VENEZUELA – MARZO 2015

PRUEBAS DE RENDIMIENTO PARA AVES, CARNES, PESCADOS Y MARISCOS. GESTIÓN DE COSTOS DE ALIMENTOS PARA RESTAURANTES Y HOTELES

José Gregorio Aguiar López
MsC en Gerencia del Turismo Sostenible
PhD en Patrimonio Cultural
Universidad Simón Bolívar
Prof. en Hotelería, Turismo y Hospitalidad
aguiarlopez@hotmail.com
joseaguiar@usb.ve
Estado Vargas, Venezuela
Diciembre, 2015

Resumen:

La gestión de costos de A&B representa la garantía de que un período contable empresarial en restauración proporcione las utilidades esperadas y plasmadas en el presupuesto operativo. En tal sentido, con las pruebas de rendimiento se pretende resolver situaciones problemáticas en torno a la elaboración de recetas estándar, la fijación de precios de venta al público, el control de los gastos del punto de venta en cuestión, entre otros aspectos relacionados no menos importantes. El objetivo que persigue esta investigación no es precisamente disponer una herramienta de control altamente efectiva que deberá ser la brújula utilizada por contralores de costos, chefs de cocina, gerentes de A&B entre otros funcionarios, sino disponer la técnica efectiva para su aplicación y obtener sus expeditos resultados. El aporte teórico que ofrece la presente investigación está direccionado a controlar procedimentalmente la transformación de materia prima, (aves, carnes, pescados y mariscos), en productos vendibles. Para ello se ha adoptado una metodología de diseño no experimental, de tipo de campo, de nivel descriptivo, de modalidad proyecto factible, derivando ello en una formulación procedimental en el área señalada. Las conclusiones a las que llega el investigador se adhieren a una postura gerencial vinculada estrechamente con la ecuación: Utilidad = Ingresos – Costos – Gastos, a partir de allí inicia todo el proceso de control ceñido a las pruebas de rendimiento.

Palabras Clave: Pruebas – Rendimiento – Gestión – Restaurantes – Hoteles – Alimentos.

Abstrac:

The management of F&B costs represents a guarantee that a restoration business provides accounting period expected profits and reflected in the operating budget. In this regard, with performance testing is to resolve problematic situations around the development of standard recipes, pricing retail, control expenses outlet in question, among other related issues not less important. The objective of this research is to provide a highly effective management tool which should be the compass used by costs controllers, chefs, F&B manager and other related officials. The theoretical contribution offered by this research is directed to procedurally control the transformation of raw materials (poultry, meat, seafood), into salable products. To this end it has adopted a non-experimental design methodology, field type, descriptive level, mode feasible project, leading it in a procedural formulation in the designated area. The conclusions reached by the researcher adhere to a management position closely linked to the equity equation: Profit = Revenue - Costs - Expenses from there starts the process adhered to control performance tests.

Keywords: Performance – Testing – Management – Restaurants – Hotels – Foods.

1. Introducción

Una gestión en costos de alimentos y bebidas siempre estará rodeada de eventos inesperados diariamente, bien sea en hoteles restaurantes o similares, pues, el consumo de alimentos y bebidas no se detiene, es por ello que en las empresas hoteleras, el departamento de A&B, representa el segundo aportante de recursos financieros en los estados de ganancias y pérdidas en cada ejercicio. Con base a ello, A&B debe contar con un equipo que garantice, a través de su efectividad, los márgenes de ganancias presupuestados.

Las pruebas de rendimiento son un instrumento de evaluación de los renglones que implican mayor inversión en compras, como lo son: aves, carnes, pescados y maríscos. Estos cuatro rubros se apoyan en esta herramienta para determinar la cantidad y el costo de la porción vendible del artículo, los recortes derivados de éste y los desperdicios del ejercicio aplicado a cada artículo.

El propósito de este artículo es divulgar y socializar la importancia y la practicidad del instrumento “pruebas de rendimiento” en las gestiones de costos de A&B, a los fines de optimizar la elaboración de los platillos, regularizar los tiempos de preparación y elaboración en la cocina, los tiempos del servicio en la sala, la estandarización de

procedimientos y de recetas estándares, entre otros aspectos gestionarios, dentro del departamento de A&B y contraloría.

La estructura del artículo parte de una conceptualización de costos de alimentos, se plantean los objetivos del estudio, luego se presenta la importancia del control de costos de A&B en las empresas hoteleras y de restauración, se adicionan los objetivos de la aplicación de las pruebas de rendimiento en los ámbitos ya señalados, se pasa posteriormente a indicar los principios básicos y procedimientos para la aplicación de las pruebas de rendimiento, el procedimientos contables y los resultados en costos de alimentos, inherentes a los libros auxiliares, para luego pasar a la obtención de los resultados contables en la gestión de costos de alimentos y su ubicación en el libro mayor, y finalmente las conclusiones del estudio.

2. Conceptos Básicos de Costos de Alimentos.

Inicialmente, se entiende por costos de A&B, la transformación de la materia prima en producto vendible, es decir, tanto los alimentos como las bebidas, son sometidas a un proceso de transformación y/o apetecibilidad, por una parte, por el Chef Ejecutivo y su staff de trabajo y por la otra, por el Barman y su equipo, a los fines de proporcionarle al cliente, el platillo o las bebidas elegidas por éste en su momento.

También es definido como “todas aquellas salida de mercancía, que en su momento fueron compradas con la intención de procesarse y/o venderse”. (Muñoz, O. 2011, p: 12). Los costos se recuperan inmediatamente después de haberse realizado su venta, es decir, su recuperación financiera es a muy corto plazo.

A este respecto, Lilian García afirma en su trabajo de investigación que:

> “Los costos representan la cuantía de efectivo o medio de cambio común, que en algún momento posee una persona o empresa, y que es utilizada como pago de un bien o servicio indispensable, generalmente dirigido a la fabricación de un artículo o a la cobertura de una necesidad particular, con lo que se esperaba recuperar las cantidades entregadas”. (2005, p: 14).

Adicionalmente, Rodríguez Vera agrega: “Costos es la sumatoria de todos los pagos y acusaciones en que se incurre, para la producción de un artículo o presentación de un servicio, independientemente de los gastos de administración y venta”. (1998, p: 1).

En definitiva, los costos de alimentos serán la transformación de estos, reconocidos como materia prima, en productos vendibles, una vez ejecutada o concretada su venta a los comensales, comenzando así realmente, el proceso administrativo del ámbito de restauración. En este caso particular aplica tanto para alimentos, como para bebidas.

3. Objetivos de la Investigación.

Objetivo General.

Proponer un instrumento para el área de control de alimentos, orientado a la determinación de los costos de venta de todos los derivados de las aves, carnes, pescados y mariscos, a los fines de facilitar los procesos contables y/o de control del departamento de A&B.

Objetivos Específicos.

Diseñar un formato que sirva de lineamiento para la elaboración de la prueba de rendimiento, cumpliendo con el procedimiento universalmente conocido.

Formular las ecuaciones de la prueba de rendimiento, en términos de consecución de obtención de piezas y recortes, a los fines de obtener su práctica operacionalización.

Cotejar los resultados de la prueba de rendimiento contra lo obtenido físicamente en laboratorio.

Analizar el resultado de la prueba de rendimiento, a los fines de obtener el punto de partida para la fijación de precios de venta al público, considerando el resto de las variables que ello implica.

4. Metodología.

Seguidamente se presentan los aspectos metodológicos inherentes a la presente investigación., el enfoque que se ha adoptado, en términos de diseño, tipoy nivel del estudio.

Diseño de la Investigación.

El diseño de la presente investigación es bibliográfico, pues, "se fundamenta en revisiones sistemáticas, rigurosas y profundas del material documental de cualquier clase". (Palella y Martins, 2011, p: 96). Aunque se presentan rasgos de transversalidad y descriptivismo, pues, se realizarán revisiones e indagaciones teóricas, (libros, documentos, entrevistas a profesores y profesionales en ejercicio del área, a los fines de realizar la estructura procedimental deseada y presentada, a la vez que se puedan alcanzar el objetivo trazado.

Tipo de Investigación.

El presente estudio es de tipo documental, pues, "se concentra exclusivamente en la recopilación de información en diversas fuentes… escritos u orales…". (p: 99), tal y como lo representan las pruebas de rendimiento para aves, carnes, pescados y mariscos.

Nivel de Investigación.

Los niveles de esta investigación son descriptivos y explicativos, el primero tiene como propósito "…interpretar realidades de hecho". (p: 102). Este nivel "…hace énfasis sobre conclusiones dominantes o sobre cómo una persona, grupo o cosa se conduce o funciona en el presente". (p: 102). El nivel explicativo tiene como objetivo "…encontrar las relaciones causa – efecto de ciertos hechos, a los fines de conocerlos…". (p: 103).

Técnica y Método del Trabajo.

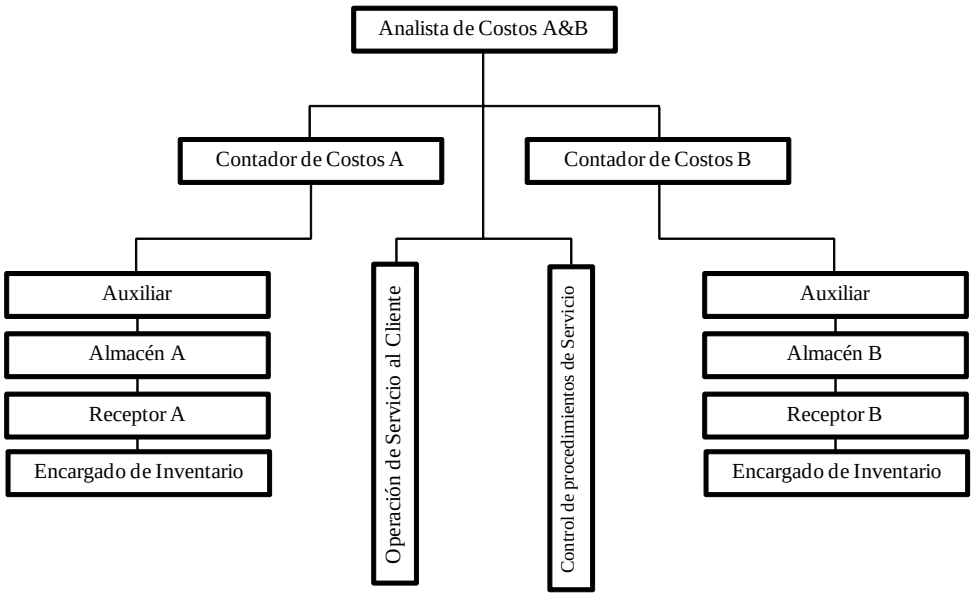
- Se efectuó la revisión de textos relacionados a la realización de las pruebas de rendimiento.
- Se conversó largamente con profesionales del área, en restaurantes y en hoteles, cuya función es la de controlar los costos de alimentos y bebidas.
- Se conversó con profesores del área de universidades reconocidas e instituciones educativas de artes culinarias.

- Se realizó la digitalización de los procesos de las pruebas de rendimiento, a los fines de validar sus respectivas formulaciones y optimizar el tiempo de realizaciones de las mismas.
- Se conversó con gerentes generales de hoteles y con gerentes de restaurantes, a los fines de obtener de primera mano, visiones diversas en relación con los alcances derivados de los datos arrojados por las pruebas de rendimiento, una vez llevadas a cabo.
- Finalmente, el autor, frente a esta diversidad de fuentes, procedió a: participar protagónicamente en el proceso de la reconstrucción procedimental del temario, recopilar toda la información obtenida, organizar, de acuerdo a la relevancia, los datos, analizar cada uno de ellos, a los fines de encontrar el vínculo con otras gerencias relacionadas y por último, socializar la información derivada del hecho investigativo, en términos de ponencias, conferencias y otros medios de divulgación de productos científico – intelectuales.

5. Importancia del Control de Costos de A&B en Restaurantes y Hoteles.

El Departamento de Costos de Alimentos y Bebidas es el responsable de garantizar la utilidad de la empresa reflejada en su presupuesto operativo, esta área hará seguimiento en detalle de la transformación de la materia prima en producto vendible a diario, basándose en las recetas establecidas y los precios acordados.

La estructura organizativa sugerida en el presente artículo para de este departamento es:



Fuente: Elaboración propia. 2012.

Esta estructura podría variar de acuerdo a la dinámica y/o las dimensiones del restaurant o del hotel. Lo que sí es extremadamente recomendable es llevar a cabo los controles sin dejar de lado la velocidad con la cual se transforman las materias primas en productos vendibles y su acceso a los comensales.

Para comprender mejor la definición de Costos, es necesario ubicarlo dentro de la estructura contable básica de un hotel. Costos es, dentro de la contabilidad financiera hotelera, un libro auxiliar, pero para aclarar mejor esta premisa, se parte de lo que se conoce como *"La Ecuación Patrimonial"*, donde se dice:

Activo	Son las tenencias que posee una empresa. Tangibles e intangibles	Activo Circulante Activos Fijos Otros Activos
Pasivo	Son los compromisos en que incurre la empresa para lograr su operación	En su mayoría son las Cuentas por Pagar
Capital	Son los aporte que hacen lossocios para darle razón legal al proyecto empresarial	

Fuente: Elaboración propia. 2012.

Una vez comprendido esto, se desprende:

Ingresos	Es todo el producto de la venta y/o las inversiones que haga la empresa.
Costos	Es la transformación de la materia prima en producto vendible.
Gastos	Son todas las partidas que coadyuvan a que se genere ingresos en la empresa.
Utilidad	Es el margen de rentabilidad que ofrece la empresa a sus asociados.

Fuente: Elaboración propia. 2012.

Uno de los aspectos más puntuales que persigue la realización y la obtención de los resultados de la prueba de rendimiento, es la de poder asignar el precio de venta ideal al platillo final, aunque la asignación del precio de venta de un producto ubicado en la carta del restaurant dependerá de las siguientes premisas:

- De la ubicación.
- De la competencia.
- Del tipo de clientela.
- De la calidad del producto ofertado.
- De la utilidad presupuestada.

(Trujillo, C. 2011, p: 3).

6. Objetivos de la Aplicación de las Pruebas de Rendimiento.

Objetivo General.

Controlar los alcances que dispone la materia prima en su proceso de transformación a producto vendible, en término de número de porciones / costo unitario, considerando su respectivo gramaje precisado en la receta estándar.

Objetivos Específicos.

Obtener el número de piezas y sus recortes, tal y como lo señalaría la prueba de rendimiento aplicada.

Disponer los costos de venta correcto de los insumos tratados, a los fines de elaborar las recetas estándares.

Facilitar la cuantificación y organización del stock de alimentos (aves, carnes, pescados y mariscos), en almacén.

7. Principios Básicos y Procedimientos para la aplicación de las Pruebas de Rendimiento.

La prueba de rendimiento es el examen o test al que es sometido cualquier artículo para determinar la cantidad justa a ser trasformada en un producto vendible. Los resultados de esta prueba beneficiaran en las obtenciones de los totales correctos a utilizar en las recetas estándares de nuestras locaciones de servicios de alimentos.

Para realizar estas pruebas es necesario obtener los siguientes datos:

- Nombre del artículo al que se le realizara la prueba.
- Pieza a obtener luego del procedimiento.
- Peso total bruto del artículo.
- Costo por kilo del artículo.
- Total del costo de los kilos del artículo.

El formato a utilizar, una vez realizada la prueba de rendimiento, es el siguiente:

PRUEBAS DE RENDIMIENTO

Artículo	
Pieza	
Total Peso (Kg)	

Precio de Compra	-
Precio por Kg	

	Peso/ Kg	%	Costo/ Kg	Costo Total
Peso Total				
Desperdicios				
Recortes				
Peso Vendible				

Peso de la porción (grs)	
Costo por porción	
Número de Porciones	

Factor de conversión	
Kg	Porción

Fuente: Elaboración propia. 1998.

Para la realización del llenado de las pruebas de rendimiento, se dispone a continuación una leyenda que facilitaría su elaboración y los pasos que la contienes, a saber:

Fecha:

PRUEBAS DE RENDIMIENTO

Artículo	(a)
Pieza	(b)
Total Peso (Kg)	(c)

Precio de Compra	(d)
Precio por Kg	(e)

	Peso/ Kg	%	Costo/ Kg	Costo Total
Peso Total	(f)	(j)	(n)	(q)
Desperdicios	(g)	(k)		
Recortes	(h)	(l)	(o)	(r)
Peso Vendible	(i)	(m)	(p)	(s)

Peso de la porción (grs)		(t)
Costo por porción		(u)
Número de Porciones		(v)

Factor de conversión	
Kg	Porción
(w)	(x)

Proveedor:

Pasos para el llenado del formato: Prueba de Rendimiento.

a: Es el nombre del artículo.
b: Es el nombre de la pieza que se desea obtener del artículo.
c: Es el total del peso del artículo proveniente del almacén ya requisitado.
d: d = e x c.
e: Es el precio por kilo del artículo asignado por el proveedor.
f: f = g + h + i
g: Son el desperdicios del artículo. Podrían ser pellejos, grasa, entre otros.
h: Son partes de la pieza utilizables en otras recetas.
i: La(s) pieza(s) que se desea(n) obtener.
j: j = k + l + m; j será igual a 100,00 %
k: k = (g x j) / f
l: l = (h x j) / f
m: m = (i x j) / f
n: n = e
o: o = (k + l) x n
p: p = m x n
q: q = f x n; será igual a "d"
r: r = f x o
s: s = f x p
t: Es el peso de la pieza obtenida durante la elaboración de la Prueba.
u: u = p x t
v: v = i / t
w: w = p / n
x: x = u / n

Fuente: Elaboración propia. 1998.

Seguidamente se presenta un ejemplo de una Prueba de Rendimiento:

PRUEBAS DE RENDIMIENTO

Artículo	Solomo
Pieza	Bisteck
Total Peso (Kg)	6,8

Precio de Compra	176.800,00
Precio por Kg	26.000,00

(b)

(a)

	Peso/ Kg	%	Costo/ Kg	Costo Total
Peso Total	6,8	100,00%	26.000,00	176.800,00
Desperdicios	0,75	11,03%		
Recortes	1,9	27,94%	10.132,35	68.900,00
Peso Vendible	4,15	61,03%	15.867,65	107.900,00

Peso de la porción (grs)	0,200
Costo por porción	3.173,53
Número de Porciones	20,75

Factor de conversión	
Kg	Porción
0,61	0,12

Fuente: Elaboración propia. 1998.

Una vez realizada la prueba y se deba realizar la receta estándar, se considerará el recuadro “a”, el costo por kg del peso vendible, si se tratara del costo del bisteck de solomo, pero si se tratara de carne molida, por ejemplo, que se elabore con los recortes, “b”, se deberá tomar el costo por kg de este renglón.

El tratamiento de las carnes blancas, (más específicamente los pollos), resulta diferente, pues, para este caso, la realización de Pruebas de Rendimiento exige otros aspectos. Se sugiere que el instrumento en cuestión deba someterse a la siguiente adecuación, veamos:

PRUEBAS DE RENDIMIENTO

Artículo	Pollo
Pieza	Pechuga
Total Peso (Kg)	2,000

Precio de Compra	52.000,00
Precio por Kg	26.000,00

	Peso/ Kg	%	Costo/ Kg	Costo Total
Peso Total	2,000	100,00%	26.000,00	52.000,00
Desperdicios	0,350	17,50%		
Recortes 1	0,065	3,25%	1.190,91	2.381,81
Recortes 2	0,095	4,75%	1.740,56	3.481,11
Recortes 3	0,125	6,25%	2.290,20	4.580,41
Recortes 4	0,120	6,00%	2.198,60	4.397,19
Recortes 5	0,450	22,50%	8.244,74	16.489,47
Peso Vendible	0,795	39,75%	10.335,00	20.670,00

Peso de la porción (grs)	0,395
Costo por porción	4.082,33
Número de Porciones	2,01

Factor de conversión	
Kg	Porción
0,40	0,16

Fuente: Elaboración propia. 1998.

Como pueden observar, en las filas de los Recortes presento cinco distintos tipos de pesos y proporciones porcentuales. En tal sentido, los 0,350 kgs representarán un nuevo 100,00% del peso de ese universo. Se deberá realizar una *regla de tres* para cada uno de los recortes, entonces, los resultados porcentuales serán:

El resultado porcentual Nº 1, pertenecerá al recorte Nº 1, el porcentaje Nº 2, al recorte Nº 2 y así sucesivamente hasta completar el formato con el recorte Nº 5.

1)	7,60%
2)	11,11%
3)	14,62%
4)	14,04%
5)	52,63%
	100,00%

8. Otros Resultados derivados de las Pruebas de Rendimiento.

Más allá de la obtención de datos contables, a partir de las pruebas de rendimiento, éste instrumento ofrece una serie de aspectos que coadyuvarían a optimizar la gestión de los funcionarios de las oficinas de Costos e incluso, otras relacionadas.

Estos aspectos son:

Los pedidos de compras de aves, carnes, pescados y mariscos, que debe realizar de forma periódica el Chef Ejecutivo, los cuales revisten y requieren de una significativa erogación de recursos financieros, se realizará de forma más exacta, pues, las pruebas también presentan una vía prospectiva, en lo concerniente a las cantidades por kilo gramos a comprar.

Por otra parte, los almacenes podrán presentar mejor organización espacial, en cuanto a las cavas se refiere, adicionalmente, la toma de inventarios de fines de mes de los rubros ya indicados, se podrán realizar de forma expedita, pudiendo realizar spot checks, (conteos aleatorios de artículos específicos), durante cualquier día del período contable.

Los resultados sumarizados de las compras reportarían las cantidades de kilos y las cifras en totales por artículo y a su vez, por proveedor, disponiendo así, la calidad, la cantidad y la recurrencia de dichas compras.

Las pruebas serán el primer instrumento requerido a los fines de realizar las ingenierías de menú exigido por cada punto de venta de restauración.

El departamento de Banquetes, podrá obtener en cada prueba, el origen de su acierto, en cuanto a menúes a ofrecer a sus potenciales clientes y a su vez, podrá controlar sus márgenes de ventas y por ende, de utilidades brutas.

En definitiva, las pruebas de rendimiento ofrecen el mejor panorama para la diversificación y evaluación constante de los menúes establecidos en los puntos de venta de alimento, a la vez que dispone el primer paso para la aplicación de controles internos y procedimentales inherentes a la operación restaurativa en puntos de venta y en hoteles.

9. Conclusiones.

Aunque las pruebas de rendimiento se aplican con casi exclusividad a aves, carnes, pescados y mariscos, no necesariamente sea así, pues, ello dependerá de los intereses del restaurant o el punto de venta. Si se trata de una pastelería, cuyo insumo principal sean las frutas, entonces, se les podrá aplicar las pruebas a este insumo, si el restaurant es vegetariano, entonces, las pruebas estarán destinadas a los vegetales más significativos y de mayor consumo. En tal sentido, las pruebas buscan optimizar el uso y consumo de los rubros de mayor requerimiento y de más alto impacto financiero en términos de compras y cuentas por pagar.

Este instrumento, Pruebas de Rendimiento, dispone un abanico de aspectos financieros, de costos, contables, operativos y hasta prospectivos, en lo a empresas de restauración se refiere.

La importancia que reviste esta función merece el más profundo de los respetos y el más amplio acompañamiento por parte de la gerencia general, pues, es desde esta instancia donde se garantiza la utilidad de los puntos de venta de alimentos y desde donde se proporcionan los aspectos contentivos de los presupuestos operativos de estas instancias.

Esta actividad de elaboración de las pruebas de rendimiento, no debe detenerse, mientras más recurrente sea su realización, más apegado a los aciertos operativos estará la empresa restaurativa.

10. Bibliografía.

García, L. Diseño de la Estructura de Costos del Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Jr., C.A. Maturín, Estado Monagas, para el Ejercicio Económico 2004. Universidad de Oriente. 2005.

INCE – TURISMO. Manual de Control de Costos de Alimentos y Bebidas. 2000. Caracas.

Muñoz, O. Control y Costos de Alimentos y Bebidas. Corporación Universitaria UNITEC. Colombia. 2011.

Palella S., S P., y Martins, F. (2011). Metodología de la Investigación Cuantitativa. FEDEUPEL. Venezuela.

Rodríguez Vera, L. Control de Costos en Restaurantes y Similares. Editorial Diana.1998.

Trujillo, C. Asignación del Precio Correcto. Colegio de Cocineros “Gato Dumás”. 2011.