

# Costos de fabricación artesanal de productos gastronómicos autóctonos de Puebloviejo en Magdalena, Colombia

## Costs of handmade manufacturing of autochthonic gastronomic products from Puebloviejo in Magdalena, Colombia

Recibido: 04/09/2021  
Aceptado: 12/12/2021  
Publicado: 31/12/2021

Arleth Esther Manjarres Tete

<https://orcid.org/0000-0002-7758-1646>  
[arlethmanjarres@infotephvg.edu.co](mailto:arlethmanjarres@infotephvg.edu.co)

Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional “Humberto Velásquez García”

Magister en Planeación para el Desarrollo. Contador Público. Docente e Investigadora del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional “Humberto Velásquez García”

Aminta Isabel De La Hoz Suárez

<https://orcid.org/0000-0001-6230-8869>  
[amintadelahoz@infotephvg.edu.co](mailto:amintadelahoz@infotephvg.edu.co)

Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional “Humberto Velásquez García”

Doctora en Ciencias Gerenciales con post Doctorado en Gerencia de las Organizaciones; Magíster en Gerencia de Empresas, Mención Gerencia de Operaciones; Licenciada en Contaduría Pública; Docente e Investigadora de la Corporación Universitaria Antonio José de Sucre, de la Universidad de Sucre y del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional “Humberto Velásquez García”; Adscrita a los Grupos de Investigación GIAEC y GIPO y Miembro del Grupo de Investigación Gestión Empresarial y Competitividad del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional “Humberto Velásquez García”, Colombia

Ismael Felipe Luna Morán

<https://orcid.org/0000-0002-1164-2207>  
[lider\\_docencia\\_contabilidad@infotephvg.edu.co](mailto:lider_docencia_contabilidad@infotephvg.edu.co)

Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional “Humberto Velásquez García”

Maestrante en Administración de Negocios, Especialista en Dirección Financiera, Especialista Tecnológico en Contabilidad de Costos, Contador Público, Líder de Docencia del Programa de Contabilidad y Miembro del Grupo de Investigación Gestión Empresarial y Competitividad del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional “Humberto Velásquez García”, Colombia

## Resumen

El objetivo principal de ésta investigación es analizar el costo de producción por producto gastronómico autóctono, previamente identificado en el Municipio de Pueblo Viejo Magdalena Colombia, los cuales son fabricados de una manera artesanal por parte de una comunidad de pescadores pertenecientes a ese territorio. Se clasifica como un estudio descriptivo, de campo, no experimental, bajo enfoque investigativo cuantitativo, atendiendo a los postulados teóricos de Fernández, E. (2006), Ansón, R. y Cremades, J. (2019) y, Sinisterra Valencia, G. (2011). Se utilizó como técnica de investigación la observación participante y como instrumento de apoyo a la investigación para la recolección de la información, un guion de entrevista semiestructurada a partir de los conceptos que giran en torno al proceso productivo artesanal y los costos de producción. La población objeto de estudio, la conforman 3 productores artesanales del Municipio de Pueblo Viejo Magdalena, habitantes de Tasajera y una población documental soportada por el DANE (2021) sobre índice de necesidades básicas insatisfechas, así como, lo referido en el Plan Sectorial de Turismo 2018-2022 con relación a estrategias para respaldar los procesos productivos que giran en torno a la gastronomía y culinaria del país. En la investigación se encontró que los productores artesanales de productos gastronómicos autóctonos de Pueblo Viejo Magdalena, no realizan un cálculo real del costo de fabricación del producto, debido a que desconocen cuáles son los elementos que conforman el costo de un producto en su proceso de fabricación y no valoran económicamente la mano de obra que interviene en el proceso por ser ellos mismos quienes realizan las actividades.

**Palabras Clave:** Elementos del costo, costo de fabricación, Proceso productivo, Gastronomía artesanal, Pueblo Viejo

## Abstract

The main objective of this research is to analyze the cost of production by indigenous gastronomic product, previously identified in the Municipality of Pueblo Viejo Magdalena Colombia, which are manufactured in an artisanal way by a community of fishermen belonging to that territory. It is classified as a descriptive, field, non-experimental study, under a quantitative research approach, according to the theoretical postulates of Fernández, E. (2006), Ansón, R. and Cremades, J. (2019) and, Sinisterra Valencia, G. (2011). Participant observation was used as a research technique and a semi-structured interview script based on the concepts that revolve around the artisanal production process and production costs was used as a research support instrument for information collection. The population object of study, the make up 3 artisan producers in the Municipality of Pueblo Viejo, Magdalena, inhabitants of Tasajera and a population documentary supported by the DANE (2021) on the index of unsatisfied basic needs, as well as, referred to in the Sectoral Plan for Tourism 2018-2022 with respect to strategies to support the production processes that revolve around gastronomy and culinary in the country. In the research it was found that the artisan producers of food products native to Pueblo Viejo, Magdalena, do not perform an actual calculation of the cost of manufacturing the product, because they are ignorant of what are the elements that make up the cost of a product in your manufacturing process and are not valued economically, the labor that is involved in the process because they themselves are those who perform the activities.

**Key Words:** Cost elements, manufacturing cost, Production process, Artisan gastronomy, Pueblo Viejo

## Introducción

Colombia es un país latinoamericano con muchas riquezas naturales y culturales, que son dadas a conocer a través del turismo que ha empezado a impulsarse como una estrategia de desarrollo en el territorio, a través de la ejecución del Plan Sectorial de Turismo 2018-2022 “Turismo: el propósito que nos une” proyectado por el Ministerio de Comercio, industria y Turismo (2018). Este plan contempla la implementación de acciones para lograr la declaratoria como recursos turísticos y prácticas representativas de imaginarios turísticos de Colombia, entre ellos, las manifestaciones culinarias, de manera que contribuyan con el reconocimiento, protección, difusión y promoción de procesos como hechos constitutivos de la diversidad del producto turístico.

En este sentido, el Ministerio de Comercio, industria y Turismo busca apoyar el desarrollo de las comidas tradicionales colombianas, promover el consumo de productos locales como oferta turística y proteger los productos y recetas tradicionales colombianas a través de la creación e implementación de nuevas herramientas de propiedad intelectual, tales como Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) e Indicaciones Geográficas (IG), desarrollando el marco reglamentario respectivo en coordinación con la Superintendencia de Industria y Comercio, Ministerio de Cultura, Ministerio de Salud - INVIMA, realizando su respectiva aplicación y promoción para el turismo, como elementos reputacionales, de diferenciación y posicionamiento de los destinos.

Lo anterior indica que, el turismo no solo va a converger hacia la exhibición de las riquezas naturales de Colombia y sus artesanías; sino que la gastronomía de cada territorio va a tomar una postura preponderante en todo el proceso turístico ya no solo desde las comidas que se ofrecen a los visitantes como opción de alimentación, sino que se buscará promocionar productos alimenticios elaborados de manera artesanal y que podrían considerarse como una Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). Por tanto, las comunidades que se dedican a la fabricación de productos autóctonos, deben tener sus procesos productivos organizados en términos económicos para poder enfrentarse a las oportunidades que les ofrece el mercado a través de la implementación de las estrategias diseñadas por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

El presente artículo de investigación, aborda un análisis de costos de productos artesanales elaborados por una comunidad de pescadores en el municipio de Pueblo Viejo Magdalena, Colombia. Se toma como referencia éste municipio, dado que es un territorio ubicado estratégicamente entre riquezas naturales: Ciénaga Grande de Santa Marta, Pueblos Palafitos y Mar Caribe, lo que supone que a futuro podrían plantearse estrategias para impulsar el turismo geográfico y gastronómico en esa localidad; resultando interesante para impulsar desarrollo socioeconómico en el territorio, dado que las estadísticas DANE (2018) evidencian que este es uno de los municipios cuya comunidad presenta mayores índices de necesidades básicas insatisfechas en el Magdalena, alcanzando el 45.36% en su indicador.

Esta investigación, es un estudio descriptivo, bajo el enfoque cuantitativo en función de las variables que conforman los elementos del costo de un producto gastronómico elaborado artesanalmente; las cuales son observadas directamente dentro del proceso productivo artesanal en el territorio donde se presenta la realidad, municipio de Pueblviejo Magdalena, ubicado en la costa caribe colombiana, a efecto de recolectar la información pertinente y necesaria, que permita obtener los resultados de la investigación para su posterior conclusión.

Desde el punto de vista del diseño investigativo, se considera de campo, no experimental porque las variables de objeto de estudio no fueron manipuladas por el investigador, sino que se observó en su estado natural, con enfoque cuantitativo porque persigue la cuantificación de los costos que intervienen en el proceso de fabricación artesanal de productos gastronómicos autóctonos del municipio de Pueblviejo Magdalena. Se utilizó como técnica de investigación la observación participante y como instrumento de apoyo a la investigación para la recolección de la información, guion de entrevista semiestructurada.

La población de la presente investigación se estableció teniendo en cuenta la información que se requería obtener de los sujetos informantes. Los sujetos informantes fueron identificados teniendo en cuenta el liderazgo que ejercen dentro de la comunidad para desarrollar procesos productivos de manera artesanal y con la condición que fueran ellos mismos los que intervinieran en el proceso de producción. De esta manera, la población objeto de estudio, la conforman 3 productores artesanales del municipio de Pueblviejo Magdalena, habitantes de Tasajera, identificados en la observación participante. Adicional a ello, se tiene como población documental, lo soportado por el DANE (2021), sobre índice de necesidades básicas insatisfechas y lo referido en el Plan Sectorial de Turismo 2018-2022 con relación a estrategias para respaldar los procesos productivos que giran en torno a la gastronomía y culinaria del país.

### **Generalidades teóricas**

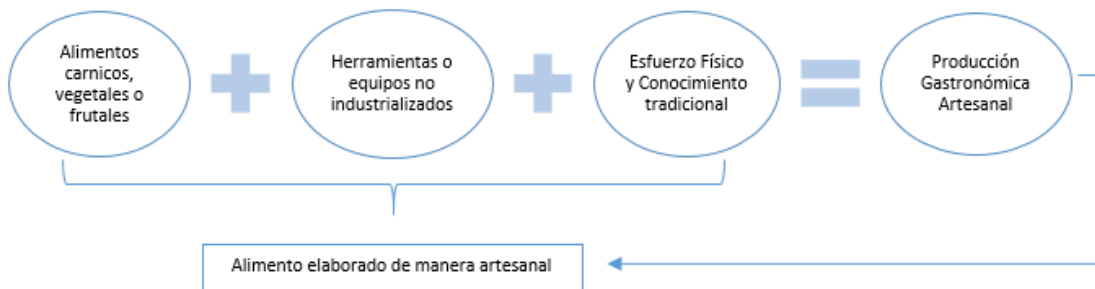
Actualmente en Colombia, no se reconoce un concepto claramente establecido para referirse al proceso de producción artesanal de productos gastronómicos, dado que la definición de producción artesanal ha estado siempre asociada a la fabricación de artesanías. Por tanto, se hace una aproximación a lo que podría considerarse como Producción Artesanal Gastronómica, a partir de las generalidades de las palabras que lo integran.

La producción artesanal es un proceso en la que los hombres emplean fuerza física y mental, sin involucrar actividades de industrialización. De acuerdo con Fernández (2006), la producción artesanal conserva una serie de características particulares tales como: volumen de producción muy pequeño, productos con alto valor agregado, precio elevado,

entre otros. Ahora bien, según Ansón y Cremades (2019), la gastronomía es el arte de la cocina, practicado en base a conocimientos culinarios, tradicionales o innovadores.

Por tanto, en esta investigación se esboza el concepto de Producción Gastronómica Artesanal, como un proceso de transformación de alimentos cárnicos, vegetales y frutales en el que se emplea una fuerza física apalancada de herramientas o equipos básicos no industrializados y, una fuerza mental a partir de conocimientos tradicionales culinarios o innovadores, para fabricar un alimento procesado que contiene un gran valor cultural.

Gráfico No. 1. Proceso Producción Gastronómica Artesanal



Fuente: Construcción propia, a partir de los conceptos de Fernández E. (2006) y Ansón, R. y Cremades, J. (2019)

Puebloviejo Magdalena es un municipio pesquero y, al interior de sus comunidades se han desarrollado procesos productivos gastronómicos artesanales, destacándose el procesamiento de la carne de pescado para la elaboración de productos innovadores fabricados artesanalmente, los cuales solo se venden en el mercado local, tal como lo expresa Manjarres (2021). Expresa también el autor que, las comunidades que lideran estos procesos productivos carecen de formación en temas relacionados con costos de producción, lo cual limita la proyección económica que puedan tener de sus negocios para impulsar los productos en mercados de mayor valor.

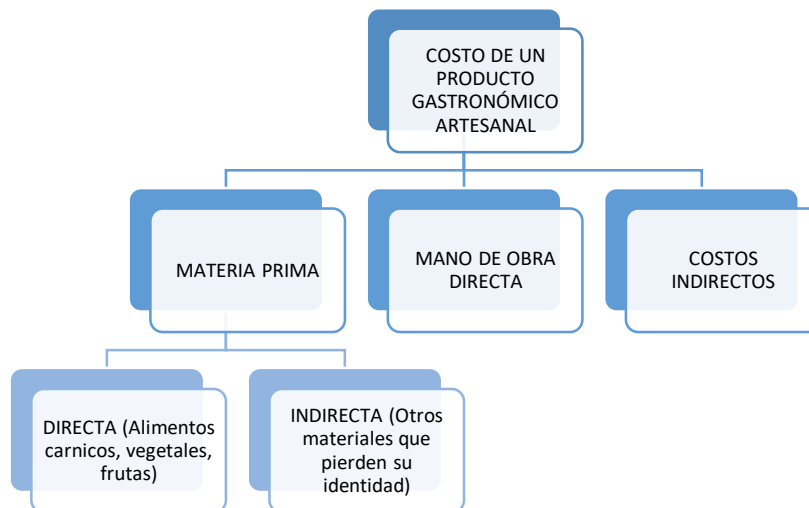
García (2008), define el costo de un producto como aquel que se genera en el proceso de producir o transformar las materias primas en productos ya elaborados. Por su parte, Sinisterra (2011), hace referencia a que en el cálculo del costo de un producto intervienen tres elementos importantes, a saber, materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Se define como materia prima aquellos recursos naturales sometidos a un proceso de transformación y se pueden clasificar en directas e indirectas; siendo materia prima directa aquel recurso natural que integra físicamente el producto terminado y, materia prima indirecta aquellos elementos que integran físicamente el producto pero que pierden su identidad. La mano de obra es el agente transformador que incide para que se opere

el cambio, aunque en el producto final no queda plasmada en forma tangible la aplicación de la misma; sino que representa el esfuerzo laboral del trabajo humano que se aplica en la elaboración del producto. Los costos indirectos de fabricación son aquellos que hacen parte del producto, pero que no pueden asociarse con materia prima directa ni con mano de obra directa, por no estar relacionado directamente con la constitución del producto.

Con fundamento en los conceptos de los autores García (2008) y Sinisterra (2011), se hace una aproximación de lo que se considera costo de un producto gastronómico artesanal. En ésta investigación, se entiende como Costo de un producto gastronómico artesanal, la sumatoria de todos los costos que se genera en el proceso de transformar de forma manual y aplicando conocimientos tradicionales alimentos cárnicos, vegetales o frutas en un producto procesado. Identificando como materia prima los alimentos cárnicos, vegetales o frutas; como mano de obra el esfuerzo físico y mental que emplean las personas durante el procesamiento de la materia prima y, como costos indirectos todos aquellos materiales que sirven de complemento para la elaboración del producto.

Gráfico No. 2. Costos de un producto gastronómico artesanal



Fuente: Construcción propia, a partir de los conceptos de García (2008) y Sinisterra (2011)

## Análisis y discusión de los resultados

En la investigación se identificaron tres productos gastronómicos autóctonos elaborados artesanalmente en el municipio de Pueblviejo Magdalena, por comunidad de pescadores que residen en ese territorio. Los productos identificados son: bollo de pescado, lisa seca y masa de macabí, tal como se muestra en la Tabla No. 1.

Tabla No. 1. Identificación de Productos gastronómicos autóctonos de Pueblviejo (Magdalena)

Nombre del producto	Bollo de pescado	Lisa seca	Masa de macabí
Descripción	Producto elaborado a base de pescado, verduras y especias	Producto elaborado a partir de pescado (lisa) y sal.	Producto elaborado a base de pescado sin ingredientes adicionales

Fuente: Construcción propia (2021) a partir de la observación directa no participante a procesos productivos

Para la identificación del costo de los productos, se parte de la concepción general del costo y los elementos que lo conforman dentro de un proceso productivo, de acuerdo con lo expresado por Sinisterra (2011). No obstante, como se trata de un proceso productivo artesanal, donde no se hace uso de máquinas industrializadas y se tiene en cuenta la fuerza física y mental de los productores asociado a su identidad cultural, se procede a efectuar un análisis de las actividades realizadas en cada proceso para elaborar el producto final.

Para la recolección de la información, se hizo uso de un guion de entrevista semiestructurada, aplicada a los tres líderes de los procesos productivos artesanales de cada uno de los productos identificados dentro del municipio de Pueblviejo Magdalena - Colombia, solicitándoles que narraran como se desarrolla el proceso de producción de cada producto.

Se encontró que el Bollo de pescado se elabora en casa haciendo uso de utensilios de cocina no industrializados. En la entrevista realizada al líder del proceso productivo artesanal, manifestó que su fabricación inicia a partir del desbuchado del pescado denominado macabí, luego se despulpa y posteriormente debe mezclarse con vegetales finamente picados y especias que le dan un toque especial al producto, posteriormente se guarda en frío por una hora aproximadamente mientras la masa coge consistencia y luego de ello se empaca en bolsa para echarlo a cocinar en una olla de agua por media hora.

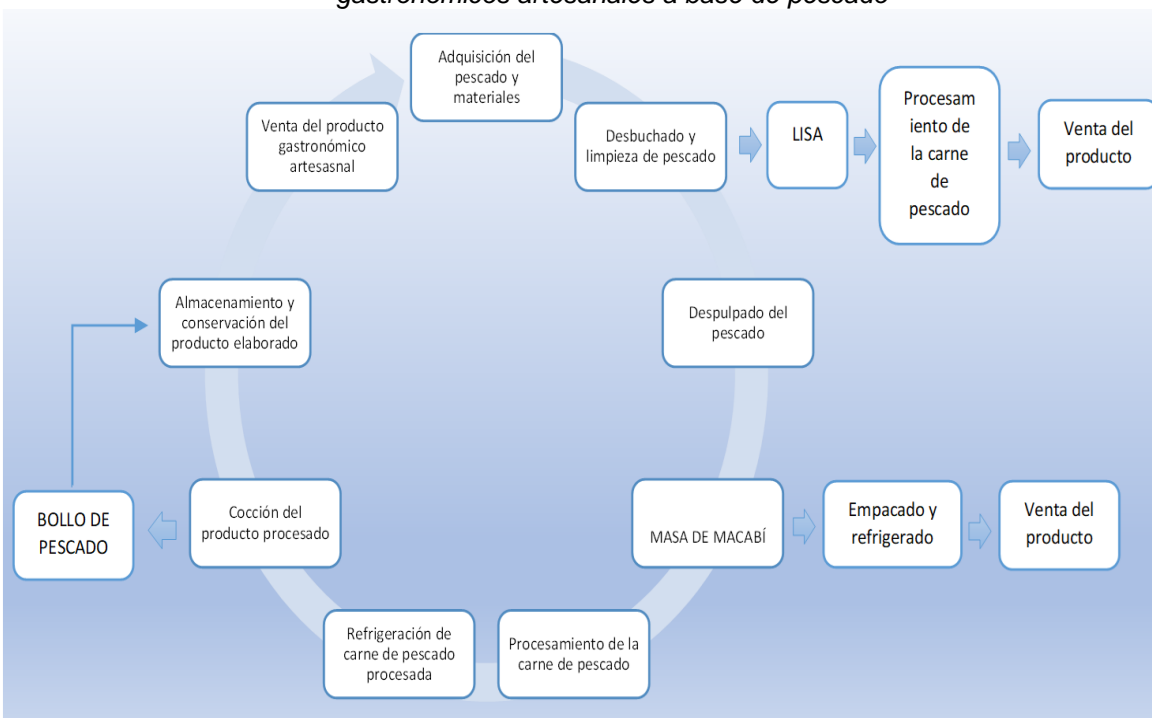
La producción de Lisa seca se elabora en casa de forma muy ancestral. En la entrevista realizada al líder del proceso productivo artesanal, manifestó que su fabricación inicia a partir del desbuchado del pescado lisa, el cual posteriormente debe limpiarse con

abundante agua y salarse. Para el salado se debe incorporar al pescado abundante sal, con el objetivo de evitar que este se descomponga. Una vez realizado esto, las lisas son expuestas al sol para que se empiece su proceso de transformación. Este proceso de transformación dura aproximadamente dos días (se exponen al sol durante el día y luego se recogen en la noche y se guardan en recipiente). Son empacadas en bolsas o fundas plásticas.

La Masa de macabí también se elabora en casa de forma muy ancestral. El líder del proceso productivo artesanal, explicó durante la entrevista que su fabricación inicia a partir del desbuchado del pescado macabí, el cual posteriormente debe limpiarse con abundante agua y despulparse para ser empacado en bolsa o funda plástica y luego refrigerarlo como pescado en pulpa.

Con fundamento en toda esa información recopilada por parte de los líderes de los procesos productivos artesanales en el municipio de Pueblviejo Magdalena, se logra identificar un patrón general en el desarrollo de los procesos productivos artesanales en torno al ciclo de vida en la fabricación de productos a base de pescado, tal como se muestra en la gráfica No. 3, a continuación:

*Gráfico No. 3. Ciclo de vida en la fabricación de productos gastronómicos artesanales a base de pescado*



Fuente: Construcción propia (2021)



Según el gráfico No. 3, se detallan las siguientes fases del proceso productivo:

*Fase 1:* Adquisición del pescado, la cual gira en torno a la compra del mismo y adquisición de materiales requeridos para el procesamiento del pescado y producto final.

*Fase 2:* Desbuchado y limpieza del pescado; para lo cual utilizan elementos de cocina como herramientas de ayuda en el proceso.

*Fase 3:* Despulpado del pescado; para lo cual utilizan elementos de cocina como herramientas de ayuda en el proceso.

*Fase 4:* Procesamiento de la carne de pescado; para lo cual utilizan elementos de cocina como herramientas de ayuda en el proceso de integración de ingredientes. En algunos procesos se hace uso de la luz solar para procesar el producto, tal es el caso de la lisa seca.

*Fase 5:* Refrigeración de la carne de pescado procesada; para lo cual utilizan nevera casera o de icopor; lo cual hace más complicado la determinación de los elementos del costo.

*Fase 6:* Cocción del producto procesado; para lo cual hacen uso de estufa eléctrica, estufa de gas, hornilla de leña. lo cual hace más complicado la determinación de los elementos del costo.

*Fase 7:* Almacenamiento y conservación del producto, debidamente empacado y refrigerado.

*Fase 8:* Venta del producto gastronómico artesanal

De lo anteriormente expuesto, se identifican las actividades que se realizan para la fabricación de los tres productos gastronómicos autóctonos del municipio de Pueblviejo Magdalena: bollo de pescado, lisa seca y masa de macabí, asociándose con cada uno de los elementos que conforman el costo de un producto, a saber, materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación; tal como se relaciona en el gráfico No.4, mostrado a continuación:

Grafico No. 4. Elementos del costo asociado a la fabricación de productos gastronómicos artesanales a base de pescado



Fuente: Construcción propia (2021)

A partir de ese bosquejo, se identifican los elementos del costo de cada uno de los productos gastronómicos autóctonos del municipio de Pueblo Viejo Magdalena. A continuación, los resultados obtenidos se muestran en unas tablas de doble entrada de análisis de frecuencias absolutas y relativas, las cuales se analizan, interpretan y discuten a la luz del concepto de elementos del costo. La tabla No. 2, relaciona los elementos del costo identificados para cada uno de los productos gastronómicos autóctonos de Pueblo Viejo, Magdalena.

Tabla No. 2. Elementos del costo asociados a la fabricación de productos de la cultura gastronómica artesanal de Puebloviejo Magdalena

No.	Elementos del costo	Bollo de pescado (12 und, 500 gr- c/u)	Lisa seca (20 manos, 250 gr- c/u aprox)	Masa de macabí (10 und, 500 gr -c/u
1	Materia prima	Pescado macabí (5 manos, de 1000 gramos c/u aprox.)	Pescado Lisa (20 manos, 250 gr- c/u aprox)	Pescado macabí (10 manos, de 500 gramos c/u aprox.)
		Verduras y especias (2 libras cebollin, 2 libras de ají, 2 libras de zanahoria, 1 libra de sal, ½ libra de ajo, ½ libra de especias)	Sal (1 Libra) Bolsa plástica	Empaque (Bolsa)  1 paquete de bolsas de 100 unidades. Se utilizan 10 bolsas
		Empaque (bolsa). 1 paquete de bolsas de 100 unidades. Se utilizan 12 bolsas		
2	Mano de obra	1 expulador, 1 procesador (5 horas semanales c/u)	1 desbuchador, 1 procesador (4 horas semanales c/u)	1 operario (2 horas semanales)
3	Costos indirectos	Hielo Agua Gas natural Servicio de energía	Agua (4 días)	Hielo Agua Gas natural Servicio de energía

Fuente: Construcción propia (2021). Entrevista semiestructurada, líderes de procesos productivos

Se logró identificar que para todos los productos se utiliza como materia prima el pescado, y que los diferencia entre sí son los materiales que se adicionan en el procesamiento del mismo. Para el caso del Bollo de pescado, se identifica, además del pescado como materia prima, las verduras, especias y el empaque utilizado para proteger el producto. En el caso de la lisa seca, se utiliza también como materia prima la sal dado que se necesita en grandes cantidades, y el empaque para proteger el producto. En el caso de la masa de macabí, se incluye también el empaque como materia prima.

La mano de obra identificada para la fabricación de los productos artesanales es muy pequeña, porque se trata de negocios de familia. En la fabricación de bollo de pescado, solo se involucran en el proceso de producción dos personas. En la fabricación de lisa seca, se encargan del proceso dos personas y, en la fabricación de la masa de macabí solo es necesaria una persona dentro del proceso.

Como costos indirectos en la fabricación de productos gastronómicos artesanales del municipio de Puebloviejo Magdalena, se destacan el hielo debido a que en la localidad se sufre de constantes interrupciones de fluido eléctrico y los productos como bollo de pescado y masa de macabí necesitan ser conservados en frío. Adicional a ello, se

consideran costos indirectos el consumo del gas, agua y energía eléctrica en algunos casos para la elaboración del producto final. Por otra parte, en la tabla No. 3 se muestra el costo del producto gastronómico artesanal: Bollo de pescado.

Tabla No. 3 Costo unitario producto gastronómico artesanal: Bollo de pescado

Elementos del costo	Bollo de pescado	Cantidad	Costo
Materia Prima	Pescado macabí	5 manos de 1000 gm aprox	70.000,00
	Verduras y especias	(2 libras cebollin, 2 libras de ají, 2 libras de zanahoria, 1 libra de sal, ½ libra de ajo, ½ libra de especias)	14.400,00
	Empaque (Bolsa plástica)	1 paquete de bolsas de 100 unidades. Se utilizan 12 bolsas	360,00
Mano de obra	1 expulador, 1 procesador	(5 horas semanales c/u). Se toma como referencia el salario mínimo mensual legal vigente	37.855,25
Costos indirectos	Hielo	La cantidad varía de acuerdo a la situación. Vr. Aproximado	5.000,00
	Agua	Cantidad proporcional en días (4 días)	216,67
	Gas natural	Cantidad proporcional según consumo (1/2 hora)	33,33
	Servicio de energía	Cantidad proporcional según consumo (1 hora)	1.266,67
Costo producción semanal (12 unidades 500 gr)			129.131,92
Costo unitario del producto artesanal			10.760,99
Precio a clientes			8.500,00
Diferencia en costo			-2.260,99

Fuente: Construcción propia (2021). Entrevista semiestructurada, líderes de procesos productivos. Aproximación a costos reales

La investigación arrojó que el producto se comercializa a nivel local con un precio por debajo del costo de fabricación del mismo. Se vende a \$8.500 la presentación de 500 gramos y el costo de la inversión es de \$10.760,99 de acuerdo a los cálculos realizados con fundamento a lo expresado por el líder del proceso productivo artesanal. Haciendo el análisis, se evidencia que, el líder del proceso productivo no tiene en cuenta el concepto de mano de obra ni costos indirectos de fabricación, lo cual indica que por desconocimiento se está haciendo un mal aprovechamiento del proceso productivo que se genera al interior de la comunidad. En la tabla No. 4 se muestra el costeo del producto gastronómico artesanal: Lisa Seca

Tabla No. 4 costo unitario producto gastronómico artesanal: Lisa seca

Elementos del costo	Lisa seca	Cantidad	Costo
Materia Prima	Pescado lisa	20 manos de 250 gm aprox	30.000,00
	Sal	1 libra	1.000,00
	Empaque (Bolsa plástica)	1 paquete de bolsas de 100 unidades. Se utilizan 20 bolsas	600,00
Mano de obra	1 expulador, procesador	1 (4 horas semanales c/u). Se toma como referencia el salario mínimo mensual legal vigente	30.284,20
Costos indirectos	Agua	Cantidad proporcional en días (4 días)	216,67
Costo producción semanal (20 unidades 250 gr)			62.100,87
Costo unitario del producto artesanal			3.105,04
Precio a clientes			3.000,00
Diferencia en costo			-105,04

*Construcción propia (2021). Entrevista semiestructurada, líderes de procesos productivos. Aproximación a costos reales*

La investigación arrojó que este producto se comercializa a nivel local con un precio por debajo del costo de fabricación del mismo. Se vende a \$3.000 la presentación de 250 gramos y el costo de la inversión es de \$3.105,04 de acuerdo a los cálculos realizados con fundamento a lo expresado por el líder del proceso productivo artesanal. Haciendo el análisis, se evidencia que, igual que en el caso anterior, el líder del proceso productivo no tiene en cuenta el concepto de mano de obra ni costos indirectos de fabricación, lo cual indica que por desconocimiento se está haciendo un mal aprovechamiento del proceso productivo que se genera al interior de la comunidad. En la tabla No. 5 se muestra el costeo del producto gastronómico artesanal: Masa de Macabí.

Tabla no. 5. Costo unitario producto gastronómico artesanal: masa de macabí

Elementos del costo	Masa de macabí	Cantidad	Costo
Materia prima	Pescado macabí	10 manos de 500 gm c/u, aprox	70.000,00
	Empaque (bolsa plástica)	1 paquete de bolsas de 100 unidades. Se utilizan 10 bolsas	300,00
Mano de obra	1 operario quien se encarga del desbuchado, despulpado y empacado	(2 horas semanales c/u). Se toma como referencia el salario mínimo mensual legal vigente	7.571,05
Costos indirectos	Agua	Cantidad proporcional en días (4 días)	216,67
Costo producción semanal (10 unidades 500 gr)			78.087,72
Costo unitario del producto artesanal			7.808,77
Precio a clientes			7.000,00
Diferencia en costo			-808,77

*Construcción propia (2021). Entrevista semiestructurada, líderes de procesos productivos. Aproximación a costos reales*

La investigación arrojó que este producto se comercializa a nivel local con un precio por debajo del costo de fabricación del mismo. Se vende a \$7.000 la presentación de 500 gramos y el costo de la inversión es de \$7.808,77 de acuerdo a los cálculos realizados con fundamento a lo expresado por el líder del proceso productivo artesanal. Haciendo el análisis, se evidencia que, igual que en los dos casos anteriores que, el líder del proceso productivo no tiene en cuenta el concepto de mano de obra ni costos indirectos de fabricación, lo cual indica que por desconocimiento se está haciendo un mal aprovechamiento del proceso productivo que se genera al interior de la comunidad.

El análisis de los costos en términos económicos descritos anteriormente, demuestran que los productores artesanales de productos gastronómicos autóctonos de Pueblo Viejo Magdalena, no realizan un cálculo real del costo de fabricación del producto, debido a que desconocen cuáles son los elementos que conforman el costo de producción dentro de un proceso productivo y, por tal desconocimiento, no valoran económicamente la mano de obra que interviene en el proceso por ser ellos mismos quienes realizan las actividades. Esta situación genera un valor negativo al esfuerzo físico y mental que estas comunidades realizan en pro de una actividad económica que se convierte en sustento

para sus familias y en un aporte para impulsar desarrollo económico local. Por tanto, se evidencia la necesidad de capacitación en temas relacionados con costos de producción dirigida a quienes lideran los procesos productivos gastronómicos artesanales en el municipio de Pueblo Viejo Magdalena.

## Conclusiones

Pueblo Viejo en Magdalena Colombia, es un municipio cuya actividad principal gira en torno a la pesca y al interior de sus comunidades se desarrollan procesos productivos artesanales relativos al procesamiento de la carne de pescado. Se identificaron tres productos gastronómicos autóctonos: bollo de pescado, lisa seca y masa de macabí; los cuales son comercializados al interior del municipio, contribuyendo a la dinamización de la economía en esa localidad. Sin embargo, los líderes de esos procesos productivos, carecen de conocimiento en la identificación de los elementos del costo que intervienen en un proceso de fabricación, por lo que el costeo realizado para cada producto por parte de ellos no refleja la realidad del proceso; resultando que los productos se comercializan por un menor valor que el costo real del producto.

Con fundamento en ello, se resalta la importancia que tiene que desde los gobiernos estatales se gestionen actividades formativas en el área de costos de producción, dirigidos a esos emprendedores artesanales de la culinaria y gastronomía que desarrollan sus actividades al interior de las comunidades y que se convierten en un aporte para la dinamización de la economía en los territorios.

## Referencias Bibliográficas

- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2018). Plan sectorial de turismo 2018-2022. Turismo: El propósito que nos une. Tomado de <https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=2ca4ebd7-1acd-44f9-9978-4c826bab5013>
- DANE (2021) Encuesta necesidades básicas insatisfechas 2018. Tomado de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/censo-nacional-de-poblacion-y-vivenda-2018>
- Fernández, E., Avella, L. y Fernández, M. (2006). *Estrategia de producción*. 2ª. Ed. Madrid, España: Editorial McGraw-Hill.
- Ansón, R. y Cremades, J. (2019). Derecho y gastronomía. Dykinson. <https://elibro.net/es/lc/usta/titulos/111600>

Manjarres Tete, A. E. (2021). Planeación de desarrollo económico local de Pueblo Viejo en Magdalena - Colombia / pág. 57-79. *Revista Mundo Financiero*, 2(4), 57-79. Tomado de

<https://mundofinanciero.indecsar.org/revista/index.php/munfin/article/view/33>

García Colín, Juan (2008). *Contabilidad de costos*. Mc Graw Hill. Tercera edición. Tomado de <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2016/11/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Juan-Garc%C3%ADa-Col%C3%ADn.pdf>

Sinisterra Valencia, G. (2011). *Contabilidad de costos*. Ecoe Ediciones. Tomado de <https://elibro.net/es/lc/usta/titulos/69014>