Propuesta de un sistema de información contable de costos para la empresa Verducampo s.a.s de la ciudad de Cali

Presentado por:

Katherin Caicedo López.

Modalidad: Proyecto de Grado

Presentado a:

Diego Grisales

Titulo otorgado: Contadora pública

Universidad Santiago de Cali

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Programa de Contaduría Pública

Santiago de Cali

2022

Contenido

Pág.

Resumen 6

Abstract 7

Introducción 8

1. Antecedentes 9

2. Problema de investigación 12

2.1. Planteamiento del problema 12

2.2. Formulación del problema 13

2.3. Sistematización del problema 14

3. Objetivos 15

3.1. Objetivo general 15

3.2. Objetivos específicos 15

4. Justificación 16

5. Marco de referencia 18

5.1. Marco contextual 18

5.1.1 Misión. 19

5.1.2 Visión. 19

5.1.3. Valores. 19

5.2. Marco teórico 20

5.3. Marco legal 24

6. Metodología 26

6.1 Tipo de Investigación 26

6.2 Método de Investigación 26

6.3 Fuentes y Técnicas de Recolección de Información 26

6.3.1 Fuentes Primarias. 26

6.3.2 Fuentes segundarias. 27

6.4. Fases de la investigación. 28

7. Resultados de la investigación 29

7.1 Conocer la situación de costeo actual de la empresa Verducampo 29

7.1.1 Descripción de la empresa. 29

7.1.2. Portafolio de Productos. 32

7.1.3. Descripción del proceso productivo. 33

7.1.4. Método de costeo del producto utilizado actualmente. 36

7.2 Determinar los elementos necesarios para el sistema de costos en la elaboración de los productos de la empresa. 37

7.2.1. Diagnóstico de las actividades de control que se realizan en la empresa. 37

7.2.2. Caracterización de los costos que se manejan en la empresa. 40

7.3 Establecer una estructura de información de costos para la empresa Verducampo. 47

7.3.1. Selección del modelo contable de costos. 47

7.3.2. Recursos a considerar en el sistema de costos propuesto. 56

8. Conclusiones 78

9. Recomendaciones 79

Referencias bibliográficas 80

Lista de Figura

Pág.

Figura 1. Localización de la empresa 18
Figura 2. Entradas, procesos y salidas del Sistema de información contable 21
Figura 3. Representación gráfica de un sistema de información contable de costos..... 23
Figura 4. Fases del proceso de investigación 28
Figura 5. Fotos de presentación del producto..... 32
Figura 6. Flujograma del proceso de prestación del servicio 35
Figura 7. Costos de mano de obra en Colombia..... 40
Figura 8. Diagrama de flujo de las ensaladas..... 41
Figura 9. Relación de costos de materia prima de la empresa 43
Figura 10. Organigrama propuesto..... 48
Figura 11. *Formato de requisición de materiales* 57
Figura 12.*Formato de solicitud de compras de materias primas*..... 59
Figura 13. *Base de datos de proveedores y materias primas.* 60
Figura 14. Formato de hoja de costos por ordenes 61
Figura 15. *Formato de Kardex propuesto*..... 62
Figura 16. Sistema de información contable de costos propuesto a la empresa Verducampo 63
Figura 17. Formato de estado de costos de ventas..... 65
Figura 18. Flujograma del procedimiento de recaudo 68
Figura 19. *Procedimiento de pagos*..... 70
Figura 20. *Flujograma contable de información de costos de producción e inventarios de una empresa industrial*..... 71

Lista de Tabla

Pág.

Tabla 1. Factor de consumo de la ensalada Mozzarella 44
Tabla 2. Factor de consumo de la ensalada Medieval 44
Tabla 3. Clasificación de los costos en la empresa Verducampo 45
Tabla 4. Criterios para la selección de un modelo contable 47
Tabla 5. Descripción de las funciones del Administrador 49
Tabla 6. Descripción de las funciones de Operarios de cocina 52
Tabla 7. Plan de producción propuesto para los dos productos 72
Tabla 8. Costos unitarios de materias primas por producto 73
Tabla 9. Costos de nómina en producción 73
Tabla 10. Tiempos estimados de producción de los productos 74
Tabla 11. Costos CIF unitarios. 76
Tabla 12. Costos unitarios de los productos 76
Tabla 13. Estado de Costos de ventas 77

Resumen

En la presente investigación se desarrolló una propuesta de un sistema de información contable de costos para la empresa Verducampo s.a.s de la ciudad de Cali, donde se empleó una metodología descriptiva para su elaboración.

Entre los resultados identificados se pudo determinar que la empresa no cuenta con procesos administrativos y financieros formales, tal como se pudo determinar en su diagnóstico. Por ello, se propuso un sistema de información de costos por órdenes de fabricación, dado que con este modelo contable se facilita el registro para este tipo de empresas que ofrecen bienes y servicios de forma personalizada.

Se concluye que el sistema de información de costos propuesto le va a facilitar la toma de decisiones en el control de sus costos y la definición de sus precios de venta. Sin embargo, este se debe complementar con la formalización de todos sus procesos que se lleve a cabo de manera correcta.

Palabras Claves: Sistema, contabilidad, causación, costos, precios de venta, control.

Abstract

In the present investigation, a proposal for a cost accounting information system was developed for the Verducampo s.a.s company in the city of Cali, where a descriptive methodology was used for its elaboration.

Among the results identified, it was possible to determine that the company does not have formal administrative and financial processes, as could be determined in its diagnosis. For this reason, a cost information system for manufacturing orders was proposed, given that this accounting model facilitates the registration for this type of company that offers goods and services in a personalized way.

It is concluded that the proposed cost information system will facilitate decision-making in controlling costs and defining sales prices. However, this must be complemented with the formalization of all its processes that are carried out correctly.

Keywords: System, accounting, accrual, costs, sale prices, control.

Introducción

Con el crecimiento empresarial de las sociedades, exigente en todos los negocios a nivel nacional e internacional y con un entorno altamente competitivo, las empresas han propendido porque sus procesos productivos sean más eficientes y mejorados y que se evidencie en su rentabilidad económica en búsqueda de sostenimiento y crecimiento en el mercado, toda vez, que es el objetivo principal en todas las empresas con ánimo de lucro.

Los distintos procesos y registros contables para que esta rentabilidad se haga tangible, requieren de herramientas vitales en el debido manejo de los recursos con los que cuente una empresa, es por esta razón, que en todo proceso productivo es necesario establecer sistemas de información que permitan determinar los costos en que se incurren para ofrecer un bien o servicio, y de esta forma poder determinar las utilidades esperadas y el precio de venta.

Es por ello, que el presente trabajo busca desarrollar una propuesta de un sistema de información contable de costos para la empresa Verducampo s.a.s de la ciudad de Cali, donde se empleó una metodología descriptiva para su desarrollo.

En el primer componente de este trabajo se realizó los lineamientos investigativos donde se expusieron el problema, los objetivos, el marco de referencia y la metodología del estudio. Posteriormente se muestran los resultados que inician con el conocimiento de la situación de costeo actual de la empresa Verducampo s.a.s, después se determinó los elementos necesarios para el sistema de costos en la elaboración de los productos de la empresa. Finalmente se estableció la estructura de información de costos.

1. Antecedentes

En el tema de costos existe un amplio abanico de investigaciones representados en proyectos de grado, artículos científicos y textos académicos que sirven de referencia académica para el presente estudio, en el cual se busca identificar un sistema de costos adecuado a una empresa de alimentos de la ciudad de Cali, entre los que se destacan:

En el trabajo de grado de Ramírez Alayo (2020) se realizó un estudio para determinar si el sistema de costos ABC influye en una empresa peruana de actividades de servicio y bebidas, empleando una metodología no experimental-transversal. Entre sus resultados se estableció que el método de costeo ABC es un instrumento de gran beneficio para la contabilidad de la empresa, dado que no solo identifica los costos en general, sino también los costos por actividad que realiza la empresa. Por ende, ayuda a economizar los gastos de la entidad. Esta investigación se tendrá en cuenta para identificar los distintos procesos y costos que se encuentran en los negocios de elaboración de alimentos.

En el artículo de Munzón Romero et al (2020) se realizó un sistema de costos por órdenes de producción en las microempresas de expendio de alimentos y bebidas de la ciudad de Azogues en el Ecuador, para la acertada toma de decisiones. Se utilizó una metodología descriptiva donde se pudo establecer que este tipo de microempresas carecen de estudios técnicos e información contable, de tal manera que el sistema de información de costos propuesto fue adecuado para este tipo de negocios que se dedican a la comercialización de bebidas y alimentos, porque le facilita la toma de decisiones y desarrollar estrategias empresariales. Este estudio es buen referente para el presente trabajo, dado que se exponen las principales variables de costeo que se deben considerar para empresas como Verducampo s.a.

Se destaca el trabajo de grado de Almeida (2020), el cual diseñó un modelo de gestión de costos de producción por procesos para la empresa productora de alimentos sanos y nutritivos “Prodalsan” de la ciudad de Gabriel en Ecuador. Se empleó una metodología

aplicada enfocándose especialmente en los costos indirectos de fabricación (CIF), puesto que el sistema ABC funciona en base a la producción objetiva de sus actividades realizadas, donde se evidencia que este le facilita la toma de decisiones para mejorar el desempeño de la empresa, además de que permite la asignación de costos en la empresa para obtener el costo real de cada producto, evidenciando un costeo tradicional calculado en función del volumen de producción. Este estudio permite determinar los costos en empresas que trabajan con alimentación saludable como en el caso de Verducampo s.a.s.

En el ámbito nacional se resalta el artículo de Buitrago Núñez (2020) quien diseño un modelo de costos ABC para la producción de carne y leche en caprinos en el municipio de Capitanejo, Santander, a partir de una investigación descriptiva. Entre los resultados más significativos fueron la determinación del macro proceso de producción, además del inductor o driver que más induce los costos en la producción de leche y carne. Esta investigación orienta en la identificación de procesos que facilita el costeo de los productos, lo cual es vital para el sistema de información de costos a proponer en este trabajo.

De igual manera se destaca el trabajo de grado de Arias et al (2020) quienes rediseñaron el sistema de costos en la empresa Sanadores Ambientales como herramienta funcional y analítica para el proceso productivo del mucilago de café, que sirva para la toma de decisiones estratégicas, usando un método analítico con una metodología didáctica que permite conocer e incorporar el proceso de costos de manera práctica y eficiente. Teniendo como resultado la modalidad del método Costo Estándar en dos de los principales productos del portafolio de SANAM, ajustado por medio de un método eficiente de cálculos de Costos que logre tener un acercamiento a los costos reales del proceso productivo y suministro de herramientas eficientes para el control de los costos que logren que SANAM pueda tomar buenas decisiones.

´Finalmente se resalta el trabajo de Rosero Balcázar y Arriero Cabrera (2018) realizaron un diseño de un Sistema de Costos para la Distribuidora de Tamales Vallunos A&E, empleando la metodología de tipo descriptivo. Entre los resultados de la investigación

se pudo determinar que la empresa maneja procesos informales, lo que dificulta la estimación y control de sus costos de manera efectiva. En este sentido, se pudo establecer unas necesidades de registros de control que son necesarios implementarlos en su proceso productivo, donde se determinó que los costos más críticos de la empresa son los costos de materias primas y de mano de obra.

2. Problema de investigación

2.1. Planteamiento del problema

Actualmente la economía del sector de alimentos en Colombia vive un momento en el cual se ejecutan transacciones entre agentes de diferentes sectores, las cuales se soportan en información financiera confiable y comparable. Las nuevas condiciones del mercado, las presiones, el énfasis en la eficiencia y transparencia, entre otros aspectos, traen consigo inevitables cambios en la estructura de los negocios. El sector empresarial en Colombia no ha sido ajeno a esta problemática, los impactos han sido tan recios que muchas empresas del sector enfrentan profundas crisis o han desaparecido, y muchas otras están en vía de extinción.

Estos cambios que se han originado a nivel mundial, determinan condiciones diferentes para que las empresas puedan ser competitivas, obtener éxito, redistribuir riqueza y considerarse líderes en el mercado.

En Colombia, el sector de alimentos viene sufriendo una transformación, está pasando de un modelo proteccionista, en el cual la calidad en la prestación de los servicios y la eficiencia en la utilización de los recursos no era la prioridad, a un modelo de libre competencia en el cual se requiere autofinanciación y auto sostenibilidad. El panorama al cual se enfrentan las empresas del sector hoy es radicalmente diferente: las entidades que no logren un buen nivel de eficiencia no podrán subsistir; la competencia en precios y calidad se hace insostenible, principalmente para aquellos que no estaban preparados para este cambio de esquema. Por las razones antes mencionadas, se hace necesario contar con adecuados sistemas de información financiera y de costos que sean comprensibles en el entorno económico mundial, que garanticen a las empresas de alimentos permanecer en el mercado y suministrar un servicio de excelente calidad, permitiéndoles calcular de manera acertada el costo de desarrollar sus actividades, fabricar bienes o prestar servicios y medir e identificar la rentabilidad alcanzada cuando corresponda (Butterfield, 2019).

La microempresa no responsable de IVA como Verducampo s.a.s de la ciudad de Cali en el desarrollo de sus actividades evidencia una problemática en el momento de asignar los costos a cada uno de sus productos, ya que no permite el conocimiento pleno de los costos incurridos en cada uno de los procesos realizados. Se ha observado a través de las diferentes reuniones con las personas involucradas en el proceso producción de la empresa, que actualmente no tienen en cuenta un sistema de información necesarios para la determinación de los costos.

De seguir en este método empírico del cálculo del costo de cada uno de sus productos es probable que a pesar de contar con el conocimiento que le ha brindado la vasta experiencia, en la determinación del costo de sus productos no se realice adecuadamente y por ende no se conozca el costo real de cada producto, generando precios de ventas probablemente inadecuados con los que se podría incurrir en pérdidas o productos a muy alto costo, utilización en exceso de material directo generando desperdicios inapropiados y pérdidas significativas.

Por lo anterior se recomienda realizar un estudio de fondo dentro de la problemática de la empresa y proponer de acuerdo a la estructura de la misma una solución que permita determinar un sistema de información de costos que le permita tomar decisiones en el costeo de los productos y la estimación correcta de sus precios de venta; lo que posicionara a la empresa en el mercado alejándola del de la disolución y crisis empresarial de los últimos tiempos.

2.2. Formulación del problema

¿Cuál será el adecuado sistema de información contable de costos para a la microempresa Verducampo s.a.s de la ciudad de Cali?

2.3. Sistematización del problema

- ¿Cómo es el manejo actual de los costos en el proceso productivo de la empresa Verducampo s.a.s?
- ¿Cuáles son los elementos necesarios para un sistema de costos en la empresa Verducampo s.a.s?
- ¿Cómo establecer un sistema de costos apropiado para la empresa Verducampo s.a.s?

3. Objetivos

3.1. Objetivo general

Proponer un sistema de información contable de costos que se adecúe a las necesidades de la microempresa Verducampo s.a.s de la ciudad de Cali.

3.2. Objetivos específicos

- Conocer la situación de costeo actual de la empresa Verducampos.a.s.

- Determinar los elementos necesarios para el sistema de costos en la elaboración de los productos de la empresa.

- Establecer una estructura de información de costos para la empresa Verducampo s.a.s.

4. Justificación

Los costos representan un indicador fundamental para medir la eficiencia económica, muestra el costo de producir o vender la producción. Refleja los niveles de productividad del trabajo; el grado de eficiencia con que se emplean los fondos, así como los resultados de economizar los recursos materiales, laborales y financieros, constituyendo un elemento indispensable en cualquier sistema de dirección económica, asegurar el papel del costo en la planificación económica del país y fundamentalmente en la correcta dirección de las empresas mediante mecanismos ágiles que permitan su cálculo con un grado elevado de confiabilidad (García, 2012).

Para el desarrollo de este trabajo se apoyara en los aportes de Sinisterra Valencia y Rincón Soto en su libro "Contabilidad de Costos", el cual define un sistema de costos como un "conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos de costos con el objeto de determinar el costo unitario del producto fabricado, planear los costos de producción y contribuir a la toma de decisiones" (2018, pág. 15).

Desde el punto de vista metodológico esta investigación es importante porque se aplicarán métodos tradicionales de investigación como lo es el método de observación, instrumento que permitirá que la investigación sea factible ya que se podrá formular un sistema de costos para la microempresa Verducampo s.a.s de la ciudad de Cali. Para lograr el cumplimiento de los objetivos de estudio e investigación, se acude al empleo de técnicas de investigación coma la observación e inspección física en el lugar donde se desarrollan las actividades, indagación y lista de chequeos.

A través de la aplicación de las herramientas antes mencionadas, se busca identificar y aplicar un sistema de costos correcto para la empresa, el cual lo exige el sector empresarial, y que permita evaluar los procesos, analizar las situaciones y que a su vez sirvan como herramienta para definir un sistema de información de costos apropiado que le permita a la

empresa definir los costos y gastos incurridos y finalmente fijar un precio de venta adecuado generando la mejor utilidad posible.

Este proyecto se realiza con el fin de proponer un sistema de costos que arroje resultados constructivos en el funcionamiento de la organización y soluciones los problemas planteados y encontrados dentro de la investigación.

El proyecto tiene como propósito principal ser de gran utilidad para la empresa Verducampo s.a ya que le permitirá documentar los procesos productivos, organizar y estandarizar los procedimientos; permitiendo resolver problemas relacionados con el costeo del producto con bases en información confiable, sólida y real.

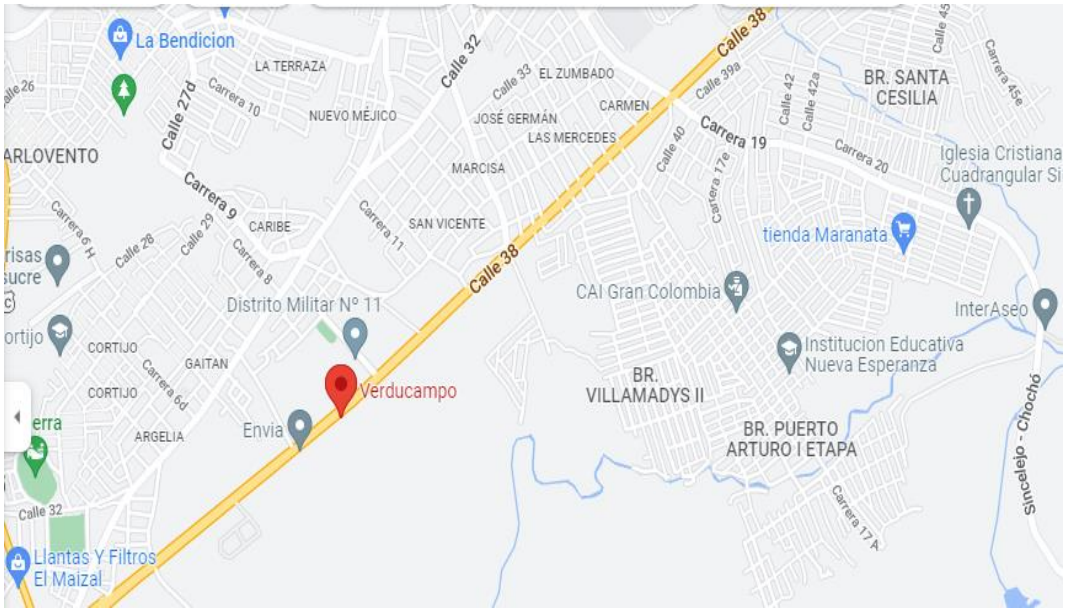
Para los autores, el proyecto representa una alternativa para aplicar todos los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la carrera de Contaduría Pública, además de servir de referencia para otras investigaciones o empresarios del sector que necesiten orientarse al respecto.

5. Marco de referencia

5.1. Marco contextual

El trabajo se desarrolló en la microempresa Verducampo s.a.s ubicada en la calle 38 No 7-21, la cual se dedica a la preparación y comercialización de ensaladas listas para el consumo en Santiago de Cali. Esta idea se enfoca en las ventajas nutricionales de las verduras y su versatilidad para lograr la elaboración de platos exóticos tipo gourmet, por medio de la combinación de una variedad de ingredientes y la implementación de un sistema que permita al cliente diseñar el menú según prefiera.

Figura 1. Localización de la empresa



Fuente: Google maps

5.1.1 Misión.

"Brindar a nuestros clientes ensaladas listas frescas y naturales, que deleiten el paladar y mejoren las condiciones físicas y corporales generando una cultura de alimentación saludable en nuestros consumidores y contribuyendo con un excelente servicio a precios justos" (Verducampo, 2015).

5.1.2 Visión.

"Posicionar la marca en el mercado local en un plazo no mayor a cuatro años logrando ser una empresa reconocida en preparación y comercialización de ensaladas frescas y listas para el consumo, con los mejores estándares de calidad y la mejor tecnología" (Verducampo, 2015).

5.1.3. Valores.

"Responsabilidad: se ve reflejada en la utilización de materia prima de óptima calidad, y preocupación por mejorar los hábitos alimenticios de la comunidad caleña.

Transparencia: se refleja en los ingredientes naturales y sin procesos que tienen las ensaladas de Verducampo s.a.s.

Compromiso: Con la salud y la buena alimentación de los habitantes de la ciudad de Cali" (Verducampo, 2015).

5.2. Marco teórico

El enfoque teórico del presente trabajo se sustenta en una variedad de conceptos que deben precisarse para comprender la dinámica de la propuesta que se va a desarrollar en la empresa Verducampo s.a.s.

En primera instancia, se basa en la teoría de sistemas, un enfoque cualitativo que se viene utilizando desde el siglo pasado en la década del 60 donde se decía que las organizaciones debían analizarse de manera integral sin dejar de lado ninguna de sus dimensiones fundamentales (Vidal, 2016). En este sentido, esta teoría desde el ámbito organizacional plantea que en el proceso productivo de las empresas existe unas entradas, la transformación y unas salidas que permite analizar la funcionalidad de los negocios. En el caso de las empresas se puede ejemplificar la entrada de materias primas, mano de obra y recursos físicos, los cuales se emplean para transformar los bienes y servicios de la misma, quienes se constituyen en salidas cuando estas se encuentran disponibles para el cliente.

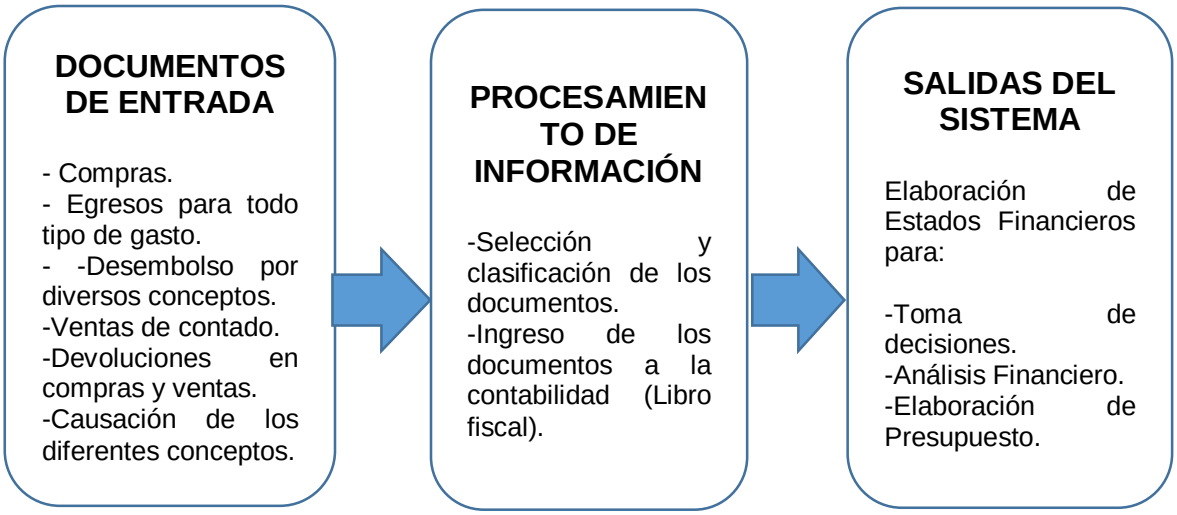
Así mismo, es el proceso de entendimiento de los sistemas de información en las empresas que son fundamentales para que éstas puedan obtener, procesar, almacenar y gestionar su información. Se puede decir entonces, que el propósito de los Sistemas de Información es proveer datos e información a quien la necesite dentro de la organización a quien sirve (Castillo Almeida & Pérez Rodríguez, 2017). Esto significa que los sistemas de información consisten en estándares establecidos para el procesamiento, almacenamiento y entrega de información a los miembros de la organización donde cada una de estas personas, requiere información distinta para la realización de su trabajo, en particular como instrumento en la toma de decisiones y en las actividades de control gerencial (Torralba, Betancourt, & Fandiño, 2016).

En este orden de ideas, se resaltan los sistemas de información contable en las organizaciones que se constituyen en el conjunto de elementos interrelacionados entre sí para

generar una información financiera clara y confiable para la toma de decisiones gerenciales (Barrios, 2017).

De acuerdo a Delgadillo (2001), “El sistema de información contable denominado también área, sección, departamento, división o gerencia de contabilidad, es un segmento de la empresa en la cual se desarrollan procesos y actividades especiales por la cual, agrupa a personas, recursos y con la función de manejar la información que generan sus transacciones, actividades y hechos económicos, a fin de producir y revelar información de carácter contable-financiero que sea confiable y útil, de manera que los responsables de la administración dispongan de ella oportunamente para las decisiones sobre el manejo de los recursos y operaciones” (2001, pág. 17).

Figura 2. Entradas, procesos y salidas del Sistema de información contable



Fuente: (Delgadillo, 2001)

Teniendo en cuenta lo anterior, se procede a definir la contabilidad de costos, el cual es un sistema de información que sirve de apoyo a la dirección, principalmente en las funciones de planeación y control de sus operaciones. En un mercado competitivo, los costos son la única variable que la empresa tiene bajo su control, si se toma en cuenta que la variable

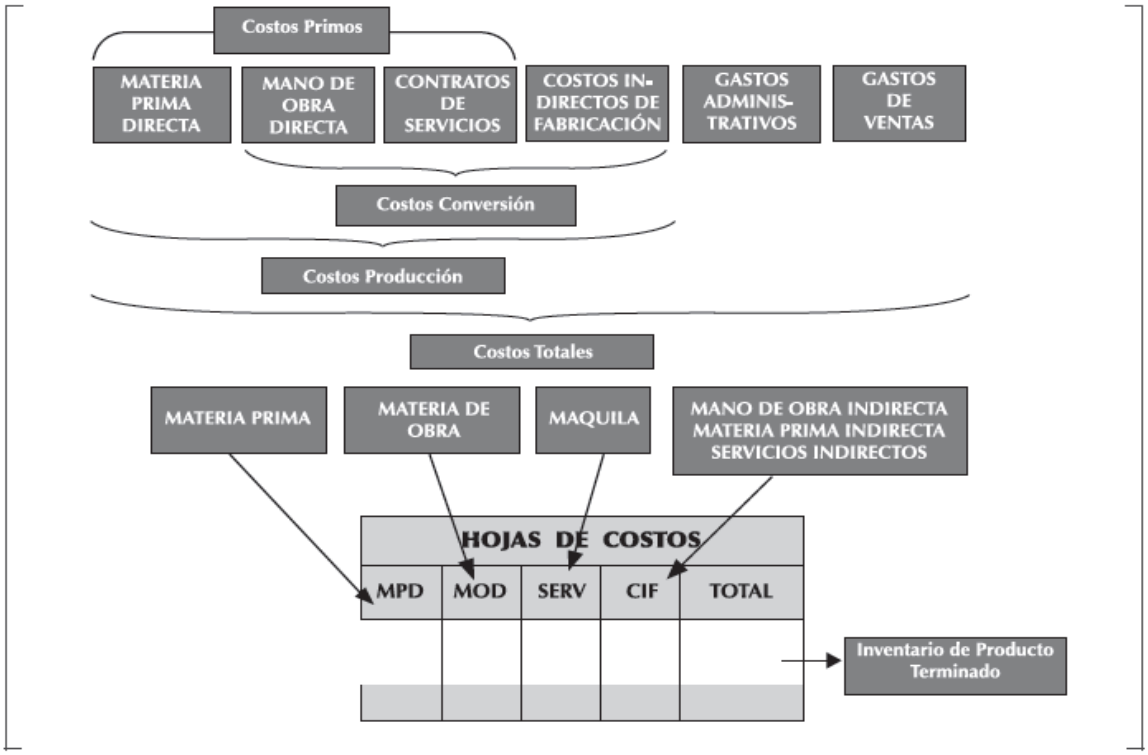
precio no puede ser controlada y que ésta es la que afecta de manera directa al volumen. Cuanto más alto sea el precio de un producto o servicio ofrecido, menor será la cantidad adquirida y, por el contrario, cuanto más bajo sea el precio, mayor será la cantidad que los consumidores estarán dispuestos a comprar. Por lo tanto, las empresas que dirijan sus esfuerzos hacia la variable costos y obtengan información confiable, oportuna y relevante sobre los mismos, estarán en posibilidad de competir y enfrentar los cambios actuales (Toledo Rodríguez, De Aparicio, & Florez Barzola, 2017).

Contablemente los costos se incorporan a los inventarios de materiales directos, producción en procesos y productos terminados y se reflejan como activo dentro del estado de situación financiera o balance general; los costos de producción se llevan al estado de resultados mediata y paulatinamente; es decir, cuando y a medida que los productos elaborados se venden, lo cual afecta el renglón costo de los productos vendidos (García Nava & Paredes Hernández, 2014).

Por otro lado, los gastos de distribución, administración y financiamiento no corresponden al proceso productivo, es decir, no se incorporan al valor de los productos terminados, sino que se consideran costos del período; por ello, se llevan al estado de resultados inmediata e íntegramente en el período en que se incurren (García Nava & Paredes Hernández, 2014).

En un sistema de información contable de costos se debe registrar la sumatoria de los cuatro elementos del costo, tales como la materia prima directa, la mano de obra directa, los costos indirectos de fabricación y los contratos de servicios (Rincón Sánchez & Villareal, 2017).

Figura 3. Representación gráfica de un sistema de información contable de costos



Fuente: (Rincón Sánchez & Villareal, 2017).

Como se puede apreciar en la figura número 3 la idea del sistema de información contables es que pueda costear los inventarios de la empresa, los cuales también se encuentran enmarcados en los lineamientos de las Normas Internacionales de Información Financiera a través de la NIC 2 que tiene el objetivo de describir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, 2005).

5.3. Marco legal

El marco legal que vincula el desarrollo de este trabajo se representa en las diferente normatividad empresarial y contable que se ejerce en Colombia, entre las que se mencionan:

Ley 1314 de 2009, establecido en el Decreto 2607 de 2012 se definieron las Normas de contabilidad e información financiera y aseguramiento de información aceptados en Colombia. Su objetivo es establecer los lineamientos de la contabilidad para el territorio nacional según el IASB y según IFAC (Congreso de la República, 2009).

Decreto 2706 de 2012. Se definió el marco normativo de información financiera para las microempresas. El desarrollo de esta Ley de acuerdo con el volumen de los activos, ingresos, número de empleados, el Gobierno autoriza de modo general que ciertos obligados lleven contabilidad simplificada, emitan estados financieros y revelaciones abreviados o que estos sean objeto de aseguramiento de información de nivel moderado (Presidencia de la República, 2012).

Ley 87 de 1993. Estableció las normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado y se dictan otras disposiciones (Departamento administrativo de la función pública, 2006).

NIF para el grupo 3. Se estableció un régimen simplificado de contabilidad de causación para las microempresas, conforme al marco regulatorio dispuesto en el anexo de este Decreto. Asegura que los primeros estados e informes financieros con arreglo las NIIF de una empresa contienen información de alta calidad y trasparente (Fierro, 2020).

Norma internacional de contabilidad NIC 2 – Inventarios. Suministra una guía práctica para la determinación del costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de los

inventarios y los costos, dado que un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos.

Resolución 2074 de 2013. La resolución establece los requisitos sanitarios que deben cumplir todas las personas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas (Noticias Jurídicas, 2000).

6. Metodología

6.1 Tipo de Investigación

En este trabajo se empleará un tipo de investigación descriptiva dado a que se estudian situaciones que están presentes en el entorno natural de la empresa donde se describen las diferentes variables internas y externas que afectan el sistema de costos, lo que permite diseñar un sistema de información de costos y su implementación que requiere toda la empresa con el fin de obtener resultados que sirva para analizar y tomar decisiones para sus administradores.

6.2 Método de Investigación

El método de investigación será el inductivo; ya que se parte de hechos generales a partir de información teórica que se tiene en cuenta para la propuesta, hasta llegar a los procesos específicos de la empresa Verducampo s.a.s, en el cual se recomienda el sistema de información contable de costos más adecuado para su desarrollo empresarial.

6.3 Fuentes y Técnicas de Recolección de Información

6.3.1 Fuentes Primarias.

Para este trabajo se utilizará una variedad de fuentes primarias que permitan diagnosticar su situación actual, además de conocer las necesidades de la empresa en materia de información de costos. En este sentido, se empleará la encuesta y la entrevista como principal fuente de recolección, además de emplear formatos y flujogramas diseñados por los autores para mostrar los procesos de la empresa.

El trabajo de campo se desarrolla directamente donde ocurren los hechos más importantes que le dan función al sistema de costos y son las visitas que poco a poco y con la autorización de la Gerente se pueda plasmar, para así mismo poder estar desde el inicio a fin en los procesos de producción y comercialización de los respectivos productos ofrecidos por la empresa. Para ello se utilizarán las siguientes técnicas:

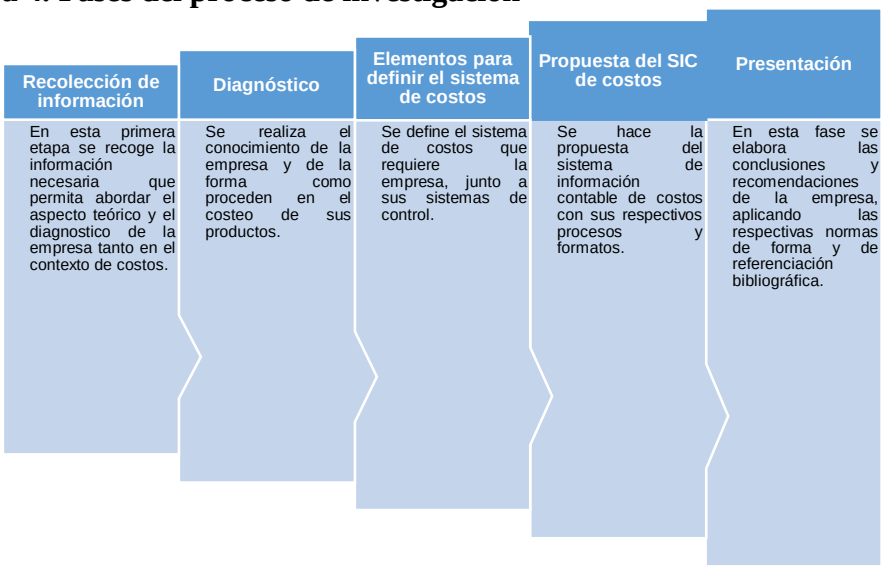
- Observación directa
- Entrevistas
- Encuesta
- Visitas a la empresa.

6.3.2 Fuentes segundarias.

Dentro de estas fuentes se destacan la consulta de trabajos de grado y artículos con temas relacionados en el diseño e implementación de un sistema de información contable de costos, donde se emplean medios electrónicos en bases de datos académicas de alto reconocimiento a nivel académico como Dial net, Scopus, Google académica, entre otros.

6.4. Fases de la investigación.

Figura 4. Fases del proceso de investigación



Fuente: Elaboración propia

7. Resultados de la investigación

7.1 Conocer la situación de costeo actual de la empresa Verducampo s.a.s.

En este acápite se da a conocer la empresa, sus principales productos, al igual que su proceso productivo, además de la forma como realizan el respectivo costeo de sus productos, lo cual es necesario conocer para determinar el tipo de sistema de costos que requiere.

7.1.1 Descripción de la empresa.

Verducampo s.a.s es una empresa que comercializa alimentos empacados a domicilio, específicamente ensaladas. Su modelo de negocio es el domicilio, puesto que no cuenta con un establecimiento abierto al público, sino un lugar adecuado de preparación que tiene todos los requisitos exigidos por la norma sanitaria. Los despachos son realizados sobre pedidos.

De acuerdo al uso masivo de las redes sociales y al uso constante de las nuevas tecnologías Verducampo s.a.s ha basado su modelo de negocio, en solo distribuir sus productos por medio de domicilios, puesto que las ordenes o pedidos son tomadas por Wasap.

Adicionalmente, esta empresa realiza campañas donde tienen como estrategia el uso de relaciones públicas con el fin de ayudar a impulsar la marca y generar reconocimiento y crecimiento en el sector.

El modelo de negocio de la empresa se puede visualizar a continuación en la figura número 5 mediante el sistema Canvas que resume las principales variables que integran el negocio.

Figura 5. Modelo de negocio de Verducampo s.a.s.

SOCIOS CLAVE	ACTIVIDADES CLAVE	PROPUESTA DE VALOR	RELACION CON CLIENTES	SEGMENTO CLIENTES
	- Compras e inventarios	- Los clientes también podrán escoger las opciones de verduras, legumbres, proteínas y diferentes productos	- Mediante la atención a domicilio	- Personas mayores de edad de la ciudad de Cali. - Empleados. - Estudiantes
- Familia.	- Operaciones de cocina. - Operaciones de		- Encuestas de satisfacción.	- Deportistas
	- Servicio al cliente	- Productos sin procesos químicos para la conservación.	- Redes sociales. - Washap.	- Personas con receta nutricional por recomendación médica.
	- Marketing y ventas		- Pagina web	
	- Gestión de Calidad			
ESTRUCTURA COSTOS	**RECURSOS CLAVE**	- Productos saludables elaborados con procesos higienicos.	**CANAL**	**INGRESOS**
- Costos de producción (42%). - Gastos	- Mercado natural satisfecho con el producto.		- Directo al consumidor final.	Venta de productos:
- Gastos de venta (11%)	- Recetas propias			- Ensalada Morella
- Gastos financieros (1,4%). - Rentabilidad neta promedia	- Permisos legales ante el INVIMA.			- Ensalada Medieval.

Fuente elaboración propia

7.1.2. Portafolio de Productos.

El portafolio de productos se basa en la comercialización de ensaladas gourmet, las cuales se describe a continuación dos de sus productos más demandados por su clientela, la cual se dirige especialmente a deportistas a empleados y estudiantes universitarios que cuidan de su salud. Entre las líneas mencionadas se encuentran la ensalada Morella de presentación grande y Medieval de presentación pequeña, cuyos ingredientes son los siguientes:

Figura 6. Fotos de presentación del producto



Fuente: (Verducampo, 2015)

Las ensaladas Verducampo s.a.s han sido desarrolladas para ser captadas por todo tipo de personas dentro de la población establecida que se identificó al desarrollar el perfil del consumidor, los minerales, las vitaminas y las proteínas son un valor agregado del producto, ya que muchas personas compran estas ensaladas por las ventajas que traen para el cuerpo humano y el beneficio que brindan a la salud de los consumidores.

Una de las ventajas de este producto es que tiene muy buena rotación, puesto que puede ser utilizado o ingerido en cualquier momento del día bien sea, a la hora de las onces, al almuerzo, la media tarde o en la noche, quedando la persona satisfecha, sin pesadez, con

una alimentación balanceada y llena de energía para seguir continuando con sus labores cotidianas durante el resto del día (Verducampo, 2015)**.**

Las materias primas empleadas como las verduras, proteínas y frutos para los aderezos, son de primera calidad y sometidas a un óptimo proceso de selección, ya que como empresa socialmente responsable se compra la materia prima directamente del agricultor, evitando así también procesos de contaminación. Su presentación es en el estado más natural posible, ayudando siempre a preservar el medio ambiente. También se elimina los adictivos, aunque estén legalmente autorizados, ya que pueden ser perjudiciales para la salud de los individuos; además de alterar la materia prima original, cambiando su color, textura, olor y sabor, o favorecer una duración excesiva a costa de las propiedades propias del producto (Verducampo, 2015)**.**

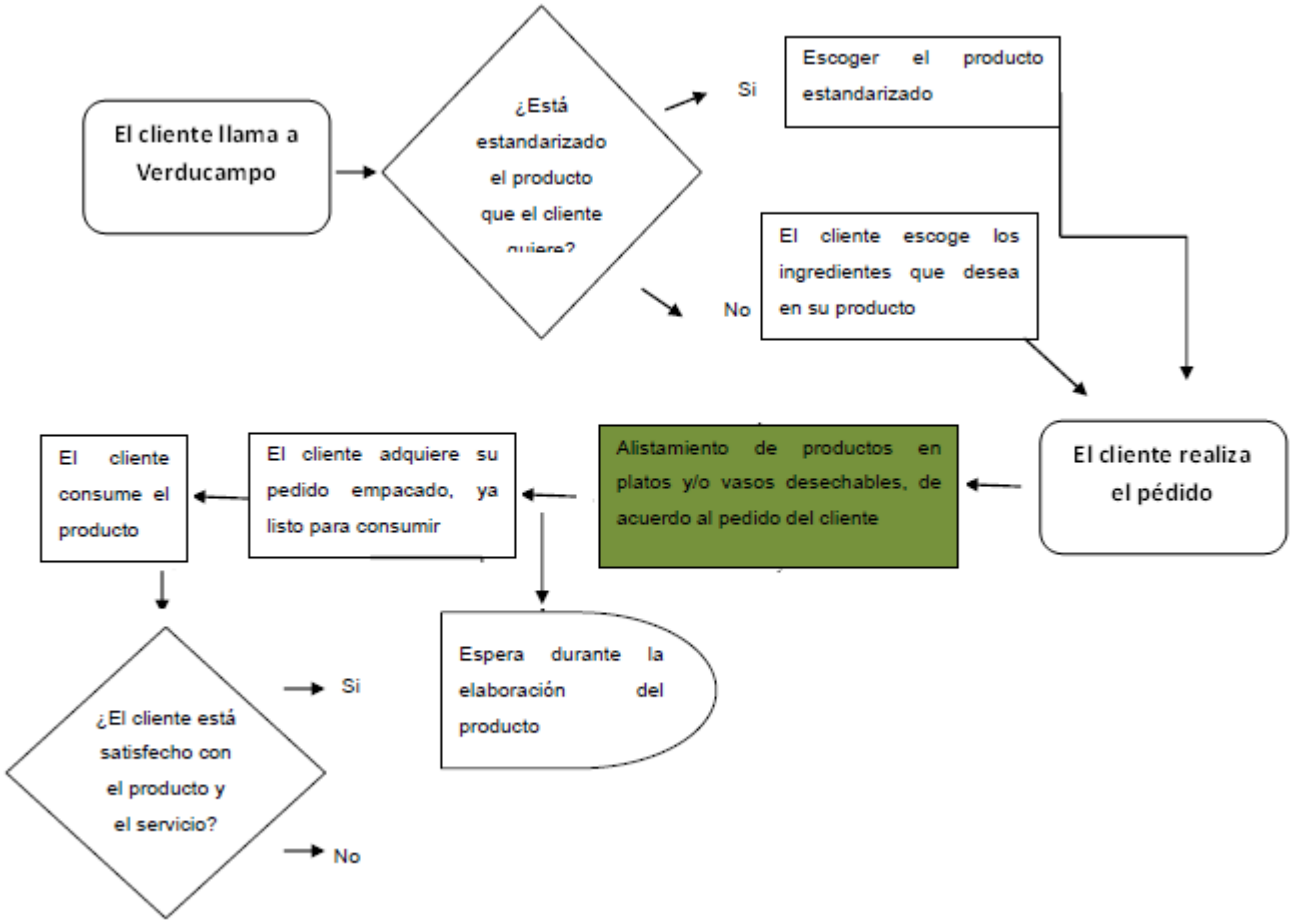
7.1.3. Descripción del proceso productivo.

El flujo del proceso del establecimiento comienza cuando el cliente realiza el pedido. Para que dicho cliente haya realizado este pedido, la empresa ha desarrollado estrategias de mercadeo por medio de promociones, publicidad, sitio web entre otros, para así dar a conocer lo que ofrece. Al cliente comunicarse, selecciona el producto o escoge qué va a consumir. Para ello es necesario saber si lo que éste quiere se encuentra estandarizado o no. Si es así, este mismo escoge de una vez el producto, y si no, escoge qué ingredientes quiere. Luego de haber decidido lo que va a pedir, el cliente solicita el pedido. En este momento se procede a elaborar el producto determinado, el cual tiene un proceso particular que se verá en el próximo capítulo en los diagramas de flujo de proceso. Mientras dichos productos se elaboran, el cliente espera unos pocos minutos. Cuando ya se ha elaborado su pedido, es empacado y entregado con el respectivo pago realizado.

El último paso es verificar que el cliente quedo satisfecho. Si sí lo está, el proceso con dicho cliente ha terminado por este momento, pero si no llega a estar satisfecho porque algún ingrediente tiene mal sabor, olor o aspecto, porque el producto está mal presentado,

porque no es lo que exactamente ordeno, o porque el servicio recibido no fue grato, se procederá a hacer el cambio de producto, y el cliente volverá a elegir el producto que desee. De esta manera se repetirá el proceso anterior hasta que dicho cliente quede satisfecho. A continuación, en la figura 7 se muestra el flujograma del proceso de prestación del servicio.

Figura 7. Flujograma del proceso de prestación del servicio



Fuente: elaboración propia

7.1.4. Método de costeo del producto utilizado actualmente.

En la actualidad la empresa no tiene un método técnico para el establecimiento de los costos de su producto, pues de acuerdo a la conversación sostenida con el propietario del negocio, se toma de referencia todas las compras que realiza del periodo en un máximo de una semana, además de los tiempos de mano de obra que se emplean en la elaboración del producto en ese periodo de tiempo, donde se considera el valor en horas o minutos de un salario mínimo legal vigente. Por otro lado, no se toma en cuenta el valor del domicilio dentro del precio del producto, dado que este se cobra por separado.

Después de conocer todos estos costos, el propietario suma estos valores y los divide por el número de unidades de ensaladas vendidas y de esta manera establece el costo promedio de su producto por unidad. Igualmente, se manifiesta que el precio del producto le da un promedio de rentabilidad que del 35% al 40% en promedio.

De acuerdo a este criterio de costeo que se emplea en la empresa actualmente, se observa importantes debilidades que se dejan de lado en el momento de su estimación, dado que no se consideran otros rubros que son necesarios tenerlos en cuenta, pues hay gastos que deben vincularse en este proceso como el costo de los servicios públicos, el valor presupuestado del espacio utilizado para la elaboración del producto, pues aunque no se pague actualmente un arrendamiento, es importante considerarlo dentro del proceso de costeo en caso de que más adelante sea necesario acceder a otros espacio por efectos del crecimiento del negocio.

De manera adicional, no se tiene en cuenta el costo de capital del negocio que está representado en los gastos relacionados con obligaciones financieras destinados al negocio, además del costo de invertir en ese negocio que se relaciona con la rentabilidad mínima esperada para este tipo de sectores.

7.2 Determinar los elementos necesarios para el sistema de costos en la elaboración de los productos de la empresa.

En el presente acápite se busca establecer los parámetros básicos que se debe conocer de la empresa para determinar un sistema de información contable de costos que sea adecuado a sus necesidades actuales.

7.2.1. Diagnóstico de las actividades de control que se realizan en la empresa.

En este análisis se desarrolló una entrevista en la empresa para conocer la situación administrativa y contable, el cual se elaboró con apoyo del propietario del negocio quien respondió los aspectos organizacionales y contables, donde se pudo obtener los siguientes resultados.

7.2.1.1. Resultados de entrevista sobre la situación administrativa y contable de la empresa.

1. ¿La empresa cuenta con un organigrama definido?

En este aspecto el administrador del negocio manifestó no tener en el papel un organigrama de la empresa, aunque desde su visión como empresario manifestó que su organización básicamente se compone del área de producción y de ventas, dejando de lado el área administrativa como componente esencial para el control de los recursos.

2. ¿La organización cuenta con manuales de funciones que orienten la labor de los trabajadores?

En este punto, el administrador manifestó no tener manuales de funciones que orienten a los empleados en sus labores, pues afirma que personalmente él con el chef de cocina se encargan de capacitar al empleado. Sin embargo, se observa que esto es otra debilidad administrativa de la organización, puesto que sus procesos no se han formalizado.

3. ¿Se elaboran presupuestos para el desarrollo de la actividad productiva?

El administrador manifestó que en la empresa si se presupuesta de manera semanal para realizar las compras semanales de materias primas, sin embargo, no cuenta con un formato o esquema formal que le permita conocer la disponibilidad de recursos que debe tener.

En este sentido, se observa que el Administrador desconoce otras erogaciones en el presupuesto que elabora, dado que no tiene en cuenta los gastos administrativos y de ventas que debe considerar en este proceso, el cual debería ejecutarse también para un periodo mensual y anual.

4. ¿Maneja un control de asistencia y tiempos de servicio de los empleados?

El Administrador manifiesta que los empleados cumplen las ocho horas de trabajo normales diarias durante seis días, donde se les paga su seguridad social, dejando de lado otros pagos complementarios como las prestaciones sociales. Además, argumenta que no lleva tiempos y movimientos en la elaboración del producto.

Esta situación evidencia que en la estimación de los costos del producto se deja de lado erogaciones que son necesarios presupuestar para calcular su valor real.

5. ¿Conoce las obligaciones tributarias que debería asumir la empresa?

En esta pregunta el Administrador solo manifestó que su empresa estaba inscrita como un negocio no responsable de IVA, pero no supo explicar las razones de esta clasificación. En este sentido, se observa que el empresario desconoce otras obligaciones que debe tener en cuenta para su actividad, tales como la presentación de declaración de renta, además de la presentación del impuesto de industria y comercio.

6. ¿Su empresa tiene algún manejo contable?

En este punto el Administrador argumenta que el mismo maneja la contabilidad de la empresa y que tiene un Contador Público que de manera externa lo apoya en la elaboración de los estados financieros cuando lo requiere presentarlos ante las entidades financieras, sin embargo, no cuenta con un profesional que lo haga de manera permanente.

7. ¿Conoce los costos de sus productos?

El administrador manifestó conocer el costo de los productos, aunque afirma no tener un sistema de costos formal que le facilite este proceso. En este aspecto, el propietario argumenta que, para establecer sus costos unitarios, él coge todas las facturas de compra de materias primas más costo que paga en mano de obra y lo divide sobre el número de unidades producidas para establecer este valor.

En este aspecto, también se observa debilidades en la estimación de los costos del producto, dado que se desconoce otras variables que son necesarias para su estimación, además de que no cuenta con estándares de consumo que le dé una mayor precisión en dichos cálculos.

7.2.1.2. Análisis de entrevista.

Los resultados de la entrevista realizada al Administrador, revela que el negocio no cuenta con procesos formales que garanticen su control administrativo y financiero, lo que representa una alta debilidad para un establecimiento de costos apropiado.

En el aspecto contable también se pudo establecer que la empresa no cuenta con procesos de control bien establecidos en su área contable que le permitan ejercer una buena administración de su gestión de costos, pues este es un proceso básico que soportará el sistema de costos que se busca proponer a la empresa.

De acuerdo a los anteriores análisis realizados se pudo establecer que esta empresa tiene una elevada informalidad administrativa y financiera que genera barreras para una adecuada implementación de un sistema de información de costos.

7.2.2. Caracterización de los costos que se manejan en la empresa.

En el presente análisis se busca determinar las principales características de los costos que se manejan en la empresa, el cual es necesario identificar para efectos de clasificarlos en los tres elementos del costo, tales como la materia prima directa, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, los cuales se explican a continuación para un mayor entendimiento.

Costos de mano de obra directa: son las erogaciones que resultan del pago a los empleados que laboran directamente en la producción del bien o servicio (Rincón Sánchez & Villareal, 2017). En el caso de la empresa en estudio, se establecen sobre el valor de la nómina de los operarios que trabajan en la planta. Sin embargo, para estos efectos, el empresario debe considerar todos los elementos que influyen en esta nómina, tales como el auxilio de transporte, las prestaciones sociales y la seguridad social, tal como se muestra en la figura número siete.

Figura 8. Costos de mano de obra en Colombia

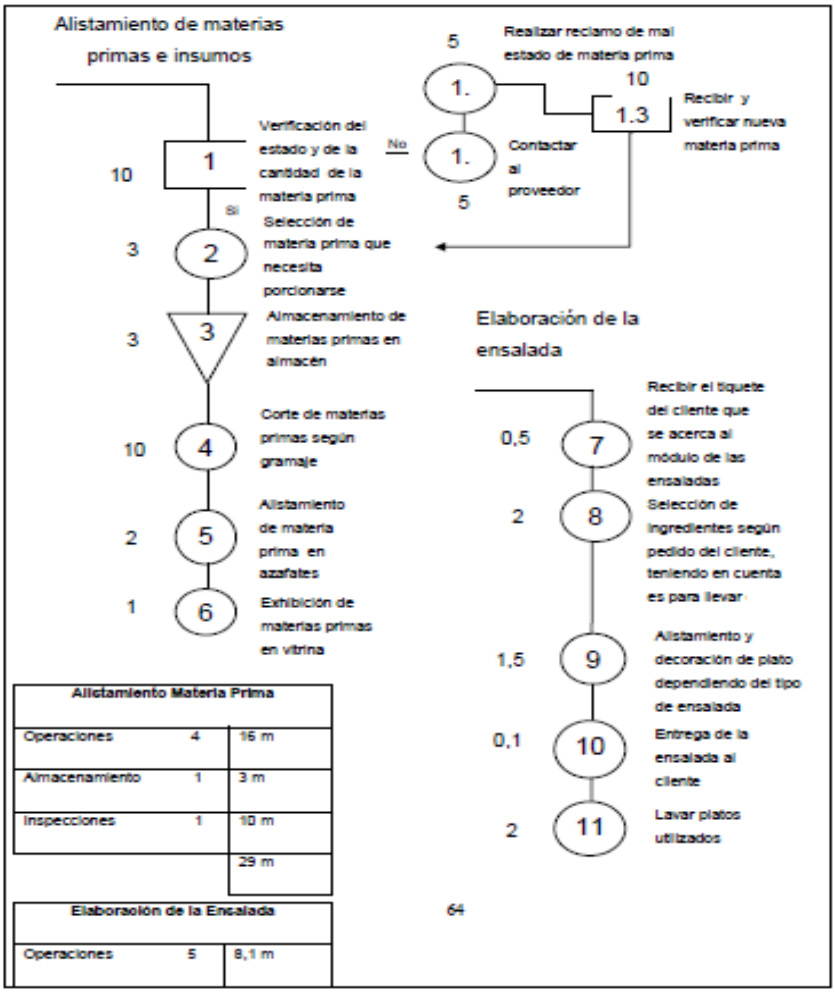
PRESTACIONES SOCIALES :			
CONCEPTO	**PORCENT.**		
CESANTIAS	8,33%		
PRIMAS	8,33%		
VACACIONES	4,17%		
INTERESES CESANTIAS	1,00%		
	21,83%		
APORTES EN SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES :			
CONCEPTO	**EMPRESA**	**EMPLEADO**	**TOTAL**
SALUD	0,000%	4,000%	4,00%
PENSIONES	12,000%	4,000%	16,00%
CAJA COMPENSACION	4,000%	0,000%	4,00%
SENA	0,000%	0,000%	0,00%
ICBF	0,000%	0,000%	0,00%
	16,000%		

Fuente: (Ministerio de Trabajo, 2019)

En el contexto de la empresa Verducampo s.a.s, el empresario debe tener claridad sobre los tiempos de producción que se dispone para la elaboración del producto, por ello se les propuso el siguiente diagrama de procesos que se muestra en la figura número ocho, para que su área contable tenga una idea de los tiempos aproximados que se lleva en estas actividades y de esta manera pueda realizar un costeo correcto de su mano de obra unitaria.

Diagrama del Proceso del Producto: Para los dos productos se realizó un diagrama de flujo genérico, independientemente del tipo de producto pues pertenecen a una misma línea (ensaladas). Esto debido a que su elaboración y los tiempos y movimientos son iguales, lo único que cambia son los ingredientes y el tamaño. A continuación, se presentan el diagrama y una breve explicación.

Figura 9. Diagrama de flujo de las ensaladas



Fuente: elaboración propia

El diagrama de flujo de las ensaladas que se muestra en la figura anterior. se compone de dos partes: un proceso de alistamiento de materias primas y otro proceso de elaboración del producto.

El proceso de alistamiento comienza con la verificación del estado y de la cantidad de la materia prima, la cual dura 10 minutos. En ella se inspecciona la calidad del producto y la cantidad recibida, de manera que el producto final no se afecte. En caso de que se encuentren daños en la materia prima, fechas de vencimiento, empaques rotos o cualquier signo de deterioro se contactará al proveedor y se comentará el problema de calidad o cantidad presentada, de manera que se realice el cambio respectivo. Se estima que este proceso de cambio tenga una duración de veinticuatro (24) horas. Ahora bien, en caso de que no se presente ningún problema con la materia prima recibida, se procederá directamente a la selección de materia prima que necesita porcionarse, según se requiera en el módulo de las ensaladas, de manera que constantemente se encuentren exhibidos los ingredientes necesarios. Esta etapa demora 3 minutos. Posteriormente se realiza el almacenamiento de la materia prima que en el momento no se necesita. Esta operación dura 3 minutos. Después de realizar el almacenamiento, se procede a cortar y porcionar la materia prima que necesita exhibirse. La operación demora 10 minutos. Se procede a alistar los ingredientes ya cortados y porcionados. En esta actividad la duración es de 2 minutos.

El proceso de alistamiento, demora un total de 29 minutos, y se lleva cabo con anterioridad, es decir al iniciar el día o cada vez que se requiera. Por ello, este tiempo no se involucra en la elaboración de la ensalada ante el cliente.

Después de tener los ingredientes porcionados y listos en la vitrina, se procede a elaborar la ensalada según lo requiera el cliente. Para ello, el primer paso es recibir la orden de pedido del cliente con su pedido. Dependiendo del pedido, se procede a armar la ensalada seleccionando los ingredientes correspondientes. Después se procede a decorar y alistar el plato en que va la ensalada y posteriormente la ensalada es empacada y enviada al cliente. Este proceso tarda tan solo 5 minutos.

Costos de materia prima directa: este costo resulta de la cantidad de insumos y materiales requeridos para desarrollar el producto, el cual incide en la elaboración directa del producto. Este tipo de costo se caracteriza porque se puede medir de manera clara y precisa en el producto (Rincón Sánchez & Villareal, 2017). En el caso de estos costos se pueden relacionar los siguientes que se muestran en la figura número nueve.

Figura 10. Relación de costos de materia prima de la empresa

MATERIAS PRIMAS	UNIDAD	Ensalada Morella (350 gr) Costo Unidad	Ensalada Medieval (150 gr) Costos Unidad
Pollo a la parrilla	kg	1.000	0
Lechuga morada	Paquete	30	0
Lechuga crespa verde	kg	110	0
Tomate cherry	Kg	570	0
Champiñones	Kg	96	0
pimentón	Kg	38	0
Tocineta	Kg	645	0
Queso parmesano	kg	1.395	0
Aceite de oliva	500 cc	105	0
Vinagre balsámico	500 cc	65	0
Salsa miel mostaza	200 gr	25	0
atun	Lata	0	500
Lechuga Batavia	Libra	0	220
Maíz tierno	Libra	0	60
Lechuga romana	Libra	0	100
Aceitunas	Frasco 100 cc	0	250
Queso mosarella	Libra	0	600
Empaque de 350 gr	Unidad	726	0
Empaque de 150 gr	Unidad	0	250
SUBTOTAL MATERIAS PRIMAS		**4.804**	**1.980**

Fuente: elaboración propia con base a cifras de la empresa

Al igual que en el proceso de costeo de mano de obra directa, el empresario o Contador de la empresa debe tener en cuenta el consumo estimado de materia prima que requiere para cada línea de producto, de tal manera que pueda tener un estándar que le permita calcular los costos de materiales que se le deben aplicar a cada producto. En las tablas números cinco y seis se hizo una propuesta de los consumos de materias primas para cada una de las líneas identificadas, de tal manera que la empresa tenga una referencia en el momento de aplicar este costo.

Tabla 1. Factor de consumo de la ensalada Mozzarella

MATERIAS PRIMAS	Unidades	Consumo
Pollo a la parrilla	kg	0,125
Lechuga morada	Paquete	0,030
Lechuga crespa verde	kg	0,050
Tomate cherry	Kg	0,050
Champiñones	Kg	0,010
pimentón	Kg	0,015
Tocineta	Kg	0,05
Queso parmesano	kg	0,03
Aceite de oliva	500 cc	0,005
Vinagre balsámico	500 cc	0,005
Salsa miel mostaza	200 gr	0,005
Empaque de 350 gr	Unidad	1

Fuente: elaboración propia

Tabla 2. Factor de consumo de la ensalada Medieval

MATERIAS PRIMAS	Unidades	Consumo
atun	Lata	0,10
Lechuga Batavia	Libra	0,10
Maíz tierno	Libra	0,05
Lechuga romana	Libra	0,10
Aceitunas	Frasco 100 cc	0,05
Queso mosarella	Libra	0,075
Empaque de 150 gr	Unidad	1

Fuente: Autores

Costos indirectos de fabricación: estos costos son aquellos que no se clasifican como materia prima directa y mano de obra directa, y se caracterizan porque no son fácilmente medibles. Estos se pueden clasificar en tres categorías según el objeto del gasto así: materiales indirectos, mano de obra indirecta y los otros costos indirectos de fabricación (Rincón Sánchez & Villareal, 2017). En el caso de la empresa Verducampo s.a.s se pueden tener en cuenta los costos de servicios públicos, el costo del espacio donde se desarrolla el proceso productivo, el mantenimiento de equipos, entre otros.

Por otro lado, es necesario tener en cuenta si estos costos son fijos o variables, dado que es importante que el empresario los clasifique para efectos de tener un mayor control de ellos, los cuales se definen a continuación:

Costos fijos: son aquellas erogaciones o costos que no varían con la producción, dado que no depende del número de unidades que se fabrican (Rincón Sánchez & Villareal, 2017). En el caso de Verducampo s.a.s se destaca los costos de servicios públicos, el costo del espacio, el costo del personal administrativo.

Costos variables: son aquellos costos o erogaciones que varían dependiendo de los niveles de producción que tenga la empresa (Rincón Sánchez & Villareal, 2017). En la empresa Verducampo s.a.s se destaca los costos que están directamente relacionados con el proceso productivo, tales como la mano de obra directa y la materia prima directa.

De acuerdo a esta explicación de costos realiza se realiza la respectiva clasificación de los mismos, de tal manera que esto le sirva de referencia al empresario en los procesos de control que vaya a implementar. Ver tabla 3.

Tabla 3. Clasificación de los costos en la empresa Verducampo s.a.s.

Departamento	**Gastos**	**Costos Directos**	**Costos indirectos**	
	Fijos	**Variables**	**Variables**	**Fijos**
Administración	-Proporción Productos de aseo y limpieza. -Proporción de Salario de administrador			-Proporción Arriendo -Proporción Servicios públicos.

Continúa tabla número 3

Departamento	Gastos	Costos Directos	Costos indirectos	
	Fijos	Variables	Variables	Fijos
Compras				- Papelería. - Servicios de comunicación (Teléfono, celular e internet). Proporción de Salario en compras
Almacén				- Papelería - Proporción de Salario de almacén.
Producción		-Salario de operarias de cocina. -Materias primas e insumos.		-Proporción Arriendo -Proporción Servicios públicos. -Proporción Productos de aseo y limpieza.
Ventas y distribución			- Envíos del domiciliario	
Contabilidad y finanzas	- Honorarios de contador.			

Fuente: elaboración propia con base a información suministrada por la empresa

La tabla número siete, evidencia los costos y gastos que tiene la empresa durante su proceso productivo, los cuales se distribuyeron por cada área para efectos de que el empresario pueda tener un control más específico sobre cada una de ellas, en el sentido, de que se facilita la identificación de oportunidades de mejora para reducir costos, dado que se pueden determinar recursos y actividades que no generan valor a la compañía.

7.3 Establecer una estructura de información de costos para la empresa Verducampo s.a.s.

En el presente análisis se muestra la propuesta del sistema de información de costos que requiere la empresa Verducampo s.a.s, donde se ha podido apreciar que no cuenta con unos controles administrativos y financieros que le facilite esta herramienta de costos. Sin embargo, se le va a proponer una solución de fácil aplicación y de bajo costo para que lo implemente en el corto plazo.

7.3.1. Selección del modelo contable de costos.

La selección del modelo contable de costos que requiere una empresa, depende ciertos criterios que deben tenerse en cuenta para tratar de adaptar un sistema de información que se adapte a las necesidades de la organización. De acuerdo a Pineda Marín (2018), en el mercado existe unos criterios que deben considerarse en este proceso de selección, los cuales se muestran en la tabla número ocho que se observa a continuación.

Tabla 4. Criterios para la selección de un modelo contable

Actividad económica	Sistema de costeo	Estructura organizacional	Acumulación y rastreo costos	Objeto de costos
• Comercial • Industrial • Servicios • Agrícola • Ganadera • Extractiva • Otras	• Costeo absorbente • Costeo variable	• Funcional • Por procesos • Por responsabilidad • Por actividad • Por factores • Inorgánico	• Histórico • Estimado • Estándar • Presupuesto global	• Unidad • Actividad • Pedido u orden • Producción en masa

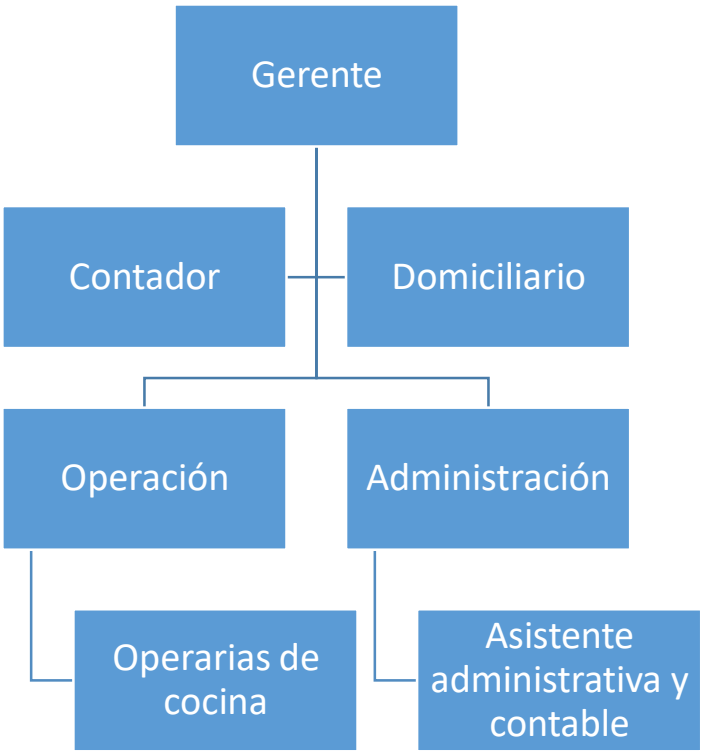
Fuente: Pineda Marín (2018)

De acuerdo a la tabla número 4, los criterios a tener en cuenta para establecer el modelo contable de costos que se adecuado para una empresa debe considerar su actividad económica, el sistema de costeo más conveniente, su estructura organizacional, la acumulación y rastreo de costos y por último el objeto de costos.

En el caso de la empresa Verducampo s.a.s que se dedica a la elaboración y comercialización de ensaladas gourmet desarrolla una actividad comercial combinada con un proceso de transformación o industrial, el cual debería trabajar bajo un sistema de costeo absorbente donde tenga en cuenta los costos fijos y variables en su proceso de costeo, dado que actualmente solo tiene en cuenta sus costos variables.

De igual manera esta empresa se caracteriza por tener una estructura funcional que es característico de las pequeñas empresas, dado que se facilita su control y comunicación por parte del gerente que es su principal líder. Ver figura número 11.

Figura 11. Organigrama propuesto



Fuente: elaboración propia

A continuación, se describen los manuales de cargos directos, en sus funciones y especificaciones requeridas para el correcto funcionamiento de la empresa que es uno de los aspectos que hacían falta en el negocio, de acuerdo a la entrevista realizada.

Tabla 5. Descripción de las funciones del Administrador

Funciones	
División: Administrativa.	**Departamento**: Gerencia
Jefe Inmediato: Socios.	**Sección**: Oficina.
Supervisa A: todo el personal de la empresa.	**No de cargos iguales:** Ninguno.
FUNCIÓN PRINCIPAL	

Administrar ingresos y egresos, relaciones públicas, supervisar las actividades realizadas.

DETALLE DE FUNCIONES

• Liderar y velar por el cumplimiento de la misión, visión, los principios y valores organizacionales de la empresa.

• Contribuir con eficacia, eficiencia y efectividad en la ejecución de los procesos en que se encuentre comprometido.

• Cumplir y hacer cumplir las políticas, reglamentos, normas y procedimientos vigentes en la empresa.

• Atención, servicio y asesoría al cliente.

• Encargado de la logística y desarrollo de las actividades de producción y ventas.

• Responder por los equipos, implementos e insumos de la empresa y velar por el buen uso y mantenimiento de los mismos.

• Manejar con responsabilidad y confiabilidad los recursos económicos generados en la prestación del servicio.

• Estar documentado sobre el sector y el nuevo conocimiento en lo referente a las actividades del medio.

• Cumplir con las demás funciones que le sean asignadas por la junta y tengan relación con la naturaleza de su cargo.

Especificaciones del cargo

Habilidad

EDUCACIÓN:

Preferiblemente Profesional en Gestión Empresarial, o Administrador de Empresas; con conocimientos en el desarrollo de actividades en alimentos.

EXPERIENCIA:

Mínimo dos años en cargos similares y en actividades de alimentos.

HABILIDAD MENTAL: Precisión en operaciones matemáticas, análisis financiero, planeación, control y admón.
HABILIDAD MANUAL: Normal.
Responsabilidad
SUPERVISIÓN: Se encarga de supervisar los trabajos que realizan todos en sus diferentes labores.
POR CONTACTOS: Con personas externas para mercadeo y gestión de los productos. Al igual que con los clientes.
Esfuerzo
MENTAL: En su jornada requiere concentración plena para planear, diseñar, administrar y controlar.
FÍSICO: Normal de la actividad.
Condiciones de trabajo
MEDIO AMBIENTE: Agradable, el de la oficina.
RIESGOS: Ninguno.

JEFE INMEDIATO:	**EMPLEADO:**

Fuente: elaboración propia

Tabla 6. Descripción de las funciones de Operarios de cocina

Funciones	
División: Operativa.	**Departamento**: Operativo.
Jefe Inmediato: Gerente.	**Sección**: Producción.
Supervisa A: Ninguno.	**No de cargos iguales:** Ninguno.
FUNCIÓN PRINCIPAL: Producción y acabados de las ensaladas; realización o conducción de las operaciones y productos básicos en la cocina; confección de las elaboraciones complementarias y realización de las operaciones de composición y de decoración de productos y aseo y mantenimiento de la planta.	
DETALLE DE FUNCIONES • Cumplimiento la misión, visión, los principios y valores organizacionales de la empresa. • Contribuir con eficacia, eficiencia y efectividad en la ejecución de los procesos en que se encuentra comprometido. • Cumplir las políticas, reglamentos, normas y procedimientos vigentes en la empresa. • Responder por los equipos y herramientas que tiene a su disposición para el desarrollo de las actividades. • Cumplir con las demás funciones que le sean asignadas por la gerencia y tengan relación con la naturaleza de su cargo.	

Especificaciones del cargo
Habilidad
EDUCACIÓN: Técnico o tecnólogo en alimentos.
EXPERIENCIA: Mínimo dos años en cargos similares y en actividades relacionadas.
HABILIDAD MENTAL: Concentración, memoria y dedicación.
HABILIDAD MANUAL: Normal.
Responsabilidad
SUPERVISIÓN: Ninguna
POR CONTACTOS: En desarrollo de sus actividades deberá tener contacto directo y confidencial con el gerente. De igual manera con la atención al cliente que hace el pedido.
Esfuerzo
MENTAL: Lucidez, concentración y memoria.
FÍSICO: Normal de la actividad.

Condiciones de trabajo	
MEDIO AMBIENTE: El expuesto en la planta de producción.	
RIESGOS: Posibles incidentes con herramientas de cocina.	
JEFE INMEDIATO:	**EMPLEADO:**

Fuente: elaboración propia

Tabla 7. Descripción de las funciones de la secretaría auxiliar contable

Funciones	
División: Administrativa.	**Departamento**: Administración.
Jefe Inmediato: Gerente.	**Sección**: Administración.
Supervisa A: Ninguno.	**No de cargos iguales:** Ninguno.
FUNCIÓN PRINCIPAL: Registrar y enviar los pedidos de los clientes al área de operación, además de realizar las compras y pagos con sus respectivos registros contables como base de apoyo al contador externo.	
DETALLE DE FUNCIONES • Cumplimiento del registro y envió de pedidos.	

• Realizar pago de las compras entre otros. • Llevar el registro contable • Servir de apoyo a la gerencia. • Cumplir con las demás funciones que tengan relación con la naturaleza de su cargo.
Especificaciones del cargo
Habilidad
EDUCACIÓN: Técnico o tecnólogo en contabilidad.
EXPERIENCIA: Mínimo dos años en cargos similares y en actividades relacionadas.
HABILIDAD MENTAL: Concentración, memoria y dedicación.
HABILIDAD MANUAL: Normal.
Responsabilidad
SUPERVISIÓN: Ninguna
POR CONTACTOS: En desarrollo de sus actividades deberá tener contacto directo y confidencial con el gerente. De igual manera con la atención al cliente que hace el pedido.
Esfuerzo
MENTAL: Lucidez, concentración y memoria.

FÍSICO: Normal de la actividad.	
Condiciones de trabajo	
MEDIO AMBIENTE: El expuesto en la planta de producción.	
RIESGOS: Normal dentro de oficina.	
JEFE INMEDIATO:	**EMPLEADO:**

Fuente. elaboración propia

En lo que respecta a la acumulación y rastreo de costos se considera más conveniente el sistema de costeo estimado, dado que la empresa no cuenta con registros históricos que faciliten su identificación, ni cuenta con un proceso formalizado que le permita establecer costos estandarizados.

En cuanto al objeto de costeo se debe tener en cuenta la manera en que se realiza su producción, la cual depende de un pedido de sus clientes, donde a pesar de existir unos productos con ingredientes establecidos, estos generalmente terminan siendo personalizados por los mismos usuarios, quienes en la mayoría de las veces piden que se les quite o se les añada ingredientes.

En este orden de ideas, se propone que la empresa gestione sus costos por un sistema de costeo por órdenes de fabricación, pues en su proceso productivo se desarrollan generalmente productos a la medida que deben cumplir con las especificaciones solicitadas por los clientes en sus pedidos.

7.3.2. Recursos a considerar en el sistema de costos propuesto.

Para llevar a cabo de manera adecuada la implementación del sistema de costos propuesto, la empresa debe considerar una serie de herramientas que van a alimentar el sistema de información que se emplea como soporte para realizar la contabilización de sus costos, entre los que se encuentran:

7.3.2.1. Diseño de los documentos de entrada.

Como todo sistema de información deben de existir unas entradas de información que para el sistema de costos propuestos se describen los siguientes:

Orden de pedido del cliente: este documento es clave para la empresa, dado que este define los requerimientos del producto que quiere comprar el cliente. A partir de allí, se desprende todo el proceso productivo que va a realizar en su área de cocina.

Requisición de materiales: este documento es necesario para la solicitud de materias primas que se debe realizar en la bodega donde se guarda estos insumos, para que se proceda en la entrega de ingredientes requeridos para satisfacer las ordenes de pedido de los clientes. Ver figura 12.

Figura 5. *Formato de requisición de materiales*

TARJETA DE SALIDA DE MATERIALES DEL ALMACÉN O REQUISICIÓN

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA

Ciudad _____ Fecha _____ N°. _____

Centro de costos _____ Orden N°. _____

Artículo	Código	Cantidad	Valor unitario	Total	Observaciones

Solicitado por _____ **Autorizado** _____

Fuente: elaboración propia

Solicitud de compra de materias primas: este documento permite formalizar en la empresa, las compras que se realizan con los proveedores, el cual sirve como documento de prueba en la realización de estas transacciones, hechos que deben reflejarse en el sistema de información contable de la organización. Ver figura 13.

Figura 6.*Formato de solicitud de compras de materias primas*

NOMBRE DE LA COMPANÍA

Ciudad _____ Fecha _____ N°. _____

Proveedor _____ Nit _____ Dirección _____

Descripción artículo	Referencia	Unidad	Cantidad	Fecha de entrega	Observaciones

Solicitó _____ **Aprobó** _____ **Auditoría** _____

Fuente: elaboración propia

Base de datos de proveedores: es necesario que la empresa tenga un listado completo de todos los proveedores con información clave que permita identificarlos con facilidad, donde lleve su nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, tipo de producto que ofrece, precios y tiempos de entrega. Ver figura 14.

Figura 7. *Base de datos de proveedores y materias primas.*

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA								
Código interno	Código barras	Producto	Unidad	Valor unitario	Proveedor	Tiempo entrega	Máx.	Mín.

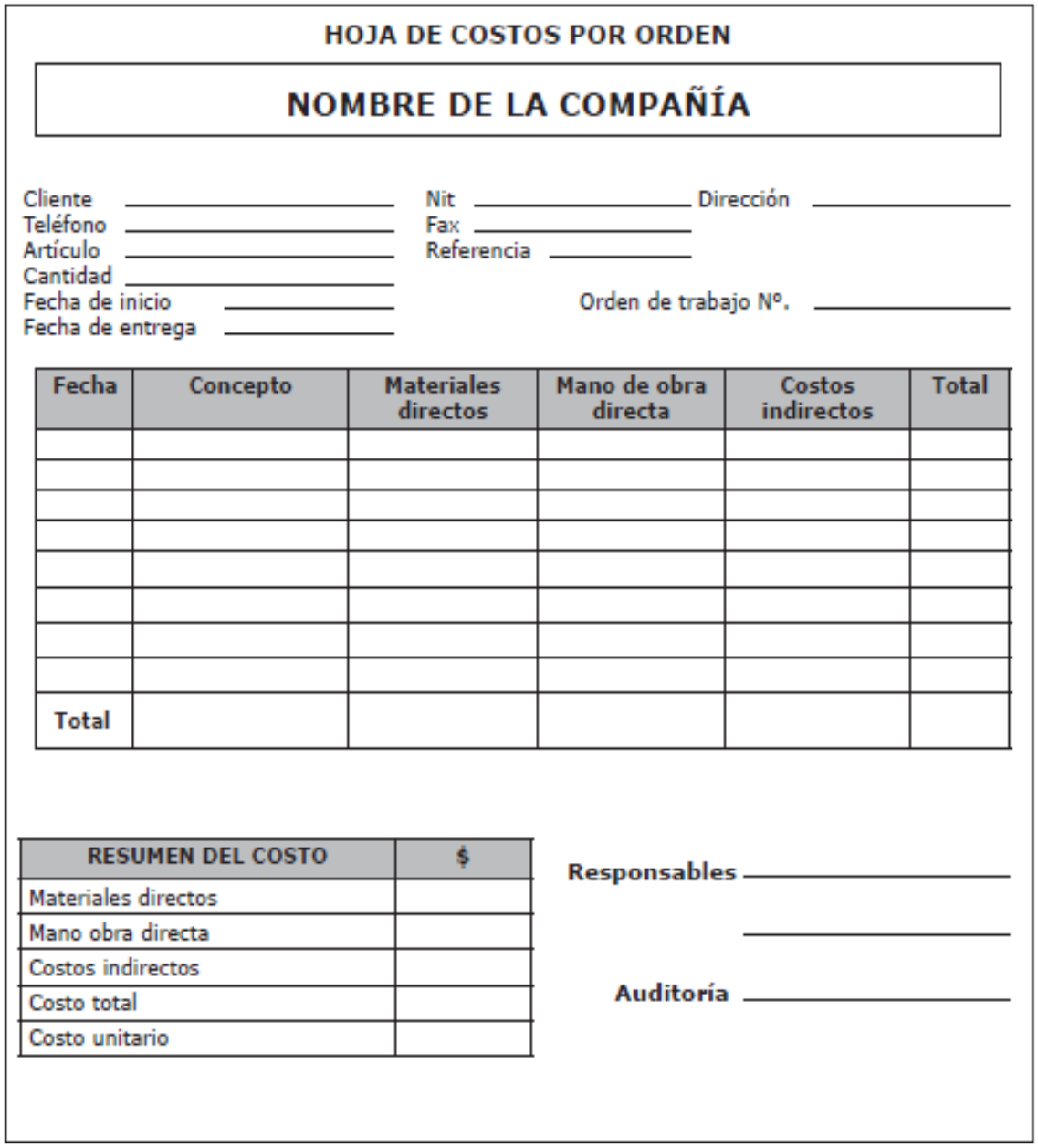
Fuente: elaboración propia

Base de datos de clientes: es importante que la empresa pueda tener un listado de clientes con sus datos básicos y de los productos que más compra, pues esta información es clave para realizar estrategias de fidelización.

Registro de turnos: este documento es clave para que la empresa programe los diferentes turnos de los empleados en sus procesos productivos, de tal manera que exista un control en las horas laborales de su mano de obra.

Hoja de costos por órdenes: es necesario que la compañía maneje una hoja de costos por órdenes donde se identifique claramente los costos de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación que se emplearon para la elaboración de los pedidos. Ver figura 15.

Figura 8. Formato de hoja de costos por ordenes



HOJA DE COSTOS POR ORDEN

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA

Cliente _____ Nit _____ Dirección _____
Teléfono _____ Fax _____
Artículo _____ Referencia _____
Cantidad _____
Fecha de inicio _____ Orden de trabajo N°. _____
Fecha de entrega _____

Fecha	Concepto	Materiales directos	Mano de obra directa	Costos indirectos	Total
Total					

RESUMEN DEL COSTO	$
Materiales directos	
Mano obra directa	
Costos indirectos	
Costo total	
Costo unitario	

Responsables _____

_____

Auditoría _____

Fuente: elaboración propia

7.3.2.2. Diseño de los documentos para gestionar inventarios.

Es indispensable que la empresa desarrolle instrumentos de control en su gestión de inventarios, y uno de ellos, son los kardex que se encargan de relacionar las entradas y salidas de

inventarios. En la empresa Verducampo s.a.s, no se mantendrán inventarios de producto terminado, dado que su modelo de negocio está enfocado en las entregas por pedido. Por ello, se propone solo un kardex que controle los inventarios de materias primas.

Otro documento que ya se explicó anteriormente, es la requisición de materiales, el cual se constituye en el documento de soporte de las salidas y entradas de materiales.

Figura 9. ***Formato de Kardex propuesto***

REGISTRO CONTROL DE INVENTARIO

NOMBRE DE EMPRESA _____ **PERIODO** _____
NIT.

ARTICULO _____

METODO:			ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
ORDEN No	FECHA	CONCEPTO	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	CANTIDAD	VR.UNITARIO	VR. TOTAL	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
					0		0	0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0
								0	0	0	0

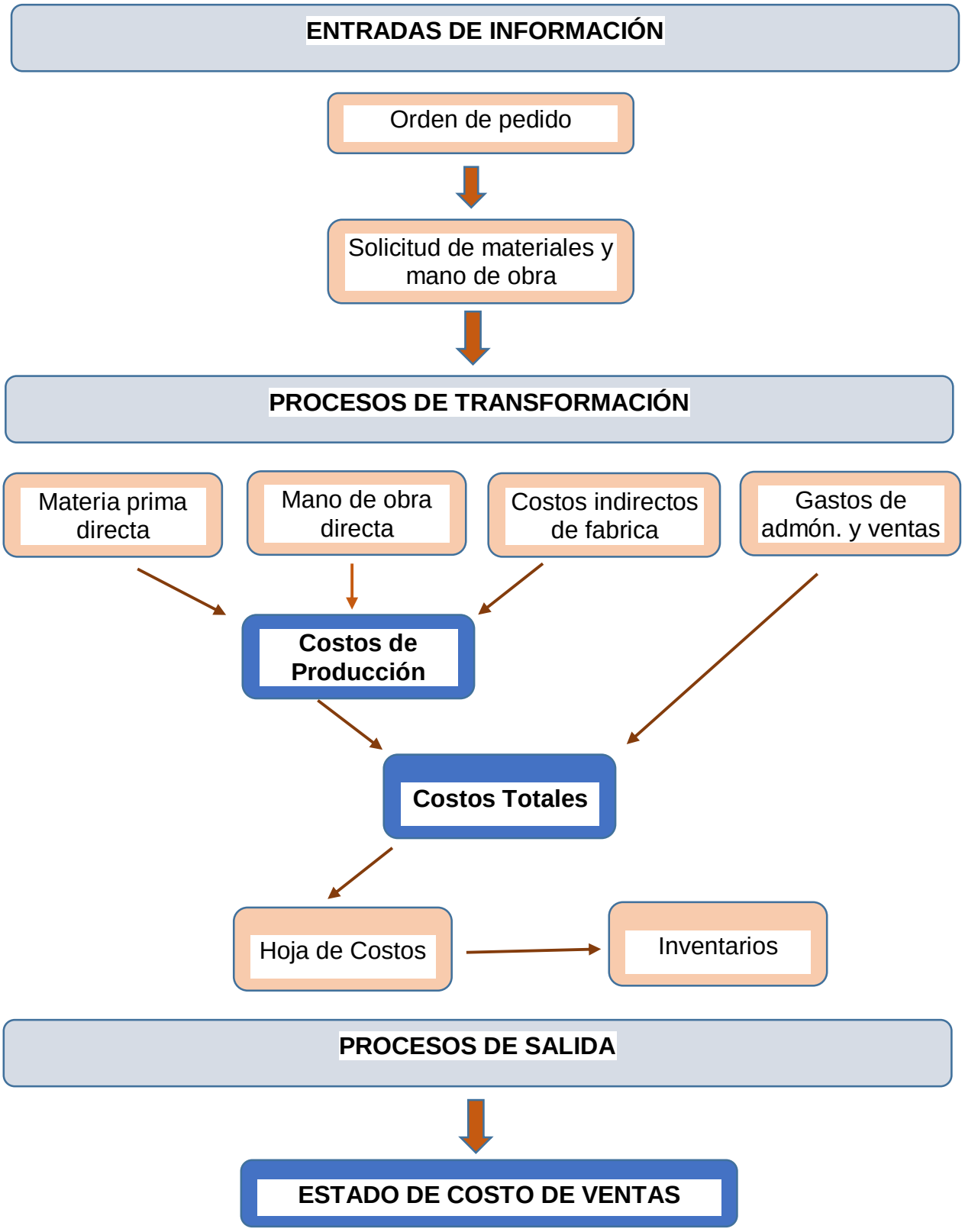
ELABORO _____ **APROBO** _____

Fuente: Elaboración propia

7.3.2.3. Sistema de información contable de costos propuestos.

Como se ha venido afirmando en el marco teórico de este trabajo, un sistema contable debe incurrir en unas entradas de información, la cual debe surtir un proceso de transformación y finalmente se reporta unas salidas, la cual debe culminar en la elaboración de su estado financiero que para esta actividad es el estado de costo de ventas. A continuación, en la figura número diez y seis se observa el sistema de información contable de costos propuesto a la empresa Verducampo s.a.s, la cual se explica en detalle más adelante.

Figura 10. Sistema de información contable de costos propuesto a la empresa Verducampo s.a.s



Fuente: elaboración propia

Las entradas de información del sistema, inicia con la orden de pedido de los clientes que es el cimiento para las labores en la fábrica con la respectiva orden de producción que es un documento que autoriza y define los criterios a tener en cuenta en el proceso productivo. La orden de producción permite acumular y controlar los costos en un periodo de tiempo determinado. Allí se relacionan las diferentes erogaciones del costo en los valores destinados en materia prima, mano de obra y costos indirectos que se destinan al producto. Esta información permite determinar los costos de producción por cada unidad de pedido producida. De manera adicional, este documento describe de manera detallada el producto, su proceso productivo, entre las instrucciones específicas para su fabricación.

La información del ciclo de costos se hace al mismo tiempo que el ciclo productivo, debido a que los elementos del costo se deben ir asignando a los productos en el momento de desarrollar los procesos de manufactura. Este ciclo de costeo también considera el proceso en almacén de materias primas cuando se realiza las compras a los proveedores para surtir el requerimiento de materiales que se demandan en producción. En este ejercicio la organización soporta estas transacciones con el registro de proveedores, donde se identifican los precios, referencias, cantidades y tiempos de entrega de las materias primas.

El procedimiento en el almacén se realiza mediante una orden de pedido de materiales que se debe hacer con tres copias: una para el almacén, otra para el proveedor y otra para que el proceso contable realice sus labores de registro. En el momento en que el proveedor lleva las mercancías a la empresa se realiza el respectivo envió de la factura de compra, donde el almacenista debe efectuar la respectiva orden de entrada de las mercancías recibidas, después de haber realizado su proceso de verificación, conforme a lo solicitado. Después de este proceso se inicia con los movimientos en el Departamento de Contabilidad cuando la factura de compra llega para ser registrada dentro de la cuenta por pagar y la entrada de inventarios correspondiente. Además de las otras variables de costo que se hayan generado en el proceso entre los que se encuentran: fletes, gastos de nacionalización, bodegaje, seguros, entre otros. Adicionalmente, es en esta área se define los criterios de valoración y registro de inventarios. Posteriormente, el almacén despacha lo solicitado a través de las ordenes de salida de materias primas.

En cuanto al proceso de la mano de obra que se utiliza en el proceso productivo se realiza teniendo en cuenta las normas legales que rigen en Colombia, pues en este costo se debe considerar el salario básico, el auxilio de transporte, los aportes parafiscales, la seguridad social y las prestaciones sociales. De allí, se debe proceder en la aplicación de los costos indirectos de fabricación para cada orden o pedido realizado donde se emplean bases predeterminadas tanto en los materiales y mano de obra. Cuando se identifiquen los costos indirectos reales se deberá establecer su aplicación para cada producto, también su mayor o menor valor del costo de las ensaladas vendidas. Finalmente, toda esta información que se recoge en la hoja de costos se emplea para desarrollar el respectivo estado de costo de ventas que es donde se culmina el sistema información contable de costos de Verducampo s.a.s. Ver figura número 18.

Figura 11. Formato de estado de costos de ventas

COMPAÑÍA PRODUCTORA S.A.
ESTADO DE COSTOS DE VENTAS (en millones de pesos)
PERÍODO COMPRENDIDO ENTRE 01-01- AL 31-12 DE 200X

Materia prima directa consumida	
Inventario incial de materia prima	xxxxx
Compras netas de materia prima	xxxxx
Materia prima disponible	xxxxx
Inventario final de materia prima	(xxxxx)
Materia prima consumida	xxxxx
Materiales indirectos utilizados	(xxxxx)
Materia prima directa consumida	xxxxx
Mano de obra directa utilizada	xxxxx
Costos indirectos	xxxxx
Cargos a producción	xxxxx
Inventario inicial de productos en proceso	xxxxx
Invenatario final de productos en proceso	xxxxx
Costos de producción	
Inventario inicial de productos terminados	xxxxx
Compras de mercancías	xxxxx
Mercancía disponible para la venta	xxxxx
Inventario final de productos terminados	(xxxxx)
Costos de ventas	xxxxx

Gerente General **Contador** **Revisor Fiscal**

Fuente: Barrios, (2017)

7.3.2.4. Procedimientos contables a tener en cuenta.

Conforme a los requerimientos de información que requiere el sistema contable de costos propuestos, se muestra los principales procedimientos contables a implementar para su buen desarrollo.

Procedimiento contable de recaudos: de acuerdo al análisis de observación realizado, todos los productos que vende la empresa se pagan en efectivo, lo que significa que, en todos los casos, la venta se realiza de contado.

Propósito: Registrar los ingresos obtenidos de la venta de ensaladas.

Soporte contable: Factura de venta que se genera por la venta y recibo de caja cuando se recibe el dinero en efectivo.

Actores del proceso: La Factura de venta es diligenciado por el Asesor de ventas, quien recibe llamada del cliente, el dinero en efectivo por el pago de los productos. A su vez, este documento debe tener tres copias en el cual una original se le entrega al cliente, una copia para la entrega del producto en almacén y otra que debe dirigirla a Contabilidad para su respectiva causación y recepción del dinero.

Procedimientos contables: Cuando la factura de venta es recibida para su contabilización, el Auxiliar Contable o Administrativo debe realizar las siguientes actividades:

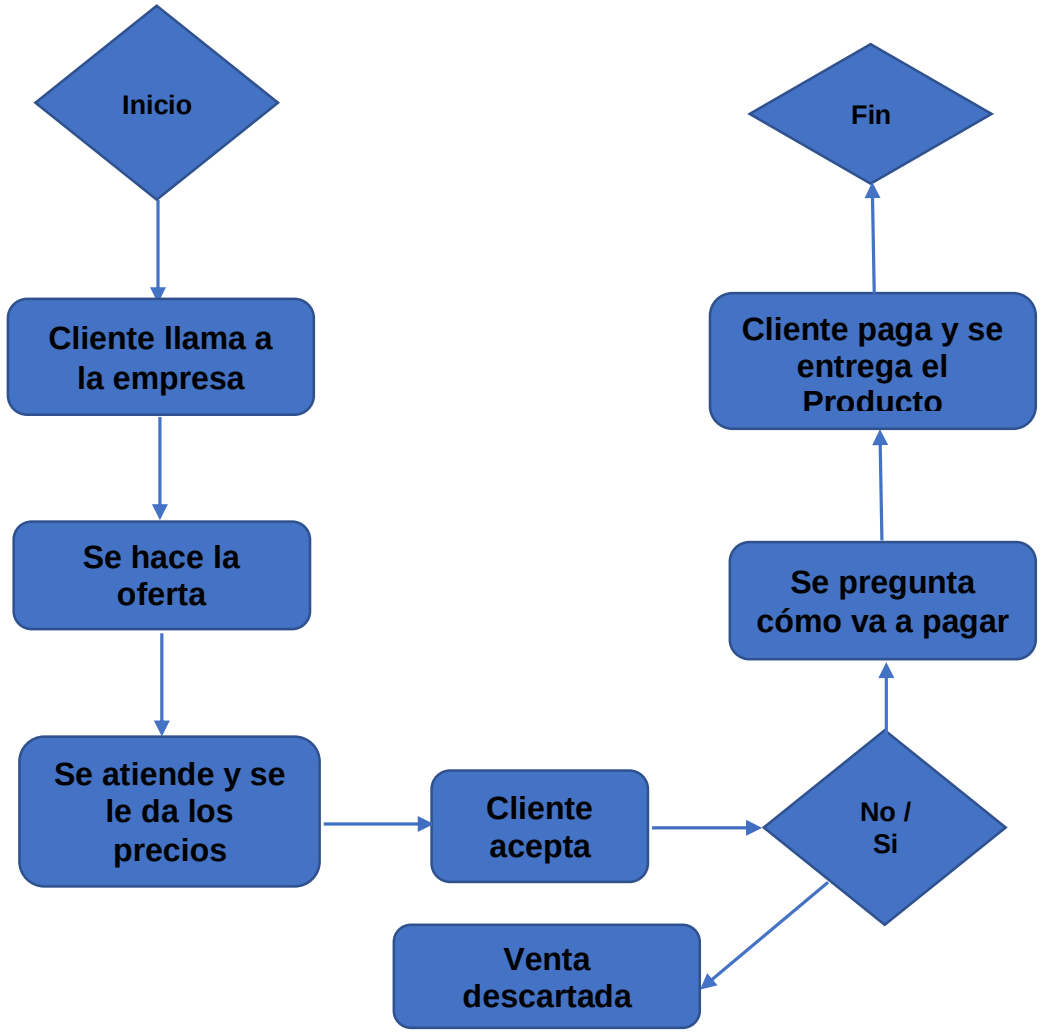
Verificar que la factura de venta emitida coincida con el valor y fecha de pago, revisando que los consecutivos de numeración estén acordes al facturero manual que lleve la empresa, dado que por su nivel de ingresos y por ser de Régimen no responsable de IVA, no están obligados a llevar facturación con consecutivo autorizado por la DIAN.

Realizar el proceso de causación y pago de la venta, ya sea por el programa contable del Contador Público o como mínimo en Excel, generando su respectivo recibo de caja con su respectivo consecutivo.

Abrir en un folder archivador o AZ donde se lleven solo los documentos de contabilización de recibos de caja, el cual será soportada por la factura de venta cancelada. Marcar en la parte exterior del Folder como: “Recibos de Caja”.

Archivar, conservando el orden del consecutivo del Recibo de Caja y separando el mes en que se produjo. Se recomienda al Administrador que estos valores recibidos en efectivo sean consignados al día siguiente, además de promover el pago por cuenta bancaria para evitar riesgos de hurto en el establecimiento. A continuación, se muestra el flujograma del proceso de venta y recaudo.

Figura 12. Flujograma del procedimiento de recaudo



Procedimiento de contabilización de pagos: los pagos a realizar se deben generar en dos formas: una cuando se genera producto de un gasto, el cual obedece a las erogaciones que se produce para el funcionamiento del negocio, tales como los servicios públicos, los pagos de nómina del Administrador, los honorarios del Contador Público, arriendo del local, entre otros gastos fijos de sostenimiento del negocio. Por otro lado, se deben contabilizar los costos del producto, los cuales deben descargarse del kardex de inventario para tener un control de las diferentes referencias que se venden.

Propósito: Registrar los gastos y costos generados por la venta.

Soportes contables: Facturas de Compra, Cuentas de Cobro y Comprobantes de Egreso.

Actores involucrados: Las Facturas de compra y Cuentas de Cobro son remitidos por los proveedores, las cuales se envía al Auxiliar Contable o Administrativo para su respectiva causación.

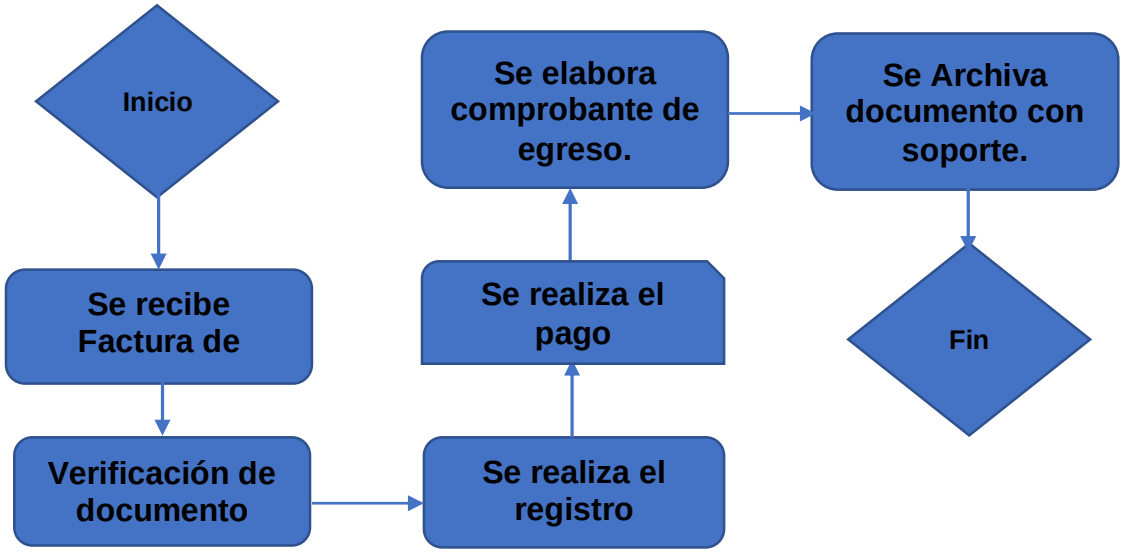
Procedimientos a realizar por parte de contabilidad: Cuando las Facturas de Compra y las Cuentas de Cobro son recibidas para su contabilización, el Auxiliar Contable o Administrativo debe realizar las siguientes actividades:

- Se recomienda que el proveedor, adjunte en su Factura o Cuenta de Cobro una copia del RUT, de tal manera que se identifique el tipo de contribuyente y las obligaciones tributarios que asume.
- Es necesario que la Cuenta de Cobro de los que se encargan de prestar algún servicio, adjunten el certificado de pago de la seguridad social, en caso de que el valor a pagar sea igual o superior al Salario Mínimo Legal Vigente.
- Verificar que la Factura de Compra o Cuenta de Cobro recibida este diligenciada conforme a las normas legales vigentes si es una persona obligada a facturar.
- Identificar como gasto o costo.
- Si es un costo, direccionarlo dentro de la referencia que le corresponda.
- Efectuar el proceso de entrada en el inventario.
- Realizar el proceso de causación de las facturas de compra y cuentas de cobro, generando un documento y consecutivo interno de factura de proveedor.

- Archivar en un AZ donde se lleven solo los documentos de contabilización de Comprobantes de Egreso soportados con facturas de proveedor y Cuentas de Cobro. Marcar en la parte exterior del Folder como: “Comprobantes de Egreso”.
- Archivar, conservando el orden del consecutivo del Comprobante de Egreso, el cual, debe llevar sello de contabilizado y pagada, las respectivas facturas.
- Al finalizar el día de trabajo, hacer copia de seguridad de la información, la cual deberá ser cargado a la nube en un aplicativo como Dropbox, donde el Auxiliar Contable o Administrativo solo tendrá el permiso para subirlo. Mientras que los permisos autorizados de consulta y descarga estarán en manos del Administrador y Contador Público.

A continuación, se muestra el flujograma del proceso de pagos.

Figura 20. ***Procedimiento de pagos***

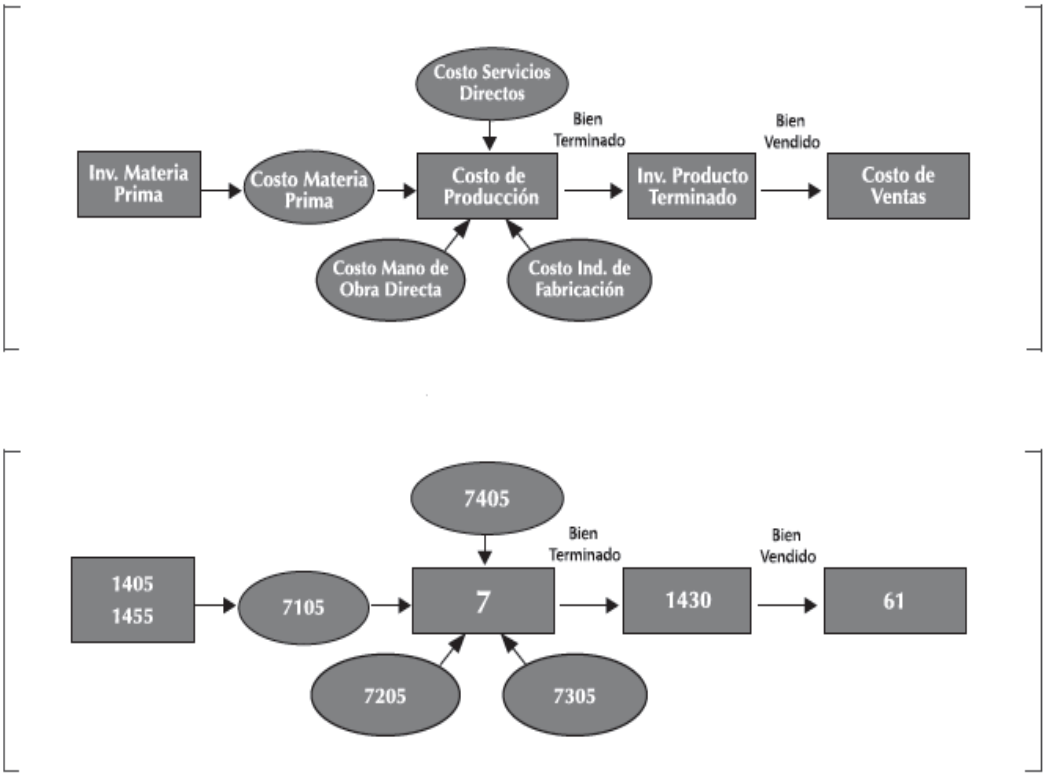


Fuente: elaboración propia

Procedimiento de contabilización de costos: En lo que respecta a la contabilización de los costos es necesario aclarar que las cuentas contables que se manejan en los costos se complementan con las cuentas de inventarios, las cuales se pueden visualizar esquemáticamente a continuación:

En la figura número veinte se puede apreciar un mapeo de cuentas de como interactúa el Sistema de información contable de costos teniendo en cuenta los datos que se generan desde los costos de fabricación del producto hasta los inventarios (Rincón, Sánchez, & Villareal, 2014).

Figura 13. *Flujograma contable de información de costos de producción e inventarios de una empresa industrial*



Fuente: Rincón, Sánchez, & Villareal, (2014)

7.3.2.5. Ejercicio práctico en la estimación de los costos de la empresa.

De acuerdo a los criterios anteriormente mencionados, se realizó un ejercicio práctico para establecer los costos de la empresa para las dos líneas de producto más importantes que se maneja en el negocio.

- Plan de producción propuesto

El costeo inicia con el plan de producción de la empresa, el cual depende de las ventas estimadas del negocio en el mes.

Tabla 7. Plan de producción propuesto para los dos productos

Ensalada Morella (350 gr)	UNIDAD
Inv. Final en dias	0
VENTAS	1.288
+ INV. FINAL ESPERADO	0
INVENTARIO REQUERIDO	1.288
- INV. INICIAL REAL	0
CANTIDAD A PRODUCIR	**1.288**
- INV. INICIAL PROCESO	0
+ INV. FINAL PROCESO	0
CANTIDAD A INICIAR Pn.	**1.288**

Ensalada Medieval (150 gr)	UNIDAD
Inv. Final en dias	0
VENTAS	3.006
+ INV. FINAL ESPERADO	0
INVENTARIO REQUERIDO	3.006
- INV. INICIAL REAL	0
CANTIDAD A PRODUCIR	**3.006**
- INV. INICIAL PROCESO	0
+ INV. FINAL PROCESO	0
CANTIDAD A INICIAR Pn.	**3.006**

Fuente: elaboración propia

Este plan de producción no contempla inventarios finales, dado que la empresa trabaja sobre pedido. De acuerdo a lo propuesto, los costos de materias primas, los costos de mano de obra directa, los costos indirectos de fábrica, el consumo y las compras se determinó los costos generales de producción del negocio.

- Cuantificación del costo unitario de materia prima directa.

En primera instancia se identifican los costos unitarios de materias primas correspondientes a cada producto, de acuerdo al análisis realizado anteriormente.

Tabla 8. Costos unitarios de materias primas por producto

MATERIAS PRIMAS	UNIDAD	Ensalada Morella (350 gr) Costo Unidad	Ensalada Medieval (150 gr) Costos Unidad
Pollo a la parrilla	kg	1.000	0
Lechuga morada	Paquete	30	0
Lechuga crespa verde	kg	110	0
Tomate cherry	Kg	570	0
Champiñones	Kg	96	0
pimentón	Kg	38	0
Tocineta	Kg	645	0
Queso parmesano	kg	1.395	0
Aceite de oliva	500 cc	105	0
Vinagre balsámico	500 cc	65	0
Salsa miel mostaza	200 gr	25	0
atun	Lata	0	500
Lechuga Batavia	Libra	0	220
Maíz tierno	Libra	0	60
Lechuga romana	Libra	0	100
Aceitunas	Frasco 100 cc	0	250
Queso mosarella	Libra	0	600
Empaque de 350 gr	Unidad	726	0
Empaque de 150 gr	Unidad	0	250
SUBTOTAL MATERIAS PRIMAS		**4.804**	**1.980**

Fuente: Autores

De acuerdo al análisis de consumo y costo de materia prima se determinó que el costo unitario de materia prima directa para la ensalada morella de presentación de 350 gr es de $4.804, mientras que para la ensalada Medieval con presentación de 150gr es $1.980 la unidad.

- Cuantificación del costo unitario de mano de obra directa.

Posteriormente se determinó el costo de mano de obra directa considerando todos los costos de nómina en producción y el tiempo promedio de los procesos en el área de producción.

Tabla 9. Costos de nómina en producción

CARGO	#	BASICO	Vlr mes
Operarios de cocina	2	1.000.000	2.000.000
Auxilio de transporte	2	117.172	234.344
SUBTOTAL PRODUCCION	**4**		**2.234.344**
	CONCEPTO		**Vlr mes**
PRESTACIONES SOCIALES	CESANTIAS	8,33%	186.121
	PRIMAS	8,33%	186.121
	VACACIONES	4,17%	93.172
	INTERESES CESANTIAS	1,00%	22.343
	SUBTOTAL		**487.757**
SEGURIDAD SOCIAL	SALUD	0,00%	0
	PENSIONES	12,00%	268.121
	ARL	0,522%	11.663
	CAJA COMPENSACION	4,00%	89.374
	SENA	0,00%	0
	ICBF	0,00%	0
	SUBTOTAL		**369.158**
	TOTAL COSTOS		**3.091.260**

Fuente: propia en base a la nueva reforma.

Después se determinó el costo unitario de producción de mano de obra directa, de acuerdo a los tiempos establecidos en las actividades del proceso productivo, las cuales se muestran en la tabla 11.

Tabla 10. Tiempos estimados de producción de los productos

MANO OBRA POR PROCESO (MINUTOS)	Ensalada Morella (350 gr)	Ensalada Medieval (150 gr)
Recepción de orden de compra	0,33	0,33
Selección de ingredientes según pedido	4,0	4,0
Alistamiento del plato	30,0	25,0
Empaque del producto	2,0	2,0
TOTAL TIEMPO (minutos)	**36,3**	**31,3**

Fuente: elaboración propia

Con base a estos tiempos estimados del producto se procede a calcular los costos unitarios de producción, teniendo en cuenta que el costo en minutos de la mano de obra de la empresa es:

Costo mano de obra en minutos = Costo mensual de la mano de obra

Hr diarias X # de días al mes X 60 min

De acuerdo a esta fórmula se estableció el costo unitario de mano de obra directa:

$$\text{Costo de mano de obra por minuto} = \frac{\$\ 3.091.260}{8 \times 24 \times 60} = \$\ 268{,}33$$

De acuerdo a este costo unitario de la mano de obra directa se determinó el costo unitario de cada producto de la siguiente manera:

Costo unitario de ensalada = Costo unitario de mano de obra x tiempo de elaboración

Conforme a este cálculo se determinó el costo de mano de obra directa de cada línea de producto.

Costo unitario de ensalada Morella = $ 268,33 x 36,3 = $ 9.749

Costo unitario de ensalada Medieval = $ 268,33 x 31,3 = $ 8.408

- Costos Indirectos de fabricación (Unitario).

Los CIF a relacionar en este ítem corresponde a la proporción de gastos que se pueden relacionar con la planta, en este caso se tiene los costos de arrendamiento, los servicios públicos y el servicio de gas, los cuales se cuantifican considerando el tiempo estimado de elaboración para cada producto, el cual se calculó en el punto anterior.

Considerando el mismo cálculo realizado para estimar el costo unitario de mano de obra se utilizó para el cálculo de los CIF unitarios, tal como se puede apreciar en la tabla número 12.

Tabla 11. Costos CIF unitarios.

GASTOS	MENSUALES
ARRENDAMIENTOS $	1.200.000
SERVICIO DE GAS $	120.000
SERVICIOS PUBLICOS $	350.000
CIF TOTALES $	**1.670.000**
Número de minutos de Mano de Obra al mes	11.520
CIF UNITARIO EN PRODUCCIÓN $	**145**
CIF Unitario Ensalada Morella (Minutos)	36,3
CIF Unitario Ensalada Medieval (Minutos)	31,3
CIF Unitario Ensalada Morella $	**5.262**
CIF Unitario Ensalada Medieval$	**4.537**

Fuente: elaboración propia

- Costos de producción unitario.

Finalmente se muestra el costo unitario total de los productos y el estado de costo de producción final del ejercicio propuesto, conforme al plan de producción realizado. Ver tabla 13.

Tabla 12. Costos unitarios de los productos

	Ensalada Morella (350 gr)	Ensalada Medieval (150 gr)
COSTOS	**Costo Unidad**	**Costos Unidad**
SUBTOTAL MATERIAS PRIMAS	4.804	1.980
SUBTOTAL MANO DE OBRA	9.749	8.408
SUBTOTAL COSTOS INDIRECTOS	5.262	4.537
COSTO PRODUCCION /unit	**19.815**	**14.925**

Fuente: elaboración propia

A continuación, en la tabla 14 se muestra el estado de costos de la empresa, de acuerdo al plan de producción propuesto.

Tabla 13. Estado de Costos de ventas

ESTADO DE COSTO DE VENTAS	**Ensalada Morella**	**Ensalada Medieval**
UNIDADES PRODUCIDAS	1.288	3.006
Compras de materias primas	6.187.230	5.951.880
Más inventario inicial de materias primas	0	0
Menos inventario final de materia prima	0	0
CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS	**6.187.230**	**5.951.880**
COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA	12.557.128	25.273.466
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	6.777.456	13.638.222
COSTOS DE PRODUCCIÓN	**25.521.814**	**44.863.568**
Más inventario inicial de producto en proceso	0	0
Más inventario final de producto en proceso	0	0
COSTO DE PRODUCTO EN PROCESO	**25.521.814**	**44.863.568**
Más inventario inicial de producto terminado	0	0
Menos inventario final de producto terminado	0	0
COSTO DE VENTA	**25.521.814**	**44.863.568**

Fuente: elaboración propia

8. Conclusiones

Después de describir los resultados para el diseño de un sistema de información contable de costos en la empresa de Verducampo s.a.s, se pudo concluir lo siguiente:

la empresa Verducampo s.a.s, la informalidad empresarial se constituye en una importante barrera para la implementación del sistema de información contable de costos, dado que no cuenta con procesos contables y administrativos que sirvan de referencia para la definición de políticas y controles.

con base a los resultados de una encuesta de observación en los procesos gerenciales y contables, se pudo establecer el bajo cumplimiento en actividades de gestión en estas labores que tiendan a reducir los riesgos. De manera adicional, se caracterizó los diferentes elementos del costo de la empresa mostrando si son fijos o variables, el cual es necesario para administrar su control.

los criterios establecidos en la selección de los modelos contables, el sistema de costos por órdenes de fabricación es el más adecuado a sus necesidades, dado que este negocio atiende sus servicios con pedidos personalizados, a pesar de que ofrece líneas de producto debidamente establecidas. En este orden de ideas, también se propuso los formatos y procedimientos que servirán de soporte para el sistema contable propuesto, donde se orienta sobre su manejo para una correcta aplicación, desde el inicio en la toma de pedidos hasta culminar con la elaboración del estado de costo de ventas.

9. Recomendaciones

Se recomienda formalizar los procesos administrativos y contables de la empresa para que se complemente con el sistema de información de costos propuesto y se facilite su proceso de implementación con el fin de que se fortalezcan los controles y se gestione de manera adecuada la estimación de los costos.

El desarrollo de procesos manuales por parte de la empresa le ha impedido fortalecer sus actividades de control, por ello, se propone hacer énfasis y seguimiento a sus costos variables, tales como los costos de materias primas y de mano de obra directa, puesto que en estos rubros es donde existe un mayor impacto sobre la utilidad del negocio.

Es necesario que el sistema de costos propuesto se retroalimente con el Contador Público y la Asistente Administrativa y Contable, para que se facilite su proceso de implementación, además de generar las capacitaciones necesarias para que se lleve de manera correcta estos procesos.

Es importante que el empresario tome medidas prontas para llevar a cabo el proceso de implementación del sistema de información contable de costos propuesto, de tal manera que se pueda mitigar los riesgos de control que conlleve reducir las utilidades del negocio, además de tener herramientas objetivas para la toma de decisiones.

Se recomienda que su proceso de implementación pueda desarrollarse con profesionales capacitados en la temática de costos, el cual se puede encontrar en los diferentes centros de apoyo empresarial y académico de las universidades que tienen dispuestos para los emprendedores y empresarios.

Referencias bibliográficas

Almeida Almeida, O. E. (2020). Modelo de gestión de costos de producción por procesos para la empresa productora de alimentos sanos y nutritivos "Prodalsan". San Gabriel, Ecuador: Universidad Técnica del Norte. (Trabajo de grado de Ingeniería Industrial). Obtenido de http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10533

Arias, J. D., Zapata, C., & Bedoya Castro, A. F. (26 de mayo de 2020). Rediseño del sistema de costos para el procesos de producción del mucilago de café como estrategia de inversión de Inverantioquia Group S.A.S. Medellín, Antioquia: Institución Universitaria Tenológica de Antioquia (Trabajo de grado de Contaduría Pública). Obtenido de https://dspace.tdea.edu.co/handle/tda/574

Barrios, E. (2017). *La contabilidad y los sistemas de información contable en las organizaciones.* Patagonia Autral, Argentina: Ediciones Upaedita. Obtenido de https://bibmalvinaperazo.files.wordpress.com/2020/05/la-contabilidad-y-los-sistemas-de-informacion_eduardo-barrios.pdf

Buitrago Núñez, D. A. (2020). Costos ABC para la produccion de leche y carne en el municipio de Capitanejo, Santander. *Revista Aglala 11 (2)*, 117-132. Obtenido de https://revistas.curn.edu.co/index.php/aglala/article/view/1701

Butterfield, E. G. (2019). *Estructura y estrategia empresarial.* México: MacGraw-Hill.

Castillo Almeida, G., & Pérez Rodríguez, M. (2017). Diagnóstico de los sistemas de información en las empresas priorizadas según los requerimientos actuales. *Ensenada, versión On-line ISSN 1853-9912. 6 (2)*, 52-61. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1853-99122017000100007

Congreso de la República. (15 de Diciembre de 2009). Ley 1314. Bogotá, Colombia.

Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. (2005). *Norma Internacional de Contabilidad Nº 2.* Londres, Inglaterra: IASBI. Obtenido de https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/NIC02_04.pdf

Delgadillo, D. (2001). El sistema de la información contable, Fundamentos y marco de referencia para su administración. Santiago de Cali, Colombia: Facultad de Ciencias de la Administración. Universidad del Valle.

Departamento administrativo de la función pública. (2006). *Manual de implementación del Modelo Estándar de Control Interno para el Estado Colombiano.* Bogotá: Función Pública. Obtenido de https://www.funcionpublica.gov.co/documents/418537/506911/Manual+T%C3%A9cnico+del+Modelo+Est%C3%A1ndar+de+Control+Interno+para+el+Estado+Colombiano+MECI+2014/065a3838-cc9f-4eeb-a308-21b2a7a040bd

Fierro, A. (2020). *Contabilidad general con enfoque NIIF para las PYMES.* Bogotá: Ecoe Ediciones. Quinta Edición.

García Nava, J., & Paredes Hernández, L. (2014). *Estratégias Financieras Empresariales.* México: Grupo editorial Patria.

García, O. (2012). *Administración financiera. Fundamentos y aplicaciones.* Bogotá: ECOE Editores.

Munzón Romero, A. B., Cuadrado Sánchez, G. P., & Ormaza Andrade, J. E. (2020). Determinación de costos en la industria de alimentos y bebidas para la toma de decisiones. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía, ISSN-e 2542-3088, 5 (4)*, 503-530. Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7651665

Noticias Jurídicas. (2000). Decreto 202. Ley de manipulación de alimentos. Bogotá, Colombia. Obtenido de Disponible en: .http://noticias.juridicas.com/base_datos/Derogadas/r0-rd202-2000.html#a1

Presidencia de la República. (27 de diciembre de 2012). Decreto 2706. Bogotá, Colombia: Diario Oficial 48657. Obtenido de https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=51148

Ramírez Alayo, M. R. (2020). Sistema de costos ABC en una empresa de actividades de servicio de comidas y bebidas, Lima, 2020. Lima, Perú: Universidad Cesar Vallejo (Tesis de grado de Contaduría Pública). Obtenido de https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/72087/Ram%c3%adrez_AMR-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Rincón Sánchez, C. A., & Villareal, G. (2017). Contabilización del cuarto elemento del costo. *Entramado 4 (2)*, 1-26. Obtenido de http://www.unilibrecali.edu.co/entramado/images/stories/pdf_articulos/volumen4-2/contabilizacion_cuarto_costo_vol_4_num2.pdf

Rosero Balcázar, J. L., & Arriero Cabrera, S. Y. (2018). Diseño de un sistema de costos para la Distribuidora de Tamales Vallunos A & E. Santiago de Cali, Colombia: Universidad Santiago de Cali. (Trabajo de grado de Contaduría Pública).

Sinisterra Valencia, G., & Rincón Soto, C. A. (2018). *Contabilidad de Costos. Con aproximación a las normas internacionales.* Bogotá: ECOE Ediciones.

Toledo Rodríguez, O., De Aparicio, X., & Florez Barzola, W. J. (2017). El trabajo independiente de la asignatura contabilidad de costos de la carrera de Ingeneiría en Gestión Empresarial. *Cienfuegos Universidad y Sociedad 9 (4). oct.-dic*, 218-225. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202017000400003

Torralba, A., Betancourt, H., & Fandiño, R. (2016). Impacto de los sistemas de gestión integrados en la competitividad de las mipymes. *Gestión, ingenio y sociedad, 1(1)*, 48-54.

Verducampo. (2015). Lineamientos institucionales. Santiago de Cali, Colombia: Gerencia.

Vidal, E. (2016). *Diagnóstico organizacional.* Bogotá: ECOE Ediciones.

Anexos

Anexo A. Cuestionario de entrevista

1. ¿La empresa cuenta con un organigrama definido?

2. ¿La organización cuenta con manuales de funciones que orienten la labor de los trabajadores?

3. ¿Se elaboran presupuestos para el desarrollo de la actividad productiva?

4. ¿Maneja un control de asistencia y tiempos de servicio de los empleados?

5. ¿Conoce las obligaciones tributarias que debería asumir la empresa?

6. ¿Su empresa tiene algún manejo contable?

7. ¿Conoce los costos de sus productos?