

DIAGNÓSTICO Y LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ADAPTADO A BALAM CAFÉ-BAR

Daniel Enrique Quimbayo Ospino

Corporación Universitaria Comfacaucá-Unicomfacaucá.

Especialización en sistemas de información en gestión y control de Costos Organizacionales

Seminario de Investigación

Corporación Universitaria Comfacaucá Unicomfacaucá

Popayán, Cauca

12 de mayo de 2025

Contenido

Resumen	3
Introducción	5
Planteamiento del Problema.....	6
Objetivos	8
Objetivo general	8
Objetivos específicos.....	8
Marco Teórico	9
Clasificación de Costos en el Servicio de Bar.....	10
Metodología	12
Enfoque	12
Proceso	12
Instrumentos	13
Diagnóstico de la Gestión de Costos.....	14
Análisis Crítico.....	17
Propuesta de Lineamientos Estratégicos	19
Conclusiones y Recomendaciones	23
Lista de referencias.....	25

Resumen

El presente trabajo aborda el diagnóstico y la propuesta de lineamientos estratégicos para la implementación de un sistema de costos adaptado a BALAM Café-Bar, ubicado en Totoró, Cauca. La gestión eficiente de los costos es fundamental para la sostenibilidad de las empresas del sector de alimentos y bebidas, donde los márgenes suelen ser reducidos y la competencia es intensa. BALAM Café-Bar enfrenta actualmente pérdidas económicas y dificultades en la administración financiera debido a la ausencia de un sistema formal de costos, lo que ha generado ineficiencia operativa y problemas en la toma de decisiones estratégicas.

El problema central identificado radica en la ausencia de un sistema de costos eficiente, cuyas causas principales son la ausencia de registros sistemáticos, el desconocimiento de la estructura de costos y la carencia de herramientas tecnológicas para el control financiero. Esta situación se traduce en pérdidas económicas, escasez de suministros y una gestión deficiente de los recursos, comprometiendo la viabilidad y sostenibilidad del negocio.

El objetivo general de la investigación es diagnosticar la gestión actual de los recursos y proponer lineamientos estratégicos para la implementación de un sistema de costos eficiente en BALAM Café-Bar. Para ello, se empleó un enfoque cuantitativo y descriptivo, utilizando entrevistas y fichas técnicas para recolectar y analizar datos sobre los costos y procesos del café-bar. El análisis permitió identificar debilidades en la clasificación y registro de costos, así como la ausencia de indicadores clave de desempeño y de un control sistemático de inventarios.

Entre los principales hallazgos se destaca que los registros de compras, ventas y gastos se realizan de manera manual y global, dificultando la identificación de la utilidad real de cada producto. No existe una metodología clara para clasificar y asignar los diferentes tipos de costos

(fijos, variables, indirectos), y la falta de control de inventarios y de actualización periódica de precios afecta la competitividad y la rentabilidad. Además, la gestión de recursos humanos y financieros se realiza sin indicadores clave de desempeño, lo que limita la evaluación periódica de la eficiencia y la identificación de áreas de mejora.

Como propuesta de solución, se recomienda la adopción de un sistema de costeo absorbente con enfoque histórico, complementado con herramientas de costeo directo para el análisis de rentabilidad por producto. Se sugiere la digitalización de los registros, la capacitación del personal en temas de costos y control financiero, y el cumplimiento de las obligaciones legales y fiscales.

La implementación de estos lineamientos permitirá optimizar la utilización de los recursos, mejorar el proceso administrativo y garantizar la sostenibilidad del café-bar frente a los desafíos del entorno competitivo. La transición hacia un modelo estructurado y apoyado en tecnología fortalecerá la toma de decisiones informadas y la viabilidad del negocio a mediano y largo plazo.

Palabras clave: gestión de costos, café-bar, control financiero.

Introducción

La gestión eficiente de los costos es un pilar fundamental para la sostenibilidad de cualquier empresa, especialmente en el sector de suministro de alimentos y bebidas, donde los márgenes suelen ser reducidos y la competencia intensa. BALAM Café-Bar, fundado en 2016 en el municipio de Totoró-Cauca, enfrenta desafíos significativos debido a la ausencia de un sistema formal de costos, lo que ha generado pérdidas económicas y dificultades en la gestión de recursos.

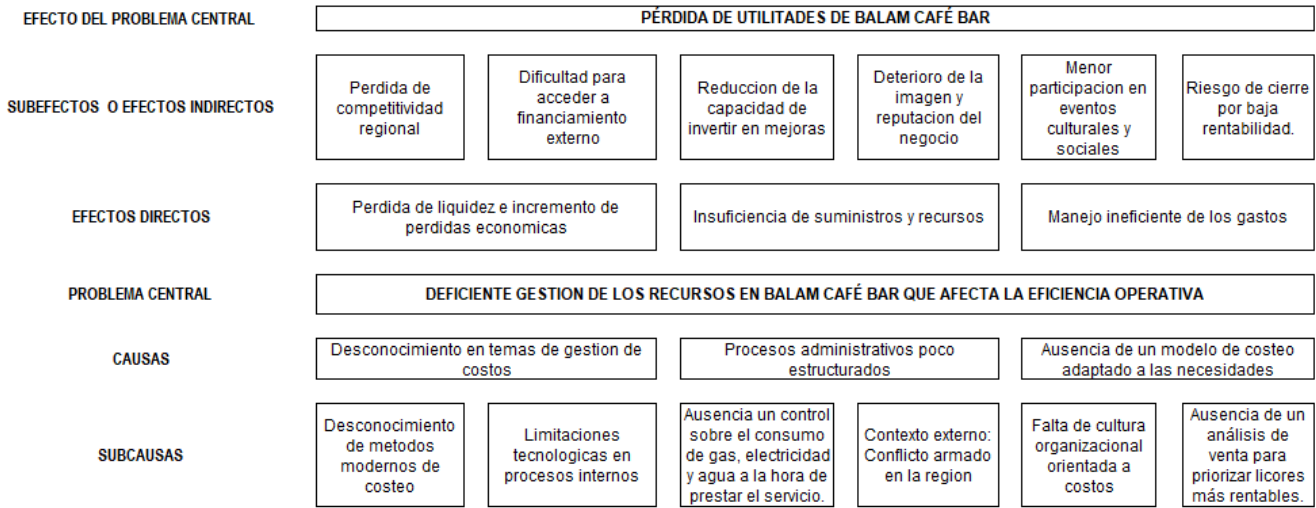
El entorno local, caracterizado por una rica diversidad cultural y una ubicación estratégica, ofrece ventajas competitivas, pero, también presenta riesgos asociados al conflicto armado y la falta de profesionalización en la gestión financiera. En este contexto, el presente trabajo se enfoca en realizar un diagnóstico de la situación actual y proponer lineamientos estratégicos para la implementación de un sistema de costos adaptado a la realidad del negocio, delimitando su alcance al diagnóstico inicial y la propuesta de lineamientos en pro de brindar el servicio más eficaz al consumidor, sin abordar la implementación total del costeo y generando estrategias que permitan la rentabilidad garantizando el sostenimiento del establecimiento y su productividad.

Planteamiento del Problema

Los sistemas de costos son herramientas clave en la gestión empresarial, ya que permiten calcular, registrar y analizar los costos relacionados con la producción de bienes y servicios. Su correcta implementación es fundamental para el buen funcionamiento de cualquier empresa, pues facilitan el control financiero y la toma de decisiones orientadas a la mejora continua. Sin embargo, en BALAM Café-Bar, la falta de un sistema de costos adecuado ha impedido una gestión financiera efectiva, lo que ha derivado en pérdidas económicas, insuficiencia de suministros y un manejo ineficiente de los gastos. Si no se implementa una administración adecuada a largo plazo, el café-bar podría enfrentar una pérdida significativa de liquidez, comprometiendo su viabilidad y sostenibilidad.

El problema central, por tanto, radica en la ausencia de un sistema de costos eficiente, cuyas causas incluyen la falta de registro sistemático de costos, el desconocimiento de la estructura de costos y la ausencia de herramientas tecnológicas para el control. Las consecuencias de esta situación se reflejan en pérdidas económicas, ineficiencia operativa, pérdida de competitividad y escasez de suministros. De esta manera, la pregunta de investigación que guía este trabajo es: ¿cómo se puede elaborar un sistema de costos efectivo en BALAM Café-Bar para mejorar la eficiencia operativa?

Figura 1
Árbol de problema



Fuente: Elaboración propia.

Objetivos

Objetivo general

Diagnosticar la gestión actual de los recursos y proponer lineamientos estratégicos para la implementación de un sistema de costos eficiente en BALAM Café-Bar.

Objetivos específicos

1. Caracterizar los costos en que incurre BALAM Café-Bar para identificar su estructura y manejo actual.
2. Analizar los métodos de asignación y control de costos fijos, variables e indirectos.
3. Proponer lineamientos estratégicos para el diseño e implementación de un sistema de costos adaptado a la realidad del negocio.

Marco Teórico

Los sistemas de costos constituyen un conjunto estructurado de procedimientos técnicos, administrativos y contables diseñados para calcular y gestionar los costos asociados a las distintas etapas de operación dentro de una organización. Su propósito principal es proporcionar información contable precisa, lo que facilita un control eficiente de la gestión empresarial y permite la toma de decisiones estratégicas fundamentadas. (González Delgado, 2017; Velázquez, 2018).

Estos sistemas no solo ayudan a determinar el costo real de los productos o servicios ofrecidos, sino que también permiten identificar áreas de mejora, optimizar el uso de los recursos y evaluar el desempeño financiero de la empresa. A través del registro y análisis detallado de los costos en cada fase del proceso productivo o de prestación de servicios, las organizaciones pueden anticipar posibles desviaciones, establecer estrategias de reducción de gastos y mejorar su rentabilidad. (González Delgado, 2017; Velázquez, 2018).

Además, los sistemas de costos cumplen una función clave en la planificación presupuestaria y en la fijación de precios adecuados para garantizar la competitividad en el mercado. Su correcta implementación permite a las empresas adaptarse a los cambios del entorno económico y fortalecer su sostenibilidad a largo plazo. (González Delgado, 2017; Velázquez, 2018).

Así como lo menciona la propuesta de Fernández Temoche (2018), Celis & Calderón (2019) y Vaca López (2021) quienes comparten ciertas similitudes en sus divisiones de los costos y su aplicación a las empresas, dándonos a conocer e identificar de tal manera que el sistema de costos que mejor se adapta a este tipo de negocio (comercializadora) es el sistema de costos estándar, el cual es una herramienta clave en la gestión financiera de un bar, ya que permite

establecer costos predeterminados para bebidas y servicios bajo condiciones operativas normales. Su implementación facilita el control presupuestario, mejora la eficiencia operativa y optimiza la toma de decisiones al comparar costos reales con costos establecidos (Trujillo & López, 2023).

En el caso del servicio de bar en BALAM Café-Bar, la aplicación de este sistema traería múltiples beneficios, entre ellos:

- **Precisión en la planificación:** Permite calcular los costos unitarios y totales de las bebidas antes de su preparación, asegurando un uso eficiente de los insumos y la mano de obra.
- **Identificación de desviaciones:** Facilita el análisis de las diferencias entre los costos proyectados y los costos reales, lo que permite tomar medidas correctivas oportunas.

Este enfoque está respaldado por la Norma Internacional de Contabilidad N°2 (NIC 2), que promueve el uso de métodos estandarizados para calcular el costo real de inventarios y servicios (Trujillo & López, 2023).

Clasificación de Costos en el Servicio de Bar

Los costos en el servicio de bar se clasifican en fijos y variables. Los costos fijos incluyen renta, salarios base y seguros (costos del sistema de seguridad social y parafiscales conforme la normatividad vigente), mientras que las variables dependen del volumen de ventas, como insumos y empaques. En bares, los costos fijos suelen ser más predecibles, pero las variables requieren un control estricto para mantener la rentabilidad (Diageo Bar Academy, s.f).

Según esto el control del efectivo de costos es crucial para la sostenibilidad financiera. Esto implica recopilar datos precisos, categorizar costos y compararlos con estándares de la industria (Diageo Bar Academy, s.f). En el servicio de bar, el porcentaje ideal de costo de bebidas debe

mantenerse entre el 25% y el 30% de las ventas netas para garantizar rentabilidad (Diageo Bar Academy, s.f).

El marco teórico conceptual está fundamentado en teorías relacionadas con sistemas de costos, tomando como referencia la clasificación propuesta por Fernández Temoche (2018). Este autor clasifica los sistemas según la naturaleza de la producción industrial (por órdenes de producción o procesos), el método de costeo (absorbente o directo) y el momento en que se determinan los costos (históricos o predeterminados). En los sistemas de costos por órdenes de producción, la producción se realiza bajo pedido específico de un cliente, donde cada orden tiene características únicas. En contraste, los sistemas de costos por procesos se aplican en producciones continuas, como en la producción en masa, donde los productos son homogéneos y los costos se acumulan por departamentos o procesos.

El costeo absorbente incluye todos los costos (fijos y variables) en el costo del producto, mientras que el costo directo considera solo los costos de producción, que abarcan la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos variables según los niveles de producción, tratando los costos fijos como gastos. Los sistemas de costos históricos calculan el costo después de que se han incurrido los gastos, mientras que los sistemas predeterminados calculan los costos basándose en estimaciones o estándares antes de incurrir en el gasto. Las estimaciones se basan en cálculos generales basados en la experiencia pasada y en condiciones actuales y futuras, proporcionando el costo probable de un producto o proceso durante un período específico. Los estándares son costos predeterminados que calculan el costo esperado de un producto o proceso para un período determinado, teniendo en cuenta la eficiencia, las condiciones económicas y otros factores particulares de la empresa.

Metodología

Enfoque

Para la presente investigación, se adoptará un enfoque cuantitativo, el cual resulta el más adecuado dado que se procederá a cuantificar todos los costos y gastos asociados a la venta de productos y servicios en BALAM Café-Bar. Este enfoque permitirá obtener una medición numérica y variable, facilitando un análisis exhaustivo para abordar y resolver posibles problemas identificados. Adicionalmente, se empleará un tipo de investigación descriptiva, ya que se detallarán todas las actividades realizadas por la empresa, así como los costos de cada producto vendido.

Proceso

El procedimiento para la recolección de datos incluyó la elaboración de guías de entrevista diseñadas para formular preguntas coherentes y pertinentes a nuestra investigación. Además, se utilizó una ficha técnica adecuada para la recopilación de datos. Se aplicaron técnicas de investigación para analizar la información y luego interpretarla de manera que nos permita identificar los procedimientos de venta de productos y cómo operan las variables objeto de estudio.

En el trabajo de campo, el primer paso es trasladarnos a BALAM Café-Bar, ubicado en el municipio de Totoró, para entrevistar al administrador, al cajero y a la mesera, con el objetivo de obtener la información necesaria para llevar a cabo el estudio sin inconvenientes. Asimismo, se registran en las fichas técnicas los costos asociados a la venta de productos.

Instrumentos

Se utilizará una entrevista con preguntas diseñadas específicamente para recolectar la información requerida. Los datos obtenidos se registrarán en una ficha técnica creada exclusivamente para BALAM Café-Bar, en la que se detallarán los productos, inventarios, costos, gastos y precios de venta. Esto permitirá obtener información precisa para realizar un análisis adecuado y así implementar un sistema de costos eficiente.

Asimismo, se llevará a cabo otra entrevista con el objetivo de obtener información sobre el control de los productos comercializados, tanto en el proceso de compra como en el de venta. También se investigará cómo se gestionan los gastos necesarios para la operación de BALAM Café-Bar.

Diagnóstico de la Gestión de Costos

Actualmente, la gestión de costos en el café-bar presenta una serie de debilidades que impactan negativamente la eficiencia operativa y la rentabilidad. En primer lugar, no existe una metodología clara para la identificación, clasificación y registro de los diferentes tipos de costos, lo que dificulta distinguir entre costos fijos, variables e indirectos. Esto se traduce en que los gastos de materia prima, mano de obra, alquiler, servicios públicos, administración y marketing se registran de forma global y no se asignan a productos o servicios específicos, impidiendo conocer la rentabilidad real de cada línea de negocio. Además, la ausencia de un control sistemático de inventarios y la falta de actualización periódica de precios ante las fluctuaciones del mercado o de los insumos, pueden llevar a la fijación de precios poco competitivos o incluso a la venta de productos por debajo de su costo real.

Para superar estas limitaciones, se plantea la implementación de una clasificación detallada de los costos, que permita identificar y agrupar adecuadamente los costos fijos, variables e indirectos, así como asignarlos de manera precisa a cada producto o servicio ofrecido. Esta clasificación facilitará el análisis de la estructura de costos, la determinación de la rentabilidad por la línea de negocio y la toma de decisiones informadas para optimizar los recursos y mejorar la competitividad del café-bar.

Tabla 1*Clasificación de costos*

Categoría	Tipo	Valor Aproximado (Mensual)
Costos Directos	Materia Prima	\$12,000,000
Costos Indirectos	Mano de Obra Directa	\$2,200,000
	Alquiler del Local	\$800,000
	Servicios Públicos	\$300,000
Gastos Operativos	Gastos de Administración	\$100,000
	Gastos de Marketing	\$150,000

Fuente: Elaboración propia.

Desde la perspectiva administrativa, esta falta de información detallada limita la capacidad para tomar decisiones estratégicas, como ajustar el portafolio de productos, negociar con proveedores, optimizar el uso de recursos humanos y materiales, o implementar campañas de

marketing efectivas. El diagnóstico también evidencia que la empresa no cuenta con indicadores clave de desempeño, como el margen de contribución por producto, el punto de equilibrio, lo que dificulta la evaluación de la eficiencia y la identificación de áreas de mejora. A esto se suma que los procesos de registro y control son manuales, lo cual incrementa el riesgo de errores, omisiones y pérdidas de información valiosa para la gestión. Por último, la falta de capacitación del personal en temas de costos y control financiero limita la apropiación de una cultura organizacional orientada a la eficiencia y la sostenibilidad.

En conclusión, el diagnóstico de la gestión de costos en BALAM Café-Bar revela la urgente necesidad de diseñar e implementar un sistema de costeo eficiente, que permita caracterizar y cuantificar los costos, asignarlos correctamente a cada producto o servicio, y generar información útil para la toma de decisiones. Solo así será posible mejorar la racionalidad en el uso de los recursos, fortalecer la rentabilidad y garantizar la sostenibilidad del negocio en el mediano y largo plazo.

Análisis Crítico

En BALAM Café-Bar, la gestión de costos presenta una serie de retos que afectan la eficiencia y el desempeño financiero del negocio. El establecimiento, ubicado en una región estratégica y con una oferta variada de productos, ha logrado posicionarse como un punto de encuentro tanto para la comunidad local como para visitantes de municipios cercanos. Sin embargo, al examinar los procesos internos, se observa que la falta de un sistema formal de costeo limita la capacidad de la empresa para identificar, clasificar y controlar los costos asociados a cada producto y servicio. Los registros actuales de compras, ventas y gastos se realizan de manera manual y global, lo que impide distinguir entre los costos fijos, variables e indirectos, y dificulta la asignación precisa de estos a las diferentes líneas de negocio.

Esta situación genera incertidumbre respecto a la rentabilidad real de cada producto, ya que no se cuenta con información detallada sobre los márgenes de contribución ni sobre el punto de equilibrio. La ausencia de un control sistemático de inventarios y la falta de actualización periódica de precios, considerando las variaciones en los costos de los insumos o en el comportamiento del mercado, pueden llevar a la fijación de precios poco competitivos o incluso a la comercialización de productos por debajo de su costo real. Además, la gestión de los recursos humanos, técnicos y financieros se realiza sin indicadores clave de desempeño, lo que dificulta la evaluación periódica de la eficiencia operativa y la identificación de oportunidades de mejora.

El entorno en el que opera BALAM Café-Bar añade complejidad a esta situación. Factores externos, como la variabilidad en el suministro de insumos, la competencia local y la inestabilidad derivada del conflicto armado, exigen una gestión financiera robusta y flexible. Sin información confiable y actualizada sobre los costos, el negocio enfrenta mayores riesgos de pérdidas

económicas, insuficiencia de suministros y dificultades para ajustar su estrategia ante cambios en el entorno.

Por otro parte, se identifican oportunidades importantes para fortalecer la gestión de costos en el café-bar. La adopción de herramientas tecnológicas para el registro y análisis de la información financiera, junto con la capacitación del personal en temas de costos y control, permitiría optimizar el uso de los recursos, establecer políticas de precios más competitivas y mejorar la negociación con proveedores. Así mismo, contar con un sistema de costeo eficiente facilitaría la identificación de los productos más rentables, la eliminación de aquellos que no contribuyen a la rentabilidad general y la toma de decisiones orientadas al crecimiento y la sostenibilidad del negocio.

En síntesis, la gestión de costos en BALAM Café-Bar requiere una transformación que permita pasar de un registro manual y global a un sistema estructurado y detallado, capaz de proporcionar información relevante y oportuna para la toma de decisiones estratégicas. La implementación de un modelo de costeo adaptado a las características y necesidades del negocio se presenta como una condición indispensable para mejorar la eficiencia, incrementar la rentabilidad y asegurar la viabilidad de la empresa frente a los desafíos del entorno.

Propuesta de Lineamientos Estratégicos

Para responder a la necesidad de contar con un sistema de costos eficiente y adaptado a la realidad de BALAM Café-Bar, resulta fundamental establecer una serie de lineamientos estratégicos que permitan diseñar e implementar un modelo de costeo que responda tanto a la naturaleza de su operación como a los retos específicos del entorno en el que se desenvuelve. El punto de partida es reconocer que la actividad principal del café-bar se caracteriza por la prestación de servicios y la venta de productos de consumo inmediato, donde la diversidad de bebidas y alimentos, así como la variabilidad en la demanda, requieren de un sistema flexible y detallado.

En este contexto, se recomienda adoptar un sistema de costeo absorbente con enfoque histórico, complementado con herramientas de costeo directo para el análisis de rentabilidad por producto. El costeo absorbente es especialmente pertinente en negocios de servicios como BALAM Café-Bar, ya que permite incluir en el costo unitario todos los elementos involucrados en la operación: materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación y gastos generales. Esta metodología facilita la identificación del costo real de cada producto o servicio, lo que es esencial para fijar precios de venta adecuados y garantizar la sostenibilidad financiera. Por otro lado, el uso de información histórica permite ajustar el sistema a la realidad del negocio, considerando las fluctuaciones en los precios de los insumos y los cambios en los patrones de consumo.

La implementación de este sistema debe iniciar con la identificación y clasificación de todos los elementos del costo. Para ello, se recomienda elaborar fichas técnicas para cada producto, en las que se detallen los ingredientes, cantidades, costos unitarios y el tiempo de preparación. Estas

fichas servirán como base para calcular el costo variable directo de cada producto. Paralelamente, se debe realizar un registro detallado de los costos fijos y de los costos indirectos, como el alquiler, los servicios públicos, la mano de obra administrativa y los gastos de marketing. La asignación de estos costos a los productos puede realizarse utilizando criterios objetivos, como el porcentaje de ventas, el espacio utilizado en el local o el tiempo de dedicación del personal a cada línea de producto.

La digitalización del proceso de registro y control es otro aspecto clave. La utilización de hojas electrónicas o software contable permitirá llevar un seguimiento riguroso de las compras, ventas, inventarios y gastos, facilitando el análisis periódico de los márgenes de contribución y el punto de equilibrio. Además, este registro digital contribuirá a la actualización oportuna de los precios de venta, tomando en cuenta las variaciones en los costos y la comparación con los precios de la competencia.

Es esencial también fortalecer la cultura organizacional en torno al control de costos y la eficiencia operativa. Para ello, se recomienda capacitar al personal en el uso del sistema de costeo, en la importancia del registro detallado y en la identificación de oportunidades de ahorro y mejora. La implementación de auditorías internas periódicas y la definición de indicadores clave de desempeño, como la reducción de mermas, el aumento del margen de contribución y la disminución de los costos indirectos, permitirán monitorear el avance y realizar ajustes oportunos.

Finalmente, el cumplimiento del marco legal y regulatorio debe estar integrado al sistema de costos. El registro detallado de compras y ventas de bebidas alcohólicas, así como el cumplimiento de las obligaciones fiscales establecidas por la Ley de Licores y el Estatuto

Tributario, no solo minimizan riesgos legales, sino que también aportan transparencia y confianza en la gestión financiera del negocio.

En síntesis, la adopción de un sistema de costeo absorbente, apoyado en el registro histórico y complementado con herramientas de costeo directo para el análisis de rentabilidad, se perfila como la mejor alternativa para BALAM Café-Bar. Este enfoque permitirá una gestión más precisa y estratégica de los recursos, optimizará la fijación de precios y fortalecerá la sostenibilidad y competitividad del negocio en el exigente sector de alimentos y bebidas.

Tabla 2
Comparación de sistemas de costeo para BALAM Café-Bar

Sistema	Ventajas	Desventajas	Aplicabilidad en discotecas
Costeo por órdenes	Útil para eventos especiales (ej. fiestas temáticas)	Complejidad en operaciones estandarizadas	Limitado: solo aplicable a servicios personalizados (No Aplica)
Costeo por procesos	Eficiente para producción masiva de cócteles	No considera variaciones individuales en preparación	Parcial: aplicable al área de barra (costos operativos)
Costeo absorbente	Incluye todos los costos fijos (alquiler, seguros)	Puede distorsionar precios en temporada baja	Recomendado para análisis integral: esencial para cubrir costos fijos altos

Sistema	Ventajas	Desventajas	Aplicabilidad en discotecas
Costeo directo	Útil para decisiones de precios en tiempo real	Ignora costos de capacidad ociosa	Complementario: ideal para ajustes rápidos en promociones
Costeo estándar	Permite controlar desviaciones en insumos clave (bebidas)	Requiere actualización constante de estándares	Óptimo: aplicable al 80% de los costos variables (bebidas, snacks, servicios)

Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones y Recomendaciones

La revisión integral de la gestión de costos en BALAM Café-Bar evidencia que la ausencia de un sistema estructurado y adaptado a la realidad del negocio ha generado múltiples desafíos que afectan la eficiencia, la toma de decisiones y la rentabilidad. Actualmente, los registros de compras, ventas y gastos se realizan de manera manual y global, sin una metodología clara para identificar, clasificar y asignar los diferentes tipos de costos. Esta situación dificulta distinguir entre costos fijos, variables e indirectos, impidiendo conocer la rentabilidad real de cada línea de producto o servicio. Además, la falta de control sistemático de inventarios y la ausencia de una política de actualización periódica de precios, considerando las variaciones en los costos de los insumos o en el comportamiento del mercado, pueden llevar a la fijación de precios poco competitivos o incluso a la venta de productos por debajo de su costo real.

La gestión de los recursos humanos, técnicos y financieros se realiza sin el apoyo de indicadores clave de desempeño, como el margen de contribución, el punto de equilibrio o el porcentaje de mermas, lo que limita la evaluación periódica de la eficiencia y la identificación de oportunidades de mejora. Esta carencia de información detallada y confiable incrementa el riesgo de errores, omisiones y pérdidas de información valiosa para la gestión, y limita la capacidad de la administración para ajustar el portafolio de productos, negociar con proveedores, optimizar el uso de recursos o implementar campañas de marketing efectivas. Adicionalmente, la falta de capacitación del personal en temas de costos y control financiero dificulta la apropiación de una cultura organizacional orientada a la eficiencia y la sostenibilidad.

En este contexto, se identifican oportunidades claras para transformar la gestión de costos en el café-bar. La implementación de un sistema de costeo estándar, apoyado en registros históricos

y complementado con elementos de costeo absorbente, se perfila como la alternativa más adecuada, ya que permite establecer costos predeterminados para bebidas y servicios, calcular los costos unitarios y totales antes de la preparación, y analizar las diferencias entre los costos proyectados y los reales para tomar decisiones correctivas oportunas. El uso de fichas técnicas para cada producto, la digitalización de los registros y la adopción de herramientas tecnológicas facilitarán el control automatizado y actualizado de compras, ventas, inventarios y gastos, optimizando la gestión y reduciendo el riesgo de errores. Además, la capacitación continua del personal, la definición y seguimiento de indicadores de desempeño, y el cumplimiento riguroso de las obligaciones legales y fiscales, fortalecerán la transparencia, la eficiencia operativa y la sostenibilidad financiera del negocio.

En síntesis, la experiencia de BALAM Café-Bar refleja la importancia de contar con un sistema de costos adaptado a las características y necesidades del negocio. La transición hacia un modelo estructurado, detallado y apoyado en tecnología permitirá optimizar la utilización de los recursos, mejorar la rentabilidad, tomar decisiones informadas y garantizar la viabilidad del café-bar frente a los desafíos del entorno. La consolidación de una cultura organizacional orientada al control de costos y la mejora continua será clave para asegurar el éxito y el crecimiento sostenible de la empresa en el mediano y largo plazo.

Lista de referencias

Cevallos Bravo, M. V. (2021). Efectividad del sistema de gestión del costo como un óptimo empresarial. Ciencia, docencia y tecnología, 32(62). Recuperado de https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2314-37382021000100014

Diageo Bar Academy. (s. f.). Guía para la gestión de costos de tu bar. Recuperado de <https://www.diageobaracademy.com/es-lac/home/gestion-de-bar-articulos/guia-para-la-gestion-de-costos-de-tu-bar>

Fernández Temoche, O. A. (2018). Sistema de costos por órdenes de pedido para establecer el precio de venta de la microempresa bar restaurant Cristal, del distrito de Ferreñafe 2016 [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo].

Gastronomía Rentable. (s. f.). Estructura de costos para un bar. Recuperado de <https://www.gastronomiarentable.com/post/estructura-de-costos-para-un-bar>

Gestión de Cafeterías. (2024, 19 de agosto). Gestión efectiva de costos fijos y variables de un bar. Recuperado de <https://gestiondecafeterias.com/gestion-efectiva-de-costos-fijos-y-variables-de-un-bar/>

González Delgado, N. de las M. (2017). Procedimiento de un sistema de costo. Cofín, 11(2). Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612017000200007

Iniciar una Cafetería. (s. f.). Cómo analizar y entender los costos de un bar. Recuperado de <https://www.iniciarunacafeteria.com/blog/como-mejorar-un-bar/como-hacer-un-bar-rentable/>

Medina, R. A. R. (2007). Sistemas de costos: Un proceso para su implementación. Universidad Nacional de Colombia.

Plantillas de planes de negocios. (2024, 30 de septiembre). ¿Cuáles son los costos operativos clave para los bares? Recuperado de <https://businessplan-templates.com/es/blogs/running-costs/bar>

Rincón-Soto, C. A., Sánchez-Mayorga, X., & Cardona-Restrepo, L. M. (2019). Clasificación teórica de los costos. Revista Escuela de Administración de Negocios, (87), 193–206. <https://doi.org/10.21158/01208160.n87.2019.2355>

Trujillo, A., & López, P. (2023). Determinación del costo para el “servicio de implementación de la empresa Café Plus S.A.S”. Recuperado de <https://repositorio.unibague.edu.co/bitstreams/770e0d76-dea4-41d9-be87-4433694983e4/download>

Vaca López, A. (2021). Los sistemas de costeo: bases y metodologías. Contexto, 17. Recuperado de <https://revistas.ugca.edu.co/index.php/contexto/article/download/34/54/>

Velázquez. (2018). Citado en Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar. Recuperado de [https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/download/7657/11618?inline=](https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/download/7657/11618?inline=1)