

ARTICULO
DISEÑO SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION
MICROEMPRESA LA HORA FELIZ

DOCENTE
DOCTOR. FRANCISCO JAVIER ORTEGA

ESTUDIANTES
MARIA ALEYDA FRANCO DIAZ
MILLER HUMBERTO AGUILAR LUNA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA
ESPECIALIZACIÓN EN SISTEMAS DE INFORMACIÓN EN GESTIÓN Y CONTROL
DE COSTOS ORGANIZACIONALES

POPAYAN JUNIO DE 2023

Resumen

Nuestro objetivo ha sido diseñar un sistema de costos por órdenes aplicable en la Microempresa en formación, la hora feliz, comidas rápidas, mediante el uso de métodos de contabilidad de costos. Se examinaron detalladamente los procesos de producción, desde la adquisición de materias primas hasta la entrega del producto final al cliente, además se consideraron los costos indirectos, los gastos, y los costos asociados. Tras su análisis se identificó los factores que influyen en la determinación del costo de cada orden, tanto costo en materiales directos y mano de obra directa; y, los costos indirectos asignados a cada pedido. El problema radica en como diseñar el sistema de costeo por ordenes de acuerdo a la dinamica de la micro empresa. El análisis de costos por órdenes es una herramienta fundamental para gestionar eficientemente los recursos y controlar los gastos, proporcionando información detallada que permita tomar decisiones gerenciales, bajo un sistema técnico de costos adecuado a las actividades de la microempresa, que presentaba un manejo empírico con pérdidas.

Palabras clave

Diseñar, costos por órdenes, microempresa, exploratorio-deductivo, análisis de costos, toma de decisiones.

Summary

Our objective has been to design a cost system for orders applicable in the Microenterprise in training, happy hour, fast food, through the use of cost accounting methods. The production processes were examined in detail, from the acquisition of raw materials to the delivery of the final product to the client, in addition, indirect costs, expenses, and associated costs were considered. After its analysis, the factors that influence the determination of the cost of each order were identified, both cost in direct materials and direct labor; and, the indirect costs assigned to each order. The problem lies in how to design the order costing system according to the dynamics of the microenterprise. The analysis of costs by orders is a fundamental tool to efficiently manage resources and control expenses, providing detailed information that allows managerial decisions to be made, under a technical cost system appropriate to the activities of the microenterprise, which presented an empirical management with losses.

Keywords

Design, costs per order, microenterprise, exploratory-deductive, cost analysis, decision making.

Introducción

Nuestra finalidad, consistió en diseñar un sistema de costeo por órdenes de producción para la microempresa la hora feliz, en el área de comidas rápidas, para optimizar la información y hacerla pertinente hacia cambios relevantes y positivos para la organización, el propósito es contribuir a la satisfacción de una necesidad urgente que presenta la microempresa en materia de costos. El desconocimiento técnico en cuanto al costo que requiere la producción y venta de comidas rápidas; también carece de una discriminación de cada recurso para la elaboración de los productos. Es aquí donde se decide diseñar un sistema de costos por órdenes de producción como mecanismo de apoyo en la toma de decisiones para el control de los costos operacionales.

Se procedió a establecer:

- Definición y clasificación de los costos.
- Cálculo de los costos
- Obtención del punto de equilibrio
- Cálculo del margen de contribución

Se determinaron los costos indirectos de fabricación de cada producto, estandarizando el tiempo de elaboración de un producto, con la información obtenida se procedió a registrar en excel para optimizar el proceso técnicamente con el uso de las TIC, en detalle., para los diferentes elementos del costo que intervienen en el proceso, en cantidad específica del producto y los costos en que incurren al momento de elaborarlo, obteniendo el costo unitario del producto final y su venta. Así las cosas, se determinó independientemente los costos que intervienen; los materiales directos, la mano de obra directa, los costos indirectos de fabricación, mediante el costeo por órdenes de producción; en nuestro caso, tomamos el producto insignia de la empresa que es el patacón burguesa.

El problema a resolver, ¿cómo diseñar un sistema de costos aplicable en la Microempresa en formación, la hora feliz? Concatenando la identificación de los elementos conceptuales del sistema de costos por órdenes de producción, describiendo los procesos y actividades que se desarrollan dentro del ente, en una simbiosis operacional. La organización carecía de un sistema de costeo específico aplicable a sus procesos administrativos, operativos y de gestión; dado, el contexto en que operaba y la calidad empírica de su conformación, requería mayor conocimiento, capacitación y aplicación de un sistema de costos. La empresa se beneficiaría con este diseño para registrar, resumir, analizar las operaciones, e interpretar resultados económicos, financieros.

Ha sido beneficioso para la empresa, convirtiéndose en un instrumento práctico para:

- Evaluar de manera confiable los costos de producción de los inventarios que temporalmente quedan en proceso;
- Fijar de manera apropiada los precios de venta;
- Evidenciar, frenar y controlar cualquier forma de corrupción, inclusive usos inapropiados de recursos;
- Promover el ahorro, evitando el despilfarro;
- Tomar decisiones gerenciales a partir de una amplia gama de datos e información trascendente que consta en libros y reportes preparados en base a Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF);
- Prevenir problemas de valoración, desabastecimiento, surtido y desempeño, que afrontados inteligentemente pueden convertirse en oportunidades.

Así, el interés por realizar el presente estudio surgió por la preocupación académica relacionada con el tema, además de resaltar su importancia para optimizar costos en los aspectos de mayor impacto en tiempo y dinero, se realizó un muestreo por conveniencia, dado que los sujetos seleccionados se escogieron por la facilidad y el conocimiento que los mismos tienen de la microempresa, la hora feliz. Se acudió a fuentes primarias, se adelantaron entrevistas a trabajadores y directivos, ello con el fin de obtener datos cualitativos y cuantitativos que serían utilizadas con posterioridad en la investigación. Respecto a las fuentes se acudió al estudio de la bibliografía en materia de costos aplicables a la microempresa la hora feliz, como sigue a continuación.

Contexto Macro. Tras la Primera Guerra Mundial, los contables y directivos definieron el objetivo principal de la contabilidad de costos en términos de la valoración del costo de producir y vender los artículos fabricados y de los inventarios de materiales, productos en proceso y productos terminados, para la correcta preparación de los informes financieros, no para respaldar las decisiones directivas o de control (Johnson y Kaplan, 1988)

Para Johnson y Kaplan (1988), la contabilidad de costos aparece por primera vez en los Estados Unidos cuando las empresas comienzan a integrar procesos y dirigir los intercambios económicos de forma interna.

Al configurar una contabilidad financiera y una contabilidad de costos contribuye en la nutrición de los sistemas de control de gestión y permite a los usuarios internos beneficiarse de información oportuna, pertinente y comparable a fin de que éstos pudieran traducir las estrategias en resultados empresariales (Chacón, 2007).

En principio la contabilidad de costos se exhibe como un apéndice de la contabilidad general, que pretendía suministrar información periódica a la administración de las empresas industriales para la determinación de las cifras de costos unitarios que les permitieran formular los estados financieros sin tener que recurrir a la práctica de tomar inventarios físicos y valorarlos a costos apreciativos (Ortega, 1996).

Desde una amplia perspectiva se dice que existe la visión compartida de que la contabilidad costos y de gestión es un sistema de información capaz de proveer información relevante para la gestión empresarial, entendiendo ésta como un proceso

continuo de planificación y control que contribuye al logro de los objetivos de la empresa (Lobo et. al., 2005).

La contabilidad de costos, se ocupa del estudio de las transacciones que tienen lugar en el interior de las empresas sin contactos con el mundo exterior, específicamente las relacionadas con el núcleo de operaciones donde se llevan a cabo las actividades de conversión de insumos en los bienes y/o servicios aptos al fin perseguido (Mintzberg, 1995).

En el mundo, el sector micro empresarial es el verdadero motor del desarrollo nacional, está compuesto por trabajadores que son dueños (cuenta propia), socios, trabajadores familiares y también trabajadores remunerados, razón por la cual, fácilmente supera el 50% de la población económicamente activa (Guestc, 2008).

En cuanto al objeto de la contabilidad de costos, Margerin y Ausset (1982) señalan tres: el cálculo de los costos de los productos o servicios, el control de la gestión y el análisis económico y la toma de decisiones. No obstante, y en relación con este último objeto, "la toma de decisiones" le correspondería en un sentido teórico-conceptual a la contabilidad de costos porque ésta no viene definida por este objeto, sino que su elaboración es un medio para realizar esa etapa decisional por quien corresponda.

Hay tres categorías amplias de costos involucrados en la manufactura de todo producto.

- Los materiales directos.
- La mano de obra directa.
- Los costos indirectos de fabricación.

Al estudiar la operación de un sistema de costeo por órdenes de trabajo, se analizarán cada uno de estos elementos y la manera como están involucrados en el costo de cada unidad de producto. El propósito es lograr una perspectiva conceptual amplia del sistema de costeo y de la forma como proporciona datos para la gerencia, bajo los siguientes objetivos:

- Calcular el costo de producción de cada artículo que se elabora, mediante el registro adecuado de los tres elementos en las hojas de costos por trabajo.
- Estandarizar el conocimiento lógico del proceso de producción de cada artículo, en procura, de un buen proceso de fabricación, hacia el mejoramiento.
- Mantener un control de la producción, con miras a la reducción de los costos en la elaboración de nuevos pedidos.

La instalación de un sistema de costeo por órdenes de producción requiere la elaboración de una carta de flujo de trabajo, en la cual se pueda apreciar en forma clara el proceso de elaboración de los artículos mediante el empleo de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Al establecer, las cuentas auxiliares y de control que llevarían todos los registros, por las operaciones que afecten la producción, generalmente, esas cuentas se codifican, mediante códigos especiales para simplificar el trabajo general en la organización.

Se debe diseñar toda una serie de formas con respecto al uso de los materiales y la contribución de la mano de obra, necesarias para el seguimiento de los procesos de fabricación, y el control de la producción. En el costeo por órdenes la tendencia es automatizar las funciones de recolección y captura de datos que se requieren para apoyar el sistema de contabilidad. Al automatizar las funciones de registro contable se recuperan los gastos almacenados electrónicamente para atender una gran variedad de propósitos. Las Mipymes son las que más necesitan usar programas de cómputo para el costeo de los productos.

Las transacciones deben registrarse de manera consciente, completa y exacta para que la información sobre los costos reales esté disponible y permita hacer comparaciones periódicas. Los administradores pueden hacer énfasis en distintos tipos de control de costos en diferentes tipos de negocio. En un sistema de costeo por órdenes el uso de presupuestos y de estándares proporciona información contra la cual se pueden comparar los costos reales con base en intervalos de tiempos regulares para propósitos de control, los elementos se contabilizan por tareas o por trabajos y se conoce antemano el número de unidades que se van a producir.

En los costos históricos por órdenes de producción, los dos primeros elementos, los materiales y la mano de obra directa, a los cuales también se les conoce como costo primo, están dados en cifras reales, mientras que el tercer elemento, los costos indirectos de fabricación, esta con cifras predeterminadas, gracias al cálculo de una tasa que es indispensable conocer para saber, en forma estimada, cuánto valen los costos indirectos que se aplican a la producción en cualquier momento. Es esta, la parte más difícil en el cálculo de los costos indirectos para todo un periodo, teniendo en cuenta un determinado nivel de producción, que seguramente no será el mismo al cual se realice en realidad.

El costo unitario total del producto, una vez superada la dificultad anterior, se obtiene simplemente al dividir la suma de los tres elementos por el número de unidades producidas, conocidas de antemano al establecer el lote o trabajo.

Costo, “es un egreso en que se incurre en forma directa o indirecta por la adquisición de un bien o en su producción; se define como gasto el costo el costo que se relaciona con las ventas, la administración y la financiación de ese bien o su producción. Podría decirse también que los costos son egresos necesarios para adquirir o producir bienes, y los gastos son egresos necesarios para financiar las actividades de apoyo.

Es indispensable conocer las categorías de costos en la realización de todo producto.

- Los materiales directos.
- La mano de obra directa.
- Los costos indirectos de fabricación.

Al estudiar la operación de un sistema de costeo por órdenes de trabajo, se analizó cada uno de estos elementos y la manera como están involucrados en el costo de cada unidad de producto. El propósito fue lograr una perspectiva conceptual amplia del sistema de costeo y de la forma como proporciona datos para la gerencia. En el costeo por órdenes la tendencia es automatizar las funciones de recolección y captura de datos que se requieren para apoyar el sistema de contabilidad, casi todos los programas de computo de costeo de productos contienen un módulo de costeo de productos. Las transacciones deben registrarse de manera consciente, completa y exacta para que la información sobre los costos reales esté disponible y permita hacer comparaciones periódicas.

Metodología

En la presente investigación se empleó el método deductivo, toda vez que se parte de las normas generales del sistema de costos aplicable en las situaciones particulares de la organización microempresarial.

Se empleó una muestra de tipo no probabilística, vale decir que no introduce la probabilidad para seleccionar elementos de una población. Concretamente, en el presente estudio se realizará un muestreo por conveniencia, dado que los sujetos seleccionados se escogieron por la facilidad y el conocimiento que los mismos tienen de la microempresa, La Hora Feliz.

Se acudió a fuentes primarias, se adelantarán entrevistas a trabajadores y directivos, ello con el fin de obtener datos cualitativos y cuantitativos que serán utilizadas con posterioridad en la investigación. Respecto a las fuentes se acudirá al estudio de la bibliografía en materia de costos aplicables a la microempresa la hora feliz.

Hallazgos

Antes de entrar en materia, para dar claridad al lector, cabe señalar que la propuesta del estudio tuvo como fondo la configuración o diseño que sirviese de hoja de ruta para la futura implementación de un sistema de costeo por órdenes de producción en la microempresa la hora feliz, siguiendo los parámetros descritos en el presente documento; en consecuencia, el trabajo se perfiló a ser un insumo, en la etapa de implementación futura por parte del ente. Esta consideración, sin lugar a duda, determinó el contenido de este estudio, básicamente se describió las pautas metodológicas generales que deberán seguir los diferentes actores de la organización y los agentes externos que influyen en el devenir económico de la microempresa. Lo anterior resulta consonante con los objetivos de trabajo, en el sentido en que el diagnóstico primario, se refirió a la identificación del contexto interno y externo de la organización, a la identificación de los costos y gastos específicos; como, generales en el proceso de producción y venta de los diferentes productos, los cuales deben ser llevados a cabo

directamente por sus propietarios luego del conocimiento y aplicación del proceso de costeo diseñado.

Para la legalización de una microempresa, es necesario mínimo contar con una estructura organizacional, para su proceso de implementación y funcionamiento; órgano de dirección, administración, control y responsable del cumplimiento. Como se trata de una empresa de carácter familiar, inscrita en la cámara de comercio del Cauca, su dueño ostenta la calidad de representante legal, por lo tanto, debe desarrollar unas mínimas funciones en pro de obtener mayor control administrativo, financiero y de costeo hacia un desarrollo económico, crecimiento y vigencia en un mercado muy competitivo, así:

- Establecer políticas de control y gestión de costos;
- Tecnicar el control de los costos, a través de los tics, uso de software y mecanismo de control de ingresos y egresos de forma dinámica;
- Idear un manual de procedimientos y actualizaciones;
- Proponer el nombramiento de un contador o auxiliar contable de confianza que permita la agilización en la toma de decisiones que conlleven a mejoramiento continuo, frente al control y gestión de los costos organizacionales;
- Ordenar los recursos técnicos y humanos necesarios para implementar y poner en funcionamiento el sistema de costeo propuesto;
- Aprobar las metodologías de análisis, identificación y control de los costos bajo el sistema de Costeo por órdenes de producción;

Es necesario tener en cuenta:

- Los resultados de la gestión desarrollada;
- Revisión diaria de los reportes, facturas de compra, venta, inventario;
- Evolución individual y consolidada de los diferentes productos, y los controles adoptados;
- Efectividad de los mecanismos e instrumentos establecidos; así como las medidas adoptadas para corregir dentro del sistema de costos por órdenes;
- Hacer seguimiento y monitoreo de la operaciones y proveedores;

De acuerdo a la entrevista realizada al propietario de la microempresa la hora feliz se obtuvo la siguiente información:

Respeto a la preparación de los productos de manera empírica han estandarizado su receta y presentación, la materia prima cuenta con procesos que permiten llevar de cierta forma una trazabilidad en procura de garantizar su calidad. Cuenta con herramientas y mecanismos básicos que le permiten llevar un control sobre el proceso de porcionado en su producto insinia el patacón burgués ya que en los otros productos no tienen las herramientas para porcionarlas, son los mismos empleados los que llevan acabó este proceso en cuanto a cortes obtenidos y peso. Los costos y el inventario de los locales no cuentan tampoco con un sistema de control, es el propietario, quien realiza las compras, pero no lleva un control meticuloso de las compras en insumos, frutas y

verduras, no cuentan con facturación tecnificada para corroborar las cantidades y valores, es de anotar que actualmente son dos locales y un puesto móvil para ventas, teniendo su base de operación en el barrio las palmas II del tipo de comidas rapidas requeridas.

Tras el proceso de porcionado se presenta desperdicio, dejando parte de este para otros cortes de carne para moler, sacar porciones más pequeñas y como insumos para otros productos del menú como picadas etc. sin embargo el desperdicio estimado es alto. Las verduras tampoco tienen un sistema de control riguroso teniendo en cuenta que son productos perecederos y tienen un alto grado de variabilidad al pasar por los diferentes procesos a los que son sometidos lo que dificulta su control, su costo no es tan alto como el de la carne.

Para la actualización de los precios de ventas de los diferentes productos, no cuenta con porcentajes establecidos de los costos y gastos en su elaboración, toman en cuenta un costo estimado y el precio actual calculo empírico. Se estableció los siguientes aspectos a tener en cuenta:

Es menester que la microempresa determine bien sus proveedores, con el fin de obtener calidad y buen precio, evaluar los descuentos por volúmenes de compra o pronto pago, sin obviar la calidad de los productos y los beneficios que ofrezca el proveedor.

El desperdicio en el proceso al porcionar es difícil de eliminar, siempre existirá un porcentaje de desperdicio, debido a la mecanización del corte; no obstante, se puede reducir al máximo, si se entrena al personal, con técnicas adecuadas, bajo un porcentaje establecido como política de desperdicio a tener en cuenta en cada corte. Se establecieron porcentajes para diferentes usos de carne con base en lo observado en el proceso en la actualidad y con el conocimiento empírico de sus propietarios.

La implementación de un buen sistema de costos contribuye a una adecuada toma de decisiones. La correcta asignación de los costos tiene como resultado un mejor costeo de los productos, a su vez esto permite; que, al fijar el precio de venta, se pueda conocer a nivel del mercado la eficiencia y eficacia que tienen los procesos dentro de la organización. Dado que el sitio de producción de la microempresa se encuentra en el local en el barrio Palmas dos, no existe un espacio con cobertura amplia para volúmenes grandes de insumos se usará el sistema de costeo por ordenes de producción.

La hora feliz no manejaba un formato de órdenes, lo que hace cada punto es informar a su propietarios, acerca del producto que ya no tiene mucho stock y pedir un aproximado para la semana, esto lo hacen basados en históricos de ventas. Para tener un mayor control de los kilos de carne que se deben comprar se debe manejar un formato de órdenes de producción, hace uso del costo promedio, cuyo objetivo es establecer el costo promedio de producción por unidad de producto durante un periodo de tiempo definido. Para los demás costos y gastos que se incurren, es importante establecer cuál es el porcentaje para el producto que se está costeando, tomando como base el porcentaje de representación que tienen en las ventas. Para la fijación del precio de venta, se debe tener en cuenta, además del costo de la materia, el costo de mano de obra directa, gastos indirectos de fabricación y rubros que pertenezcan al costo de

fabricación, el costo de inversión, los gastos administrativos, de venta, publicidad y el porcentaje de desperdicio que no se puede evitar.

Es importante el control, tanto financiero y de calidad, como de sus materiales y procesos, ya que esto constituye un factor clave de su éxito. El sistema Caja Control que actualmente maneja la microempresa no brinda la opción de incluir una planta de producción para controlar lo que entra y sale de allí, la posibilidad que brindan es pagar este servicio de manera separada, por lo que se creó una matriz en Excel que cumpliera esta función y que a través de ella se pudiera estandarizar y promediar, en la medida de lo posible, los costos en los que incurre. inicia con el ingreso de las facturas de compra semanal, la información que allí se lleva es la fecha en la que se compró la materia prima, el nombre del proveedor, el número de la factura, los kilos totales comprados y su valor. Con la implementación de una matriz es factible que la relación entre el precio, el inventario, el peso y cantidad de las porciones se mantenga en un nivel estable y adecuado, puesto que el exceso o faltante de materias primas ocasiona problemas en la rentabilidad del negocio.

Actualmente, solo tiene centralizado la compra de carne de res, cerdo y pollo, para los demás insumos hay libertad de pedir lo que considere que hace falta para brindar un buen servicio, esto ocasiona pedidos a proveedores que no son los regulares y que manejan una calidad diferente y un precio generalmente mayor, por lo que se debe determinar, a través de históricos, cuál es el consumo que tiene durante un periodo de tiempo determinado, efectuar control precio y calidad.

Después de la implementación de estas medidas los propietarios deben encargarse de evaluar cómo están funcionando sus procesos, compararlos con los resultados esperados y determinar si se están siguiendo correctamente las pautas dadas, en procura del mejoramiento continuo.

En las gráficas siguientes veremos de manera sucinta algunos aspectos reales de la microempresa la hora feliz, desde los productos que ofrecen diariamente al público, como lo es su producto insignia el patacón Burger. También lo relacionado con nómina y prestaciones sociales, por ejemplo, que son producto de nuestro análisis académico y de proyección, sobre aspectos factibles de llevar a la realidad. Según información suministrada por su propietario, actualmente sus actividades se realizan con resultados basados en su experiencia de tres años. Como se estableció en los hallazgos en nuestro estudio, requiere una reestructuración administrativa, contable y técnica fundamentada con información real que actualmente no se registra, ni se procesa, lo cual impide establecer la situación actual de la microempresa, si es sustentable y competitiva en el mercado con productos y precios, y si es rentable.



PATACON BURGUER	
Ingredientes x unidad	gramos
platano	356
carne	100
loncha de queso	5
Loncha de jamon	5
Cebolleta	7
Precio de Venta	\$ 7.000

PERROS CALIENTES	
Ingredientes x unidad	gramos
Pan	50
Pollo Desmechado	10
Salchicha	15
Jamon	5
Queso	5
Ripio	3
Salsas	5
Precio de Venta	\$ 10.000

PUNTAS	
Ingredientes x unidad	gramos
Pan	50
Jamon	5
Queso	5
Salsas	5
Precio de Venta	\$ 4.000

PATACON CON TODO	
Ingredientes x unidad	gramos
platano	356
carne	100
loncha de queso	5
Loncha de jamon	5
Cebolleta	5
Tomate	7
Lechuga	3
Ripio	3
salsas	5
Precio de Venta	\$ 15.000

SANDWICH	
Ingredientes x unidad	gramos
Pan	50
Jamon	5
Pollo desmechado	10
Queso	5
Tomate	7
Lechuga	3
Salsas	5
Precio de Venta	\$ 11.000

HAMBURGUESA CON PAN	
Ingredientes x unidad	gramos
Pan	50
Carne	300
Queso	5
jamon	5
Tomate	7
Lechuga	3
Cebolleta	5
Ripio	3
Salsas	5
Precio de Venta	\$ 10.000

SALCHIPAPAS	
Ingredientes x unidad	gramos
Papa a la francesa	300
Queso	5
Jamon	5
Salchicha	8
Salsas	5
Precio de Venta	\$ 6.000

Elaboración propia

Información suministrada por el administrador de la microempresa

Detalle	ANALISIS TECNICO					ANALISIS EMPIRICO		
	Cant. (Gr)	cost. Libra	cost. Unit (gr)	Total	Porcentaje	Cantidad Unit. (gr)	Precio Asignado	Porcentaje
Platano	356	2000	4	\$ 1.424	45%	356	\$ 605	26%
Carne Molida	100	8000	16	\$ 1.600	50%	100	\$ 1.167	49%
Queso	5	6000	12	\$ 60	2%	5	\$ 200	8%
Jamon	5	5000	10	\$ 50	2%	5	\$ 100	4%
Cebolleta	7	2000	4	\$ 28	1%	7	\$ 200	8%
Salsas	5	3500	7	\$ 35	1%	5	\$ 100	4%
COSTO MATERIA PRIMA PATACON BURGUER				\$ 3.197	100%		\$ 2.372	100%

Elaboración propia

En el comparativo se puede observar que los porcentajes asignados técnicamente son menores a los obtenidos en el análisis empírico del propietario a excepción de la carne y el platano; no obstante se obtiene mayor costo de la materia prima en nuestro análisis con relación a la visión propuesta por el propietario, lo cual indica que se debe revisar lo relacionado el costo en platano y carne. Para este caso tomamos un solo producto a manera de explicación, porque al aplicar el diseño de costos por ordenes de producción se hará el análisis a cada uno de los productos que la empresa ofrece a sus clientes

Proyección nómina

Elaboración propia

Concepto	Numero de Empleados	Salario basico	Auxilio de Transporte	Horas Extras Diurnas	Horas Extras Festivas	Total Devengado	Deducciones			Neto Pagar
							Salud 4 %	Pension 4%	Total	
Auxiliar de Cocina 1	1	\$ 1.160.000	\$ 140.606	0	0	\$ 1.300.606	\$ 46.400	46400	\$ 92.800	\$ 1.207.806
Auxiliar de Cocina 2	1	\$ 1.160.000	\$ 140.606	0	0	\$ 1.300.606	\$ 46.400	46400	\$ 92.800	\$ 1.207.806
Auxiliar de Cocina 3	1	\$ 1.160.000	\$ 140.606	0	0	\$ 1.300.606	\$ 46.400	46400	\$ 92.800	\$ 1.207.806
Auxiliar de Cocina 4	1	\$ 1.160.000	\$ 140.606	0	0	\$ 1.300.606	\$ 46.400	46400	\$ 92.800	\$ 1.207.806
Administrador	1	\$ 1.160.000	\$ 140.606	0	0	\$ 1.300.606	\$ 46.400	46400	\$ 92.800	\$ 1.207.806
Mesero	1	\$ 1.160.000	\$ 140.606	0	0	\$ 1.300.606	\$ 46.400	46400	\$ 92.800	\$ 1.207.806
Total	6	\$ 6.960.000	\$ 843.636	\$ -	\$ -	\$ 7.803.636	\$ 278.400	\$ 278.400	\$ 556.800	\$ 7.246.836

Concepto	Prestaciones Sociales				
	Cesantías 8,33%	Interes Cesantías 1%	Prima 8,33%	Vacaciones 4.17%	Total
Auxiliar de Cocina 1	\$ 108.340	\$ 13.006	\$ 108.340	\$ 48.372	\$ 278.059
Auxiliar de Cocina 2	\$ 108.340	\$ 13.006	\$ 108.340	\$ 48.372	\$ 278.059
Auxiliar de Cocina 3	\$ 108.340	\$ 13.006	\$ 108.340	\$ 48.372	\$ 278.059
Auxiliar de Cocina 4	\$ 108.340	\$ 13.006	\$ 108.340	\$ 48.372	\$ 278.059
Administrador	\$ 108.340	\$ 13.006	\$ 108.340	\$ 48.372	\$ 278.059
Mesero	\$ 108.340	\$ 13.006	\$ 108.340	\$ 48.372	\$ 278.059
Total	\$ 650.043	\$ 78.036	\$ 650.043	\$ 290.232	\$ 1.668.354

Aportes Patronales a la Seguridad Social				Aportes Parafiscales				Total Prestaciones y Aportes
Salud 8,5%	Pension 12%	A.R.L 6,96%	Total	Caja 4%	I.C.B.F	Sena	Total	
\$ -	\$ 139.200	\$ 80.736	\$ 219.936	\$ 46.400	\$ -	\$ -	\$ 46.400	\$ 544.395
\$ -	\$ 139.200	\$ 80.736	\$ 219.936	\$ 46.400	\$ -	\$ -	\$ 46.400	\$ 544.395
\$ -	\$ 139.200	\$ 80.736	\$ 219.936	\$ 46.400	\$ -	\$ -	\$ 46.400	\$ 544.395
\$ -	\$ 139.200	\$ 80.736	\$ 219.936	\$ 46.400	\$ -	\$ -	\$ 46.400	\$ 544.395
\$ -	\$ 139.200	\$ 80.736	\$ 219.936	\$ 46.400	\$ -	\$ -	\$ 46.400	\$ 544.395
\$ -	\$ 139.200	\$ 80.736	\$ 219.936	\$ 46.400	\$ -	\$ -	\$ 46.400	\$ 544.395
\$ -	\$ 835.200	\$ 484.416	\$ 1.319.616	\$ 278.400	\$ -	\$ -	\$ 278.400	\$ 3.266.370

Elaboración propia

Con esta información, se indica al propietario de la microempresa la hora feliz, una forma técnica de controlar los costos administrativos como lo es la nómina, que se le propone llevar en adelante, registrando los datos reales, cuantificables contablemente y como apoyo a la toma de decisiones.

Opinión

En el sistema de costos por órdenes de producción, se conoce el costo de producción en cada orden, en proceso de elaboración al final del periodo, y en el caso pedidos especiales, al conocer el costo unitario se puede determinar la utilidad obtenida; administrativamente es muy costoso, recopila cada uno de los costos que intervienen en la producción de manera separada, así como los costos indirectos de acuerdo con los requerimientos de la empresa, pueden presentarse entregas parciales sin haber obtenido el costo total de producción. Dentro de sus aspectos positivos la producción se realiza en función de los clientes, el control de costos es analítico, se planifica con antelación antes de iniciar el proceso de producción, se prepara en un documento u hoja contable en power point o excel en cada área. A lo largo de los años, el sistema de costos por órdenes de producción ha tomado gran importancia, ya que permite conocer las necesidades de los clientes potenciales, de acuerdo con sus necesidades, se pueden crear productos adecuados a su naturaleza.

Es importante seguir los procesos necesarios para la planeación de utilidades, control de costos y contribución a la fijación de precios de ventas. El sistema de costo unitario estándar se realiza tras un cálculo con bases científicas sobre cada elemento del producto, con el fin de determinar lo que un producto debe costar al cliente. El objetivo principal de lo que es un sistema de costos por órdenes de producción, es el control de la eficiencia operativa. Por lo tanto, este sistema resulta óptimo para los fines administrativos de planeación y control de costo. Existen diferentes formas de recolectar información sobre el coste de los productos fabricados; así, nomina, costos de materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, etc.

Conclusiones

Al aplicar el sistema por órdenes de producción se obtuvieron ventajas como tener información relevante y de apoyo en la toma de decisiones, exactitud en los costos en la realización de una orden de trabajo o pedido, disposición de la mano de obra, materiales directos, formatos, orden de trabajo y tiempo estándar de realización, costo de inventario en proceso, costo del producto al finalizar, mantener una relación de operaciones u hoja de costos, finalmente la utilidad por cada orden de trabajo realizada y despachada.

Se demostró que la aplicación del sistema por órdenes de producción en la microempresa la hora feliz, mejorara el cálculo de los costos de manera técnica en la realización de pedidos u ordenes, hacia el futuro, con registro de operaciones, tiempos, facilitando la planeación y ejecución de ordenes en forma ordenada y eficiente.

De la información sobre la empresa, sus operaciones, y su control depende su permanencia en el mercado, por lo tanto, es menester su tecnificación y uso de softwares en la realización de cálculos, registros desde materias primas, inventarios, nómina. Estados financieros del ente.

Requiere de una planeación cuidadosa en recurso humano, material, capital, maquinaria, con la aplicación de un sistema de costos, se establecen procesos, documentos contables, tablas de control, plan de cuentas, registros y estados financieros para la empresa se convierten en la base fundamental para el desarrollo económico y financiero.

Los procesos contables en las actividades relacionados a los costos de producción tienen falencias sobre todo en el registro de los insumos y mano de obra que inciden que los costos se incrementen en perjuicio de los resultados económicos. Se pudo determinar que al utilizar órdenes de producción se puede medir y detectar los costos que se incurren en cada uno de los procesos, así como la asignación de precio de venta competitivo.

Para optimizar los costos de mano de obra, se hizo un cálculo proporcional de la productividad por hora de trabajo, lo que permitió una disminución de este rubro. De la misma manera con los costos de Materia prima directa, se estableció un convenio con los proveedores de la empresa para mantener un precio constante durante todo el año, esta estrategia se la definió de acuerdo a información obtenida en las entrevistas al Gerente.

La empresa carece de un contador o auxiliar contable ni existe capacitación en el manejo financiero básico generando que la información financiera carezca de confiabilidad y veracidad, provocando una gestión organizacional deficiente. Con falta de control de los procesos contables que inciden sobre los costos de producción. Esto se basa en la entrevista realizada a su propietario.

Bibliografía

Carlos Eduardo, Méndez Alvarez 1995, Guía para elaborar diseños de investigación en ciencias económicas, contables y administrativas.

Hernández Sampieri, R. (2006). Metodología de la investigación. México D.F: Mc Graw Hill.

Pedro Zapata Sánchez, contabilidad de costos, (2019), tercera edición, pág. 5

Abril, V. H. (S.F). Técnicas e instrumentos de investigación. Obtenido de

[https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/41375407/Tecnicas_e_Instrumentos_](https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/41375407/Tecnicas_e_Instrumentos_Material_de_clases_1.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DTecnicas_e_Instrumentos_Material_de_clases.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AK)

[Material_de_clases_1.pdf?response-content-](https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/41375407/Tecnicas_e_Instrumentos_Material_de_clases_1.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DTecnicas_e_Instrumentos_Material_de_clases.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AK)

[disposition=inline%3B%20filename%3DTecnicas_e_Instrumentos_Material_de_cl](https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/41375407/Tecnicas_e_Instrumentos_Material_de_clases_1.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DTecnicas_e_Instrumentos_Material_de_clases.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AK)

[as.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AK](https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/41375407/Tecnicas_e_Instrumentos_Material_de_clases_1.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DTecnicas_e_Instrumentos_Material_de_clases.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AK)

MIERES CUARTA, José. Contabilidad. Los procesos de cierre, los estados y el costo. Mexico: MacGraw-Hill, 1995. p. 22 6 POLIMENI, Ralph S. y otros. Contabilidad de costos. Conceptos y aplicaciones para la

toma de decisiones gerenciales. Bogota: MacGraw-Hill, 1989. p.10 7 GÓMEZ BRAVO, Oscar. Contabilidad de costos. 5 ed. Bogota: McGraw-Hill, 2005. p. 2

GONZÁLEZ GARCÍA, Carlos y SERPA CRUZ, Heriberto. Generalidades de la contabilidad y sistemas de costos [en línea]. Bogotá: Gerencie.com, 2010 [consultado 15 de enero de 2011]. Disponible en internet:

<http://www.gerencie.com/generalidades-de-la-contabilidad-y-sistemas-de-costos.html>

<https://docplayer.es/58941737-Basicamente-las-fuentes-de-informacion-para-un-sistema-de-costos-de-produccion-proviene-de-dos-areas.html>

CUEVAS VILLEGAS, Carlos Fernando. Contabilidad de costos: enfoque gerencial y de gestión. 2 ed. Bogotá, D.C: Pearson Educación de Colombia, 2001. p. 35

CUEVAS VILLEGAS, Carlos Fernando. Contabilidad de costos: enfoque gerencial y de gestión. 3 ed. Bogotá, D.C: Pearson Educación de Colombia, 2010. p. 168 p.385

BARFIELD, Jesse T. Contabilidad de costos: tradiciones e innovaciones. 5 ed. México: Thompson, 2005. p.