

MF1782_3: Procesos económicos-financieros
en establecimientos de producción y venta
de productos en pastelería

Elaborado por: Antonio Gálvez Pulido

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16492-67-1

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Presentación

Identificación de la Unidad Formativa:

Bienvenidos al Módulo Formativo **MF1782_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería**, que forma parte del certificado de profesionalidad **HOTR0210: Dirección y producción en pastelería**, de la familia profesional de **Hostelería y turismo**.

Presentación de los contenidos:

La finalidad de este Módulo Formativo es enseñar al alumno a realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de pastelería.

Para ello, en primer lugar se analizará la tipología de empresas y los tributos en restauración, el diseño, la gestión de presupuestos y el proceso administrativo y contable en empresas de pastelería. También se profundizará en las operaciones y cuentas en negocios de pastelería y la gestión y control de las cuentas de clientes. Por último, se estudiará el manejo de programas de gestión y control de restauración.

Objetivos del Módulo Formativo:

Al finalizar este módulo formativo aprenderás a:

MF1782_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos en pastelería

- Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de pastelería, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.
- Registrar operaciones contables de un establecimiento o departamento de pastelería según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.
- Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos.
- Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras.
- Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de pastelería, con la intención de optimizar los mismos en períodos venideros.

Índice

UD1. Tipología de Empresas y Tributos en restauración	13
1.1. Definición de la forma jurídica de la empresa	15
1.1.1. Empresario individual	19
1.1.2. Sociedad Limitada	28
1.1.3. Sociedad Anónima	38
1.1.4. Sociedad Unipersonal	47
1.1.5. Sociedad Laboral	50
1.1.6. Sociedad Cooperativa	53
1.1.7. Sociedad Colectiva	64
1.1.8. Sociedad Comanditaria	67
1.2. Tipos de impuestos	69
1.2.1. IAE	74
1.2.2. IVA	81
1.2.3. Impuesto de Sociedades	89
1.2.4. IRPF	93
UD2. Diseño y gestión de presupuestos en negocios de pas- telería	105

2.1.	Tipos de presupuestos	109
2.1.1.	Presupuesto de ventas.....	115
2.1.2.	Presupuesto de producción	120
2.1.3.	Presupuesto de gastos	124
2.1.4.	Presupuesto financiero.....	126
2.1.5.	Presupuesto de tesorería.....	131
2.2.	Modelo creación presupuesto operativo	138
2.2.1.	Ingresos	140
2.2.2.	Producción	144
2.2.3.	Gastos de distribución	146
2.2.4.	Publicidad.....	147
2.2.5.	Investigación y desarrollo	151
2.2.6.	Administración	152
2.2.7.	Inversiones	154
2.2.8.	Estados financieros	156
2.3.	Técnicas de presupuestación.....	162
2.3.1.	Rígido.....	163
2.3.2.	Flexible	164
2.3.3.	Por programas	166
2.3.4.	Base cero.....	167
2.4.	Objetivos del presupuesto.....	168
2.4.1.	Planificación de las operaciones anuales.....	170
2.4.2.	Control de los objetivos presupuestarios	171
2.4.3.	Evaluación del cumplimiento del presupuesto.....	172
2.5.	Control presupuestario	173
2.5.1.	Control de ingresos.....	176
2.5.2.	Control de producción.....	177
2.5.3.	Control de los gastos de distribución y de administración	178

Índice

2.5.4. Control del presupuesto de inversiones.....	180
2.5.5. Control de tesorería.....	182
2.6. Tipos de desviaciones presupuestarias.....	183
2.6.1. Desviación técnica	184
2.6.2. Desviación económica	186
UD3. Proceso administrativo y contable en empresas de pas- telería.....	195
3.1. Proceso de facturación	199
3.1.1. Obligación de expedir facturas.....	200
3.1.1.1.Excepciones de la obligación de expedir factu- ras	202
3.1.1.2.Documentos sustitutivos de las facturas	204
3.1.1.3.Facturas por el destinatario o por un tercero.....	206
3.1.1.4.Contenido de la factura	207
3.1.1.5.Facturas simplificadas	209
3.1.1.6.Plazo para la expedición de facturas	211
3.1.1.7.Facturas recapituladas, duplicados y rectificati- vas.....	212
3.1.1.8.Registro de operaciones	214
3.2. Gestión y control.....	215
3.2.1. Documentación	217
3.2.2. Anticipos y Depósitos.....	220
3.2.3. Facturación y Cobro.....	222
3.2.4. Medios de Pago	224
3.2.4.1.Tarjetas de crédito y débito.....	226
3.2.4.2.Cheques	228
3.2.4.3.Pagarés.....	230
3.2.4.4.Almacén	231
3.2.4.5.Inventarios	233

3.3. Registros contables	235
3.3.1. Fuentes de información	237
3.3.2. Clasificación de las fuentes de información rutinaria...	239
3.3.2.1. Ventas: Mano corriente.....	240
3.3.2.2. Compras: Diario de compras.....	242
3.3.2.3. Coste de ventas: Parte de consumos	243
3.3.2.4. Nóminas: Resumen de nóminas	246
3.3.2.5. Gastos Generales: Parte de gastos	248
3.3.2.6. Caja y bancos: Liquidación de la caja	250
3.4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias	252
3.4.1. Realización de inventarios y su valoración.....	254
3.4.2. Análisis de antigüedad de los saldos de clientes	255
3.4.3. Periodificación de gastos pagados por anticipos	257
3.4.4. Cálculo de amortización y depreciaciones.....	259
3.4.5. Cálculo de impuestos sobre beneficios.....	260
UD4. Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería.....	269
4.1. Objetivo de la contabilidad	273
4.1.1. Balance de Situación	288
4.1.2. Cuenta de Pérdidas y Ganancias.....	300
4.1.3. La Memoria.....	312
4.1.4. Estado contable del patrimonio neto	316
4.1.5. Estado contable del patrimonio neto	318
4.1.6. Componentes del patrimonio neto de la empresa.....	319
4.2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.....	321
4.2.1. Bienes	322
4.2.2. Derechos.....	323
4.2.3. Obligaciones.....	325

4.3.	Plan económico-financiero de una empresa de restauración	330
4.3.1.	Activo fijo	333
4.3.1.1.	Gastos de constitución	335
4.3.1.2.	Inmovilizado inmaterial	336
4.3.1.3.	Derecho de traspaso	339
4.3.1.4.	Inmovilizado material.....	341
4.3.2.	Activo circulantes	344
4.3.2.1.	Existencias iniciales.....	345
4.3.2.2.	Deudores	348
4.3.2.3.	Tesorería.....	349
4.4.	Libros de contabilidad	351
4.4.1.	Obligatorios. Libro Diario.....	353
4.4.2.	Libro de inventarios y cuentas anuales	358
4.4.2.1.	Balance inicial	364
4.4.2.2.	Balances trimestrales	367
4.4.2.3.	Cuentas anuales	370
4.5.	Proceso administrativo de las compras	371
4.5.1.	Las peticiones departamentales.....	372
4.5.2.	Solicitudes de compra.....	373
4.5.3.	Libro de registro de entrada de mercancías.....	377
4.5.4.	El albarán.....	379
4.5.5.	Las fichas de existencias o de inventario teórico	383
4.5.6.	La factura	387
4.6.	Operaciones relacionadas con el control contable.....	393
4.6.1.	Circuito de registración y control de proveedores	395
4.6.2.	Circuito de registración de Caja y Bancos	398
4.6.3.	Circuito de registración contable en libros principal	401
4.7.	Ánálisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo	404

4.8. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico	406
4.9. Definición y clases de costes	408
4.9.1. Costes directos e indirectos	409
4.9.2. Costes estándar y costes históricos.....	411
4.9.3. Costes fijos y costes variables	413
4.10. Cálculo de costes de materias primas	414
4.11. Aplicación de métodos de control de consumo.....	416
4.12. Cálculo y estudio del punto muerto.....	418
4.13. Umbral de rentabilidad	420
4.13.1.Expansión de las ventas.....	422
4.13.2.Cuota de mercado.....	424
4.13.3.Ventas medias por cliente	426
4.13.4.Rotaciones	426
UD5. Gestión y control de las cuentas de clientes	435
5.1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.....	437
5.1.1. Análisis de los documentos de pago según la legislación vigente	439
5.1.2. Registro de movimientos caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables....	448
5.1.3. Controles de caja.....	450
5.1.4. Análisis de extractos de cuentas bancarias	453
5.1.5. Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el efectivo	455
UD6. Manejo de programas de gestión y control de restauración	465
6.1. Hojas de cálculo	467

Índice

6.2. Sistemas de introducción de base de datos	474
6.3. Software de gestión de restauración	478
Glosario	487
Soluciones	489
Anexo	491

Área: hostería y turismo

UD1

Tipología de Empresas y
Tributos en restauración

1.1. Definición de la forma jurídica de la empresa

- 1.1.1. Empresario individual
- 1.1.2. Sociedad Limitada
- 1.1.3. Sociedad Anónima
- 1.1.4. Sociedad Unipersonal
- 1.1.5. Sociedad Laboral
- 1.1.6. Sociedad Cooperativa
- 1.1.7. Sociedad Colectiva
- 1.1.8. Sociedad Comanditaria

1.2. Tipos de impuestos

- 1.2.1. IAE
- 1.2.2. IVA
- 1.2.3. Impuesto de Sociedades
- 1.2.4. IRPF

1.1. Definición de la forma jurídica de la empresa

Una de las decisiones más importantes que debe tomarse en un negocio y por extensión en un negocio de pastelería es la elección de la forma jurídica bajo la que se ha de llevar a cabo la actividad.

Existen distintas alternativas a escoger, cada una de las cuales resultará más apropiada según las **características del negocio y los objetivos perseguidos**.

Es conveniente por lo tanto analizar bien todas las posibilidades existentes antes de elegir la que resulte más adecuada. Básicamente existen dos grandes grupos:

1. **Formas personales o civiles.** Este tipo, resultan más sencillas de constituir y requieren menos trámites y formalismos legales para su puesta en marcha.

El principal problema es que la responsabilidad es ilimitada por parte de los empresarios; sin existir separación de su patrimonio, con lo que responderán con todos sus bienes presentes y futuros de las deudas contraídas durante el desarrollo de la actividad.

Formas personales y civiles	Más sencillas de constituir
	Menos formalismos legales
	Responsabilidad ilimitada de los empresarios

2. **Sociedades mercantiles.** Son más complejas y están sujetas a una gran cantidad de requisitos legales para su constitución.

Adoptan una personalidad propia y establecen una clara separación entre el patrimonio de los socios y el de la empresa, así como de la responsabilidad de estos en las deudas contraídas en el desarrollo de la actividad empresarial.

Sociedades Mercantiles	Más complejas
	Más requisitos legales
	Personalidad jurídica propia
	Responsabilidad limitada a la aportación

Los aspectos más importantes a considerar en la elección de una u otra forma jurídica serán:

- Cantidad de recursos necesarios para constituir la empresa
- Tipo de relación entre los socios
- Grado asumible de riesgo o responsabilidad frente a terceros
- Requisitos legales que existen en ciertos sectores
- Ventajas fiscales o de otro tipo que tiene cada forma jurídica

Cuando pongamos en práctica un negocio de restauración será necesario que nos documentemos o busquemos asesoramiento antes de decidirnos por una forma u otra.



Estos trámites ocuparán una **gran parte de nuestro tiempo** y puede ocasionar numerosos gastos a encuadrar dentro de los gastos de constitución

Existen multitud de fuentes donde podríamos obtener información muy precisa de cada uno de los tipos de empresas.

Algunos sitios a los que dirigirse para ampliar información es:

- Portal de la administración general del Estado, en la que podemos encontrar una sección sobre creación de empresas.
- Portales destinado a Pymes, autónomos y emprendedores.
- Portal web de las cámaras oficiales de comercio e industria.
- Dirección General de Política de la Pyme.
- Ventanilla única. En dónde se concentra toda la información necesaria sobre tipos de empresas y trámites necesarios para su constitución.

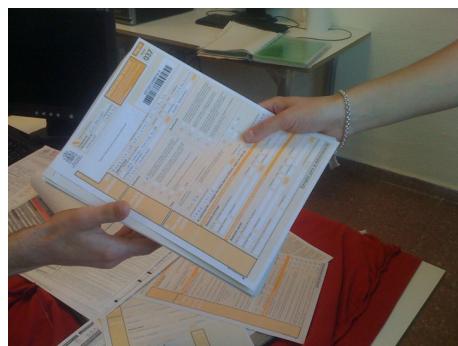


Imagen que ilustra la entrega de documentos en una ventanilla única empresarial

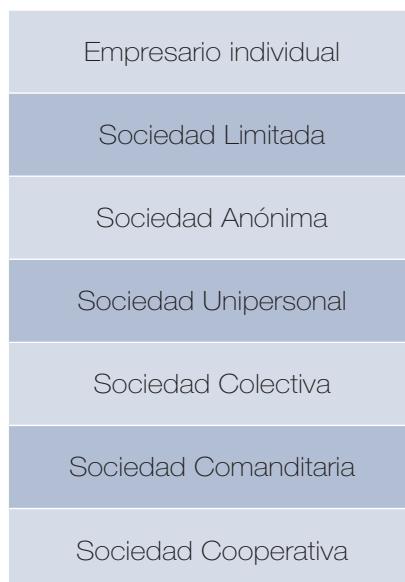
Para la constitución de las siguientes entidades se deben realizar una serie de trámites, los cuales se pueden resumir y agrupar en los siguientes apartados:

- **Constitución o formalización de la empresa:** Una vez escogida la forma más adecuada, para formalizarla oficialmente y darla de alta en los registros correspondiente.

Entre las actividades a realizar nos encontramos con la constitución de la sociedad, redacción y aprobación de los estatutos, inscripción en el registro mercantil (si es necesario),....

- **Trámites de orden fiscal:** Es preciso regularizar la situación frente a Hacienda con carácter previo a comenzar la actividad.
Trámites como declaraciones de inicio de actividad, solicitud de números o códigos de identificación fiscal, alta en el censo de actividad, liquidación de impuestos de constitución de empresas,...
- **Obligaciones laborales:** Permitirá establecer las relaciones laborales con los trabajadores y todos aquellos aspectos relacionados con el ámbito laboral, como por ejemplo la afiliación y alta de los trabajadores, comunicación de apertura de centros de trabajo, contratación de servicios de prevención,...
- **Permisos y Licencias locales:** En este apartado se recoge la petición de licencias de apertura, de obras, pago de tasas locales,...

Los tipos de empresas a estudiar en esta unidad didáctica son:



De estas sociedades estudiaremos principalmente los siguientes factores, los cuales serán resumidos al finalizar la unidad didáctica en un cuadro resumen.

- Número mínimo de socios para su constitución

- Capital mínimo necesario para constituir la empresa
- Tributación
- Tipos de Socios
- Responsabilidad de los socios
- Denominación
- Otros



Importante

Cada uno de estos factores se **deberá ponderar adecuadamente** antes de elegir la forma jurídica en la que se constituirá nuestra empresa.

1.1.1. Empresario individual

La elección de empresario individual como forma de poner en práctica nuestro negocio de pastelería debe estar muy meditada por parte de los empresarios.

En la actualidad, debido a las ventajas que ofrece esta forma jurídica es una de las modalidades más utilizadas para poner en práctica en un establecimiento que se dedique al comercio minorista de pastelería.

El motivo principal es que en la actualidad existen multitud de situaciones en nuestro país en las que el período de inactividad en las personas es muy largo, por lo que la necesidad de estabilidad laboral se vuelve imperiosas para un gran número de personas.

Debido a esto, muchas personas eligen el autoempleo como salida de la crisis, siendo una solución muy válida, siempre y cuando este meditada y sea realista.

El Código de Comercio no recoge la figura del empresario, emprendedor o empresario individual sino la de Comerciante. Estableciendo en el artículo 1 del Código que son Comerciantes:

- Los que, teniendo capacidad legal para ejercer el comercio, se dedican a él habitualmente
- Las compañías mercantiles o industriales que se constituyeren con arreglo a este Código.

Si desea ampliar información, puede consultar en internet, Código de Comercio y Legislación Complementaria



El Código de Comercio fue redactado en el año 1.885.



Una definición más actual de **empresario individual** sería: aquella persona física que disponiendo de la capacidad legal necesaria ejerce de forma habitual y por cuenta propia una actividad empresarial.

Analizando más a fondo esta definición nos planteamos los siguientes interrogantes.