

**Proyecto empresa Saborichelas**

**Darly Dayana Zambrano Vásquez**

**Asesor**

**Norman Oswaldo Caldon Quira**

**Estudio de Campo y experiencias significativas de sistema de información de costos**

**Sistema de Información en Gestión y Control de Costos Organizacionales**

**Corporación Universitaria Comfacauca**

**2025**

## **Introducción**

### **Contexto general:**

Saborichelas es una empresa joven ubicada en Popayán (Cauca), dedicada a la producción y venta de granizados y alimentos. Su producto insignia, el granizado de maracuyá, se elabora mediante un proceso continuo que involucra varias etapas. No obstante, la empresa carece de un sistema formal de gestión de costos, lo cual limita su capacidad para establecer precios competitivos y controlar eficientemente sus procesos.

### **Motivación del estudio:**

Ante la falta de control sobre los costos de producción, la empresa enfrenta riesgos como márgenes negativos, desperdicio de materia prima y baja rentabilidad. Implementar un sistema de costos por procesos es clave para mejorar la toma de decisiones estratégicas, optimizar recursos y asegurar la sostenibilidad del negocio.

### **Alcance y limitaciones del trabajo:**

Este estudio se enfoca exclusivamente en el análisis del proceso productivo del granizado de maracuyá, aplicando el sistema de costos por procesos. No incluye otros productos ni áreas operativas. Las limitaciones están relacionadas con la disponibilidad de registros históricos y la estandarización de datos.

### **Estructura del documento:**

El documento inicia con una descripción del problema, seguido por el planteamiento de objetivos, el marco teórico sobre contabilidad de costos, la metodología empleada, el diagnóstico

de la situación actual, la propuesta técnica de costeo por procesos y finalmente, conclusiones y recomendaciones estratégicas.

### **Problema**

La contabilidad de costos es esencial para la gestión empresarial, ya que ayuda a conocer y gestionar los costos de producción de bienes o servicios. El sistema de costos por procesos, especialmente útil en industrias de producción continua como el sector alimentario, permite calcular el costo total y unitario de producción, además de ofrecer una visión detallada para evaluar y controlar la actividad productiva. Este sistema se enfoca en la recolección, análisis y control de los costos en cada etapa del proceso productivo, facilitando la identificación de áreas de mejora y la optimización de recursos. Una de sus principales ventajas es la capacidad para asignar costos indirectos de manera precisa, mejorando así la rentabilidad y la eficiencia operativa. En el proyecto, aplicar este sistema permitirá a la empresa mejorar su competitividad y rentabilidad a través de un control exhaustivo de los costos y decisiones más efectivas.

La implementación del sistema de costos por procesos en Saborichelas, una empresa dedicada a la venta de productos de comida y bebidas es crucial para mejorar su gestión financiera y operativa. Fundada en Popayán, Cauca, en 2023, Saborichelas se especializa en la elaboración de granizados, tanto con licor como sin licor, ofreciendo 35 sabores diferentes. Además, la empresa ofrece una variedad de comidas, como alitas barbacoa, puntas y sándwiches, destacándose por su compromiso con la calidad y la innovación en sus productos. Sin embargo, hasta la fecha, Saborichelas no ha implementado un sistema de costos formal, lo que ha generado varios desafíos significativos. La ausencia de un sistema de costos ha dejado a la empresa sin control ni precisión en la determinación de los costos de producción. Este problema fundamental impide que Saborichelas tenga una visión clara de cuánto cuesta producir cada uno de sus

productos. Como resultado, la empresa enfrenta dificultades para fijar precios adecuados que cubran los costos y generen un margen de beneficio sostenible. Además, la falta de un sistema de costos hace que sea casi imposible detectar desperdicios de materias primas, tiempo o recursos, lo que conduce a ineficiencias y sobrecostos en el proceso productivo. La situación se agrava aún más porque no conocer los costos con precisión coloca a Saborichelas en desventaja frente a competidores que gestionan mejor sus precios y márgenes de ganancia. La falta de claridad en estos aspectos esenciales puede llevar a la toma de decisiones erróneas que comprometan la competitividad de la empresa en el mercado. En un entorno donde la eficiencia y la optimización son clave para el éxito, la implementación de un sistema de costos por procesos se vuelve indispensable para que Saborichelas pueda alcanzar su pleno potencial, optimizar sus operaciones y asegurar un crecimiento sostenible a largo plazo.

En empresas como Saborichelas, donde la producción es continua y los procesos son repetitivos, el control de costos es crucial para mantener la rentabilidad y la competitividad en el mercado. En Saborichelas, los productos pasan por diferentes etapas antes de llegar al cliente final: adquisición de materias primas, preparación, envasado, y distribución. Por ejemplo, si hablamos de la producción de una bebida artesanal, los costos se desglosarían en cada etapa del proceso. Primero, en la adquisición de materias primas como agua, esencias, y azúcares. Luego, en la preparación, se incluyen costos de mano de obra, energía, y tiempo de procesamiento. Finalmente, en el envasado y distribución, se suman costos de envases, etiquetas, y logística. Aplicando el sistema de costos por procesos, Saborichelas puede calcular con precisión cuánto cuesta producir cada unidad de bebida o alimento en cada etapa. Esto no solo ayuda a establecer precios de venta que cubran los costos y generen margen de beneficio, sino también a identificar ineficiencias o sobrecostos en el proceso productivo. Por ejemplo, si se detecta un costo elevado

en la etapa de envasado, se pueden explorar alternativas para reducir gastos, como cambiar proveedores de envases o mejorar la eficiencia operativa. Además, este sistema permite a Saborichelas analizar el costo de producción de diferentes productos, compararlos y decidir en qué línea de productos enfocarse según su rentabilidad. De esta forma, la empresa puede optimizar su mix de productos y garantizar que los recursos se asignen de manera eficiente, mejorando tanto la calidad del producto como la experiencia del cliente. Teniendo en cuenta que aplicar el sistema de costos por procesos en Saborichelas no solo facilitará un control exhaustivo de los costos en cada fase de producción, sino que también proporcionará una base sólida para tomar decisiones estratégicas que incrementen la rentabilidad y la eficiencia operativa.

### **Descripción de la problemática de gestión de costos actual**

En Saborichelas, empresa dedicada a la producción y venta de alimentos y bebidas en Popayán, Cauca, se ha identificado una ausencia de un sistema formal de costos por procesos aplicado específicamente al granizado de maracuyá, uno de sus productos más representativos. Actualmente, no se dispone de información precisa sobre el costo unitario de producción de este producto, lo que impide conocer exactamente cuánto cuesta elaborar cada unidad de granizado.

La falta de control sobre insumos, tiempos de producción, costos indirectos y desperdicios, limita la capacidad de la empresa para tomar decisiones acertadas sobre precios, márgenes de ganancia y estrategias de crecimiento.

### **Importancia de mejorar la identificación y control de costos**

La identificación correcta de los costos unitarios de producción del granizado de maracuyá es fundamental para: Fijar precios de venta competitivos que aseguren la rentabilidad,

detectar y corregir ineficiencias en el proceso de producción, optimizar el uso de materias primas y recursos, proyectar márgenes de utilidad reales y sostenibles, tomar decisiones estratégicas sobre expansión o mejora de la línea de productos. implementar un sistema de costos por procesos permitirá a Saborichelas tener una estructura de costos clara, mejorar su competitividad en el mercado local y fortalecer su estabilidad financiera.

### **Consecuencias de no actuar (impacto en precios, rentabilidad, sostenibilidad)**

Si no se corrige esta deficiencia en el control de costos, Saborichelas enfrentará las siguientes consecuencias:

- Fijación incorrecta de precios de venta, comprometiendo la competitividad del producto.
- Margen de ganancia insuficiente o, en el peor de los casos, pérdidas económicas.
- Falta de capacidad para identificar y corregir ineficiencias operativas.
- Riesgo de estancamiento o disminución en la participación de mercado.
- Reducción en la posibilidad de inversión y crecimiento futuro.
- Vulnerabilidad frente a competidores más organizados y eficientes en costos.
- A mediano y largo plazo, la falta de gestión adecuada de costos podría afectar gravemente la rentabilidad general del negocio y poner en riesgo su sostenibilidad.

### **Árbol de problemas**

El árbol de problemas que se presenta a continuación expone de manera estructurada las causas, el problema central, los efectos directos e indirectos relacionados con el desconocimiento del costo unitario de producción del granizado de maracuyá en Saborichelas.

La identificación precisa de las causas —como la ausencia de un sistema de costos por procesos, la falta de registros de materias primas, y la ausencia de control de variables de producción— evidencia las raíces del problema que afecta directamente la fijación correcta de precios y el análisis de rentabilidad del producto.

Como consecuencia directa de esta problemática, se generan efectos como la inadecuada fijación de precios de venta, la reducción de márgenes de ganancia y la imposibilidad de identificar ineficiencias en la producción. Estos, a su vez, desencadenan subefectos indirectos que impactan negativamente la sostenibilidad, la competitividad y las posibilidades de crecimiento de Saborichelas.

El análisis sistemático de este árbol permitirá orientar correctamente el desarrollo de estrategias para implementar un sistema de costos por procesos, asegurando así la mejora en la rentabilidad, competitividad y sostenibilidad del granizado de maracuyá en el mercado.

EFFECTO DEL PROBLEMA CENTRAL	Inadecuada fijación del precio de venta y disminución de la rentabilidad en la producción y comercialización del granizado.					
SUBEFECTOS O EFECTOS INDIRECTOS	Disminución de ingresos por fijación incorrecta de precios.	Se limita la capacidad de inversión en mejoras de producción.	Generación de costos ocultos o innecesarios.	Pérdida de credibilidad ante los clientes por precios inestables.	Dificultad para reinvertir en innovación o mejora del producto (nuevas presentaciones, empaques, etc.).	Limitación para desarrollar estrategias de promoción o descuento específicas
EFFECTOS DIRECTOS	Fijación incorrecta del precio de venta del granizado de maracuyá.		Desconocimiento de los márgenes de ganancia del granizado de maracuyá.		Imposibilidad de detectar ineficiencias en el proceso de producción.	
PROBLEMA CENTRAL	Desconocimiento del costo unitario de producción del granizado de maracuyá en Saborichelas.					
CAUSAS	Ausencia de un sistema de costos por procesos aplicado al granizado de		Falta de registros detallados de costos de materias primas y otros insumos.		No se realiza un análisis específico por producto para establecer el costo real.	
SUBCAUSAS	Falta de medición del tiempo y mano de obra por unidad de producto.	Variaciones en el tamaño de porciones entregadas a los clientes.	Ausencia un control sobre el consumo de los CIF a la hora de la preparación.	No existe un registro diario de costos variables	No se realiza control de las cantidades exactas de materia prima utilizadas por porción.	No se realiza un control de desperdicios de materia prima .

## Pregunta

¿Cómo determinar el costo unitario de producción del granizado de maracuyá en Saborichelas mediante el sistema de costos por procesos?

## Objetivo General

determinar el costo unitario de producción del granizado de maracuyá en Saborichelas mediante el sistema de costos por procesos

## Objetivos Específicos

- Identificar cada etapa del proceso de producción del granizado de maracuyá y los costos asociados a cada una.

- Recolectar datos de los costos directos (materias primas y mano de obra) e indirectos (energía, envases, etc.) involucrados en la producción del granizado de maracuyá.
- Proponer estrategias de optimización basadas en el análisis de los costos identificados.

### **Marco Teórico**

#### **Contabilidad de Costos en la Gestión Empresarial**

La contabilidad de costos constituye una herramienta clave para la gestión empresarial, ya que proporciona información precisa sobre los costos incurridos en la producción de bienes o servicios. Esta información permite a las empresas tomar decisiones acertadas respecto a la fijación de precios, la optimización de recursos, el control de gastos y la planificación financiera.

El sistema de costos por procesos es una herramienta ampliamente reconocida en la contabilidad de gestión, diseñada para empresas con producción continua, homogénea y en masa. Según Horngren, Datar y Rajan (2015), este sistema permite acumular los costos por departamentos o centros de trabajo, facilitando la distribución sistemática de los costos totales entre las unidades producidas. Esta metodología proporciona información esencial para el control operativo y la toma de decisiones estratégicas.

En empresas del sector alimenticio, como Saborichelas, donde la producción se realiza de manera continua, la correcta aplicación de sistemas de costos es indispensable para identificar áreas de mejora y asegurar la rentabilidad de cada producto en particular, como el granizado de maracuyá. Teniendo en cuenta el Caso 'Congelados Valle frío' (Cali, 2019): Empresa de helados artesanales que enfrentaba problemas similares a Saborichelas. El uso del costeo por procesos

permitió identificar que el 10% de su producción se perdía por mermas no cuantificadas. Con ajustes en el proceso y control de insumos, mejoró su rentabilidad en menos de 6 meses.

Para Saborichelas, cuya producción responde a un flujo continuo y estandarizado, el sistema de costos por procesos no solo es el más adecuado desde el punto de vista técnico, sino que también está respaldado por la literatura académica y casos exitosos de implementación en contextos similares. Su adopción permitirá a la empresa transitar de una gestión empírica e intuitiva a una basada en datos concretos, favoreciendo su rentabilidad, sostenibilidad y competitividad en el mercado local.

### **Sistema de Costos por Procesos**

El sistema de costos por procesos es una metodología utilizada principalmente en industrias donde la producción es continua y homogénea. Según Guarnizo Cuellar y Cárdenas Mora (2020), este sistema permite acumular los costos de producción por cada etapa del proceso y luego calcular el costo unitario dividiendo el total de costos entre las unidades producidas.

La producción de granizados, como la del maracuyá en Saborichelas, es representativa de un proceso estandarizado y repetitivo, lo que lo hace ideal para la aplicación del costeo por procesos. Según Polimeni, Fabozzi y Adelberg (2003), este sistema es particularmente útil en la industria alimentaria, donde las materias primas pasan por múltiples etapas (mezcla, cocción, envasado, distribución) que generan costos acumulativos por cada fase

Aplicado a Saborichelas, el sistema de costos por procesos permitirá:

- Identificar los costos incurridos en cada etapa de la elaboración del granizado de maracuyá: adquisición de insumos, preparación, envasado y entrega.

- Determinar el costo unitario real de producción del granizado.
- Mejorar el control de gastos y optimizar el uso de los recursos en cada fase.

La aplicación adecuada de este sistema contribuirá a lograr una estructura de costos sólida y transparente, fortaleciendo la competitividad de Saborichelas.

### **Componentes del Costo de Producción del Granizado de Maracuyá**

En la elaboración del granizado de maracuyá, los costos de producción se dividen en:

#### **Costos Directos**

Son aquellos que se pueden identificar plenamente con el producto, entre ellos:

- Materia Prima: Maracuyá, azúcar, hielo, vasos, tapas, pitillos.
- Mano de Obra Directa: Tiempo del personal destinado a la preparación del granizado.

#### **Costos Indirectos de Fabricación (CIF)**

Son aquellos que no pueden ser asignados de manera directa a una unidad de producto pero que forman parte esencial de su producción:

- Energía eléctrica (usada en licuadoras, congeladores).
- Agua utilizada en la limpieza y procesamiento.
- Depreciación de equipos de refrigeración y preparación.

Una correcta identificación y asignación de estos costos es fundamental para calcular de manera precisa el costo unitario del granizado de maracuyá.

### **Importancia del Conocimiento del Costo Unitario en Saborichelas**

Determinar el costo unitario de producción del granizado de maracuyá es esencial para:

- Establecer precios de venta que cubran costos y generen márgenes de ganancia adecuados.
- Mejorar el control y la eficiencia en el uso de insumos y recursos.
- Detectar etapas del proceso que presenten ineficiencias o sobrecostos.
- Planificar estratégicamente promociones, descuentos o nuevos lanzamientos de producto.

### **Aplicación del Sistema de Costos en el Proceso de Producción del**

#### **Granizado**

La producción del granizado de maracuyá en Saborichelas implica diversas etapas, cada una generadora de costos específicos:

- Recepción y almacenamiento de materia prima.
- Preparación del granizado (mezcla de ingredientes, licuado, congelación).
- Envasado y presentación para la venta.
- Entrega al cliente.

El sistema de costos por procesos permitirá asignar costos a cada una de estas fases, proporcionando información precisa para la toma de decisiones estratégicas enfocadas en la optimización de la producción del granizado.

### **Relación entre Sistema de Costos y Rentabilidad del Producto**

La implementación adecuada del sistema de costos por procesos permitirá a Saborichelas:

- Maximizar la rentabilidad del granizado de maracuyá mediante un control riguroso de los costos.
- Detectar y eliminar actividades o consumos que no agreguen valor.
- Ofrecer productos con precios competitivos basados en un análisis real de costos.

### **Metodología**

#### **Naturaleza de la Investigación**

La naturaleza de la investigación es empírica, ya que se basa en la observación directa, medición y análisis de datos reales relacionados con los costos de producción del granizado de maracuyá en Saborichelas.

#### **Enfoque de la Investigación**

El enfoque de esta investigación es cuantitativo, dado que busca recopilar, medir y analizar datos numéricos relativos a los costos de materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación, y calcular el costo unitario de producción de manera objetiva.

### **Tipo de Investigación**

El tipo de investigación corresponde a un estudio de caso de carácter descriptivo, ya que se analiza de manera detallada y específica el proceso productivo del granizado de maracuyá en la empresa Saborichelas, describiendo las condiciones actuales de costos y su impacto en la rentabilidad.

### **Fases Metodológicas**

**Fase I:** Identificación de las etapas del proceso de producción y costos asociados

#### **Objetivo específico:**

Identificar cada etapa del proceso de producción del granizado de maracuyá y los costos asociados a cada una.

#### **Actividades:**

- Revisión documental del proceso de producción actual.
- Elaboración de fichas técnicas por etapa productiva.
- Observaciones directas en el área de producción.

**Fase II:** Recolección y análisis de datos de costos directos e indirectos

#### **Objetivo específico:**

Recolectar datos de los costos directos e indirectos involucrados en la producción del granizado de maracuyá.

**Actividades:**

- Aplicación de entrevistas estructuradas al personal de producción.
- Registro de consumo de insumos (maracuyá, azúcar, hielo, envases).
- Medición del tiempo de preparación y consumo de los CIF.
- Clasificación de los costos en directos e indirectos.

**Fase III: Propuesta de estrategias de optimización**

**Objetivo específico:**

Proponer estrategias de optimización basadas en el análisis de los costos identificados.

**Actividades:**

- Analizar los costos identificados para detectar oportunidades de mejora.
- Identificar etapas del proceso con mayores ineficiencias o sobrecostos.
- Priorizar las estrategias según su impacto en la reducción del costo unitario.

**Técnicas de Recolección de Información**

- Observación directa:

Para documentar los procesos reales de producción y consumo de recursos.

- Entrevistas estructuradas:

Aplicadas al personal involucrado en la producción para conocer tiempos, consumos y dificultades operativas.

- Revisión documental:

Análisis de facturas de compra de insumos, registros de producción, consumo de servicios públicos y documentación interna existente.

### **Diagnóstico de la gestión de costos**

Actualmente, la empresa presenta debilidades en su sistema de gestión de costos. No se realiza una clasificación clara entre costos fijos y variables, lo que dificulta el análisis del punto de equilibrio y la rentabilidad por unidad. Además, los procesos de producción carecen de estandarización, lo que genera variaciones en los consumos de insumos y pérdidas por desperdicio que no son cuantificadas ni controladas.

No se cuenta con un sistema formal de costeo ni con herramientas contables que permitan un seguimiento oportuno de los costos unitarios. Esta falta de control conlleva a fijaciones de precios arbitrarias, que en algunos casos podrían estar por debajo del costo real del producto.

Es necesario implementar registros de costos por lote de producción, establecer un Kardex para el manejo de inventarios y utilizar herramientas tecnológicas básicas (como hojas de cálculo o software contable) para proyectar y evaluar los costos.

Actualmente, Saborichelas enfrenta limitaciones significativas en la gestión de sus costos de producción, especialmente en el producto estrella: granizado de maracuyá. Las siguientes áreas evidencian las principales debilidades:

### **Costos directos y materiales**

- No se lleva un control detallado sobre el consumo de materia prima (maracuyá, azúcar, hielo, vasos).
- No se cuenta con fichas técnicas de producción estandarizadas, lo que provoca variaciones en la cantidad de insumos usados por unidad producida.
- Existe evidencia de desperdicio no cuantificado ni controlado, principalmente en la manipulación del maracuyá y el hielo.

### **Costos indirectos**

- No hay registros del consumo de servicios como energía, agua o depreciación de equipos.
- Los gastos generales (como alquiler del local y tiempo administrativo) no se distribuyen sobre los productos, lo que impide conocer el costo real de producción por unidad.

### **Fijación de precios**

- Los precios se determinan de manera empírica, sin respaldo en estructuras de costo ni análisis de margen de contribución.

- Esto conlleva un alto riesgo de fijar precios por debajo del costo, comprometiendo la rentabilidad.

### **Ausencia de herramientas de control**

- No se utiliza ningún software contable ni hoja de cálculo que consolide los costos mensuales.
- No hay uso de Kardex, ni se lleva control de inventarios físicos o valorizados.
- Se carece de indicadores financieros básicos como punto de equilibrio, rentabilidad por producto o margen de utilidad.

### **Gestión operativa y administrativa**

- La empresa no cuenta con personal capacitado en contabilidad de costos.
- La toma de decisiones se basa principalmente en la intuición, sin datos reales que respalden la planificación financiera.

### **Impacto en la rentabilidad**

- Debido a las falencias mencionadas, se desconoce con precisión si el producto genera utilidades.
- La empresa se expone a pérdidas encubiertas, bajo crecimiento, y una posición vulnerable frente a la competencia.

### **Contexto de Producción**

Saborichelas produce granizados de maracuyá mediante un proceso continuo con cuatro etapas:

1. Recepción y almacenamiento de materias primas.
2. Preparación del granizado.
3. Envasado y presentación.
4. Entrega al cliente.

### **Diagnóstico de la Situación Actual**

<b>Aspecto</b>	<b>Situación actual</b>	<b>Riesgo identificado</b>
Registro de costos	No existe	Alta probabilidad de subestimar costos
Precio de venta	Se establece de forma empírica	Posible pérdida de rentabilidad
Insumos	No se controlan	Desperdicio sin control
Costos indirectos	Desconocida	Costo real unitario desconocido
Rentabilidad por producto	Desconocida	Imposibilidad de tomar decisiones basadas en datos

### Matriz FODA de la Gestión de Costos en Saborichelas

<p><b>FORTALEZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto con alta aceptación en el mercado.</li> <li>- Procesos repetitivos que permiten aplicar costeo por procesos.</li> <li>- Emprendimiento joven con capacidad de adaptación.</li> </ul>	<p><b>OPORTUNIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponibilidad de herramientas digitales gratuitas para control de costos (Excel, apps).</li> <li>- Posibilidad de recibir asesoría contable universitaria o técnica.</li> <li>- Acceso a capacitaciones públicas o privadas sobre gestión financiera para emprendedores.</li> </ul>
<p><b>DEBILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Falta total de registros contables y de costos.</li> <li>- Fijación empírica de precios sin análisis de rentabilidad.</li> <li>- No se identifica el costo unitario de producción.</li> <li>- Pérdida de materia prima y desperdicios no controlados.</li> </ul>	<p><b>AMENAZAS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competencia con mejor estructura de costos y precios más competitivos.</li> <li>- Inflación en costos de insumos básicos sin posibilidad de ajuste rápido en precios.</li> <li>- Estancamiento del negocio por falta de reinversión o utilidades reales.</li> <li>- Pérdida de clientes por precios mal calculados o baja rentabilidad.</li> </ul>

### **Tipo de Costeo Adecuado**

Basado en la actividad y estructura de producción, el Sistema de Costos por Procesos es el más adecuado. Este sistema se caracteriza por:

- Acumular los costos en cada departamento o fase de producción.
- Calcular el costo unitario dividiendo el costo total del proceso entre las unidades producidas.
- Ser útil para producción estándar, repetitiva y en masa, como la de bebidas tipo granizado.

### **Componentes del Costo en Saborichelas**

#### **Costos Directos**

Se pueden asociar directamente al granizado:

- Materia prima principal: Maracuyá, azúcar, hielo, agua.
- Materiales auxiliares: Vasos, tapas, pitillos, servilletas.
- Mano de obra directa: Tiempo del operario en la preparación de cada lote.

#### **Costos Indirectos de Fabricación (CIF)**

Son necesarios para la producción, pero no son trazables a una unidad específica:

- Energía eléctrica (uso de licuadoras, congeladores).
- Agua (lavado de utensilios, limpieza).

- Depreciación de licuadoras, neveras, congeladores.
- Tiempo administrativo del encargado de producción.
- Alquiler del local.

### Propuesta Técnica de Costeo por Procesos (Aplicado a Granizado de Maracuyá)

<b>SABORICHELAS</b>		
GRANIZADOS CON LICOR GRANIZADOS SIN LICOR		
PRODUCCION	1	VASO
PROCESO DE PRODUCCION		TIEMPO
PREPARACION DE LA FRUTA	3	MINUTO
ELABORACION DE LA BASE DE GRANIIZADO	3	MINUTO
CONGELACION Y GRANIZADO	4	MINUTOS
SERVICIO Y EMPAQUE	2	MINUTOS
	12	

**Producto Principal:** Granizado de Maracuyá (vaso de 16 onzas)

**Procesos Productivos:**

**Preparación de la Fruta:** Recepción, lavado, pelado y extracción del jugo de maracuyá.

**Elaboración de la Base del Granizado:** Mezcla del jugo de maracuyá con agua, azúcar y un estabilizante.

**Congelación y Granizado:** Congelación de la mezcla y posterior proceso en la máquina de granizado.

**Servicio y Empaque:** Servido en vaso, colocación de tapa y cuchara

### Cálculo del Costo por Proceso

<b>PRODUCCION DE 1 VASO DE GRANIZADO DE 16 OZ</b>		
<b>COSTOS VARIABLES</b>	<b>VALOR UND</b>	<b>CANTIDAD</b>
LICOR	\$ 1,500	250 ml
HIELO	\$ 200	300 g
JARABES SABORIZANTES	\$ 500	20 g
FRUTA	\$ 1,000	100 g
DULCES Y GOMITAS	\$ 1,000	70 g
VASOS	\$ 300	1
PITILLOS	\$ 100	1
CUCHARAS	\$ 100	1
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 4,300</b>	

<b>COSTOS FIJOS</b>	<b>VALOR UND</b>	<b>CANTIDAD</b>
ALQUILER DEL LOCAL	\$ 800,000	
SERVICIOS PUBLICOS		
AGUA	\$ 100,000	
LUZ	\$ 150,000	
SALARIO DE OPERARIO	\$ 1,423,500	1
DEPRECIACION DE MAQUINAS	\$ 2,500,000	
<b>TOTAL COSTOS FIJOS</b>	<b>\$ 4,973,500</b>	

<b>MANO DE OBRA</b>						
<b>VALOR MES</b>	<b>DIAS LABORADOS</b>	<b>VALOR DIA</b>	<b>HORAS</b>	<b>VALOR HORA</b>	<b>MINUTOS</b>	<b>VALOR MINUTO</b>
\$ 1,423,500	26	\$ 54,750	8	\$ 6,844	60	\$ 114
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>						
<b>VALOR MES</b>	<b>DIAS LABORADOS</b>	<b>VALOR DIA</b>	<b>HORAS</b>	<b>VALOR HORA</b>	<b>MINUTOS</b>	<b>VALOR MINUTO</b>
\$ 3,550,000	26	\$ 136,538	8	\$ 17,067	60	\$ 284

<b>TOTAL COSTOS VARIABLES</b>	<b>\$ 4,300</b>
<b>MANO DE OBRA</b>	<b>\$ 1,369</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>	<b>\$ 3,413</b>
<b>VALOR TOTAL DE 1 VASO</b>	<b>\$ 9,082</b>

<b>VALOR DE VENTA</b>	<b>\$ 14,000</b>	<b>1</b>
<b>MARGEN DE CONTRIBUCION</b>	<b>\$ 4,918</b>	

COSTO DE MATERIA PRIMA DIRECTA	\$	4,300
(+) COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA	\$	1,369
(=) COSTOS DIRECTOS DE PRODUCCION	\$	5,669
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	\$	3,413
(=) COSTOS DE PRODUCCION DEL PERIODO	\$	9,082

### **Análisis Crítico**

- Fijación de precios: Se hace sin base en datos reales de costos, lo que puede provocar márgenes insuficientes.
- Desperdicios: No hay medición ni control, lo que genera sobrecostos invisibles.
- CIF no asignados correctamente: Falta una base de asignación clara (ej. horas máquina, tiempo de uso).
- Decisiones estratégicas sin soporte: La empresa desconoce qué productos son más rentables o eficientes.

### **Propuesta de lineamientos estratégicos**

- Implementar sistema de costos por procesos: Registro estructurado por etapa.
- Digitalizar el control de insumos y tiempos: Uso de formatos o software básico.
- Capacitación en contabilidad de costos: Para estandarizar prácticas.
- Evaluar eficiencia por etapa: Medición de consumo y tiempos por lote.

### **Conclusión**

La gestión de costos en Saborichelas presenta debilidades críticas debido a la falta de un sistema estructurado. La implementación del costeo por procesos permitirá:

- Conocer el costo real por unidad.
- Optimizar insumos y mano de obra.
- Fijar precios competitivos con margen adecuado.
- Mejorar la rentabilidad y sostenibilidad de la empresa.

## **Resumen**

### **Objetivo del trabajo:**

Determinar el costo unitario de producción del granizado de maracuyá en la empresa Saborichelas mediante la implementación del sistema de costos por procesos.

### **Metodología utilizada:**

Se desarrolló un diagnóstico cualitativo de la situación actual de la gestión de costos, complementado con la recolección de datos cuantitativos sobre los costos directos e indirectos asociados a la producción. Se aplicaron observaciones directas, entrevistas estructuradas y revisión documental para identificar las etapas productivas, consumos y oportunidades de mejora.

<b>Hallazgo Identificado</b>	<b>Recomendación Estratégica</b>
Ausencia total de registros contables formales	Implementar un sistema contable básico que permita registrar y clasificar los costos de manera periódica y precisa.
Falta de control de insumos y materias primas	Establecer controles de inventario y fichas técnicas por proceso para monitorear entradas, salidas y consumos.
No se asignan costos indirectos (como energía, alquiler o depreciación) a la producción	Diseñar un sistema de distribución de costos indirectos por proceso usando criterios como tiempo o volumen usado.
Desconocimiento del costo real por unidad	Calcular el costo unitario por etapa productiva con base en el sistema de costos por procesos.
Riesgos en la fijación de precios por falta de base técnica	Establecer políticas de precios basadas en costos reales más márgenes de rentabilidad definidos.
Procesos operativos sin estandarización ni evaluación de eficiencia	Diseñar diagramas de flujo de procesos, definir tiempos estándar y aplicar indicadores de desempeño.
Falta de capacitación en gestión de costos y uso de herramientas administrativas	Realizar programas de capacitación en contabilidad de costos y gestión operativa para el personal clave.
Información de producción dispersa o manejada manualmente	Digitalizar el registro de datos de producción y costos mediante hojas de cálculo o software básico.

**Palabras clave:**

Sistema de costos, producción continua, rentabilidad, costos directos, granizado de maracuyá, costos por procesos.

**Bibliografía**

- Guarnizo Cuéllar, A., & Cárdenas Mora, R. A. (2020). Contabilidad de costos por procesos: una guía práctica para pequeñas empresas del sector alimenticio. Editorial USTA.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. (2015). Contabilidad de costos: un enfoque gerencial (15ª ed.). Pearson Educación.
- Polimeni, R. S., Fabozzi, F. J., & Adelberg, A. H. (2003). Contabilidad de costos: conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. McGraw-Hill.
- Gómez, L. A. (2018). Aplicación del sistema de costos por procesos en microempresas productoras de bebidas artesanales en Colombia. *Revista Colombiana de Ciencias Administrativas*, 17(2), 45-61.
- Salazar, M. C., & Hurtado, J. A. (2019). Diagnóstico y aplicación de costeo por procesos en pymes del sector alimentos. *Revista Economía & Región*, 13(1), 123–138.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2012). Contabilidad administrativa (14ª ed.). McGraw-Hill Interamericana.