



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA
LOGRAZZOFOOD, UBICADA EN NAGUANAGUA,
ESTADO CARABOBO**

Autor(es):

Hernández T. Yusnailys Z.

C.I: V-27.228.070

Lograzzo T. Miguel A

C.I: V-24.969.364

Tutor: Prof. Patricia Díaz

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



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA
LOGRAZZOFOOD, UBICADA EN NAGUANAGUA,
ESTADO CARABOBO**

Trabajo de Grado para optar al Título de
Licenciado en Contaduría Pública

Autor(es):

Hernández T. Yusnailys Z.

C.I: V-27.228.070

Lograzzo T. Miguel A

C.I: V-24.969.364

Tutor: Prof. Patricia Díaz

San diego, Julio 2021

Autor (es):	
Apellidos y Nombre :Miguel Lograzzo Correo electrónico: mig.lograzzo1000@gmail.com Apellidos y Nombre :Yusnailys Hernández Correo electrónico: yusnailys03@gmail.com	
Carrera: Contaduría Pública	
Título de Anteproyecto:	
DISEÑO DE ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA LOGRAZZOFOOD, UBICADA EN NAGUANAGUA, ESTADO CARABOBO	
Línea de Investigación	
Costos Empresariales.	
Formulación del Problema	
¿Cómo diseñar una estructura de costos para facilitar el proceso de control de recursos y toma de decisiones, para una microempresa dedicada a la producción y comercialización de cachapas? ¿Cuáles son los elementos de la estructura de costos de una empresa fabricante de cachapas? ¿Cómo realizar una estructura de costos facilita la toma de decisiones y el control de los costos y recursos de la entidad?	
Objetivo General:	
Proponer una estructura de costos para facilitar el proceso de control de recursos y toma de decisiones, para la microempresa LograzzoFood dedicada a la producción y comercialización de cachapas.	
Objetivos Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> · Diagnosticar situación actual de la microempresa LograzzoFood, dedicada a la producción y comercialización de cachapas. · Identificar los elementos de los costos asociados a la fabricación de cachapas. · Diseñar una estructura de costos que facilite el proceso de control de recursos y toma de decisiones para la microempresa LograzzoFood dedicada a la producción y comercialización de cachapas ubicada en Naguanagua. 	
Materias o áreas del conocimiento del Pensum que intervienen en la realización del proyecto (Enumérelas)	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Contabilidad. 2. Contabilidad de costos. 	
Tutor Académico propuesto	
Nombre: Patricia Diaz	Teléfono:
Correo electrónico	_____
Coordinación de Pasantía y Trabajo de Grado Dirección de Escuela	
_____	PROF. LEIDA PEREZ DIAZ
Nombre:	Nombre
_____	_____
Firma	Firma



**UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
COORDINACIÓN DE PASANTIAS
Y TRABAJO DE GRADO**

ACTA N° 0026-7-2021

San Diego, 12 de Julio del 2021

Ciudadanos

YUSNAILY HERNANDEZ C.I. 27.228. 070.

MIGUEL LOGRAZZO C.I. 24.969.364.

Cumplo con informarle que, la Comisión de Trabajo de Grado de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad José Antonio Páez, acordó aprobar el Proyecto de Trabajo de Grado, presentado por usted titulado: **“DISEÑO DE ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA LOGRAZZOFOOD, UBICADA EN NAGUANAGUA, ESTADO CARABOBO”** Como requisito para optar al título de Licenciado en Contador Público.

Sin otro particular, se suscribe de usted

Atentamente.

Dra. Patricia Díaz
Decana de la Facultad de Ciencias Sociales.

“Se Aprueba Proyecto (Anexo L) sin revisión Metodológica.”

“Plan Universidad en Casa.”

“Una vez que cese el Plan Universidad en Casa, se firmará y sellará.”



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA CONTADURÍA PÚBLICA
CARRERA CONTADURÍA PÚBLICA**

ACTA DE ACEPTACION DEL TUTOR

Quien suscribe Prof. Patricia Díaz titular de la cédula de identidad N° **14.956.665**, en mi carácter de tutor del trabajo de grado titulado **“DISEÑO DE ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA LOGRAZZOFOOD, UBICADA EN NAGUANAGUA, ESTADO CARABOBO”** presentado por los ciudadanos Hernández T. Yusnailys Z., titular de la cedula de identidad N° V-27.228.070 y Lograzzo T. Miguel A., titular de la cédula de identidad N° V-24.969.364. Presentado como requisito parcial para optar al título de Licenciados en Contaduría Pública, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que designe.

En San Diego, a los xxxx (x) días del mes de xxx del año dos mil veinte (2021)

Prof. Patricia Díaz

C.I.: N° 14.956.665

CONTENIDO

	Pág.
LISTA DE CUADROS	vi
RESUMEN INFORMATIVO	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA	
1.1. Planteamiento del Problema	4
1.2. Formulación del Problema	8
1.3. Objetivos de la Investigación	8
1.4. Justificación de la Investigación	9
CAPÍTULO	
II MARCO TEÓRICO	
2.1. Antecedentes de la Investigación	11
2.2. Bases Teóricas	17
2.3. Bases normativas y legales	23
2.4. Términos Básicos	26
CAPÍTULO	
III MARCO METOLÓGICO	
3.1 Nivel de la Investigación	28
3.2. Diseño de la Investigación	29
3.3. Población y Muestra	30
3.4. Técnica e instrumentos de recolección de datos	31
3.5. Técnica de análisis de resultados	31
CAPÍTULO	
IV ANALISIS Y PRESENTACION DE RESULTADOS	
4.1 Diagnostico de la situación empresarial	33
4.2 Identificación de los elementos del costo	38
CAPÍTULO	
V PROPUESTA	
5.1 Presentación de la propuesta	47
5.2. Objetivos de la propuesta	49

5.3. Justificación de la propuesta	49
5.4. Factibilidad de la propuesta	51
5.5 Fundamentación de la propuesta	51
CONCLUSIONES	56
RECOMENDACIONES	58
REFERENCIAS	62
ANEXOS	64

LISTA DE CUADROS

N° CUADRO		Pág.
1	Análisis e interpretación de los resultados de la entrevista efectuada a la muestra seleccionada de LOGRAZZOFOOD	35
2	Análisis e interpretación de los resultados de la entrevista efectuada a la muestra seleccionada de LOGRAZZOFOOD	39
3	Descripción de Propiedad, Planta y Equipo	42
4	Descripción, costos y depreciación de Propiedad, Plata y Equipo.	43
5	Materiales directos involucrados en el proceso productivo de la cachapa con queso de mano y natilla	44
6	Mano de obra directa	45
7	Carga Fabril	46
8	Hoja de costo estándar	52
9	Estructura de costos en base a los elementos de costos identificados	54



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA CONTADURÍA PÚBLICA
CARRERA CONTADURÍA PÚBLICA**

**DISEÑO DE ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA
LOGRAZZOFOOD, UBICADA EN NAGUANAGUA,
ESTADO CARABOBO**

Autor(es):

Hernández T., Yusnailys Z.

Lograzzo T., Miguel A.

Tutor: Prof. Patricia Díaz

RESUMEN INFORMATIVO

Las estructuras de costos, proporcionan información vital para conducir los destinos de toda entidad, ya que permite establecer los objetivos futuros de un negocio y proyectarlos previamente. Su ausencia, implica asumir altos riesgos económicos, por falta de control de los recursos y previsibilidad frente al porvenir. La gestión estratégica de costos, se encarga de observar, analizar y rediseñar estructuras de costos existentes, para cubrir las respectivas necesidades de una organización. En tal sentido, los investigadores desarrollaron la presente investigación, cuyo objetivo general es proponer una estructura de costos para facilitar el proceso de control de recursos y toma de decisiones, para la microempresa LograzzoFood. Consecutivamente, los investigadores realizaron consultas e investigaciones bibliográficas que dan cuenta sobre la problemática en cuestión que permiten ampliar el panorama del tema identificando diferentes puntos de vista, incertidumbres, riesgos y aspectos de relevancia relacionados. Asimismo, se revisaron los avances que ha tenido el tema tales como los diferentes hallazgos, el desarrollo de nuevas teorías y legislaciones como las normas internacionales de información financieras, que facilitan la recopilación de información para comprender y analizar las diferentes estructuras, obteniendo respuestas que se ajusten a las necesidades expresadas. Por otro lado, la búsqueda de información o antecedentes de este proyecto fue realizada en sitios webs académicos, tesis o proyectos de grados destacados que contienen temas similares y/o que complementen la información recopilada: lectura y análisis de conceptos relacionados con contabilidad, libros académicos, opiniones de personas con conocimiento y experiencia en el tema.

Palabra clave: Costos, estructura de costos, microempresa, información financiera.

INTRODUCCIÓN

El presente estudio, identificó los elementos del costo de la microempresa “LograzzoFood” dedicada a la producción y comercialización de cachapas, a los fines de proponer una estructura de costos, que pueda reportar información oportuna, confiable y precisa para la toma de decisiones estratégicas. Las líneas de productos de la entidad son: Cachapa viuda, cachapa con queso de mano y natilla, cachapa con queso de mano y mechada, cachapa con queso semiduro, cachapa con chorizo. Para el desarrollo de esta investigación, se seleccionó una de las líneas de productos, para que, con base a la normativa contable y las leyes vigentes en Venezuela, se proponga la estructura de costos.

La información financiera de la empresa, seleccionada para el análisis y compilación de datos, corresponde a los costos reales del período que va desde octubre 2020 a julio 2021, sobre los cuales se procedió a identificar los costos y gastos para producir y comercializar la línea de producción seleccionada.

En este orden de ideas, también se consideraron otras investigaciones, y se realizó una búsqueda exhaustiva de teorías, normas y leyes, que faciliten clasificar las partidas de costos y gastos y proponer una estructura de costos. De igual forma, artículos publicados y algunas entrevistas realizadas son considerados como información de apoyo, para consultar puntos de vista acerca de los beneficios obtenidos de la estructuración de un modelo de costos. El uso de información financiera de costos y de producción, así como los inductores para el cálculo de los costos y sus respectivos indicadores, permitirá medir la rentabilidad del negocio y calcular los puntos de equilibrio en ventas como herramienta indispensable para la toma de decisiones. Además, esta información puede ser utilizada a la hora de realizar proyecciones en períodos futuros.

Finalmente, la manera de diseñar este trabajo es complementada con la formulación de una estructura de costos, con base a las leyes y normativa vigente,

que facilite la inclusión de nuevos productos y los procesos para realizar pedidos con un posterior análisis de eficiencia y eficacia.

El contenido de la presente investigación, se presenta a continuación:

El Capítulo I presenta el planteamiento del problema, así como se detallan los objetivos generales y específicos de la investigación, además de las razones que la justifican.

El Capítulo II, describe el Marco Teórico y está conformado por el análisis de los antecedentes de la investigación, las bases teóricas, así como la definición de términos básicos.

El capítulo III: enmarca a metodología utilizada para llevar a cabo la investigación, diseño, técnicas e instrumentos para la misma.

El capítulo IV: muestra, analiza y describe los resultados obtenidos tras aplicar las técnicas e instrumentos de investigación mencionados en el capítulo anterior.

El capítulo V: hace referencia a la propuesta a la problemática planteada en el trabajo de investigación.

Posterior a los capítulos mencionados, el trabajo investigativo hace referencia a conclusiones y recomendaciones, ya que según estudios y análisis realizados a lo largo del proyecto son necesarios, viables, así como herramientas para lograr los objetivos planteados, así como incentivar y proyectar una mejora hacia la organización en estudio.

Por otro lado, como fuentes bibliográficas para la investigación de este proyecto factible bases teóricas en fuentes virtuales, textos basados en temas

contables en toda su extensión y referido al tema de costos de este proyecto, normativas legales vigentes en el país, así como el aprendizaje empírico por parte de los autores.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del Problema

Las entidades económicas, sin importar su actividad principal, sea ésta la manufactura de bienes de consumo, la comercialización de mercancías o la prestación de servicios, deben llevar un control de los ingresos, costos y gastos, con la finalidad de determinar su rentabilidad. De allí que, toman importancia los registros y control de operaciones por parte de la contabilidad general y la definición de costos de producción o adquisición para determinar el precio de venta de los productos; para lo cual las empresas incluyen en sus herramientas de planificación una estructura de costos, basados en la información proveniente de la contabilidad de costos.

La contabilidad de costos, provee información inherente a todos los factores influyentes en la producción de un bien o comercialización de un producto, permitiendo evaluar costos para la valoración del producto terminado y tomar decisiones como la planificación estratégica. Además de informar a la gerencia sobre los costos que le genera a la empresa, el proceso de producción y venta de sus productos o servicios, con el propósito de poder calcular las ganancias a obtener, también, guía a la alta gerencia en la obtención de los objetivos trazados año a año, es decir influye sobre el control de gestión dentro del ente económico.

Normalmente, después de haber analizado a fondo la información proveniente de la contabilidad de costos, se alcanza una herramienta mencionada anteriormente como lo es la estructura de costos. Dicha estructura es útil para resaltar todas las partidas necesarias para llevar a cabo el acto de comercio que representa el objeto de la empresa, es decir, la transformación de materias primas a productos terminados o la compra y venta de bienes; la cual necesita de una supervisión constante para determinar con certeza todos los elementos que influyen en la determinación del costo del producto.

Ahora bien, cada día se observa a nivel mundial, nacional y local estrategias competitivas entre las empresas de todos los sectores de actividad económica. Constantemente, las entidades económicas requieren de información precisa, confiable y oportuna para lograr una buena gestión, que se refleje en sus productos y en la satisfacción del cliente.

En ese contexto, las empresas, tanto las manufactureras como las comerciales, enfrentan la necesidad de mantener un control sistemático de los costos de manera que puedan garantizar la rentabilidad de las mismas y su permanencia en el mercado. De allí que se requiera mantener un registro adecuado de las diferentes transacciones, así como de los costos generados en ellas, permitiendo generar información confiable que dé lugar a tomar las decisiones necesarias de manera oportuna.

Para toda organización, es imperiosa la necesidad de optimizar y mejorar todas aquellas áreas que son trascendentales dentro de la organización. Una de ellas, es la gestión estratégica de los costos, la cual inicia con el costeo de los bienes manufacturados, donde la correcta, o no, valuación del producto determina el rumbo futuro del proceso de negocio.

En este orden de ideas, el contador público debe identificar diferentes metodologías que contribuyan con la correcta asignación de costos, que permita reportar información fiable y útil, para la retroalimentación del sistema de costos, y correcta valuación de inventarios que facilite la toma de decisiones.

En cuanto al objeto de la contabilidad de costos, Calvo Mar (2018) señala: Proporcionar información para la planificación y el control interno a corto medio y largo plazo, valorar las materias primas, analizar los resultados económicos, planificar la gestión económica a través de la definición de objetivos, hacer una valoración de las existencias que quedan en el almacén a cierre de ejercicio y la toma de decisiones. No obstante, y en relación con este último objeto, el principal objetivo de la contabilidad de costos es comunicar información financiera de costos y de producción, a efectos que la gerencia de toda empresa pueda tomar sus decisiones estratégicas. Por consiguiente, la toma de decisiones no le correspondería en un sentido teórico-conceptual a la contabilidad de costos porque ésta no viene definida por este objeto, sino que su elaboración es un medio para realizar esa etapa decisional por quien corresponda.

Asimismo, el control de los costos es de vital importancia para toda empresa que se dedica a la fabricación de cualquier tipo de producto ya que esto servirá para determinar tanto el precio de venta como la utilidad que se desea obtener. Al respecto, Lambretón (2016) señala que:

Las empresas deben ser eficientes en la utilización de sus recursos; no pueden simplemente limitarse a fabricar un producto o generar un servicio, establecer un precio agregando al costo un margen de utilidad y esperar que se venda. El precio de venta lo establece el mercado, por lo que deben mantener sus costos en un nivel lo suficientemente bajo que les permita obtener un margen de utilidad. Establecer precios competitivos permitirá a la empresa sobrevivir en la economía globalizada en la que se encuentra inmersa. (p. 61).

En este sentido, es conveniente destacar que, el llevar un control de costos bajo principios perfectamente identificados no es exclusivo de las grandes empresas, es aplicable también a los negocios de pequeña o mediana amplitud, tanto públicos como privados, rentables o sin fines lucrativos, ya que los principios de la contabilidad de costos se pueden adaptar a las necesidades específicas de cada tipo de organización.

De igual forma, vale la pena destacar que la finalidad primordial de un control de costos es obtener una producción de calidad con el mínimo de erogaciones posibles, para a su vez, ofrecer al público el precio más bajo y con ello estar en posibilidades de competir en el mercado y tratar de conseguir un equilibrio entre la oferta y la demanda de los productos.

También, la contabilidad de costos es una herramienta que facilita a la gerencia la realización de sus actividades básicas como son las de planeación, organización, dirección y control para lograr una mejor toma de decisiones, así como una organización efectiva del equipo de trabajo.

Las estructuras de costos, desempeñan una parte primordial en la gestión de una empresa, y en las estrategias que se deben tomar para mantener el negocio en marcha, puesto que en algunas ocasiones los costos no son tomados en cuenta desde el primer momento, lo que incide en el éxito o fracaso en el momento menos esperado. Cuando no son tenidos en cuenta los costos atribuibles a un producto, no se pueden optimizar procesos, materia prima, mano de obra y entre otros, lo que trae como consecuencia una toma de decisiones errónea y desalineada con el fin de la entidad.

En este orden de ideas, la microempresa LograzzoFood, dedicada a la comercialización de cachapas, ubicada en Naguanagua, con 9 meses en el mercado venezolano, es una pequeña empresa, que presenta dificultades para determinar la estructura de costos de sus productos.

Por consiguiente, a esta investigación busca diseñar una estructura de costos, para esta empresa dedicada a la fabricación de cachapas, pero no limitando el uso de la misma a ese solo producto, sino poderse utilizar en cualquier otro, de forma que esta contribuya con el logro de objetivos de manera eficiente y eficaz relacionado con los intereses de la administración de la entidad.

El diseño de esta estructura de costos, va a contribuir satisfactoriamente con información de costos útil, moldeable y efectiva, que sirva como herramienta indispensable no solamente para el producto de esta investigación, sino que además contribuya con un desarrollo integral y productivo de la entidad.

Asimismo, elegir un modelo de costos es un proceso que pocas veces es tomado como prioritario, pero si se realiza correctamente brindará grandes beneficios, aportando información relevante para toma de decisiones, mostrando los puntos positivos de la empresa, las fallas que presenta, además, teniendo como resultado el interrogante: ¿cómo elaborar una estructura de costos para una empresa fabricante de cachapas?

1.2 Formulación del Problema

¿Cómo diseñar una estructura de costos para facilitar el proceso de control de recursos y toma de decisiones, para una microempresa dedicada a la producción y comercialización de cachapas?

¿Cuáles son los elementos de la estructura de costos de una empresa fabricante de cachapas?

¿Cómo realizar una estructura de costos para facilitar la toma de decisiones y el control de los costos y recursos de la entidad?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Proponer una estructura de costos para facilitar el proceso de control de recursos y toma de decisiones, para la microempresa LograzzoFood dedicada a la producción y comercialización de cachapas.

1.3.2 Objetivos Específicos:

Es importante resaltar que la utilidad que proporciona este presente trabajo, solucionará el desconocimiento de la rentabilidad por producto para que junto con el manejo de registros contables lograr obtener la información financiera deseada y en el momento oportuno; por lo cual, las microempresas podrán gozar de un mayor número de clientes satisfechos. A su vez, los dueños del negocio finalmente podrán establecer precios competitivos en el mercado, ya que tendrán un conocimiento real de sus costos incurridos por producto, además se logrará que la microempresa sea cada vez más productiva y optamos por ayudar a solucionar la problemática inicial, permitiendo a la parte gerencial de cualquier entidad tomar decisiones basadas en una buena estructura, pero al mismo tiempo que esta se amolde a las necesidades del empresario, al conocer los verdaderos costos atribuibles.

Por lo tanto, LograzzoFood será la microempresa piloto de la presente investigación debido a que se van a obtener costos por productos que se enfocan en la elaboración de cachapas.

Como aporte a la Universidad José Antonio Páez, la presente investigación, permite la proyección de los investigadores, estudiantes del área de Contaduría Pública, en el quehacer analítico, como observadores de la situación práctica en el área de costos de una empresa comercializadora, en su intento por adoptar normas financieras y lograr una moderna estructura adaptada a la realidad contable y jurídica venezolana.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

El marco teórico según Leal (2017), está constituido de todos aquellos supuestos de carácter general que resultan necesarios para argumentar en defensa de la pregunta de investigación, de la hipótesis de trabajo o del diseño de prueba.

Con base en lo anterior, este capítulo es indispensable en toda investigación. Para que haya un proyecto de investigación, debe haber una pregunta, puesto que el objetivo primordial de una investigación es justamente responder a ella. Como no se puede estar seguro de la respuesta a una pregunta de investigación, es que se investiga; y lo que se investiga es justamente si tal o cual respuesta es correcta o al menos es una buena aproximación a una respuesta correcta. La investigación lo que hace es poner a prueba una o varias respuestas que se le pueden dar a la pregunta.

De este modo se garantiza la coherencia de un proyecto de investigación: primero se plantea la pregunta que se quiere responder, luego se elige la respuesta a la pregunta que se quiere poner a prueba en la investigación, y finalmente se dice cómo se piensa ponerla a prueba.

Este capítulo expone los antecedentes, que permiten establecer la relación de otras investigaciones correspondidas con el problema planteado. Adicionalmente, las bases teóricas que proporcionan un conocimiento exhaustivo del problema y fundamentan la investigación objeto de estudio. Seguidamente, se refieren las bases normativas que delinear el marco 31 regulatorio del aspecto central del objeto de estudio y la definición de términos básicos.

2.1 Antecedentes de la investigación

Según Francia Robles (2020), Antecedentes de la investigación: Los antecedentes de la investigación es la información que identifica y describe la

historia, así como también la naturaleza del problema que se está investigando en referencia a literatura ya existente.

Idealmente, los antecedentes de la investigación deberían indicar la raíz del problema que se está estudiando. Se debe proveer un contexto del problema en relación a la teoría, investigación y/o práctica, y su importancia.

Adicionalmente, los antecedentes deben indicar la magnitud en la cual algunos estudios anteriores han investigado el problema de manera exitosa. De esta forma, se puede informar sobre las áreas en las cuales existen huecos y en las cuales el estudio actual quiere concentrarse.

Los antecedentes deberían expandirse en los puntos claves declarados al principio de la introducción, sin embargo, no deben ser el enfoque principal del trabajo. Unos buenos antecedentes deberían ayudar al lector a determinar si el autor tiene un entendimiento básico del problema de investigación que está investigando.

Esta información crucial debería otorgarle al lector el suficiente contexto esencial necesario para entender el problema de investigación y su importancia. También promueve la confianza en la calidad general del análisis y en los resultados del autor. Entre algunos antecedentes tenemos:

La investigación de Carrasco, Ostos y Ramón (2018) denominado "diseño del presupuesto operativo de costos para la toma de decisiones en un restaurante en Valencia edo. Carabobo", para optar por el título de Licenciado en Contaduría Pública en la Universidad de Carabobo el Objetivo General fue Diseñar un presupuesto operativo de costos para facilitar el proceso de toma de decisiones en un restaurante ubicado en Valencia, Estado Carabobo.

Esta investigación, con un diseño de tipo descriptivo y de campo. Se aplicó la observación y solicitó la documentación necesaria para dar cumplimiento a los objetivos planteados. Se implementó como método de recolección de datos la

entrevista de preguntas abiertas, cuyas respuestas fueron analizadas e interpretadas. Por último, se diseñó un presupuesto operativo de costos para la elaboración de un plato y se dejó una base teórica para la implementación de la misma herramienta con el resto del menú de la empresa.

Entre las principales conclusiones, a las que llegaron los autores, destacan que es necesario aplicar enfoques o métodos que permitan a la empresa organizarse y mejorar incluso en condiciones adversas. Para este fin se propuso un presupuesto operativo que fungiese como herramienta para mejorar la capacidad de tomar decisiones de la organización, y que le permita cuantificar los objetivos que deseen cumplir y ayude a maximizar los ingresos y disminuir gastos, mediante la estimación de ventas, producción y compras, identificando los generadores de costos, con el propósito de mejorar la capacidad de toma de decisiones de la gerencia, con el cuidado de darle cumplimiento a ley orgánica de precios acordados y ley orgánica de precios justos.

Cabe destacar que este trabajo tiene relación directa con esta investigación ya que sin una buena estructura de costos y el adecuado reconocimiento de cada uno de sus elementos a través de los medios de control necesarios es imposible valorar los productos a su costo real y por lo tanto hace imposible la toma de decisiones para la organización.

Seguidamente la investigación de Covo, Marcelimar; Negrin, Marielys y Ramírez, Grecia (2017), realizaron una investigación titulada: "propuesta de una estructura de costos para la exportación de filtros de aire industrial de la empresa ecofilca, c.a". presentada en la Universidad de Carabobo, para optar por el título de Licenciado en Contaduría Pública, cuyo objetivo general fue "Proponer una estructura de costos para la exportación de filtros de aire industrial en la empresa Ecofilca, C.A."

La presente investigación es de tipo descriptiva bajo la modalidad de proyecto factible o proyectiva, ya que consiste en elaborar una propuesta de una estructura de costos para la exportación de filtros de aire, en la empresa Ecofilca,

C.A., según Hurtado, J. (2012:117), la investigación proyectiva “intenta proponer soluciones a una situación determinada a partir de un proceso previo de indagación. Todas las investigaciones que conllevan el diseño o creación de algo, con base a un proceso investigativo, también entran en esta categoría”. La técnica de recolección de datos empleada fue la observación directa y la encuesta, como instrumento se elaboró un cuestionario de preguntas cerradas, aplicadas a un total de cuatro trabajadores que laboran en la empresa en estudio, el cual arrojó una serie de datos que se procesaron, analizaron e interpretaron a través de cuadros y gráficas. Donde se Culminó, con la propuesta de un diseño de una estructura de costos para la exportación de sus productos, incluyendo los costos generados como aranceles de exportación y otros elementos necesarios para que los productos a exportar sean competitivos en cuanto a su precio, calidad y presentación.

Este trabajo de grado, está vinculado directamente con la presente investigación, dado que enfoca el tema de estructura de costos y gastos y los resultados obtenidos, proporcionan un referente teórico que servirá como procedimiento para identificar costos atribuibles directamente a los productos y aquellos que son atribuibles en términos generales a todos los productos. A si mismo servirá como guía para el desarrollo metodológico de la investigación.

Ahora bien, la investigación de Jiménez (2016), Titulada: diseño e implementación de una estructura de costos para la empresa "colaciones el manjar" presentada en la Universidad Industrial de Santander; Bucaramanga, Colombia, para optar por el título de Ingeniero Industrial, cuyo objetivo general Objetivo fue diseñar e implementar una estructura de costos para la empresa "Colaciones El Manjar" que sirva como una herramienta a la alta dirección para la toma de decisiones gerenciales en la planeación y el control administrativo.

El tipo de esta investigación fue de campo, no experimental de carácter descriptivo, para lograr el objetivo planteado, se procedió al levantamiento de la información a través de la observación directa y revisión documental, y así

verificar la asignación de costos y gastos a los diferentes productos; como instrumentos de recolección de datos se elaboró un cuestionario de preguntas cerradas, aplicadas a un total de 4 (cuatro) personas que laboran en el departamento de costos. Los datos obtenidos, se procesaron e interpretaron, reflejados a través de cuadros como referente de la estadística descriptiva, remitiendo a partir de allí, el diseño de una estructura de costos.

Este trabajo de grado está vinculado directamente con la presente investigación, dado que enfoca el tema de estructura de costos y gastos y los resultados obtenidos, proporcionan un referente teórico que servirá como procedimiento para identificar costos atribuibles directamente a los productos y aquellos que son atribuibles en términos generales a todos los productos. A si mismo servirá como guía para el desarrollo metodológico de la investigación.

Seguidamente, de las investigaciones realizadas en Venezuela, en materia de gestión de costos, resalta el trabajo efectuado por De Freitas (2016) "estructura de costos de un sistema bovino de producción de leche en el municipio Muñoz, estado apure" para optar por el título de Ing. Agrónomo integral en la Universidad Central De Venezuela Maracay Edo Aragua cuyo objetivo general fue Describir la estructura de costos de un sistema bovino de producción de leche ubicado en el municipio Muñoz del estado Apure.

La investigación es de tipo descriptiva, enmarcada bajo un diseño de campo, utilizando como técnica de recolección de información el guion de preguntas que, permitió recabar los datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos. Adicionalmente, se encuentra apoyada en un diseño documental, se realizó una revisión bibliográfica previa para conocer otros aspectos teóricos, antecedentes y experiencias de otros autores que permiten afianzar el tema de investigación, de igual forma se hizo una revisión de los datos de la Unidad de Producción tanto técnico, y económicos esto es con el fin de dar repuesta a los objetivos planteados. También, se utilizó la técnica de observación directa no

estructurada que consistió en la recolección y anotación de información diaria en una libreta de campo.

Otra técnica de recolección de datos fue la observación directa de tipo participante, donde el investigador se integró a las actividades y tareas diarias, en virtud a obtener la descripción completa de los eventos ocurridos y finalmente la utilización de cámara fotográfica que permitieron grabar los hechos en tiempo real. Como instrumento de recolección de información de datos se utilizó el guion de preguntas y respuestas, el cual se le aplicó tanto al encargado del proceso de toma de decisiones dentro de la Unidad de Producción, como a las personas relacionadas directamente con el sistema de producción de leche como ordeñadores, llaneros, cocineras, operadores entre otros.

La contribución, de este antecedente nacional, a la presente investigación, es la implementación de la planificación a través de una estructura de costos, así como también en la determinación de los costos unitarios del producto.

Por último, la investigación de Aguilar, Wilmer; Marquez, Dayana; y Valera, Maria (2016) "diseño de una estructura de costos y gastos en la empresa Bar Restaurant Piano Bar Tiberius, c.a. de acuerdo a la ley orgánica de costos y precios justos" para optar por el título de Licenciado en Contaduría Pública en la Universidad de Carabobo. El presente trabajo de investigación se realizó con el propósito de diseñar una estructura de costos y gastos, para los platos de pasta que elabora la empresa: Bar Restaurant Piano Bar Tiberius, C.A, y a la vez proporcionarle al departamento de administración de la referida empresa, una guía teórica, que sirva de procedimiento para la elaboración de la estructura de costos y gastos, identificando aquellos que son comunes a toda la producción, procediendo con la distribución de los costos y gastos comunes, a través de una base lógica y equitativa, que le permita determinar el costo unitario y así poder fijar un precio de venta justo; para dar cumplimiento con lo establecido en la Ley Orgánica de Costos y Precios Justos. La naturaleza de esta investigación fue de campo apoyada en una investigación de tipo documental, asumiendo un nivel descriptivo-

proyectivo. Para lograr el objetivo se procedió al levantamiento de la información, a través de la observación directa y revisión documental para verificar la asignación de costos y gastos al plato de pasta y sus rellenos. Como instrumento de recolección de datos se elaboró un cuestionario de preguntas cerradas aplicadas en el Departamento de administración de dicha empresa. Los datos se procesaron, interpretaron y fueron analizados, luego se diseñó una estructura de costos y gastos por el proceso del plato de pasta, y se cuantificaron los costos totales y unitarios de los diferentes productos, con el objetivo de fijar el precio de venta justo.

2.2 Bases teóricas

Las bases teóricas son un grupo de ideas explicativas ordenadas lógicamente para proporcionar explicación básica de la investigación de manera que puedan ser asociadas al entendimiento del problema. Todos los conceptos están directamente relacionados con la investigación, el problema y la resolución del mismo.

Contabilidad de Costos

La Contabilidad de Costos ha sido definida por Valencia Javier (2017) como “La contabilidad de costes o contabilidad de costos, también conocida como contabilidad analítica, es una técnica contable que tiene como finalidad crear un sistema de información que permita conocer cuál es el coste de los productos fabricados”.

En ese sentido, Raffino (2020) señala que “La contabilidad de costos nos ofrece información real y concreta de todos los costos y gastos que tiene una empresa para producir. Establecer el costo de un producto sirve para tener control sobre la producción, la venta del producto, la administración y la financiación del mismo”.

Según García y Jordà (2018) “define la contabilidad de costos como un sistema de información que permite la valoración de los bienes y servicios derivados de la actividad productiva de la empresa, cumpliendo para ello los principios contables generalmente aceptados”.

Los Costos

Cuando se habla de costos, debe decirse que éstos están representados por la suma de los esfuerzos necesarios, expresados cuantitativamente, realizados para lograr una cosa. Tienen por características comunes su relatividad vinculada, por lo que habrá tantas figuras del costo como el número de objetivos que se persigan.

Desde un punto de vista general costo es sinónimo de esfuerzo. Esta definición, señala: Sánchez Javier. (2016) “Como coste o costo al valor que se da a un consumo de factores de producción dentro de la realización de un bien o un servicio como actividad económica”

Según Mariana Pérez (2021) define el costo como una variable del sector económico que representa la totalidad del gasto económico de una producción. Esta suma es la más importante que se realiza en la estadística de las empresas, pues luego de realizada esta, se establece cuál será el precio del producto manufacturado que saldrá a la venta al público. Representa la inversión que se hace para la producción. De la misma manera que los bienes, los servicios también aplican esta herramienta para sus cuentas, pues se establece de la misma forma cuál será el uso de los bienes monetarios disponibles en la empresa para ejecutar sus funciones

Elementos del Costo

Los procesos de fabricación de un bien o producto o de prestación de un servicio, consume o transforma insumos que están asociados a un costo específico. La fabricación es un proceso de transformación que demanda un

conjunto de bienes y prestaciones, denominados elementos, y son las partes con las que se elabora un producto o servicio.

Según C Jaramillo (2017) los elementos del costo están agrupados bajo tres grandes elementos primarios, materiales, mano de obra y otros costos indirectos de fábrica.

-Materia prima y/o material directo

Son los elementos que están sujetos a transformación y se diferencian de la siguiente manera:

-Materia prima

Son los elementos extraídos de la naturaleza que es la fuente de aprovisionamiento de todos los elementos que son necesarios para satisfacer necesidades humanas o convertirse en el primer elemento del costo para las empresas industriales.

Según Federico Caballero (2021) comenta que las materias primas son el primer eslabón de una cadena de fabricación, y en las distintas fases del proceso se irán transformando hasta convertirse en un producto apto para el consumo. En el mundo de la inversión se conoce también como commodity.

La principal característica de las materias primas es justamente la falta de tratamiento a la que se han visto sometidas por parte de la actividad humana, es decir, su cercanía al estado natural en el que se encontraban antes de ser explotadas.

Se puede citar como ejemplos: el hierro en su estado natural, el algodón en la fábrica de hilo o telas, los callapos o bolillos para la obtención de madera en los aserraderos, etc. es decir, en las empresas tomadas como ejemplo se puede denominar el primer elemento de costo como "Materia Prima".

-Material directo

Se llama así los elementos que fueron sometidos a uno o varios procesos de transformación por otra empresa, los cuales serán sometidos a otros procesos hasta convertirlos en un producto acabado apto para satisfacer las necesidades humanas.

Se hace esta diferenciación debido a que se tiene una confusión al usar en forma indiscriminada el denominativo de "Materia Prima", por tanto, será costo de "Materia Prima" para todas las empresas que utilizan los elementos que aún no han sido sometidos a procesos de transformación, y para las aquellas que utilizan como principal elemento de transformación los productos sometidos a procesos de manufactura por otra entidad, se denominará "Material Directo".

En general, "Material" comprende todos aquellos artículos en su estado natural o transformado son los elementos que sirven para la confección o manufactura de un artículo nuevo y que pueden ser perfectamente medibles y por esta razón son cargables a una unidad identificada; por lo tanto, es el primer elemento del Costo de Producción.

También se puede decir que los materiales directos son aquellos que se utilizan para la manufactura de un producto y que tienen trazabilidad. Estos están contenidos en la lista de materiales del producto. También la lista contiene el uso y el precio de los materiales para determinar el costo del producto. En algunos casos además se incluye algún cargo por gastos generales, aunque es atípico.

La clasificación de los mismos incluye los materiales que están físicamente en el producto, tanto material directo como sub-ensambles. Además, se considera también el desperdicio y desecho del proceso de manufactura. Por otro lado, vale aclarar, que no se considera ningún material consumido como parte de los gastos generales necesarios para operar. Asimismo, son considerados como parte del gasto variable.

-Sueldos y salarios

Para transformar la materia prima y/o material directo en un producto acabado es necesario, además de la maquinaria y equipo, herramientas, muebles y enseres, etc. que determinado número de personas desarrollen un esfuerzo mental y material, el cual recibe el nombre de Labor, todas las erogaciones por este concepto, se consideran dentro de este título.

Por tanto, se dice que: "Sueldos y Salarios" es el costo de la retribución que los obreros u operarios perciben por su trabajo en la transformación de los materiales en su estado natural o procesado por otra entidad, en un producto terminado.

Federico caballero (2021) comenta que es la remuneración recibida por una persona como pago por su trabajo. De esta forma, el empleado puede beneficiarse de su contribución en tiempo y esfuerzo a la empresa que lo contrata. De la misma forma que puede ser traducida esa aportación en términos monetarios.

-Gastos indirectos de producción

Dentro del proceso productivo, hay costos que no pueden identificarse con unidades específicas de producción o con un departamento o con un proceso específico, tales como: la depreciación de bienes de uso, luz y fuerza, combustibles, lubricantes, repuestos y accesorios, etc.; por lo que se denominan: "Servicios de planta", "Gastos indirectos de fabricación", "Gastos indirectos de producción", etc. Es decir, están constituidos por todos los desembolsos o aplicaciones necesarias para llevar a cabo la producción y los cuales, por su naturaleza, no son aplicables directamente al costo de un producto en particular.

Estructura de costos

Según Sy Corvo, Helmut (2019) la estructura de costos es la disposición de los costos que incide una organización en lo que corresponde a los diferentes tipos y porcentajes de costos fijos y variables. Esta definición puede detallarse en ciertos renglones, tales como por producto, región geográfica o cliente.

Los costos fijos son los gastos que no cambian su valor, independientemente de la cantidad de producción que se tenga, mientras que los costos variables se modificarán en función a la cantidad que se fabrique.

Inclusive dentro de una misma organización, la estructura de costos puede cambiar entre las líneas de productos o unidades de negocios, como consecuencia de los distintos tipos de tareas que desempeñan.

Se utiliza como un instrumento para fijar los precios cuando se tiene una estrategia de precios basada en costos, así como para distinguir las áreas donde se podrían disminuir los costos o al menos tener un mejor control sobre ellos.

Por tanto, el concepto de estructura de costos es un concepto que pertenece a la contabilidad gerencial. No tiene aplicabilidad en la contabilidad financiera.

Costos Directos y Costos Indirectos

Los costos directos son aquellos costos que son atribuibles de manera directa al producto al respecto. Sánchez, Javier (2016) expresa:

“Los costos indirectos de fabricación son aquellos que provienen de actividades que no están implicadas directamente en la cadena de producción o fabricación.

En otras palabras, son costes que, si bien no se pueden repercutir ni medir de forma proporcional al producto final, son igualmente necesarios para el correcto funcionamiento de la empresa, sin embargo, no son esenciales.

Los costos directos de fabricación lo conforman en general mano de obra y materia prima directa utilizadas en el proceso de producción.”

De acuerdo lo descrito se puede decir que existe en la gestión de los costos una clasificación de los costos que deben ser considerados en la administración de los costos, que permitan clasificar a la gerencia aquellos costos que se le atribuyen directamente al inventario de manera individual o aquellos que se atribuyen en términos generales de la actividad, por ello es necesario poder contar con una

clasificación adecuada a nivel de departamento, o actividad, contrario a los costos indirectos, que son clasificados a nivel organizacional. Los costos directos pueden ser tratados como indirectos, siempre que el monto no sea significativo (inmaterial) y que exista un tratamiento consistente.

2.3. Bases normativas y legales

Bases Normativas: Norma VEN-NIIF PYMES

La VEN-NIIF PYME, es un conjunto de normas derivadas de la norma internacional NIIF para las PYMES, y son aplicadas para asegurar que la preparación de los estados financieros sea hecha siguiendo lineamientos que permitan brindar un reforzamiento de seguridad y confiabilidad a la información. Las Normas Internacionales de Información Financiera para las PYMES (NIIF para PYMES) fueron adoptadas en Venezuela en Marzo de 2011 como el marco normativo para presentar los estados financieros por decisión del Directorio de la Federación de Colegios de Contadores Públicos de Venezuela, a través de la emisión de la versión N° 0 del Boletín de Aplicación VEN-NIF N° 8 (BA VEN-NIF 8 V0) “Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados en Venezuela (VEN-NIF)”, tomando en consideración la importancia de la fiabilidad de la información financiera presentada por las pequeñas y medianas entidades en sus estados financieros.

La VEN-NIF PYME cuenta con 35 secciones y la Sección 13 Inventarios, establece los criterios para el reconocimiento y medición de los inventarios y la información a revelar sobre los mismos en los informes financieros, para la medición de los costos de adquisición y transformación, la distribución de los costos indirectos de producción, producción conjunta y subproductos, otros costos a ser incluidos o excluidos del rubro inventarios, así como sus costos para un prestador de servicios.

Bases legales

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999)

Aprobada en referéndum consultivo el 15 de Diciembre de 1999, promulgada el 20 de Diciembre de 1999 por la Asamblea Nacional Constituyente, publicada en Gaceta Oficial Extraordinaria del 24 de marzo de 2000. Dedicada su capítulo VI, en la que se expresan los derechos del régimen socio-económico y de la función del estado en la economía; se refiere a que la República Bolivariana de Venezuela se fundamenta en los principios de justicia social, democracia, eficiencia, libre competencia, protección del ambiente, productividad y solidaridad, a los fines de asegurar el desarrollo humano integral y una existencia digna y provechosa para la colectividad. El Estado conjuntamente con la iniciativa privada promoverá el desarrollo armónico de la economía nacional con el fin de generar fuentes de trabajo, alto valor agregado nacional, elevar el nivel de vida de la población y fortalecer la soberanía económica del país, garantizando la seguridad jurídica, solidez, dinamismo, sustentabilidad, permanencia y equidad del crecimiento de la economía, para lograr una justa distribución de la riqueza mediante una planificación estratégica democrática participativa y de consulta abierta.

Código Orgánico Tributario - Gaceta Oficial No. 37.305 (2001)

Por su parte, el Código Orgánico Tributario es el documento unificador de las reglas que sirven de normas fundamentales para todos los tipos de tributos y para todas las autoridades, sean el Fisco Nacional, los Institutos Oficiales, los Municipios o los mismos Estados. El referido Código rige sobre las leyes especiales como: La Ley de Impuesto Sobre La Renta, (LISR), La Ley de Impuesto al Valor Agregado (IVA) y la Ley de Impuesto a los Activos Empresariales (IAE), en lo referente al cumplimiento y pago de la Obligación Tributaria. En ese sentido, el artículo 23 establece que “Los contribuyentes están obligados al pago de tributos y al cumplimiento de los deberes formales impuestos por este Código o por normas tributarias”.

Ley Orgánica de Precios Justos (2014)

Publicada en la Gaceta Oficial 40.340 del 24 de enero del 2014. Dicho instrumento jurídico fue dictado a través del Decreto No. 600, denominado Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos. Vigencia a partir del 24 de enero del 2014, salvo las excepciones contempladas en la Ley. Se deroga la Ley de Costos y Precios Justos, del 18 de julio de 2011, publicada en Gaceta Oficial N° 39.715 y las demás normas que colidan con esta Ley. Se derogan la Ley para la Defensa de las Personas en el Acceso a los Bienes y Servicios, del Primero de febrero de 2010, publicada en Gaceta Oficial N° 39.358 y las demás normas que colidan con esta ley orgánica. Esta ley tiene por objeto asegurar el desarrollo armónico, justo, equitativo, productivo y soberano de la economía nacional, a través de la determinación de precios justos de bienes y servicios.

Ley de Impuesto Sobre la Renta

En su capítulo II, de los costos y de la renta bruta artículo 23, hace mención acerca de los costos de los bienes para efectos de esta ley, “Artículo 23. A los efectos del artículo 21 de esta Ley se consideran realizados en el país: a. El costo de adquisición de los bienes destinados a ser revendidos o transformados en el país, así como el costo de los materiales y de otros bienes destinados a la producción de la renta.” El artículo anterior nos recalca otra importancia de la estructura de costos debido a que los costos también son de importancia para el fisco nacional y el adecuado tratamiento del mismo brindara a la entidad cumplir con la legislación fiscal del país.

Providencia Administrativa No. 003/2014 (la Providencia) (2014)

El 7 de febrero de 2014, la nueva Superintendencia Nacional para la Defensa de los Derechos Socio Económicos (SUNDDE), creada mediante el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos (la 64 Ley de Precios), publicado en Gaceta Oficial No. 40.340, del 23 de enero de 2014, promulgó la

Providencia Administrativa No. 003/2014 (la Providencia) mediante la cual se fijan los Criterios Contables Generales para la Determinación de Precios Justos; en este orden de ideas tenemos que en su artículo 1 establece: La presente providencia administrativa tiene por objeto establecer criterios contables generales que deberán utilizar los sujetos de aplicación del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos para la adecuación de sus estructuras de costos que les permitan determinar precios justos.

2.4 Términos básicos:

Costo: Recurso sacrificado o perdido para alcanzar un objetivo específico; un costo se mide por lo general como la cantidad monetaria que debe pagarse para adquirir bienes y servicios.

El costo, también llamado coste, es el desembolso económico que se realiza para la producción de algún bien o la oferta de algún servicio. El costo incluye la compra de insumos, el pago de la mano de obra, los gastos en la producción y los gastos administrativos, entre otras actividades.

Costos de adquisición de los inventarios: Comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirá para determinar el costo de adquisición.

Costos del Periodo: Son costos que se identifican con los intervalos de tiempo y no con los artículos elaborados, originados de las funciones operativas de la empresa. No se incorporan al valor de los inventarios, y se presentan en el Estado de Resultados como gastos operativos o egresos financieros en el periodo en el cual se incurren.

Costos del Producto: Son los originados y relacionados con la función de producción de los artículos, están formados por el costo de materiales, de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. Valoran a los inventarios, por tanto se presentan en el Balance General como un activo realizable, pero son llevados al Estado de Resultados en el renglón costo de producción y ventas y cuando los productos son vendidos.

Gasto: Costos que han generado beneficios o ingresos para la empresa, son costos expirados que no generan más beneficios, y por tanto deben ser aplicados a los ingresos del periodo, se presentan en el Estado de Resultados junto con los ingresos que generaron. Es la utilización o consumo de un bien o servicio a cambio de una contraprestación, se suele realizar mediante una cantidad saliente de dinero. También se denomina egreso.

Inventarios: Son activos: (a) mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones; (b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o (c) en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

Pérdida: Costos de los cuales la empresa no ha recibido ni espera recibir beneficio o provecho alguno, son pérdidas en la partición de la empresa de las que no ha recibido compensación.

Valor neto de realización: Es el precio de venta estimado en el transcurso normal de operaciones del negocio, menos los costos estimados para realizar la venta.

Valor Razonable: Es el importe por el cual puede ser intercambiado un activo o cancelado un pasivo, entre partes interesadas y debidamente informadas, que realizan una transacción en condiciones de independencia mutua.

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

Posterior a la elaboración del marco teórico todo trabajo de grado, presenta un marco metodológico que según Sabino C. (1978: 57) lo describe como “las consideraciones teóricas, relativas a la naturaleza del problema en estudio, y las cuestiones lógicas, vinculadas a la correcta formulación de las proposiciones, ceden su lugar ahora a la preocupación por encontrar una metodología adecuada para confrontar con los hechos las hipótesis elaboradas, y por hallar referentes empíricos para los conceptos teóricos de nuestro tema. Por esta razón denominamos momento metodológico al que involucra la definición del diseño y las tareas de operacionalización”.

En tal sentido, el proyecto está orientado a proponer una estructura de costos, el cual debe pasar por varios objetivos inferiores a la propuesta o el diseño como lo es, el diagnóstico de la situación costo-recursos actual del objeto de estudio, así como la identificación de los elementos del costo asociados en el proceso de fabricación.

3.1 Nivel de la Investigación

Se considera la investigación descriptiva bajo la modalidad de proyecto factible, ya que se plantea la propuesta para diseñar una estructura de costos a la microempresa LograzzoFood, con la finalidad de facilitar el control de recursos y la toma de decisiones, por lo que esto representa la descripción de una situación o elementos; de esta manera proceder a analizarlos y ejecutarlos para lograr un fin. Lo anterior descrito se fundamenta según, Sabino C. (1978: 36) “Descriptiva: Su preocupación primordial radica en describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos para destacar los elementos esenciales de su naturaleza. De esta forma se pueden obtener las notas que caracterizan a la realidad estudiada”.

Así mismo según, UPEL (2006:21). “El proyecto factible consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de una propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales; puede referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos o procesos”.

3.2 Diseño de la Investigación

Según UPEL (2006:34) el “diseño de la investigación: se refiere a la explicación del modelo metodológico asumido” a su vez para dar solución a problemas presentes y alcanzar los objetivos propuestos a través de una serie de pasos. Por tanto, la presente investigación está enmarcada bajo un diseño de campo y documental, ya que se abordan los aspectos que son objetos de estudio desde la fuente primaria y a su vez análisis, comparabilidad documental, que arrojan resultados para la formulación de políticas y/o resolución de conflictos en el entorno empresarial. Del mismo modo el diseño de la investigación lo describe Sabino C. (1876:57) como, “un método específico, una serie de actividades sucesivas y organizadas, que deben adaptarse a las particularidades de cada investigación, y que nos indican las pruebas a efectuar y las técnicas a utilizar para recolectar y analizar datos”.

Ya que según UPEL (2006:18) un diseño o “investigación de campo puede ser, entre otros, de tipo: estudios de costo beneficios y de costo efectividad” esto tiene afinidad y está ampliamente ligado con los objetivos a alcanzar en el presente proyecto de investigación. A su vez la investigación documental también ligada al proyecto y descrita por UPEL (2006:20) “según los objetivos del estudio propuesto y las disciplinas en las cuales se ubique su temática, los trabajos de investigación documental pueden ser: estudios de desarrollo teórico; presentación de nuevas teorías, conceptualizaciones o modelos interpretativos originales del autor, a partir del análisis crítico de la información empírica y teorías existentes. Lo anterior descrito representa los cimientos metodológicos para el desarrollo de la investigación de una estructura de costos para la micro empresa LograzzoFood.

3.3 Población y Muestra

Según Arias (2006) define población o población objetivo a:

Un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas conclusiones de la investigación. Esta queda determinada por el problema y por los objetivos del estudio (p. 81). En el presente trabajo de investigación la población o universo como también es denominado está compuesta por parte del equipo de trabajo de la Microempresa LograzzoFood.

Tabla No. 1. Población

Descripción	Cantidad
Administrador	1
Jefe de producción (cocinero encargado)	1
Ayudante de cocina	1
Despachador	1
Total	4

Fuente: Hernández y Lograzzo (2021)

Por otra parte, según el mismo autor anterior, es decir; Según Arias (2006) la muestra se define como “Un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible (p. 83)”.

Por lo tanto, ya que la población que es objeto de estudio es reducida y se puede considerar finita, se tomará como muestra la misma población, lo que en metodología se denomina muestra censal, la cual, está conformada por cuatro (4) elementos que integran la población, generando un grado de participación de cada uno del 25%.

3.4. Técnica e instrumentos de recolección de datos

Un instrumento de recolección de datos es cualquier recurso, dispositivo o formato (en papel o digital), que se utiliza para obtener, registrar o almacenar información (Arias, 2006). Mientras que, según los explica arias F. (2012:67) “se entenderá por técnica de investigación, el procedimiento o forma particular de obtener datos o información”.

Para alcanzar el objeto de la investigación se tomaron como referencia de técnica e instrumentos de recolección de datos, la observación directa como una forma de verificar y seguir el proceso productivo de la microempresa a estudiar y a su vez la revisión documental de los procesos en la asignación de costos previa a la investigación para contrastar lo que posee la empresa respecto a los hallazgos y posteriores propuestas resultantes del trabajo investigativo, por otro lado como instrumento de investigación se utilizó la entrevista para determinar a través de los participantes cuan posicionada este la empresa respecto a la asignación de costos y valuación correcta de inventarios para facilitar la toma de decisiones y controlar recursos.

A lo anterior descrito según Espinoza G.J. y Sánchez F.E. (1997:55) “entrevista es una comunicación generalmente entre entrevistado y entrevistador, debidamente planeada, con un objetivo determinado para tomar decisiones que la mayoría de las veces son benéficas para ambas partes”.

3.5. Técnica de análisis de resultados

Los resultados de la investigación dependen del nivel de análisis a que sean sometidos los datos recolectados ya que estos por sí solo no contribuyen al efectivo conocimientos para el procesamiento de la información obtenida por la aplicación de un instrumento estadístico descriptivo para cada pregunta de acuerdo a un orden de importancia, este análisis consistirá en la representación graficas de las alternativas conjuntamente con sus frecuencias para determinar dichos porcentajes.

Según un texto extraído de la Universidad de las Américas de Puebla “El propósito del análisis es establecer los fundamentos para desarrollar opciones de solución al factor que se estudiar, con el fin de introducir las medidas de mejoramiento en las mejores condiciones posibles (Franklin, 1998)”

En este sentido, en la investigación descriptiva bajo la modalidad de proyecto factible, utilizando las técnicas de observación y revisión antes descriptas, y tras haber utilizado el cuestionario como instrumento de recolección ante la muestra determinada, los investigadores procedieron a seleccionar, clasificar, tabular, así como analizar e interpretar los resultados obtenidos y ligados directamente al diagnóstico, identificación de elementos, a su vez al posterior diseño de una estructura de costos adecuada.

CAPITULO IV

ANALISIS Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

El análisis y presentación de los resultados, tiene como finalidad dar respuesta a los objetivos planteados en la investigación a través de técnicas de recolección de datos. A continuación, se presentan los resultados obtenidos por medio de los instrumentos utilizados, siendo estos la entrevista estructurada y una guía de observación directa.

Se empleó como método de recolección de datos la observación directa, visitas guiadas y la entrevista estructurada.

4.1 Diagnostico de la situación empresarial

Para alcanzar el objetivo de investigación: “Diagnosticar situación actual de la microempresa LograzzoFood, dedicada a la producción y comercialización de cachapas”; se procedió a realizar visitas a las instalaciones de la empresa, a través de la observación directa y sosteniendo una conversación con el jefe de producción (cocinero encargado) de la realización de las cachapas con queso de mano, se conoció detalladamente el proceso productivo y de prestación de servicio de la empresa.

En este sentido, se puede aseverar que el cocinero explica que antes de iniciar el proceso de la elaboración de la cachapa, personalmente debe verificar si cuenta con los stocks mínimos dentro de la cocina para poder realizar el plato solicitado, para efectos de este trabajo de investigación se seleccionó los ingredientes. De no contar con los ingredientes necesarios en las existencias, se procede a realizar la requisición de materia prima en un formato escrito a lápiz, enviada a la administración, que solicitará al almacén las cantidades necesarias de materia prima.

Una vez que se tienen los ingredientes necesarios, inicia el proceso de la manera siguiente:

Se pela la mazorca y seguidamente se desgrana, se pesa la cantidad a utilizar, luego con un molino manual se echan los granos, al estar molido, se le agrega azúcar, sal y agua, y esta lista la mezcla. Una vez lista la mezcla, se procede hacer los moldes en la plancha para ser cocinada y luego se procede a colocar el queso de mano y doblar la cachapa para su preparación final, de ahí pasa al envase y se le coloca natilla.

Por otro lado, también se pudo determinar, mediante observación, el estado físico de la cachapera, constatando que la empresa cuenta con buenas instalaciones que permiten que el desarrollo del proceso productivo sea eficiente.

Asimismo, se pudo conocer que la empresa mantiene niveles mínimos de inventario en el área de la cocina, y cuando estos se encuentran por debajo del mínimo, se realiza el proceso de solicitud de materia prima a través de una requisición de materiales, que para la mayoría de los ingredientes usualmente se hace semanalmente, dado la condición de perecederos de la mayoría de los alimentos.

De igual forma, por ahora cuentan con pocos proveedores, algunas veces son ellos quienes realizan las compras por algunos retrasos en las entregas y cuentan con manuales de normas y procedimientos para el área de producción o cocina, ya que es un área susceptible a debilidades de control si no se realiza la supervisión necesaria.

Por otra parte, se procedió a recabar importante información a través de la aplicación de la entrevista cara a cara, a la muestra seleccionada de manera intencional. A continuación, se presenta los resultados de la entrevista:

Cuadro N° 1

Análisis e interpretación de los resultados de la entrevista efectuada a la muestra seleccionada de LOGRAZZOFOOD

ITEM	PREGUNTA	RESPUESTAS GENERALES	ANÁLISIS
1	¿Actualmente la microempresa cuenta con un presupuesto operativo para el área de costos?	No, porque no da tiempo de hacerlo, debería implementarse y con la situación país no da tiempo de costear.	La microempresa actualmente no cuenta con un presupuesto para el área de costos.
2	¿Cree usted que el presupuesto operativo de costos es de utilidad para la organización?	Si, sería de mucha utilidad, entre mas herramientas e información mejor.	La muestra entrevistada considera que si es útil contar con un presupuesto para el área de costos.
3	¿Qué importancia cree usted que tiene el presupuesto operativo en la toma de decisiones en el emprendimiento Lograzzofood	Creo que es bastante importante y útil por la situación país, prácticamente se trabaja a ciegas, por lo tanto, una herramienta de control no estaría demás.	La muestra entrevistada considera que es importante ya que beneficia y ayuda al proceso de planeación, además lo califica como una medida de control de costos.
4	¿Cuenta la microempresa con presupuestos realizados periódicamente para la toma de decisiones?	No, no contamos con presupuestos.	Actualmente la empresa no toma en consideración el presupuesto para la toma de decisiones.
5	¿Usted cree que el presupuesto operativo de costos	Ya que no contamos con tal presupuesto, no	Dada la ausencia de presupuesto desconocen los

	que posee el restaurante actualmente les ayuda a disminuir perdidas?	sabemos si ayuda o no a reducir perdidas.	beneficios que aporta elaborar presupuestos periódicamente.
6	¿Cuentan con manuales de normas y procedimientos que describan detalladamente el proceso productivo, manejo y control de inventarios de productos terminados y de materiales directos?	Si, mas no en todos los aspectos, tenemos manuales en el área de producción que es la cocina, que es el área mas importante. Adicionalmente se están elaborando uno de servicios al cliente, y otro de recepción, requisición y almacenamiento de suministros el cual es un punto bastante delicado.	En la microempresa Lograzzofood solo posee un manual para el área de producción o cocina, pero están en proceso de elaboración de manuales de servicios al cliente, recepción, requisición y almacenamiento de suministros.
7	¿Cuáles son las políticas que emplean para preservar el control interno en la organización?	En el caso de la producción, dentro del establecimiento hay varios almacenes con el inventario necesario para la cocina, cuando estos inventarios llegan a un mínimo se reponen de u almacén central. Se hacen revisiones diarias para verificar la integridad y la suficiencia e los productos que allí se guardan; Esto se hace con el fin	La microempresa cuenta con tres almacenes, uno de alimentos, bebidas y refrigerados. Además, poseen un deposito externo con la finalidad de que estos puedan reponer los stocks mínimos necesarios para la producción del menú.

		de no tener inventario demás en los almacenes del local y evitar el desperdicio o extravío de mercancía.	
8	¿Se diseñan planes estratégicos o estudios de mercado para saber los gustos del cliente?	No se diseña, pero si se hace de manera empírica, nada formal.	No realizan estudios de mercado por el factor tiempo, pero si los consideran importantes evaluar los gustos de los clientes.
9	¿Cuentan con algún programa o software que les ayude a registrar el presupuesto del restaurant?	Tenemos uno, pero no hacemos uso de él, por la frecuente alza de los precios.	Aun cuando poseen un archivo en excel para costear, no hacen uso de el por factores de inflación.

Fuente: Hernández y Lograzzo (2021).

De lo anteriormente presentado, se puede entender después de la entrevista que la empresa, no ha hecho un presupuesto operativo, o algún otro tipo de presupuesto, para tener un control de los objetivos a alcanzar, en gran medida, explican, que es por la falta de tiempo a la hora de costear los productos y por el cambio constante de precios, y a pesar de tener un sistema computarizado que los pueda ayudar a realizar la labor, les resulta impráctico.

Sin embargo, consideran que puede llegar a ser una herramienta importante que los puede ayudar en su administración.

Ante la ausencia de presupuesto, a la administración de la empresa le puede resultar complicado entender qué está sucediendo con la empresa, asimismo, el fenómeno inflacionario afecta de manera negativa la asignación de costos, a cada uno de sus productos, ya que, debido a esta situación se incrementa constantemente el costo de los productos que usan como materia prima y por lo

tanto aumenta los precios que se le asignan a cada ingrediente de la cachapa. Sin el presupuesto, puede resultar difícil establecer un objetivo y mantenerlo, o buscar una manera de cumplirlo; por ejemplo, mantener un precio durante un período considerable sin tener un margen de ganancia desmesurado según lo establecido en la LOPJ o una pérdida considerable al realizar una venta; o el control del costo, estableciendo estándares físicos, de costos estándar y estimación de ventas durante un lapso de tiempo.

Es importante resaltar, que como se había notado, a través de la observación, se confirmó que la unidad de investigación si posee normas para el área de producción, es decir, la cocina, y también tienen instituidas políticas para el manejo de inventarios y niveles tolerables de inventarios para trasladar de los almacenes a la cocina y realizar las compras para los almacenes. Finalmente, a pesar de que no diseñan un plan formal de estudio de mercado, la experiencia que tienen en su área de trabajo, les ha permitido saber que las cachapas con queso de mano gustan a sus clientes.

4.2 Identificación de los elementos del costo.

Para el desarrollo del objetivo específico “Identificar los elementos de los costos asociados a la fabricación de cachapas”, se procedió conocer, qué consideran costos para la empresa y su capacidad para medir los generadores de costos de cada uno de los ingredientes, qué métodos usan para su medición y asignación; verificando que todos estos se ajustan a la normativa de la Ley Orgánica de Precios justos. Para tal fin, se empleó la entrevista estructurada arrojando la siguiente información:

Cuadro N° 2

Análisis e interpretación de los resultados de la entrevista efectuada a la muestra seleccionada de LOGRAZZOFOOD

ITEM	PREGUNTA	RESPUESTAS	ANALISIS
10	¿Los costos asociados al producto se ajustan a los lineamientos de la LOPJ?	No, no lo tomamos en consideración.	La microempresa no se ajusta a la LOPJ.
11	¿Cuáles son los generadores de costos que influyen en la elaboración de las cachapas con queso de mano y natilla?	Aparte de los ingredientes que se usan en la cachapa con queso de mano y natilla se toma en consideración el costo de la mano de obra.	En la microempresa se imputan como costos del plato, los ingredientes y la mano de obra directa e indirecta.
12	¿La microempresa puede medir con precisión el uso de los generadores de costos de la cachapa con queso?	No, Trabajamos con estimaciones	Como trabajan bajo estimación no los pueden medir con exactitud.
13	¿Utilizan algún método para la asignación de los costos asociados al producto?	Se fija el precio a través de un estudio comparativo de precios con otras cachaperas.	La microempresa no cuenta con un método para asignar costos.
14	¿Cuál es el método de costeo empleado para sus productos?	No tenemos ya que trabajamos bajo precios de mercado.	No, se basan en un estudio de mercado.
15	¿Cuál es el generador de costos utilizado para presupuestar las partidas de costos de la empresa?	Ya que no hacemos presupuesto no podría darte respuesta.	No tienen conocimiento al respecto
16	¿Cuál es el método de valuación de inventarios que aplica la empresa?	Se valúa a precio de reposición, para poder tener recursos suficientes para poder reponer lo usado.	Los inventarios no poseen un método de valuación preestablecido, se registran a valor de reposición.
17	¿Cada cuánto tiempo realizan las compras de	Mayormente son semanales y mensuales,	Las compras de materia prima se realizan

	materia prima?	aunque para algunos ingredientes se hacen compras diarias depende del producto.	mensuales, semanales y en algunos casos diariamente, depende del alimento.
18	¿Cuentan con proveedores que sean puntuales en sus entregas?	Contamos con pocos proveedores. No todos son puntuales, ya que hay problemas en la distribución de alimentos, por lo que muchas veces debemos ir personalmente a comprarlas.	La microempresa mantiene relaciones con pocos proveedores, y no todos son puntuales por lo tanto las compras suelen ser por ellos mismos.
19	¿Cuentan con un almacén para preservar la calidad de los ingredientes que utilizan para elaborar la cachapa con queso?	Si claro, como dije antes tenemos un almacén y que mantiene todo en muy buenas condiciones porque precisamente es para preservar los alimentos.	Efectivamente la microempresa cuenta con almacenes que mantienen los alimentos en condiciones óptimas.
20	¿Cree usted que la cachapera mantiene una producción constante?	Varía dependiendo de la cantidad de pedidos y la cantidad de personas que asisten. Nunca hemos dejado de ofrecer nuestros servicios.	La producción al mes varía dependiendo del número de pedidos y personas que asisten.
21	¿A través de qué método es determinada la depreciación de los activos fijos?	No depreciamos los activos	Actualmente la microempresa no determina la depreciación de sus activos fijos.
22	¿Realizan alguna distinción entre la carga fabril fija y la carga fabril variable?	No tengo ninguna información al respecto, pero seguramente el contador externo la hace.	El entrevistado asevera que es el contador público quien probablemente realiza tal distinción.
23	¿Margen de ganancia que aplica la empresa para la venta?	30% de ganancia	Hacen un cálculo de 30% de ganancia.

24	¿Como manejan los registros ingresos conforme a la hiperinflación y la realidad de una dualidad de moneda en el país?	Se fijan precios en moneda extranjera y se registran los ingresos según la tasa activa del momento.	Debido a la dualidad de moneda en el país la microempresa fija una tarifa en moneda extranjera y de esa manera el fenómeno hiperinflacionario no sea tan absorbente de sus posibles ganancias.
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fuente: Hernández y Lograzzo (2021).

Partiendo de la información recabada, a través de la entrevista a la muestra, se evidenciaron los siguientes resultados: Los costos del producto final, que en este caso en particular es la cachapa con queso de mano y natilla, comprende los ingredientes utilizados para su elaboración, el personal encargado directamente de su elaboración y los otros costos necesarios para culminar el proceso productivo, es decir, la carga fabril.

En este sentido, entre los materiales directos se encuentran el maíz, azúcar, sal, agua, queso, natilla, que comprende un costo importante.

Asimismo, para el caso de la mano de obra directa, ésta comprende al personal encargado directamente en la elaboración de la cachapa con queso de mano, siendo este el cocinero.

En cuanto a los costos indirectos de fabricación, están incluidos los materiales indirectos como envase de anime, bolsas plásticas, jabón liquido, desengrasante, esponjas, bolsas para el aseo, la mano de obra indirecta que la constituye el personal de mantenimiento, y los que entregan la cachapa con queso de mano a los clientes.

A su vez no deprecian los Activos Fijos. La propiedad, planta y equipo del restaurante está conformado por:

Cuadro N°3.
Descripción de Propiedad, Planta y Equipo

CANTIDAD	DESCRIPCION
1	Nevera
1	Congelador
1	Plancha
1	Molino
1	Licuadaora

Fuente: Hernández y Lograzzo (2021).

Cabe acotar que, la empresa no deprecia los activos fijos, esto principalmente por el aumento que generaría a los costos de los productos terminados, sin embargo, es una partida importante, que debe tomarse en consideración al momento de elaborar el presupuesto operativo de costos.

En caso de que la empresa aplicara depreciación en sus activos fijos se reflejarían de esta manera, utilizando aproximaciones ya que el comercio tiene tasas fijas en moneda extranjera y el precio de comercialización varía diariamente con el aumento o disminución en la moneda de curso legal (bolívares en referencia a la divisa, dólares). Fecha aproximada de la adquisición del activo fijo, octubre 2020 y utilizando como tasa de referencia la divisa según el BCV al cierre del mes de octubre, la cual es de 519.082,41, generando los siguientes costos y sus depreciaciones, a través del método de línea recta. Con una vida útil de 5 años para cada activo.

Cuadro N° 4.

Descripción, costos y depreciación de Propiedad, Planta y Equipo

CANTIDAD	DESCRIPCION	COSTO DE ADQUISICION	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA JULIO 2021	DEPRECIACION ACUMULADA SOLO DEL MES JULIO 2021
1	Nevera	280\$ = 145.343.074,80 Bs	29.068.614,96	21.801.461,22	2.422.384,58
1	Congelador	325\$=168.701.7 83,25 Bs	33.740.356,65	25.305.267,49	2.811.696,39
1	Plancha	60\$= 31.144.944,60 Bs	6.228.988,92	4.671.741,69	519.092,41
1	Molino	20\$= 10.381.648,20 Bs	2.076.329,64	1.557.247,23	173.027,47
1	Licuada	35\$=18.167.884, 35 Bs	3.633.576,87	2.725.182,65	302.789,07
5		373.739.335,20 Bs	74.747.867,04 Bs	56.060.900,28 Bs.	6.228.989,92 Bs

Fuente: Hernandez y Lograzzo (2021)

Aunado a lo anteriormente señalado, vale la pena decir que la ausencia de presupuestos trae como consecuencia que los costos no pueden ser calculados por precisión. La Administradora asevera que, utilizan un método de costeo, sin embargo, los costos son determinados a través de estimaciones y considerando los precios de mercado. Asimismo, el margen de utilidad es del treinta por ciento (30%). Por otro lado, cabe destacar, la existencia de una doble moneda en el país y el latente fenómeno hiperinflacionario.

De igual forma, los ingredientes son valorizados a precios de reposición, producto del aumento significativo de los precios en períodos extremadamente cortos.

En este orden de ideas, la planificación para las compras de materia prima, son realizadas semanalmente, debido a la condición de perecederos de los alimentos, sin embargo, existen productos de larga duración y su compra puede hacerse en mayor cantidad, cubriendo un período más largo de abastecimiento de la producción.

Ahora bien, partiendo de la información suministrada por la administración de la cachapera y por el análisis antes expuesto se procede a identificar los generadores de costos que forman parte del plato final, iniciando con el Material Directo. Como se mencionó algunos puntos atrás, el material directo es aquella materia prima que se encuentra directamente relacionada con la elaboración del plato y que representa un costo importante de este, a continuación se presentan los materiales directos involucrados en el proceso productivo, tomando como referencia un trabajo previo por los autores de este trabajo de investigación en marzo 2021, pero modificado según otras variables emergentes, como la diferencia cambiaria, a fin de presentar un trabajo de investigación actualizado, al mes julio 2021, con una tasa de 3.275.925,29 Bs.

Cuadro N° 5 Materiales directos involucrados en el proceso productivo de la cachapa con queso de mano y natilla

DESCRIPCION	CANTIDAD Y UNIDAD	PRECIO UNITARIO
Maíz	220g	Bs.S 720,703.56
Azucar	22g	Bs.S 7,207.04
Sal	5g	Bs.S 10,482.96
Agua	100ml	Bs.S 327,592.53
Queso	200g	Bs.S 1,637,962.65
Natilla	20g	Bs.S 131,037.01
TOTAL		Bs.S 2,834,985.75

Fuente: Hernández y Lograzzo (2021).

Detallando el segundo elemento que conforma el costo de la cachapa con queso de mano, se encuentra la Mano de Obra Directa, integrada por el cocinero

que trabaja directamente en la elaboración de la cachapa, entre estos se encuentran el cocinero y el ayudante de cocina.

Las actividades de moler el maíz, son realizadas por el ayudante de cocina, seguidamente el cocinero es el encargado de colocar los demás ingredientes y hacer el proceso de cocción de la cachapa.

Para determinar el costo correspondiente a cada cachapa con queso, respecto a la Mano de Obra Directa se debe incluir los sueldos y salarios devengados por los trabajadores para la transformación de la materia prima en el plato final. Cada trabajador devenga un salario mensual dependiendo de las actividades que realicen. El cocinero recibe por concepto de sueldos y salarios un monto de Bs/mensual 148.000.000,00 Bs/mensual, y el ayudante de cocina 100.000.000,00 Bs/mensual, con una jornada laboral de 8 horas diarias.

Partiendo de información de períodos anteriores, para la elaboración de una unidad se requieren 20 min aproximadamente, es lo mismo que elaborar cuatro unidades simultáneamente ya que tienen el mismo tiempo de cocción, y según la actividad de la empresa de laborar 4 días a la semana el costo por mano de obra esta descrito de la siguiente manera:

Cuadro N° 6. Mano de obra directa

Descripción	Bs.	Cantidad	Unidad
MO Mensual	Bs. F. 248,000,000.00	64	Días
MO diaria	Bs. F. 3,875,000.00	4	Unidades
MO unidades diarias	Bs. F. 968,750.00	20	Bs/ Unidad Elaborada
MO por unidad	Bs. F. 48,437.50	1	Bs/ minutos

Fuente: Hernández y Lograzzo (2021).

Como tercer y último elemento de costo, se encuentran los costos indirectos de fabricación o carga fabril, que está compuesto por los materiales indirectos y por

todas aquellas partidas que son necesarias para la producción de las cachapas con queso, pero no se identifican fácilmente. Para determinar el cálculo del presupuesto de carga fabril, se realizó una distinción entre la carga fabril fija, la cual está compuesta por la depreciación de los activos fijos utilizados para producir, estos calculado al último mes de depreciación, y la carga fabril variable, que incluye el sueldo del cocinero y ayudante de cocina o la llamada mano de obra indirecta, el gasto de los servicios básicos (agua, electricidad y gas) y los materiales indirectos como lo son la mantequilla y el aceite, realizando la respectiva asignación para el área de producción. El inductor de costos que mejor se ajusta naturaleza del proceso productivo, son las unidades producidas. A continuación, se describe lo antes señalado:

Cuadro N° 7 Carga Fabril

Descripción	Precio Unitario	Precio Total	Unidades
Materiales Indirectos			
Mantequilla	350,000.00	7,000,000.00	500g
Aceite	453,333.33	6,800,000.00	1 L
Envases de anime	271,901.80	13,595,089.95	50
Bolsas plasticas	15,000.00	1,500,000.00	100
Productos de limpieza y servicios basicos			
Jabon liquido	17,471.60	17,471.60	0.01L
Desengrasante	17,471.60	17,471.60	0.01L
Esonjas	327,592.53	327,592.53	1
Bolsas para el aseo	153,333.33	460,000.00	3
Sevicios(agua,gas, electricidad)	2,000,000.00	6,000,000.00	
TOTAL	3,606,104.20	35,717,625.69	

Fuente: Hernández y Lograzzo (2021).

CAPÍTULO V

PROPUESTA

Este capítulo está orientado a presentar la propuesta de estructura de costos para la materia prima de la microempresa Lograzzofood siguiendo los principios para el reconocimiento y medición establecidos en la VEN-NIF PYME y cumplimiento con la Ley Orgánica de Precios Justos, a fin de dar soluciones viables a la problemática detectada en la empresa en el desarrollo de la investigación.

5.1 Presentación de la Propuesta

Uno de los problemas más comunes en las micro y pequeñas empresas (PYME), es la falta de indicadores de desempeño que permitan controlar los diferentes procesos que se realizan dentro de las mismas. Asimismo, muestran dificultades para asociar los diferentes costos relacionados con sus actividades y operaciones a sus productos, como consecuencia de debilidades comunes de estas empresas, como son la falta de formación técnica y capacitación del personal para satisfacer las exigencias actuales de un mercado altamente competitivo; su limitada capacidad para adquirir tecnología avanzada y una tendencia de sus gerencias en ignorar la importancia del logro de la calidad total.

De allí que, las PYME se enfrenten a la necesidad de mejorar constantemente sus procesos en busca de la eficiencia en el manejo de sus recursos y la eficacia en el desempeño de sus actividades, con la finalidad de aumentar su productividad y ofrecer el producto en buena calidad y a mejores precios, es decir ser cada día más competitivos, si quieren permanecer en el mercado. Por ello, es fundamental ejercer un mejor control no sólo de las actividades que se realizan en ellas, sino también del cómo utilizan sus recursos.

En ese sentido, las PYME deben estimular la mejora del desempeño en todos sus procesos, incluyendo el gerencial y contable, de manera que se genere la información requerida para tomar las decisiones adecuadas. De allí que cobra importancia la información contable, y en particular la de costos, ya que sin ella no se podrá contar con las herramientas necesarias para decidir adecuadamente en las diferentes áreas de la empresa.

En consecuencia, la empresa requiere contar con sistemas de contabilidad de costos eficientes y efectivos que le permitan el análisis y la síntesis del costo total de producción, para medir el desempeño, así como la calidad de sus productos y su productividad.

En el caso particular de la microempresa LograzzoFood, el diagnóstico evidenció la inexistencia de una estructura de costos que le permita calcular los costos de una manera adecuada a través de técnicas y métodos que generen información confiable de modo que contribuya a la acción gerencial, en especial al proceso de toma de decisiones, tomando en consideración los requerimientos de la Ley Orgánica de Precios Justos (2014).

Siguiendo el mismo orden de ideas, la presente propuesta, fue creada por los investigadores, con la finalidad de darle respuesta al Objetivo General "Proponer una estructura de costos para facilitar el proceso de control de recursos y toma de decisiones, para la microempresa LograzzoFood dedicada a la producción y comercialización de cachapas, es el objetivo correspondiente al trabajo de investigación, el cual es la base para efectuar la estructura de costos.

Para determinar dicha estructura de costos, se verificó e investigó los costos de los materiales en el mercado, así como todos los gastos que incurre en el proceso de elaboración de la cachapa con queso de mano; con el objeto de brindarle a la organización un modelo de herramienta, que sea útil para considerar todas las

partidas relacionadas con la elaboración del plato y con la misma podrá evaluar el comportamiento a nivel de costos de ese producto.

5.2 Objetivos de la Propuesta

Objetivo general de la propuesta

Determinar la estructura de costos, para la cachapa con queso de mano y natilla, que elabora la microempresa LograzzoFood., basada en la normativa legal vigente en materia de costos y precios justos en Venezuela.

Objetivos Específicos

- Identificar los costos de todas las erogaciones imputables al proceso de elaboración de la cachapa con queso de mano y natilla.
- Determinar la rentabilidad de la cachapa con queso de mano y natilla, a través del margen de ganancias, máximo permitido, de acuerdo a lo establecido en la Ley Orgánica de Precios Justos.
- Idear planes y estrategias que sean útil para la toma de decisiones, en la microempresa LograzzoFood.

5.3 Justificación de la Propuesta

La economía venezolana actual está marcada por una crisis que ya lleva largos años de duración, lo que ha traído como consecuencia el cierre de numerosas empresas, elevadas cifras de desempleo y un crecimiento considerable de la economía informal. Asimismo, ante el actual escenario político y económico, las micros, pequeñas y medianas empresas venezolanas afrontan serios problemas que afectan su operatividad y competitividad, y generan riesgo e incertidumbre, sin que haya incentivo para la inversión.

Por otro lado, la promulgación de la Ley Orgánica de Precios Justos agrega nuevos elementos de preocupación a las PYMES, ya que introduce una distorsión adicional en el manejo de negocios en Venezuela, por lo que las empresas deben buscar mejorar su gestión gerencial en la planificación y el control de los costos empresariales que coadyuvan a la generación y construcción de precios justos.

En ese sentido, cobra relevancia esta propuesta pues pretende aportar una estructura de costos que siguiendo los lineamientos y criterios de las VEN-NIF PYMES, permita a la micro empresa desarrollar sus actividades comerciales con los márgenes de ganancias establecidos en la Ley; además de generar la información necesaria para mejorar la acción gerencial, tomando las decisiones adecuadas para el establecimiento de precios de ventas de sus productos que garantice la utilidad y rentabilidad de la empresa, manteniéndose competitiva.

Sobre la propuesta, debe decirse que su importancia radica en la necesidad de combinar los recursos humanos, técnicos y financieros, poniendo en juego el máximo de creatividad, para la obtención de ciertos logros en la solución de una problemática en un contexto y tiempo determinado. En ese sentido, la propuesta diseñada plantea una estructura de costos que favorezca la acción gerencial de la empresa al tiempo que incrementa el control en sus costos y mejorar su productividad.

Asimismo, esta estructura permitirá discriminar adecuadamente los costos de una manera que no caiga en la improvisación, o considerando las referencias de mercado marcadas por la competencia como único parámetro. De allí que se justifique la propuesta, pues aportará un método objetivo y aceptable para la determinación de los costos; favoreciendo la acción de la gerencia al momento de hacer las compras y ventas de manera eficiente y apegado a la dinámica de la empresa.

5.4 Factibilidad de la Propuesta

Factibilidad Técnico Operativa

La propuesta de estructura de costos, que se presentará a la microempresa LograzoFood., es un instrumento de fácil acceso y manejo, el cual, no necesita orientación especializada, debido a que fue elaborada mediante el programa de Microsoft Excel, el cual, no requiere un adiestramiento para su funcionamiento y puede ser utilizado diariamente por el personal contable-administrativo de la empresa ya que es el responsable de los respectivos ajustes según correspondan; por esta razón, se deja constancia de todos los cálculos involucrados, con el propósito que el personal de la organización pueda ajustarlo por un lapso de tiempo, o bien, adaptarlo a diversos platos, esto a manera de facilitar la determinación de los costos que se requiere. De allí que pueda decirse que desde el punto de vista técnico operativo la propuesta es viable.

Factibilidad Económica

La propuesta presentada a la empresa, fue elaborada en hojas de cálculo de Excel, bajo ambiente operativo office. Desde el punto de vista económico, no requiera de inversión adicional que incremente los costos operativos del negocio.

5.5 Fundamentación de la propuesta

La propuesta se fundamenta en primer lugar en los resultados del diagnóstico realizado en la empresa, el cual dejó en evidencia la inexistencia en la empresa de una estructura confiable para determinar los costos de la mercancía. La estructuración de costos es un proceso orientado a organizar de manera práctica la gestión de costos, basado en las prioridades estratégicas y operativas de la organización. Como tal, debe cubrir todas las operaciones de la organización, definir mecanismos para el procesamiento de datos financieros, y desarrollar la

capacidad de diseminación de información oportuna y de calidad a nivel interno y externo.

Por consiguiente, los resultados obtenidos por medio de la entrevista realizada, y la observación directa del proceso productivo, fueron de gran ayuda para la estructura de costos y la toma de decisiones en la microempresa LograzzoFood ubicado en Naguanagua, Estado Carabobo, ya que estos proporcionaron información suficiente y competente que permitió identificar los generadores de costos involucrados en el proceso, así como el proceso de la elaboración de la cachapa con queso de mano y natilla.

Asimismo, para la identificación de los elementos del costo al mes de julio 2021 se pueden apreciar a través de la siguiente manera:

Cuadro N° 8 Hoja de costo estándar

Elementos del costo	Estándar Físico	CU Estándar	Costos Total	Costos Total por unidad
MATERIALES DIRECTOS:				
MAIZ	90g	4,720.65	Bs. F. 424,858.76	Bs. F. 1,671,239.87
AZUCAR	300g	14.16	Bs. F. 4,248.59	
SAL	15g	411.98	Bs. F. 6,179.76	
AGUA	25g	7,724.70	Bs. F. 193,117.62	
QUESO	10g	96,558.81	Bs. F. 965,588.10	
NATILLA	20g	3,862.35	Bs. F. 77,247.05	
MANO DE OBRA DIRECTA:				
Elaboración	20min	Bs. F. 48,437.50	Bs. F. 968,750.00	Bs. F. 968,750.00
CARGA FABRIL:				
Carga fabril variable	1	3,606,104.20	3,606,104.20	3,606,104.20
Carga fabril fija	1	6,228,989.92	6,228,989.92	6,228,989.92
COSTO TOTAL POR UNIDAD				Bs. F. 12,475,083.99

Fuente: Hernandez y Lograzzo (2021).

En este orden de ideas, producir y vender, son procesos que están íntimamente relacionados, la meta de cualquier organización es generar ingresos, y estos nacen en el momento en que es finalizado el proceso productivo y existe un cliente con necesidades que cubrir. De manera ideal, el proceso de estructuración de costos debe derivarse de una política de costos, que permita optimizar tanto el alineamiento entre lo programático y financiero como la vinculación de los temas

claves de corto y largo plazo. Sin embargo, por lo general se aprecia que el proceso de estructuración de costos es abordado de una manera reactiva, es decir, emerge como una respuesta del área financiera a las condiciones y presiones cotidianas en un ambiente caracterizado por un limitado involucramiento y/o interés del área programática sobre las repercusiones financieras de la gestión de la empresa.

De este modo, el desencuentro entre lo programático y financiero impide un análisis concienzudo sobre las implicancias de los centros de costos a implementar, el detalle del plan de cuentas a adoptar, la clasificación de costos, la asignación y distribución de costos indirectos, y la naturaleza de los reportes necesarios. En ese sentido, conviene establecer los conceptos clave para la estructuración de costos.

Según la información que dio la microempresa y debido a que no cumplía con lo exigido en la Ley Orgánica de Precios Justos. Se propuso hacerle la Estructura de Costos, seguidamente la persona designada para manejar la hoja de cálculo deberá introducir una serie de datos para determinar el precio justo, y con las modificaciones recomendadas, descritas y en el anterior IV del trabajo investigativo se concluyen con estos resultados

Cuadro N° 9 Estructura de costos en base a los elementos de costos identificados

Estructura del costo:	Cachapa con queso de mano y natilla	
Materiales Directos	Bs. F.	1,671,239.87
Mano de Obra Directa	Bs. F.	968,750.00
Carga Fabril Fija y Variable		9,835,094.12
COSTO TOTAL POR UNIDAD	Bs. F.	12,475,083.99
12,5% Gastos Ajenos a la Producción		1,559,385.50
COSTO TOTAL(S/LOPJ)	Bs. F.	14,034,469.49
30 % margen de ganancia máximo		4,210,340.85
PVM antes del IVA	Bs. F.	18,244,810.34
16 % IVA		2,919,169.65
PVMP	Bs. F.	21,163,979.99

Fuente: Hernández y Lograzzo (2021)

Las consideraciones para el cálculo, de la estructura de costos, anteriormente presentada, son las siguientes:

- 1- El margen de ganancia de la empresa es del 30%, cumpliendo con el artículo 32, de la Ley Orgánica de Precios Justos que fija el margen máximo de ganancia permitida.
- 2- El porcentaje de gastos ajenos a la producción es del 12.5%, establecido en la Providencia Administrativa 003/2014 la cual fija el margen máximo de gastos ajenos aprovechables.

Del cálculo de la estructura de costos, siguiendo los lineamientos de la Ley Orgánica de Precios Justos, se procedió a comparar el precio de venta establecido por la empresa para la venta de cachapas con queso de mano y natilla, al mes de julio es de Bs. **8.189.813,23** con el precio resultante de la estructura de costos según los parámetros establecidos por la SUNDDE que refleja un monto de Bs. **21.163.979,99**; esto evidencia una variación en los precios de **Bs. - 12.974.166,77**, lo cual representa que la empresa LograzzoFood está vendiendo

dicho producto por debajo del precio de venta máximo permitido por la SUNDDE.

En tal sentido, la venta de productos por debajo de un buen margen de ganancia ocasiona efectos adversos como, disminución en rentabilidad de la empresa, o pérdida en algunos casos, financieras, y a su vez estas acarrearán una concatenación de pérdidas materiales, en mano de obra, y otros recursos inmersos en el proceso productivo, ocasionando un bucle en la gestión de costos empresarial inadecuada, perdiendo así el control y la esencia de la gestión.

Lo anterior expuesto trae consigo ineficiencia en el proceso de control de recursos y toma de decisiones, y puede ser observado a través de una estructura de costos bajo parámetros según bases normativas y legales contables.

Así como está establecido en el artículo 1 de la Providencia Administrativa Nro. 003, la cual tiene por objeto establecer criterios contables generales para la adecuación de sus estructuras de costos, esto manifiesta controles de precios, los cuales suelen afectar de forma indirecta los incentivos en la toma de decisiones de contratación de factores, inversión, a su vez, la adquisición de insumos y materiales que crean valor en la producción.

Por otro lado, según lo establecido en el artículo 2, numeral primero de la mencionada providencia Nro. 003, hace mención a los criterios cuando establece que, no podrá existir control sobre los costos por parte de los sujetos de aplicación si no se regula y se lleva un control integral sobre toda la información financiera.

CONCLUSIONES

La microempresa reconoce la necesidad de manejar una estructura de de costos que permita no sólo determinar de manera más efectiva los mismos, sino que facilite el establecimiento de precios de ventas en cumplimiento con la Ley Orgánica de Precios Justos. De allí, que esté dispuesta a alejarse de la rigidez de las prácticas tradicionales y adoptar una estructura de costos, que le permita mejorar la acción gerencial y adaptarse a los cambios que se presentan en los mercados actuales.

Para ello, existe no sólo la disposición de introducir los cambios necesarios para establecer una estructura de costos en su sistema de contabilidad, sino también el compromiso decidido de la gerencia por lograr su implementación y funcionamiento, mejorando el registro adecuado de los costos asociados, generando información necesaria y confiable para la toma de decisiones que permitan mejorar la competitividad del negocio y lograr con el objetivo planteado.

La empresa cuenta con un sistema de información contable adecuado para sus operaciones, con el recurso humano suficiente y capacitado para desarrollar de manera eficiente las operaciones diarias, siendo necesario algunos ajustes a los procesos y registrar adecuadamente las diferentes transacciones a manera de facilitar la determinación de los costos que se requiere. De allí que pueda decirse que desde el punto de vista técnico operativo la propuesta es viable.

El diagnóstico realizado permitió evidenciar la ausencia de una estructura de costos basada en los criterios de la VEN-NIF PYME, la cual es la normativa vigente, por lo que se requiere establecer una estructura que cumpla con los criterios para medir y reconocer los inventarios, sino que además permita dar cumplimiento al articulado de la Ley para evitar los riesgos de posibles sanciones que pueden llegar inclusive a la confiscación, por lo que surge la obligatoriedad

de implementar un estructura de costo para la mercancía que sirva para alcanzar dichos objetivos.

La microempresa goza de estabilidad económica, a pesar de las presiones propias de una economía hiperinflacionaria como la venezolana, en crisis y con severas dificultades para la adquisición de divisas, lo cual en ocasiones afecta la disponibilidad de mercancías. Sin embargo, contar con una estructura de costos adecuada y precisa facilitará establecer precios de venta más competitivos, mejorando las ventas y los beneficios económicos de la empresa.

Por otro lado, la implementación de una estructura de costo se podrá realizar sin que deban hacerse inversiones económicas que no estén al alcance de la empresa, ya que la empresa cuenta con el sistema de información necesario para ello, necesitándose tan solo cambios en los procedimientos contables, los cuales pueden ser realizados por los profesionales en Contaduría Pública que laboran en la empresa; lo que no requiere de inversión, o en todo caso sería es mínima comparada con los posibles beneficios para la empresa. Tampoco se requiere hacer inversiones dirigidas a la capacitación del personal involucrado, ya que la empresa cuenta con personal capacitado para asumir el desarrollo de esta propuesta.

En función de este estudio de factibilidad, puede decirse que la propuesta es perfectamente viable contando con todas las posibilidades de aportar una herramienta útil, no solo para determinar los costos y mejorar la rentabilidad de la empresa, sino también favorecer la acción de la gerencia.

RECOMENDACIONES

- Mejorar la gestión empresarial y rentabilidad de la microempresa LograzzoFood, realizar un ajuste en el precio del producto, de tal manera que cumpla con lo establecido según providencias administrativas de la SUNDDE.
- Iniciar los procesos de gestión necesarios para implementar una estructura de costos que regule los costos unitarios, y genere información acertada o proyectada mas a la realidad, ya que las estimaciones realizada hasta los momentos son totalmente opuestas al momento de realizar una estructura de costos según lo enmarcado en las normativas nacionales.
- Planificar y atender la contabilidad de costos, adicionalmente asesorarse con profesionales expertos en el área, así como mantener un contante monitoreo a los procesos.
- Incorporar las bases normativas para el registro y cálculo del costo de la resultado de esta investigación al Manual de Control Interno de la empresa microempresa LograzzoFood. Asi como también, capacitar a todo el personal involucrado que se requiera para su más rápida implementación.
- Transferir la experiencia a otras microempresas que puedan utilizarlas como fundamento para la implementación de sus propias bases de registro y cálculo del costo.
- Medir los gastos; antes de hacer un plan de acción para reducir los costos es necesario realizar una evaluación de los gastos de la empresa. Una vez que se obtienen los datos, iniciar un análisis detallado desde los más importantes (o que son más representativos) hasta los gastos menos

relevantes. Este análisis permitirá identificar muchos costos “escondidos” y que ciertamente están impactando en los resultados de su organización.

- Conocer cada gasto es esencial para identificar las posibles soluciones. Por otra parte, con esta acción, será posible medir los principales gastos y los que son innecesarios, es decir los que no aportan valor a la empresa.
- Evaluar alternativas de reducción de costos dentro de un período de tiempo mayor, de esta forma, la empresa no corre el riesgo de basarse sólo en resultados de corto plazo, los cuales no tendrán sustentación por mucho tiempo.
- Definir cuáles son los resultados o productos entregados a la salida de cada proceso, sus componentes, proveedores y límites. Dado que controlar y reducir costos son tareas que requieren información, debe prestar atención a los procesos internos.
- Negociar con los acreedores, lo cual, puede ser una alternativa viable para controlar y reducir costos. Por lo tanto, hacer acuerdos con los proveedores y negociar las mejores condiciones de pago para que puedan realizarse sin mayores consecuencias financieras.
- Mejorar la gestión de compras. De esa manera, este departamento podrá encontrar socios comerciales que ayuden a impulsar la empresa pero que no representen inversiones inviables.
- Cambiar de proveedor para controlar y reducir los costos, este posible cambio tiene que ocurrir con la planificación correcta. Esto evita que este intercambio perjudique el flujo de trabajo de la empresa o la calidad de lo que se ofrece al cliente.

REFERENCIAS

- Calvo, M (2018). Proporcionar información para la planificación y control interno. Editorial España.
- Carrasco, Ostos y Ramón (2018): "Diseño del presupuesto operativo de costos para la toma de decisiones en un restaurante en valencia edo. Carabobo" Universidad de Carabobo, Naguanagua, Venezuela.
- Chiliquinga, M. (2017). Elementos del costo. Costo: Modalidad ordenes de producción. Ecuador. <http://repositorio.utn.edu.ecu/handle/123456789/7077>
- De Freitas, J (2016): "Estructura de costos de un sistema bovino de producción de leche en el municipio Muñoz, estado apure" Municipio Muñoz, Apure.
- Espinoza G. Jaime y Sánchez F. Elda (1997). La entrevista en las organizaciones. México. Manual Moderno.
- Gallegos, J. (2018) Cómo se construye el Marco Teórico. Universidad Iberoamericana. Mexico. (en línea)
Disponible:
<https://www.scielo.br/j/cp/a/xpbhxtDHLrGHfLPthJHQNwK/?lang=es&format=pdf>
- Jimenez, S. David, J. (2016): Diseño e implementación de una estructura de costos para la empresa "colaciones el manjar" Universidad Industrial de Santander; Bucaramanga, Colombia.
- La Republica (2021), Dólar BCV en el Banco Central de Venezuela hoy, viernes 9 de julio. Venezuela, (documento en línea)
<https://larepublica.pe/mundo/venezuela/2021/07/09/precio-del-dolar-bcv-hoy-9-de-julio-de-2021-en-banco-central-de-venezuela-tasa-del-dolar-oficial/>
- Moscariello, M (2017) Proyectos Educativos Cr. Valencia, Venezuela.
<https://proyectoseducativoscr.wordpress.com/author/proyectocristorey/>
- Sabino, C. (1876). Metodología de Investigación. El cid editor. Caracas 106, Venezuela.

- Quintana C., Herrera P.; Rojas R. (2015). Propuesta de estructura genérica de costos al cierre del ejercicio económico del año 2013, basada en la contabilidad bajo ven-nif pyme caso: cuyagua surf xtreme, c.a ubicada en valencia, estado Carabobo. Universidad de Carabobo Bárbula.
- Raffino, M. (2020) La contabilidad de costos. Argentina. <https://concepto.de/contabilidad-de-costos/>
- Robles, F. (2020).Antecedentes de la investigación. Caracas.(documento en línea) <https://es.scribd.com/document/462229712/ANTECEDENTES-DE-LA-INVESTIGACION>
- Sanchez J. (2016). Los costos., España. Documento en línea <https://economipedia.com/definiciones/coste-costo.html>
- Sanchez J. (2016). Costos Directos y Costos Indirectos. España. Documento en línea <https://economipedia.com/definiciones/coste-costo.html>
- Sy corvo, Helmut (2019) Estructura de costos. Aragua. En línea <https://www.lifeder.com/estructura-de-costos/>
- Universidad de las Américas de Puebla. (Autor Desconocido). Capitulo IV: metodología y análisis de los resultados.México.
- Universidad José Antonio Páez, Mijares H. y García L.Normas para la elaboración y presentación de los anteproyectos, proyectos y trabajos de grado.Municipio San Diego.
- Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Vicerrectorado de Investigación y Postgrado (2006). Manual de trabajos de grado de especialización y maestría y tesis doctorales. Caracas.
- Venezolana de televisión (2020), Caracas, (En línea)<https://www.vtv.gob.ve/tasa-oficial-dolar-3110220/>

ANEXOS

En el siguiente cuadro se muestran las preguntas que fueron realizadas a la muestra seleccionada, así como los cuadros descriptivos para plasmar la información de los elementos del costo, en el capítulo de análisis de resultados, del presente trabajo investigativo:

Cuadro N° 1

ITEM	PREGUNTA
1	¿Actualmente la microempresa cuenta con un presupuesto operativo para el área de costos?
2	¿Cree usted que el presupuesto operativo de costos es de utilidad para la organización?
3	¿Qué importancia cree usted que tiene el presupuesto operativo en la toma de decisiones en el emprendimiento Lograzzofood?
4	¿Cuenta la microempresa con presupuestos realizados periódicamente para la toma de decisiones?

5	<p>¿Usted cree que el presupuesto operativo de costos que posee el restaurante actualmente les ayuda a disminuir pérdidas?</p>
6	<p>¿Cuentan con manuales de normas y procedimientos que describan detalladamente el proceso productivo, manejo y control de inventarios de productos terminados y de materiales directos?</p>
7	<p>¿Cuáles son las políticas que emplean para preservar el control interno en la organización?</p>

8	¿Se diseñan planes estratégicos o estudios de mercado para saber los gustos del cliente?
9	¿Cuentan con algún programa o software que les ayude a registrar el presupuesto del restaurant?

Fuente: Hernández y Lograzzo (2021).

Cabe destacar que a cada cuadro que incluye la preguntas efectuadas a través de la entrevista, al momento del análisis del resultado le fueron añadidos dos renglones más , uno de respuesta y otro de análisis(esté último representa un análisis corto), el análisis aparece posterior a los cuadros.

Cuadro N° 2

ITEM	PREGUNTA
10	¿Los costos asociados al producto se ajustan a los lineamientos de la LOPJ?
11	¿Cuáles son los generadores de costos que influyen en la elaboración de las cachapas con queso de mano?
12	¿La empresa puede medir

	con precisión el uso de los generadores de costos de la cachapa con queso?
13	¿Utilizan algún método para la asignación de los costos asociados al producto?
14	¿Cuál es el método de costeo empleado para sus productos?
15	¿Cuál es el generador de costos utilizado para presupuestar las partidas de costos de la empresa?
16	¿Cuál es el método de valuación de inventarios que aplica la empresa?
17	¿Cada cuánto tiempo realizan las compras de materia prima?
18	¿Cuentan con proveedores que sean puntuales en sus entregas?
19	¿Cuentan con un almacén para preservar la calidad de los ingredientes que utilizan para elaborar la cachapa con queso?

20	¿Cree usted que la cachapera mantiene una producción constante?
21	¿A través de qué método es determinada la depreciación de los activos fijos?
22	¿Realizan alguna distinción entre la carga fabril fija y la carga fabril variable?
23	¿Margen de ganancia que aplica la empresa para la venta?
24	¿Como manejan los registros ingresos conforme a la hiperinflación y la realidad de una dualidad de moneda en el país?

Fuente: Hernandez y Lograzzo (2021)

Este cuadro representa la depreciación que debería ser realizada por el personal administrativo de Lograzzofood, e incluida en los registros para la estructura de costos.

Cuadro N° 4.

Descripción, costos y depreciación de Propiedad, Planta y Equipo.

CANTIDAD	DESCRIPCION	COSTO DE ADQUISICION	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA JULIO 2021	DEPRECIACION ACUMULADA SOLO DEL MES JULIO 2021

Fuente: Hernandez y Lograzzo (2021)

Los cuadros siguientes sirven de instrumento para la identificación y organización de los elementos del costo.

Cuadro N° 5 Materiales directos involucrados en el proceso productivo de la cachapa con queso de mano y natilla

DESCRIPCION	CANTIDAD Y UNIDAD	PRECIO UNITARIO

Fuente: Hernandez y Lograzzo (2021)

Cuadro N° 6. Mano de obra directa

Descripción	Bs.	Cantidad	Unidad

Fuente: Hernandez y Lograzzo (2021)

Cuadro N° 7 Carga Fabril

Descripción	Precio Unitario	Precio Total	Unidades
Materiales Indirectos			
Productos de limpieza y servicios básicos			

Fuente: Hernandez y Lograzzo (2021)

Cuadro N° 8 HOJA DE COSTO ESTÁNDAR

Elementos del costo	Estándar Físico	CU Estándar	Costos Total	Costos Total por unidad
MATERIALES DIRECTOS:				
MANO DE OBRA DIRECTA:				
CARGA FABRIL:				
COSTO TOTAL POR UNIDAD				

Fuente: Hernandez y Lograzzo (2021)

Cuadro N° 9 Estructura de costos en base a los elementos de costos identificados

Estructura del costo:	Cachapa con queso de mano y natilla
Materiales Directos	
Mano de Obra Directa	
Carga Fabril Fija y Variable	
COSTO TOTAL POR UNIDAD	
12,5% Gastos Ajenos a la Producción	
COSTO TOTAL(S/LOPJ)	
30 % margen de ganancia máximo	
PVM antes del IVA	
16 % IVA	
PVMP	

Fuente: Hernandez y Lograzzo (2021)

BANCO CENTRAL DE VENEZUELA
Tipo de Cambio de Referencia

El tipo de cambio publicado por el BCV es el promedio ponderado resultante de las operaciones diarias de las mesas de cambio activas de las instituciones bancarias participantes.

€	Bs / EUR	3.886.918,23
¥	Bs / CNY	505.637,68
₺	Bs / TRY	378.454,12
₽	Bs / RUB	44.135,01
\$	Bs / USD	3.275.925,39

Fecha Valor: Lunes, 12 de julio 2021

Fuente: La Republica (2021)

BANCO CENTRAL DE VENEZUELA

Tipo de Cambio de Referencia

El tipo de cambio publicado por el BCV es el promedio ponderado resultante de las operaciones diarias de las mesas de cambio activas de las instituciones bancarias participantes.

€	Bs / EUR	606.179,25
¥	Bs / CNY	77.644,18
₺	Bs / TRY	62.123,15
₽	Bs / RUB	6.545,19
\$	Bs / USD	519.082,41

Fecha Valor: Lunes, 02 de Noviembre 2020

Banco Central de Venezuela @BCV_ORG_VE

Atención || El tipo de cambio publicado por el BCV es el promedio ponderado de las operaciones de las mesas de cambio de las instituciones bancarias. Al cierre de la jornada del viernes 30-10-2020, los resultados son:

Fuente: VTV (2020)



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO

ACTA DE APROBACIÓN

INFORME FINAL DE PASANTÍA

TRABAJO DE GRADO

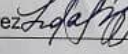
El jurado designado por la Facultad de Ciencias Sociales para la evaluación del **Informe Final de Pasantía o Trabajo de Grado** titulado: DISEÑO DE ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA LOGRAZZOFOOD, UBICADA EN NAGUANAGUA, ESTADO CARABOBO.

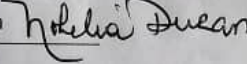
Realizado por el (la) Br. Lograzzo T. Miguel A. C.I. N° V-24.969.364, cursante de la carrera de Contaduría Pública hace constar después de analizar su contenido y oír la exposición oral, considera que reúne los méritos suficientes para su aprobación asignándole la **CALIFICACIÓN DEFINITIVA**

DE: Veinte, (20) PUNTOS.

El Jurado

Prof. Patricia Díaz
Tutor Académico (Coordinador)
Nombre:
C.I.: 14.956.665

Prof. Leida Pérez 
Jurado
Nombre:
C.I.: 3.921.222

Prof. Nohelia Duran 
Jurado
Nombre:
C.I.: 7.135.386



Fecha: 12 /08 /2021

Rev. 03-2017



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 o Trabajo de Grado** titulado: DISEÑO DE ESTRUCTURA DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA LOGRAZZOFOOD, UBICADA EN NAGUANAGUA, ESTADO CARABOBO.

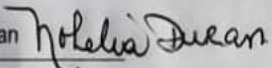
Realizado por el (la) Br. Hernández T. Yusnailys Z. C.I. N° V-27.228.070, cursante de la carrera de Contaduría Pública hace constar después de analizar su contenido y oír la exposición oral, considera que reúne los méritos suficientes para su aprobación asignándole la **CALIFICACIÓN DEFINITIVA**

DE: Veinte, (20) PUNTOS.

El Jurado

Prof. Patricia Díaz
Tutor Académico (Coordinador)
Nombre:
C.I.: 14.956.665

Prof. Leida Pérez 
Jurado
Nombre:
C.I.: 3.921.222

Prof. Nohelia Duran 
Jurado
Nombre:
C.I.: 7.135.386



Fecha: 12 /08 /2021

Rev. 03-2017