

DISEÑO DE UNA HERRAMIENTA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN PARA EL RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAÍSO



**ISMAEL MURILLO ACOSTA
2161453
YULEIDY QUINTERO ARCE
2166473**

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE OCCIDENTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA
SANTIAGO DE CALÍ
2019**

DISEÑO DE UNA HERRAMIENTA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN PARA EL RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAÍSO



**ISMAEL MURILLO ACOSTA
YULEIDY QUINTERO ARCE**

**Proyecto de grado
Para optar al título de Contador Público**

**Director
ARMANDO ISAAC ZAPATA ATEHORTUA
Maestría en Gestión Empresarial**

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE OCCIDENTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN Y FINANAS
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA
SANTIAGO DE CALÍ
2019**

Nota de aceptación

Aprobado por el comité de grado en cumplimiento de los requisitos exigidos por la universidad autónoma de occidente para optar al título de Contador Público

Jorge Eduardo Melo Molina

Jurado

Bernardo Henao Arango

Jurado

Santiago de Cali, 20 de Febrero de 2019

AGRADECIMIENTOS

"A Dios fiel amigo e interventor en los conocimientos adquiridos durante el proceso de formación profesional.

A mis padres por ser el pilar fundamental en todo lo que soy, en toda mi educación, tanto académica como de la vida, por su incondicionalidad apoyo perfectamente mantenido a través del tiempo.

A mis familiares, apoyo fundamental durante mi formación como persona y como profesional, todo este trabajo ha sido gracias a ellos."

Ismael Murillo Acosta

"A Dios por su inmensa misericordia y bondad, por haberme permitido culminar esta hermosa etapa

A mi Padre, Madre y Hermana quienes compartieron cada momento vivido y quienes por medio de su amor, consejos alentadores, comprensión y apoyo incondicional permitieron que hoy disfrute de este gran logro."

Yuleidy Quintero Arce

A Dios por acompañarnos siempre.

Agradecemos especialmente a Dios por darnos la fuerza y la sabiduría necesaria para afrontar este ciclo de vida con gran personalidad y responsabilidad.

A nuestras familias, por su gran apoyo y colaboración durante el proceso de formación.

A nuestro tutor ARMANDO ZAPATA, Contador público, por su enorme colaboración y orientación durante la realización de este trabajo, por su compromiso y sobre todo por su profesionalismo.

A todos los profesores quienes brindaron una gran confianza a la hora de aportarnos todo su conocimiento.

A mis compañeros quienes fueron apoyo fundamental durante este proceso.

A la empresa RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAISO y a Luis Hernando Herrera y María Patricia Moreno Castaño, por brindarnos su confianza para aplicar los conocimientos adquiridos en este proceso.

¡Gracias!

CONTENIDO

	pág.
RESUMEN	14
INTRODUCCIÓN	15
1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	17
1.1 SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA	17
2. JUSTIFICACIÓN	18
3. OBJETIVOS	19
3.1 OBJETIVO GENERAL	19
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
4. MARCOS DE REFERENCIA	20
4.1 Antecedentes	20
4.2 MARCO TEÓRICO	21
4.2.1 Los sistemas de acumulación de costos por procesos	26
4.2.2 Costo estándar	29
4.2.3 Los sistemas de costos basados en actividades o ABC	30
4.2.4 Objetivos de la contabilidad de costos	31
4.3 MARCO CONTEXTUAL	32
4.3.1 Sector alimenticio en Colombia	32
4.3.2 Sector alimenticio en el Valle del Cauca	33
4.3.3 Historia de la empresa	35

4.3.4 Misión de la empresa	35
4.3.5 Visión de la empresa	36
4.3.6 Políticas de calidad	36
4.3.7 ¿Qué los hace únicos?	36
5. METODOLOGÍA	37
5.1 DISEÑO METODOLÓGICO	38
5.1.1 Fuentes de recolección de información y datos	38
6. DESCRIPCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	40
6.1 Descripción del proceso.	40
6.1.1 Proceso plato sancocho de gallina	41
6.1.2 Chuleta de cerdo	43
6.1.3 Fiambre valluno	45
6.1.4 Pechuga de pollo a la plancha	47
6.1.5 Bandeja paisa	49
6.2 LEVANTAMIENTO DE LOS PROCESOS	52
6.2.1 Proceso 1	52
6.2.2 Proceso 2	53
6.2.3 proceso 3	54
6.2.4 proceso 4	54
6.3 Análisis de los proveedores	55
6.3.1 Análisis de los organismos reguladores	56

7. DETERMINACIÓN DE LA MANO DE OBRA DIRECTA, LOS MATERIALES DIRECTOS Y LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN DEL RESTAURANTE.	68
7.1 MANO DE OBRA DIRECTA	68
7.2 ESTUDIO DE TIEMPOS	68
7.2.1 Metodología utilizada para la toma de tiempos.	69
7.3 Toma de tiempos	69
7.4 MATERIA PRIMA	85
7.5 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	89
8. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN PARA EL RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAISO.	95
9. CONCLUSIONES	102
10. RECOMENDACIONES	104
BIBLIOGRAFÍA	105

LISTA DE TABLAS

	pág.
Tabla 1. Proveedores de la empresa	55
Tabla 2. Organismos reguladores	56
Tabla 3. Platos vendidos en un mes y su valor porcentual	57
Tabla 4. Toma de tiempos sancocho de gallina	71
Tabla 5. Tiempo en horas de una unidad de producto	72
Tabla 6. Tiempo estándar de pechuga de pollo a la plancha.	72
Tabla 7. Tiempo en horas de una unidad de producto	73
Tabla 8. Tiempo estándar de Fiambre	74
Tabla 9. Tiempo en horas de una unidad de producto	74
Tabla 10. Tiempo estándar de Bandeja paisa	75
Tabla 11. Tiempo en horas de una unidad de producto	75
Tabla 12. Tiempo estándar de Chuleta de cerdo	76
Tabla 13. Tiempo en horas de una unidad de producto	77
Tabla 14. Datos de tiempos laborados	77
Tabla 15. Pagos laborales	78
Tabla 16. Parafiscales	79
Tabla 17. Prestaciones sociales	80
Tabla 18. Horas extras y recargo nocturno	82
Tabla 19. Nómina mensual de mano de obra directa	83
Tabla 20. Prestaciones sociales y aportes mensuales de la mano de obra directa	84
Tabla 21. Costo por hora hombre-mano de obra directa	85

Tabla 22. Hoja de cálculo materia prima sancocho de gallina	86
Tabla 23. Hoja de cálculo materia prima chuleta de cerdo	87
Tabla 24. Hoja de cálculo materia prima pechuga de pollo a la plancha	87
Tabla 25. Hoja de cálculo materia prima fiambre valluno	88
Tabla 26. Hoja de cálculo materia prima bandeja paisa	88
Tabla 27. Nomina administrativa y oficios varios	90
Tabla 28. Gastos de Prestaciones sociales y aportes mensuales	90
Tabla 29. Distribución de consumo por área	92
Tabla 30. Valor mensual gastos	93
Tabla 31. Participación monetaria	94
Tabla 32. Hoja de costos	95
Tabla 33. Formato kardex.	96
Tabla 34. Hoja de costos Restaurante y Hostal el paraíso	97
Tabla 35. Calculo en la Hoja de costos del sancocho de gallina	98
Tabla 36. Valor mensual de gastos para cálculo de la tasa predeterminada	100

LISTA DE FIGURAS

	pág.
Figura 1. COSTEO POR PROCESOS	27
Figura 2. Organigrama Restaurante y Hostal el Paraíso	35
Figura 3. Proceso de producción sancocho de gallina	42
Figura 4. Proceso de producción de la chuleta de cerdo	44
Figura 5. Proceso de producción Fiambre valluno	46
Figura 6. Proceso de producción pechuga de pollo a la plancha	48
Figura 7. Proceso de producción de la bandeja paisa	50
Figura 8. Flujograma de entrega y recepción del plato	51
Figura 9. Flujo de la información.	55
Figura 10. Análisis de Pareto.	60
Figura 11. Plato de sancocho de gallina	60
Figura 12. Plato de pechuga de pollo a la plancha	62
Figura 13. Plato fiambre	63
Figura 14. Plato bandeja paisa	64
Figura 15. Plato chuleta de cerdo	65
Figura 16. Champús	66
Figura 17. Formato toma de tiempos	70
Figura 18. Formula de tasa predeterminada	100

GLOSARIO

ALIMENTO ADULTERADO: el alimento adulterado es aquel al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

ALIMENTO: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

COSTOS DE ADMINISTRACIÓN: son los que se originan en la función de administrar la empresa, como son los sueldos del gerente, pagos de servicio telefónico, etc.

COSTOS DE FABRICACIÓN INDIRECTOS: son los costos que intervienen en la transformación del producto de una manera indirecta y que pertenecen a la función de producción (ejemplos: servicios públicos utilizados en la producción, materiales indirectos, mano de obra indirecta como son los mensajeros y meseros, supervisores, etc.)

COSTOS DE INEFECTIVIDAD: son aquellos causados por no hacer el trabajo correctamente, obteniendo productos y procesos con fallas, desperdiciando recursos de materiales, mano de obra y cif; estos costos hacen un producto menos competitivo.

COSTOS DE MANO DE OBRA DIRECTA: es la remuneración salarial más las prestaciones sociales que se les pagan a los operarios que intervienen directamente en la transformación del producto.

COSTOS DE MATERIA PRIMA O MATERIALES DIRECTOS: es el costo de los materiales integrados al producto.

COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN: se usa en aquellas situaciones de producción en la que muchos productos, diferentes trabajos, u órdenes de producción son efectuados en cada periodo.

EL MATERIAL DE DESECHO: son las materias primas que sobran del proceso de producción y que se deben REELABORAR con el fin de poder venderlas como unidades buenas o como mercancía defectuosa.

ESTRUCTURA DE COSTOS: costos de operación, costos de administrativos, costos de ventas, costos financieros.

MATERIA PRIMA: son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

TASA PRESUPUESTADA DE COSTOS: es un factor utilizado para realizar la distribución de los costos indirectos estimados durante el proceso de producción, cabe anotar como ya se dijo antes que esta tasa se calcula antes de iniciar la producción y su resultado se expresa en pesos, cantidades o porcentajes.

NIVEL DE PRODUCCION: es el nivel de actividad o volumen de producción. Se le suele medir como un porcentaje de uso de dicha capacidad. También se usan magnitudes absolutas, como unidades producidas, horas de servicio insumidas, cantidad de servicios realizados.

SISTEMAS DE VALORACION DE INVENTARIOS: son aquellos que realmente fijan el punto de producción que se puede tener en un periodo y que dicha información permite tomar decisiones sobre el manejo que se le debe dar a este rubro del activo organizacional. Los métodos más utilizados para fijar el costo de las mercancías de la empresa son el promedio ponderado y PEPS o LIFO.

MÉTODO DEL PROMEDIO PONDERADO: este método consiste en hallar el costo promedio de cada uno de los artículos que hay en el inventario final cuando las unidades son idénticas en apariencia, pero no en el precio de adquisición, por cuanto se han comprado en distintas épocas y a diferentes precios, para fijar el valor del costo de la mercancía por este método se toma el valor de la mercancía del inventario inicial y se le suman las compras del periodo, después se divide por la cantidad de unidades del inventario inicial más las compradas en el periodo.

MÉTODO PEPS: aplicándolo a las mercancías significa que las existencias que primero entran al inventario son las primeras en salir del mismo, esto quiere decir que las primeras que se compran, son las primeras que se venden.

RESUMEN

El Restaurante Y Hostal El Paraíso ubicado en El Placer Corregimiento de El cerrito (Valle) durante ya casi dos décadas ha sido ícono de tradición gastronómica al ofrecer una excelente comida típica de la región.

Al realizar un trabajo de campo en El Restaurante y Hostal El Paraíso, se logró evidenciar que se presentan inconvenientes en cuanto al manejo de las existencias de mercancías debido a la falta de un sistema que permita darle una administración más eficaz a los inventarios que allí se manejan, esto ha generado una inconformidad y poca credibilidad en cuanto a la optimización de los recursos de producción de los alimentos de consumo directo, de esta manera especulando los precios de venta de los alimentos ya que no es preciso determinar el costo de los platos elaborados y esto conlleva a desfavorecer en términos de rentabilidad al negocio, esto debido a la falta de control de inventarios sistematizado y con ello un claro establecimiento del sistema de costeo y políticas más claras de fijación de precios.

El diseñar e implementar un sistema de costeo por órdenes de producción por medio de la herramienta de Excel, para el Restaurante y Hostal El Paraíso, mejoraría la información financiera para la oportuna toma de decisiones por parte del administrador, conformaría un orden eficiente en el manejo de los recursos de El Restaurante para una producción más controlada, se intensificaría la captación de utilidades económicas al ofrecer un producto con un precio razonable de acuerdo con el costo real como tal.

A través de este diseño se efectuaron actividades de análisis y de ejecución que le permiten al Restaurante de manera prioritaria documentar y analizar todo lo pertinente a los procesos de producción. Principalmente el proyecto consistió en brindar solución a una necesidad que se vio reflejada en el área de los costos, la cual carece de agilidad a la hora de generar un reporte e informe verídico de los costos de cada uno de los platos ofrecidos.

Palabras Claves: Costeo por órdenes de producción, Planilla en Excel, sistemas de costeo, Restaurante.

INTRODUCCIÓN

Este proyecto de grado tiene como finalidad realizar una herramienta de costeo por órdenes de producción para El Restaurante y Hostal El Paraíso, específicamente en el área de comidas, con el fin de organizar la información y tenerla de manera pertinente, de modo que haya cambios relevantes y positivos para El Restaurante.

Este trabajo se elabora con el propósito de contribuir a resolver una necesidad que se presenta en dicha empresa. El problema radica en que no se conoce exactamente el costo de todo lo que requiere la producción y el ofrecimiento de su servicio de comidas, debido a que no se tiene discriminado el valor de cada recurso requerido para la elaboración de los productos. Es por esto que se decide diseñar una herramienta de costos por órdenes de producción, como mecanismo de apoyo en la toma de decisiones en torno al control de sus costos operativos.

Para lograr esto, el proyecto se desarrolla en 5 pasos:

- Definición y clasificación de los costos.
- Cálculo de los costos.
- Obtención del punto de equilibrio de cada uno de los productos objeto de estudio que ofrece esta empresa.
- Cálculo del margen de contribución.

Este proyecto se desarrollará en El Restaurante y Hostal El Paraíso el cual cuenta con una infraestructura para recibir aproximadamente a 100 personas diarias, además este trabajo se realizará mediante un caso descriptivo en la unidad de análisis, para lo cual se programaron visitas y entrevistas informales a los distintos funcionarios del Restaurante y mediante el estudio, seguimiento y toma de tiempos en las diferentes etapas del proceso de producción, para documentar y analizar todo lo pertinente a los procesos en la realización de alimentos, una vez obtenido esto se recurre a fuentes secundarias de información, utilizando los registros contables de El restaurante, dicha información recopilada se clasifica en los tres elementos del costos de cada producto (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación).

Se determinaron los costos indirectos de fabricación a cada producto (platos) ofrecidos y se realizó la toma de tiempo de la mano de obra en los procesos productivos, lo que facilitó el medir el tiempo que se tarda en elaborar cada plato y estandarizar los pasos para llevarlo a cabo.

Una vez procesada y obtenida esta información se tomarán los 5 platos más vendidos de El Restaurante y se empezará a diseñar la herramienta de una hoja de costos en Excel, en la que se detallan los diferentes elementos del costo que intervienen en el proceso de una cantidad específica de productos, para facilitar de manera precisa los costos en los que incurren en el momento de elaborar cada plato, permitiendo establecer el costo unitario de cada producto al llegar a la mesa.

Este proyecto permitió determinar de manera independiente los costos que intervienen en la elaboración de un plato, como son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación de los 5 platos más vendidos de El Restaurante y hostal El Paraíso, mediante el costeo por órdenes de producción, posibilitando la determinación de los costos unitarios de dichos platos.

1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

El Restaurante Y Hostal El Paraíso ubicado en El Corregimiento de El Placer Municipio de El Cerrito (Valle), lleva 2 décadas operando en el mercado, ha sido ícono de tradición gastronómica al ofrecer una excelente comida típica de la región.

Al realizar un trabajo de campo en El Restaurante y Hostal El Paraíso se logró evidenciar que presentan inconvenientes en la determinación del costo de cada uno de los platos en que incurre, ya que no posee un sistema de costos definido.

Por otro lado, se observa que El Restaurante no cuenta con una programación de la producción organizada, que le posibilite conocer cuánta materia prima se necesita para producir los distintos platos. Por tal motivo, se ve la necesidad de realizar una herramienta de costeo por órdenes de producción que permita minimizar los problemas en cuanto al manejo de las existencias de mercancías, debido a la falta de un sistema que permita darle una administración más eficaz a los inventarios que ahí se manejan, esto ha generado una inconformidad y poca credibilidad en cuanto a la optimización de los recursos de producción de los alimentos de consumo directo, de esta manera se observa la especulación de los precios de venta de los alimentos ya que no es preciso determinar el costo de los platos elaborados lo cual conlleva a desfavorecer en términos de rentabilidad al negocio, esto debido a la falta de control de inventarios sistematizado y con ello un claro establecimiento del sistema de costeo y políticas más claras de fijación de precios. Lo anterior permite plantear el siguiente interrogatorio:

¿Cómo diseñar una herramienta de costos por órdenes de producción para El Restaurante y hostal El Paraíso?

1.1 SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo describir e identificar las actividades en el proceso de producción de alimentos de El Restaurante y Hostal El Paraíso?

¿Cómo determinar la mano de obra directa, los materiales directos y costos indirectos de fabricación del Restaurante?

¿Cómo diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para El Restaurante y Hostal El Paraíso?

2. JUSTIFICACIÓN

En primer lugar, el aporte significativo de diseñar una herramienta de costos es que le permite al Restaurante y Hostal El Paraíso contar con un documento que le ayude a resolver su necesidad de conocer exactamente el valor de todo lo que requiere la producción y ofrecimiento de su servicio de comidas, de modo que dicha herramienta le guíe en el control y registros eficaz del costo de elaborar un producto, con el fin de que le permita a la empresa poder realizar la fijación de precios de venta, fundamentada en información precisa y fidedigna.

Adicionalmente en Colombia, el artículo 19 del código de comercio establece que todo comerciante debe tener información contable y una de sus ramas más importantes es la contabilidad de costos y por ello la importancia de los sistemas de costeo en donde son admitidos para escoger objetivos de costo que sirvan de guía para la acumulación rutinaria de datos que sean acordes con estas. Por esta razón, esta herramienta se ajusta tanto a las necesidades de la empresa como el marco legal que la rige.

En segundo lugar, este estudio contribuye a nuestra formación profesional porque permite profundizar lo aprendido en la universidad, específicamente en el área de costos y aterrizarlo a la realidad empresarial y económica, mediante la realización de una herramienta de costeo por órdenes de producción.

Es por esto que los estudiantes proponentes de este proyecto de grado están realizando este estudio debido a que contamos con acceso para la obtención de la información, la cual nos permite desarrollar este trabajo de manera eficiente y efectiva.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar una herramienta de costos por órdenes de producción para El Restaurante y Hostal El Paraíso.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir e identificar las actividades en el proceso de producción de alimentos de El Restaurante y Hostal El Paraíso
- Determinar la mano de obra directa, los materiales directos y los costos indirectos de fabricación del Restaurante.
- Diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para El Restaurante y Hostal El Paraíso.

4. MARCOS DE REFERENCIA

4.1 ANTECEDENTES

A continuación, se presentan algunas investigaciones realizadas en esta área.

"los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante y la Hostería Ugsha Wasi del cantón de Pujilí en el año 2013"¹ el presente trabajo de investigación tuvo como objetivo general en proponer un sistema de costos que permita la determinación del precio en la elaboración de las comidas y bebidas. La aplicación de este sistema de costos permitirá a la administración determinar con exactitud los costos que realmente invierten en la elaboración de cada uno de los productos que la hostería ofrece ya que este sistema constituyo un instrumento importante para asegurar la obtención de recursos y su desempeño eficaz y eficiente en el cumplimiento de los objetivos y metas.

"costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamiento turísticos"² la complejidad de las actividades desarrolladas en los establecimientos de alojamiento turísticos demanda un diseño organizacional donde se ubiquen unidades operacionales y funcionales, dentro de las primeras se ubican los servicios de alimentos y bebidas, de gran importancia por reportar elevados ingresos a los establecimientos, y cuyos costos deben ser determinados y controlados adecuadamente.

"la distribución de costos indirectos de Fabricación, factor clave al costear productos"³ El costo de producción o costo del producto es el resultado de sumar

¹ TOCUMBE TIGASI, María Alicia. los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante y la Hostería Ugsha Wasi del cantón de Pujilí en el año 2013 [en línea]. Tesis para la obtención del título de ingeniería en contabilidad y auditoría C.P.A. Latacunga-Ecuador. Universidad técnica de Cotopaxi. Departamento de ciencias administrativas y humanísticas. 2015. 7 p. [Consultado: 23 de agosto de 2018], disponible en: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/2084/1/T-UTC-3521.pdf>

² MORILLO, Marysela. Costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos. [en línea]. En: Revista del centro de investigaciones y desarrollo empresarial cide. Venezuela. Universidad de los Andes, 2009. Vol. 2. [Consultado: 25 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/visiongerencial/article/view/786>. E-ISSN 2477-9547

³ ARIAS, Leonel; PORTILLA, Lilian y FERNANDEZ, Sergio. La distribución de costos indirectos de fabricación, factor clave al costear productos. [en línea]. En: Revistas UTP. Pereira. Universidad

el valor de los materiales consumidos (material directo), los salarios pagados a los operarios de producción (mano de obra directa) y la suma de los pagos realizados o causados correspondientes a todas las actividades adicionales necesarias para elaborar ese producto o servicio (costos indirectos de fabricación). Independientemente del sistema de costeo utilizado, la distribución adecuada de los costos indirectos de fabricación (CIF), repercute directamente en el valor asignado al producto, por esta razón se debe prestar la debida atención al procedimiento de asignación realizado.

“Diseño de la Estructura de Costos del Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A. Maturín Estado Monagas, para el Ejercicio Económico 2004”⁴ según la autora GARCIA, Lilian Todas las empresas al iniciar y continuar sus operaciones deben incurrir en costos. Es por ello, que el control de costos es uno de los tantos problemas con los cuales deben hacer frente para cumplir con sus metas. La labor de supervisión la ejerce el departamento de costos de los hoteles, desde las compras, recepción, almacenamiento, transformación hasta la venta. Es en el proceso de producción de alimentos y bebidas donde suelen ocurrir diversos inconvenientes que pueden hacer que los niveles de utilidad se vean disminuidos. El Diseño de la Estructura de Costos para el Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas para el ejercicio económico 2004 tiene como fin proveer a la organización de una estimación lógica, con relación a los costos que se generan de su actividad

Principal, la importancia de los mismos, cómo sus cosas influyen en sus ganancias.

4.2 MARCO TEÓRICO

El siguiente es el detalle de algunos de los términos más importantes que a nuestro modo de ver, explicarían en el contexto del diseño de un manual de costos por órdenes de producción para el sector de servicios alimenticios, algunos

tecnología de Pereira, 2010. p. 81. [Consultado: 27 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://revistas.utp.edu.co/index.php/revistaciencia/article/viewFile/329/203>. ISSN 0122-1701

⁴ GARCIA, Lilian. Diseño de la Estructura de Costos del Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A. Maturín Estado Monagas, para el Ejercicio Económico 2004. [en línea] Trabajo de grado modalidad pasantía, presentado como requisito parcial para optar al título de licenciada en contaduría pública. Maturín Estado Monagas. Universidad de oriente. Departamento de contaduría pública. 2005. [consultado: 28 de agosto de 2018]. Disponible en: http://ri2.bib.udo.edu.ve/bitstream/123456789/1740/2/TESIS-657.42_G248_01.pdf

significados fueron tomados directamente de la norma y otros son producto de conversatorios de los que se ha participado en la entidad:

Costos: BAKER y JACOBSEN definen el costo "...como una suma de erogaciones, es decir, el costo inicial de un activo servicio adquirido se refleja en el desembolso de dinero en efectivo y otros valores, o sea un pasivo incurrido"⁵.

Sistema de información Contable: "consiste en etapas manuales y computarizadas interrelacionadas y que utiliza procesos como la recopilación, el registro, el análisis y la administración de datos para proporcionar información a los usuarios"⁶.

Materiales Directos: "son aquellos que son rastreables al artículo o servicio que se está produciendo"⁷.

Mano de Obra Directa: "es el trabajo que se asigna a los artículos y servicios que se están produciendo. Como sucede con los materiales directos, se puede utilizar la observación física para medir la cantidad de mano de obra empleada para elaborar un producto o servicio"⁸.

Costos Indirectos: "Todos los costos de producción diferentes de los materiales directos y de la mano de obra directa se agrupan en una categoría denominada costos indirectos"⁹.

Contabilidad de Costos Basados en Funciones: "supone que todos los costos se pueden clasificar como fijos o variables con respecto a los cambios en las unidades o el volumen del artículo producido"¹⁰.

⁵ BAKER, M; JACOBSEN, I y RAMIREZ, David. Contabilidad de costos: un enfoque administrativo. 2 Ed. México: McGraw Hill Interamericana. 1993. p.3.

⁶ HANSEN, Don R. y MARYANNE, Mowen. Administración de costos contabilidad y control. 5 ed. Mexico. Cengage learning Editores. 2007. 3-1005. ISBN-13: 978-607-481-343-2.

⁷ *Ibíd.*, p.35

⁸ *Ibíd.*, p. 40

⁹ *Ibíd.*, p. 40

¹⁰ *Ibíd.*, p. 45

Costos Fijos: “son aquellos que en total son constantes dentro del rango relevante a medida que varía el nivel del generador de la actividad”¹¹.

Costos Variables: “se definen como aquellos que varían en forma total en proporción directa a los cambios en el generador de actividad”¹².

Costos Mixtos: “son aquellos que tienen un componente tanto fijo como variable”¹³.

Medición de Costos: “implica la determinación de los importes monetarios de los materiales directos, de la mano de obra directa y de los costos indirectos utilizados en producción”¹⁴.

Costeo Real: “requiere que la empresa utilice los costos reales de todos los recursos utilizados en producción para determinar el costo unitario”¹⁵.

Costeo Normal: “requiere que una empresa aplique los costos reales de los materiales directos y de la mano de obra directa a las unidades producidas. Sin embargo, los costos indirectos se aplican basándose en una estimación predeterminada”¹⁶.

Sistema de Costeo Por Ordenes de Producción: “los costos se acumulan por trabajo. Este enfoque para la asignación de costos recibe el nombre de sistema de costeo por órdenes de trabajo”¹⁷.

Hoja de Costos de la Orden de Producción: “documento que identifica cada trabajo y que acumula sus costos de manufactura”¹⁸.

¹¹ *Ibíd.*, p. 68

¹² *Ibíd.*, p. 70

¹³ *Ibíd.*, p. 72

¹⁴ *Ibíd.*, p. 185

¹⁵ *Ibíd.*, p. 187

¹⁶ *Ibíd.*, p. 187

¹⁷ *Ibíd.*, p. 192

Reporte de Producción: “Es un documento que resume las actividades de manufactura que ocurren en un departamento productivo a lo largo de un periodo determinado”¹⁹.

Costo Estándar Unitario: “se define como el producto de estos dos estándares: precio estándar cantidad estándar (PS QS)”²⁰.

La contabilidad de costos: “proporciona información para la contabilidad administrativa y para la contabilidad financiera. La contabilidad de costos mide, analiza y reporta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquisición o uso de los recursos dentro de una organización”.²¹

Los contadores administrativos utilizan dos tipos básicos de sistemas de costeo para asignar los costos a los productos o servicios:

Sistema de costeo por órdenes de trabajo “En este sistema, el objeto de costeo es una unidad o varias unidades de un producto o servicio diferenciado, el cual se denomina orden de trabajo. Cada orden de trabajo, por lo general, usa diferentes cantidades de recursos”²²

Sistema de costeo por procesos. “En este sistema, el objeto de costeo consiste en grandes cantidades de unidades idénticas o similares de un bien o servicio. Citibank, por ejemplo, ofrece el mismo servicio a todos sus clientes cuando procesa sus depósitos. Intel brinda el mismo producto (por ejemplo, un procesador Pentium 4) a cada uno de sus clientes. Todos los consumidores de Minute Maid reciben el mismo jugo de naranja congelado. En cada periodo, los sistemas de costeo por procesos dividen los costos totales por elaborar un producto o servicio idéntico o similar, entre el número total de unidades producidas para obtener un

¹⁸ *Ibíd.*, p. 192

¹⁹ *Ibíd.*, p. 230

²⁰ *Ibíd.*, p. 383

²¹ HORNGREN, C; DATAR, S y RAJAN, Madhav. Contabilidad de costos: un enfoque gerencial. 14 Ed. México: Pearson Educación de México, 2012. P 4. ISBN: 9780132109178.

²² *Ibíd.*, p. 100

costo por unidad. Este último es el costo unitario promedio que se aplica a cada una de las unidades idénticas o similares elaboradas en ese período”.²³

Un sistema ABC. "Proporciona a los gerentes información acerca de los costos de fabricar y vender diversos productos. Con tal información, los gerentes pueden tomar decisiones de fijación de precios y de mezclas de productos".²⁴

Entre los sistemas de costos mencionados anteriormente, se diseñará en El Restaurante Y Hostal El Paraíso el Sistema de costos por órdenes de producción ya que reúne por separado cada uno de los costos que intervienen en el proceso de producción, de acuerdo a los requerimientos de El Restaurante, Se planifica con anticipación antes de iniciar el proceso de producción, el número de productos que se trabajarán y se prepara un documento contable distinto para cada tarea, la producción generalmente se realiza en función de las solicitudes de los clientes y porque El control de los costos en este sistema es más analítico.

❖ **Sistemas de acumulación de costos**

Los sistemas de acumulación de costos por órdenes de producción se utilizan normalmente para recolectar los costos por cada orden o lote, que son claramente identificables mediante los centros productivos de una empresa. El costeo por órdenes de producción se usa en aquellas situaciones en las que se producen muchos productos, diferentes trabajos u órdenes de producción que se efectúan en cada período.

❖ **Características principales:**

- Los productos son independientes de los demás, pero suelen usarse los mismos recursos técnicos y humanos para su respectiva producción.
- Es posible y resulta práctico lotificar y subdividir la producción, de acuerdo con las necesidades de cada empresa.
- La producción se hace generalmente sobre pedidos formulados por los clientes o sea se conoce el destinatario de los bienes o servicios antes de comenzar la producción.

²³ *Ibíd.*, p. 101

²⁴ *Ibíd.*, p. 155

- La fabricación de cada lote se emprende mediante una orden de trabajo o de producción.
- Se adopta cuando se puede identificar claramente cada trabajo a lo largo de todos los procesos desde que se emite la orden de fabricación hasta que concluye la producción.
- A cada producto se le ha aplicado atención y tecnología en grados diferentes.
- Son producciones por encargo o con especificaciones técnicas definidas por el cliente.
- Se utiliza en empresas de servicios, manufactura y comercialización.

❖ **Ventajas**

- Se puede conocer el costo de producción de cada artículo con todo detalle.
- Se conoce el valor total de la producción.
- Se conoce la utilidad bruta de cada artículo.
- Detalla el costo de producción.

❖ **Desventajas**

- Su costo de operación es alto.
- Requiere de una labor meticulosa.
- La información obtenida algunas veces es extemporánea.
- El costo total se obtiene al final del periodo y existen ciertas dificultades si se hacen entregas parciales antes de terminar la orden.

4.2.1 Los sistemas de acumulación de costos por procesos

El costeo por procesos se refiere a situaciones en las que los productos similares son producidos masivamente, sobre bases más o menos comunes. La atención se

dirige a los procesos (departamentos productivos), períodos de tiempo y costos unitarios.

Esto significa que, durante períodos específicos, los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación se acumulan por procesos o departamentos. Cuando los productos se procesan en más de un departamento, el trabajo se transfiere a departamentos sucesivos hasta que son terminados y están listos para su utilización final²⁵

Figura 1. COSTEO POR PROCESOS



Fuente: VARGAS, Aldo. Ingeniería de costos, [imagen]. Capítulo 7. Sistema de costeo por proceso. Colombia: 2016 [Consultado: 15 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://slideplayer.es/slide/2494302/>

❖ **Características principales:**

- Los costos se acumulan por departamento o centro de costos para cada periodo.
- La producción es continua; en otras palabras, los procesos no se pueden detener, su secuencia es ininterrumpida.
- La producción es uniforme porque siempre se refiere a un solo tipo de productos.

²⁵ CUEVAS VILLEGAS, Carlos Fernando. Contabilidad de costos: Enfoque gerencial y de gestión. 3 Ed. Colombia: Pearson, 2010. p.4.

- El informe de producción por departamentos es el documento básico que muestra la acumulación y asignación de los costos de un departamento.
- Los costos totales y los costos unitarios para cada departamento se agregan, analizan y calculan de manera periódica mediante el uso de los informes del costo de producción por departamento.
- El costo unitario del producto es la sumatoria de los costos unitarios de los diferentes procesos.
- Los artículos, en su mayoría homogéneos, consumen iguales costos de materiales, mano de obra e indirectos de fabricación; en procesos paralelos o secuenciales y en los que las unidades se miden en términos físicos (litros, kilos, metros).

❖ **Ventajas**

- Producción continua.
- Fabricación estandarizada.
- Costos promediados por centros de operaciones.
- Procesamiento más económico administrativamente.
- Costos estandarizados.
- Identifica el costo unitario por departamento.

❖ **Desventaja**

- Al final del periodo queda una producción (materia prima) pendiente de terminar a la cual se le tiene que agregar el costo de conversión (mano de obra directa y cargos indirectos). Este inventario final debe contener las unidades equivalentes de producción.
- La producción equivalente sólo se refiere al costo de la transformación (ocurre de acuerdo a los procesos de fabricación).

4.2.2 Costo estándar

El costeo estándar representa lo que los costos deberían ser bajo un desempeño logvable, aceptable, pero no perfecto. Son costos que se determinan científicamente usando medios como los estudios de tiempos y movimientos y las estimaciones de ingeniería (Rayburn, 1999, p. 402).

Son costos cuidadosamente predeterminados, objetivos, costos que deben ser alcanzados (Horngren, 1980, p. 194). Son lo opuesto a los costos reales. Estos últimos son costos históricos en los que se ha incurrido, es decir, costos pasados, de ahí la palabra históricos. Los costos estándar se determinan con anticipación a la producción. Cuando se usa un sistema de costos estándar, tanto estos como los reales se reflejan en las cuentas de costos (Backer & Jacobsen, 1983, p. 316).

La utilización de los costos estándar facilita la elaboración de presupuestos de operación, promueve el control de costos y simplifica los costos de los inventarios (Anderson, 1977, p. 436), pues en este sistema de costeo, todos los costos de producción son aplicados o absorbidos, es decir, representan precios y cantidades predeterminadas.

Podríamos decir también que los costos estándar son fundamentalmente costos unitarios calculados con antelación al inicio del proceso productivo o al inicio del período contable y que se determinan para todos y cada uno de los productos en cada uno de los procesos productivos por cada elemento del costo²⁶

❖ Características principales:

- Nos mantiene un paso al frente en el cálculo de los costos de producción.
- Requiere de una planeación de la producción, compras y gestión de almacenes. Identifica que recursos son necesarios y cuando deben ser adquiridos.
- El análisis de las operaciones permite detectar deficiencias en los procesos de la empresa y corregirlas.

²⁶DUQUE, María Isabel; OSORIO, Jair y AGUDELO, Didier. Costos estándar y su aplicación en el sector manufacturero colombiano.[en línea] En: Cuadernos de contabilidad. Bogotá. Julio-Diciembre 2011. Vol. 12, nro. 31. P 521-545. [Consultado: 01 de septiembre de 2018]. Disponible en: file:///C:/Users/Yuleidy.quintero/Downloads/3102-Texto%20del%20art%C3%ADculo-10960-1-10-20120802.pdf

- Nos ayuda a gestionar los costos estableciendo patrones contra los que comparar la situación real, detectando desviaciones y permitiéndonos solventarlas.
- Se presta atención al rendimiento de cada departamento y se establecen responsabilidades.
- Exigen una cooperación estrecha entre los departamentos de Ingeniería y Contabilidad de Costos, para desarrollar y mejorar la estandarización del diseño de los productos, la calidad y los métodos de fabricación.
- Una vez establecido, su uso es sencillo.
- Permite tener la información más oportunamente.

4.2.3 Los sistemas de costos basados en actividades o ABC

Es un método de costeo de productos de doble fase que asigna costos primero a las actividades y después a los productos basándose en el uso de las actividades por cada producto. Una actividad es cualquier tarea discreta que una organización emprende para hacer o entregar un producto o servicio.²⁷

❖ Características principales:

- Gestionar la producción, significa controlar las actividades más que los recursos.
- Elimina las actividades que no añaden ningún valor a la organización.
- Es un sistema de gestión "integral", donde se puede obtener información de medidas financieras y no financieras que permiten una gestión óptima de la estructura de costos.
- Brinda información a la empresa que le permite definir si ante un precio que le viene dado, le conviene o no participar en este mercado.
- El sistema de costos ABC se basa en el principio de que la actividad es la generadora de costos y que los productos consumen actividades.

²⁷ . Sistemas de costos ABC [En línea]. Gerencie. [Consultado: 05 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/sistemas-de-costos-abc.html>

- Los productos generan actividades y las actividades consumen costos.

4.2.4 Objetivos de la contabilidad de costos

❖ Entre los principales objetivos de la Contabilidad de Costos se encuentran:

- Evaluar la eficiencia en cuanto al uso de los recursos materiales, financieros y de la fuerza de trabajo, que se emplean en la actividad.
- Servir de base para la determinación de los precios de los productos y/o servicios que se tienen para la venta.
- Facilitar la valoración de posibles decisiones a tomar que permitan la selección de aquella variante que brinde el mayor beneficio con el mínimo de gastos.
- Clasificar los costos de acuerdo a su naturaleza y origen.
- Analizar el comportamiento de los mismos con respecto a las normas establecidas para la producción o servicio en cuestión.
- Analizar los costos de cada subdivisión estructural de la empresa a partir de presupuestos de gastos que se elaboren para ello.
- Determinar qué productos son los más beneficiosos, para planificar a corto y largo plazo.
- Valoración de existencias de mercaderías, materiales, artículos en proceso de fabricación y artículos terminados con el propósito de conocer el monto de la inversión en inventarios para una adecuada administración de recursos de la empresa.
- Detectar pérdidas, derroches y robos de inventarios.
- Tener implementado la contabilidad de costos trae consigo para su realización, un control adecuado de las operaciones efectuadas, lo cual redundará en mejoras, aumento de la eficacia y eficiencia, que obviamente se traducen en reducción de costos, tanto en costos de producción, de distribución, administración y financieros.
- Separar los costos de la inactividad de los costos de producir bienes.
- Ayudar a los informes financieros

¿Por qué se elige el sistema de costos por órdenes de producción para la elaboración de este trabajo?

En este trabajo se escoge el costeo por órdenes de producción, porque permite asignar por separado y de manera independiente los costos que intervienen en la elaboración de un producto; materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, facilitando la determinación de los costos unitarios de los 10 platos más vendidos del Restaurante y recomienda la importancia de utilizar los diferentes formatos y documentos involucrados en el proceso de transformación de las materias primas en productos terminados ya que permite tener una trazabilidad, contribuyendo a generar control sobre los procesos de producción y sus costos.

4.3 MARCO CONTEXTUAL

4.3.1 Sector alimenticio en Colombia

En cuanto al sector alimenticio en Colombia según el marco de la feria internacional de la alimentación ALIMENTEC, la Asociación Colombiana de Industria Gastronómica Acodres, reveló datos sobre el crecimiento del sector gastronómico en Colombia.

Reveló que los restaurantes en el país aportan anualmente cerca de 36 billones de pesos en impuesto al consumo, siendo los mayores aportantes en Colombia. Claudia Barreto, presidente de la asociación señaló que en 2015 el sector HORECA (sector de hostelería conformado con restaurantes, hoteles, bares y general servicios de turismo), presento un crecimiento superior al 12%, del cual el 3,5% fue de la industria de alimentos y bebidas. Según cifras de Acodres, cada mes se abren en el país cerca de 15 0 20 restaurantes.

Según el informe del DANE, el Grupo Alimenticio presentó la menor variación mensual en septiembre de 2017, con -0,40 por ciento, mientras que septiembre del 2016 la variación mensual fue -0,91 por ciento²⁸.

²⁸ El sector gastronómico creció 22% en el último año con 90.000 restaurantes [En línea]. En: La república.[Consultado: 05 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.larepublica.co/ocio/el-sector-gastronomico-crecio-22-en-el-ultimo-ano-con-90000-restaurantes-2266206>

4.3.2 Sector alimenticio en el Valle del Cauca

El Valle es un departamento situado en el suroccidente del país. Limita al norte con los departamentos de Chocó y Risaralda, al oriente con los departamentos de Quindío y Tolima, al sur con el departamento del Cauca y al occidente con el Océano Pacífico. Su capital es Santiago de Calí.

Los orígenes de la cocina vallecaucana se desarrollaron en el centro del Valle, más concretamente Buga, municipios aledaños y grandes haciendas hasta llegar a Cartago; el Sur del Departamento, fue claramente influenciado por la cocina del Cauca Grande, que tuvo como centro Popayán. Este fenómeno se debió a que la región vallecaucana fue y sigue siendo una región agrícola por excelencia y los primeros habitantes de origen español eran grandes terratenientes quienes con sus esclavos lentamente fueron colonizando esta vasta tierra.

La gastronomía vallecaucana una de las más ricas y diversas de toda Colombia. Gusta de excelentes exquisiteces en todas sus delicadas recetas que son elaboradas por las abuelas que a su vez transmiten sus conocimientos a su familia para conservar esta tradición que es y será ancestral. En la cultura gastronómica del Valle se encuentran platos típicos de la cultura Afro colombiana y España, este fenómeno de apropiación se debe a que en algunos lugares se ha impuesto otra cultura desde la época de la conquista. También cabe resaltar la importancia de la cercanía de las costas las cuales con su inmensa variedad de ingredientes forman parte fundamental de muchos de los platos de la cocina vallecaucana.

En un recorrido por la gastronomía del Valle del Cauca se encuentra una de las ciudades más nombradas y conocidas del Valle, la ciudad de Buga cuna de la gastronomía vallecaucana, es una ciudad mágica llena de historia y tradición. Es una de las ciudades más antiguas de Colombia, cuna de las más importantes empresas dulceras del valle las cuales se dedican a la elaboración de los más típicos dulces vallecaucanos como lo son el manjar blanco, el dulce quemado o el bocadillo de guayaba.

Al ser una ciudad mediana de más o menos unos ciento cincuenta mil habitantes en Buga se puede encontrar una variada oferta gastronómica, dentro de los cuales se destacan la chuleta de cerdo valluna, que no es más que una milanesa de cerdo pasada por un rebozado y frita y la comida de mar, más exactamente de la costa pacífica vallecaucana.

Con dirección a la ciudad de Ginebra ampliamente conocida por ser la cuna de dos de los platos más representativos de la gastronomía vallecaucana como lo son el sancocho de gallina y el atollado. Al llegar a la ciudad poco a poco se empiezan a ver más y más restaurantes, la mayoría de ellos fincas antiguas o casonas viejas.

Uno de los Restaurantes más representativos de nuestra gastronomía en esa parte del norte del valle es el “restaurante La Albania” ampliamente conocido por su sancocho de gallina considerado uno de los mejores de todo el Valle.

Al llegar lo primero en apreciar es que se trata de una hacienda colonial muy grande hecha restaurante pero que ha mantenido su estructura original.

El restaurante cuenta con capacidad para atender más o menos para unas 300 personas y su especialidad es la comida típica de la región.

Desde la época colonial hasta la actualidad el factor fundamental en la preparación de estos platos es la receta heredada de generación en generación por las mujeres cocineras quienes las guardan celosamente como tesoros invaluable pero que dichosamente cocinan para un amplio público, utilizando la tradición de muchos años como las cocinas de antaño, en fogón de leña uno de los secretos para lograr un sabor tan exquisito en la comida.

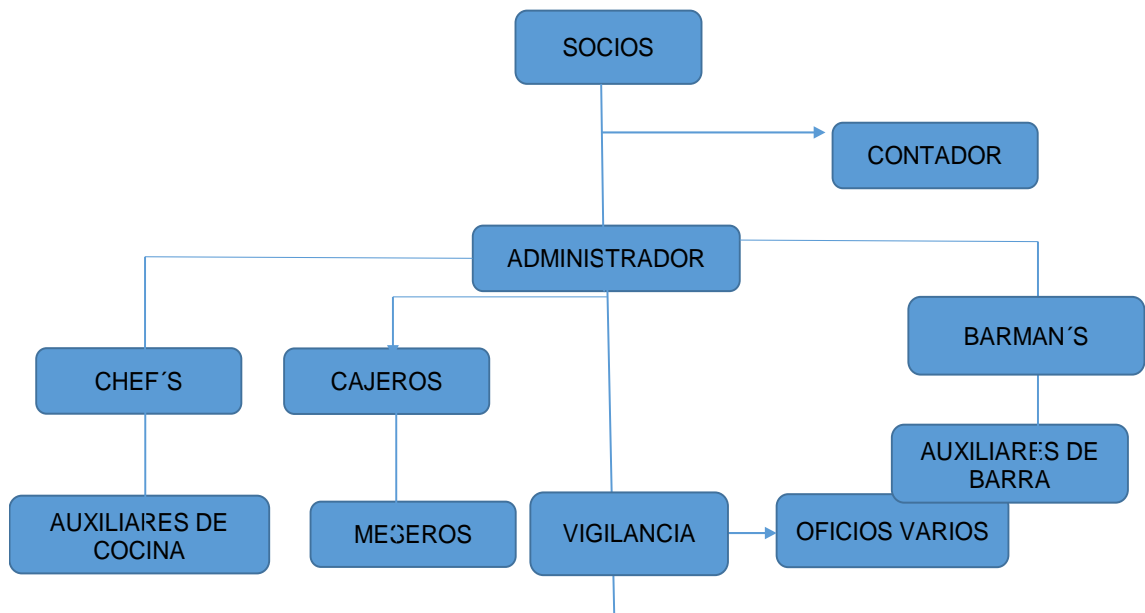
Desplazándose hacia el sur del valle encontramos la ciudad de Santiago Cali, capital del departamento, ampliamente conocida por ser la capital mundial de la salsa, es el hogar de muchos de los mejores y más variados restaurantes no solo del valle del cauca sino también de toda Colombia. En ella se pueden encontrar todos y cada uno de los platos de la gastronomía valluna.

Teniendo en cuenta esta estructura gastronómica de nuestra región Vallecauna El corregimiento de El Placer limita al norte con la cabecera municipal de El Cerrito y el corregimiento de Santa Elena, el Placer se localiza a una distancia aproximada de 35 km de la ciudad de Cali, 9 de Palmira, 169 de Pereira, 153 de Armenia, y de su municipio El Cerrito a 12 km, lo que hace que el restaurante se encuentre en un buen lugar por lo que queda en frente de la vía panamericana que hace conexión con estas ciudades cercanas y los turistas y camioneros que pasan día a día por ese camino encuentran en este lugar la manera de hacer una parada para descansar y disfrutar de un buen plato.

4.3.3 Historia de la Empresa

El Restaurante y Hostal El Paraíso nace el 03 de Diciembre de 1993 en el corregimiento El Placer municipio de El Cerrito (Valle), un hombre llamado Luis Hernando Herrera Morales de 70 años; Bogotano, buscando emprender nuevos retos, iniciando primero con un autoservicio vendiendo víveres y abarrotes de lo cual después de un tiempo decidió emprender nuevas cosas y construyó un hostel y restaurante ubicado en la Cra 8 N. ° 3-12, en el corregimiento El Placer, motivo por el cual, el trabajo se desarrolló en este punto.

Figura 2. Organigrama Restaurante y Hostal el Paraíso



Actualmente la Empresa tiene alrededor de 22 trabajadores pero esta no posee un sistema de costo definido, originando que la determinación de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación sea difícil de definir, es por este motivo que se considera la necesidad de desarrollar una herramienta que permita determinar de manera adecuada los diferentes costos involucrados para la elaboración de los distintos platos ofrecidos por el Restaurante.

4.3.4 Misión de la Empresa

El Restaurante y Hostal El Paraíso tiene la siguiente misión: “ser reconocidos como un grupo original, divertido, sólido y profesional, con calidad humana y principios éticos que ofrecen conceptos únicos e integrales de alimentos y donde

supla la necesidad de cada uno de nuestros clientes y que sobrepasen sus expectativas teniendo un servicio amable y rápido en la toma y entrega de pedidos”.*

4.3.5 Visión de la Empresa

El Restaurante y Hostal El Paraíso tiene la siguiente visión: “Nuestra visión para el 2020 es ser reconocido por la calidad de nuestros productos y servicios para constituirnos como una empresa líder en todo el municipio del cerrito, en lo relacionado con la cocina tradicional colombiana, satisfaciendo las necesidades y expectativas cambiantes de nuestros clientes y que siempre obtengan una experiencia maravillosa.**

4.3.6 Políticas de calidad

“El Restaurante y Hostal El Paraíso dedicada a la venta de productos alimenticios tiene como filosofía y objetivo la calidad.

La calidad entienda como la plena satisfacción del cliente interno y externo, a través de la aplicación de un sistema de gestión, buscando el mejoramiento continuo de la organización, promoviendo el desarrollo de nuestros colaboradores, entorno y proveedores”.

4.3.7 ¿Qué los hace únicos?

El Restaurante y Hostal El Paraíso se encuentra ubicado en un ambiente tradicional, que se especializa en comida colombiana realizada por personas que cuentan con los saberes ancestrales, el cual está enfocado en la cocina tradicional que se enfoca en la preparación de platos típicos, los cuales trascienden de generación tras generación.

* Restaurante y hostel el paraíso El cerrito valle 20 de mayo de 2012

** Restaurante y hostel el paraíso El cerrito valle 25 de septiembre de 2014

5. METODOLOGÍA

Este proyecto se realiza mediante un estudio de tipo descriptivo, dado que aborda el porqué de las cosas y describe los tres elementos del costo y los diferentes procesos de producción de cada una de las recetas del Restaurante y Hostal el Paraíso.

En un principio se buscará información de proyectos de investigación anteriormente relacionados con el tema del proyecto, textos digitales y documentos recopilados por autores en materia de costos como el del profesor Carlos Fernando Cuevas, para así conocer que información complementaria es necesaria tener para la realización del manual.

Posteriormente en este proyecto se tomará una técnica de recolección de datos primarios y secundarios.

La observación: esta permite caracterizar el proceso de producción de cada uno de los 5 platos seleccionados para posteriormente identificar los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación asociados al proceso de cada receta, teniendo información confiable desde el momento de la compra de los insumos para la realización de estos, tomando como herramientas grameras y mediante manómetros determinar que tanta temperatura requiere la realización de cada plato.

El trabajo cuenta con la colaboración del Jefe de cocina, la auxiliar, la contadora pública, el gerente del establecimiento, todos ellos en su conjunto aportan fundamentalmente para estructurar la herramienta. Además se necesitará de la utilización de diferentes medios que permitan realizar la implementación de un sistema de costos, como son:

Excel: esta herramienta posibilitará agilizar el proceso de organización de ideas y la creación de ciertas bases de datos.

Teniendo en cuenta que esta herramienta es de vital importancia para todo profesional de la contabilidad, ya que le brinda múltiples funciones de cálculos que son de uso cotidiano en toda rutina contable.

Libros: permitirán adquirir conocimientos y alternativas para llevar a cabo debidamente los procesos estandarizados.

Este Proyecto tiene como objetivo entregar un documento, y diseñar los formatos en Excel para calcular los costos en que incurre El Restaurante y Hostal El Paraíso.

5.1 DISEÑO METODOLÓGICO

Los siguientes ítems son las fases en los cuales se desarrollaron las diferentes actividades.

- Se revisan los informes de contabilidad como son las ventas de los productos más representativos, los estados generales y la materia prima.
- Se determinan los problemas de costos de producción en El Restaurante.
- Se procede a desarrollar cada uno de los objetivos planteados.
- Se evalúan los 5 platos más representativos que cuenta El Restaurante
- Se estandariza los tiempos del proceso de producción de los productos más representativos
- Se determina los costos de materia prima, mano de obra y los costos directos e indirectos de fabricación.

5.1.1 Fuentes de recolección de información y datos

5.1.1.1 Fuente primaria

La principal fuente de los datos suministrados se obtuvo por parte de la contadora de El Restaurante, quien suministró información detallada de Estados Generales, materia prima de los productos y ventas mensuales de los mismos y también se realizó una entrevista entre el administrador y el estudiante. Con este estudio se aspira conocer ¿Cómo es su proceso en general en la Empresa?. Respondiendo a esta cuestión se analizará el estudio, el cual pretende ser una herramienta para mostrar las necesidades del restaurante y Hostal el Paraíso, los resultados descriptivos y el análisis de los datos del estudio nos permiten emprender acciones o propuestas de mejora desde una perspectiva más realista (fundamentada en una realidad objetiva y estrategia dirigida a optimizar los esfuerzos y recursos ya existentes).

El motivo por el cual se realiza esta entrevista es para observar la participación empleada en la realización de cada uno de los platos, por otra parte se tiene el consentimiento de la administradora de la Empresa, lo que conlleva a suponer que está de acuerdo con lo que se piensa realizar y brindar información pertinente.

5.1.1.2 Fuentes secundarias

Se consultó y utilizó bibliografía que contiene información sobre los siguientes temas:

- Contabilidad de costos
- Costeo por órdenes de producción
- Clasificación de costos, entre otros.

6. DESCRIPCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

6.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO.

El Restaurante y Hostal El Paraíso es un Restaurante que tiene deficiencias en la determinación de los costos, conocimiento de la rentabilidad por producto, manejo de las materias primas, mano de obra y Cif, En la actualidad lo anteriormente mencionado se realiza con base en conocimientos empíricos de la gerencia y no en datos fidedignos, originando de esta manera posibles errores y credibilidad en la información.

Actualmente la empresa se maneja bajo un régimen simplificado en lo que conlleva a que trabaje contablemente bajo un libro fiscal y no lleven facturación ya que estas no están obligadas a llevar contabilidad. Cabe resaltar que según La ley de financiamiento o reforma tributaria 2018 introdujo algunos cambios en el régimen simplificado, empezando por eliminar el término régimen simplificado que ya no aparecerá en el estatuto tributario.

Con la reforma tributaria (Ley 1819 de 2016) se modificaron los requisitos para pertenecer al régimen simplificado en el impuesto nacional al consumo, ya que se disminuyó el tope de ingresos y condicionándolo a la existencia de un solo local comercial o establecimiento de comercio. El tope de ingresos obtenidos en el año inmediatamente anterior disminuye de 4000 UVT a 3500 UVT. **(\$116.046.000 y \$119.945.000 respectivamente.)** Recordemos que el UVT para el 2019 es de \$34.270 y para el 2018 de \$33.156

Lo que quiere decir, que según la capacidad del Restaurante y sus unidades vendidas no pertenecería al Régimen simplificado debido a que superaría esta base lo cual en nuestro criterio como futuros profesionales posiblemente se encuentren mal asesorados tributariamente y dejamos esta salvedad.

❖ **Caracterización de los procesos de producción de los 5 platos escogidos del Restaurante:**

Para describir y documentar los procedimientos de los 5 platos más vendidos del Restaurante, se observó durante 1 mes el proceso de producción de cada uno de los 5 platos que fueron elaborados en ese lapso de tiempo. Posteriormente, la información recogida se clasifico y organizo para luego realizar la evaluación de la

misma con la cocinera encargada de la producción, confrontando además si los procesos y procedimientos se estaban realizando de la manera correcta y respetando las normativas vigentes para luego poder realizar la estandarización inicial de dichos procesos en aras de realizar el proceso de costeo desde el primer contacto con el productor hasta la entrega del plato ofrecido al consumidor:

6.1.1 Proceso plato sancocho de gallina

Dosificación: se alista la cantidad necesaria de materia prima para la preparación del sancocho de gallina, según la formulación establecida.

Fogón: Prender y calentar la leña.

Lavado de la materia prima: limpiar todas las materias primas con abundante agua y se extraer las vísceras de la gallina.

Cocción de la gallina: se pone a hervir la gallina antes de comenzar a añadir el resto de ingredientes, Entre 30 y 45 minutos.

Picado de los ingredientes: Picar la cebolla, el plátano, la papa, la yuca, el cimarrón, la pimienta, el ajo.

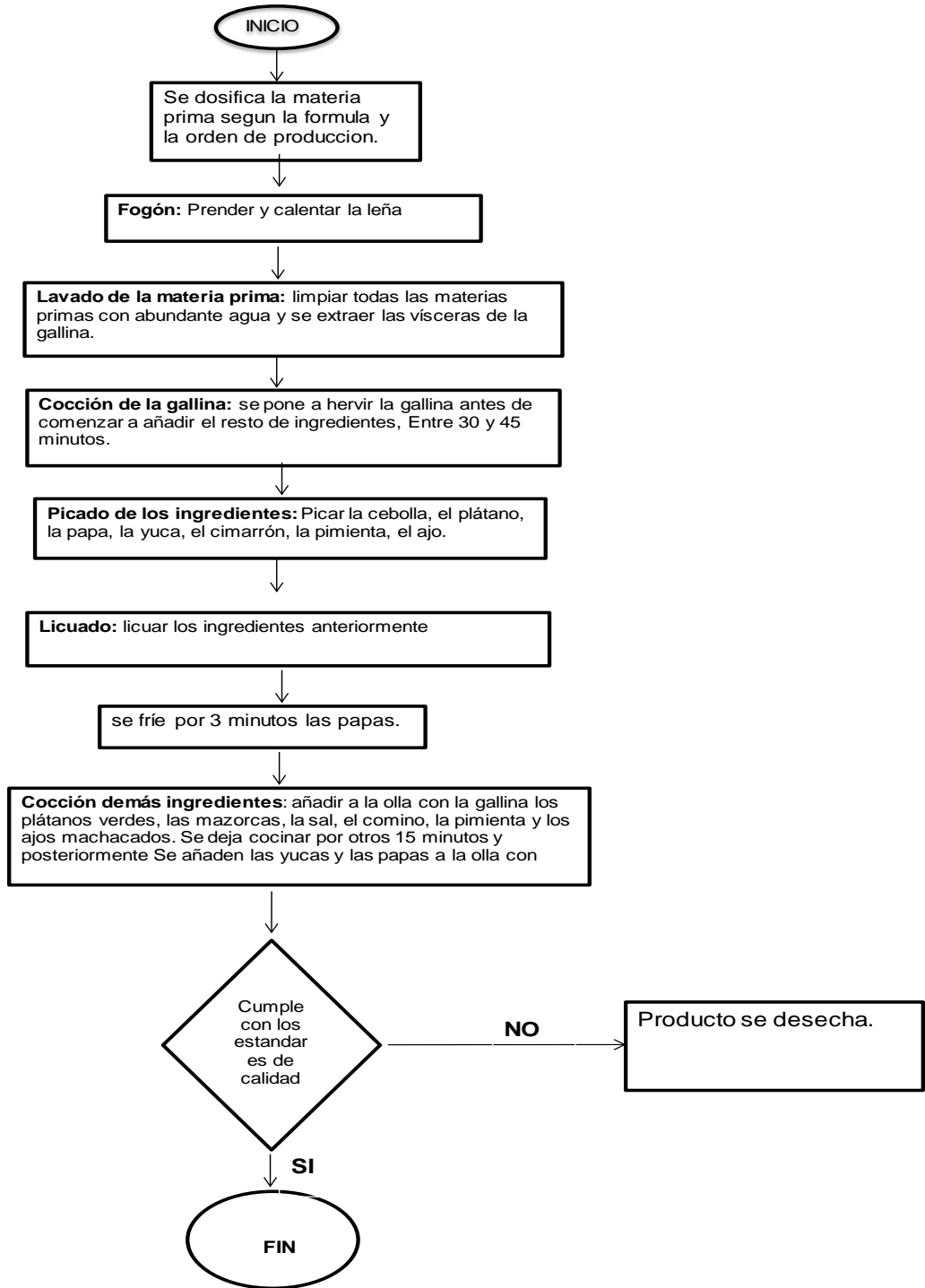
Licuada: licuar los ingredientes anteriormente mencionados.

Cocción demás ingredientes: añadir a la olla con la gallina los plátanos verdes, las mazorcas, la sal, el comino, la pimienta y los ajos machacados. Se deja cocinar por otros 15 minutos y posteriormente se añaden las yucas y las papas a la olla con todos los ingredientes y se deja hervir por otros 30 minutos.

Emplatado: se sirve el sancocho de gallina en platos soperos o tazones y finalmente se añade cilantro directamente sobre el plato.

Figura 3. Proceso de producción sancocho de gallina

PROCESO DE PRODUCCION SANCOCHO DE GALLINA



6.1.2 Chuleta de cerdo

Dosificación: Se alista la cantidad necesaria de materia prima para la preparación de la chuleta de cerdo, según la formulación establecida.

Corte: se corta el lomo cerdo y se coloca entre dos plásticos y luego se aplana hasta que la porción quede bien delgada.

Recipiente: se agrega cebolla larga, ajo, comino en polvo, orégano seco, sal y pimienta para marinar la carne durante al menos 1 hora.

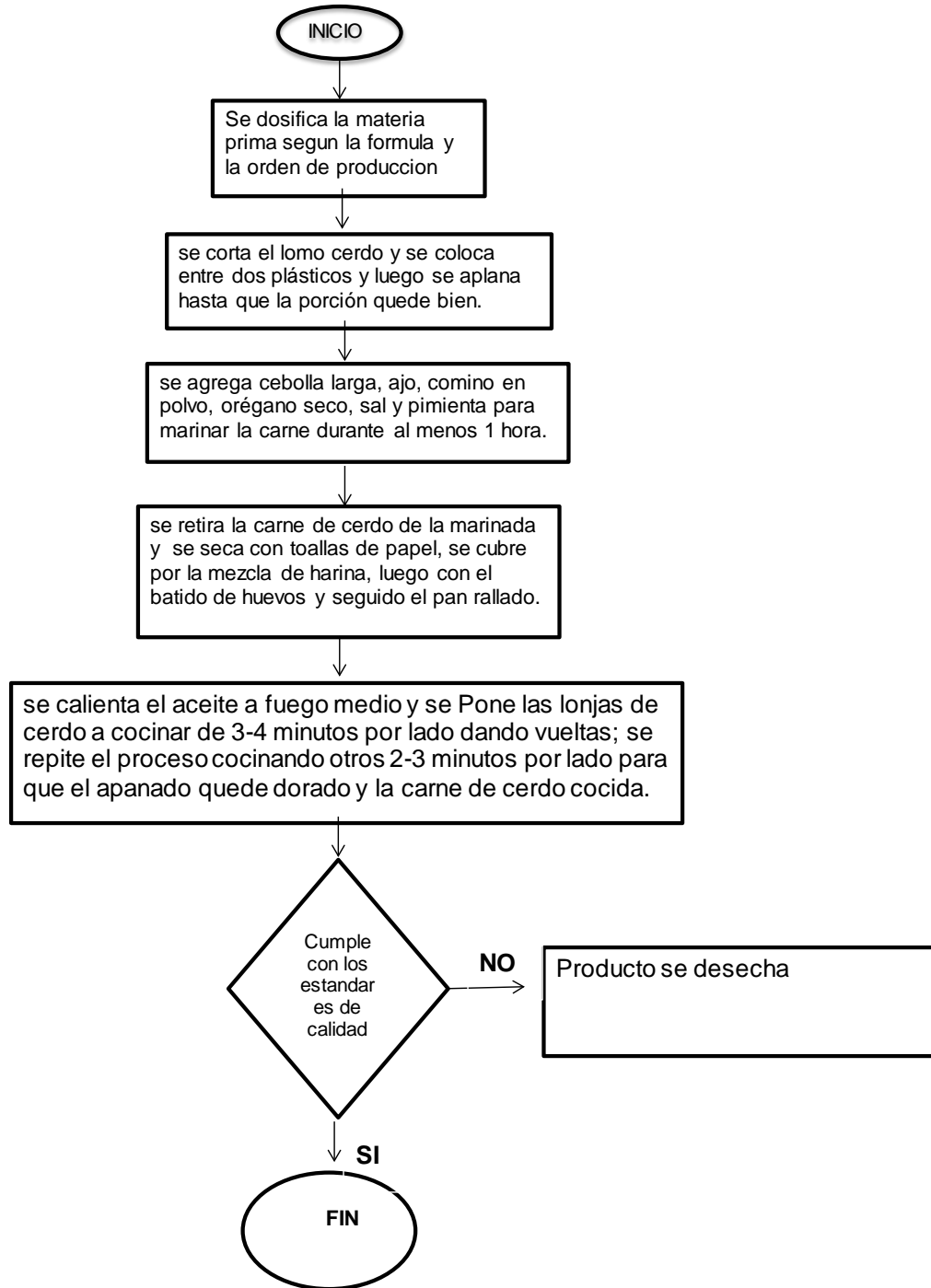
Bandejas: en bandejas diferentes se agrega harina, huevo y pan rallado.

Posteriormente se retira la carne de cerdo de la marinada y se seca con toallas de papel, se cubre por la mezcla de harina, luego con el batido de huevos y seguido el pan rallado.

Sartén: se calienta el aceite a fuego medio y se ponen las chuletas a cocinar de 3-4 minutos por lado dando vueltas; se repite el proceso cocinando otros 2-3 minutos por lado para que el apanado quede dorado y la carne de cerdo cocida.

Figura 4. Proceso de producción de la chuleta de cerdo

PROCESO DE PRODUCCION CHULETA DE CERDO



6.1.3 Fiambre valluno

Dosificación: Se alista la cantidad necesaria de materia prima para la preparación de fiambre valluno, según la formulación establecida.

Cocinado: se cocina el arroz blanco y en una olla aparte se cónica el huevo.

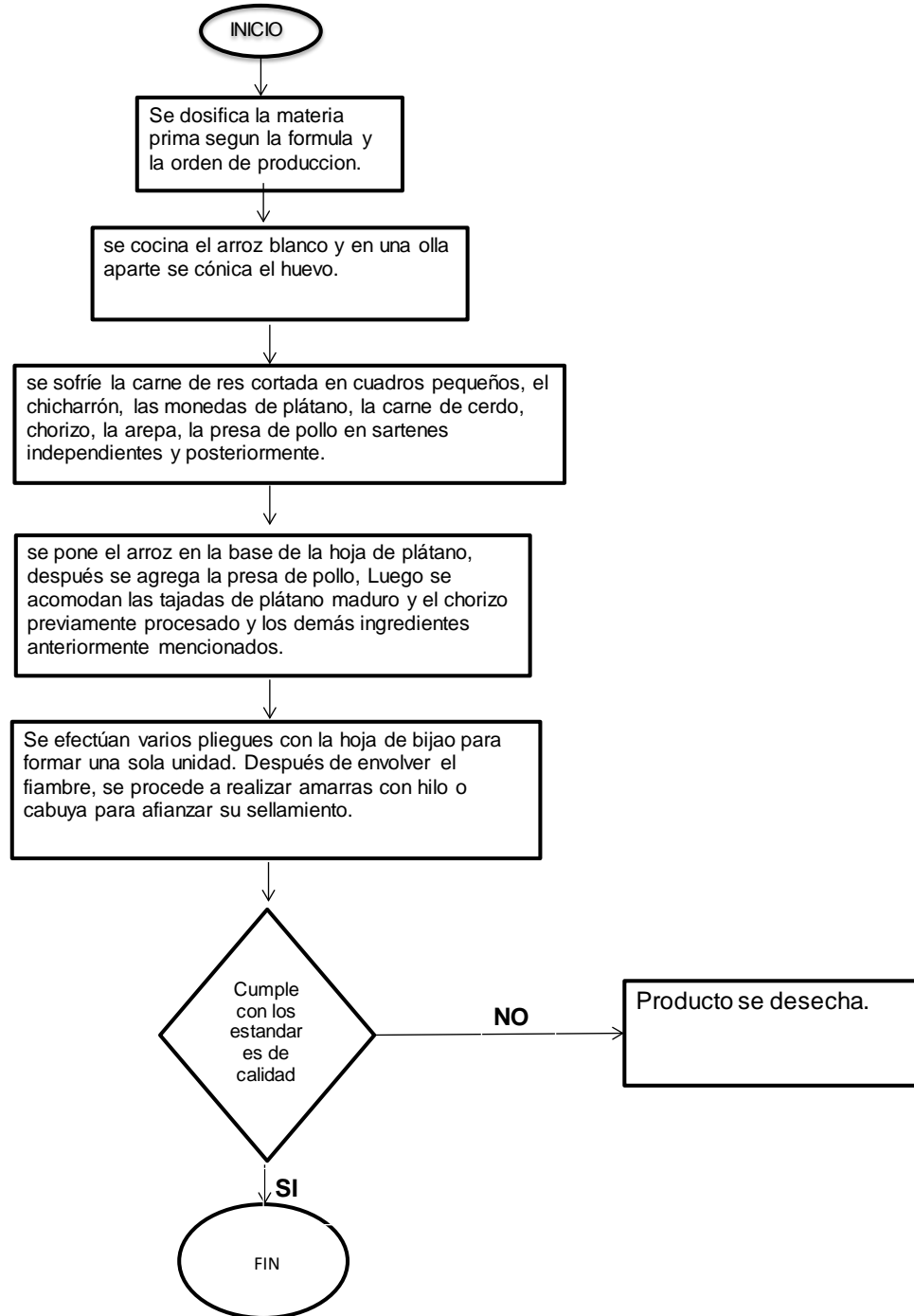
Freído: se sofríe la carne de res cortada en cuadros pequeños, el chicharrón, las monedas de plátano, la carne de cerdo, chorizo, la arepa, la presa de pollo en sartenes independientes y posteriormente se fríen hasta tener un punto medio de cocción que determina la cocinera.

Armado del fiambre: se pone el arroz en la base de la hoja de plátano, después se agrega la presa de pollo, Luego se acomodan las tajadas de plátano maduro y los demás ingredientes anteriormente mencionados.

Envoltura: Se efectúan varios pliegues con la hoja de bijao para formar una sola unidad. Después de envolver el fiambre, se procede a realizar amarras con hilo o cabuya para afianzar su sellamiento.

Figura 5. Proceso de producción Fiambre valluno

PROCESO DE PRODUCCION FIAMBRE VALLUNO



6.1.4 Pechuga de pollo a la plancha

Dosificación: Se alista la cantidad necesaria de materia prima para la preparación de la pechuga de pollo a la plancha, según la formulación establecida.

Lavado: se Lavan las pechugas con bastante agua y se frota bien para eliminar la grasa del exterior y después Se lonjean las pechugas para que las secciones sean de no más de 1 centímetro de espesor.

Marinado: se prepara el aliño y se cortan los ajos, estos se ponen en un mortero con aceite, vinagre y la sal y se mezcla todo.

Adobo: se baña las lonjas de la pechuga con la salsa que se preparó y se asegura de que queda bien impregnada.

Corte: se pela 2 papas y se cortan en rectángulos de 2cm.

Recipiente: se ponen los bastones en agua con sal y azúcar por 20 minutos.

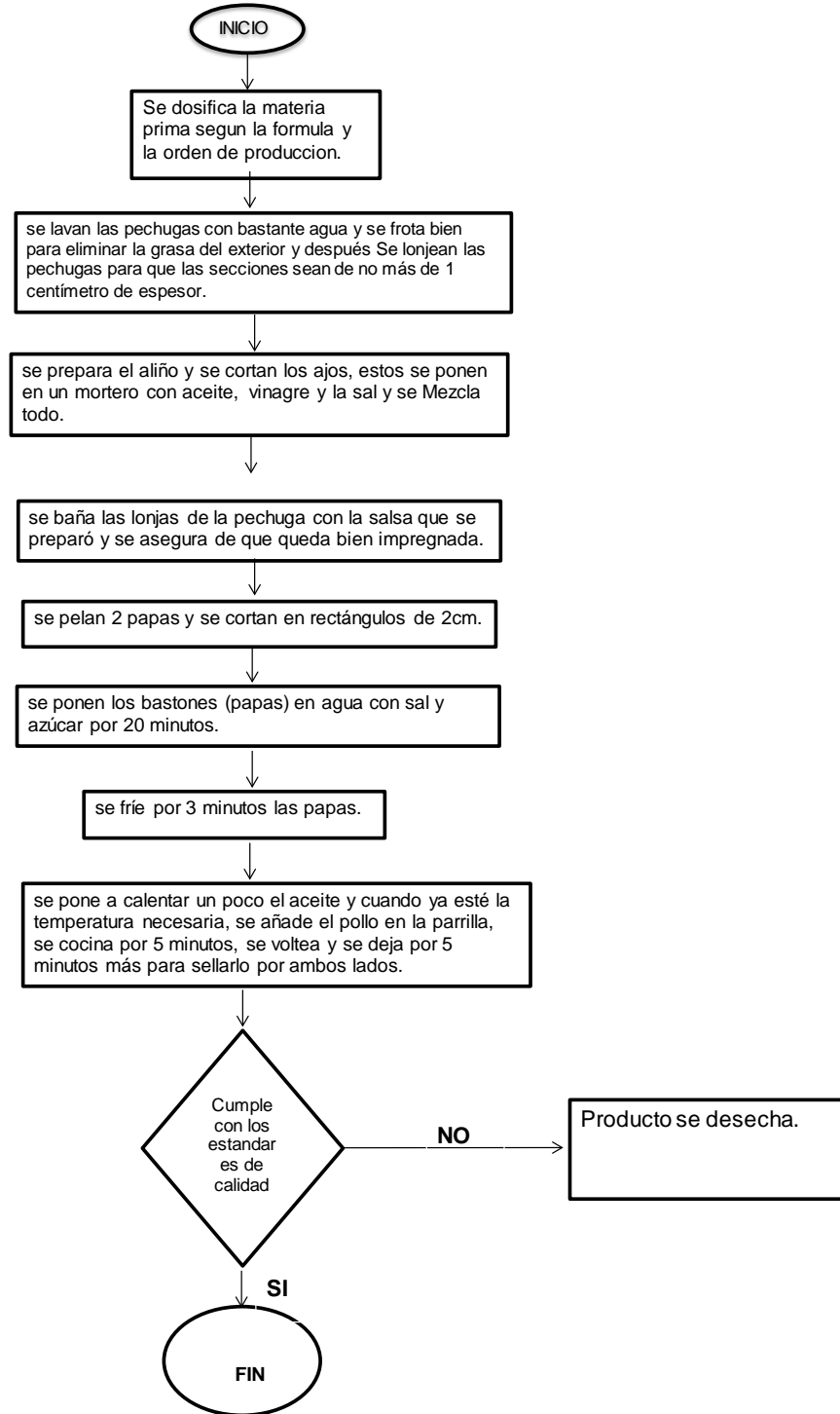
Freído: se fríe por 3 minutos las papas.

Sartén: se pone a calentar un poco el aceite y cuando ya esté la temperatura necesaria, se añade el pollo en la parrilla, se cocina por 5 minutos, se voltea y se deja por 5 minutos más para sellarlo por ambos lados.

Emplatado: Se sirve el filete de pollo a la plancha acompañado de las papas a la francesas.

Figura 6. Proceso de producción pechuga de pollo a la plancha

PROCESO DE PRODUCCION PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA



6.1.5 Bandeja paisa

Dosificación: Se alista la cantidad necesaria de materia prima para la preparación de la pechuga de pollo a la plancha, según la formulación establecida.

Cocción: se pone a hervir los frijoles con cuatro tazas de agua en la olla a presión y se deja pitar ½ hora a fuego medio hasta que ablanden, se agrega plátano verde picado en cuadritos, zanahoria rallada, media cucharada de sal y se lleva al fuego medio dejando pitar por 5 minutos.

Hogo: se Sofríe en un sartén con aceite, tomate, cebolla larga, ajo, comino y se cocina a fuego lento durante 10 minutos.

Sofreído: se sofríe la carne molida en aceite a fuego medio alto, se añade el hogo y se revuelve bien. Luego, en sartenes independientes se pone aceite para freír los plátanos dulces o los patacones y el huevo frito.

Corte: Se corta en trocitos el Chorizo y se fríe los chicharrones, se Mezcla todo y se cocina en un sartén durante 10 minutos.

Cocción: Cuando los frijoles estén blandos, añadir el guiso restante y cocinar entre 5 y 10 minutos adicionales.

Emplatado: El plato se sirve en bandeja con arroz, acompañado de aguacate y arepa.

Figura 7. Proceso de producción de la bandeja paisa

PROCESO DE PRODUCCION BANDEJA PAISA

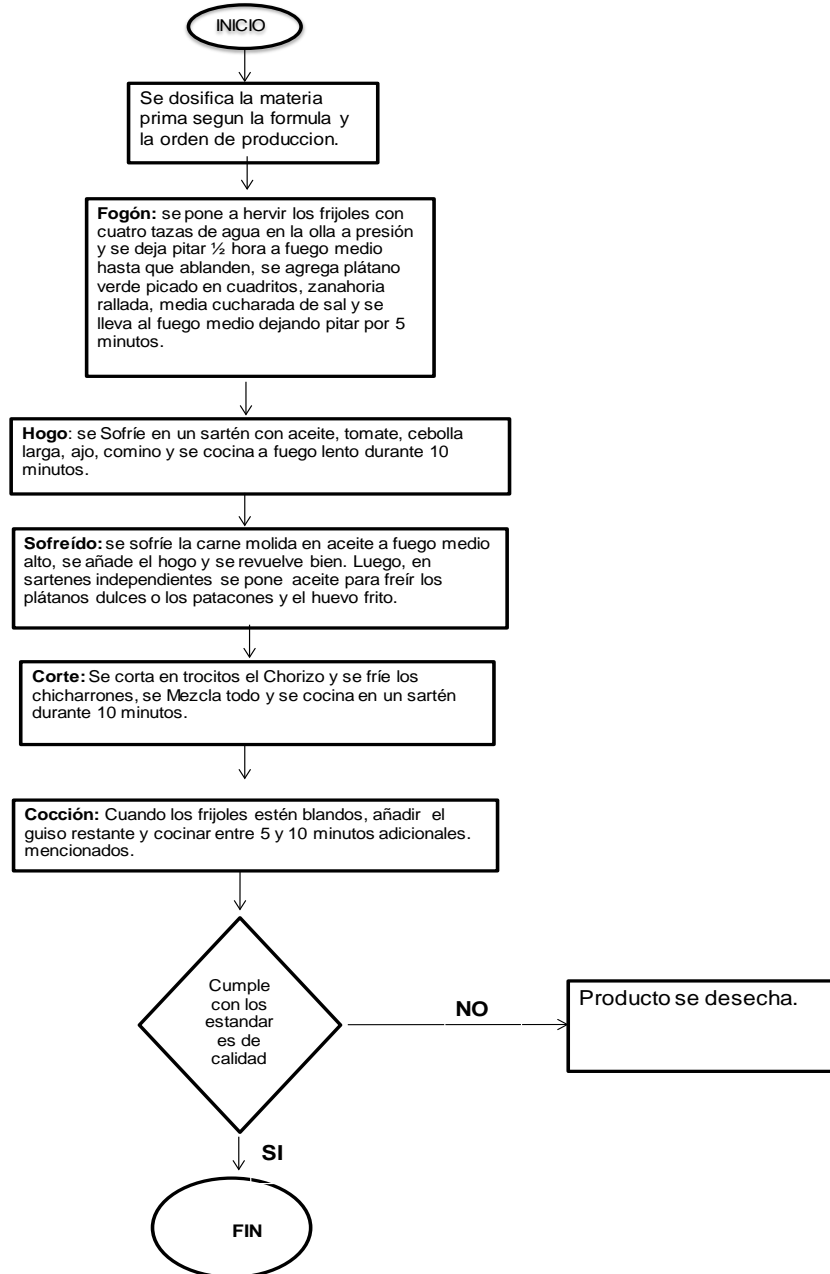
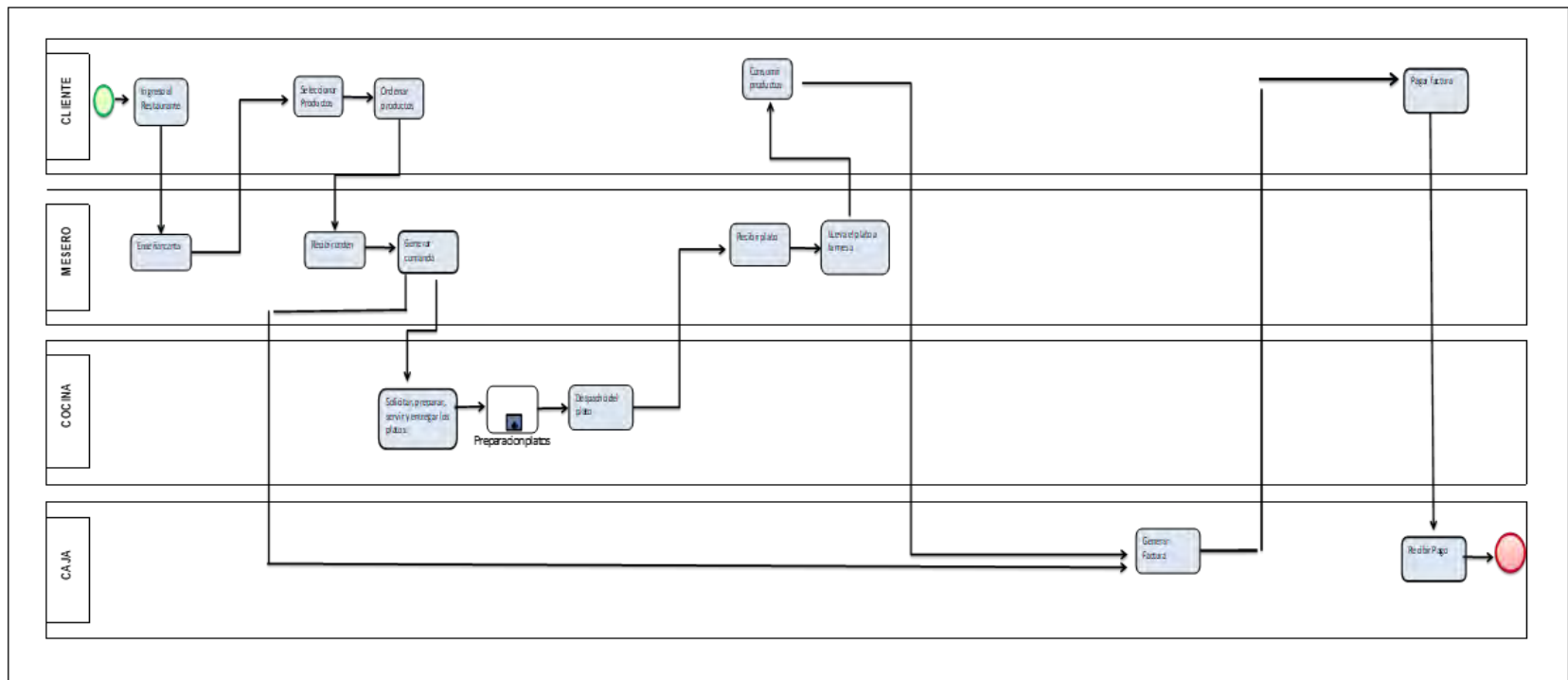


Figura 8. Flujograma de entrega y recepción del plato

Flujograma De Entrega Y Recepción Del Plato

El siguiente Flujograma muestra el proceso de entrega y recepción del producto al cliente.



6.2 LEVANTAMIENTO DE LOS PROCESOS

Un manual de operaciones para un restaurante se basa en crear un sistema de procedimientos estándares diarios de rutina, es decir, plasmar en un sistema todo lo que se hace paso a paso, de tal forma que se convierta en una rutina y se pueda seguir previa capacitación al pie de la letra y así estandarizar tanto las recetas del restaurante como el servicio de los meseros casi de forma automatizada.

El manejo de la cocina en un restaurante abarca múltiples procesos que comprenden actividades como el aprovisionamiento, transportación y recepción de los insumos.

6.2.1 Proceso 1

En el proceso productivo de El Restaurante hay dos etapas:

➤ **Preproducción:**

La cual consta de recepción de las materias primas, almacenaje y del congelado de las materias y los sistemas de refrigeración, finalmente lavado y desinfectado de los alimentos.

➤ **Producción:**

Se cocinan los alimentos para finalmente distribuir los diferentes platos que ofrece El Restaurante.

En el proceso de producción es necesario conocer las diferentes localizaciones en las que se desarrolla las diferentes actividades.

- **Almacén y compras:** se realiza las compras de materias, se recepciona y se distribuye.

- **Cocina:** Es el lugar donde la materia prima se transforma en el valor o servicio de El Restaurante. Se extrae de donde se encuentra almacenada para prepararla, cocinarla y conservarse.
- **Salón o Comedor:** Es donde se le da el servicio a los clientes, por lo que esto se traduce en una venta.

6.2.2 Proceso 2

Seguridad e Higiene

- **Presentación personal:**

Las personas dedicadas al servicio del Restaurante y Hostal El paraíso, deben ser y parecer profesionales, su presentación personal debe ser impecable, y no sólo en su uniforme, si no en la forma de llevarlo y el lenguaje corporal que proyecte.

- **Presentación del cabello:**

El cabello debe estar limpio, peinado en un estilo conservador. No se permiten peinados o colores de cabello extremos. El color debe ser natural, sin mechas de colores o brillos. Los accesorios para el cabello, deben ser de un sólo color y hacer juego con el uniforme y de estilo conservador. Procurar los hombres estar bien afeitados.

- **Estándar de uniformes:**

Los uniformes deben: Usarse en todo momento durante su turno. Estar limpios, planchados y con todos sus botones. Estar libres de olores, rasgaduras o manchas. Estar correctamente entallados. Llevar sólo el uniforme permitido (sin sustituciones ni adornos) Color de calcetines especificado. Las damas deben usar medias en todo momento, La ropa interior no debe ser visible a través del uniforme.

Al inicio de la jornada laboral, los empleados deben de realizar la limpieza de los utensilios de la cocina, como lo indican los siguientes procedimientos:

- **La loza:** Con vapor de agua o un poco de vinagre. Frotar con un paño limpio y seco.
- **La cristalería:** Con vapor de agua y un paño que no tenga otro uso.
- **Los cubiertos:** Estos se introducen en un recipiente con agua caliente y se secan con un paño.
- **Los utensilios de metal:** se abrillantan diariamente con vinagre, sal y un paño seco. Si esta manchada, se pule con tiza húmeda y paño duro.
- **Vitrina auxiliar.** Este escaparate auxiliar es un importante apoyo al servicio y un área de almacenamiento para toda clase de elementos y equipos necesarios durante el desarrollo del servicio. Debe estar limpio, pulcro y bien provisto, incluir:
 - Agua fresca.
 - Servilletas para comida y cócteles.
 - Menús (Limpios, completos y sin rayas)
 - Vajilla de mesa y cubiertos extras para montar nuevamente.
 - Utensilios de servicio especiales (Cucharas de sopa, cubiertos de postre)
 - Manteles, carpetas o individuales.
 - Toallas de papel.
 - Libretas y lápices extra para tomar las órdenes.

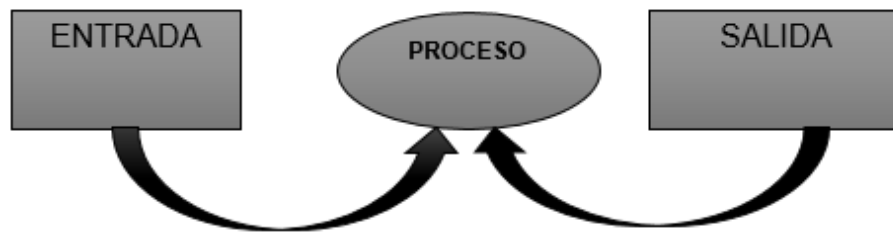
6.2.3 Proceso 3

- Cocción Y emplatado

6.2.4 Proceso 4

Control de la información

Figura 9. Flujo de la información.



6.3 ANÁLISIS DE LOS PROVEEDORES

Identificación de proveedores.

Tabla 1. Proveedores de la empresa

#	PROVEEDORES	PRODUCTOS
1	SUPERMERCADO PLAZA ALKOSTO	VIVERES Y CARNES
2	PERSONA NATURAL CON GALPONES	POLLOS
3	FRUVER	FRUTAS, HORTALIZAS, Y VERDURAS

La tabla anterior muestra los proveedores de la Empresa. El principal proveedor del Restaurante es el supermercado plaza Alkosto en donde son los encargados de surtir a la Empresa en todo lo necesario en cuanto a víveres y carnes, en segundo lugar se encuentra una persona natural dedicada a la venta de pollos quien tiene varios años trabajando con el Restaurante surtiéndolos, por último un fruver que se encarga de todo lo referente a frutas, verduras y hortalizas. Estos proveedores se tienen en cuenta por la calidad de sus productos como por su cercanía al Restaurante.

6.3.1 Análisis de los organismos reguladores

Tabla 2. Organismos reguladores

ORGANISMOS REGULADORES	FUNCIÓN
Instituto colombiano agropecuario (ICA)	Se encarga de vigilar y emitir las políticas sanitarias y de inocuidad de los alimentos para las industrias porcícola, avícola, bovina y agropecuaria. A través de las políticas gubernamentales diseñadas para mejorar las condiciones de seguridad e inocuidad en la producción primaria de alimentos. Reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado bovino destinado al sacrificio para consumo humano.
Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos (INVIMA)	Ejercer actividades de inspección, vigilancia y control de alimentos para consumo humano y verificar las condiciones sanitarias en que se procesan. Establece el control en aspectos de requerimientos nutricionales y técnicos de alimentos para consumo infantil; enriquecidos y de uso dietético.
Entes territoriales de salud (ETS)	Se encargan de vigilar la inocuidad en los alimentos que están situados en los puntos de venta.

La tabla anterior muestra los organismos reguladores que influyen en el funcionamiento de El restaurante y la forma en la que lo hacen.

Para determinar que platos se van a tomar para hacer todo el proceso de costeo mediante el manual de costos se hace por un análisis de Pareto un diagrama de Pareto es un tipo especial de grafica de barras donde los valores graficados están organizados de mayor a menor. Se utiliza también para identificar los defectos que se producen con mayor frecuencia.

A continuación se presenta la cantidad de platos vendidos en un mes y su valor porcentual.

Tabla 3. Platos vendidos en un mes y su valor porcentual

ANÁLISIS DE PARETO			
CARTA DEL RESTAURANTE	UNIDADES PLATOS VENDIDOS	% ACUMULADO	%
POLLO A LA PLANCHA	465	11,70	11,70
Junio	120		
Julio	110		
Agosto	130		
Septiembre	105		
CHULETA DE CERDO	384	21,35	9,66
Junio	100		
Julio	102		
Agosto	89		
Septiembre	93		
SANCOCHO DE GALLINA	363	30,48	9,13
Junio	95		
Julio	93		
Agosto	95		
Septiembre	80		
FIAMBRE	328	38,73	8,25
Junio	85		
Julio	80		
Agosto	85		
Septiembre	78		
BANDEJA PAISA	309	46,50	7,77
Junio	79		
Julio	79		
Agosto	75		
Septiembre	76		
LOMO CERDO AGRIDULCE	278	53,50	6,99
Junio	70		
Julio	70		
Agosto	68		
Septiembre	70		

Tabla 3. (Continuación)

POLLO RANCHERO	275	60,41	6,92
Junio	69		
Julio	68		
Agosto	69		
Septiembre	69		
LOMO DE CERDO A LA FINAS HIERBAS	266	67,10	6,69
Junio	67		
Julio	66		
Agosto	68		
Septiembre	65		
LOMO DE CERDO TIRIYAKI	231	72,91	5,81
Junio	60		
Julio	55		
Agosto	59		
Septiembre	57		
LOMO CERDO ACARAMELADO	238	78,90	5,99
Junio	60		
Julio	60		
Agosto	58		
Septiembre	60		
POLLO A LA GALA	216	84,33	5,43
Junio	56		
Julio	55		
Agosto	53		
Septiembre	52		
LOMO DE CERDO A LA COCA COLA	187	89,03	4,70
Junio	50		
Julio	50		
Agosto	43		
Septiembre	44		
POLLO A LA MOSTAZA	189	93,79	4,75
Junio	49		
Julio	45		
Agosto	48		
Septiembre	47		
POLLO AL VINO	152	97,61	3,82
Junio	39		
Julio	40		
Agosto	38		
Septiembre	35		

Tabla 3. (Continuación)

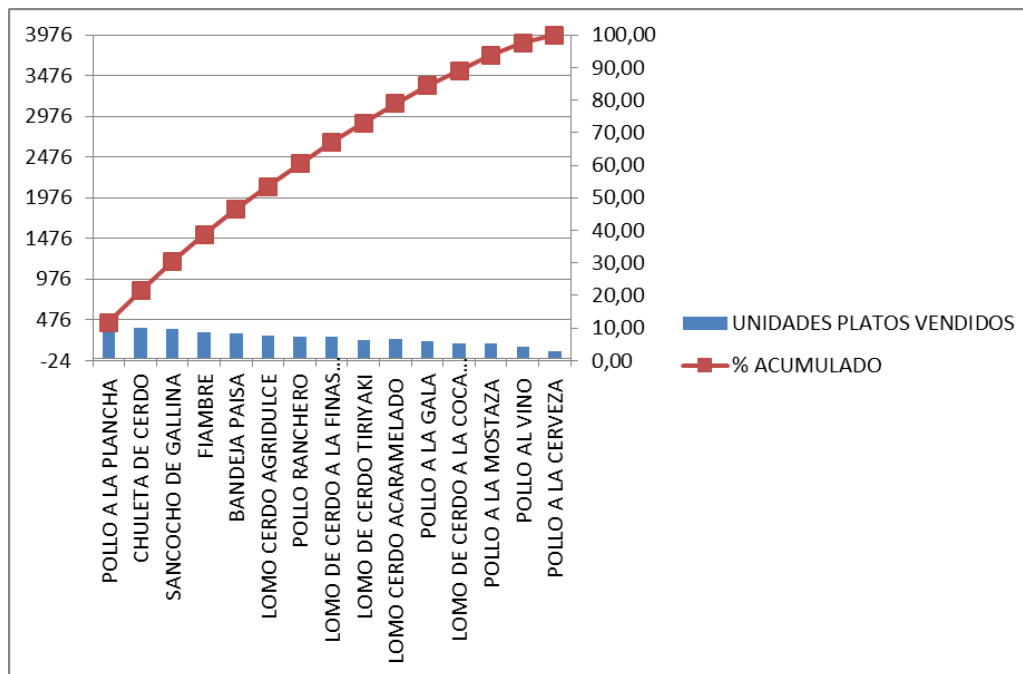
POLLO A LA CERVEZA	95	100,00	2,39
Junio	30		
Julio	20		
Agosto	15		
Septiembre	30		
TOTAL	3976		100,00

Una vez determinado cuantos platos se vendieron en 4 meses estos datos recolectados durante un período de tiempo, especialmente de la producción que se maneja periódicamente, pueden llevar a conclusiones incorrectas. Debido a que los datos podrían no ser confiables, Cuando el proceso no está en control, los factores pueden ser inestables y los platos pueden cambiar de una semana a la siguiente.

Se tomó este Período porque los períodos de tiempo cortos ayudan a tomar un valor representativo de la totalidad de su producción y los datos recopilados durante largos períodos de tiempo pueden incluir una gran cantidad de cambios.

Figura 10. Análisis de Pareto.

GRAFICO DE BARRAS ANALISIS DE PARETO



Después del análisis los siguientes son los platos seleccionados.

Figura 11. Plato de sancocho de gallina



Fuente. Restaurante y Hostal El Paraíso. El cerrito valle

❖ **Sancocho de gallina**

- Presas asadas
- Tostadas de plátano verde

- Arepitas con hogo
- Tajadas maduras
- Hojaldras

➤ **Preparación**

El sancocho es un caldo espeso o sopa a base de tubérculos como la papa que tiene un alto índice de calorías y grasa. Los ingredientes más destacados del sancocho y que usan son la yuca o el ñame, plátano, legumbres y al que se agrega alguna carne, (pollo, gallina, cerdo, pescado, res, costilla, hígado, mondongo, chivo o pavo), lo cual le da el nombre final al sancocho, por ejemplo, sancocho de "carne" o "entero", "de gallina", "de costilla", "de mondongo", "de rabo" (carne de res, gallina y cerdo), entre otros.

El proceso de preparación es narrado por maricela cuero cocinera del Restaurante hace más de 10 años los ingredientes utilizados en este sancocho son para alrededor de 40 personas

Se toman 10 gallinas criollas debidamente lavadas y listas para preparar y se sazonan de un día para otro o el mismo día esto se hace para que las gallinas cojan sabor; posteriormente se pone a hervir el agua con las gallinas y después de unos 30 minutos en cocción solo la gallina se le agrega el plátano, yuca, maíz, cebolla larga, cebolla cabezona y todos los aliños como cubos de caldo de gallina cuando ya esté cocinado la gallina y el resto de ingredientes se le agrega la papa y el cilantro y se deja hervir hasta llegar a su punto final y listo para servir.

El plato se sirve con una porción de arroz la presa de gallina guisada con una tostada y como acompañantes ají y otros.

Figura 12. Plato de pechuga de pollo a la plancha



Fuente. Restaurante y Hostal El Paraíso. El cerrito valle

❖ **Pechuga de pollo a la plancha**

- Corte de pechuga asada
- Papas a la francesa
- Ensalada

Preparación

El pollo cocinado de esta manera se llama pollo a la plancha en Colombia y puedes encontrarlo en algunos menús de restaurantes. Muchas personas consumen este alimento cuando están a dieta o quiere comer algo ligero y rápido e incluso es recomendada por los médicos cuando necesitan algunas personas perder algunos kilos de más.

Ingredientes

- 500 gramos de pechuga de pollo dividida en 4 filetes
- Sal al gusto
- ½ cucharada de ajo machucado
- ½ cucharada de comino molido
- ½ cucharada de pimienta molida
- ½ cucharada de orégano molido

Coloca las pechugas de pollo en una bolsa de plástico gruesa y, con el lado liso de un rodillo, golpee suavemente los filetes hasta que alcance el grosor deseado. Si

no tiene un mazo, posteriormente los retira de la bolsa y sazona con el ajo, comino, pimienta y orégano se dejan sazonados por 2 horas luego en una cacerola vierte una pisca de aceite deja calentar a fuego lento hasta que se caliente y coloca las pechugas ya sazonadas cocina alrededor de unos 5 minutos hasta que vea que tenga una cocción solida ni tan quemada ni tan cruda y se sirve al plato el restaurante lo acompaña con papas a la francesa y ensalada algunas personas prefieren arroz todo a su gusto.

Figura 13. Plato fiambre



Fuente. Restaurante y Hostal El Paraíso. El cerrito valle

❖ **Fiambre**

- Arroz
- Chorizo
- Chicharrón
- Costilla de cerdo
- Plátanos en tronco
- 3 huevos
- Papas o yuca
- Hojas de plátano

Lo primero que se debe tener listo son las hojas de plátanos se sugieren un corte desde el tallo que permita disponer de la hoja completa. Posterior al corte, la hoja se debe asar no solo para facilitar la manipulación si no que permite la flexibilidad de su contextura, si no para evaporar los líquidos que suelta la planta que pueden dar un sabor amargo después de esto en primer lugar se pone la porción de arroz que se ubica en centro de la hoja de plátano se le agrega la costilla previamente sofreída luego se acomodan los tronquitos de plátano y el chorizo previamente procesado el chicharrón es la última pieza en ubicar y finalmente ubicamos los huevos cocidos duros en rodajas la papa o la yuca cocida.

Figura 14. Plato bandeja paisa



Fuente. Restaurante y Hostal El Paraíso El cerrito valle

❖ **Bandeja Paisa**

- Porción de frijoles
- ½ libra de carne molida
- Chicharrón
- Chorizo
- Huevo frito
- Arroz
- aguacate

Preparación

La bandeja paisa es el plato más representativo de Colombia, típico de la cocina antioqueña, correspondiente a los actuales territorios de Antioquia, el viejo caldas o eje cafetero (caldas, Quindío y Risaralda), parte del norte del valle del cauca y el norte del Tolima, Colombia. Es originario del departamento de Antioquia.

Una de las características fundamentales de este plato es su abundancia, tanto en cantidad como en variedad de alimentos, de tal modo que la bandeja paisa completa solo cabe servirla en platos grandes llamados bandejas.

Primero que todo hay que remojar los frijoles de un día para otro, al otro día se deben poner a hervir, ese primer hervor se bota y nuevamente se vuelven a hervir; ya cuando estén blanditos se les agrega plátano, cebolla, tomate, sal, tocino licuado, condimentos y se dejan espesar. Luego se les puede echar tocineta o salchichas rancheras.

La carne molida entre más pulpa mejor, se cocina con poca agua, sal, un poco de cebolla y pimentón. Después de estar cocinada se muele, luego se pone en un sartén a medio cocinar y se le puede agregar un poquito de cebolla y tomate picado previamente sofreído, el chicharrón se deja desde el día anterior con un poco de bicarbonato, al día siguiente se lava bien, se cocina con limón y sal por 10 minutos, luego se escurre y se frita.

Posteriormente el resto de los alimentos su preparación consiste nada más en sofreír y servir al momento de que ya están todos los alimentos debidamente procesados y preparados la Bandeja Paisa no puede olvidar que este es un plato que se caracteriza por su abundancia tanto en cantidad como en la variedad de alimentos, por lo que se selecciona un plato grande para hacerlo y además se acompaña por un buen trozo de aguacate fresco.

Figura 15. Plato chuleta de cerdo



Fuente. Restaurante y Hostal El Paraíso El cerrito valle

❖ Chuleta de cerdo

- Corte de pierna de cerdo
- Papas a la francesa
- ensalada

Preparación

Ingredientes

- 800 gramos de pierna de cerdo
- comino molido
- orégano seco
- 2 huevos
- Harina de trigo
- Miga de pan
- Sal
- Pimienta
- Aceite

Se abre la pierna de cerdo de manera tal que quede una porción alargada y se sacan las porciones se adoba con comino, orégano, sal y pimienta. Luego se apana los filetes, primero por harina de trigo, luego por huevo batido y por ultimo por miga de pan, hasta lograr un apanado uniforme. Después de apanada se congela esto se realiza para que se quede pegada la harina al momento de freír después de una media hora se saca del congelador se lleva a freír en aceite caliente hasta obtener un color dorado y una textura crocante se escurre y se sirve con papas a la francesa y ensalada y arroz si desea la persona.

Figura 16. Champús



Fuente. Restaurante y Hostal El Paraíso El cerrito valle

❖ **Bebidas**

- champús
- Lulada
- Jugos naturales (mandarina, naranja, limonada, uva, gaseosa, agua en botella)

Teniendo en cuenta lo mencionado se vio la necesidad de diseñar un sistema de costos por órdenes de producción que le permita a El Restaurante tomar decisiones basadas en datos reales.

7. DETERMINACIÓN DE LA MANO DE OBRA DIRECTA, LOS MATERIALES DIRECTOS Y LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN DEL RESTAURANTE.

Una vez identificados los 5 productos más vendidos del Restaurante y Hostal el Paraíso y haber identificado las actividades en el proceso de realización de los platos, se establecieron los elementos que intervienen en la elaboración de los platos, tales como mano de obra directa, los materiales directos y los costos indirectos de fabricación.

7.1 MANO DE OBRA DIRECTA

La mano de obra directa es la que se emplea directamente en la transformación de la materia prima en un bien o producto terminado, se caracteriza porque fácilmente puede asociarse al producto y representa un costo importante en la producción de dicho artículo. La mano de obra directa se considera un costo primo y a la vez un costo de conversión.

El principal costo de la mano de obra son los salarios que se pagan a los trabajadores de producción. Los salarios se pagan en base a las horas, días u órdenes trabajadas. Los pagos fijos hechos regularmente por servicios gerenciales o de oficina de producción se consideran como un costo secundario y forman parte de los costos indirectos de fabricación.

El registro de la mano de obra generalmente comprende tres pasos: control de tiempo, preparación de la nómina y registro de la nómina.

7.2 ESTUDIO DE TIEMPOS

Es una técnica que se utiliza para la medición del trabajo y que permite establecer un tiempo estándar calculado para realizar una tarea determinada eficientemente, con base en la medición del contenido de la labor, del método prescrito y teniendo en cuenta las tolerancias debidas a la fatiga, las necesidades personales y a las demoras inevitables propias de la actividad.

Efectuar estudio de tiempo en la empresa Restaurante y Hostal el Paraíso, tiene por objeto determinar el tiempo que debe asignarse a una persona conocedora de su trabajo, para ejecutar una tarea.

7.2.1 Metodología utilizada para la toma de tiempos.

Se procedió a mirar el proceso de producción de los 6 platos más vendidos del Restaurante. Posteriormente no solo se sacaron los tiempos de cada operación sino también que se observaron las actividades que no agregan valor al producto.

Para la toma de tiempos se toma una muestra para determinar un estándar en los tiempos de producción, como no se tiene información de toda la producción cuando se prepara en general la materia prima, quedan muy pocas opciones para realizar un muestreo ya que no se pueden enumerar físicamente los elementos de la producción total. Por esta razón se recurrió a hacerle un seguimiento al proceso de manera aleatoria.

Dado lo anterior, el uso de una distribución normal en la estimación de la media es válida para cualquier muestra grande ($n > 30$) y para una muestra pequeña ($n < 30$) sólo si la población tiene una distribución normal y se conoce su desviación estándar, en este caso se tiene una muestra pequeña de ($n = 6$), la población tiene una distribución normal pero se desconoce su desviación estándar, teniendo en cuenta los aspectos mencionados anteriormente se aplicó la distribución t Student y los intervalos de confianza para la media.²⁹

7.3 TOMA DE TIEMPOS

Con el fin de generalizar la información en cuanto a los tiempos, se dividió el proceso en los siguientes subprocesos que son representativos en el proceso de realización de los 5 platos más vendidos en el Restaurante y Hostal el Paraíso.

- Realización del producto en la cocina
- Recepción del cliente y realización de comanda
- Emplatado y entrega del plato al comedor
- Cierre de comanda, cuenta por cobrar y limpieza de la mesa

²⁹ KAZMIER, Leonardo J, Estadísticas aplicada a administración y economía 2 Edición. Editorial Printed in Mexico 1990.p 146

Una vez dividido el proceso de producción en los sub-procesos más relevantes, para la toma de tiempos se realiza un formato en donde se toman detalladamente con un cronometro los tiempos de realización de cada receta y el esfuerzo humano requerido para realizar operaciones específicas de la producción de los platos.

A continuación se presenta el formato de tiempos que está conformado de la siguiente manera: se detalla el sub-proceso en que esta con la persona participante y se detalla cada operación que se hace con el tiempo de inicio y fin y al final se sumara el tiempo total que lleva la realización de cada plato en cada uno de los sub-procesos antes dichos.

Figura 17. Formato toma de tiempos

FECHA _____				TOMA DE TIEMPO 01
PLATO _____				
SUB-PROCESO _____				
PARTICIPANTE _____				
NUMERO OBS.	INICIO DE LA OPERACIÓN	FIN DE LA OPERACIÓN	TIEMPO DE LA OPERACIÓN	OBSERVACIONES
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

A continuación se presentan las tablas de resumen de los tiempos de los subprocesos antes dichos de cada plato, tomados del formato de tiempos y promediado y a partir de las estadísticas obtenidas.

❖ Sancocho de Gallina

- **Realización del producto en la cocina:** En la realización del sancocho de gallina se estipuló un tiempo de 3 horas con una producción promediada de 60 platos.
- **Recepción del cliente y realización de comanda:** En este sub-proceso se estimó un tiempo de 2 minutos.
- **Emplatado y entrega del plato al comedor:** se tardan 15 minutos en este subproceso.
- **Cierre de comanda, cuenta por cobrar y limpieza de la mesa:** En este subproceso se realiza en 5 minutos.

La unidad de medida que vamos trabajar es en horas por lo tanto lo que esté en minutos se convierte a horas en este caso se toman los minutos y se dividen entre 60 los cuales son los minutos que tiene una hora para así tener todo en una unidad de medida igual.

Tabla 4. Toma de tiempos sancocho de gallina

SUB-PROCESO	CONVERSION DE UNIDAD DE MEDIDA A HORAS
	SANCOCHO DE GALLINA
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	3
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	0,033
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	0,25
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	0,083
TOTAL TIEMPO DE PRODUCCION DEL PLATO	3,367

A continuación se presenta el tiempo que se gasta en hacer una unidad de producto de los 60 platos que salen de una olla de 85 litros el cual consiste en dividir el tiempo que gasta que en este caso la unidad de medida es hora entre la cantidad de producción total que son 60 platos de sancocho.

Tabla 5. Tiempo en horas de una unidad de producto

SUB-PROCESO	TIEMPO EN HORAS DE UNA UNIDAD DE PRODUCTO
	SANCOCHO DE GALLINA
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	0,050000
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	0,000556
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	0,004167
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	0,001389
TOTAL	0,056111

❖ **Pechuga de Pollo a la Plancha**

- **Realización del producto en la cocina:** En la realización se estipulo un tiempo de 1 hora con una producción promediada de 30 platos
- **Recepción del cliente y realización de comanda:** En este sub-proceso se estimó un tiempo de 2 minutos.
- **Emplatado y entrega del plato al comedor:** se tardan 10 minutos en este subproceso.
- **Cierre de comanda, cuenta por cobrar y limpieza de la mesa:** En este subproceso se realiza en 5 minutos.

Tabla 6. Tiempo estándar de pechuga de pollo a la plancha.

SUB-PROCESO	CONVERSION DE UNIDAD DE MEDIDA A HORAS
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	1,00
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	0,033
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	0,167
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	0,083
TOTAL TIEMPO DE PRODUCCION DEL PLATO	1,283

A continuación se presenta el tiempo que se gasta en hacer una unidad de producto de los 30 platos el cual consiste en dividir el tiempo que gasta que en este caso la unidad de medida es hora entre la cantidad de producción total que son 30 platos de pechuga de pollo a la plancha.

Tabla 7. Tiempo en horas de una unidad de producto

SUB-PROCESO	TIEMPO EN HORAS DE UNA UNIDAD DE PRODUCTO
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	0,033333
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	0,001111
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	0,005556
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	0,002778
TOTAL	0,042778

❖ **Fiambre**

- **Realización del producto en la cocina:** En la realización del fiambre se estipulo un tiempo de 2 horas con una producción promediada de 15 platos
- **Recepción del cliente y realización de comanda:** En este sub-proceso se estimó un tiempo de 2 minutos.
- **Emplatado y entrega del plato al comedor:** se tardan 10 minutos en este subproceso.
- **Cierre de comanda, cuenta por cobrar y limpieza de la mesa:** En este subproceso se realiza en 5 minutos.

Tabla 8. Tiempo estándar de Fiambre

SUB-PROCESO	CONVERSION DE UNIDAD DE MEDIDA A HORAS
	FIAMBRE
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	2,00
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	0,033
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	0,167
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	0,083
TOTAL TIEMPO DE PRODUCCION DEL PLATO	2,283

A continuación se presenta el tiempo que se gasta en hacer una unidad de producto de los 15 platos el cual consiste en dividir el tiempo que gasta que en este caso la unidad de medida es hora entre la cantidad de producción total que son 15 platos de fiambre valluno.

Tabla 9. Tiempo en horas de una unidad de producto

SUB-PROCESO	TIEMPO EN HORAS DE UNA UNIDAD DE PRODUCTO
	FIAMBRE
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	0,133333
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	0,002222
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	0,011111
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	0,005556
TOTAL	0,152222

❖ **Bandeja Paisa**

- **Realización del producto en la cocina:** En la realización de la bandeja paisa se estipulo un tiempo de 3 horas con una producción promediada de 15 platos.
- **Recepción del cliente y realización de comanda:** En este sub-proceso se estimó un tiempo de 2 minutos.
- **Emplatado y entrega del plato al comedor:** se tardan 10 minutos en este subproceso.

- **Cierre de comanda, cuenta por cobrar y limpieza de la mesa:** En este subproceso se realiza en 5 minutos.

Tabla 10. Tiempo estándar de Bandeja paisa

SUB-PROCESO	CONVERSION DE UNIDAD DE MEDIDA A HORAS
	BANDEJA PAISA
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	3
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	0,033
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	0,167
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	0,083
TOTAL TIEMPO DE PRODUCCION DEL PLATO	3,283

A continuación se presenta el tiempo que se gasta en hacer una unidad de producto de los 30 platos el cual consiste en dividir el tiempo que gasta, que en este caso la unidad de medida es hora entre la cantidad de producción total que son 30 platos de bandeja paisa.

Tabla 11. Tiempo en horas de una unidad de producto

SUB-PROCESO	TIEMPO EN HORAS DE UNA UNIDAD DE PRODUCTO
	BANDEJA PAISA
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	0,100000
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	0,001111
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	0,005556
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	0,002778
TOTAL	0,109444

❖ Chuleta de Cerdo

- **Realización del producto en la cocina:** En la realización de la bandeja paisa se estipulo un tiempo de 1 hora con una producción promediada de 30 platos.
- **Recepción del cliente y realización de comanda:** En este sub-proceso se estimó un tiempo de 2 minutos.
- **Emplatado y entrega del plato al comedor:** se tardan 10 minutos en este subproceso.
- **Cierre de comanda, cuenta por cobrar y limpieza de la mesa:** En este subproceso se realiza en 5 minutos.

Tabla 12. Tiempo estándar de Chuleta de cerdo

SUB-PROCESO	CONVERSION DE UNIDAD DE MEDIDA A HORAS
	CHULETA DE CERDO
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	1,00
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	0,033
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	0,167
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	0,083
TOTAL TIEMPO DE PRODUCCION DEL PLATO	1,283

A continuación se presenta el tiempo que se gasta en hacer una unidad de producto de los 30 platos el cual consiste en dividir el tiempo que gasta, que en este caso la unidad de medida es hora entre la cantidad de producción total que son 30 platos de chuleta de cerdo.

Tabla 13. Tiempo en horas de una unidad de producto

TIEMPO EN HORAS DE UNA UNIDAD DE PRODUCTO	
SUB-PROCESO	CHULETA DE CERDO
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	0,033333
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	0,001111
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	0,005556
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	0,002778
TOTAL	0,042778

❖ **Costo de Mano de Obra Directa**

Una vez obtenidos los tiempos totales de producción para cada producto se procedió a calcular el costo de mano de obra directa, para lo cual se determinaron las jornadas de trabajo.

Tabla 14. Datos de tiempos laborados

DATOS DE TIEMPOS LABORADOS	
Total dias año	365
Dias dominicales	52
Dias festivos	17
Dias de vacaciones	15
Total dias laborales/Año	281
Horas de trabajo/Dia	8
Minutos/Hora	60
Minutos/Dia	480
Minutos/Año	134880
Minutos/Mes	11240

Después de calcular el tiempo activo de producción en el Restaurante durante 1 año en minutos horas y días se procede a realizar el cálculo del salario recibido por los trabajadores incluyendo la carga prestacional.

Tabla 15. Pagos laborales

PAGOS LABORALES		
SALARIO BASE		\$ 828.116
AUXILIO DE TRANSPORTE		\$ 97.032
PENSION	12%	\$ 99.374
SALUD	8,5%	\$ 70.390
ARP RIESGO 1	0,522%	\$ 4.323
ARP RIESGO 2	1,044%	\$ 8.646

Salario. Es la suma de dinero que recibe de forma periódica un trabajador de su empleador por un tiempo de trabajo determinado o por la realización de una tarea específica o fabricación de un producto determinado. El pago puede ser mensual, semanal o diario.

Auxilio de transporte. El auxilio de transporte es una figura creada por la ley 15 de 1959, y reglamentado por el decreto 1258 de 1959, con el objetivo de subsidiar el costo de movilización de los empleados desde su casa al lugar de trabajo, se paga a los trabajadores que devengan hasta dos salarios mínimos mensuales.³⁰

Pensión. Es una prestación económica que reciben mensualmente los trabajadores, dependientes o independientes, en el momento de su retiro laboral con base en los aportes que hicieron a un fondo de Pensión Obligatoria durante su vida laboral.

Puede ser de vejez, cuando se recibe al término de las semanas, años cotizados y valor acumulado en el fondo de pensiones; de invalidez, cuando se está incapacitado en más del 50% para laborar; o de sobrevivencia, cuando el trabajador muere y la reciben quienes lo sobreviven.

Salud. Todo trabajador dependiente debe estar afiliado al sistema de seguridad social, al igual que todos los trabajadores independientes que tengan capacidad de pago, afiliarse al sistema de seguridad social implica hacer una serie de pagos o aportes al sistema.

³⁰ Auxilio de Transporte vigente para este año [En línea]. Dólar/web. [Consultado: 08 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://dolar.wilkinsonpc.com.co/auxilio-transporte.html>

El sistema cubre las contingencias que afectan la salud del trabajador y de su familia que están establecidas en el programa de atención denominado Plan Obligatorio de Salud -POS- y la maternidad. El empleador debe consignar el 12,5% del salario mensual del trabajador, del cual el 8,5% está a cargo del empleador y el 4% restante a cargo del empleado. Este monto es deducido del salario mensual del trabajador. (También queda cobijado por la ley 1607 de 2012, revisar excepción).

ARL. El Sistema General de Riesgos Laborales es el conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos, destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que pueden ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan”.

El Sistema General de Riesgos Laborales establecido en el Decreto Ley 1295 de 1994 y la Ley 776 de 2002 forma parte del Sistema de Seguridad Social Integral, establecido por la Ley 100 de 1993.

Las disposiciones vigentes de salud ocupacional relacionadas con la prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales y el mejoramiento de las condiciones de trabajo, con las modificaciones previstas en este decreto, hacen parte integrante del Sistema General de Riesgos Laborales” (Art. 1 - Decreto Ley 1295/94).³¹

Tabla 16. Parafiscales

PARAFISCALES		
SENA	2%	\$ 16.562
CAJA DE COMPENSACION	4%	\$ 33.125
ICBF	3%	\$ 24.843

Los aportes parafiscales son contribuciones de carácter obligatorio impuestas por la ley en cabeza de los empleadores, las cuales se determinan sobre la base

³¹ Generalidades del sistema de riesgos laborales [En línea]. Sura. [Consultado: 08 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://arlsura.com/index.php/139-quienes-somos-/quienes-somos/1929-generalidades-del-sistema-de-riesgos-laborales>

gravable de la nómina total de trabajadores y que beneficia no solo a estos, sino también al sostenimiento del ICBF, el SENA y las Cajas de Compensación Familiar.

Lo anterior encuentra un sustento jurídico en lo establecido en la Ley 21 de 1982, 27 de 1974, y 7 de 1979, y en lo establecido en el Artículo 29 del Decreto 111 de 1996, el cual indica:

Son contribuciones parafiscales los gravámenes establecidos con carácter obligatorio por la ley, que afectan a un determinado y único grupo social o económico y se utilizan para beneficio del propio sector. El manejo, administración y ejecución de estos recursos se hará exclusivamente en la forma dispuesta en la ley que los crea y se destinarán sólo al objeto previsto en ella, lo mismo que los rendimientos y excedentes financieros que resulten al cierre del ejercicio contable.

De acuerdo con la anterior normatividad, los aportes parafiscales se liquidan en la proporción del 9% del valor de la nómina de trabajadores que destine un empleador, el cual se encuentra fragmentado en su destinación a una proporción de un 4% para cajas de compensación, el 3 % al ICBF y el 2% restante al SENA.³²

Tabla 17. Prestaciones sociales

PRESTACIONES SOCIALES		
PRIMA DE SERVICIOS	8,33%	\$ 77.096
VACACIONES	4,17%	\$ 34.532
CESANTIAS	8,33%	\$ 77.096
INTERESES DE CESANTIAS	1%	\$ 9.251

Las prestaciones sociales son beneficios legales que el empleador debe pagar a sus trabajadores adicionalmente al salario ordinario, para atender necesidades o cubrir riesgos originados durante el desarrollo de su actividad laboral.

³² Instituto colombiano de bienestar familiar-ICBF [En línea]. ICBF. [Consultado: 08 de septiembre de 2018]. Disponible en: https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/concepto_icbf_0000031_2014.htm

Las prestaciones legales son:

Cesantía: Este beneficio tiene como fin brindarle al trabajador un medio de subsistencia a la terminación del contrato de trabajo. Existen dos regímenes para la liquidación y pago de las cesantías: los trabajadores vinculados con anterioridad al primero de enero de 1991 están sujetos al régimen de retroactividad de las cesantías, de acuerdo con el cual éstas se liquidan en su totalidad a la terminación del contrato de trabajo; y los trabajadores vinculados con posterioridad al primero de enero de 1991, y aquellos que, habiéndose vinculado con anterioridad a esta fecha, se hayan acogido al régimen de esta ley, están sujetos a la liquidación anual de las cesantías.

En este sistema el empleador liquida las cesantías el 31 de diciembre de cada año y las deposita a más tardar el 15 de febrero del siguiente año en las cuentas individuales de cada trabajador. Estas cuentas son manejadas por las sociedades administradoras de fondos de cesantías.

Intereses de cesantía: En enero de cada año, el empleador debe pagar directamente al trabajador intereses sobre las cesantías a una tasa del 12% anual.³³

Prima de servicios: Equivalente a 15 días de salario por el tiempo laborado durante el semestre. Esta prestación se paga el 30 de junio y el 20 de diciembre, o a la terminación del contrato de trabajo.

Si el contrato termina sin que el empleado haya disfrutado de su período de vacaciones, es obligatorio compensar en dinero (sin necesidad de permiso) y de manera proporcional al tiempo trabajado.

Vacaciones: Las vacaciones consisten en el descanso remunerado que debe el empleador al trabajador equivalente a 15 días hábiles de vacaciones por cada año de servicio. La mitad de las vacaciones puede ser compensada en dinero durante la vigencia del contrato, previo permiso del Ministerio de Protección Social.

³³ Prestaciones sociales y obligaciones del empleador [En línea]. Lared. [Consultado: 08 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.lared.com.co/kitdeherramientas/Salarios/DefinicionPrestaciones.asp?clave=>

Tabla 18. Horas extras y recargo nocturno

HORAS EXTRAS Y RECARGO NOCTURNO	
HORA TRABAJO NOCTURNO	1,35
HORA EXTRA DIURNA	1,25
HORA EXTRA NOCTURNA	1,75
HORA ORDINARIA DOMINICAL Y FESTIVO	1,75
HORA EXTRA DIURNA EN DOMICAL O FESTIVO	2,00
HORA EXTRA NOCTURNA EN DOMINICAL O FESTIVO	2,50

Las horas extras, los recargos nocturnos, los recargos dominicales y festivos, son conceptos que están sujetos a la jornada laboral ordinaria del trabajador que se haya acordado entre la partes.

La jornada laboral ordinaria es de 8 horas diarias o menos si así lo han pactado las partes, y por regla general las 8 horas se deben trabajar durante el día, así que si se trabaja más de las 8 horas al día, o se trabaja de noche o un festivo o domingo, se debe pagar un recargo por ello según corresponda.

Lo anterior no impide que una jornada ordinaria se desarrolle en un horario nocturno o en un día que normalmente es de descanso remunerado, como el trabajador que se contrata para que realice turnos de noche o turnos los fines de semanas, y en tal evento, como la jornada pactada fue esa, pues esa es la jornada ordinaria para ese trabajador, y es la que se toma como base para determinar el trabajo suplementario.

Así que la jornada laboral ordinaria puede ser diurna, nocturna, dominical o festiva, y a partir de allí se determina el tipo de hora trabajado.³⁴

³⁴ Horas extras y recargos nocturnos, dominicales y festivos [En línea]. Gerencie. [Consultado: 08 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/horas-extras-y-recargos-nocturnos-dominicales-y-festivos.html>

Tabla 19. Nómina mensual de mano de obra directa

Nómina mensual de mano de obra directa

CONCEPTO	NUMERO DE EMPLEADOS	SALARIO BASICO	AUXILIO DE TRANSPORTE	HORAS EXTRAS DIURNAS	HORAS EXTRAS FESTIVAS	TOTAL DEVENGADO	DEDUCCIONES					NETO A PAGAR
							SALUD 4%	PENSION 4%	FONDO SOLI	RETEFUENTE	TOTAL	
COCINERA 1	1	\$ 900.000	\$ 97.032	\$ 0	\$ 0	\$ 997.032	\$ 39.881	\$ 39.881	\$ 0	\$ 0	\$ 79.763	\$ 917.269
COCINERA 2	1	\$ 900.000	\$ 97.032	\$ 0	\$ 0	\$ 997.032	\$ 39.881	\$ 39.881	\$ 0	\$ 0	\$ 79.763	\$ 917.269
MESERA 1	1	\$ 828.116	\$ 97.032	\$ 0	\$ 0	\$ 925.148	\$ 37.006	\$ 37.006	\$ 0	\$ 0	\$ 74.012	\$ 851.136
MESERA 2	1	\$ 828.116	\$ 97.032	\$ 0	\$ 0	\$ 925.148	\$ 37.006	\$ 37.006	\$ 0	\$ 0	\$ 74.012	\$ 851.136
MESERA 3	1	\$ 828.116	\$ 97.032	\$ 0	\$ 0	\$ 925.148	\$ 37.006	\$ 37.006	\$ 0	\$ 0	\$ 74.012	\$ 851.136
TOTAL		\$ 4.284.348	\$ 485.160	\$ 0	\$ 0	\$ 4.769.508	\$ 190.780	\$ 190.780	\$ 0	\$ 0	\$ 381.561	\$ 4.387.947

Tabla 20. Prestaciones sociales y aportes mensuales de la mano de obra directa

Prestaciones sociales y aportes mensuales de la mano de obra directa

CONCEPTO	PRESTACIONES SOCIALES					APORTES PATRONALES A LA SEGURIDAD SOCIAL				APORTES PARAFISCALES				TOTAL PRESTACIONES
	CESANTIAS 8,33%	INTERESES CE	PRIMA 8,33%	VACACIONES	TOTAL	SALUD	PENSION	A.R.L	TOTAL	CAJA	I.C.B.F	SENA	TOTAL	Y APORTES
COCINERA 1	\$ 83.053	\$ 9.970	\$ 83.053	\$ 37.530	\$ 213.606	\$ 0	\$ 119.644	\$ 9.396	\$ 129.040	\$ 36.000	\$ 0	\$ 0	\$ 36.000	\$ 378.646
COCINERA 2	\$ 83.053	\$ 9.970	\$ 83.053	\$ 37.530	\$ 213.606	\$ 0	\$ 119.644	\$ 9.396	\$ 129.040	\$ 36.000	\$ 0	\$ 0	\$ 36.000	\$ 378.646
MESERA 1	\$ 77.065	\$ 9.251	\$ 77.065	\$ 34.532	\$ 197.914	\$ 0	\$ 111.018	\$ 8.646	\$ 119.663	\$ 33.125	\$ 0	\$ 0	\$ 33.125	\$ 350.702
MESERA 2	\$ 77.065	\$ 9.251	\$ 77.065	\$ 34.532	\$ 197.914	\$ 0	\$ 111.018	\$ 8.646	\$ 119.663	\$ 33.125	\$ 0	\$ 0	\$ 33.125	\$ 350.702
MESERA 3	\$ 77.065	\$ 9.251	\$ 77.065	\$ 34.532	\$ 197.914	\$ 0	\$ 111.018	\$ 8.646	\$ 119.663	\$ 33.125	\$ 0	\$ 0	\$ 33.125	\$ 350.702
TOTAL	\$ 397.300	\$ 47.695	\$ 397.300	\$ 178.657	\$ 1.020.952	\$ 0	\$ 572.341	\$ 44.729	\$ 617.070	\$ 171.374	\$ 0	\$ 0	\$ 171.374	\$ 1.809.396

Costo por hora hombre-mano de obra directa

Con el ánimo de realizar el costo por hora que tiene la mano de obra para la realización de los platos del Restaurante, esta información se solicitó a la persona encargada de realizar la nómina, en donde se refleja que tienen 2 cocineras y 3 meseras que se encarga cada una de su labor determinada en donde trabajan 8 horas diarias de lunes a domingos descansando un domingo o festivo cada 15 días, por lo tanto no laboran 10 festivos en el año. El salario para las cocineras es de novecientos mil pesos y para las mecerás un salario mínimo y cada una con su carga laboral correspondiente.

Tabla 21. Costo por hora hombre-mano de obra directa

CONCEPTO	NUMERO DE EMPLEADOS	COSTO LABORAL MENSUAL	COSTO TOTAL ANUAL	HORAS HOMBRE LABORADAS AÑO
COCINERA 1	1	\$ 1.358.542	\$ 16.302.502	2424
COCINERA 2	1	\$ 1.358.542	\$ 16.302.502	2424
MESERA 1	1	\$ 1.258.714	\$ 15.104.564	2424
MESERA 2	1	\$ 1.258.714	\$ 15.104.564	2424
MESERA 3	1	\$ 1.258.714	\$ 15.104.564	2424
TOTAL	5	\$ 6.493.225	\$ 77.918.696	12120
DIAS DEL AÑO				365
FESTIVOS NO LABORADOS				10
DIAS NO LABORADOS				52
SABADOS NO LABORADOS				0
DIAS HABLES AÑO				303
HORAS DIA				2424
HORAS HOMBRE MES				202
COSTO X HORA MES				\$ 32.145
COSTO X HORA DIARIA				6429

7.4 MATERIA PRIMA

Para realizar el costeo de materia prima se revisó el histórico de compras de materia prima de agosto de 2018 del mismo año, con base en esto se determinó el precio de cada uno de los platos mediante el método PEPS el cual consiste básicamente en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados

más recientemente. Este método se utiliza debido a que el restaurante maneja gran cantidad de productos perecederos y con fecha de vencimiento.

Al utilizar este método de valuación de inventarios, se da un efecto sobre los resultados financieros de la empresa, tanto por el monto del costo de las ventas como por el valor del inventario final. Bien sabemos que al sacar las unidades que se compraron primero, significa que en el inventario final quedan las últimas unidades compradas, y estas unidades por lo general se adquirieron a un mayor costo. Ahora el costo de venta al ser determinado sacando las primeras unidades compradas, que por lo general fueron más económicas, se tiene un costo de venta relativamente más bajo, lo que significa que tendrá menor efecto sobre la utilidad, resultando como consecuencia que esta sea más elevada que si se utilizaran otros métodos de valuación de inventarios.

A continuación se presenta el kardex como se determinó el costo de la materia prima de una unidad de producto el cual consiste en presentar en gramos cuanto se lleva de materia prima cada plato y el costo que aplica para cada plato y así mismo determinar su precio

Tabla 22. Hoja de cálculo materia prima sancocho de gallina

RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAISO VALORACION DE INVENTARIO METODO PEPS (SANCOCHO DE GALLINA RECETA PARA 1 PLATO)													
FECHA	DETALLE	ENTRADAS				SALIDAS				EXISTENCIAS			
		CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL	CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL	CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL
10/08/2018	GALLINA	600	\$ 4.000	\$ 8	\$ 4.800					600	\$ 4.000	\$ 8	\$ 4.800
10/08/2018	PLATANO VERDE	200	\$ 600	\$ 1	\$ 240					200	\$ 600	\$ 1	\$ 240
10/08/2018	PAPA	200	\$ 550	\$ 1	\$ 220					200	\$ 550	\$ 1	\$ 220
10/08/2018	YUCA	250	\$ 700	\$ 1	\$ 350					250	\$ 700	\$ 1	\$ 350
10/08/2018	ACEITE	16	\$ 20.000	\$ 20.000	\$ 320					16	\$ 20.000	\$ 20.000	\$ 320
10/08/2018	AJOS	11,1	\$ 2.500	\$ 5	\$ 56					11,1	\$ 2.500	\$ 5	\$ 56
10/08/2018	CILANTRO	40	\$ 500	\$ 1	\$ 40					40	\$ 500	\$ 1	\$ 40
10/08/2018	CIMARRON	4	\$ 300	\$ 1	\$ 2					4	\$ 300	\$ 1	\$ 2
10/08/2018	CEBOLLA LARGA	30	\$ 1.200	\$ 2	\$ 72					30	\$ 1.200	\$ 2	\$ 72
10/08/2018	CEBOLLA CABEZONA	20	\$ 1.200	\$ 2	\$ 48					20	\$ 1.200	\$ 2	\$ 48
10/08/2018	PEREJIL	11	\$ 200	\$ 0	\$ 4					11	\$ 200	\$ 0	\$ 4
10/08/2018	COMINO	5	\$ 900	\$ 2	\$ 9					5	\$ 900	\$ 2	\$ 9
10/08/2018	MAZORCA TIERNA	20	\$ 700	\$ 1	\$ 28					20	\$ 700	\$ 1	\$ 28
10/08/2018	SAL Y PIMIENTA GUSTO	12	\$ 400	\$ 1	\$ 10					12	\$ 400	\$ 1	\$ 10
10/08/2018	ZANAHORIA PEQUEÑA	50	\$ 1.200	\$ 2	\$ 120					50	\$ 1.200	\$ 2	\$ 120
10/08/2018	ARRACACHA	40	\$ 700	\$ 1	\$ 56					40	\$ 700	\$ 1	\$ 56
10/08/2018	GUINEO	100	\$ 900	\$ 2	\$ 180					100	\$ 900	\$ 2	\$ 180
COSTO MATERIA PRIMA DE 1 PLATO													\$ 6.555

Tabla 23. Hoja de cálculo materia prima chuleta de cerdo

RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAISO VALORACION DE INVENTARIO METODO PEPS (CHULETA DE CERDO RECETA PARA 1 PLATO)													
FECHA	DETALLE	ENTRADAS				SALIDAS				EXISTENCIAS			
		CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL	CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL	CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL
10/08/2018	CARNE DE CERDO	600	\$ 5.000	\$ 10	\$ 6.000					600	\$ 5.000	\$ 10	\$ 6.000
10/08/2018	PAPA	450	\$ 700	\$ 1	\$ 630					450	\$ 700	\$ 1	\$ 630
10/08/2018	AJOS	8	\$ 2.500	\$ 5	\$ 40					8	\$ 2.500	\$ 5	\$ 40
10/08/2018	ACEITE	20CC		\$ 20.000	\$ 400					20CC		\$ 20.000	\$ 400
10/08/2018	CILANTRO	20	\$ 500	\$ 1	\$ 20					20	\$ 500	\$ 1	\$ 20
10/08/2018	CIMARRON	10	\$ 300	\$ 1	\$ 6					10	\$ 300	\$ 1	\$ 6
10/08/2018	CEBOLLA CABEZONA	10	\$ 1.200	\$ 2	\$ 24					10	\$ 1.200	\$ 2	\$ 24
10/08/2018	HUEVO	1		\$ 300	\$ 300					1		\$ 300	\$ 300
10/08/2018	COMINO	5	\$ 500	\$ 1	\$ 5					5	\$ 500	\$ 1	\$ 5
10/08/2018	SAL Y PIMIENTA AL GUSTO	10	\$ 400	\$ 1	\$ 8					10	\$ 400	\$ 1	\$ 8
COSTO MATERIA PRIMA DE 1 PLATO													\$ 7.433

Tabla 24. Hoja de cálculo materia prima pechuga de pollo a la plancha

RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAISO VALORACION DE INVENTARIO METODO PEPS (PECHUGA A LA PLANCHA RECETA PARA 1 PLATO)													
FECHA	DETALLE	ENTRADAS				SALIDAS				EXISTENCIAS			
		CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL	CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL	CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL
10/08/2018	PECHUGA DE POLLO	600	\$ 4.000	\$ 8	\$ 4.800					600	\$ 4.000	\$ 8	\$ 4.800
10/08/2018	PAPA	450	\$ 700	\$ 1	\$ 630					450	\$ 700	\$ 1	\$ 630
10/08/2018	ACEITE	10cc		\$ 20.000	\$ 200					10cc		\$ 20.000	\$ 200
10/08/2018	AJOS	8	\$ 2.500	\$ 5	\$ 40					8	\$ 2.500	\$ 5	\$ 40
10/08/2018	CILANTRO	20	\$ 500	\$ 1	\$ 20					20	\$ 500	\$ 1	\$ 20
10/08/2018	CIMARRON	10	\$ 300	\$ 1	\$ 6					10	\$ 300	\$ 1	\$ 6
10/08/2018	CEBOLLA LARGA	15	\$ 1.200	\$ 2	\$ 36					15	\$ 1.200	\$ 2	\$ 36
10/08/2018	CEBOLLA CABEZONA	15	\$ 1.200	\$ 2	\$ 36					15	\$ 1.200	\$ 2	\$ 36
10/08/2018	PEREJIL	8	\$ 200	\$ 0	\$ 3					8	\$ 200	\$ 0	\$ 3
10/08/2018	COMINO	5	\$ 500	\$ 1	\$ 5					5	\$ 500	\$ 1	\$ 5
10/08/2018	SAL Y PIMIENTA AL GUSTO	10	\$ 400	\$ 1	\$ 8					10	\$ 400	\$ 1	\$ 8
COSTO MATERIA PRIMA DE 1 PLATO													\$ 5.784

Tabla 25. Hoja de cálculo materia prima fiambre valluno

RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAISO VALORACION DE INVENTARIO METODO PEPS (FIAMBRE RECETA PARA 1 PLATO)													
FECHA	DETALLE	ENTRADAS				SALIDAS				EXISTENCIAS			
		CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL	CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL	CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL
10/08/2018	CHORIZO	1		\$ 1.000,0	\$ 1.000					1		\$ 1.000,0	\$ 1.000
10/08/2018	CARNE DE RES	300	\$ 5.500	\$ 11,0	\$ 3.300					300	\$ 5.500	\$ 11,0	\$ 3.300
10/08/2018	CARNE DE CERDO	300	\$ 5.000	\$ 10,0	\$ 3.000					300	\$ 5.000	\$ 10,0	\$ 3.000
10/08/2018	COSTILLA DE CERDO	300	\$ 7.050	\$ 14,1	\$ 4.230					300	\$ 7.050	\$ 14,1	\$ 4.230
10/08/2018	PRESA DE POLLO	400	\$ 4.750	\$ 9,5	\$ 3.800					400	\$ 4.750	\$ 9,5	\$ 3.800
10/08/2018	PLATANO VERDE	250	\$ 3.000	\$ 6,0	\$ 1.500					250	\$ 3.000	\$ 6,0	\$ 1.500
10/08/2018	ACEITE	50cc		\$ 20.000,0	\$ 1.000					50cc		\$ 20.000,0	\$ 1.000
10/08/2018	PAPA	250	\$ 700	\$ 1,4	\$ 350,0					250	\$ 700	\$ 1,4	\$ 350,0
10/08/2018	AREPA	1		\$ 150,0	\$ 150,0					1		\$ 150,0	\$ 150,0
10/08/2018	ARROZ	350	\$ 1.400	\$ 2,8	\$ 980,0					350	\$ 1.400	\$ 2,8	\$ 980,0
10/08/2018	AJOS	10	\$ 2.500	\$ 5,0	\$ 50,0					10	\$ 2.500	\$ 5,0	\$ 50,0
10/08/2018	CILANTRO	30	\$ 500	\$ 1,0	\$ 30,0					30	\$ 500	\$ 1,0	\$ 30,0
10/08/2018	CIMARRON	20	\$ 300	\$ 0,6	\$ 12,0					20	\$ 300	\$ 0,6	\$ 12,0
10/08/2018	CEBOLLA CABEZONA	30	\$ 1.200	\$ 2,4	\$ 72,0					30	\$ 1.200	\$ 2,4	\$ 72,0
10/08/2018	HUEVO	1		\$ 300,0	\$ 300,0					1		\$ 300,0	\$ 300,0
10/08/2018	PEREJIL	10	\$ 200	\$ 0,4	\$ 4,0					10	\$ 200	\$ 0,4	\$ 4,0
10/08/2018	HOJA DE BIJAO	1		\$ 50,0	\$ 50,0					1		\$ 50,0	\$ 50,0
10/08/2018	COMINO	5	\$ 500	\$ 1,0	\$ 5,0					5	\$ 500	\$ 1,0	\$ 5,0
10/08/2018	SAL Y PIMIENTA AL GUSTO	20	\$ 400	\$ 0,8	\$ 16,0					20	\$ 400	\$ 0,8	\$ 16,0
COSTO MATERIA PRIMA DE 1 PLATO													\$ 19.849

Tabla 26. Hoja de cálculo materia prima bandeja paisa

RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAISO VALORACION DE INVENTARIO METODO PEPS (BANDEJA PAISA RECETA PARA 1 PLATO)													
FECHA	DETALLE	ENTRADAS				SALIDAS				EXISTENCIAS			
		CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL	CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL	CANT. (gr)	COST. LIBRA	COST. UNIT. (gr)	TOTAL
10/08/2018	FRIJOLES	250	\$ 3.150	\$ 6	\$ 1.575					250	\$ 3.150	\$ 6	\$ 1.575
10/08/2018	CHORIZO	200	\$ 1.000	\$ 2	\$ 400					200	\$ 1.000	\$ 2	\$ 400
10/08/2018	CARNE DE RES	300	\$ 5.500	\$ 11	\$ 3.300					300	\$ 5.500	\$ 11	\$ 3.300
10/08/2018	CHICHARON	250	\$ 3.000	\$ 6	\$ 1.500					250	\$ 3.000	\$ 6	\$ 1.500
10/08/2018	PLATANO MADURO	250	\$ 3.000	\$ 6	\$ 1.500					250	\$ 3.000	\$ 6	\$ 1.500
10/08/2018	ACEITE	70cc		\$ 20.000	\$ 1.400					70cc		\$ 20.000	\$ 1.400
10/08/2018	AREPA	1		\$ 150	\$ 150					1		\$ 150	\$ 150
10/08/2018	ARROZ	350	\$ 1.400	\$ 3	\$ 980					350	\$ 1.400	\$ 3	\$ 980
10/08/2018	AGUACATE	500	\$ 2.464	\$ 5	\$ 2.464					500	\$ 2.464	\$ 5	\$ 2.464
10/08/2018	AJOS	20	\$ 2.500	\$ 5	\$ 100					20	\$ 2.500	\$ 5	\$ 100
10/08/2018	CILANTRO	30	\$ 500	\$ 1	\$ 30					30	\$ 500	\$ 1	\$ 30
10/08/2018	CIMARRON	20	\$ 300	\$ 1	\$ 12					20	\$ 300	\$ 1	\$ 12
10/08/2018	CEBOLLA CABEZONA	30	\$ 1.200	\$ 2	\$ 72					30	\$ 1.200	\$ 2	\$ 72
10/08/2018	HUEVO	1		\$ 300	\$ 300					1		\$ 300	\$ 300
10/08/2018	PEREJIL	10	\$ 200	\$ 0,40	\$ 4					10	\$ 200	\$ 0,40	\$ 4
10/08/2018	COMINO	5	\$ 500	\$ 1	\$ 5					5	\$ 500	\$ 1	\$ 5
10/08/2018	SAL Y PIMIENTA AL GUSTO	25	\$ 400	\$ 1	\$ 20					25	\$ 400	\$ 1	\$ 20
COSTO MATERIA PRIMA DE 1 PLATO													\$ 13.812

7.5 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Los costos indirectos son todos aquellos costos causados durante el proceso de elaboración del producto o servicio en la organización, que no pueden ser asociados al producto, que no son identificables fácilmente y por tanto no pueden ser asignados a un área de costos y hacerles seguimiento resulta costoso o poco factible.

Los costos indirectos de fabricación (CIF), son conocidos también como carga fabril. Estos costos, hacen parte de los costos inventariables y se convierten en gastos cuando forman parte de los productos o servicios comercializados.

Los costos indirectos, también son servicios de apoyo a la producción en los que es necesario incurrir, de lo contrario el proceso de elaboración de productos y servicios no se podría completar, sin embargo; a pesar de que por lo general son muy difíciles de identificar en el producto o servicio, no significa que tengan bajo valor, por eso se hace necesario establecer formas de asignación a la producción para establecer los costos reales en la forma más racional posible.

El gerente de la empresa debe tener presente que la planificación y el control de los gastos es una acción necesaria para mantener niveles razonables de gastos y apoyar los objetivos de la empresa en lo que respecta a las utilidades planificadas. Debe entenderse que la planificación y el control de los gastos no deben enfocarse hacia la disminución de los mismos sino hacia una utilización óptima de los recursos limitados de que dispone la empresa

Para la planificación de los CIF debemos tener en cuenta la diferencia entre lo que es costo y lo que es gasto, debido a que son términos que suelen confundirse. Para efectos de contabilidad se considera como costo (todo desembolso capitalizable que rendirá un beneficio futuro), y como gasto, (todo desembolso no capitalizable que rendirá un beneficio futuro). El costo está en función de la producción, mientras que el gasto está en función del tiempo.

A continuación se presentan los costos indirectos de fabricación que influyen en la realización de cada plato del Restaurante y Hostal el Paraíso en donde primeramente se empieza con los cálculos de la mano de obra indirecta.

Tabla 27. Nomina administrativa y oficios varios

CONCEPTO	NUMERO DE EMPLEADOS	SALARIO BASICO	AUXILIO DE TRANSPORTE	HORAS EXTRAS DIURNAS	HORAS EXTRAS FESTIVAS	TOTAL DEVENGADO	DEDUCCIONES					NETO A PAGAR
							SALUD 4%	PENSION 4%	FONDO SOLI	RETEFUENTE	TOTAL	
ADMINISTRADOR	1	\$ 1.500.000	\$ 97.032	\$ 0	\$ 0	\$ 1.597.032	\$ 63.881	\$ 63.881	\$ 0	\$ 0	\$ 127.763	\$ 1.469.269
CONTADOR	1	\$ 1.000.000	\$ 97.032	\$ 0	\$ 0	\$ 1.097.032	\$ 43.881	\$ 43.881	\$ 0	\$ 0	\$ 87.763	\$ 1.009.269
OFICIOS GENERALES	1	\$ 828.116	\$ 97.032	\$ 0	\$ 0	\$ 925.148	\$ 37.006	\$ 37.006	\$ 0	\$ 0	\$ 74.012	\$ 851.136
TOTAL		\$ 3.328.116	\$ 291.096	\$ 0	\$ 0	\$ 3.619.212	\$ 144.768	\$ 144.768	\$ 0	\$ 0	\$ 289.537	\$ 3.329.675

Tabla 28. Gastos de Prestaciones sociales y aportes mensuales

CONCEPTO	PRESTACIONES SOCIALES					APORTES PATRONALES A LA SEGURIDAD SOCIAL				APORTES PARAFISCALES				TOTAL PRESTACIONES Y APORTES
	CESANTIAS 8,33%	INTERESES CE	PRIMA 8,33%	VACACIONES	TOTAL	SALUD	PENSION	A.R.L	TOTAL	CAJA	I.C.B.F	SENA	TOTAL	
ADMINISTRADOR	\$ 133.033	\$ 15.970	\$ 133.033	\$ 62.550	\$ 344.586	\$ 0	\$ 180.000	\$ 15.660	\$ 195.660	\$ 60.000	\$ 0	\$ 0	\$ 60.000	\$ 600.246
CONTADOR	\$ 91.383	\$ 10.970	\$ 91.383	\$ 41.700	\$ 235.436	\$ 0	\$ 120.000	\$ 10.440	\$ 130.440	\$ 40.000	\$ 0	\$ 0	\$ 40.000	\$ 405.876
OFICIOS GENERALES	\$ 77.065	\$ 9.251	\$ 77.065	\$ 34.532	\$ 197.914	\$ 0	\$ 99.374	\$ 8.646	\$ 108.019	\$ 33.125	\$ 0	\$ 0	\$ 33.125	\$ 339.058
TOTAL	\$ 301.480	\$ 36.192	\$ 301.480	\$ 138.782	\$ 777.935	\$ 0	\$ 399.374	\$ 34.746	\$ 434.119	\$ 133.125	\$ 0	\$ 0	\$ 133.125	\$ 1.345.179

En cuanto a los costos indirectos de fabricación se identifica cada costo indirecto de fabricación que para el Restaurante serían los siguientes:

❖ **Materiales indirectos:** son todos aquellos ingredientes que se utilizan en mínimas proporciones en cada receta por ejemplo: las salsas, esencias, especias; por otra parte los materiales como los portacomidas, pitillos y servilletas también hacen parte de los materiales indirectos.

❖ **Mano de Obra Indirecta:** el personal que indirectamente se relaciona con la producción se identifica al ayudante de cocina y la aseo donde su sueldo es de un salario mínimo legal vigente.

❖ **Costos indirectos de fabricación:** el pago de administración, servicios públicos como la energía eléctrica, el agua, teléfono, gas, parabólica, repuestos, mantenimiento, depreciación de los muebles, repuestos. Sumado todos estos tres aspectos de los costos de fabricación también se realiza una tasa predeterminada la cual consiste en dividir los cif/platos vendidos por mes.

Otro punto muy importante es que los costos generales de fabricación no son de fácil cuantificación, un ejemplo de ello son los servicios públicos como saber a ciencia cierta cuanta energía eléctrica, agua, entre otros se consumió en la fabricación de la orden de producción? entonces para la solución de este interrogante lo que se hace es una repartición proporcional como a continuación se muestra en la imagen en donde si parte del consumo pertenece a la oficina se considera un gasto mientras si hace parte del restaurante sería un costo indirecto de fabricación.

Tabla 29. Distribución de consumo por área

DISTRIBUCION DE CONSUMO POR AREA		
FACTORES	OFICINA	RESTAURANTE
AREAS m2 DEL NEGOCIO	10%	90%
DEPRECIACIÓN EQUIPOS	20%	80%
PAPELERIA	90%	10%
ENERGIA KWS	600	2400
TELEFONO	70%	30%
INTERNET	100%	
AGUA m2		100%
GAS m3		100%
MATERIA PRIMA INDIRECTA		100%

A continuación se presenta el valor total pagado en un mes de cada uno de los factores que hacen parte del proceso del Restaurante. Tengamos en cuenta que el local en el que opera el Restaurante es propio y por lo tanto no tenemos pago de arrendamiento y en cuanto a la depreciación de los equipos tuvimos en cuenta que anualmente se paga impuesto predial que se tomó el valor mensual y se dividió en 12 meses de esta manera se sacó el promedio para un total de \$110.000. De los bienes inmuebles y también algunos equipos se depreciaron y eso nos dio un promedio de \$300.000 lo cual decidimos dividirlo en los 12 meses del año para darle un valor mensual en la tabla y tenerlo presupuestado mes a mes.

Tabla 30. Valor mensual gastos

VALOR MENSUAL	
FACTORES	VALOR
ARRENDAMIENTO	\$ 0
IMPUESTO PREDIAL MENSUAL	\$ 110.000
DEPRECIACION EQUIPOS Y MUEBLES	\$ 300.000
PAPELERIA	\$ 100.000
ENERGIA KWS	\$ 1.000.000
TELEFONO	\$ 80.000
INTERNET	\$ 133.330
AGUA m2	\$ 92.000
GAS m3	\$ 486.545
MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ 100.000
MANO DE OBRA INDIRECTA	\$ 4.674.854
TOTAL	\$ 7.076.729

Teniendo el valor mensual de cada uno de los gastos que afectan en la producción de los platos del Restaurante, se procedió a multiplicar cada uno de los valores por el porcentaje que se sacó en la tabla de distribución de consumo, para así tener una participación monetaria de la oficina que en este caso ese valor se determinara como gasto y para el valor del Restaurante se determinara como costos indirectos de fabricación.

Tabla 31. Participación monetaria

PARTICIPACION MONETARIA			
FACTORES	VALOR	OFICINA-GASTO	RESTAURANTE-COSTO
ARRENDAMIENTO	\$ 0	10%	90%
IMPUESTO PREDIAL	\$ 110.000	\$ 11.000	\$ 99.000
DEPRECIACION EQUIPOS Y MUEBLES	\$ 300.000	\$ 60.000	\$ 240.000
PAPELERIA	\$ 100.000	\$ 90.000	\$ 10.000
ENERGIA KWS	\$ 1.000.000	\$ 200.000	\$ 800.000
TELEFONO	\$ 80.000	\$ 56.000	\$ 24.000
INTERNET	\$ 133.330	\$ 133.330	\$ -
AGUA	\$ 92.000	\$ -	\$ 92.000
GAS KWH	\$ 486.545	\$ -	\$ 486.545
MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ 100.000	\$ -	\$ 100.000
TOTAL	\$ 2.401.875	\$ 550.330	\$ 1.851.545

Realización del costeo de un producto de los 10 platos más vendidos del restaurante ya seleccionados

Para ilustrar el sistema de costeo por órdenes de producción, se procede a ejecutar la orden de producción correspondiente a la elaboración de 1 plato que en este caso se realizara con el sancocho de gallina. Cabe recordar, que la orden de producción se genera a partir de una orden de pedido generada con anterioridad.

Con base en la orden que se generó en el pedido se verifica en los almacenes donde se guarda la materia prima para verificar la existencia de lo que se va a utilizar para el plato dichos materiales que se encuentran estipulados en la hoja de costos del producto, que para el caso que nos ocupa corresponde a la ficha del sancocho de gallina.

Tabla 35. Calculo en la Hoja de costos del sancocho de gallina

RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAISO					
HOJA DE COSTOS N°					
FECHA: 30 DE NOVIEMBRE 2018				NIT: 900.850.020-8	
CLIENTE: RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAISO				CANTIDAD: 1	
PRODUCTO: SANCOCHO DE GALLINA					
FECHA DE ENTREGA: 02/12/2018					
DESCRIPCION DE INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD PRODUCIDA	VALOR LIBRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MATERIALES DIRECTOS					
GALLINA	GR	600	4000	8,00	4.800
PLATANO VERDE	GR	200	600	1,20	240
PAPA	GR	200	550	1,10	220
YUCA	GR	250	700	1,40	350
ACEITE	CC	16	20000	20.000,00	320
AJOS	GR	11,1	2500	5,00	56
1 RAMILLETE CILANTRO	GR	40	500	1,00	40
CIMARRON	GR	4	300	0,60	2
CEBOLLA LARGA	GR	30,0	1200	2,40	72
CEBOLLA CABEZONA	GR	20	1200	2,40	48
PEREJIL	GR	11	200	0,40	4
COMINO	GR	5	900	1,80	9
MAZORCA TIERNA	GR	20	700	1,40	28
SAL, PIMIENTA GUSTO	GR	12	400	0,80	10
ZANAHORA PEQUEÑA	GR	50	1200	2,40	120
ARRACACHA	GR	40	700	1,40	56
GUINEO	GR	100	900	1,80	180
TOTAL MATERIAL DIRECTO					6.555
MANO DE OBRA DIRECTA					
REALIZACION DEL PRODUCTO EN LA COCINA	HORA-HOMBRE	0,05		6358	318
RECEPCION DEL CLIENTE Y REALIZACION DE LA COMANDA	HORA-HOMBRE	0,033		6358	210
EMPLATADO Y ENTREGA DEL PLATO AL COMEDOR	HORA-HOMBRE	0,25		6358	1.589
CIERRE DE COMANDA Y CUENTA POR COBRAR Y LIMPIEZA DE LA MESA	HORA-HOMBRE	0,083		6358	528
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA					2.645
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
COSTOS Y GASTOS POR UNIDAD ASIGNADOS AL PLATO		1		2191	2.191
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					2.191
COSTO TOTAL DE LA ORDEN					11.391
CANTIDAD PRODUCIDA		1			
COSTO UNITARIO TOTAL		\$ 11.391			

A partir de la requisición de materiales, el funcionario responsable del proceso de costeo registro en la hoja de costos y en el control del KARDEX el consumo de materiales que reporto, tomando los costos unitarios de cada material, de la ficha de costos.

Para la mano de obra directa, cada empleado debió llenar su respectiva tarjeta de tiempos, en la cual especifico las diferentes órdenes de producción en que trabajo, las actividades que realizo y donde coloco además la hora de inicio y finalización de cada tarea o actividad. Se deben sumar los tiempos de cada subproceso relacionados en los diferentes formatos de tiempos que diligenciaron los trabajadores para esta manera tener el proceso total en la realización del plato. Luego ese tiempo se trasfiere a la hoja de costos.

Los costos indirectos de fabricación, se aplicaron a la hoja de costos utilizando tasas predeterminadas en función del tiempo que demanda cada proceso y que se encuentran consignadas en la ficha de costos. Para así finalmente sumar los costos totales correspondientes a cada elemento del costo para obtener el costo total de la orden de producción.

En cuanto a la tasa en sí, puede calcularse una sola para todo el restaurante o distintas para los diferentes departamentos de producción que suele tener una empresa, y por eso se puede hablar de una tasa global o de tasas departamentales, de acuerdo con las necesidades de la empresa. Se adopta como base la aplicación de los costos indirectos a la producción, aquella que refleje positivamente la actividad general. A continuación se presenta los costos indirectos de fabricación de la empresa.

Tabla 36. Valor mensual de gastos para cálculo de la tasa predeterminada

VALOR MENSUAL	
FACTORES	VALOR
ARRENDAMIENTO	\$ 0
DEPRECIACIÓN EQUIPOS Y MUEBLES	\$ 300.000
PAPELERÍA	\$ 100.000
ENERGÍA KWS	\$ 1.000.000
TELÉFONO	\$ 80.000
INTERNET	\$ 133.330
AGUA m2	\$ 92.000
GAS m3	\$ 486.545
MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ 100.000
TOTAL	\$ 2.291.875

De esta manera, solo una tasa presupuestada y una tasa real, permite calcular el costo total de una orden de producción en un periodo corto.

Figura 18. Formula de tasa predeterminada

CIF CONTROL	
Definir una Tasa Predeterminada de Cif	$\text{Tasa Predeterminada} = \frac{\text{CIF Presupuestados}}{\text{Base Presupuestada}}$
Bases:	
Costos de MOD	
Horas de MOD	$\text{Tasa Predeterminada} = \frac{\text{CIF Presupuestados y/o Reales}}{\text{Unds Producidas}}$
Unds Producidas	
Horas Máquina	
Costo MPD	$\text{Tasa Predeterminada} = \frac{2.291.875}{4.950}$
Costo Primo	
	Tasa Predeterminada \$ 354 pesos x unidad

Fuente: ALTAHONA Q., Teresa de Jesús. Libro practico sobre contabilidad de costos [imagen]. Universidad de investigación y desarrollo – UDI. 2013. P. 15. [Consultado: 17 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://es.slideshare.net/cpczuniga/libro-practico-de-contabilidad-de-costosudi>

La anterior es una fórmula general que luego podrá ser representada mediante muchas otras fórmulas, según la base de aplicación que se escoja (horas mano de

obra directa, costos de esas horas, horas máquina, costo de los materiales directos, unidades producidas, costo primo etc.).

9. CONCLUSIONES

La aplicación de una herramienta de costeo dentro del restaurante y hostel el paraíso permite a sus dueños conocer durante el proceso productivo los costos en los que incurren y de esta manera tener un control sobre estos y en las situaciones que se requieran reaccionar de manera inmediata para evitar sobre costos.

Por otra parte permite realizar mejores presupuestos con bases reales para nuevas producciones de artículos o con características similares.

En el inicio del proyecto se pudo identificar una debilidad en la asignación del costo de la materia prima, ya que no existía un inventario sistematizado que permitiera trasladar a los productos el costo correspondiente y tampoco había un control que permitiera determinar fácilmente las materias primas utilizadas en cada orden de producción.

Por otra parte la asignación de la mano de obra también presenta debilidades ya que por la cantidad de trabajo y la distribución de actividades, no es fácil controlar el tiempo utilizado en los procesos de realización de los platos para lo cual se sugiere un formato que permita realizar su control.

En cuanto a los CIF, tampoco se tenía en cuenta al momento de elaborar los precios de venta los cuales se elaboraban sobre un costo mal elaborado. No eran tenidos en cuenta los servicios públicos y los materiales indirectos.

Todo esto nos llevó a permitir decir que haber utilizado el costeo por órdenes de producción, permitió asignar por separado los costos que intervienen en la elaboración de una receta en un restaurante; como materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, facilitando la determinación de los costos unitarios de los 5 platos más vendidos del restaurante. Teniendo en cuenta que durante la identificación de los costos de cada plato los costos más representativos correspondió a los materiales directos, seguido de los costos indirectos de fabricación y por último la mano de obra directa; estos dos últimos tuvieron poco peso en el costo total del producto.

Para la empresa, el apoyo generado en este trabajo, ayudo a tener más eficiencia en la administración de la información de los costos y así mejorar toda la parte logística en el momento de producción de los platos en la empresa, teniendo así

una mejor productividad y satisfaciendo las necesidades del cliente de manera práctica y eficiente.

10. RECOMENDACIONES

- Hacer un seguimiento de las actividades y el orden en que se llevan a cabo en la empresa, con el objetivo de identificar los tiempos improductivos, las demoras y otras operaciones que se puedan optimizar.
- La empresa ha venido archivando factura en donde se encuentran las compras de materia prima a los proveedores esto serviría para alimentar una base de datos y poder implementar un sistema de pronósticos mensual y semanal que facilite la programación de la producción y control de inventarios.
- Es importante hacer uso de los diferentes formatos y documentos involucrados en el proceso de transformación de materias primas en productos terminados ya que ayuda tanto al área de producción en términos de duración de los procesos, costos involucrados, materiales usados, inventario final, entre otros; generando control y facilitando y teniendo mejoras en el proceso de producción.
- Fortalecer el trabajo en equipo y las relaciones interpersonales mediante actividades lúdicas y recreativas, para mejorar los temas de motivación, comunicación y mentalidad positiva.
- Se recomienda realizar compras de inventarios prudentes, para no tener exceso de inventario que no se utilizan, lo cual afecta el flujo de caja y ocupa espacio en la bodega.
- Se recomienda diseñar un formato de satisfacción del servicio prestado y/o producto vendido, con el fin de ampliar la concepción final del cliente y aprender más de cada uno de ellos.
- Asesoramiento a cada uno de los empleados en el manejo de la herramienta para obtener unos buenos resultados al momento de calcular los costos.

BIBLIOGRAFÍA

ARIAS, Leonel; PORTILLA, Lilian y FERNANDEZ, Sergio. La distribución de costos indirectos de fabricación, factor clave al costear productos. [En línea]. En: Revistas UTP. Pereira. Universidad tecnología de Pereira, 2010. p. 81. [Consultado: 27 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://revistas.utp.edu.co/index.php/revistaciencia/article/viewFile/329/203>. ISSN 0122-1701

Auxilio de Transporte vigente para este año [En línea]. Dólar/web. [Consultado: 08 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://dolar.wilkinsonpc.com.co/auxilio-transporte.html>

BAKER, M; JACOBSEN, I y RAMIREZ, David. Contabilidad de costos: un enfoque administrativo. 2 Ed. México: McGraw Hill Interamericana. 1993. 743 p.

CUEVAS VILLEGAS, Carlos Fernando. Contabilidad de costos: Enfoque gerencial y de gestión. 3 Ed. Colombia: Pearson, 2010. 313 p.

DUQUE, María Isabel; OSORIO, Jair y AGUDELO, Didier. Costos estándar y su aplicación en el sector manufacturero colombiano. [En línea]. En: Cuadernos de contabilidad. Bogotá. Julio-Diciembre 2011. Vol. 12, nro. 31. P 521-545. [Consultado: 01 de septiembre de 2018]. Disponible en: <file:///C:/Users/Yuleidy.quintero/Downloads/3102-Texto%20del%20art%C3%ADculo-10960-1-10-20120802.pdf>

El sector gastronómico creció 22% en el último año con 90.000 restaurantes [En línea]. La república.[Consultado: 05 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.larepublica.co/ocio/el-sector-gastronomico-crecio-22-en-el-ultimo-ano-con-90000-restaurantes-2266206>

GARCIA, Lilian. Diseño de la Estructura de Costos del Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A. Maturín Estado Monagas, para el Ejercicio Económico 2004. [en línea] Trabajo de grado modalidad pasantía, presentado como requisito parcial para optar al título de licenciada en contaduría pública. Maturín Estado Monagas. Universidad de oriente. Departamento de contaduría

pública. 2005. [consultado: 28 de agosto de 2018]. Disponible en: http://ri2.bib.udo.edu.ve/bitstream/123456789/1740/2/TESIS-657.42_G248_01.pdf

Generalidades del sistema de riesgos laborales [En línea]. Sura. [Consultado: 08 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://arlsura.com/index.php/139-quienes-somos-/iquienes-somos/1929-generalidades-del-sistema-de-riesgos-laborales>

HANSEN, Don R. y MARYANNE, Mowen. Administración de costos contabilidad y control. 5 ed. Mexico. Cengage learning Editores. 2007. 3-1005. ISBN-13: 978-607-481-343-2.

Horas extras y recargos nocturnos, dominicales y festivos [En línea]. Gerencie. [Consultado: 08 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/horas-extras-y-recargos-nocturnos-dominicales-y-festivos.html>

HORNGREN, C; DATAR, S y RAJAN, Madhav. Contabilidad de costos: un enfoque gerencial. 14 Ed. México: Pearson Educación de México, 2012. 728 p. ISBN: 9780132109178.

Instituto colombiano de bienestar familiar-ICBF [En línea]. ICBF. [Consultado: 08 de septiembre de 2018]. Disponible en: https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/concepto_icbf_0000031_2014.htm

KAZMIER, Leonardo J, Estadísticas aplicada a administración y economía 2 Edición. Editorial Printed in Mexico 1990 146 P.

MORILLO, Marysela. Costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos. [En línea]. En: Revista del centro de investigaciones y desarrollo empresarial cide. Venezuela. Universidad de los Andes, 2009. Vol. 2. [Consultado: 25 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/visiongerencial/article/view/786>. E-ISSN 2477-9547

Prestaciones sociales y obligaciones del empleador [En línea]. Lared. [Consultado: 08 de septiembre de 2018]. Disponible en:

<https://www.lared.com.co/kitdeherramientas/Salarios/DefinicionPrestaciones.asp?cave=>

Sistemas de costos ABC [En línea]. Gerencie. [Consultado: 05 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/sistemas-de-costos-abc.html>