

**MODELO DE COSTOS A TRAVÉS DE LA METODOLOGÍA ABC PARA EL
RESTAURANTE SHOPPERS UBICADO EN EL MUNICIPIO DE CAICEDONIA
VALLE DEL CAUCA.**

ELIZABETH OSORIO DÍAZ

DIANA ISABEL QUINTERO CASTRO

UNIVERSIDAD DEL VALLE

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN

PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA

CAICEDONIA VALLE DEL CAUCA

2017

**MODELO DE COSTOS A TRAVÉS DE LA METODOLOGÍA ABC PARA EL
RESTAURANTE SHOPPERS UBICADO EN EL MUNICIPIO DE CAICEDONIA
VALLE DEL CAUCA.**

ELIZABETH OSORIO DÍAZ

DIANA ISABEL QUINTERO CASTRO

**PROYECTO DE GRADO PRESENTADO EN LA MODALIDAD DE MONOGRAFÍA
APLICADA PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE CONTADORAS PÚBLICAS.**

ASESOR

JAMES HARBEY MOLINA GUERRERO

MAGISTER EN ADMINISTRACIÓN FINANCIERA

UNIVERSIDAD DEL VALLE

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN

PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA

CAICEDONIA VALLE DEL CAUCA

2017

Nota de aceptación:

Firma de la coordinación del programa

Firma del evaluador

Firma del evaluador

Caicedonia Valle Del Cauca, Octubre 13 Del 2017

Dedicatoria

Con todo mi amor dedico este trabajo a mi madre con su gran amor y apoyo me incentivó a realizarme profesionalmente, a mi padre que está en el cielo, a ellos les dedico este triunfo por que con su ejemplo de amor y respeto nos brindaron a mis hermanos y a mí el mejor hogar, forjándonos como personas de bien; a mi hija también le dedico este logro para que sienta que siempre hay una luz al final del camino, los pasos lentos son seguros y los que más satisfacción ofrecen, que lo que se sueña se puede cumplir los amo.

Diana Isabel Quintero Castro

Este trabajo quiero dedicarlo en primera instancia a Dios por darme la vida y por ser solo el quien sabe lo que será de mi vida, el que me ha dado el valor y la perseverancia para llegar hasta este punto, como segunda medida a mis padres, Fabio Osorio y Rosa Díaz , porque gracias a ellos hoy estoy culminando este gran logro, ellos que son los pilares fundamentales en mi vida, quienes con mucho amor y cariño siempre estuvieron ahí para darme una voz de aliento cuando sentía que no podía más, pues este logro es más un logro para ellos que para mí mil gracias.

También quiero dedicar este logro a mi mejor amiga Laura Moreno porque siempre a pesar de estar lejos ha estado para escucharme y darme consuelo, a mis amigos de la universidad y mis amigos más cercanos, pues siempre estaban ahí para apoyarme y darme consejos de que siguiera adelante, mil gracias.

Elizabeth Osorio Díaz

Agradecimientos

En primer lugar agradecer a dios por ser mi guía en este largo camino del aprendizaje, a mi familia mi mama y mis hermanos que son mi apoyo, a mi hija por la paciencia y las noches que aguanto sola para poder cumplir con mi estudio, a todos los profesores que me brindaron sus conocimientos y me ayudaron a cumplir mi meta y especialmente a mi esposo por su apoyo incondicional, por sus palabras de aliento para no desfallecer en el camino, por ser mi compañero de viaje y de vida.

Diana Isabel quintero castro

Quiero dar gracias a Dios por darme vida y salud para llegar hasta este punto, también a mis padres que son lo único y más importante que tengo en la vida, pues me dieron las bases fundamentales para ser quien soy y han luchado el cansancio por darme lo mejor que han podido, los amo.

Agradezco también al gran grupo de compañeros y amigos de la universidad, de los cuales le doy gracias a Dios por haberlos puesto en mi camino, son seres humanos maravillosos que siempre han estado dispuestos a ayudar los unos a los otros, gracias por cada traspasada estudiando, cada comida, cada integración, cada momento compartido.

A todos los profesores que conocí durante la carrera, pues gracias a su tiempo, conocimiento y dedicación fue posible adquirir los conocimientos que hoy llevo conmigo y al profesor James Harbey Molina por su valiosa guía y asesoramiento en este trabajo.

A mi compañera de proyecto Diana Isabel Quintero, por confiar en mí y permitirme ser su equipo de trabajo, para que entre las dos pudiéramos realizar este proyecto que nos sirve para cumplir un gran sueño.

Mil gracias a todas las personas que me ayudaron directa e indirectamente para la realización de este trabajo, por contribuir y hacer parte de este gran sueño.

Elizabeth Osorio Díaz

Tabla de contenido

	<i>Pág.</i>
Resumen	1
Abstrac.....	3
Introducción.....	4
Capítulo I.....	6
1. Antecedentes.....	6
2. Problema de Investigación.....	15
2.1 Planteamiento del Problema	15
2.2 Formulación del Problema.....	17
2.3 Sistematización del Problema.....	17
2.4 Delimitación del Problema	18
2.4.1 Del alcance.	18
2.4.2 Del tiempo.	18
2.4.3 Del espacio.	18
3. Objetivos.....	19
3.1 Objetivo General.....	19
3.2 Objetivos Específicos.	19
4. Justificación	20
4.1 Teórica.....	20
4.2 Práctica	21
4.3 Metodológica	21
5. Marco Referencial	21

5. Marco Referencial	22
5.1 Marco teórico.....	22
5.1.1 Teoría de los costos.	22
5.1.2 Clasificación de los Costos.....	23
5.1.3 El Costeo Basado en Actividades o Costeo ABC (Oscar León García S., 2009)	26
5.1.4 Cómo implantar exitosamente un sistema de costeo basado en actividades (ABC).	27
5.1.5 Teoría clásica de la administración	29
5.1.6 Las Tres Estrategias Genéricas de Michael Porter	30
5.2 Marco Histórico.....	32
5.2.1 Los Aspectos Filosóficos de la Empresa	35
5.3 Marco Conceptual.....	37
5.4 Marco Legal.....	41
6. Metodología.....	44
6.1 Tipo de Estudio.....	44
6.2 Método de Investigación	44
6.3 Fuentes y Técnicas para la recolección de información	45
6.4 Tratamiento de la Información	47
Capítulo II.....	48
7. Modelo de costos a través de la metodología ABC para el restaurante Shoppers ubicado en el municipio de Caicedonia Valle del Cauca.....	48
7.1 Procesos de producción que realiza el restaurante Shoppers en cada área.....	48
7.1.1 Procesos y Actividades del restaurante Shoppers.....	49
7.1.2 Fases del proceso productivo.....	61
Capítulo III	64

7.2 Variables del costo más significativas en el restaurante Shoppers.....	64
7.2.1 Inductores del Costo	64
7.2.2 Bases del costeo.....	67
Capítulo IV	71
7.3 Costo unitario de los productos principales del restaurante Shoppers Caicedonia Valle del Cauca	71
7.3.1 Costo Producto Hamburguesa	71
7.3.2 Costo Producto Perro Caliente	72
7.3.3 Descripción tabla 22 recursos y porcentaje de dedicación a las actividades.....	73
Capítulo V.....	76
7.4 Planteamiento de un modelo de costos a través de la metodología ABC para el restaurante Shoppers Caicedonia Valle del Cauca.....	76
7.5 Costo total del Producto Hamburguesa	87
7.6 Costo total del Producto Perro Caliente	88
Capítulo VI.....	89
8. Conclusiones.....	89
9. Recomendaciones	91
10. Presupuesto.....	92
11. Cronograma de Actividades	87
Bibliografía.....	89
Anexos	96

Lista De Figuras

	Pág.
FIGURA 2. COSTOS DRIVERS.....	40
FIGURA 3. DIAGRAMA DE FLUJO.....	55
FIGURA 4. ORGANIGRAMA.....	63

Lista De Tablas

	Pág.
TABLA 1. SIMBOLOGÍA UTILIZADA EN EL DIAGRAMA DE FLUJO.	56
TABLA 2. ACTIVIDADES DEL RESTAURANTE SHOPPERS	61
TABLA 3. INDUCTORES DEL COSTO PARA EL RESTAURANTE	63
TABLA 4. BASES DE COSTEO	64
TABLA 5. MP HAMBURGUESAS.....	65
TABLA 6.MP PERROS.....	66
TABLA 7. MANO DE OBRA.....	67
TABLA 8. GASTOS ADMINISTRACIÓN	68
TABLA 9. CIF	68
TABLA 10: COSTO UNITARIO HAMBURGUESA Y PRECIO DE VENTA UNITARIO.....	69
TABLA 11. COSTO UNITARIO PERROS Y PRECIO DE VENTA UNITARIO.....	69
TABLA 12. NOMENCLATURAS PARA RELACIONAR LOS PROCESOS Y LAS ACTIVIDADES EN EL RESTAURANTE.....	70
TABLA 13. DESCRIPCIÓN DE COSTOS QUE GENERA EL PROCESO DE LA HAMBURGUESA.....	71
TABLA 14.DESCRIPCIÓN DE COSTOS QUE GENERA EL PROCESO DEL PERRO.....	73
TABLA 15. CONVERSIONES	75
TABLA 16: PLANTEAMIENTO DEL MODELO DE COSTOS A TRAVÉS DE LA METODOLOGÍA ABC APLICADO AL RESTAURANTE SHOPPERS EN SUS PRODUCTOS DE MAYOR ROTACIÓN	76

TABLA 17. PRESUPUESTO92

TABLA 18. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....84

Lista De Anexos

	Pág.
ANEXO A. CARTA DE AUTORIZACIÓN ADMINISTRADOR	96
ANEXO B. CÁMARA DE COMERCIO DE ESTABLECIMIENTO.....	97
ANEXO C. CUADROS COSTOS EMPAQUES	99
ANEXO D. CUADRO DEPRECIACIONES	99
ANEXO E. CUADRO HORAS LABORALES	99
ANEXO F. CUADRO GASTOS LEGALES	100
ANEXO G. FOTOGRAFÍA RESTAURANTE SHOPPERS	100

Resumen

Con el desarrollo del presente trabajo se busca principalmente, otorgar al señor Julián Darío Molina como propietario de Restaurante Shoppers en la Ciudad de Caicedonia, un modelo de costos ABC que le permita organizar todos los sistemas de costos de su negocio. Considerando que el modelo constituye una herramienta de gran ayuda para identificar los costos ocultos en sus productos e incluso; que el mismo modelo puede ser utilizado por otras empresas del sector, que quieran organizar sus sistemas contables bajo esta metodología.

Gran parte de la información utilizada en este análisis, fue suministrada de forma abierta y transparente por su propietario, por ser éste el más interesado en organizar su negocio. Aunque la misma resulta ser muy básica, ha sido fundamental para el desarrollo de nuestro proyecto y dado que el señor Molina, está convencido que el mismo será de mucha utilidad para él, además de apoyo en sus decisiones futuras, se ha procurado que las apreciaciones y recomendaciones aquí descritas sean lo más exactas, acertadas y oportunas posibles, sin olvidar que la confidencialidad en el manejo de la información es nuestro mayor deber como profesionales.

El proyecto se desarrolla con base en dos teorías: *la teoría de costos y la teoría de la administración de Fayol*, las cuales proporcionan bases primordiales en el ejercicio de la administración, como lo son: planear, organizar, dirigir, coordinar y controlar cada una de las áreas funcionales de una organización; esto desencadena que el trabajo se establezca bajo la modalidad de costos ABC, ya que éstos permiten conocer los costos de cada proceso y actividades que se realizan en el restaurante y también ayudan a obtener su mejor beneficio.

Para la puesta en marcha del proyecto, se realizó la ejemplificación del modelo de costos, donde se puede observar en detalle cada una de las tareas y actividades realizadas en el restaurante Shoppers de Caicedonia Valle, así como los costos en que se incurre en cada una de ellas. Cabe aclarar que se tomaron como ejemplo dos de sus productos estrella, los cuales son: hamburguesas y perros calientes.

Palabras claves:

Modelo

Costos ABC

Inductores costos

Abstrac

This job has been developed as a propose to the owner of Shoppers Restaurante, Mr JuliánDarío Molina, to implement ABC cost model in his bussiness, in order to achieve control the hidden costes about products and proccess. This model it can be use in other similar bussiness that they want to organice their accounting system under his methodologic.

The mainly information for this project, was provide by the restaurant's owner, given that he is the most interested to find differents ways to managment in his business and to achive make future decision about it. It has been procure that the assessments and recommendations here described, are than timely, clear and accurate as an as possible, unforgoten that confidentiality in the information managment is the most important thing as professionals we are.

The project was focus in two theories: Cost Theory and Administration Theory, that provide primordial bases to managment in the organizations: Planning, organizing, command, coordination and control and explaint why it is approached the ABC cost model in our job.

The project was focus in two theories: Cost Theory and Administration Theory, that provide primordial bases to managment in the organizations: Planning, organizing, command, coordination and control and explaint why we choose and approached the ABC cost model in our job, in fact, becacuse was possible to know and control all the costes in the restaurant's proccess or activities and help to get best growing possibilities for Shoppers's owner ahd his bussines.

To implement project we choosed to make an example costs model with two "start products", where can show it each cost about the proccess and activities that happen in the restaurant, and how it is possible and control them.

Introducción

El presente trabajo se realizó por la necesidad de organizar la estructura del restaurante Shoppers y sobre todo conocer sus costos más representativos, ya que todo al cabo de los 12 años que lleva de funcionamiento estos se realizan de una manera empírica, es por ello que su propietario se ve interesado en que se desarrolle este proyecto tomando como ejemplo su negocio; se toma la decisión de implementar los costos ABC, que son los que permiten realizar un seguimiento detallado de las actividades de la organización y también la creación de vínculos entre los procesos y objetos del costo; además que impulsa un mayor rendimiento económico del negocio.

Se realizaron diversas actividades para hallar las variables a examinar, por lo cual lo primero que se realizó fue una visita al establecimiento, allí se hizo el análisis de las falencias e inmediatamente se empezó a recolectar la información para desarrollar el estudio, se identificaron los procesos y actividades en la primera fase y luego se determinaron los inductores del costo y sus bases de asignación ya que con esto se ejemplifica el modelo que se implantó para el restaurante.

Se utilizó el método inductivo para este trabajo, puesto que es el que se basa de aspectos particulares a los generales y también en la observación, el estudio y el experimento de diversos sucesos reales para poder llegar a una conclusión, para esto las fuentes que se utilizaron como primera base fue una entrevista al propietario y recorrido al negocio, y como base secundaria se utilizó el internet y otros trabajos de grado enfocados en la misma temática.

La finalidad de este proyecto es que el propietario del restaurante pueda conocer más de fondo los costos exactos en que incurre su negocio para cada actividad y así pueda establecer mejor sus

precios, saber si está obteniendo utilidades, determinar la rentabilidad y también que pueda disminuir costos innecesarios; por otra parte también este modelo puede ser implementado por otros negocios que se muevan dentro de este mismo sector.

Capítulo I

1. Antecedentes

En el mundo la contabilidad es una herramienta indispensable para el desarrollo de las organizaciones, ya que ella les ayuda en los procesos de toma de decisiones tanto en la parte gerencial, financiera y de procesos de producción.

Cada empresa o negocio determina su propio sistema de costos, a partir de su disponibilidad o de su practicidad. Las tendencias actuales en donde se destacan la libertad de mercados, los productos y servicios de excelente calidad y los más elevados niveles de competitividad que surgen a raíz de la apertura económica y la globalización, hacen que las organizaciones opten por utilizar los software contables.

Si bien lo ideal es dejar que la contabilidad quede a cargo de un profesional del tema como en un contador público, es muy usual encontrar establecimientos donde las realicen ellos mismos de forma manual o empírica, sus cálculos son básicos y no les interesa profundizar sobre las cifras de costos, ya que sus negocios generan rentabilidad y no valúan los beneficios que puede tener un buen sistema de costos ni mucho menos prevén la entrada que pueden tener algunos de los productos con sus mismas características a un precio más bajo; esto se da en parte por la gran informalidad predominante en nuestro país debido al temprano desarrollo productivo que se tiene o porque la organización no lo ve necesario o porque su costo es muy elevado.

Específicamente el restaurante Shoppers del municipio de Caicedonia Valle del Cauca, no cuenta con un modelo de costos definido que le ayude en el manejo de sus compras donde le

ayude a definir un precio de venta estable. Con este proyecto se busca desarrollar un sistema de costos que le ayude en el manejo claro y sencillo de sus compras y gastos que le brinde ese descanso al comerciante que da saber realmente en que procesos está bien y en cuales está mal para poder tomar medidas de control que ayude al mejoramiento de los negocios sin tener que recurrir a costosas inversiones que no estén en la capacidad de asumir.

En los siguientes trabajos que se describen de manera breve se puede encontrar el manejo que se hace a los sistemas contables y de costos en sus diferentes campos de aplicación.

A nivel internacional están:

Título: Sistema Contable Para el uso y Manejo de los Recursos Económicos-Financieros de los Restaurantes de la Ciudad de Cotacachi, Provincia Imbabura. (Villegas Montalvo, 2010)

Autor Y Año: Gladis Villegas / 2010

Justificación e Importancia: La propuesta planteada es de vital importancia ya que va a brindar información específica, a los propietarios de los restaurantes de la ciudad de Cotacachi para administrar los recursos económicos-financieros. Este sistema contable permitirá seguir paso a paso el desarrollo y avance económico financiero del negocio, siendo esto muy importante para la toma de decisiones, crecimiento y ampliación, y de esta manera satisfacer las necesidades que tienen éstas sociedades, para esto se cuenta con todos los recursos, económicos, humanos, materiales, tecnológicos, asesoramiento, dueños de los restaurantes, y conocimiento profesional.

Metodología: El tipo de estudio es de carácter mixto que tiene como finalidad estudiar un problema y dar una solución, por cuanto se cuestiona la falta de información del manejo y uso de los recursos económicos financieros en la empresa, al final de un período contable, para esto se utilizó la investigación exploratoria-descriptiva, por lo tanto con esta investigación se propone

alternativas de solución que ayuden a mejorar la falta de información y la comunicación en la empresa, utilizando un corte propositivo.

Conclusiones: El autor como conclusión expresa que el principal problema de los restaurantes de la ciudad de Cotacachi es la deficiencia del sistema contable, por lo que sus registros son realizados en forma empírica, es decir, no se llevan en los libros diarios, mayores correspondientes la información financiera y esto afecta la credibilidad del control financiero.

Aportes al Proyecto: El aporte más importante que brinda este trabajo es el enfoque en sistemas contables para la misma clase de negocio y está en la búsqueda de soluciones para ellos.

Título: Elaboración de un Sistema de Costos Estándar, para la Medición y el Control de los Costos de los Productos que se Elaboran en la Cooperativa de Caficultores Jucuapense de Responsabilidad Limitada, de la Ciudad de Jucuapa del Departamento de Usulután.(Universidad de Oriente Facultad de Ciencias)

Autor y Año: Universidad de Oriente Facultad de Ciencias Económicas.

Justificación e Importancia: Con la elaboración del Sistema Estándar se beneficiará de forma indirecta a las Cooperativas o empresas de la zona oriental dedicadas a este rubro, pues estas podrían tomar como antecedente el Sistema de Costos Estándar diseñado y adoptarlo de acuerdo a sus necesidades, también beneficiará de forma directa a los socios de la cooperativa en estudio la cual al implementar el Sistema de Costos diseñado, le servirá como una herramienta de información para la administración y contará con información más adecuada y acertada y de esa forma medirá y controlará los costos en la elaboración del producto y obtener el mayor beneficio posible.

Metodología: Utiliza un tipo de estudio descriptivo e investigativo porque a raíz de la investigación de la empresa, describe todo lo que necesita y se le realiza.

Conclusiones: Con el desarrollo de esta investigación la Cooperativa de Caficultores Jucuapense de Responsabilidad Limitada, será capaz de conocer sus costos y así determinar la eficiencia de las operaciones comparándolas con los costos reales.

Aportes al Proyecto: Aunque este trabajo maneje costos estándar, ayuda a comprender que muchas organizaciones no llevan un adecuado manejo de sus cuentas y dan pie a que el contador público desee trabajar en la realización de proyectos en base a lo aprendido.

A nivel nacional son:

Título: Diseño e Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción.(Martinez Hernandez , 2009)

Autor y Año: Luis Alfredo Martínez / 2009

Justificación e Importancia: Manejar y controlar eficazmente los costos es una tarea delicada, pero que hecha de una forma organizada y sistemática, proporciona a los directivos una valiosa fuente de información para analizar su estructura operativa y financiera y así poder tomar decisiones precisas y oportunas, las cuales vayan siempre de la mano con un equilibrio en la relación costo-calidad.

Metodología: Descriptiva y analítica, porque hace referencia a los tres elementos del costo por orden de trabajo y a las características de producción, de los productos de mayor elaboración, con el fin de hacer análisis comparativos de los costos totales y unitarios y poder detectar posibles fallas.

Conclusiones: En la actual competencia es absolutamente necesario poseer un buen sistema de costos ya que la rentabilidad disminuye cada vez más y estamos expuestos a salir del mercado si no respondemos con rapidez.

La empresa paso de un sistema totalmente ineficiente a un sistema de costos por órdenes de producción, con la metodología de costos estándar en los elementos de Materia Prima y MOD y metodología ABC en la asignación de sus Costos Generales de Fabricación.

Aportes al Proyecto: Su aporte radica en el manejo de los conceptos en cuanto a costos y en ratificarnos que las empresas que manejen mejor su sistema de costos estarán mejor posicionada en el mercado.

Título: Diseño de un Sistema de Costos para Microempresas de Antioquia Cooperativa de Ahorro y Crédito(Espinal Bedoya & Chavarria Posada , 2011)

Autor y Año: Natalia Espinal Bedoya y Vicky Chavarría Posada / 2011

Justificación e Importancia: Esta investigación se justifica desde tres puntos de vista. Desde el punto de vista práctico, ya que la misma propone al problema planteado una estrategia de acción que al aplicarla como se hará en el desarrollo del trabajo, contribuirá a resolverlo. El resultado de este análisis, es un aporte a la administración de Microempresas de Antioquia Cooperativa de ahorro y crédito, para implementar un sistema de costos que ayudará a reflejar la información contable de forma más apropiada y que será de gran utilidad para los usuarios finales de esta.

Metodología: La investigación que se realizará será documental, se tomaran fuentes documentales como textos de autores reconocidos, internet, bases de datos, trabajos de grado realizados anteriormente, entre otros. Los resultados de la investigación se expresarán mediante

términos cuantitativos utilizados para presentar los resultados de la aplicación del modelo de costos propuesto.

Conclusiones: Por medio del análisis del Estado de Resultados con el costeo ABC, la Cooperativa podrá calcular y evaluar la rentabilidad de cada uno de sus productos, optimizar su operación y tomar decisiones que favorezcan sus operaciones.

Aportes al Proyecto: El aporte de este trabajo al proyecto a realizar es que demostró que los costos no solo se aplican a industria manufacturera sino también a establecimientos de diferentes campos.

A nivel departamental son:

Título: Diseño de un Sistema de Costos a Través de la Metodología ABC Para Determinar el Costo de un Alumno de las Carreras Técnicas Laborales con Reconocimiento Sena de la Escuela de Formación y Gestión Empresarial Dempresa.(Ampudia Perdomo & Rodriguez Barrios , 2014)

Autor y Año: Larry Steven Ampudia Perdomo y Lizeth Viviana Rodríguez Barrios / 2014

Justificación e Importancia: Para la escuela de gestión y formación empresarial DEMPRESA es de vital importancia establecer un sistema que facilite la determinación del costo de un alumno las Carrera Técnicas Laborales con Reconocimiento SENA, debido a que estos componentes son de alta trascendencia para el mercado objetivo de la misma, intangible que actualmente no tiene un costo asignado, lo que origina una complicación para la empresa al momento de fijar el precio del mismo a sus clientes y conocer el verdadero margen de rentabilidad, teniendo en cuenta que en este sector existe una gran variedad de instituciones que

se consideran competencia directa que coexisten con una amplia cantidad de clientes potenciales cuyas necesidades deben ser satisfechas.

Metodología: El presente trabajo se realizará teniendo en cuenta el tipo de estudio descriptivo aplicativo, dado que hay escritos sobre el tema y se pretende realizar una aplicación práctica sobre un caso particular. Además se empezará con la descripción de la situación actual en que se encuentra el ofrecimiento de las Carreras Técnicas Laborales con reconocimiento SENA de la escuela de gestión y formación empresarial DEMPRESA, y se efectuará una fase analítica en el área de costos y la posterior formulación de su aplicación para determinar el costo de un alumno que pertenezca a las Carreras Técnicas Laborales con Reconocimiento SENA.

Conclusiones: El sistema de acumulación de costos que se ajusta a la necesidad de la prestación del servicio educativo de Carreras Técnicas Laborales con reconocimiento SENA que ofrece la empresa Escuela de Gestión y Formación Empresarial DEMPRESA es el sistema de Costos por Procesos bajo la metodología ABC, debido a que se acumulan los costos en procesos continuos y/o en serie, es decir, durante un lapso de tiempo siendo traspasados de un proceso a otro, de manera que el costo total de la prestación del servicio se halla al finalizar cada proceso continuo, por efecto acumulativo secuencial de las actividades que permiten ofrecer este tipo de carreras dentro de la institución

Aportes al Proyecto: el aporte al proyecto se puede resumir en lo que dice en su introducción... *“Es fundamental que el empresario conozca los costos del producto o del servicio que ofrece a fin de realizar una toma de decisiones adecuada que promueva la tendencia hacia el mejoramiento continuo de la compañía, una mayor rentabilidad de la idea de negocio y un fortalecimiento de la competitividad en el mercado”.*

Título: Diseño del Sistema de Información Contable para la Empresa Fabrifarma S.A. (Gutiérrez Arroyabe , 2012)

Autor y Año: Lina María Gutiérrez Arroyave / 2012

Justificación e Importancia: Para enfrentar los grandes retos que exige la globalización de la economía, las empresas necesitan desarrollar mecanismos al interior de la misma que permitan enfocar sus esfuerzos organizacionales con el objetivo de ser más eficientes en todo el conjunto productivo, como lo es la cadena de abastecimiento, y conseguir condiciones de competitividad más consolidadas que soporten un entorno económico cada vez más agresivo.

Dado lo anterior la herramienta que soporta e integra todas las áreas que intervienen en la cadena productiva es el sistema de información contable porque reúne, depura, transforma, cuantifica y armoniza todo el ambiente de la empresa, convirtiéndola en la fuente principal para la optimización del proceso de toma de decisiones en los negocios.

Metodología: El método a utilizar en este trabajo es el estudio descriptivo el cual es descrito por el autor Méndez A. Carlos E. de la siguiente manera: “El estudio descriptivo identifica características del universo de investigación, señala forma de conducta y actitudes del universo investigado, establece comportamientos concretos y descubre y comprueba la asociación entre variables de investigación. De acuerdo con los objetivos planteados el investigador señala el tipo de descripción que se propone realizar.

Lo estudios descriptivos acuden a técnicas específicas en la recolección de información, como la observación, las entrevistas y los cuestionarios”

Conclusiones: Con el Sistema de Información Contable planteado a lo largo del presente trabajo se pueden tener estandarizados todos los métodos y procedimientos con el objetivo de

registrar, clasificar y resumir de manera exacta todo lo relacionado con la operación económica de la compañía y así lograr una trazabilidad clara de todas las actividades financieras resumidas en forma útil para las personas que toman las decisiones y definen las pautas en búsqueda de convertir el negocio en un proyecto atractivo para los inversionistas.

Aportes al Proyecto: los aportes al proyecto son muy amplios ya que este trabajo a pesar de estar orientado hacia otro tipo de empresa tiene muy bien estructurado su programa de información contable.

2. Problema de Investigación

2.1 Planteamiento del Problema

Es frecuente observar una cantidad de establecimientos que se crean a diario ya sean formales o informales en todo el territorio nacional; esto es un fenómeno que se presenta ya que en ciertos lugares del país no se cuenta con industria que proporcione empleo estable a los habitantes de estas regiones.

Según la fuente de información laboral en Colombia por sus siglas “FILCO”, la dinámica ocupacional de la generación del empleo formal en el trimestre noviembre de 2016 a enero de 2017 se concentró en los trabajadores por cuenta propia, los cuales presentaron un incremento del 2,0%, correspondiente a 190 mil ocupados más respecto al mismo trimestre del año anterior, por encima del crecimiento de la ocupación en posición de asalariado u obrero del sector privado, que creció 1,2% su ocupación en el trimestre de referencia, equivalente a 105 mil empleos.(Mintrabajo, 2017)

El trabajo formal por cuenta propia coge fuerza cada día y en temporadas que para el sector comercial y turístico son catalogadas como temporadas altas; es aquí donde se ve la importancia de que cada propietario conozca de primera mano el beneficio que brindan los costos en la creación de productos o servicios que ayudan en el desarrollo de sus negocios en una forma viable y sustentable; para que no fijen sus precios con base en los de la competencia sin antes determinar, si estos mitigaran sus propios costos.

Se decide trabajar en este tema debido al alto crecimiento que se ha visualizado en nuestro municipio tanto de establecimientos legalmente constituidos como el club de caza y pesca, hotel

chamana, son y fogón, pollo listo, asadero el paisa, el rincón costeño, restaurante Shoppers, entre otros; como los que están creados de una forma informal como restaurantes en casas de familia entre los que se pueden contar unos 10 aproximadamente, generando estos últimos si bien un alivio al consumidor porque su precio es más favorable, una competencia fuerte a los establecimientos que como se nombró están legalmente constituidos y sus obligaciones monetarias son mayores.

El restaurante SHOPPERS, es un negocio creado hace 12 años en el municipio de Caicedonia Valle del Cauca, por el señor JULIAN DARIO MOLINA SOTO administrador de empresas egresado de la Universidad del Valle, el cual en la actualidad lleva su contabilidad de una manera muy simple y sencilla, a pesar de esto ha logrado consolidarse como uno de los establecimientos de mayor reconocimiento a nivel municipal; en el precio de venta de sus productos no se ven reflejados los costos indirectos de fabricación con los cuales incurre, siendo esto quizás un impedimento para que el pequeño comerciante pueda ser más competitivo en el mercado y poder crecer.

Con este trabajo se busca brindar una herramienta útil al propietario del restaurante Shoppers como ayuda en el mejoramiento de su estructura administrativa conociendo de primera mano cómo funcionan todos sus procesos productivos, cuáles están funcionando bien y cuáles están teniendo fallas; para minimizarlos en el menor tiempo posible y así evitar costos indeseados.

Un sistema de costos sirve como base fundamental en el desarrollo de una empresa o negocio, porque permite conocer qué, cuándo, dónde y cómo tomar las decisiones pertinentes que ayude al propietario o administrador en el cumplimiento de sus objetivos.

Dentro de la estructura de costos se tiene: “sistema de costos estándar: como su nombre lo indica es un sistema de referencia donde indica cuanto debería costar la elaboración de un producto o servicio”; “sistema de costos por procesos, es aquel mediante el cual los costos de

producción se cargan a los procesos, a los sistemas acumulados de los costos de producción, por departamento o por centro de costo”; sistema de costos por órdenes de producción, este sistema recolecta los costos para cada orden o lote físicamente identificables en su paso a través de los centros de productivos de planta”; y se encuentra el “sistema de costos ABC, para lo cual se considera que es el más adecuado en utilizar para el restaurante Shoppers, porque permite identificar el costo por cada actividad y producto generando así una información más confiable para una óptima toma de decisiones”, ayudando además al manejo ordenado de la información contable y de costos en la elaboración de los diferentes productos y a la identificación de las actividades que verdaderamente le generan un valor al establecimiento, minimizando costos innecesarios para hacer que el negocio sea más eficiente y genere mayor rentabilidad; puesto que el objetivo principal de todas las empresas además de sostenerse es generar utilidades y crecer en el mercado; es por esto que se decidió realizar un modelo de costos a través de la metodología ABC para el restaurante Shoppers de Caicedonia Valle del Cauca.

2.2 Formulación del Problema

¿Cómo aplicar el modelo de costos bajo la metodología ABC, para estructurar al restaurante Shoppers en la correcta y oportuna toma de decisiones?

2.3 Sistematización del Problema

¿Cómo Ayudan los procesos de producción en el correcto funcionamiento del restaurante Shoppers?

¿Cuáles son las variables del costo más significativas en el restaurante Shoppers de Caicedonia valle del cauca?

¿Cuáles son las actividades que generan el desarrollo de los procesos de producción del restaurante Shoppers?

¿Cuáles son los inductores de costos y sus bases de asignación que permiten el desarrollo del modelo de costos ABC, para el restaurante Shoppers?

¿Cómo determinar los costos y los productos principales en el restaurante Shoppers de Caicedonia valle del cauca?

¿Cómo puede intervenir un modelo de costos a través de la metodología ABC en la correcta y oportuna toma de decisiones del restaurante?

2.4 Delimitación del Problema

2.4.1 Del alcance.

Como el restaurante Shoppers no lleva un registro contable organizado, su información contable es muy deficiente y sus costos son llevados de manera global y no por producto, se hizo necesario diseñar un modelo de costosa través de la metodología ABCpara el restaurante Shoppers, donde se permita clasificar cada producto y la forma de realizarlo, para así identificar de una manera más sencilla y provechosa la realización de sus procesos de producción que le ayude en la toma de decisiones y en el manejo de su actividad comercial.

2.4.2 Del tiempo.

El proyecto que se realizó al restaurante Shoppers del municipio de CaicedoniaValle del Cauca; tiene un tiempo estimado de 1 año contados a partir de noviembre del año 2016.

2.4.3 Del espacio.

El proyecto se realizó en el restaurante Shoppers del municipio de CaicedoniaValle del Cauca, Colombia.

3. Objetivos

3.1 Objetivo General.

Diseñar un modelo de costos a través de la metodología ABC que le permita al restaurante Shoppers Caicedonia, una correcta y oportuna toma de decisiones.

3.2 Objetivos Específicos.

- Establecer los procesos de producción que realiza el restaurante Shoppers en cada área.
- Identificar las variables del costo más significativas en el restaurante Shoppers de Caicedonia Valle Del Cauca.
- Determinar el costo unitario de los productos principales del restaurante Shoppers Caicedonia Valle Del Cauca.
- Plantear un modelo de costos a través de la metodología ABC para el restaurante Shoppers Caicedonia Valle Del Cauca.

4. Justificación

4.1 Teórica.

La contabilidad es la base sobre la cual se fundamentan las decisiones gerenciales y por tanto, las decisiones financieras. No existe actividad económica ajena al registro y afectación de las técnicas de la ciencia contable. Desde la actividad económica más pequeña hasta las transacciones económicas de grandes corporaciones, la ciencia contable aporta a un gran cúmulo de conocimientos, los cuales requieren que sean aplicados por profesionales de la contaduría pública.

Este trabajo se basó en la teoría del sistema de costos ABC, porque plantea un manejo minucioso de los costos y en la teoría moderna de la administración con los planteamientos del ingeniero Henry Fayol quien decía que para optimizar los procesos administrativos de una empresa se deben establecer unas áreas funcionales que abarquen las actividades que se realizan en la empresa para tener una estructura organizacional clara y ordenada.

Con este proyecto se busca que el restaurante Shoppers de Caicedonia valle del cauca, no solo conozca de primera mano que tan eficiente y eficaz son sus procesos; sino que sirva de base para que no fije sus precios en base a los de la competencia; sin saber si sus precios son capaces de cubrir sus propios costos.

Por medio de este trabajo también se afianzaran los conocimientos sobre el tema y permitirá aplicarlos en la vida profesional, permitirá sentar bases para otros estudios que surjan partiendo de la problemática planteada.

4.2 Práctica

Para el comerciante establecer y desarrollar un negocio, promueve a conseguir beneficios, preocupaciones e incógnitas y no es para menos, dado el provecho económico y los riesgos que estos proyectos pueden significar. Las empresas son la fuente donde se puede obtener recursos para vivir honestamente, por tal motivo, es importante tener resultados al final de un período económico y se obtiene más fácilmente acudiendo a la ayuda de la implementación de los costos que son los que proporcionan información necesaria y suficiente para las empresas o negocios y así con ella poder hacer los correctivos necesarios en el momento oportuno, tomar decisiones acertadas y útiles para el engrandecimiento de las mismas.

Es por esto que con el fin de mejorar el manejo administrativo del restaurante Shoppers del municipio de Caicedonia valle del Cauca se hace necesario establecer controles que le permitan optimizar sus recursos, organizar, gestionar y controlar el manejo financiero y contable por medio de un modelo de costos a través de la metodología ABC.

4.3 Metodológica

Para lograr los objetivos propuestos se hace un uso del estudio descriptivo, el cual permite obtener la información adecuada en el manejo de la organización y cuáles serían los procesos fundamentales a modificar o reemplazar, con el método inductivo se lograra determinar qué tan necesario y útil es el modelo de costos a través de la metodología ABC para el restaurante Shoppers de Caicedonia valle del cauca; que ayude en la búsqueda del mejoramiento continuo con un impacto en reducción de costos y agilidad en sus procesos, donde su utilidad sirva para ampliar el conocimiento de la profesión contable.

5. Marco Referencial

5.1 Marco teórico

5.1.1 Teoría de los costos.

Según (Perloff, 2007) *“Los costos de producción son cruciales para determinar las decisiones de las empresas con respecto a la oferta”*. Para dirigir una empresa de forma rentable un directivo actúa como un economista y tiene en cuenta todos los costos relevantes, tanto los explícitos e implícitos. Sin embargo es posible que este mismo directivo instruya al contable de la empresa para que calcule los costos de tal forma que cumplan con la legislación fiscal y con otras leyes a fin de que los estados financieros resulten atractivos para los accionistas.

Los costos explícitos vienen dados por los pagos directos que realiza la empresa para adquirir los factores productivos de sus procesos de producción, durante un período de tiempo que puede ser un año. Estos son por ejemplo, los salarios de los trabajadores, la retribución de los directivos, el pago por la adquisición de materia prima, etc. Sin embargo las empresas utilizan factores productivos que no pueden tener un precio explícito. Estos costos implícitos, pueden ser el valor del tiempo del propietario de la empresa y el valor de otros recursos utilizados.

La teoría de costos es una herramienta muy útil, pues ayuda en las organizaciones a prever los costos que se esté manejando de tal modo que se pueda estar pendiente de su economía; es por ello que será de gran importancia aplicarla dentro del proyecto, ya que servirá para determinar los costos en los que incurre el restaurante Shoppers del municipio de Caicedonia valle del cauca y así estar atentos a los cambios que se puedan presentar al finalizar cada periodo.

5.1.2 Clasificación de los Costos.

Según la función que originan los costos.

Costos de fabricación o de elaboración o de producción: Son todos aquellos relacionados directos o indirectamente con el proceso productivo (es la transformación de las materias primas en productos terminados por intermedio del trabajo.)(ivnisky, 2016)

Elementos del costo de fabricación o de elaboración o de producción.

Materias Primas y/o Material Directo (M.P.D.)

Mano de Obra Directa (M.O.D.)

Costo Indirecto de Fabricación (C.I.F.)

Materias Primas y/o Materiales Indirectos (M.P.I.)

Mano de Obra Indirecta (M.O.I.), Otros.

M.P.D: Son todos aquellos fácilmente asignables y medibles en términos económicos con un producto y quedan incorporados físicamente al producto por ejemplo: cuero para los zapatos, madera para los muebles.

M.O.D: es todo pago efectuado a los trabajadores, siempre que sea de cargo de la empresa, que estén directamente relacionados con el proceso productivo, ejemplo el artesano de zapatos, el mueblista de los muebles.

C.I.F: son de naturaleza heterogénea y que no se pueden medir ni asignar fácilmente a ningún producto, ejemplo: pegamentos

M.P.I: son difíciles de asignar en términos económicos a los productos aunque quedan incorporados físicamente a ello, ejemplo: pegamento, electricidad.

M.O.I: es el trabajo auxiliar necesario para la fabricación y que no se identifica con ningún producto, por ejemplo los supervisores de producción, el tipo que envasa el zapato.

Otros costos indirectos: son aquellos no definidos anteriormente, pero son necesarios en la fabricación por ejemplo la depreciación de fábrica o de maquinaria de producción, los arriendos de producción, el sostenimiento de la producción, seguro de producción. Entre ellos están:
(Gómez, gestiopolis)

Gastos operación: Conformado por los gastos de administración y de ventas.

Gastos de administración: Se refiere a toda la parte administrativa de la empresa, por ejemplo el sueldo de los contadores, sueldo de los administrativos, el sueldo de algunas secretarias, la gerencia, artículos de escritorio.

Gastos de venta: Son todos aquellos relacionados con las ventas o con el marketing, por ejemplo el sueldo de los vendedores, las promociones de venta, la publicidad, el despacho del producto, el empaque, etc.

De acuerdo a la oportunidad en que se calculan los costos.(Gómez, gestiopolis)

Costos históricos: es la obtención del costo del producto una vez finalizado el proceso productivo.

Costos predeterminados: es la obtención del costo del producto antes de que comience el proceso productivo y las empresas están obligados a fundamentar sus precios sobre la base de estimaciones anticipadas de los costos.

De acuerdo con su identificación con una actividad o departamento o producto.(Gómez, gestiopolis)

Costos directos: son aquellos que se pueden identificar y medir fácilmente con una actividad o departamento o producto, por ejemplo M.O.D. y la M.P.D.

Costos indirectos: No se pueden identificar ni medir fácilmente con una actividad o departamento o producto. Por ejemplo C.I.F.

De acuerdo a su variabilidad en relación al volumen de producción.(Gómez, gestiopolis)

Costos variables: son aquellos que varían en forma directamente proporcional con los volúmenes de producción, pero en términos unitarios son fijos. Las características de los costos variables en términos totales o globales son variables, en términos unitarios son fijos y en la M.P.D. y M.O.D., son siempre variables.

Costos fijos o constantes: permanecen inalterables cualquiera que sea la cantidad o el volumen de producción, pero en términos unitarios es inversamente proporcional a los volúmenes de producción. Las Características de los costos fijos o constantes en términos totales o globales son fijos y en términos unitarios son variables.

Costos semifijos o semiconstantes: Tienen una parte fija y otra variable la cual aumenta o disminuye en una forma directamente proporcional con la variable considerada.

De acuerdo con la naturaleza de producción.(Gómez, gestiopolis)

Costo por orden de fabricación: la utilizan las empresas en proceso productivo discontinuos y que buscan satisfacer un pedido en especial de un cliente ejemplo: imprentas.

Costo por procesos: lo utilizan las empresas con proceso de fabricación continuo y que buscan la acumulación de stock (ejemplo: cigarros, empresa lechera, bebidas).

Existen unos factores que inciden en que una empresa implemente un sistema de costos. Los factores son cinco y se deben dar en forma simultánea:

El tamaño de las empresas

El número de productos que fabrique

Complejidad en la fabricación.

Actitud Gerencial frente a los costos

Los costos que se incurrirán para implementar el sistema de costo, o sea en la relación costo beneficio, en donde solo se implementara el sistema de costo cuando el beneficio es mayor al costo.

5.1.3 El Costeo Basado en Actividades o Costeo ABC (Oscar León García S., 2009)

Como alternativa de solución a los problemas que plantean los métodos tradicionales de costeo surgió el denominado Costeo Basado en Actividades o simplemente Costeo ABC, por sus iniciales en Inglés Activity Based Costing. El ABC se desarrolló por primera vez como solución a estos problemas.

Por dos profesores de la Universidad de Harvard, Robín Cooper y Robert Kaplan.

La asignación de costos por este método también se da en dos etapas donde: la primera consiste en acumular los CIF por centros de costos con la diferencia de que no solamente se

utilizan más centros que en los métodos tradicionales sino que estos toman otro nombre, se denominan Actividades. En la segunda etapa los costos se asignan a los trabajos de acuerdo con el número de actividades que se requieren para ser completados.

Se define Actividad como un evento o transacción que opera como promotor, o inductor, o impulsor de costo, es decir, que actúa como factor causal en la incurrencia de costos en una empresa.

Diseño de un Sistema de Costeo ABC

El proceso consta de cuatro pasos, a saber:

Análisis de los procesos de valor.

Identificación de los centros de actividad.

Asociación de los costos con los centros de actividad.

Selección de los promotores o inductores de costos. (García S. , 2009)

5.1.4 Cómo implantar exitosamente un sistema de costeo basado en actividades (ABC).

Para poder competir en el ambiente de negocios de hoy, las empresas requieren contar con información sobre los costos y la rentabilidad total del negocio que les permita tomar decisiones estratégicas y operativas en forma acertada. Contar con este tipo de información de manera precisa y oportuna sirve de base a la alta dirección y la gerencia de una empresa para buscar maximizar el rendimiento del negocio. (Lopez regalado , 2005)

Existen empresas que han obtenido beneficios importantes derivados de una adecuada implantación de un sistema ABC; sin embargo, también existen compañías que debido a una

mala administración del proyecto no han logrado reducir sus costos, incrementar sus utilidades, mejorar su desempeño o realizar cambio alguno.

Para que una empresa que va a desarrollar un proyecto de implantación de un sistema de costos ABC obtenga los mayores beneficios es muy importante que lo lleve a cabo de una manera adecuada, ya que se corre el riesgo de realizar inversiones importantes de recursos y tiempo, y al final no obtener la información y los resultados que la empresa puede estar necesitando para mantener o incrementar sus ventajas competitivas.

El objetivo de este artículo(Lopez regalado , 2005) es proporcionar una guía práctica de los principales pasos a seguir, proporcionar experiencias y sugerencias que ayuden a quienes pretenden realizar en su empresa un proyecto de implantación de un sistema ABC, así como despertar el interés en los contadores que no conocen el tema o que actualmente no lo consideran importante.

Tradicionalmente los contadores y personal de las áreas financieras de la empresa han sido los principales promotores de este tipo de proyectos; sin embargo, actualmente debido a los beneficios que se pueden obtener en la empresa y el posicionamiento de liderazgo que esto genera, profesionistas de otras disciplinas a cargo de gerencias operativas como manufactura, investigación y desarrollo, ingeniería industrial, logística, ventas y mercadotecnia también están empezando a promover proyectos de ABC. El Contador Público tiene la formación profesional y la experiencia de negocios que le permiten tomar el liderazgo en este tipo de proyectos, es por esto que la promoción y administración de un proyecto de costos ABC es una gran oportunidad para mejorar el posicionamiento del Contador Público en los niveles directivos de la empresa.

5.1.5 Teoría clásica de la administración

Según Henry Fayol (Cueva, 2007), autor de la teoría administrativa señala que esta se puede aplicar a todas las organizaciones, además de ello también se le considera el padre del proceso administrativo y creador e impulsador de la división de las áreas funcionales para las empresas, definiendo así la administración como el acto de: planear, organizar, dirigir, coordinar y controlar la administración:

Planear: Visualizar el futuro y trazar el programa de acción.

Organizar: Construir tanto el organismo material como el social de la empresa.

Dirigir: Guiar y orientar al personal.

Coordinar: Ligar, unir, armonizar todos los actos y todos los esfuerzos colectivos.

Controlar: Verificar que todo suceda de acuerdo con las reglas establecidas y las órdenes dadas.

Para Fayol la función administrativa tiene por objeto solamente al cuerpo social: mientras que las otras funciones inciden sobre la materia prima y las máquinas, la función administrativa sólo obra sobre el personal de la empresa; es por esto que mediante sus investigaciones da a conocer una serie de principios de los cuales dice que toda empresa debería institucionalizar para lograr altos índices de eficiencia, estos son: la división del trabajo, la disciplina, la autoridad, la unidad y jerarquía del mando, la centralización, la justa remuneración, la estabilidad del personal, el trabajo en equipo, la iniciativa, el interés general, etc.

Más importante aún, Fayol creía que la administración se podía enseñar. Le interesaba mucho mejorar la calidad de la administración y propuso varios principios para orientar el quehacer administrativo, los que se muestran a continuación:

División del trabajo, Autoridad y responsabilidad, Disciplina, Unidad de mando, Unidad de dirección, Interés general sobre el individual, Justa remuneración al personal, Delegación vs. Centralización, Jerarquías, Orden, Equidad, Estabilidad del personal, Iniciativa, Espíritu de equipo.

5.1.6 Las Tres Estrategias Genéricas de Michael Porter

Liderazgo global en costos

Esta estrategia requiere un conocimiento detallado y profundo de las actividades de la cadena de valor para identificar aquellas en las cuales se pueden alcanzar ventajas en costos. El análisis de las actividades en la cadena de valor se realiza desde el punto de vista de los impulsores de costos. El principal motor en la estrategia de liderazgo de costos es la curva de experiencia, según la cual el costo unitario de producción disminuye con el número acumulado de unidades producidas. Esta ventaja se considera de carácter sostenible, puesto que no es fácil de imitar por los seguidores mientras no cambie la tecnología de producción. En contraste, las economías de escala pueden ser imitadas más fácilmente. (*Francés, p.107*)

Diferenciación.

Implica que la unidad de negocios ofrece algo único, inigualado por sus competidores, y que es valorado por sus compradores más allá del hecho de ofrecer simplemente un precio inferior. Es necesario comprender la fuente potencial central de diferenciación que surge de las actividades de la cadena de valor y el despliegue de la pericia necesaria para que dichas potencialidades se hagan realidad. La diferenciación exige la creación de algo que sea percibido como único en toda

la industria. Los enfoques respecto de la diferenciación pueden adquirir muchas formas: diseño o imagen de marca, tecnología, características, servicio al cliente, red de corredores u otras dimensiones. (Hax y Majluf, p.163)

Enfoque o concentración (segmentación o especialización).

La estrategia de concentración, (tanto la basada en costes como en diferenciación) se caracteriza por la elección previa de un segmento, mercado local, fase del proceso productivo, etc. y por ajustar una estrategia óptima que responda a las necesidades específicas de los clientes escogidos. Se trata, en consecuencia, no de ser los mejores (en coste o en diferenciación) del mercado, pero sí de ser los mejores en el segmento escogido. La concentración puede apoyarse en la existencia de tipologías distintas de compradores (con estrategias de compra distintas), en la existencia de canales de distribución distintos (venta directa, por minoristas, por representantes, por correo, etc., etc.) y en la posibilidad de ofrecer variedades distintas de productos (tamaño, calidad, precio, prestaciones, etc.). (Larrea, 2012)

Se dice que las 2 primeras se enfocan en la ventaja general en su sector, mientras que la tercera, busca tener la ventaja dentro de un mercado objetivo.

5.2 Marco Histórico

Caicedonia es un Municipio situado al norte del Valle del Cauca, se encuentra dentro de lo que en Colombia se denomina eje cafetero central de Colombia, su economía está basada principalmente en el café, o lo estuvo, la crisis de los cafeteros empezó con el rompimiento del Pacto cafetero en 1989, dicho pacto fue establecido por la OIC organización creada por los principales países productores y consumidores del grano en el año 1962, como instrumento de cooperación.

La meta era estabilizar los precios dentro de una franja remunerativa para los productores y aceptable para los consumidores. Ese año el convenio se firmó gracias al apoyo de líderes como los presidentes John F. Kennedy, de Estados Unidos; Charles de Gaulle, de Francia; el presidente JaoGoulart, de Brasil, y Alberto Lleras Camargo, de Colombia. El convenio entró efectivamente en operación en 1963 y la Organización inició sus actividades en Londres.

Por más de 25 años el Pacto Cafetero permitió estabilizar los precios dentro de las franjas predeterminadas y facilitó un manejo ordenado de la economía cafetera internacional. A los países productores les generó beneficios y a los consumidores un nivel adecuado de suministro de café de precio y calidad aceptable. En julio de 1989 se derrumbaron las cláusulas del pacto de cuotas de exportación de café y los precios del grano iniciaron la más fuerte caída de toda la historia.

El que fuera sector bandera de la economía colombiana y por ende Caicedonia cayó en una profunda crisis, en diez años la industria cafetera perdió más de 1.000 millones de dólares de patrimonio. Entre 1990 y 2000 el patrimonio del Fondo Nacional del Café se redujo de 1.595 millones de dólares a 569 millones.

Caicedonia pueblo agrícola por tradición atraviesa una dura crisis en el sector económico a causa de toda esta problemática, de la cual no se ha podido recuperar; por esta razón y por la ola turística del Eje Cafetero ha decidido adoptar el turismo como fuente importante en su desarrollo económico y cultural, pues sus tierras poseen una riqueza natural envidiable propias para la práctica del Agro, el Eco turismo rural y de aventura.

Pero sólo fue hasta finales de los años ochenta y principios de los noventa, que se registró una mayor actividad, gracias a la respuesta que un grupo de caficultores dio a la crisis generada en el sector cafetero, al iniciar la explotación del turismo rural, a lo que adicionalmente contribuyó la variedad paisajística de la región y su arraigada cultura cafetera.(Alcaldia caicedonia valle)

Toda empresa busca ganar un mayor espacio en el mercado que cada día es más exigente y del cual se requiere un estudio exhaustivo del mismo para determinar oportunidades que permitan crear un valor agregado a los productos o servicios, esto sin contar con los avances en la comunicación y negocios que permiten la penetración de nuevas y poderosas empresas del sector alimenticio.

Como sector alimenticio podemos destacar el concepto de restaurantes; El término "RESTAURANTE" es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, en el que se servían bebidas y comidas pero como algo distinto a las posadas, tabernas y casas de comida.

En otros países, el restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con éste nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precios razonables. Al igual que ellos, los restaurantes también reciben una clasificación basada en varios conceptos:

Instalaciones, servicios, menú, etc., siendo el servicio en las mesas uno de los criterios más valorados.

La palabra restaurante se estableció en breve y los chef de más reputación que hasta entonces solo trabajaban para familias privadas abrieron sus propios restaurantes o fueron contratados por un nuevo grupo de pequeños empresarios.

El negocio de los restaurantes significa una distribución y venta de sus propios productos, también puede ser utilizados como centro de prueba de sus alimentos y lo que es más importante: Las empresas alimenticias tiene acceso a un importante capital para adquirir buenos emplazamientos para nuevos restaurantes o para comprar el ya existente.(Montas Ramirez)

En nuestro municipio el mercado de la comida especialmente restaurantes, “comidas rápidas y de café pertenecen 64 establecimientos entre formales e informales”(Camara de comercio , 2016); ofreciendo gran variedad de productos brindándole al turista diferentes opciones en cuanto gusto, calidad, cantidad y precios.

El restaurante Shoppers del municipio de Caicedonia valle del cauca, fue creado en el mes de agosto del año 2005 por su propietario Julián Darío Molina Soto, siendo el primer establecimiento comercial legalmente constituido con el objetivo de ofrecerle al turista un sitio agradable y cómodo para disfrutar. A pesar de estar inscrito en la cámara de comercio, el manejo de la contabilidad es tratado de manera empírica, sus registros son manuales.

5.2.1 Los Aspectos Filosóficos de la Empresa

(Soto, 2016)

Misión.

Shoppers es una empresa creada para brindar un servicio de atención a la mesa y a domicilio de productos y bebidas alimenticias en un ambiente de libre esparcimiento para sus clientes, generando de esta manera la posibilidad de disfrutar a la hora de comer, de un servicio personalizado y agradable, en un ambiente cálido con música y videos buscando de esta manera cautivar todos los sentidos del cliente, garantizando calidad constancia e innovación.

Visión.

Para el año 2019 el Restaurante Shoppers se encontrará posicionada en el mercado de restaurantes temáticos regionales en el departamento del Valle con el apoyo de equipos de última tecnología en la preparación de alimentos y bebidas que nos permitan ser los mejores en calidad, servicio e innovación, siendo además generadores de empleo y crecimiento económico en la región.

Valores.

Calidad y Buen servicio

Responsabilidad

Eficiencia

Trabajo en Equipo

Compromiso

Políticas.

Ser pioneros en las buenas prácticas en la preparación de los productos.

Realizar el mejoramiento constante de las instalaciones físicas para la comodidad de los clientes.

Profesionalizar la atención y servicio al cliente.

Crear una cultura orientada hacia el mejoramiento continuo de los procesos.

Garantizar la sostenibilidad y rentabilidad de la empresa.

5.3 Marco Conceptual

Diseño: Según el teórico del diseño Norberto Chávez, este concepto se refiere al diseño como arte aplicado y diseño como técnica de comunicación.

El teórico del diseño Norberto Chávez, identifica dos tipos de fundamentales de orientación en la formación y la práctica del diseño: el diseño como arte aplicado y el diseño como técnica de comunicación; yo agregaría un tercer enfoque que ha estado presente con gran fuerza durante el siglo XX: el que concibe al diseño como ciencia o tecnología.(Chaves , 2007)

El diseño según Robert Gillam Scott es un acto humano fundamental: diseñamos toda vez que hacemos algo por una razón definida. Ello significa que casi todas nuestras actividades tienen algo de diseño: lavar platos, llevar una contabilidad o pintar un cuadro. (Bringhurst, Garone, Gonzales Ochoa , Margolin, Jimenez Narvaez, & Morales Rodriguez , 2012)

Para este trabajo se puede decir que el concepto de diseño se basa en el desarrollo de procesos o modelos, mediante los cuales se logran un propósito de diseño contable.

Costos ABC: Según el autor Cristóbal Gonzales del Rio el “método de "Costos basado en actividades" (ABC) mide el costo y desempeño de las actividades, fundamentando el uso de recursos, así como organizando las relaciones de los responsables de los Centros de Costos, de las diferentes actividades"(Huaman Quispe, 2001)

Raúl Cárdenas Nápoles dice que “es un proceso gerencial que ayuda en la administración de actividades y procesos del negocio, en y durante la toma de decisiones estratégicas y operacionales”.

Se deduce que los costos basados en actividades sirven como una herramienta de ayuda en la optimización de los recursos (materiales, mano de obra, tecnología), para que la empresa pueda tener información más clara a la hora de tomar sus decisiones y también a la hora de estimar sus costos.

Gestión Administrativa: Según Chiavenato, Fayol define gestión administrativa como: planear, organizar, dirigir, coordinar y controlar (Chiavenato, 1989). Es visto por un gran número de autores como la técnica que busca obtener resultados de máxima eficiencia, por medio de la coordinación de personas, cosas y sistemas que forman una empresa; la cual persigue siempre un fin eminentemente práctico: obtener resultados. Chiavenato lo ve como la conducción racional de las actividades de una organización. Considera que su principal tarea se basa en interpretar los objetivos propuestos y transformarlos en acción a través de cada una de las funciones básicas, alcanzando esos objetivos de la manera más adecuada a la situación de la organización (Chiavenato, 1989). Para Menguzzato y Renau, 1989, es un proceso global de toma de decisiones. (Rodríguez Sifontes , 2016)

La gestión se puede definir como la actividad que se realiza de una manera constante para alcanzar los objetivos propuestos, para ello se deben tener ciertas cualidades y destrezas, además de mucha eficiencia y eficacia en las labores realizadas.

Costos Directos:(contabilidad compy, 2006)Son aquellos que pueden identificarse directamente con un objeto de costos, sin necesidad de ningún tipo de reparto. Los costos directos se derivan de la existencia de aquello cuyo costo se trata de determinar, sea un producto, un servicio, una actividad, como por ejemplo, los materiales directos y la mano de obra directa destinados a la fabricación de un producto, o los gastos de publicidad efectuados directamente para promocionar los productos en un territorio particular de ventas.

Costos Indirectos:(contabilidad compy, 2006)Son aquellos costos cuya identificación con un objeto de costos específico es muy difícil, o no vale la pena realizarla. Para imputar los costos indirectos a los distintos departamentos, productos o actividades, es necesario, normalmente, recurrir a algún tipo de mecanismo de asignación, distribución o reparto. Los costos comunes a varios productos, o costos conjuntos, reciben también el tratamiento de costos indirectos.

Sistemas de Información: Según Peña 2006, un sistema de información es un conjunto de elementos interrelacionados con el propósito de prestar atención a las demandas de información de una organización, para elevar el nivel de conocimientos que permitan un mejor apoyo a la toma de decisiones y desarrollo de acciones.(Duany Dangel , 2010)

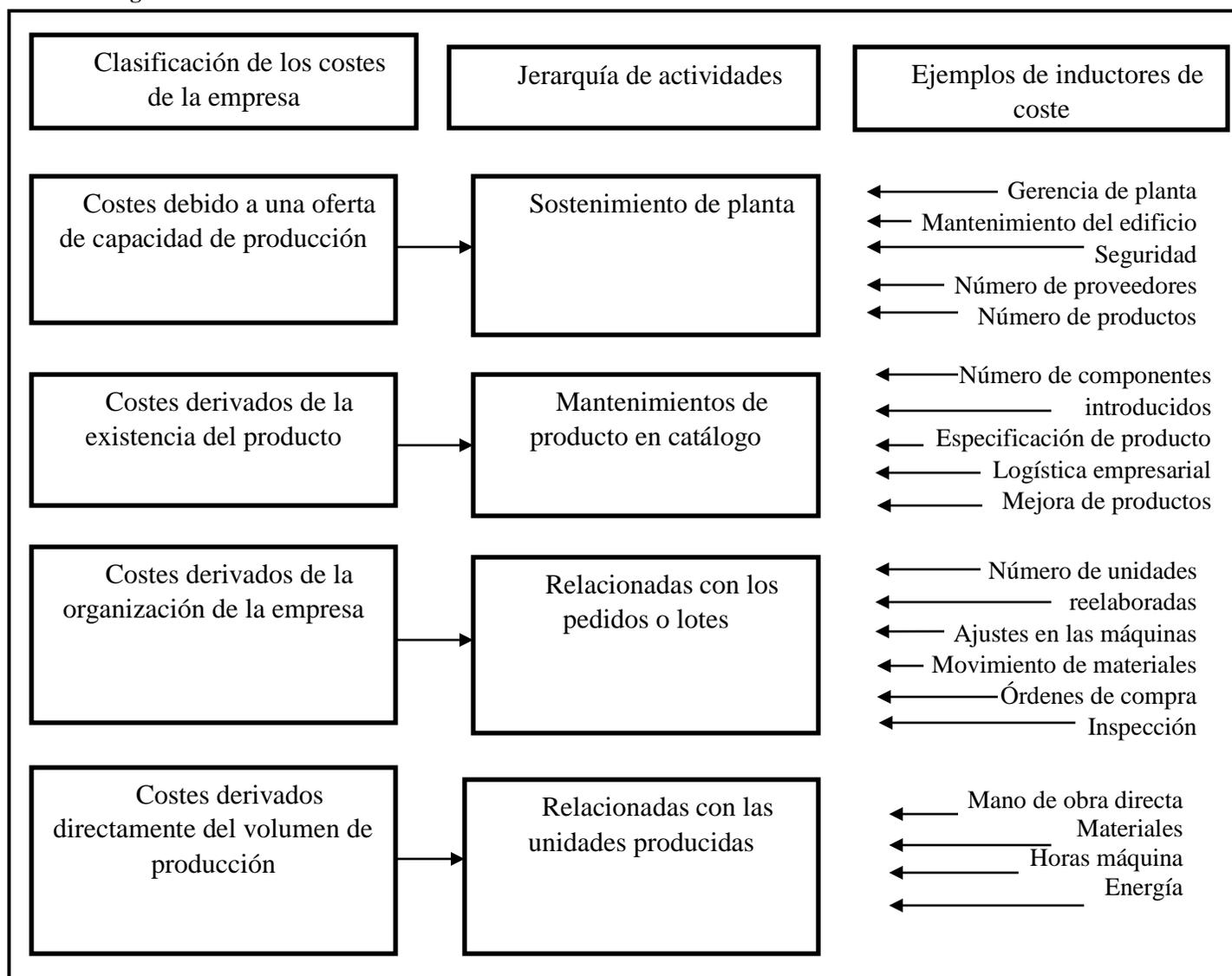
Otro autor como Peralta 2008, de una manera más acertada define sistema de información como: conjunto de elementos que interactúan entre sí con el fin de apoyar las actividades de una empresa o negocio. Teniendo muy en cuenta el equipo computacional necesario para que el sistema de información pueda operar y el recurso humano que interactúa con el Sistema de Información, el cual está formado por las personas que utilizan el sistema.

Los sistemas de información son los encargados de suplir todas las necesidades en cuanto al manejo de la información en el momento que sea necesario; además mediante su análisis sirven de gran apoyo en la toma de las decisiones empresariales.

Drivers o Costos Drivers:(diccionario economico, 2015)El cost driver trata de establecer una relación de causalidad entre el consumo de recursos y la producción obtenida, entendida esta como el output derivado de cada actividad, pudiéndose distinguir los cuatro niveles de causalidad reflejados en el siguiente gráfico: figura 2 pág. siguiente

Es también denominado inductor o generador de costos, debido a estos se genera directamente los costos producidos en cada actividad; es decir, muestra propiamente una relación entre el consumo de los recursos y la producción final; son los que directamente crean, generan e influyen los costos de un producto, generando cambios en el rendimiento de las diferentes actividades.

Figura 1. Costos Drivers



Fuente: <http://costo-produccion.blogspot.com.co/2015/11/fundamentos-cost-driver.html>

5.4 Marco Legal

Normograma

Tabla 1: Normograma

Tipo de Norma	Expedido por	N°	Fecha de Expedición	Descripción Norma	Artículos
Constitución Política de Colombia	Presidente de la República		Julio 4 de 1991	La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la ley. La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades. La empresa, como base del desarrollo, tiene una función social que implica obligaciones	333
Ley	Ministerio de Comercio, Industria y Turismo	1314	Julio 13 de 2009	Ámbito de aplicación. La presente ley aplica a todas las personas naturales y jurídicas que, de acuerdo con la normatividad vigente, estén obligadas a llevar contabilidad, así como a los contadores públicos, funcionarios y demás personas encargadas de la	2

				preparación de estados financieros y otra información financiera, de su promulgación y aseguramiento.	
Decreto	Ministerio de Comercio, Industria y Turismo	2706	Diciembre 27 de 2012	Normas de información financiera para las microempresas	
Resolución	Director de impuestos y aduanas nacionales	3878	Junio 28 de 1996	Que los hechos económicos deben documentarse mediante soportes, debidamente fechados y autorizados por quienes intervienen en ellos y los elaboren. Que las facturas de venta, los tiquetes y comprobantes expedidos por máquinas registradoras constituyen documentos que soportan los hechos económicos de los contribuyentes.	
Resolución	Ministerio de Comercio, Industria y Turismo	148	Enero 19 de 2015	Por la cual se reglamenta el cumplimiento de las normas técnicas de calidad expedidas por las unidades sectoriales de normalización sobre sostenibilidad turística	1
Resolución	Ministerio de Comercio,	3860	Diciembre 28 de 2015	por la cual se reglamenta el	6

	Industria y Turismo			cumplimiento de las Normas Técnicas Sectoriales expedidas por las Unidades Sectoriales de Normalización para las actividades del denominado Turismo de Aventura y la Sostenibilidad Turística	
Decreto	Presidente de la República	624	Marzo 30 1989	El Estatuto Tributario de los impuestos administrados por la Dirección General de Impuestos Nacionales	512-1 512-6 512-8 512-9

Fuente: Autoría Propia

6. Metodología

6.1 Tipo de Estudio

El método que se utilizó en este trabajo es el estudio descriptivo porque se detallaran de manera exacta las actividades, los procesos, el objeto a evaluar y las personas que intervienen en los mismos, para determinar su relación con el objeto del costo, es descrito por el autor Méndez A. Carlos E. de la siguiente manera:

“El estudio descriptivo identifica características del universo de investigación, señala forma de conducta y actitudes del universo investigado, establece comportamientos concretos y descubre y comprueba la asociación entre variables de investigación. De acuerdo con los objetivos planteados el investigador señala el tipo de descripción que se propone realizar. Lo estudios descriptivos acuden técnicas específicas en la recolección de información, como la observación, las entrevistas y los cuestionarios”. (Mendez C. A, 1990)

6.2 Método de Investigación

El método de investigación que se utilizó en esta investigación para poder desarrollar este proyecto es el que describe el autor Méndez A. Carlos E. a continuación:

“La inducción permite al investigador partir de la observación de fenómeno o situaciones particulares que enmarcan el problema de investigación y concluir proposiciones y, a su vez, premisas que expliquen fenómenos similares analizados. Así, los resultados obtenidos pueden ser la base teórica sobre la cual se fundamenten observaciones, descripciones y explicaciones posteriores de realidades con rasgos y características semejantes a la investigadas”. (Méndez C. A.,

1990)

El método es inductivo porque se inicio observando todos los elementos que conforman el restaurante Shoppers desde una forma particular como lo son la elaboración y venta de sus productos; hasta llegar a lo general que son sus áreas administrativas y financieras, se concluyó primero con la descripción de las actividades del restaurante, pasando a la descripción de los inductores de costos hasta llegar a las bases de asignación de costeo, cuyos datos sirven para el planteamiento del modelo de costos bajo la metodología ABC.

6.3 Fuentes y Técnicas para la recolección de información

Dentro de las fuentes que existen para recolectar información están:

Las fuentes primarias. Se obtienen directamente en el ente de estudio en este caso en el restaurante Shoppers, principalmente bajo el método de la observación.

Las fuentes secundarias. Son las que se han recolectado de forma escrita y transcrita por otros participantes de los temas a estudiar que pueden ser de libros, revistas y actualmente de la base de datos más grande como lo es el internet.

De igual manera la información recolectada se manejó bajo las siguientes fases:

Fase 1:

Conocer los procesos de producción que realiza el restaurante Shoppers; se realizara un estudio para recolectar la mayor cantidad de información que brinde el propio establecimiento por medio de la observación, visitas y entrevistas tanto al gerente como al administrador del establecimiento; para conocer detalladamente todos sus procesos relacionados al manejo de compras, pagos y gastos, hasta llegar al proceso del producto terminado, así mismo se consultara

y se analizara el método de costeo actual que servirá como base para el trabajo que se pretende realizar.

Fase 2:

Identificar las variables del costo más significativas en el restaurante Shoppers, como en la fase 1 se obtiene la información necesaria para esta fase, se entrara a realizar el análisis de esta; gracias al conocimiento que se obtuvo durante la carrera en materias relacionadas con los costos donde se profundiza realmente que es una materia prima, una mano de obra y un costo indirecto de fabricación.

Fase 3.

Determinar el costo unitario de los productos principales del restaurante Shoppers, con la información obtenida en las fases 1 y 2, se podrán catalogar cuales son los productos principales y con ellos obtener el costo unitario gracias a la fórmula: $\text{Costo total de fabricación} / \# \text{ de productos fabricados}$ y adicionándole el margen de utilidad que se desee obtener se fijara un precio de venta adecuado para el bien o servicio.

Fase 4

Plantear un modelo de costos a través de la metodología ABC para el restaurante Shoppers, este sería el paso final del proyecto planteado, donde se analizara el resultado final llegando a una respuesta afirmativa o negativa si el modelo sirve como herramienta que controlara las variables de los costos en los procesos de producción del restaurante Shoppers y estandarizara los mismos como ayuda oportuna en la toma de decisiones.

6.4 Tratamiento de la Información

La información recolectada se presentó de forma escrita y clara que sea entendible para el que requiera de esta información; con posibles cuadros y diagramas cuando pase a ser proyecto.

Capítulo II

7. Modelo de costos a través de la metodología ABC para el restaurante Shoppers ubicado en el municipio de Caicedonia Valle del Cauca.

Un modelo de costos siempre será necesario porque permite determinar la viabilidad de los negocios, con este proyecto se le brindo una herramienta al propietario del restaurante Shoppers que le ayude en el cumplimiento de sus metas teniendo presente que lo que no se conoce difícilmente se controla y en este caso la metodología de costos ABC determinan que los productos o servicios no consumen recursos sino actividades y entre mas conocimiento se tenga de estas, más eficiente es la base para la toma de decisiones generando rentabilidad y sostenibilidad.

7.1 Procesos de producción que realiza el restaurante Shoppers en cada área.

Gracias a la información recolectada en las visitas realizadas al restaurante Shoppers y con la información suministrada por su propietario, se identificaron todos los procesos que se realizan en el restaurante. Para llevar a cabo este objetivo se describió los procesos paso a paso lo cual sirvió de soporte para realizar un diagrama de flujo y de este sacar la información necesaria que ayudo a la descripción de las actividades que son estas en ultimas las que ayudaron en el desarrollo de los demás objetivos de este trabajo.

7.1.1 Procesos y Actividades del restaurante Shoppers

Tabla 2: descripción del proceso de compra de materia prima del restaurante

Proceso A	
Proceso: Compra de materia prima	
Actividad 1	Descripción
Requerimiento de materia prima	Se realiza semanalmente, su cantidad varía según las ventas que se presenten, el listado lo realiza el administrador en compañía del cocinero.
Tareas	
Solicitud de cotizaciones	Se solicita las cotizaciones a los diferentes proveedores de los diferentes insumos.
Análisis del mejor precio	Se realiza un estudio detallado de cada cotización para comparar mejor precio y/o calidad.
Selección del proveedor	Se elige el proveedor con la mejor propuesta.
Cambio del proveedor	Este cambio se hace si no se encuentran algunos de los proveedores, los precios acordes a los requeridos o no poseen los insumos necesarios, por lo que se descarta y se tienen en cuenta las demás cotizaciones.
Compra de insumos	Finalmente después de seleccionado el proveedor se le realiza la compra
Entrega a Domicilio	Se solicita que se lleven los insumos a domicilio hasta el restaurante.
Transporte propio	Cuando se hace la compra se elige llevar los insumos en su propio transporte.
Recepción de insumos	Se recibe el pedido de los insumos al proveedor.
Clasificación	Se hace la respectiva selección de los productos que van en bodega y en refrigeración.
Almacenamiento	Guardar las respectivas materias primas ya sea en la bodega o en las áreas de frío.

Fuente: Autoría Propia

Tabla 3: descripción del proceso de comercialización

Proceso B	
Proceso de Comercialización	
Actividad 2	Descripción
Comercialización	Se pone todo a disposición de los clientes para ofrecerles los productos del restaurante
Tareas	
Entrada del cliente	Se revisa que el restaurante este en óptimas condiciones para cuando lleguen los clientes y que estos se sientan a gusto.
Se le da la bienvenida	Se le da un buen recibimiento al cliente cuando este llega al restaurante.
Se le ofrece una mesa	Es función del mesero brindar una buena ubicación al cliente, para que este se sienta a gusto.
Entrega de la carta con el menú	El mesero hace la respectiva entrega de la carta al cliente y le ofrece los servicios.
Cliente selecciona el producto	El cliente se toma su tiempo y elige el producto que desea.
Mesero toma el pedido	El mesero atiende el llamado para hacer la toma del pedido al cliente.
Se registra en comanda	Se hace la anotación del pedido en la comanda.
El cliente hace cambio de pedido	Esta tarea se realiza cuando el cliente decide cambiar de producto.
Se pasa el pedido a la cocina	El administrador pasa la comanda a la cocina para, que se prepare el pedido que realizó el cliente.

Fuente: Autoría Propia

Tabla 4: Descripción del proceso preparación producto Hamburguesa

Proceso C	
Proceso Preparación producto Hamburguesa Shoppers	
Actividad 3	Descripción
Preparación Hamburguesa Shoppers	Para este proceso se alistan todos los ingredientes necesarios para la elaboración del producto.
Tareas	
Selección de los ingredientes	Se hace la selección de los ingredientes que se van a utilizar durante la jornada.
Lavado	Se realiza el lavado de los tomates, cebollas y la lechuga; previo a la preparación del producto.
Pelado	Se toman las cebollas y se pelan para que estén listas a la hora de utilizarlas.
Picado	Se pica finamente la cebolla, el tomate y la lechuga para que estén listas a la hora de realizar un pedido y así optimizar tiempo para los pedidos.
Cocción	Se realiza la cocción y salteado de la carne, la cebolla y la tocineta.
Vaporización	Se realiza a base de vapor de agua, este proceso se le hace al pan y al queso.
Armado de la Hamburguesa	Se toman todos los ingredientes, se organizan, se adicionan las salsas y se arma el producto para ser pasado a la mesa.
Entrega del pedido al mesero	Se llama el mesero a la cocina para entregarle el pedido.
Entrega del producto al cliente	El mesero lleva el pedido al cliente hasta su mesa.

Fuente: Autoría Propia

Tabla 5: Descripción del proceso preparación producto Perro Caliente

Proceso D	
Proceso Preparación producto Perro Shoppers	
Actividad 4	Descripción
Preparación Perro Shoppers	Se hace la selección de los ingredientes que se van a utilizar durante la jornada.
Tareas	
Selección de los ingredientes	Se hace la selección de los ingredientes que se van a utilizar durante la jornada.
Cocción	Se cocinan las salchichas para que estén listas a la hora de armar el perro caliente Shoppers.
Vaporización	Se realiza a base de vapor de agua, este proceso se le hace al pan y al queso.
Asado	En el asador se pone a saltear la cebolla.
Armado	Se alistan todos los ingredientes y se pasa a armar el producto, haciendo la adicción de las salsas y servido.
Entrega del pedido al mesero	Se llama el mesero a la cocina para entregarle el pedido.
Entrega del producto al cliente	El mesero lleva el pedido al cliente hasta su mesa.

Fuente: Autoría Propia

Tabla 6: Descripción proceso Administrativo y Financiero (Pagos)

Proceso E	
Proceso Administrativo y Financiero	
Actividad 5	Descripción
Pagos	Se realizan todos los pagos relacionados con el valor del pedido.
Tareas	
Cliente pide la cuenta	Cuando termina de comer el cliente solicita la cuenta, ya sea a través del mesero o pagando directamente en la caja registradora.
Pago directamente en la caja	
Pide la cuenta al mesero	
Registra el pago	El cajero y/o administrador hace el respectivo registro de la compra, efectúa la factura la cual, es trasladada al área contable.
Entrega de soporte y/o recibo	
Guarda soporte de pago	
Pasa soportes al área contable	

Fuente: Autoría Propia

Tabla 7: Descripción proceso Administrativo y Financiero (Documentación)

Proceso E	
Proceso Administrativo y Financiero	
Actividad 6	Descripción
Documentación	Mantener al día todos los documentos requeridos para el funcionamiento legal del establecimiento; como son certificados e impuestos.
Tareas	
Renovación de Cámara y Comercio	Estos impuestos obligatorios se cancelan cada año a la respectiva entidad, pues son requisito para el funcionamiento del restaurante.
Impuesto al Comercio	
Certificado de Bomberos	
Fumigación	
Sayco y Acinpro	
Certificados de manipulación de Alimentos	Este certificado lo expide cada año la secretaria de salud y es requisito que los cocineros y meseros hagan dicho curso para poder manipular alimentos.
Archivo	Se hace la recepción de todos los certificados y se guardan en orden.

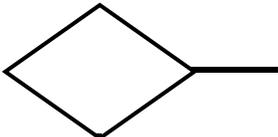
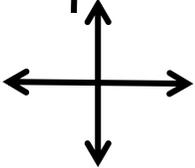
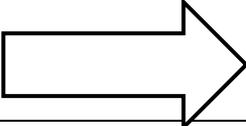
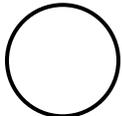
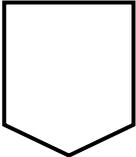
Fuente: Autoría Propia

Tabla 8: Descripción proceso Administrativo y Financiero (Contabilidad y Registro)

Proceso E	
Proceso Administrativo y Financiero	
Actividad 7	Descripción
Contabilización y registro	Se hace la contabilización y el registro de las cuentas del restaurante de una manera muy básica.
Tareas	
Recepción de documentos	En esta parte se hacen todos los pagos y registros de nómina, proveedores, impuestos, gastos hasta llegar al respectivo archivo de los soportes.
Registro en libros de cuentas	
Archivo	

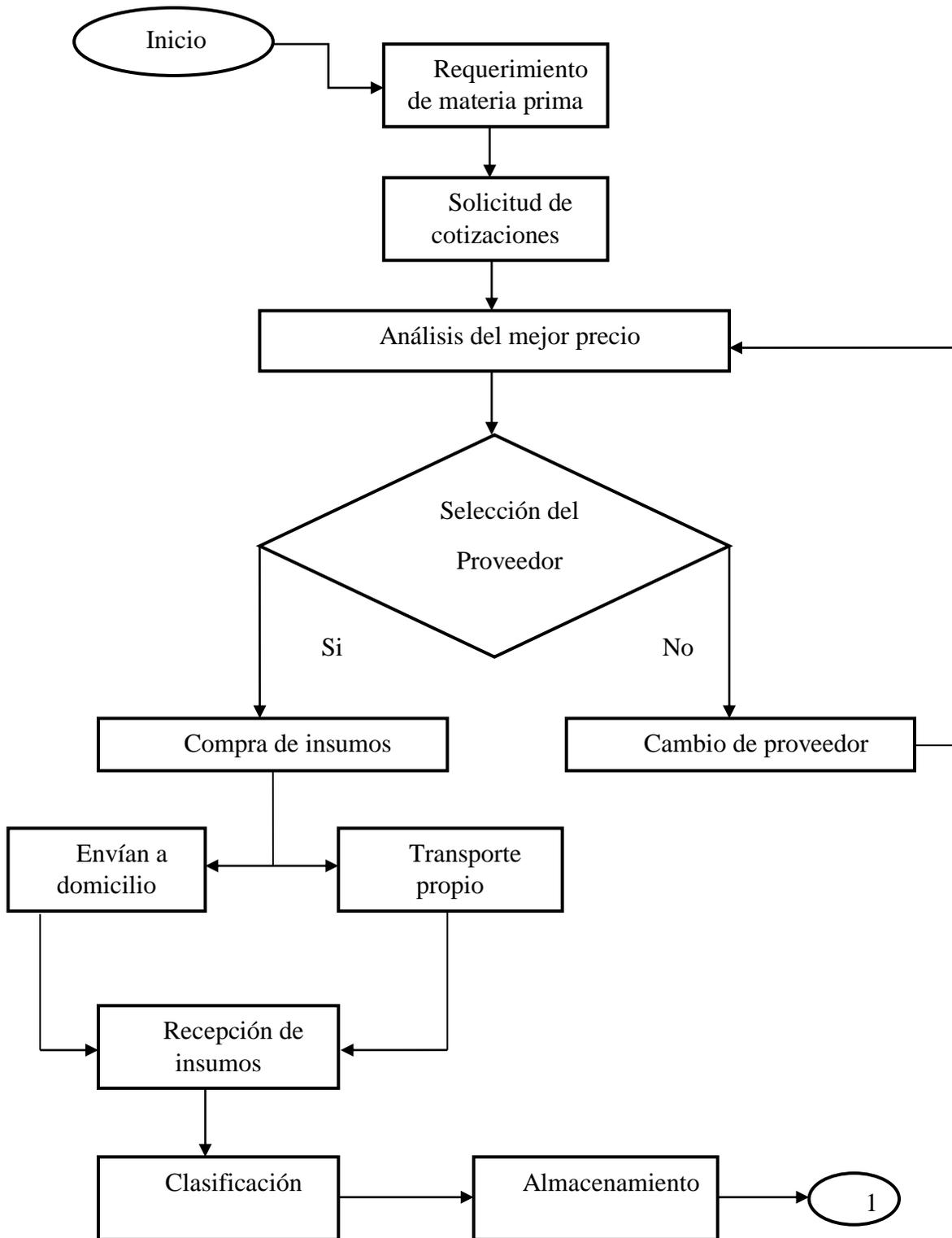
Fuente: Autoría Propia

Tabla 9. Simbología Utilizada En El Diagrama De Flujo.

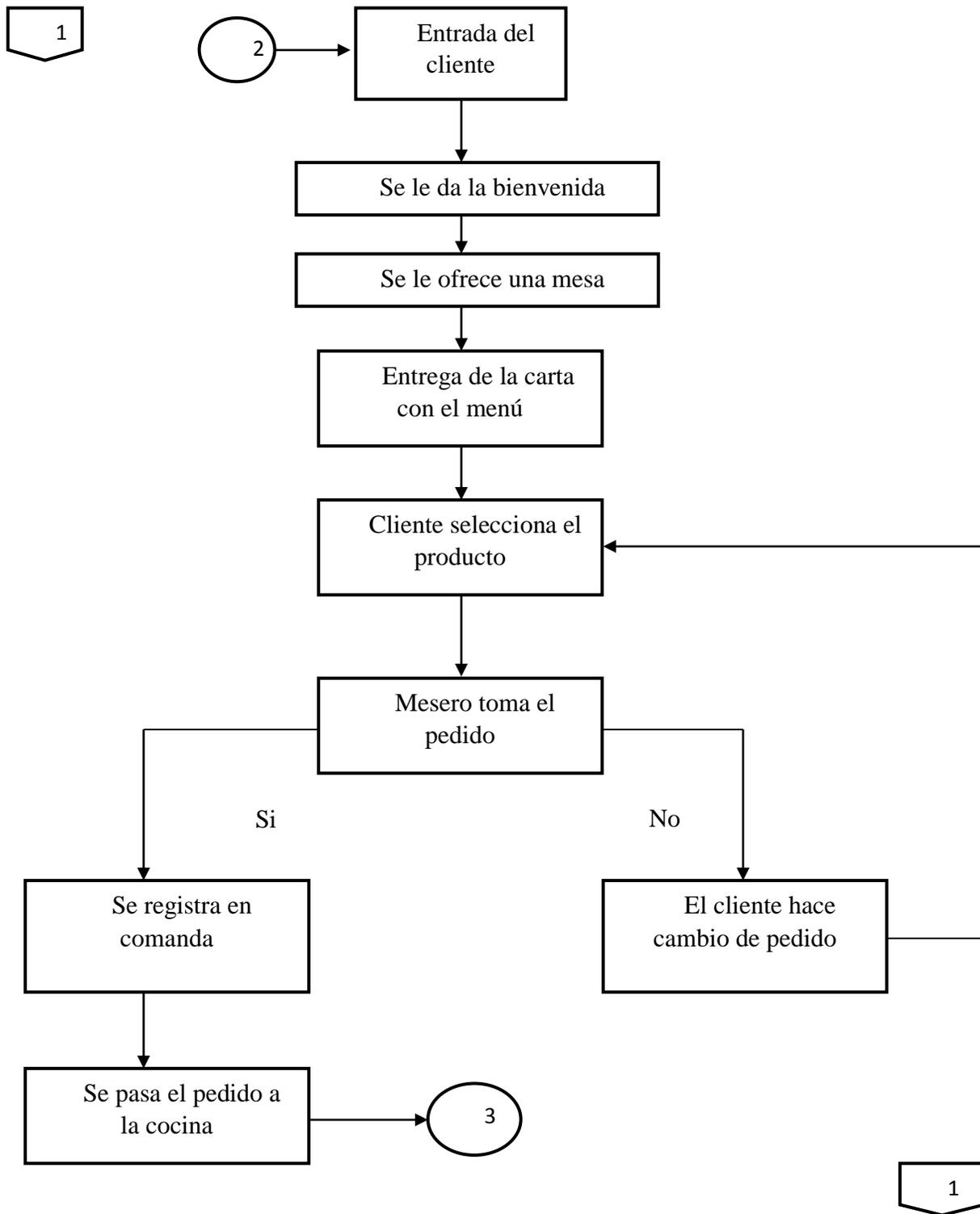
Símbolo	Función
	Inicio/fin: Indica el inicio y el final del diagrama de flujo.
	Operación / actividad: Símbolo de proceso, representa la realización de una operación o actividad relativas a un procedimiento.
	Decisión: Indica un punto dentro del flujo en que son posibles varios caminos alternativos.
	Líneas de flujo: Conecta los símbolos señalando el orden en que se deben realizar las distintas operaciones.
	Preparación: cualquier paso del proceso que es un proceso de preparación de caudal, como una apuesta a punto la operación.
	Traslado: Indica cada vez que un documento se mueve o traslada a otra oficina y / o funcionario.
	Conector: conector con otra etapa del proceso.
	Conector de página: Representa la continuidad del diagrama en otra página, representa una conexión o enlace con otra hoja diferente en la que continua el diagrama de flujo.

Fuente: Autoría Propia

Figura 2: Diagrama de Flujo Compra de Materia Prima

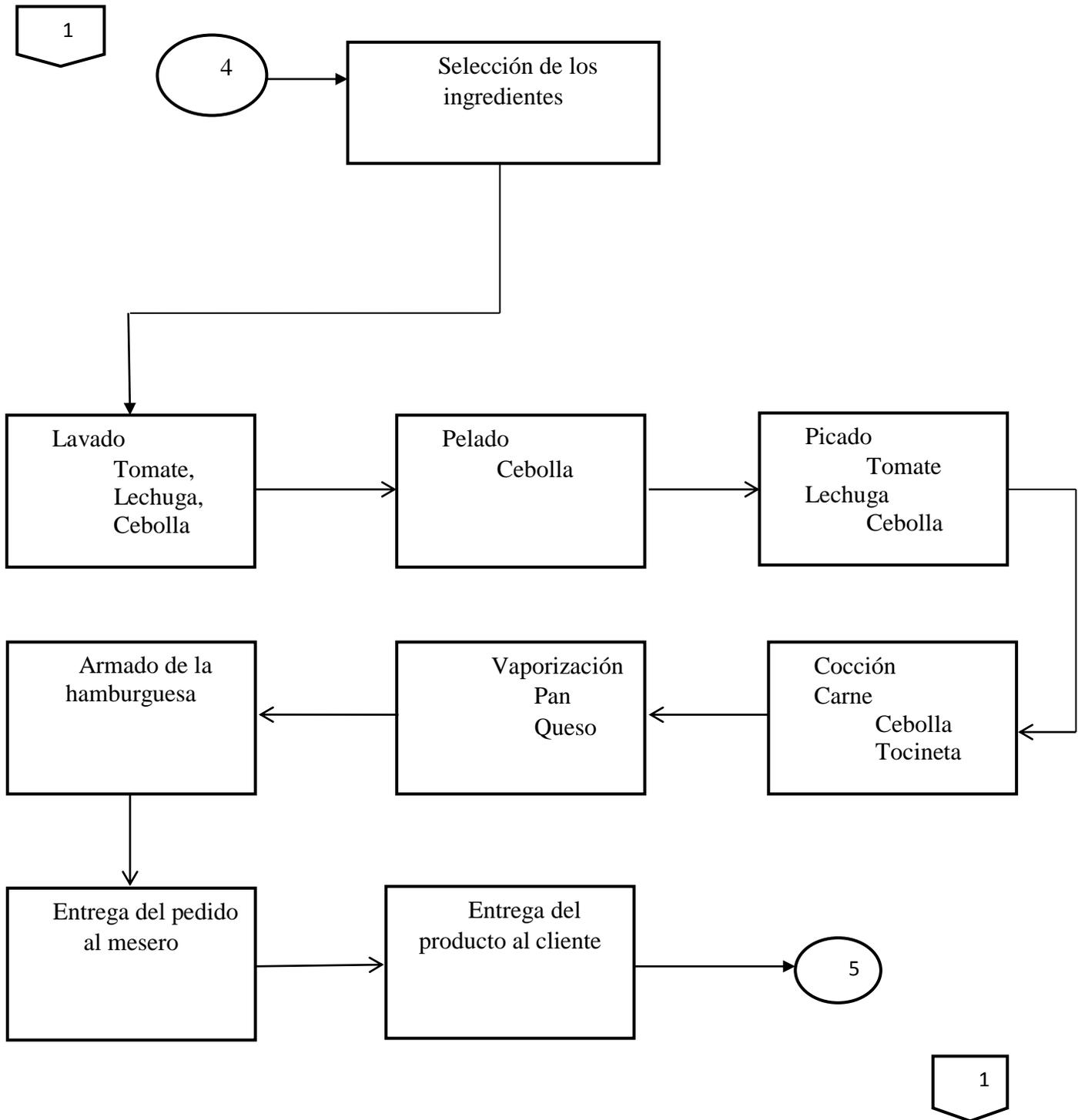


1

Figura 3: Diagrama de flujo proceso de Comercialización

Fuente: Autoría Propia

Figura 4: Diagrama de flujo preparación producto Hamburguesa



Fuente: Autoría Propia

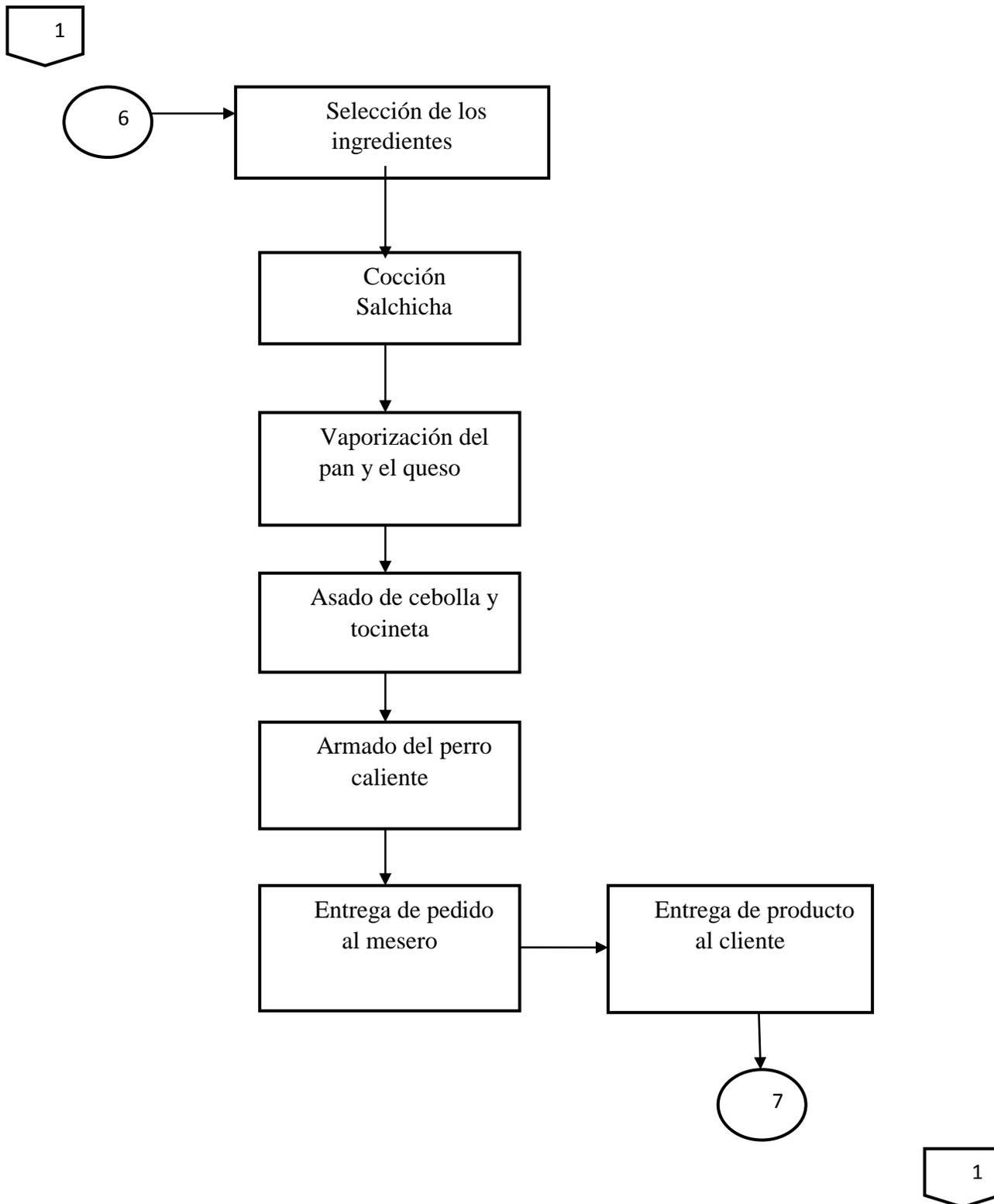
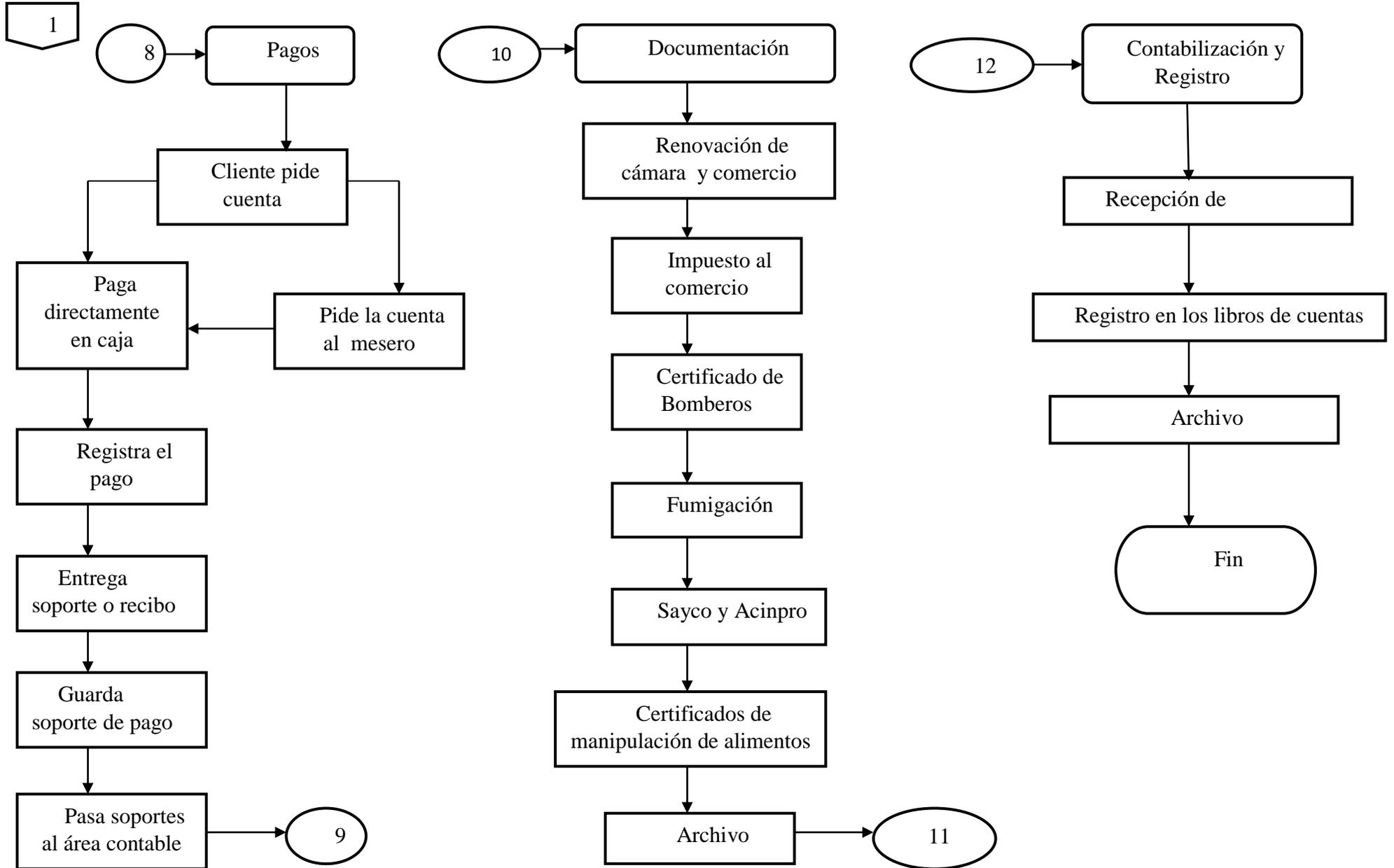
Figura 5: Diagrama de flujo preparación producto Perro caliente

Figura 6: Diagrama de Flujo Proceso Administrativo y Financiero del restaurante Shoppers



7.1.2 Fases del proceso productivo

Para determinar el proceso productivo del restaurante Shoppers, se hace uso de la teoría clásica de la administración donde Fayol indica que todos administradores, jefes, supervisores o encargados deben desempeñar en las empresas como mínimo las funciones administrativas de planear, organizar, dirigir, coordinar y controlar, cada quien en su nivel.(NAKATA, SACHIKO , 2014, pág. 10)

El proceso productivo del restaurante Shoppers se puede dividir en tres procesos principales:

Planeamiento: Esta es la etapa previa a la producción propiamente dicha siendo este el primer paso y tarea del gerente, donde él determina el número de unidades de producción en este caso es por periodos semanales, cumpliendo con los planes establecidos por el gerente o propietario; además, para que esto suceda con la mejor calidad y al mejor costo posible. El proceso de planeamiento incluye:

- Diseño del proceso de producción para alcanzar el resultado del servicio.
- Definición de la materia prima necesaria.
- Selección de los bienes muebles que serán afectados.
- Maquinarias a utilizar.
- Determinación del punto de venta.
- Entrenamiento del personal.

Gestión: para este paso el gerente del restaurante Shoppers tiene definido su plan de producción de acuerdo a los productos que realiza manteniendo sus compras al día para que no le falten insumos que le permita procesar todos los pedidos; anticipa los problemas por resolver en cuanto esté a su alcance puesto que hay imprevistos que no se pueden resolver como

calamidades domésticas; prioriza sus soluciones, establece recursos y responsabilidades, diseña medidas de seguimiento que permitan no solo evaluar el avance, sino sobre todo volver a planear. Toda salida del plan por imprevisión suele generar mayores costos y, por lo tanto, menores ganancias posibles. Por eso es necesario que todos los integrantes del restaurante Shoppers tengan bien definidos los objetivos que persigue la organización, su misión y las estrategias pues cada uno de ellos debe participar en su establecimiento para lograrlos.

Control: Para este proceso el conjunto de actividades que utiliza el restaurante Shoppers para evaluar lo planificado, Consiste en vigilar el desarrollo del plan de producción, las cantidades elaboradas que para este caso se elaboran cada día según pedido del cliente, como así también el nivel de calidad y los costos de producción. Dentro de esta área se debe realizar los siguientes controles: Control de operaciones, control de mantenimiento, control general.

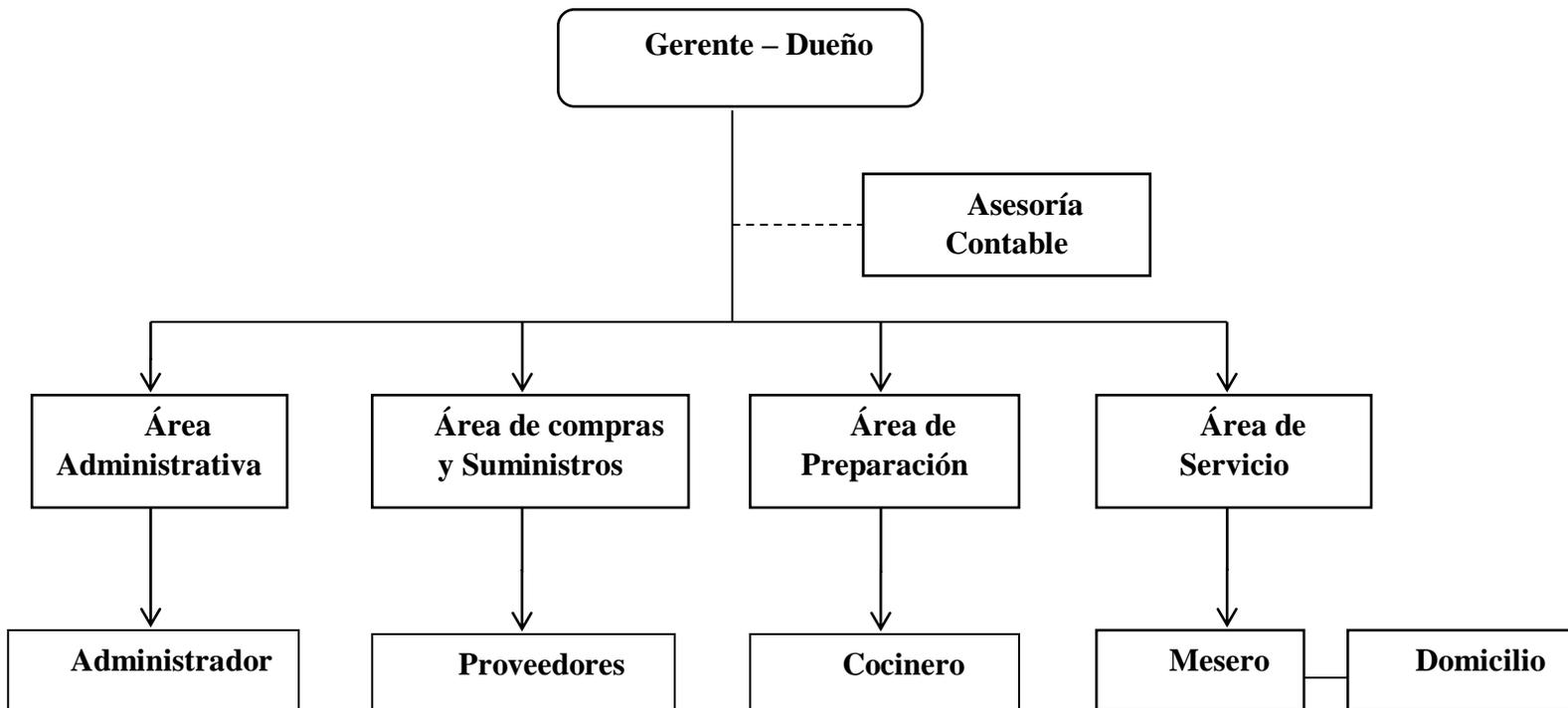
Fayol también indica que se debe tener presente los siguientes grupos de funciones:

- **Funciones técnicas:** aquellas a través de las cuales se realiza la producción de bienes y servicios.
- **Funciones comerciales:** la empresa necesita tanto saber producir eficientemente como comprar y vender bien.
- **Funciones financieras:** es imprescindible una hábil gestión financiera con el fin de sacar el mayor provecho posible de las disponibilidades evitando aplicaciones imprudentes de capital.
- **Funciones de seguridad:** protección de las personas y bienes de la compañía contra robos, inundaciones, etc.
- **Funciones contables:** relacionadas con los inventarios, registros, balances, costos y estadísticas.

- **Funciones administrativas:** las encargadas de coordinar y sincronizar las otras cinco funciones. Constituyen el objeto principal del estudio de Fayol, descrita en el punto anterior del proceso productivo.

Estos seis bloques de funciones señalados se dan siempre en cualquier empresa, sea pequeña o grande, simple o compleja. A partir de la información obtenida por el propietario del restaurante se describen las siguientes áreas las cuales nos ayudan en el diseño de un organigrama para identificar la estructura organizacional de la empresa.

Figura 7. Organigrama



Fuente: Autoría Propia

Capítulo III

7.2 Variables del costo más significativas en el restaurante Shoppers Caicedonia Valle del Cauca.

7.2.1 Inductores del Costo

Tabla 10: Inductores del Costo Compra de Materia Prima

Proceso	Actividad	Tareas	Inductores	Identificación del Costo
Compra De Materia Prima	Requerimiento de materia prima	Selección del proveedor	Capacidad intelectual	Sueldo
		Compra de insumos	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Costo de los insumos adquiridos	Este costo no se tiene en cuenta para esta tarea, porque se refleja en los productos que se costearon
		Transporte insumos	Esfuerzo físico	Sueldo
			Combustible carro	Valor galón
			Utilización de carro	Valor de uso
Recepción de insumos	Esfuerzo físico	Sueldo		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 11: Inductores del Costo Proceso de Comercialización

Proceso	Actividad	Tareas	Inductores	Identificación del Costo
Proceso de Comercialización	Comercialización	Entrega de la carta con el menú	Esfuerzo físico	Sueldo
		Mesero toma el pedido	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
		Se registra en comanda	Capacidad intelectual	Sueldo
		Se pasa pedido a la cocina	Capacidad intelectual	Sueldo

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 12: Inductores del Costo Proceso preparación hamburguesa

Proceso	Actividad	Tareas	Inductores	Identificación del Costo
Preparación Del Producto Hamburguesa	Preparación Hamburguesa	Selección de los ingredientes	Esfuerzo físico	Sueldo
			Capacidad intelectual	Sueldo
		Lavado	Esfuerzo físico	Sueldo
			Cantidad de agua utilizada	Valor metros cúbicos
		Pelado	Esfuerzo físico	Sueldo
		Picado	Esfuerzo físico	Sueldo
		Cocción	Esfuerzo físico	Sueldo
			Cantidad de gas utilizado	Valor metros cúbicos
		Vaporización	Esfuerzo físico	Sueldo
			Cantidad agua utilizada	Valor metros cúbicos
			Cantidad gas utilizado	Valor metros cúbicos
		Armado Hamburguesa	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
Entrega del producto al cliente	Esfuerzo físico	Sueldo		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 13: Inductores del Costo Proceso preparación Perro Caliente

Proceso	Actividad	Tareas	Inductores	Identificación Del Costo
Preparación Producto Perro	Preparación Perro Caliente	Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
		Cocción de salchicha	Esfuerzo físico	Sueldo
			Cantidad agua utilizada	Valor metros cúbicos
			Cantidad gas utilizado	Valor metros cúbicos
		Vaporización	Esfuerzo físico	Sueldo
			Cantidad gas utilizado	Valor metros cúbicos
			Cantidad agua utilizada	Valor metros cúbicos
		Asado	Esfuerzo físico	Sueldo
			Cantidad de gas utilizado	Valor metros cúbicos
		Armado	Esfuerzo físico	Sueldo
			Capacidad intelectual	Sueldo
		Entrega del producto al cliente	Esfuerzo físico	Sueldo

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 14: Inductores del Costo Proceso Administrativo y Financiero

Proceso	Actividad	Tareas	Inductores	Identificación del Costo
Proceso Administrativo Y Financiero	Pagos	Pide la cuenta al mesero	Esfuerzo físico	Sueldo
		Registra el pago	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
		Pasa soportes al área contable	Capacidad intelectual	Sueldo
	Documentación	Renovación de cámara y comercio	Capacidad intelectual	Valor anual
		Impuesto al comercio	Capacidad intelectual	Valor anual
		Certificado de bomberos	Capacidad intelectual	Valor anual
		Fumigación	Capacidad intelectual	Valor anual
		Sayco y Acinpro	Capacidad intelectual	Valor anual
		Certificado de manipulación de alimentos	Capacidad intelectual	No tiene costo
		Archivo	Esfuerzo físico	Sueldo
	Contabilización Y Registro	Recepción de documentos	Capacidad intelectual	Sueldo
		Registro en libros de cuentas	Capacidad intelectual	Sueldo
		Archivo	Capacidad intelectual	Sueldo

Fuente: Elaboración Propia

7.2.2 Bases del costeo

Tabla 15: Bases del Costeo Proceso Compra De Materia Prima

Proceso	Actividad	Tareas	Inductores	Bases De Costeo
Compra de Materia Prima	Requerimiento De Materia Prima	Selección del proveedor	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados)
		Compra de insumos	Capacidad intelectual	Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados)
			Esfuerzo físico	Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados)
			Costo de los insumos adquiridos	Este costo no se tiene en cuenta para esta tarea, porque se refleja en los productos a costear
		Transporte insumos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
			Combustible carro	(precio del galón/kilómetros recorridos por galón)*kilómetros recorridos
			Utilización de carro	# minutos utilizados*valor carro
		Recepción de insumos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 16: Bases del Costeo Proceso Comercialización

Proceso	Actividad	Tareas	Inductores	Bases del Costeo
proceso de comercialización	comercialización	Entrega de la carta con el menú	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Mesero toma el pedido	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Se registra en comanda	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Se pasa pedido a la cocina	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 17: Bases del Costeo Proceso Preparación Producto Hamburguesa

Proceso	Actividad	Tareas	Inductores	Bases del Costeo
Preparación del Producto Hamburguesa	Preparación Hamburguesa	Selección de los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Lavado	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
			Cantidad de agua utilizada	(Valor del metro cubico * # Mts cúbicos utilizados día)
		Pelado	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Picado	Esfuerzo físico	Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Cocción	Esfuerzo físico	Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
			Cantidad de gas utilizado	(Valor del metro cubico * # Mts cúbicos utilizados día)
		Vaporización	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
			Cantidad agua utilizada	(Valor del metro cubico * # Mts cúbicos utilizados día)
			Cantidad gas utilizado	(Valor del metro cubico * # Mts cúbicos utilizados día) / # Productos día
Armado Hamburguesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados		
Entrega del producto al cliente	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 18: Bases del Costeo Proceso Preparación Perro Caliente

Proceso	Actividad	Tareas	Inductores	Bases del Costeo
Preparación Producto Perro Caliente	Preparación Perro Caliente	Selección de los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Cocción de salchicha	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
			Cantidad de agua utilizada	(Valor del metro cubico * # Mts cúbicos utilizados día) * Tiempo de cocción
			Cantidad gas utilizado	(Valor del metro cubico * # Mts cúbicos utilizados día) * Tiempo de cocción
		Vaporización	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
			Cantidad gas utilizado	(Valor del metro cubico * # Mts cúbicos utilizados día)
			Cantidad agua utilizada	(Valor del metro cubico * # Mts cúbicos utilizados día)
		Asado	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
			Cantidad de gas utilizado	(Valor del metro cubico * # Mts cúbicos utilizados día)
		Armado	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Horas trabajadas) * # Horas destinadas
		Entrega del producto al cliente	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Horas trabajadas) * # Horas destinadas

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 19: Bases del Costeo Proceso Administrativo y Financiero

Proceso	Actividad	Tareas	Inductores	Bases del Costeo
Proceso Administrativo y Financiero	Pagos	Pide la cuenta al mesero	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Registra el pago	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Pasa soportes al área contable	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
	Documentación	Renovación de cámara y comercio	Capacidad intelectual	(Valor anual/ #días año)* Minutos destinados
		Impuesto al comercio	Capacidad intelectual	(Valor anual/ #días año)* Minutos destinados
		Certificado de bomberos	Capacidad intelectual	(Valor anual/ #días año)* Minutos destinados
		Fumigación	Capacidad intelectual	(Valor anual/ #días año)* Minutos destinados
		Sayco y acinpro	Capacidad intelectual	(Valor anual/ #días año)* Minutos destinados
		Certificado de manipulación de alimentos	Capacidad intelectual	No aplica
		Archivo	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
	Contabilización y Registro	Recepción de documentos	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Registro en libros de cuentas	Capacidad intelectual	Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados
		Archivo	Capacidad intelectual	Valor sueldo mensual/ # Min trabajados mes) * # Min destinados

Fuente: Elaboración Propia

Capítulo IV

7.3 Costo unitario de los productos principales del restaurante Shoppers Caicedonia Valle del Cauca

7.3.1 Costo Producto Hamburguesa

Tabla 20: Costo Producto Hamburguesa

Hamburguesa Shoppers								
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Costo total	Costo unitario	Unidad de medida	Cantidad requerida	Unidad de medida cantidad requerida	Costo cantidad requerida
Carne	10000	gramos	\$132.600	\$13	gramos	100	unidades	\$1.326
Pan	10	unidades	\$5.700	\$570	unidades	1	unidades	\$570
Queso	2500	gramos	\$25.000	\$10	gramos	70	gramos	\$700
Tocineta	500	gramos	\$18.500	\$37	gramos	3	gramos	\$111
Lechuga	1000	gramos	\$2.200	\$2	gramos	40	gramos	\$88
Tomate	500	gramos	\$1.645	\$3	gramos	20		\$66
Cebolla grille	500	gramos	\$1.570	\$3	gramos	50	gramos	\$157
Ripio de papa	1000	gramos	\$4.800	\$5	gramos	30	gramos	\$144
Tomate	4000	Gramos	\$8.500	\$2	gramos	1,5	gramos	\$3
Rosada	1500	Gramos	\$7.200	\$5	gramos	1,5	gramos	\$7
Tártara	4000	Gramos	\$18.500	\$5	gramos	1,5	gramos	\$7
Piña	6000	Gramos	\$22.000	\$4	gramos	1,5	gramos	\$6
Mostaza	1000	Gramos	\$6.700	\$7	gramos	1,5	gramos	\$10
Total costo de cantidad requerida								\$3.195
Precio de venta \$ 7800 menos costo de producción \$ 3195 = 4605								

Fuente: Elaboración Propia

7.3.2 Costo Producto Perro Caliente

Tabla 21: Costo Producto

Perro Caliente Shoppers								
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Costo total	Costo unitario	Unidad de medida	Cantidad requerida	Unidad de medida cantidad requerida	Costo cantidad requerida
Salchicha	40	unidades	\$23.400	\$585	unidades	1	unidades	\$585
Pan	10	unidades	\$5.700	\$570	unidades	1	unidades	\$570
Queso	2500	gramos	\$25.000	\$10	gramos	140	gramos	\$1.400
Tocineta	500	gramos	\$18.500	\$37	gramos	3	gramos	\$111
Cebolla grille	500	gramos	\$1.570	\$3	gramos	50	gramos	\$157
Salsa de la casa repollo	1500	gramos	\$8.450	\$6	gramos	30	gramos	\$169
Ripio de papa	1000	Gramos	\$4.800	\$5	gramos	1,5	gramos	\$8
Tomate	4000	Gramos	\$8.500	\$2	gramos	1,5	gramos	\$3
Rosada	1500	Gramos	\$7.200	\$5	gramos	1,5	gramos	\$8
Tártara	4000	Gramos	\$18.500	\$5	gramos	1,5	gramos	\$8
Piña	6000	Gramos	\$22.000	\$4	gramos	1,5	gramos	\$6
Mostaza	1000	Gramos	\$6.700	\$7	gramos	1,5	gramos	\$11
Total costo de cantidad requerida								\$3.034
Precio de venta \$ 6500 menos costo de producción \$ 3034 = 3466								

Fuente: Elaboración Propia

7.3.3 Descripción tabla 22 recursos y porcentaje de dedicación a las actividades

- * El administrador en la actividad A invierte 30%, en la actividad B un 15% y en la actividad E un 40%.
- *El cocinero para la actividad C destina un 50% y para la actividad D un 30%.
- *El mesero para las actividades B, C, D y E destina un 20% en cada una.
- *El domicilio destina para la actividad B un 35%.
- *El arrendamiento en la actividad B y E destina un 30% cada uno; y en la actividad C y D destina un 15% cada uno.
- * El contador destina para la actividad E un 20 % de su tiempo.
- *En la depreciación de maqui y Equi de la actividad C y D requiere de un 40% cada uno.
- *Depreciación del carro destina para la actividad A un 60%.
- * Depreciación de la moto destina para la actividad B un 80%.
- *En la depreciación muebles y enseres para la actividad B y E destina un 35% cada uno.
- *El agua destina para la actividad C y D un 35% cada uno y en la actividad E un 10%
- *La energía destina para la actividad B un 20%, y para la E un 60%.
- *El gas destina para la actividad C y D un 50% cada una.
- *Teléfono, internet y televisión destina para la actividad E un 90%.
- *Mantenimiento destina en la actividad E un 40%.
- *Empaque destina en un 100% a la actividad C
- *Empaque destina en un 100% a la actividad D
- *la papelería destina para la actividad B un 30% y para la actividad E un 40%

Tabla 22: recursos y porcentaje de dedicación a las actividades

Recursos (*)	Valor en Pesos (Mes)	Compra de Materia Prima (A)	Proceso de Comercialización (B)	Preparación del Producto Hamburguesa (C)	Preparación Producto Perro (D)	Proceso Administrativo y Financiero (E)	Total
Nomina Administrador	\$1.377.457	\$486.161	\$243.081			\$648.215	\$1.377.457
Nomina Cocinero	\$1.146.720			\$716.700	\$430.020		\$1.146.720
Nomina Mesero	\$1.146.720		\$286.680	\$286.680	\$286.680	\$286.680	\$1.146.720
Nomina Domicilio	\$1.146.720		\$1.146.720				\$1.146.720
Arrendamiento Local	\$1.200.000		\$400.000	\$200.000	\$200.000	\$400.000	\$1.200.000
Honorarios Contador	\$300.000					\$300.000	\$300.000
Depreciación Maq Y Equi	\$975.000			\$487.500	\$487.500		\$975.000
Depreciación Vehículo(Carro)	\$4.800.000	\$4.800.000					\$4.800.000
Depreciación Vehículo (Moto)	\$900.000		\$900.000				\$900.000
Depreciación Muebles Y Enseres	\$1.113.000		\$556.500			\$556.500	\$1.113.000
Servicios Públicos Agua	\$81.960			\$35.858	\$35.858	\$10.245	\$81.960
Servicios Públicos Energía	\$158.283		\$39.571			\$118.712	\$158.283
Servicios Públicos Gas	\$135.836			\$67.918	\$67.918		\$135.836
Servicios Teléfono, Internet, Televisión	\$112.281					\$112.281	\$112.281
Mantenimiento	\$250.000					\$250.000	\$250.000
Empaque Producto Hamburguesa	\$750			\$750			\$750
Empaque Producto Perro Caliente	\$1.250				\$1.250		\$1.250
Papelería	\$80.000		\$34.286			\$45.714	\$80.000
Total De Los Recursos	\$14.925.977						\$14.925.977

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 23: Conversiones

Consumo De Agua						
Tarifa Mensual De Agua	\$ 81.960,00		\$ 81.960,00		\$ 81.960,00	
Cantidad Por Unidad	11,5	M ³	11500	Litros	11500000	Cm ³
Precio Por Unidad	\$ 7.126,96	1 M ³	\$ 7,13	1 Litro	\$ 0,0071270	1 Cm ³

Fuente: Autoría Propia

Consumo De Gas						
Tarifa Mensual De Gas	\$ 135.836,00		\$ 135.836,00		\$ 135.836,00	
Cantidad Por Unidad	70	M ³	70000	Litros	70000000	Cm ³
Precio Por Unidad	\$ 1.940,51	1 M ³	\$ 1,94	1 Litro	\$ 0,0019405	1 Cm ³

Fuente: Autoría Propia

Consumo De Energía						
Tarifa Mensual De Energía	\$ 158.283,00		\$ 158.283,00		\$ 158.283,00	
Cantidad Por Unidad	318	KWh	318000	KWh	318000000	KWh
Precio Por Unidad	\$ 497,75	1 Watt	\$ 0,50	1 Watt	\$ 0,0004977	1 watt

Fuente: Elaboración Propia

Capítulo V

7.4 Planteamiento de un modelo de costos a través de la metodología ABC para el restaurante Shoppers Caicedonia Valle del Cauca

Gracias al desarrollo de los objetivos anteriores y por medio del análisis de los inductores y las bases del costeo, se planteó el siguiente modelo de costos a través de la metodología ABC aplicado al restaurante Shoppers con base en los productos de más rotación , como lo son las hamburguesas y los perros calientes.

Tabla 24: Nomenclatura de Relación Procesos, Actividades y Tareas.

procesos	actividades	tareas
compra de materia prima (A)	(1)Requerimiento de materia prima	(a)Selección del proveedor
		(b)Compra de insumos
		(c)Transporte insumos
		(d)Recepción de insumos
Proceso de Comercialización(B)	(2)Comercialización	(a)Entrega de la carta con el menú
		(b)Mesero toma el pedido
		(c)Se registra en comanda
		(d)Se pasa pedido a la cocina
Preparación Del Producto Hamburguesa (C)	(3)Preparación Hamburguesa	(a)Selección de los ingredientes
		(b)Lavado
		(c)Pelado
		(d)Picado
		(e)Cocción
		(f)Vaporización
		(g)Armado Hamburguesa
		(h)Entrega del producto al cliente
Preparación Producto Perro (D)	(4) Preparación Perro Caliente	(a)Selección de los ingredientes
		(b)Cocción de salchicha
		(c)Vaporización
		(d)Asado
		(e)Armado
		(f)Entrega del producto al cliente
Proceso Administrativo y Financiero (E)	(5)Pagos	(a)Pide la cuenta al mesero
		(b)Registra el pago
		(c)Pasa soportes al área contable
	(6)Documentación	(a)Renovación de cámara y comercio
		(b)Impuesto al comercio
		(c)Certificado de bomberos
		(d)Fumigación
		(e)Sayco y Acinpro
		(f)Certificado de manipulación de alimentos
		(g)Archivo
	(7)Contabilización y Registro	(a)Recepción de documentos
		(b)Registro en libros de cuentas
		(c)Archivo

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 25: Planteamiento Compra de Materia Prima

Proceso	Costo procesos	Actividad	Costo actividad	Tareas	Inductor	Bases de costeo	Observación	Costo tareas
(A)	\$33.590	1	\$33.590	Selección del proveedor	Capital intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	En este proceso el tiempo que el administrador emplea son 15 minutos.	\$1.722
				Compra insumos	Capacidad intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	En este proceso el tiempo que el administrador emplea son 120 minutos, 1 vez por semana	\$13.775
					Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	El administrador selecciona los insumos, para posteriormente registrarlos en la caja, en esta labor emplea 120 minutos 1 vez por semana.	\$13.775
					Costo de los insumos adquiridos	Este costo no se tiene en cuenta para esta tarea, porque se refleja en los productos a costear	Este costo no se tiene en cuenta para esta tarea, porque se refleja en los productos a costear	-
				Transporte insumos	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	El administrador transporta hasta el restaurante los insumos que compra, para esta labor utiliza un tiempo estimado de 5 minutos.	\$574
					Combustible carro	(precio del galón/kilómetros recorridos por galón)*kilómetros recorridos	El vehículo recorre 1,5 kilómetros en el trayecto del supermercado al restaurante.	\$300
					Utilización del carro	# de minutos utilizados/valor carro	En esta tarea el administrador utiliza 5 minutos.	\$1
				Recepción de insumos	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	El administrador llega con los insumos y utiliza 30 minutos para guardarlos en bodega	\$3.444
				Costo total de las tareas del proceso A				
El total es dividido por la cantidad de productos realizados en el mes correspondiente a las hamburguesas 550 uni.								\$61
El total es dividido por la cantidad de productos realizados en el mes correspondiente a Los perros calientes 250 uni								\$134

Tabla 26: Planteamiento comercialización

Proceso	Costo procesos	Actividad	Costo actividad	Tareas	Inductor	Bases de costeo	Observación	Costo tareas
(B)	2,13	2	2,13	Entrega de la carta con el menú	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta labor es realizada por el mesero y tiene una duración de 1 minuto.	\$96
				Mesero toma el pedido	Capacidad intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Labor realizada por el mesero, este explica la carta si el cliente tiene alguna duda; para ello destina 10 minutos.	\$956
					Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Mientras esta el pedido, el mesero pasa a los clientes las bebidas y los cubiertos, en esta labor emplea 2 minutos.	\$191
				Se registra en comanda	capacidad intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta labor es realizada por el administrador para la cual, utiliza 3 minutos.	\$344
				Se pasa el pedido a la cocina	capacidad intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Labor realizada por el administrador, allí pasa el pedido a la cocina y se demora 1 minuto.	\$115
Costo total de las tareas del proceso B								\$1.701
El total es dividido por la cantidad de productos realizados en el mes correspondiente a las hamburguesas 550 uni.								\$3
El total es dividido por la cantidad de productos realizados en el mes correspondiente a Los perros calientes 250 uni								\$7

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 27: planteamiento preparación producto hamburguesa

Proceso	Costo procesos	Actividad	Costo actividad	Tareas	Inductor	Bases de costeo	Observación	Costo tareas
C	0,17	3	0,17	Selección de los ingredientes	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta actividad la realiza el cocinero, allí selecciona los ingredientes necesarios para la elaboración del producto, en esta labor utiliza 5 minutos.	\$478
				Lavado	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Labor realizada por el cocinero al inicio de su jornada laboral, donde hace el lavado de todos los ingredientes que se van a utilizar, para ello dispone 30 minutos.	\$2.867
					Cantidad de agua utilizada	(valor del metro cubico * # Mtscúbicos utilizados día)	Es la cantidad de agua utilizada en el lavado de los ingredientes, Mtscúbicos destinados 0,0079861.	\$57
				Pelado	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta labor la realiza el cocinero, para ello destina 30 minutos.	\$2.867
				Picado	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta labor la hace el cocinero, allí gasta 30 minutos.	\$2.867
				Cocción	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta labor es realizada por el cocinero, el tiempo destinado para los 3 insumos, es de 3 minutos.	\$287
					Cantidad de gas utilizado	(valor del metro cubico * # Mtscúbicos utilizados día)*tiempo de cocción	Es la cantidad de gas que se utiliza en la cocción de los ingredientes (3 min), Mtscúbicos destinados 0,00972222	\$57
				Vaporización	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta actividad es realizada por el cocinero, en ella destina 3 minutos.	\$96
					Cantidad de agua utilizada	(valor del metro cubico * # Mtscúbicos utilizados día)	En este proceso se destina 0,001 Mts cubico de agua, que tiene un costo de 7.126,96 pesos.	\$7
					Cantidad de gas utilizado	(valor del metro cubico * # Mtscúbicos utilizados día)	Es la cantidad de gas que se utiliza en la cocción de los ingredientes, Mtscúbicos destinados 0,00972222	\$19
				Armado hamburguesa	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Labor que realiza el cocinero, empleando un tiempo de 4 minutos en el terminado del producto.	\$382
Entrega del producto al cliente	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Labor realizada por el mesero, en la cual se demora 1 minuto.	\$96				
costo total								\$10.078
El total es dividido por la cantidad de productos realizados en el mes correspondiente a las hamburguesas 550 unidades								\$18

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 28: Planteamiento preparación producto Perro Caliente

Proceso	Costo procesos	Actividad	Costo actividad	Tareas	Inductor	Bases de costeo	Observación	Costo tareas
D	0,38	4	0,38	Selección de los ingredientes	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta actividad la realiza el cocinero, allí selecciona los ingredientes necesarios para la elaboración del producto, en esta labor utiliza 3 minutos.	\$287
				Cocción de salchicha	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta labor la realiza el cocinero, para ello destina 2 minutos.	\$191
					Cantidad de agua utilizada	(valor del metro cubico * # Mtscúbicos utilizados día)* tiempo de cocción	En este proceso se destina 0,001 Mts cubico de agua, en este proceso utiliza (2 min) y tiene un costo de 7.126,96 pesos el Mts cubico.	\$14
					Cantidad de gas utilizado	(valor del metro cubico * # Mtscúbicos utilizados día)* tiempo de cocción	Es la cantidad de gas que se utiliza en la cocción del insumo(2 min), Mtscúbicos destinados 0,00972222	\$38
				Vaporización	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta actividad es realizada por el cocinero, en ella destina 2 minutos.	\$191
					Cantidad de agua utilizada	(valor del metro cubico * # Mtscúbicos utilizados día)	En este proceso se destina 0,001 Mts cubico de agua, que tiene un costo de 7.126,96 pesos.	\$7
					Cantidad de gas utilizado	(valor del metro cubico * # Mtscúbicos utilizados día)	Es la cantidad de gas que se utiliza en la cocción de los ingredientes, Mtscúbicos destinados 0,00972222	\$19
				Asado	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta actividad es realizada por el cocinero, el tiempo destinado para los 2 insumos es de 2 min	\$191
					Cantidad de gas utilizado	(valor del metro cubico * # Mtscúbicos utilizados día)	Es la cantidad de gas que se utiliza en la cocción de los ingredientes (2 min), Mtscúbicos destinados 0,00972222	\$38
				Armado perro caliente	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Labor que realiza el cocinero, empleando un tiempo de 2 minutos en el terminado del producto.	\$191
				Entrega del producto al cliente	Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Labor realizada por el mesero, en la cual se demora 1 minuto.	\$96
				costo total				
El total es dividido por la cantidad de productos realizados en el mes correspondiente para los perros 250 uni.								\$5

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 29: Planteamiento proceso Administrativo y Financiero

Proceso	Costo procesos	Actividad	Costo actividad	Tareas	Inductor	Bases de costeo	Observación	Costo tareas
(E)	4,3	5	4,3	Pide la cuenta al mesero	Capacidad intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Labor realizada por el mesero, tiempo destinado 2 minutos.	\$191
				Registra el pago	Capacidad intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Esta labor la realiza el administrador, el tiempo que utiliza es 1 minuto.	\$115
				Pasa soportes al área contable	Capacidad intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Labor realizada por el administrador, para ello se gasta 1 minuto.	\$115
		Renovación de cámara y comercio		Capacidad intelectual	(valor anual /# días del año)*minutos destinados	Esta labor la realiza el administrador, en un tiempo de 15 minutos, este impuesto tiene un costo anual de \$123000	\$5.055	
		Impuesto al comercio		Capacidad intelectual	(valor anual /# días del año)*minutos destinados	Esta labor la realiza el administrador, en un tiempo de 15 minutos, este impuesto tiene un costo anual de \$384000	\$15.781	
		Certificado de bomberos		Capacidad intelectual	(valor anual /# días del año)*minutos destinados	Esta labor la realiza el administrador, en un tiempo de 15 minutos, este impuesto tiene un costo anual de \$54000	\$2.219	
		Fumigación		Capacidad intelectual	(valor anual /# días del año)*minutos destinados	Esta labor la realiza el administrador, en un tiempo de 15 minutos, este impuesto tiene un costo anual de \$ 80000	\$3.288	
		Sayco y acinpro		Capacidad intelectual	(valor anual /# días del año)*minutos destinados	Esta labor la realiza el administrador, en un tiempo de 15 minutos, este impuesto tiene un costo anual de \$ 180000	\$7.397	
		Certificado de manipulación de alimentos		Capacidad intelectual	(valor anual /# días del año)*minutos destinados	Es utilizado para los cocineros y personal de atención al cliente, pero no tiene ningún costo.	-	
		Archivo		Esfuerzo físico	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Actividad realizada por el administrador, en la cual, utiliza 20 minutos.	\$2.296	
		Recepción de documentos		Capacidad intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Actividad realizada por el administrador, que también es el encargado de llevar las cuentas del restaurante, para esto destina 5 minutos.	\$574	
		Registro en libros de cuentas		Capacidad intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Labor realizada por el administrador, para la cual, emplea 60 minutos, dependiendo la cantidad de documentación.	\$6.887	
		Archivo		Capacidad intelectual	(valor sueldo mensual/ # minutos trabajados mes) * # minutos destinados	Actividad realizada por el administrador, destinando 30 minutos.	\$3.444	
costo total								\$47.361
El total es dividido por la cantidad de productos realizados en el mes correspondiente a las hamburguesas 550 uni.								\$86
El total es dividido por la cantidad de productos realizados en el mes correspondiente a Los perros calientes 250 uni								\$189

Fuente: Elaboración Propia

7.5 Costo total del Producto Hamburguesa

Tabla 30: Resumen costo Hamburguesa

Resumen costo Hamburguesa		
Proceso		
Compra de materia prima		\$61
Subtotal		\$61
Producto	Carne	\$1.326
	Pan	\$570
	Queso	\$700
	Tocineta	\$111
	Lechuga	\$88
	Tomate	\$66
	Cebolla grille	\$157
	Ripio papa	\$144
	Salsa rosada	\$3
	Salsa tártara	\$7
	Salsa de tomate	\$7
	Salsa de piña	\$6
	Salsa mostaza	\$10
	Comercialización	\$3
	Financiero	\$86
Producción - Preparación	\$18	
Subtotal		\$3.302
Administración		\$905
Subtotal		\$4.207
Costo del producto		\$4.268

Fuente: Elaboración Propia

7.6 Costo total del Producto Perro Caliente

Tabla 31: Resumen costo Perro Caliente

Resumen costo Perro caliente		
Proceso		
Compra de materia prima		\$134
Subtotal		\$134
Producto	Salchicha	\$585
	Pan	\$570
	Queso	\$1.400
	Tocineta	\$111
	Cebolla grille	\$157
	Salsa de la casa de repollo	\$169
	Ripio de papa	\$8
	Salsa de tomate	\$3
	Salsa rosada	\$8
	Salsa tártara	\$8
	Salsa piña	\$6
	Salsa mostaza	\$11
	Comercialización	\$7
	Financiero	\$189
Producción y Preparación	\$5	
Subtotal		\$3.235
Administración		\$1.990
Subtotal		\$5.225
Costo del producto		\$5.360

Fuente: Elaboración Propia

Capítulo VI

8. Conclusiones

Por medio de los diagramas de flujo se pudieron identificar los procesos de producción en el restaurante Shoppers, los cuales a su vez permitieron identificar las actividades y las tareas necesarias que ayudan al desarrollo de los mismos; facilitando información más clara y precisa que sirvió de apoyo en el planteamiento del modelo de costos ABC.

Las variables del costo más significativas del restaurante ayudaron a determinar los inductores del costo, los cuales ayudan a medir las tareas de cada uno de los procesos, siendo estos necesarios para el planteamiento del modelo de costos ABC ya que este modelo describe que los productos o servicios objetos del costo no se consumen recursos sino actividades.

El desarrollo de este objetivo dio como resultado el costo detallado de lo que se necesita para elaborar el producto principal del restaurante Shoppers siendo estos la hamburguesa y el perro caliente; arrojando un valor preliminar de \$3195 pesos y de \$3034 pesos respectivamente, valores solo de los ingredientes datos que son necesarios para el desarrollo de los otros objetivos.

En este objetivo también se determinó el valor de los recursos y su porcentaje de dedicación a las actividades que también influyen en el costo de los productos principales del restaurante; siendo para la hamburguesa un costo adicional de \$905 pesos y para el perro caliente \$1990.

Con el planteamiento del modelo de costos a través de la metodología ABC se le permite al propietario del restaurante Shoppers tener una visión más clara y precisa del negocio que le facilite la toma de decisiones en rentabilidades y en tiempos de procesos; como también tener un soporte claro y una base para efectuar un mejoramiento continuo, es decir, a partir de aquí se

pueden estudiar muchos otros factores como por ejemplo que actividades generan valor, cuales son más costosas, cuales puede reducir o eliminar.

9. Recomendaciones

Realizar manual de funciones en la preparación de los productos en cuanto a cantidad utilizada y tiempo de cocción, para evitar desperdicios o accidentes que generen costos adicionales.

Si bien el sistema de costos ABC es una herramienta útil para la planeación y el control, su correcta implementación dependerá de la importancia y necesidad que el gerente propietario asuma para su restaurante.

Poner en práctica este sistema durante un periodo de prueba, ya que no es tan sencilla la implementación inmediata, se recomienda ir cambiando los procesos poco a poco y en todos sus productos, para ir eliminando aquellas actividades que no generan o no aportan ningún valor al restaurante.

10. Presupuesto

Tabla 32. Presupuesto

Presupuesto Proyecto de Grado				
Detalle	Cantidad	Referencia	Valor Unitario	Valor Total
Copias	100	hojas	100	10000
Lapiceros	4	unidades	700	2800
Impresión	240	hojas	200	48000
Internet	265	horas	1000	265000
Refrigerios	370	unidades	500	185000
Transcripción	2	Veces	35000	70000
Corrección De Estilo	2	Veces	25000	50000
Total Presupuesto				630800
Financiación Con Recursos Propios				

Fuente: Elaboración propia

11. Cronograma de Actividades

Tabla 33. Cronograma de actividades

Actividades a realizar	Meses																											
	Año 2016														Año 2017													
	Sept	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	Mayo	Jun	Agosto	Sept	Oct	Sept	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	Mayo	Jun	Agosto	Sept	Oct		
Semanas																												
Elección Del Tema	█	█																										
Desarrollo Del Trabajo		█	█																									
Recolección De Datos			█	█																								
Visita Cámara y Comercio				█																								
Asesoría				█	█																							
Objetivo Fases					█	█																						
Problema (Descripción, Identificación Y Formulación)						█																						
Marco Teórico							█																					
Marco Conceptual								█																				
Marco Legal									█																			
Marco Histórico										█																		
Asesorías											█																	
Antecedentes												█																
Metodología													█															
Presupuesto														█														
Resultados Esperados															█													
Bibliografía																█												
Asesoría1																	█											
Asesoría2																		█										
Envío Anteproyecto																			█									
Socialización																					█							
Asesoría1																						█						
Desarrollo Objetivo 1																							█					
Asesoría2																								█				
Desarrollo Objetivo 2																									█			
Asesoría3																										█		
Desarrollo Objetivos 3 Y 4																											█	
Entrega Proyecto																											█	

Fuente: Elaboración propia. Tomada del diagrama de Gantt.

Bibliografía

Alcaldia caicedonia valle . (s.f.). Obtenido de <http://www.caicedonia-valle.gov.co/index.shtml>

Ampudia Perdomo , L. S., & Rodriguez Barrios , L. V. (2014). *Diseño de un sistema de costos a traves de la metodologia ABC para determinar el costo de un alumno de las carreras tecnicas*. Obtenido de universidad del valle : <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/10893/7890/1/CB-0516412.pdf>.

Andrade , S. (2005). *diccionario de economia* . Andrade .

Baptista Lucio , M. D., Fernandez Collado , C., & Hernandez Sampieri , R. (2010). *metodologia de la investigacion* . mexico : Mc Graw Hill.

Bringhurst, R., Garone, M., Gonzales Ochoa , C., Margolin, V., Jimenez Narvaez, I. M., & Morales Rodriguez , I. (21 de agosto de 2012). *antologia del diseño I*. Obtenido de BRINGHURST, Robert y GARONE, Marina y GONZALEZ OCHOA, César y MARGOLIN, Víctor y JIMENEZ NARVAEZ, Luz María y MORALES RODRIGUEZ, Lu <https://maytesantana.wordpress.com/2012/08/21/concepto-de-diseno-a-partir-de-tres-autores/>

C.I, I. U. (7 de agosto de 2014). *PROCESO PRODUCTIVO Planificación y Control de la Producción*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/SachikoNakata/proceso-productivo-37783288>

Camara de comercio . (2016). caicedonia valle del cauca .

Chaves , N. (22 de enero de 2007). *arte y diseño* . Obtenido de CHAVES, Norberto” Arte y diseño” lunes <http://teoria-diseno.blogspot.com.co/2007/01/norberto-chaves-arte-y-diseo.html>.

Cortes Gomez, L. E. (2012). *teoria basica de costos* .

Cruz Marquez , E. (s.f.). Obtenido de <http://elfiscalnet.com/marco-conceptual-de-las-nif/>.

Cuervo , J., & Osorio , J. (2007). *costeo basado en actividades* . bogota : Ecoe ediciones .

Cueva, L. M. (6 de Noviembre de 2007). *Teoría Clásica de la Administración de Henry Fayol*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/teoria-clasica-administracion-henry-fayol/>

Duany Dangel , A. (febrero de 2010). *sistemas de informacion* . Obtenido de Econlink : <http://www.econlink.com.ar/sistemas-informacion/definicion>.

edicion, N. A. (2017). Obtenido de <http://normasapa.net/2017-edicion-6/>

Espinal Bedoya , N., & Chavarria Posada , V. (2011). *Diseño de un sistema de costos para microempresas de antioquia cooperativa de ahorro y credito*. Obtenido de universidad de Medellin: <http://repository.udem.edu.co/bitstream/handle/11407/223/Diseño%20de%20un%20sistema%20de%20costos%20para%20Microempresas%20de%20Antioquia%20Cooperativa%20de%20Ahorro%20y%20Crédito.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Garcia S. , O. L. (18 de agosto de 2009). Obtenido de <http://www.oscarleongarcia.com/site/documentos/complem03ed4revisiodelosEEFF.pdf>

Garcia Serna , o. l. (s.f.). *administracion financiera fundamentos y aplicacion* .

Gerencie.com. (12 de Junio de 2010). *Concepto y definición de comerciante*. Obtenido de <http://www.gerencie.com/quienes-son-comerciantes.html>

Gómez, L. E. (29 de Noviembre de 2012). *Teoria Básica de Costos*. Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/teoria-basica-de-costos/>.

Gutierrez Arroyabe , L. M. (2012). *diseño del sistema de informacion contable para la empresa fabrifarma s.a* . Obtenido de universidad del valle :

<http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/10893/7673/1/CB-0485837>

Huaman Quispe, P. E. (28 de agosto de 2001). *costos basado en actividades* . Obtenido de <http://realidadcontable.blogspot.com.co/2011/08/costo-abc-su-historia-y-algunos.html>

ivnisky, m. (2016 de noviembre de 2016). *gestiopolis* . Obtenido de teoria de costos : <http://www.gestiopolis.com/teoria-de-costos/>

Kaplan , R. S. (2000). *coste & efecto* . barcelona : ediciones gestion .

Larrea, P. (21 de Octubre de 2012). *La Delimitación*. Obtenido de <http://es.slideshare.net/pedrolarrea09/la-delimitacin?related=2>

Lopez regalado , M. E. (17 de junio de 2005). *costo basado en actividades ABC para la toma de decisiones*. Obtenido de gestiopolis: <https://www.gestiopolis.com/costo-basado-actividades-abc-toma-decisiones/>

Martinez Hernandez , L. A. (2009). *Diseño e implementacion de un sistema de costos por ordenes de produccion*. Obtenido de universidad tecnologica de pereira: repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/handle/11059/1500/6581552M386.pdf.

Mendez , C. (2012). *metodologia de la investigacion FUSM*. Obtenido de <http://es.slideshare.net/Skepper63/metodologa-de-la-investigacin-fusm-carlos-mendez>

Mendez , C. A. (1990). *Metodologia guia para elaborar diseños de investigacion en ciencias economicas, contables administrativas*. Mc GRAW HILL.

Méndez, C. (10 de Agosto de 2010). *Metodología de la Invertigación*. Obtenido de <http://es.slideshare.net/Skepper63/metodologa-de-la-investigacin-fusm-carlos-mendez>

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (10 de 2 de 2017). *supersociedades.gov*. Obtenido de <http://www.supersociedades.gov.co/asuntos-economicos-y-contables/procesos-de-convergencia-niifs/leyesdecretos/Documents/DECRETO%203019%20DEL%2027%20DE%20DICIEMBRE%20DE%202013.pdf>

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (10 de 2 de 2017). *supersociedades.gov*. Obtenido de http://www.supersociedades.gov.co/asuntos-economicos-y-contables/procesos-de-convergencia-niifs/leyes-y-decretos/Documents/Decreto_2706_De_2012

Ministerio de Industria y Turismo. (15 de Febrero de 2017). *NTS Establecimientos Gastronómicos*. Obtenido de <http://www.mincit.gov.co/publicaciones.php?id=1395>.

Mintrabajo. (15 de Marzo de 2017). *Fuente de Información Laboral de Colombia (FILCO)*. Obtenido de <http://filco.mintrabajo.gov.co/pages/panoramaMundoLaboral.xhtml>

Montas Ramirez, F. A. (s.f.). Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos63/origenservicio-alimentos-bebidas/origen-servicio-alimentos-bebidas2.shtml#ixzz4YKdRr3jA>

Monteros , E. (2005).

parra, D. m. (2014). determinacion del costo unitario, una herramienta financiera eficiente en las empresas . *el buzón de pacioli*, 14 - 15.

Perloff. (2007). *microeconomía, Editorial Prentice Hall*. Obtenido de <http://webdelprofesor.ula.ve/economia/marysergia/docus/microeconomia/TEOR%CDA%20DE%20LOS%20COSTOS%20%5BModo%20de%20compatibilidad%5D.pdf>.

Pineda Ospina , V., & Puerta Oliveros , M. (2012). *pasos para elaborar anteproyecto* . Obtenido de <http://es.slideshare.net/vale2310/pasos-para-elaborar-anteproyecto>

Pineda Ospina, V., & Oliveros Puerta, M. (18 de Mayo de 2012). *Pasos Para Elaborar Anteproyecto*. Obtenido de <http://es.slideshare.net/vale2310/pasos-para-elaborar-anteproyecto>

Plan Único de Cuentas. (2013). bogota: editorial cupido.

Republica de Colombia . (2013). *Nuevo Código de Comercio* . Bogota DC: Editorial Skla.

Republica de Colombia. (2013). normas contables P.U.C. En *edicion 2013* (págs. 67-68). bogota: editorial cupido.

Rivero , F., Avila , M. T., & Quintana , L. G. (2001). *la promocion integral de la microempresa*. Obtenido de editorial madrid popular:
http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-99842005000300004.

Rodriguez Sifontes , C. E. (2016 de Noviembre de 2016). *La gestion en las organizaciones* . Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010c/758/La%20Gestion%20en%20las%20organizaciones.htm>

Rojas Medina , R. a. (2007). *sistemas de costos un proceso para su implementacion* . sociedades, S. d. (15 de abril de 2013). *guia general de aplicacion por primera vez del marco tecnico normativo de nif para microempresas* . Obtenido de <http://www.supersociedades.gov.co/asuntos-economicos-y-contables/procesos-de-convergencia-niifs/material-pedagogico/estado-de-situacion-financiera-de-apertura-grupo-3/Documents/Guia-Implementacion-por-primera-vez-microempresas-COLGADA-EN-PAGINA2.pdf>

Soto, J. D. (10 de 12 de 2016). Aspectos Filosoficos de la Empresa. (D. I. Quintero Castro, & E. Osorio Diaz , Entrevistadores)

Universidad de Oriente Facultad de Ciencias. (s.f.). Elaboracion de un sistema de costos estandar. jucupense, usulután, el salvador.

Villegas Montalvo, G. M. (febrero de 2010). *sistema contable para el uso y manejo de los recursos economicos financieros de los resturantes de la ciudad de cotacachi*. Obtenido de universidad tecnica del norte:

[http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/305/2/PG%20135%20TESIS%20FINA
L.pdf](http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/305/2/PG%20135%20TESIS%20FINA%20L.pdf).

Williams, J. R., Haka, S. F., & Bether, M. (2000). *contabilidad la base de las
decisiones*. Obtenido de
http://www.academia.edu/7048603/SISTEMAS_DE_INFORMACION_CONTABLES.

Anexos**Anexo A. Carta de autorización Administrador**

Caicedonia valle del cauca, febrero 14 del 2017



Sres. A quien corresponda

Asunto: autorización procesos logísticos

Comendidamente me dirijo a ustedes en calidad de administrador del restaurante Shoppers, para informarles que la señora Diana Isabel Quintero Castro identificada con cedula de ciudadanía 66964539 de Caicedonia valle y Elizabeth Osorio Díaz identificada con cedula de ciudadanía 1115187269 de Caicedonia valle; tienen autorización expresa para desarrollar los procesos logísticos en relación al anteproyecto de grado llamado MODELO DE COSTOS A TRAVES DE LA METODOLOGIA ABC PARA EL RESTAURANTE SHOPPERS UBICADO EN EL MUNICIPIO DE CAICEDONIA VALLE DEL CAUCA.

Cuentan con todos los permisos necesarios para su realización, quedo atento si necesitan más información.

Cordialmente.

JULIAN DARIO MOLINA SOTO

ADMINISTRADOR GENERAL

CELULAR 3105025691

Anexo B. Cámara de Comercio del establecimiento



CODIGO DE VERIFICACION:4317AP2G56

NUMERO DE RADICACION: 20170000953-CAI

FECHA DE IMPRESION: 13 FEBRERO 2017 04:28 PM

PAGINAS: 1 - 2

REPUBLICA DE COLOMBIA
EL SUSCRITO SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE SEVILLA

CERTIFICA

QUINTERO CASTRO DIANA ISABEL
C.C. NRO. 66964539
NIT:66964539 - 4
MATRICULA MERCANTIL NRO: 14754 - 1
FECHA MATRICULA:18 DE MARZO DE 2014
DIRECCION ELECTRONICA :disqui22@hotmail.com
DIRECCION COMERCIAL:CL 15 5 02 DE CAICEDONIA
DIRECCION PARA NOTIFICACION:CL 15 5 02 DE CAICEDONIA

ACTIVIDAD COMERCIAL :
EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS

CERTIFICA

LA FIRMA QUINTERO CASTRO DIANA ISABEL
SE MATRICULO EN EL REGISTRO MERCANTIL BAJO EL NRO: 14754 - 1
DESDE EL 18 DE MARZO DEL AÑO 2014

CERTIFICA

TOTAL ACTIVOS: \$4,300,000

CERTIFICA

QUE A NOMBRE DE LA FIRMA FIGURA MATRICULADO EN LA CAMARA DE COMERCIO BAJO EL NRO.
010753 - 2 EL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO : SHOPPERS CAICEDONIA

UBICADO EN: CR 15 05 02 DE CAICEDONIA
FECHA MATRICULA : 28 DE JUNIO DEL AÑO 2005
RENOVO: POR EL AÑO 2016

ACTIVIDAD COMERCIAL :
EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS

ACTIVO VINCULADO :\$4,300,000
ADMINISTRADOR(ES): QUINTERO CASTRO DIANA ISABEL

CERTIFICA

QUE LA FIRMA EFECTUO LA RENOVACION DE SU MATRICULA MERCANTIL EL 02 DE MAYO DE 2016 .

CERTIFICA

QUE NO FIGURAN OTRAS INSCRIPCIONES QUE MODIFIQUEN TOTAL O PARCIALMENTE EL PRESENTE
CERTIFICADO.
LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DIAS HABILES DESPUES DE
LA FECHA DE SU INSCRIPCION, SIEMPRE Y CUANDO DENTRO DE DICHO TERMINO NO SEAN OBJETO DE
RECURSOS.

LA PERSONA O ENTIDAD A LA QUE USTED LE VA A ENTREGAR EL CERTIFICADO PUEDE VERIFICAR,



CAMARA
DE COMERCIO
DE SEVILLA
"QUEREMOS LO NUESTRO"

NUMERO DE RADICACION: 20170000953-CAI
FECHA DE IMPRESION: 13 FEBRERO 2017 04:28 PM
PAGINAS: 2 - 2

POR UNA SOLA VEZ, SU CONTENIDO INGRESANDO A <http://camcciosevilla.org.co> Y DIGITANDO EL CODIGO DE VERIFICACION QUE SE ENCUENTRA EN EL ENCABEZADO DEL PRESENTE DOCUMENTO. EL CERTIFICADO A VALIDAR CORRESPONDE A LA IMAGEN Y CONTENIDO DEL CERTIFICADO CREADO EN EL MOMENTO EN QUE SE GENERO EN LAS SEDES O A TRAVES DE LA PLATAFORMA VIRTUAL DE LA CAMARA.

DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1.995 Y LA AUTORIZACION IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO LA FIRMA MECANICA QUE APARECE A CONTINUACION TIENE PLENA VALIDEZ PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES.
DADO EN SEVILLA A LOS 13 DIAS DEL MES DE FEBRERO DEL AÑO 2017 HORA: 04:28:19 PM

Isabel Cristina Arias Aguilera
Directora Juridica y de Registros Publicos

Anexo C. Cuadros costos empaques

costo empaque hamburguesa				
bolsa hamburguesa	20	uni	\$20	\$400
Servilleta	20	uni	\$6	\$110
bolsita domicilio	20	uni	\$12	\$240
total				\$750

costo empaque perro				
caja de perro	20	uni	\$45	\$900
Servilleta	20	uni	\$6	\$110
bolsita domicilio	20	uni	\$12	\$240
total				\$1.250

Anexo D. Cuadro depreciaciones

Depreciación			
Activos	Costo	Vida útil (años)	Depreciación mes
Estufa (1)	\$4.500.000	10	\$450.000
Nevera (2)	\$3.000.000	10	\$300.000
Sillas (42)	\$1.470.000	10	\$147.000
Sofás (2)	\$900.000	10	\$90.000
Mesas (12)	\$960.000	10	\$96.000
Televisor (2)	\$1.800.000	10	\$180.000
Equipo (1)	\$450.000	10	\$45.000
Cubiertos (20)	\$30.000	1	\$30.000
Platos (50)	\$750.000	1	\$750.000
Vehículo (1)c	\$24.000.000	5	\$4.800.000
Vehículo (1)m	\$4.500.000	5	\$900.000

Anexo E. Cuadro horas laborales

Cargo	Salario	Prestaciones sociales	Salario y prestaciones sociales	%
Administrador	\$983.140	\$394.317	\$1.377.457	0,286
Cocinero	\$820.857	\$325.863	\$1.146.720	0,238
Mesero	\$820.857	\$325.863	\$1.146.720	0,238
Domicilio	\$820.857	\$325.863	\$1.146.720	0,238
Total	\$3.445.711	\$1.371.906	\$4.817.617	1

Anexo F. Cuadro gastos legales

Gastos legales			
Detalle	Valor anual	Valor mensual	Valor diario
Renovación Cámara y Comercio	\$ 123.000,00	\$ 10.250,00	\$ 341,67
Impuesto al comercio	\$ 384.000,00	\$ 32.000,00	\$ 1.066,67
Certificado de Bomberos	\$ 54.000,00	\$ 4.500,00	\$ 150,00
Fumigación	\$ 80.000,00	\$ 6.666,67	\$ 222,22
Sayco y Acinpro	\$ 180.000,00	\$ 15.000,00	\$ 500,00
Certificado de manipulación de alimentos	Este certificado lo expide el ministerio de salud y no tiene ningún costo		

Anexo G. Fotografía restaurante Shoppers

