma de decisiones informada. Una estructura de costos bien establecida proporciona a los propietarios y gerentes del restaurante información detallada sobre los costos asociados con la producción de alimentos, la operación del restaurante y la prestación de servicios. Esto les permite tomar decisiones informadas sobre precios, menús, promociones y estrategias de costos. La implementación de una estructura de costos permite al restaurante monitorear y controlar sus gastos de manera más efectiva. Esto puede ayudar a identificar áreas de ineficiencia, reducir el desperdicio y optimizar el uso de los recursos. Al asignar costos a productos específicos, un restaurante puede determinar la rentabilidad de cada plato en su menú. Esto les permite identificar los productos más rentables y tomar decisiones sobre su inclusión o exclusión en el menú. Una estructura de costos sólida proporciona la base para la elaboración de presupuestos precisos y la planificación financiera a largo plazo. Esto es fundamental para asegurar la viabilidad financiera del restaurante y su capacidad para enfrentar desafíos económicos.

Al implementar una estructura de costos, A&B puede establecer sistemas para el seguimiento continuo y la revisión periódica de sus costos. Esto facilita la identificación de oportunidades de mejora y la adaptación a los cambios en el entorno empresarial. A&B puede lograr una gestión financiera más eficiente, una toma de decisiones más informada y una mayor rentabilidad. Esto es fundamental para garantizar la sostenibilidad y el crecimiento del negocio en un entorno competitivo.

6.2. Recomendaciones

Para empezar a implementar una estructura de costos en el restaurante A&B:

- ✓ **Identificar y categorizar los costos:** Comienza por identificar todos los costos asociados con la operación del restaurante, incluyendo costos de alimentos, mano de obra, suministros, alquiler, servicios públicos, marketing, entre otros. Luego, categoriza estos costos en grupos como costos variables (por ejemplo, alimentos y bebidas) y costos fijos (por ejemplo, alquiler, servicios públicos).
- ✓ **Establecer estándares de costos:** Define estándares para los costos de los ingredientes, la mano de obra y otros insumos necesarios para la producción de alimentos y la operación del restaurante. Establecer estos estándares te permitirá comparar los costos reales con los estándares y tomar medidas correctivas si es necesario.
- ✓ **Implementar un sistema de seguimiento de costos:** Utiliza herramientas como software de gestión financiera o hojas de cálculo para realizar un seguimiento detallado de los costos. Registra todos los gastos y costos relacionados con la operación del restaurante para tener una visión clara de la estructura de costos.
- ✓ **Analizar la rentabilidad de los productos:** Calcula el costo de cada plato en el menú y compáralo con su precio de venta para determinar su rentabilidad. Identifica los productos más y menos rentables y considera ajustes en el menú o precios para optimizar la rentabilidad.
- ✓ **Controlar el inventario:** Implementa un sistema eficiente para controlar el inventario de alimentos y bebidas. Esto te ayudará a minimizar el desperdicio, evitar la sobrecompra y mantener un flujo constante de productos frescos.
- ✓ **Capacitar al personal:** Es crucial capacitar al personal sobre la importancia de controlar los costos y cómo su desempeño impacta en la estructura de costos general del restaurante. Puedes ofrecer capacitación sobre manejo eficiente de insumos, reducción de desperdicios y optimización del tiempo.
- ✓ **Revisión periódica:** Programa revisiones periódicas de la estructura de costos para identificar áreas de mejora, oportunidades de ahorro y cambios en los patrones de gastos.

Al implementar estas recomendaciones, podrás establecer una estructura de costos sólida que te permitirá gestionar eficientemente las finanzas del restaurante A&B y maximizar su rentabilidad.

Referencias

- Hernández, Fernández y Batista, (2010). Metodología de la Investigación. México. Editorial: Mc.Graw Hill Latinoamericana.
- López. (2016): La Teoría de los Costos de Transacción Económicos: ¿Se aplican en las Instituciones de Educación Superior en Nicaragua? Revista Electrónica de Investigación en Ciencias Económicas Nicaragua. Disponible en: [file:///C:/Users/fatim/Downloads/Dialnet-LaTeoriaDeLosCostosDeTransaccionEconomicos-5590083%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/fatim/Downloads/Dialnet-LaTeoriaDeLosCostosDeTransaccionEconomicos-5590083%20(1).pdf)
- Polimeni, FABOZZI, ADELBERG, KOLE (1994). CONTABILIDAD DE COSTOS. 3era Edición. Colombia. Editorial: McGraw-Hill INTERAMERICANA, S. A. Disponible en: <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2017/01/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Ralph-S.-Polimeni.pdf>
- Salas (2014). CLASIFICACION DE LOS COSTOS. México: Universidad Veracruzana, Veracruz. Disponible en: <https://www.uv.mx/personal/alsalas/files/2014/09/CLASIFICACION-DE-LOS-COSTOS.pdf>
- Salgado. (2003): Teoría de Costos de Transacción: Una Breve Reseña. Colombia. Pontificia Universidad Javeriana. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/205/20502604.pdf>
- Torres. (2023). Propuesta de una estructura de costos que le permita a la gerencia ejercer el control de los costos y mejorar la efectividad de la empresa. Caso: lavandería industrial Splendor, C.A. Maracay estado Aragua. Venezuela. Universidad de Carabobo.