



**Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para una
microempresa productora de nachos y tortillas mexicanas**

Gabriela Martínez Córdoba

20211822372

Marlen Milena Olaya Núñez

20211825618

Universidad Antonio Nariño

Programa Contaduría Pública

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Palmira, Colombia

2023

**Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para una
microempresa productora de nachos y tortillas mexicanas**

**Gabriela Martínez Córdoba
Marlen Milena Olaya Núñez**

Proyecto de grado presentado como requisito parcial para optar al título de:
Contador Público

Director:
Contador, Wilson Erazo

Línea de Investigación:
Sistemas de Costeo

Universidad Antonio Nariño
Programa Contaduría Pública
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Palmira, Colombia
2023

NOTA DE ACEPTACIÓN

El trabajo de grado titulado
_____, Cumple con
los requisitos para optar
Al título de _____.

Firma del Tutor

Firma Jurado

Firma Jurado

Palmira, 13 mayo 2023

Contenido

Contenido

DEDICATORIA	9
AGRADECIMIENTOS.....	10
1. Resumen.....	11
2. Abstract.....	12
3. INTRODUCCIÓN.....	13
4. Planteamiento del problema.....	14
5. OBJETIVO GENERAL	16
5.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	16
6. JUSTIFICACIÓN.....	17
6.1 Justificación Teórica	17
6.2 Justificación Metodológica	17
7. MARCO REFERENCIAL	18
7.1 Estado del Arte (Antecedentes)	18
7.2 A nivel internacional.....	18
8. Marco Teórico	23
8.1 Teoría General del Costo	23
8.2 ¿Que son sistemas de costeo?.....	24
8.3 Sistemas de costos por órdenes de producción	25
8.4 Características del Sistema.....	25

8.5 Elementos.....	26
8.6 Mano de Obra.....	28
8.7 Costos Indirectos de Fabricación.....	29
9. Marco Conceptual	30
10 Marco Legal (Normatividad)	32
11. Marco Contextual.....	33
12. METODOLOGIA.....	34
12.1 Tipo de Investigación.....	34
12.2 Enfoque de investigación	34
12.3 Fuentes de recopilación de información	35
DESARROLLO OBEJTIVOS.....	35
CAPITULO I.....	35
PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LOS NACHOS O TOTOPOS MEXICANOS	36
CAPITULO II.....	41
ESTRUCTURAR UN MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS QUE LE	
PERMITA A LA EMPRESA LA ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO.	41
12.4 MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.....	41
12.5 MANUAL DE FUNCIONES.....	44
CAPITULO III.....	58

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DEL COSTO DEL PRODUCTO Y LA MANERA DE CONTROLARLOS DURANTE EL PROCESO	58
12.6 Materia prima directa del proceso de producción de los nachos y tortillas.	58
12.7 Mano de obra directa utilizada en el proceso de producción de los nachos y tortillas.....	60
12.7 Registro de mano de obra indirecta	61
12.8 Registro de los costos indirectos de fabricación en la orden de producción	62
12.9 Servicios públicos	63
13.1 Mantenimiento de la maquina revolvedora	Error! Bookmark not defined.
13.2 Aplicación de los costos indirectos de fabricación.....	64
13.3 Contabilización.....	65
CAPITULO IV	67
PRESENTAR UN MODELO DE INFORME DONDE LA ADMINISTRACIÓN RESPALDE LAS DECISIONES QUE SE TOME.....	67
14.4 Orden de requisición de materiales.....	71
14.5 Informe de recepción de materiales	72
14.6 Tarjetas Kardex	73
14.7 Costos Indirectos de Fabricación.....	74
INFORME DE PRODUCCIÓN	75
15.1 hoja de Costos.....	75
15.2 Importancia de la Hoja de Costo (Razones de utilidad)	76
16. Conclusiones	81
17. Referencias.....	82

Índice de tablas

Tabla 1: Procesos y procedimientos de la microempresa Órale nachos y tortillas.	43
Tabla 2:Manual de funciones de la Gerente General	46
Tabla 3:Manual de funciones de la auxiliar de Contabilidad.....	48
Tabla 4:Manual de funciones del Jefe de producción	49
Tabla 5: Manual de funciones del contador	50
Tabla 6. Materia prima directa	59
Tabla 7. Mano de Obra directa.....	60
Tabla 8. Mano de obra directa valor mensual.....	61
Tabla 9. Mano de obra Indirecta	62
Tabla 10. Jefe de Producción Cif	63
Tabla 11.Servicios Públicos Cif.....	63
Tabla 12. Alquiler de Bodega y Maquina.....	64
Tabla 13. Contabilización Materia prima	65
Tabla 14.Contabilización Mano de obra directa e indirecta	65
Tabla 15. Costos indirectos de fabricación	66
Tabla 16. Costos indirectos de Fabricación aplicados.....	66
Tabla 17. Hoja de Costos	78
Tabla 18. Estado de Costos de Productos Vendidos	79

Tabla de contenido de Ilustraciones

Ilustración 1: Maquina Revolvedora	36
Ilustración 2: Formación y Cocción	37
Ilustración 3: Proceso de corte de los nachos	37
Ilustración 4:Proceso de fritado.....	38
Ilustración 5: Enfriamiento de los nachos.....	39
Ilustración 6: Empacado de los nachos.....	39
Ilustración 7: Nachos listos para su distribución.....	40
Ilustración 8. Formato de Orden de Producción	68
Ilustración 9. Formato de requisición de materiales.....	72
Ilustración 10. Informe de recepción de Materiales	73
Ilustración 11. Formato de Kardex de Materiales	74
Ilustración 12. Formato de Hoja de Costos.....	76

DEDICATORIA

Dedicamos este proyecto primeramente a Dios por darnos la fuerza para seguir en pie cumpliendo todo lo que nos hemos propuesto, a nuestros padres por darnos ese amor y el apoyo para seguir adelante, por los sacrificios que hacen día a día para vernos mejor y enseñarnos que a pesar de las adversidades se puede continuar, gracias por acompañarnos en esta etapa de convertirnos en profesionales, por los sabios consejos y sobre todo por no permitir que nos rindiéramos, los amamos.

Gabriela Martínez Córdoba

Marlen milena Olaya Núñez

AGRADECIMIENTOS

Expresamos nuestro agradecimiento a la universidad, a nuestros profesores ya que cada día se esforzaron por brindarnos de su conocimiento para nuestro crecimiento profesional y personal, también queremos agradecer a la señora propietaria de órale nachos y tortillas por darnos la oportunidad de desarrollar este proyecto en base a su microempresa, a nuestros padres por su motivación, apoyo incondicional y que gracias a sus esfuerzos hoy estamos aquí culminando nuestros estudios, nos sentimos muy orgullosas de tenerlos y que nos brinden de su compañía en este momento tan importante para nosotras.

Gabriela Martínez Córdoba

Marlen milena Olaya Núñez

1. Resumen

El presente trabajo de investigación se tuvo como objetivo principal diseñar un sistema de costos para la microempresa Órale, dedicada a la producción de nachos y tortillas, mediante la metodología de costos por órdenes de producción.

Esta investigación se abordó con un enfoque de investigación mixto y es de tipo descriptiva, pues lo que se busca es determinar las características del objeto en estudio, a través de diferentes técnicas como entrevistas, encuestas, el análisis de la información y tablas de los resultados obtenidos, que permitió obtener información objetiva, fortaleciendo el análisis que determinan el costo por órdenes de producción de cada nacho y tortilla.

El sistema de costos que se propone permitirá que la microempresa órale nachos y tortillas cuente con información real, oportuna y confiable, acerca de sus costos de producción, para la fijación de precios de los productos, además de poder mantener un control sobre los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación, control de los tres elementos del costos, que son la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, así mismo también se carece del costo real total de producción ya que todo se lleva de forma empírica. También ayuda a que se tomen acciones correctivas sobre el negocio en marcha y la toma de decisiones, que le permita ser más competitivo dentro del mercado.

Palabras Claves: costos, diseño, producción, microempresa

2. Abstract

The main objective of this research work was to design a cost system for the Órale Company, dedicated to the production of nachos and tortillas, through the cost methodology for production orders.

This research was approached with a mixed research approach and is descriptive, since what is sought is to determine the characteristics of the object under study, through different techniques such as interviews, surveys, analysis of information and tables of results. obtained, which allowed obtaining objective information, strengthening the analysis that determines the cost per production order of each nacho and tortilla.

The proposed cost system will allow the company Órale nachos and tortillas to have real, timely and reliable information about its production costs, for product pricing, in addition to being able to maintain control over materials, labor and indirect manufacturing costs, control of the three cost elements, which are raw material, direct labor and indirect manufacturing costs, likewise, the total real cost of production is also lacking since everything is leads empirically. also, to take corrective actions on the business in progress and decision making, which allows it to be more competitive in the market.

Keywords: costs, design, production, microenterprise

3. INTRODUCCIÓN

Es bien sabido en un contexto organizacional tan saturado de oferentes como el MiPymes, que el tema que concierne a los costos no siempre es manejado desde las técnicas y métodos apropiados. En efecto, una cantidad de estos emprendimientos maneja un sistema de costeo informal, y decididamente empírico, lo que determina para estas organizaciones un proceso de toma de decisiones muy lejano de lo que dictan los cánones formales de la gestión de costos.

Si bien coexisten diferentes sistemas de costos, no todos cumplen con los objetivos corporativos asociados a su naturaleza operativa; en el caso particular el proyecto a desarrollar en este emprendimiento de elaboración de nachos y tortillas mexicanas (Órale) se sugiere diseñar un sistema de costeo por proceso de conformidad en tener una mejor comprensión de sus costos de producción y en consecuencia poder tomar decisiones informadas para mejorar la eficiencia y rentabilidad.

En este orden y propósito de ideas, el objetivo general de esta monografía fue diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para una microempresa productora de nachos y tortillas mexicanas (Órale) ubicada en el sector rural del municipio de Palmira. Para tal fin, se plantearon en su secuencia lógica de actividad los siguientes objetivos específicos: primero, describir la realidad general de esta organización en sus componentes operativo, contable, financiero y comercial; segundo identificar los elementos del costo y establecer los estándares de

costos para cada uno de ellos; y finalmente, preparar el informe final de costos, previo registro de los costos reales y al análisis de las desviaciones presentados con sus respectivas correcciones.

En atención a lo anterior, este documento monográfico se abordó metodológicamente desde un tipo de investigación descriptiva con un enfoque mixto (cualitativo-cuantitativo) donde fueron aplicadas técnicas e instrumentos como la lista de chequeo, entrevistas semiestructuradas, encuestas y fichas bibliográficas, entre otras. Como unidad de análisis, se contó con la participación de la Gerente propietaria del emprendimiento y su grupo de trabajo operativo, financiero y comercial, quienes suministraron información valiosa para la consolidación del documento.

4. Planteamiento del problema

En un emprendimiento, es fundamental conocer los costos de producción para poder establecer precios de venta adecuados y rentables. Sin embargo, si no se cuenta con un sistema de costeo eficiente, se hace difícil determinar los costos reales de los productos o servicios que se ofrecen. Esto puede llevar a una fijación de precios inadecuada, generando pérdidas en el negocio y, en última instancia, afectando la viabilidad del emprendimiento.

Además, sin un sistema de costeo adecuado, se dificulta la toma de decisiones estratégicas, como la determinación de qué productos o servicios son más rentables, cuáles deben ser discontinuados, entre otras. En definitiva, la falta de un sistema de costeo puede posicionar en riesgo al negocio en lo que atañe a su sostenibilidad en el mercado y a sus registros contables.

Por lo tanto, el problema que se plantea es la ausencia de un sistema de costeo en este emprendimiento, lo que dificulta la identificación de los costos, el control de los mismos, el control de los inventarios, la fijación de precios competitivos y la toma de decisiones estratégicas, poniendo en riesgo la viabilidad y sostenibilidad del negocio.

En el caso particular del emprendimiento de elaboración de insumos de comida mexicana (Órale Nachos y Tortillas) hay que decir que este negocio si bien lleva más de 8 años en el mercado vallecaucano aun adolece de un sistema de costeo técnico, de hecho según lo refiere su Gerente Propietaria (Administradora de Empresas) el negocio se ha manejado en forma empírica, donde no se tiene claro las cifras de pedido semanal y otros registros que se llevan a cabo en cuadernos o libretas no necesariamente contables, y mensualmente se hace una digitalización de los mismos en Excel.

4.1 Pregunta orientadora

Lo anterior, permite plantear el siguiente interrogante para dar solución a esta coyuntura en particular ¿Cómo diseñar un sistema de costeo por órdenes de producción para la elaboración de insumos alimenticios mexicanos de la microempresa Órale nachos y tortillas?

5. OBJETIVO GENERAL

Diseñar un sistema de costeo por órdenes de producción para la elaboración de insumo alimenticios mexicanos de la microempresa Órale nachos y tortillas.

5.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar cada uno de los procesos de producción de los nachos y tortillas
- Estructurar un manual de procesos y procedimientos que le permita a la empresa la organización del sistema productivo.
- Identificar los elementos del costo del producto y la manera de controlarlos durante el proceso.
- Presentar un modelo de informe donde la administración respalde las decisiones que se tome.

6. JUSTIFICACIÓN

6.1 Justificación Teórica

Dando por sentado que el diseño de un sistema de costeo por órdenes de producción es una herramienta fundamental para una organización manufacturera, ya que proporciona información valiosa para la toma de decisiones, control de costos y evaluación del desempeño, lo que puede mejorar la rentabilidad y la eficiencia de la microempresa. La toma de decisiones financieras, es más que razonable que cualquier negocio o emprendimiento por pequeño que sea tenga a bien implementarlo, teniendo como fundamento teórico la Contabilidad de Costos

6.2 Justificación Metodológica

Este proyecto se sustenta desde lo metodológico con una investigación descriptiva, que parte de la observación de fenómeno para tratar de explicarlo o hacer una interpretación del mismo; este tipo de estudio permitirá que se puedan identificar todos los procesos que se llevaron a cabo en la elaboración de estos insumos de la gastronomía mexicana y determinar cómo, a través de la observación en la microempresa rural como aplicar los elementos del costo a cada producto y cómo estos van para al final ser comercializados a manera de proveedor a restaurantes de este tipo de platos.

6.3 Justificación Práctica

El emprendimiento Órale Nachos y Tortillas se dedica a la elaboración de productos e insumos alimenticios mexicanos y ha experimentado un aumento en sus costos de producción en los últimos años, debido a la emergencia sanitaria generada por la pandemia del COVID 19 y a la

inestabilidad tarifaria en los precios del último año. Actualmente, la microempresa utiliza un sistema de costeo tradicional muy empírico, lo que dificulta la toma de decisiones financieras. Por lo tanto, se propone el diseño e implementación de un sistema de costoso por órdenes de producción para este negocio. En efecto, la implementación de un sistema de costeo por esta modalidad posibilitará a la Pyme ÓRALE NACHOS Y TORTILLAS controlar y monitorear sus costos de producción de manera más eficiente y efectiva.

7. MARCO REFERENCIAL

7.1 Estado del Arte (Antecedentes)

7.2 A nivel internacional

“Sistema de costeo por órdenes de producción y su incidencia en la rentabilidad en la fábrica de calzado Cass de la ciudad de Ambato, durante el primer semestre del año 2011”.

(Aparicio Castillo & Torres Londoño, 2015) El presente trabajo de investigación, está enfocada al Sistema de costeo por órdenes de producción y su incidencia en la rentabilidad de la fábrica de Calzado Cas de la ciudad de Ambato durante el primer semestre, del año 2011, con el objeto de plantear alternativas de solución; esta investigación se encuentra dividida en seis capítulos detallados a continuación. En el Capítulo I, se analiza el problema de la empresa con sus causas y efectos una breve descripción, los objetivos y la justificación de la investigación. El Capítulo II, se centra enfocado en los antecedentes de la investigación su fundamentación filosófica y legal, además se encuentran graficadas la variable dependiente e independiente para terminar con el planteamiento de la hipótesis a comprobar o rechazar. El Capítulo III, se relaciona con los métodos utilizados para recabar la información necesaria que sostenga la investigación, métodos

de recolección de datos, la población total y la estimación de tamaño de muestra a estudiar. El Capítulo IV, se refiere a los análisis e interpretación de los resultados obtenidos por medio de los métodos de recolección de datos como son las encuestas realizadas al personal, también se detalla la verificación de la hipótesis planteada al inicio de la investigación, por medio de Chi cuadrado. En el Capítulo V, se encuentran las conclusiones y recomendaciones en donde se expresan todos los detalles y percepciones finales obtenidas en la investigación. Por último, el Capítulo VI, direcciona los esfuerzos hacia la elaboración de una propuesta que determine los costos reales de producción de los calzados a fabricar según pedidos realizados por los distintos clientes es así que en esta sección se plantea proponer un diseño para la implementación de un Sistema de Costeo por Órdenes de Producción en la Fábrica de Calzado Cas con la finalidad de obtener costos adecuados e información oportuna para mejorar la rentabilidad.

“Diseño de sistema de costos por órdenes de producción para incrementar la rentabilidad del restaurante Muchik Chiclayo. (Rosillo Flores, 2019). La investigación tuvo como objetivo determinar el impacto del sistema de costos por órdenes de producción, para incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo. Su diseño de investigación fue pre experimental de tipo explicativo con muestra censal de 18 trabajadores del Restaurante MUCHIK. Se determinó que el nivel del sistema de costo actual es mínimo en un 72.2%, deficiente en un 22.2% y finalmente el nivel de la variable sistema de costo es óptimo en un 5.6%, tal como se puede apreciar en el presente estudio. Concluye que existe una gran diferencia entre el costo determinado por el restaurant y el costo determinado a través de un sistema de

costos por procesos, es así que por ejemplo en el plato “parrilla artesanal” encontramos que existe una diferencia de S/ 14.55 soles. Otro punto a resaltar es que el restaurant ha tenido como política tener un precio de venta que sea aproximadamente más de 3 veces el costo del plato; sin embargo, este margen sería solo de un poco más de 2 veces el costo del plato, aunque este margen sigue siendo alto es importante determinar de manera adecuada los márgenes brutos ya que esto le permite a la empresa no tener falsas expectativas, y plantear presupuestos adecuados a la realidad. Finalmente, se recomienda tener de un sistema de costo y manual apropiado para llevar a cabo los procedimientos para el control correcto de la producción.

Propuesta de un diseño de sistema de costos por orden de producción: caso confecciones Pyme. (Huarac Mendoza & Pinedo Salinas, 2020) La presente investigación tiene como objetivo proponer un diseño de sistema de costos, por orden de producción a una empresa pyme. El sistema propuesto, permite la clasificación y determinación de los costos en las actividades realizadas en el proceso de producción. El tipo de estudio realizado es descriptivo - propositivo, dado que se describe el proceso de producción de la empresa; además se usa como técnicas la recolección de datos, la observación directa, la observación documentada y las entrevistas no estructuradas aplicadas al jefe de producción y al propietario de la empresa; quienes brindaron información sobre el proceso de producción y de la determinación del costo, permitiendo realizar el diagnóstico de la empresa. Consignando los resultados, se verifica que hay deficiencia en la determinación de los costos y por ende en el control del uso de la materia prima y avíos para la producción de polos de algodón pima. Por lo que se concluye en proponer el diseño del sistema de costeo apropiado para el tipo de trabajo realizado por la empresa,

entendiendo que el sistema presenta de una forma estructurada y sistemática, apoyado en elementos físicos para el control y costeo de los recursos.

7.3 A nivel nacional

Diseño de un modelo de costos para el manejo y conocimiento de los costos de producción en la microempresa de calzado Diseños Rocely (Luna Samacá, Ramirez Sanchez, & Serna Gomez, 2021) El presente trabajo de grado se centró en el diseño de un sistema de costeo, basado en los sistemas existentes, para la microempresa Diseños Rocely que facilite el manejo y conocimiento de sus costos de producción. Para esto, se caracterizaron los sistemas de costeo existentes y con ellos se determinó que una combinación del costeo por órdenes con el costeo estándar sería apropiada para las operaciones que realiza la microempresa. Acto seguido, se realizó un estudio detallado de los productos que fabrica y comercializa la compañía, así como también de la forma en la que operan, con los precios y cantidades de recursos para la producción. Finalmente, se realizó el diseño en el que se clasificaron los recursos de acuerdo con los elementos del costo; es decir, materias primas, mano de obra y costos indirectos de fabricación (CIF), para los que se utilizó una tasa dual. Con esta información se estableció que el sistema de costeo estándar (los costos que deberían ser) y con la información que ingrese la microempresa de cada orden de producción se constituyen los costos reales. Con lo anterior, se calculan y determinan las variaciones totales de los costos incurridos en el periodo. Este diseño permite una mayor organización de la información y facilita el cálculo de los costos de producción de forma más asertiva al tener en cuenta todos los recursos que influyen en el proceso de fabricación; evita que pasen desapercibidos algunos recursos necesarios para el

calzado y se subestime su valor. Adicionalmente, las variaciones favorecen la toma de decisiones de la empresa; identifican los aspectos eficientes e ineficientes que requieren la adopción de algunas medidas para mejorar.

Implementación del sistema de costos por orden de producción para la microempresa "Los Cerezos". (Solorzano Mora, 2018). La contabilidad de costos es una herramienta fundamental para la gerencia porque proporciona información pertinente de aspectos relevantes de la empresa, información que ayuda a la contabilidad financiera para la preparación y presentación de los estados financieros de interés general: para usuarios internos y externos de la compañía y a la contabilidad administrativa para la toma de decisiones y estrategias, cuyas metas se enfocan en maximizar el beneficio económico sin disminuir la calidad del producto o servicio. Teniendo en cuenta los objetivos de la contabilidad de costos, en la microempresa los Cerezos se implementó el sistema de costos por órdenes de producción después de aglomerar información suficiente y pertinente de los procesos realizados para la elaboración de los derivados lácteos que produce la microempresa, sistema de costos que se ajustó a las necesidades de la microempresa, donde se trabaja por pedidos que realizan sus clientes; determinando el costo de cada producto específico, manejo del inventario y la preparación y presentación de los estados financieros.

Diseño de sistema de costos por órdenes de producción para la empresa de señalización vial "Reflex Ltda." (Barrera Chiriboga, 2012) El presente trabajo expone el diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para la empresa Reflex Ltda, ubicada en la ciudad de Palmira, cuyo objeto social es la fabricación y comercialización de productos y prestación de

servicios de señalización vial, dicho diseño se propone como una herramienta que contribuya especialmente al crecimiento y desarrollo de la empresa.

8. Marco Teórico

8.1 Teoría General del Costo

La TGC (Teoría General del Costo) es un modelo de observación que, basado en ciertos postulados, busca interpretar el conjunto de hechos de la realidad organizacional relacionados con el fenómeno de costo. En esencia, Luego, la TGC está constituida e integrada por “teorías específicas” que atienden determinadas temáticas particulares referidas al costo. Es decir, que dentro de la problemática de los costos y de su determinación, existen temáticas particulares que justificarían la creación de “teorías específicas” de las que se extrae la “teoría general”, tales como “teoría de la composición del costo”, “teoría de la variabilidad de los costos”, “teoría de las categorías de los factores”, “teoría de la acumulación de los costos (Scoptoni, Casarsa, & Schmidt, 2019)

Para analizar en profundidad la TGC y su utilidad en la determinación de costos, las premisas básicas de estudio son las que siguen:

- ✓ Un costo no puede determinarse eficazmente si no se conoce, en profundidad, el proceso de producción de donde surge el “objeto de costo”, es decir aquello sobre lo cual se desea conocer el costo.
- ✓ El conocimiento profundo de un proceso de producción requiere el manejo de un instrumental analítico adecuado.

✓ La teoría de producción de la microeconomía tiene desarrolladas herramientas de análisis para lograr exitosamente aquel conocimiento. Por lo tanto, resulta fundamental conocer qué se entiende por proceso de producción y cuáles son sus elementos componentes, los que deberán ser relevados e identificados apropiadamente a los fines del cálculo de costos.

8.2 ¿Que son sistemas de costeo?

Partiendo de la base que la materia prima pasa de un proceso productivo a otro hasta convertirse en producto terminado, el sistema de costeo debe clasificar, registrar y agrupar las erogaciones, de tal forma que le permita a la dirección conocer el costo unitario de cada proceso, producto, actividad y cualquier objeto de costos, puesto que la cifra del costo total suministra poca utilidad, al variar de un período a otro el volumen de producción, Esto sólo se puede alcanzar mediante el diseño de un sistema de costeo adecuado. (Morillo Moreno, 2002)

Estos sistemas de costeo manejan los detalles referentes al costo total de fabricación, estos incluyen la acumulación, asignación clasificación y control de datos, esto requiere un conjunto de normas contables para acumular los datos y poder determinar el costo unitario de un producto.

8.3 Sistemas de costos por órdenes de producción

Un sistema de costos por órdenes de producción es el más apropiado cuando los productos manufacturados difieren en cuanto a los requerimientos de materiales y de conversión.

Objetivos del Sistema

“El Sistema de Costos por Órdenes de Producción tiene los siguientes objetivos:

- Calcular el Costo de Producción de cada pedido o lote de bienes que se elabora, mediante el registro de los tres elementos en las denominadas hojas de costos.
- Determinar la ganancia o la pérdida para cada orden de trabajo y calcular el costo unitario para propósitos de costeo del inventario.
- Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de manufactura de cada artículo.
- Mantener un control de la producción, aún después que se haya terminado, a fin de reducir los costos en la elaboración de nuevos lotes o de nuevos productos”

8.4 Características del Sistema

En un Sistema de Costos por Órdenes de Producción, los costos se calculan para cada lote separado, además de los costos para cada departamento de fábrica o división estructural

Es indispensable que se fabrique en lotes separados de cantidades claramente definidas; es decir, que debe haber una diferencia en cantidad, clase, tamaño o calidad.

Las características más importantes de un Sistema de Costos por Órdenes de producción son:

- ✓ Apto para las empresas que tienen fabricación por pedido o en lotes.
- ✓ Requiere que los elementos se clasifiquen en directos e indirectos, por

tanto, los elementos se denominan:

a) Materiales Directos.

b) Mano de Obra Directa.

c) Costos Indirectos de Fabricación

- ✓ Inicia con una orden de trabajo que emite formalmente una autoridad de la empresa.
- ✓ Por cada orden se debe abrir y mantener actualizada una hoja de costos.
- ✓ El objeto del costeo es el producto o lote de productos que se están produciendo y que constan en la orden de trabajo y en la hoja de costos.
- ✓ Funciona con costos reales o predeterminados, o ambos a la vez.

8.5 Elementos

Los tres elementos básicos de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción son:

- ✓ Materia Prima.
- ✓ Mano de Obra.
- ✓ Costos Indirectos de Fabricación.

Materia Prima

Constituye el insumo esencial sometido a procesos de transformación de forma o de fondo con el fin de obtener un producto terminado o semielaborado. Se caracteriza por ser fácilmente identificable y cuantificable en el producto elaborado (Quevedo, 2022)

Clasificación de los Materiales

Los materiales pueden ser considerados bajo dos puntos de vista.

Materia Prima Directa

Es el elemento primario, principal y fundamental de la producción, el mismo que sometiendo a un proceso es transformado a un bien final o intermedio. Su característica es ser la parte esencial del producto terminado; pues se incorpora en parte y todo del artículo terminado. Se la conoce también como material directo.

La Materia Prima Directa en Órale Nachos Y Tortillas en la producción de tortillas mexicanas, son la harina de maíz, aceite, agua, soda y preservantes.

Materiales Indirectos o Suministros

Son los elementos que se agregan al material principal para dar forma al producto elaborado.

Compra de Materiales

Las materias primas y los suministros empleados en la producción se solicitan mediante el Departamento de Compras. Estos materiales se guardan en la bodega de materiales, bajo el control de un empleado y solo se entrega en el momento de presentar una solicitud de requisición enumerada y aprobada de manera apropiada.

8.6 Mano de Obra

“Se conoce como mano de obra al esfuerzo tanto físico como mental que se aplica durante el proceso de elaboración de un bien” (Pérez Porto, 2011)

.Clasificación de la Mano de Obra

La Mano de Obra de clasifican en:

Mano de Obra Directa.

Es el trabajo de las personas que se encuentran en contacto directo con el desarrollo de la producción, esta influye directamente en el proceso de fabricación del producto terminado.

La Mano de Obra Directa en Órale Nachos y Tortillas para la elaboración de tortillas mexicanas es la operaria que amasa, la que moldea y corta la misma, la que monta los moldes en la tortillera, la que fritas y el que se encarga de empacar el producto.

Mano de Obra Indirecta

Se habla de mano de obra indirecta cuando no se trabaja directamente con la producción, si no que se trabaja con el apoyo administrativo a quienes están produciendo los bienes, en este caso la mano de obra indirecta de Órale Nachos y Tortillas para la producción de es el gerente general, el auxiliar contable y el contador de la microempresa.

Costo de la Mano de Obra

Hay dos documentos fuentes para la Mano de Obra en un Sistema de Costos por Órdenes de Producción: una tarjeta de tiempo y una boleta de trabajo.

Diariamente los empleados insertan las tarjetas de tiempo (o reloj) en un reloj de control de tiempo cuando llegan, cuando salen y cuando regresan de almorzar, cuando toman descansos y cuando salen del trabajo. Este procedimiento provee mecánicamente un registro del total de horas trabajadas cada día por cada empleado y suministra de esta forma, una fuente confiable para el cálculo y el registro de la nómina. Cada empleado prepara diariamente, las boletas de trabajo indicando la orden en que laboró y la cantidad de horas trabajadas.

El Departamento de Nómina determina la tasa salarial del empleado, la suma del costo de la mano de obra y las horas empleadas en los diversos procesos de trabajo (boletas de trabajo) debe ser igual al costo total de la mano de obra y al total de horas de mano de obra para el período.

8.7 Costos Indirectos de Fabricación

Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos mas todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo. (Gomez, s.f.)

Se refiere a los costos tales como los servicios públicos, alquiler, arrendamientos equipos, en este caso en órale nachos y tortillas, se tiene el cif de arrendamiento tanto de la bodega como de la maquina revolvedora, los servicios públicos y el jefe de producción.

9. Marco Conceptual

A continuación, se referencian términos que por su relación directa con la temática objeto de estudio es necesaria comprender en su contexto contable

Orden de producción: “Documento que recolecta los costos por cada orden o lote de producción bien sea de un bien o servicio, incluyendo los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación” (gerencie.com, 2020)

Hoja de costos: “Documento que resume los costos de producción de una orden, incluyendo los costos de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación.” (SYSTEC.CONSTRUCTION, 2022)

Costo directo e indirecto: El costo directo se puede identificar fácilmente con un producto o servicio en particular, como los costos de materiales y mano de obra directa. Y el costo indirecto, son independientes a la producción, no se puede asignar directamente a un producto o servicio en particular, como los costos de energía, mantenimiento y supervisión. (FAO.ORG, s.f.)

Mano de obra directa e indirecta: la mano de obra necesaria para producir un producto o servicio específico y la mano de obra indirecta es la mano de obra consumida en las áreas administrativas de la empresa, que sirven de apoyo a la producción y el comercio. (Davila, 2013)

Materiales directos e indirectos: los materiales directos son lo que podemos identificar en el producto terminado y representa el principal costo en la elaboración de este producto, y en el material indirecto se habla de los materiales que se utilizan en el proceso de producción, pero que no se pueden asignar directamente a un producto o servicio en particular. (Wordpress, 2013)

Costo total: “Suma de los costos directos e indirectos de producción asociados con una orden de producción. Es decir la suma de todos los gastos de una empresa que son necesarios para llevar a cabo su actividad económica.” (euroinnova.co, s.f.)

Precio de venta: “Es la cantidad en la que se vende un producto o servicio para la adquisición de los bienes o servicios que se ofrecen por parte comprador” (Rodrigues, s.f.)

Hoja de Kardex: El Kardex es un documento para administrar la mercancía que un negocio tiene en su almacén. En él se realiza el registro de los cambios que suceden con los

bienes, materia prima o productos de la empresa. Principalmente se enfoca en los movimientos de entradas y salidas de productos comerciales del inventario. (Stefano, s.f.)

10 Marco Legal (Normatividad)

La normatividad vigente que trata el tema de costos se puede considerar incipiente en el caso colombiano, pues en su mayoría hace alusión al tema de manera general, o en otros casos es contradictorio e ilógico el manejo contable que se sugiere, pues aún se malinterpreta y confunde el tema de la contabilidad patrimonial con el de contabilidad gerencial, por esto se convierte en el simple planteamiento del tema sin que se presente la respectiva reglamentación o las directrices para su aplicación. En el numeral 7 se hace énfasis en la diferencia entre ambos sistemas de contabilidad. (Nacion, s.f.)

Los costos en la normatividad colombiana se pueden analizar a partir de la Constitución Política de Colombia de 1991, así:

Artículo 338. “En tiempo de Paz, solamente el Congreso, las asambleas departamentales y los concejos distritales y municipales podrán imponer contribuciones fiscales o parafiscales. La ley, las ordenanzas y los acuerdos deben fijar, directamente, los sujetos activos y pasivos, los hechos y las bases gravables, y las tarifas de los impuestos.

La ley, las ordenanzas y los acuerdos pueden permitir que las autoridades fijen la tarifa de las tasas y contribuciones que cobren a los contribuyentes, como recuperación de los costos de los servicios que les presten o participación en los beneficios que les proporcionen; pero el

sistema y el método para definir tales costos y beneficios, y la forma de hacer su reparto, deben ser fijados por la ley, las ordenanzas o los acuerdos”.

11. Marco Contextual

Órale Nachos Y Tortillas es un emprendimiento dedicado a la elaboración de productos mexicanos que sirven de insumos para eventos particulares de consumo final o para ser comercializados por negocios de comida rápida, desde 2015 que inicio labores.

La microempresa está ubicada en zona rural palmirana, en inmediaciones de la Vereda San Emigdio centro oriente de Palmira. La idea de negocio surgió porque su dueña se trasladó desde Guadalajara, México con su familia a esta municipalidad, y vio la oportunidad de ofrecer parte de esta deliciosa oferta gastronómica. Los productos que ofrece este negocio, son nachos (triángulos de maíz, conocido en Colombia como tostados; tortillas blandas para elaborar tacos regionales mexicanos, y tortillas duras o tostadas; y se hacen guacamoles con chiles jalapeños para ser esparcidos con los tacos, nachos y burros.

Esta microempresa maneja el 85% del mercado como proveedores en Palmira, y un 15% en Cali y municipios circunvecinos. La microempresa solo cuenta con 7 trabajadores, que son los encargados de la producción, el empaclado el despacho, el área administrativa y gerente.

12. METODOLOGIA

12.1 Tipo de Investigación

Este proyecto se enmarca en un tipo de investigación descriptiva, porque nos permite medir con precisión las características de mejora en la obtención de los costos de producción en la elaboración de los nachos y tortillas.

Este proyecto se enmarca en un tipo de investigación descriptiva, con un enfoque mixto (cualitativo-cuantitativo). Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes como el análisis, la interpretación de la naturaleza actual y la composición de los procesos o los fenómenos a investigar. Con esto se permite recoger información de manera conjunta (Escalante & Chávez, 2021)

12.2 Enfoque de investigación

La presente monografía se realizó con enfoque mixto porque permite obtener resultados concretos utilizando procesos como la encuesta, análisis de la información y tablas con los resultados obtenidos.

Enfoque mixto para este proyecto, Los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, y análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de la información recabada (meta inferencias) y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio. (Escalante & Chávez, 2021)

12.3 Fuentes de recopilación de información

Fuentes primarias

La principal fuente de información fue suministrada por la administradora, explicando cómo funciona el proceso de la elaboración de estos productos y realizando entrevista a los operarios de cómo se manejan los costos de producción.

Fuentes secundarias

Las recopiladas de revisión de documentos especializados, revisión y análisis de artículos y revistas indexadas asociadas con el tema, al igual que información proveniente de bases de datos de universidades reconocidas.

DESARROLLO OBEJTIVOS

CAPITULO I

A continuación, se expone el proceso productivo desde que entregan la materia prima requerida para la producción de nachos y tortillas, hasta el empaçado y el despacho, donde se determine los costos directos e indirectos en que se incurren en cada etapa. En este trabajo de campo se realizaron entrevistas a los diferentes involucrados en el proceso y el resultado fue el siguiente.

PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LOS NACHOS O TOTOPOS MEXICANOS

Subproceso de mezclado de ingredientes: Se dispone la harina en la maquina revolvedora, se le agregan los ingredientes en polvo como la soda, sal y preservantes. Dicha máquina revolvedora tiene dos velocidades (1era. que es lenta y la 2da. es rápida) para revolver le damos un minuto en 1era.

Ilustración 1: Maquina Revolvedora



Fuente: Propia de la empresa

Subproceso de formación y cocción: aquí se le da forma y cocción a la tortilla colocando los cilindros o bolas de masa en una tortillera de manivela donde salen ya formadas para luego ser transportadas al cocedor para estas ser cocidas y ser transportadas al área de corte.

Ilustración 2: Formación y Cocción



Fuente: Propia de la empresa

Subproceso de corte: Una vez frías las tortillas y verificado su estado de maleabilidad, se procede a cortar los triángulos, doblando la tortilla por la mitad y haciendo el respectivo corte (por cada tortilla mediana, resultan cuatro triángulos de similar tamaño en forma de abanico en su base)

Ilustración 3: Proceso de corte de los nachos



Fuente: Propia de la empresa

Subproceso de fritura: Después de haber sido cortados los triángulos de la Maseca cocida, se depositan en las cazuelas hirviente para su proceso de fritado. La coloración amarilla de tortilla ya tostada es la señal que el nacho está listo para ser extraído de la freidora. La extracción de los nachos, se hace con base en el tamaño de la cuchara extractora, y se deja escurrir sobre la misma freidora, unos cuantos segundos.

Ilustración 4:Proceso de fritado



Fuente: Propia de la empresa

Subproceso de escurrimiento: los nachos ya fritos, se depositan sobre una bandeja cubierta con una toalla industrial de cocina, para su respectivo escurrimiento y enfriamiento para su posterior proceso de empaclado y sellado en las bolsas de polietileno transparentes con capacidad de 1 libra. (el sellamiento lo realiza la operaria con la máquina selladora).

Ilustración 5: Enfriamiento de los nachos



Fuente: Propia de la empresa

Subproceso de empacado y embalado: Los nachos ya reposados se empacan manualmente con guantes delgados en las bolsas transparentes, se pesan y cuando completa el peso de una libra, la operaria se encarga de sellarlos, los ubica en el área de embalado, y quedan en bodega para ser despachados.

Ilustración 6: Empacado de los nachos



Fuente: Propia de la empresa

Subproceso de despacho: finalizando todo el proceso de producción se rotulan las bolsas plásticas, estas bolsas se embalan en corrugados con capacidad de 15kg según los pedidos de los clientes para luego ser distribuida

Ilustración 7: Nachos listos para su distribución



Fuente: Propia de la empresa

La microempresa realiza su contabilidad de costos de manera muy empírica y se le da el manejo de la siguiente manera para determinar el costo de cada producto.

Se produce diariamente un promedio de 100 bolsas de nachos y tortillas. En un formato de Excel se digitan: los costos directos como lo son la harina, sal, soda, aceite y benzoato de sodio, la mano de obra como lo es los salarios de los responsables de la producción, costos indirectos como la luz, gas y otros.

Se suman todos los costos nombrados anteriormente y nos da la suma de los egresos totales del mes, luego se saca el egreso por producto que sería igual a los egresos del mes entre las 100 bolsas de nachos diarias.

Se saca el porcentaje de ganancia que es del 30% y luego se saca el precio de venta que sería igual al egreso por producto entre la resta de 1 menos el porcentaje de ganancia.

Y de esta manera la microempresa genera el costo de cada una de las bolsas producidas.

CAPITULO II

ESTRUCTURAR UN MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS QUE LE PERMITA A LA EMPRESA LA ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO.

12.4 MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Este manual identifica cada uno de los procedimientos que la microempresa órale nachos y tortillas realiza en sus actividades diarias, en la elaboración de tortillas y nachos.

Un manual de procedimientos resume más específicamente cómo realizar un trabajo, tarea, función o procedimiento en particular.

En general, el manual explica los pasos que se deben seguir al desarrollar una tarea específica para garantizar su calidad y control.

OBJETIVOS DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS:

Describir de manera ordenada el desarrollo de las actividades para la producción de tortillas y nachos.

ALCANCE DEL MANUAL

Este manual se realiza para el cumplimiento del personal que trabaja en la la microempresa “órale nachos y tortillas”.

POLITICAS DE OPERACIÓN

El jefe del departamento de producción será el responsable de analizar los requerimientos identificados en el plan de distribución, inventario de producto terminado y capacidad de almacenamiento. Cuando se interrumpa por causa de fuerza mayor, el plan de producción mensual podrá ser modificado a solicitud de la planta de producción, y los cambios anteriores serán notificados a la gerencia de la empresa. El plan de producción mensual se utilizará como base para la distribución de materias primas en el área de producción.

Tabla 1: Procesos y procedimientos de la microempresa Órale nachos y tortillas.

Manual de procesos y procedimientos para la microempresa órale nachos y tortillas Proceso del ciclo de producción		
Pasos a seguir	Responsable	Actividades
1.	Auxiliar de contabilidad	Aplica las normas y procedimientos para la compra de materias primas. De acuerdo con los pedidos que realiza el cliente procede a hacer el abastecimiento de bodega
2.	Gerente general	Recibe, revisa, autoriza y firma la compra de la mercancía para la producción de nachos y tortillas.
3.	Jefe de producción	Recibe el abastecimiento de materia prima para la producción de tortillas y nachos, según lo planeado por gerencia.
4.	Jefe de producción	Inicia con el proceso de producción de los nachos y tortillas. Inspeccionando todo el proceso, para garantizar la calidad del producto.
5.	Manipulador de alimentos	En la maquina revolvedora se prepara la masa para la elaboración de los nachos y tortillas y se traslada al área de formación y cocción.
6.	Manipulador de alimentos	Se le da forma en una tortillera de manivela, salen formadas y son transportadas al cocedor.
7.	Manipulador de alimentos	Corta la masa en triángulos y se envían al área de fritura
8.	Manipulador de alimentos	Frita las tortillas y se hace el proceso de escurrir y enfriar. Luego de este se envía al área de empaque
9.	Responsable del empaque	Recibe el producto terminado y procede a empacar en bolsas de polietileno con capacidad de una libra.
11	Auxiliar de contabilidad	Realiza las facturas de pago de sus clientes para aprobar el despacho del producto
10.	Responsable del despacho	Recibe de contabilidad un comprobante de pago que le permite entregar a los clientes su pedido.

12.5 MANUAL DE FUNCIONES

El manual de funciones es un instrumento que contiene el un conjunto de normas y tareas que desarrolla cada funcionario en sus actividades cotidianas y serán basados en los respectivos procedimientos, sistemas normas y que resumen el establecimiento de guías y orientaciones para desarrollar las rutinas o labores cotidianas sin interferir en las capacidades intelectuales, ni en la autonomía propia e independencia mental o profesional de cada uno de los trabajadores u operarios de una empresa ya que estos podrán tomar las decisiones más acertadas apoyados por las directrices de los superiores, y estableciendo con claridad la responsabilidad, las obligaciones que cada uno de los cargos conlleva, sus requisitos, perfiles, incluyendo informes de labores que deben ser elaborados por lo menos anualmente dentro de los cuales se indique cualitativa y cuantitativamente en resumen las labores realizadas en el período, los problemas e inconvenientes y sus respectivas soluciones tanto los informes como los manuales deberán ser evaluados permanentemente por los respectivos jefes para garantizar un adecuado desarrollo y calidad de la gestión. (Gonzalez Sanchez, 2016)

Para identificar la situación actual de los cargos de Órale nachos y tortillas se realizaron entrevistas con la gerente identificando las fallas que existían en la distribución de las funciones, durante esta entrevista se observó que la distribución de estas funciones no son claras y no están asignadas específicamente a un cargo, lo que confirma la necesidad de realizar el manual de

funciones teniendo en cuenta la naturaleza del cargo, la autoridad dentro de los procesos y procedimientos de la microempresa.

Con el fin de mantener una organización óptima, sea el sector que se desempeñe debe ser indispensable establecer de manera ordenada y adecuada los objetivos, funciones, responsabilidades y los perfiles de los cargos que la conforman. Teniendo en cuenta lo anterior debido a que Órale nachos y tortillas no cuenta con un manual de funciones, se elaboró el siguiente manual de funciones con el fin de que la microempresa mejore sus procesos y procedimientos.

Tabla 2:Manual de funciones de la Gerente General

Manual de funciones de la microempresa Órale Nachos y Tortillas	
Identificación del cargo	
Cargo	Gerente general
Área	Administrativa
N° de personas en el cargo	Una
Disponibilidad	Tiempo completo
Personal a su cargo	Tres personas
Educación	Administrador de empresas, economista ingeniero industrial o áreas a fines.
Experiencia	Tres años en cargos de nivel directivo.
Objetivo del cargo	
Ejecutar políticas y decisiones directivas, planear, organizar, dirigir, controlar y evaluar la gestión administrativa, en pro del crecimiento y garantizando la viabilidad financiera de Órale nachos y tortillas	
Funciones principales	
❖ Desempeñarse como representante legal de la empresa	
❖ Cumplir con las políticas, normas, procesos y procedimientos de la microempresa.	
❖ Aprobar y realizar la contratación del personal	
❖ Promover y velar por el cumplimiento de las políticas, normas, procesos y procedimientos de Órale nachos y tortillas	
❖ Toma de decisiones.	
❖ Reunión o coordinación con proveedores para llegar a acuerdos en compra de materia prima	
❖ Realiza entrevistas a persona aspirantes a ingresar a la microempresa	
❖ Mantiene un buen ambiente laboral donde el personal pueda realizar sus funciones laborales de forma correcta.	
❖ Efectúa una estructura administrativa responsable que contenga los elementos necesarios para el desarrollo de los planes	
❖ Elaborar la nómina para que el contador la revise y apruebe el pago.	

Manual de funciones de la microempresa Órale Nachos y Tortillas	
Identificación del cargo	
Cargo	Auxiliar Contabilidad
Área	Administrativa Financiero
N° de personas en el cargo	Una
Disponibilidad	Tiempo completo
Educación	Tecnólogo en Contabilidad, finanzas o administración.
Experiencia	Un año en el cargo.
Objetivo del cargo	
<p>Proporcionar información contable y financiera significativa, oportuna, relevante, completa, comparable y verificable</p>	
Funciones principales	
❖ Supervisar los procesos contables, para proporcionar información contable y financiera que muestre los resultados de la microempresa, permitiendo la toma de decisiones oportuna.	
❖ Participar y conciliar los bienes y recursos de Órale nachos y tortillas.	
❖ Apoyar a la gerente en la elaboración de informes.	
❖ Abastecer el pedido de la producción de acuerdo a la aprobación de gerencia	
❖ Causar facturas.	
❖ Cumplir con el horario de trabajo establecido por la microempresa.	
❖ Hacer auditoria de la caja menor	
❖ Enviar los comprobantes de pago para que los pedidos puedan ser despachados	
❖ Recibir llamadas, pedidos y despacharlos	

❖ Redactar y tramitar correspondencia de acuerdo con las instrucciones dadas por la gerente.
❖ Mantener actualizado la lista de proveedores y mantener el archivo de documentos actualizados
❖ Ejercer las demás funciones que le sean asignadas y afines con la naturaleza de su cargo
❖ Verificar que la caja menor no se quede sin efectivo y solicitar el reembolso cuando se haya gastado el 80% del valor asignado

Tabla 3:Manual de funciones de la auxiliar de Contabilidad

Tabla 4:Manual de funciones del Jefe de producción

Manual de funciones de la microempresa Órale Nachos y Tortillas	
Identificación del cargo	
Cargo	Jefe de producción
Área	Departamento de producción
Disponibilidad	Tiempo Completo
Educación	Ingeniero Industrial o afines
Experiencia	Dos años en el cargo
Objetivo del cargo	
Supervisar y dirigir todo el proceso de la producción, planificar y gestionar las tareas de los trabajadores, asegurando su nivel rendimiento y productividad de la microempresa Órale nachos y tortillas.	
Funciones principales	
❖ Análisis y control de lo que se está fabricando	
❖ Control de la producción y calidad del producto	
❖ Controlar los costos de producción, maximizando la utilización de la materia prima empleada en el proceso productivo	
❖ Coordinar los equipos de trabajo, la actividad productiva y los niveles de eficiencia.	
❖ Realizar el control presupuestario de la microempresa, definiendo planes de acción	
❖ Vigilar el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene de los trabajadores	
❖ Supervisar que las fechas previstas de entrega se cumplan.	
❖ Elaborar y coordinar planes de producción, política de compras y la logística de materia prima	

Tabla 5: Manual de funciones del contador

Manual de funciones de la microempresa Órale Nachos y Tortillas	
Identificación del cargo	
Cargo	Contador
Área	Administrativo contable
No de personas en el cargo	Una
Contrato	Prestación de servicios
Educación	Contador Publico
Objetivo del cargo	
Analizar e interpretar información financiera para poder tomar decisiones acertadas, cumpliendo con la exigencia en los registros contables basado en principios y con los reglamentos establecidos.	
❖ Examina y analiza la información que contienen los documentos que le sean asignados.	
❖ Codifica las cuentas de acuerdo con la información y los lineamientos establecidos.	
❖ Preparar estados financieros y balances de ganancias y pérdidas.	
❖ No hace pública la información laboral o de las personas que pueda afectar la organización	
❖ Realizar aleatoriamente un corte de caja menor para confirmar el uso adecuado de la misma	
❖ Verificar que los pagos efectuados sean correctos	
❖ Revisión de los documentos que soporten las operaciones realizadas en la empresa (facturas, comprobantes, órdenes de compra)	
❖ Velar y verificar la correcta y oportuna aplicación de régimen de contabilidad	
❖ Las demás que le sean asignadas y que correspondan a la naturaleza de los procesos o que sean asignados por el gerente	

Es el componente del cuerpo del procedimiento, que describe las variables e información concreta de cada una de las actividades o tareas que conforman el procedimiento.

(REPRESENTANTES, 2018)

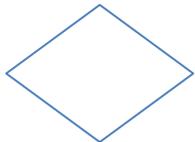
La siguiente simbología sera la utilizada para la diagramacion de los procedimientos de la microempresa Órale Nachos y Tortillas.



Inicio o Termino: Indica la iniciación y la terminación del procedimiento



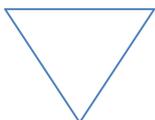
Actividad o tarea: Describe la actividad o tarea que se debe desarrollar en una nueva



Decisión: Indica un punto dentro del flujo en el que son posibles caminos distintos o alternativos

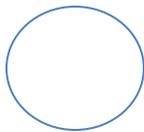


Documento: Representa cualquier tipo de documento que se utilice en el proceso y aporte información para que este se pueda desarrollar.

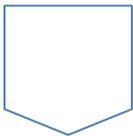


Archivo definitivo: Indica la preparación temporal o definitiva de un documento

Conectores: Los conectores son términos o expresiones que unen palabras, ideas, frases, oraciones y párrafos entre sí. Su uso es necesario, pues por medio de ellos se establece una redacción más fluida, organizada y coherente, lo que favorece la buena realización de una lectura y una eficaz comprensión de los textos (bolivariana, 2018)



De actividades: Utilizado para conectar dos actividades del procedimiento dentro de la misma pagina



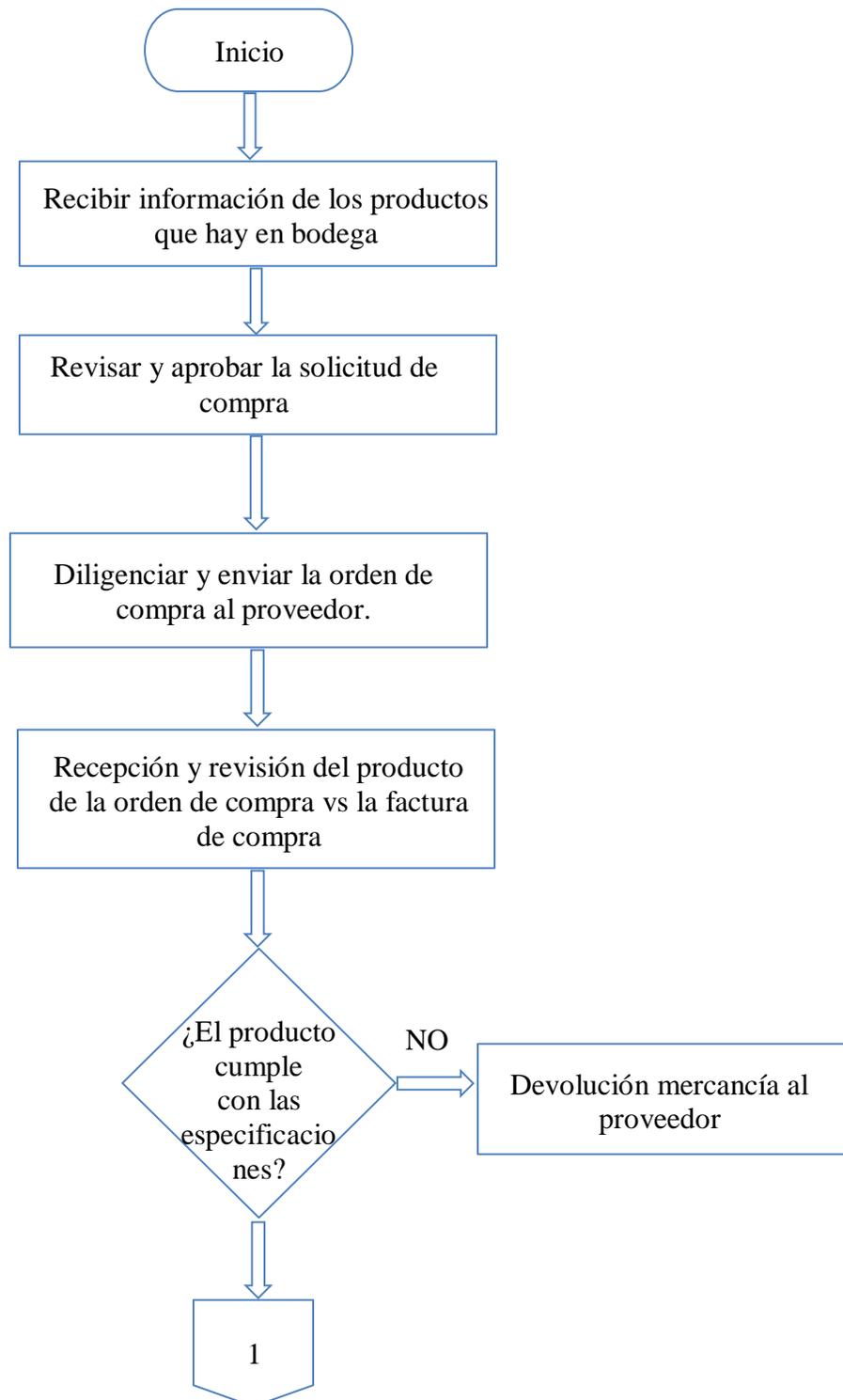
De página: Representa una conexión en un paso al final de una página con otro paso al inicio de la siguiente donde inicia el flujograma.

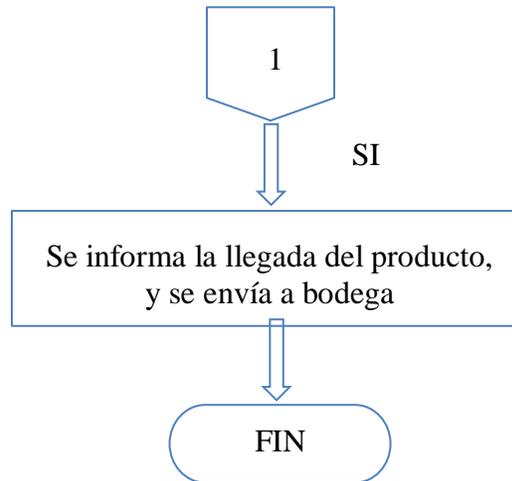


Línea de conexión: Conecta los símbolos dentro del diagrama señalándolo en el orden que los pasos deben de ser ejecutados

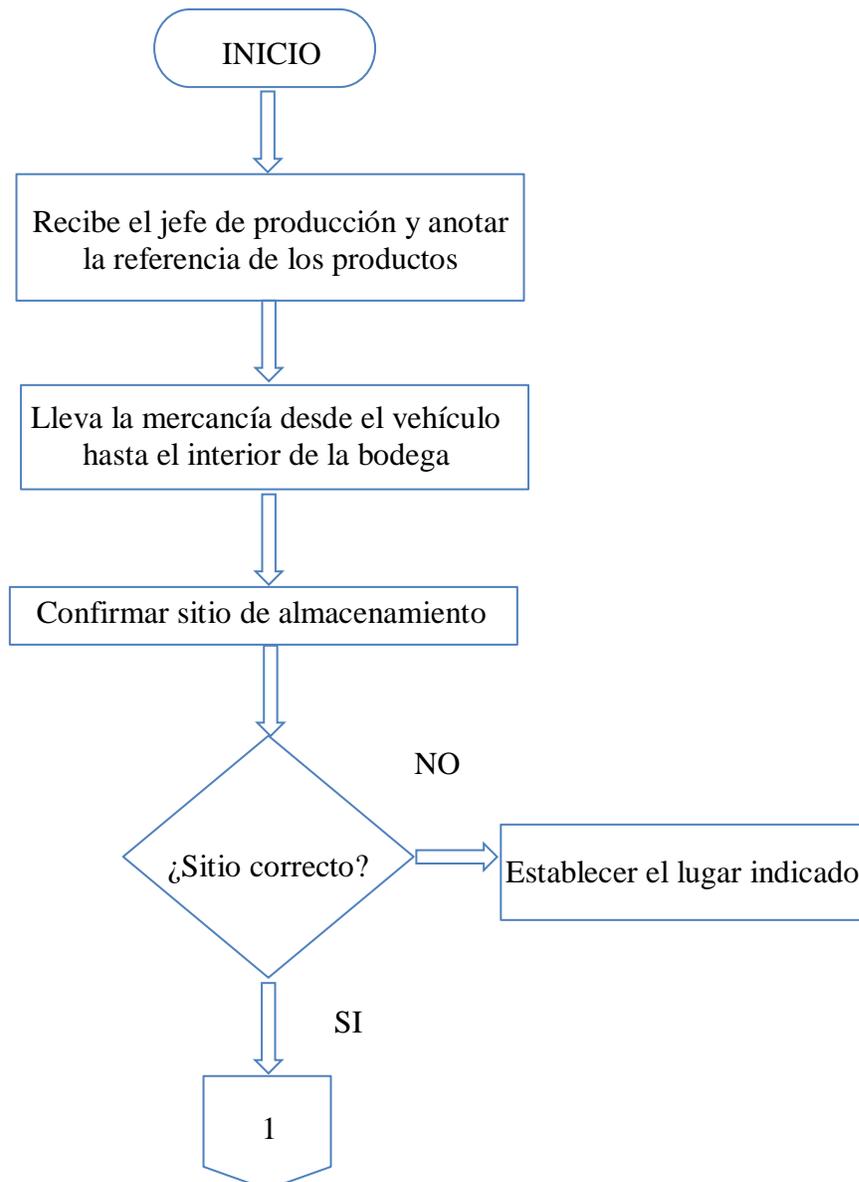
Diagramas de flujo:

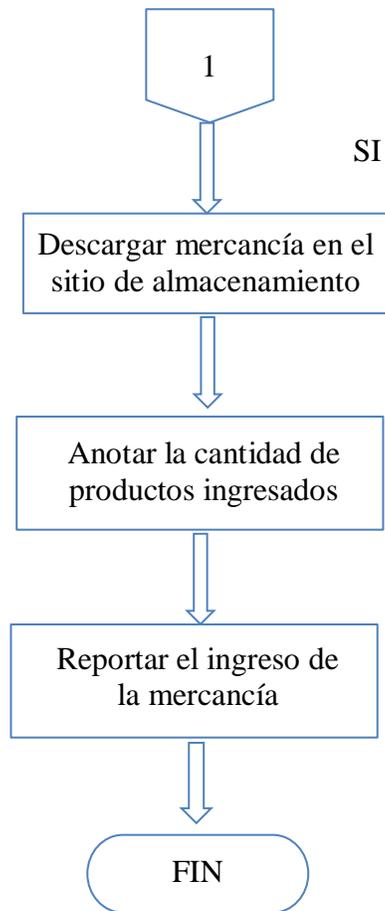
1. Proceso: Flujo de Compras



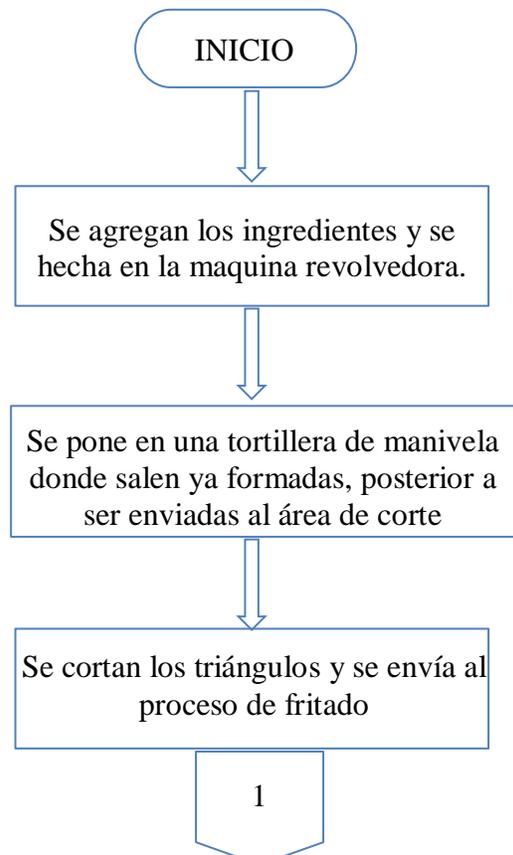


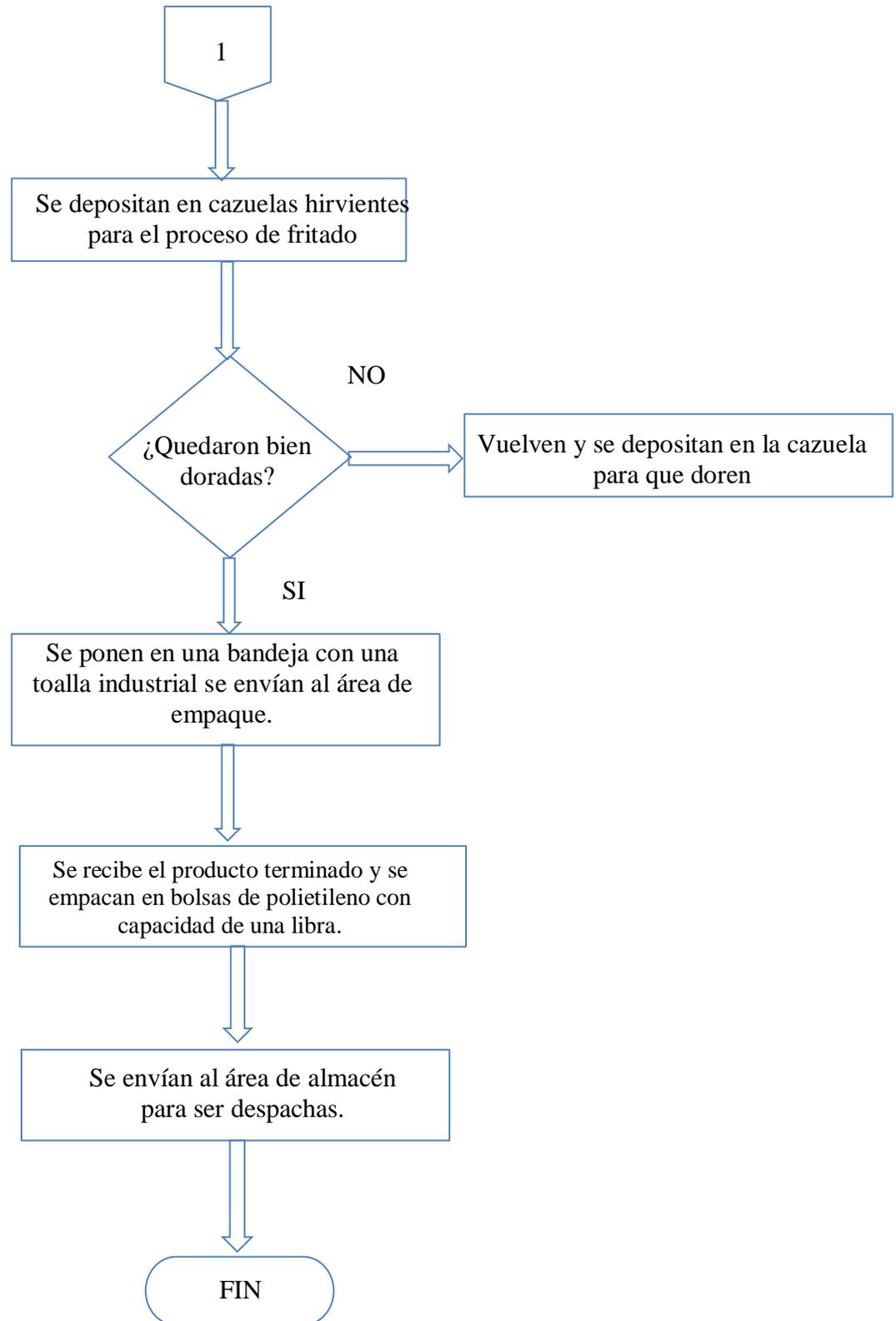
2. Proceso: Ingreso de mercancía a bodega



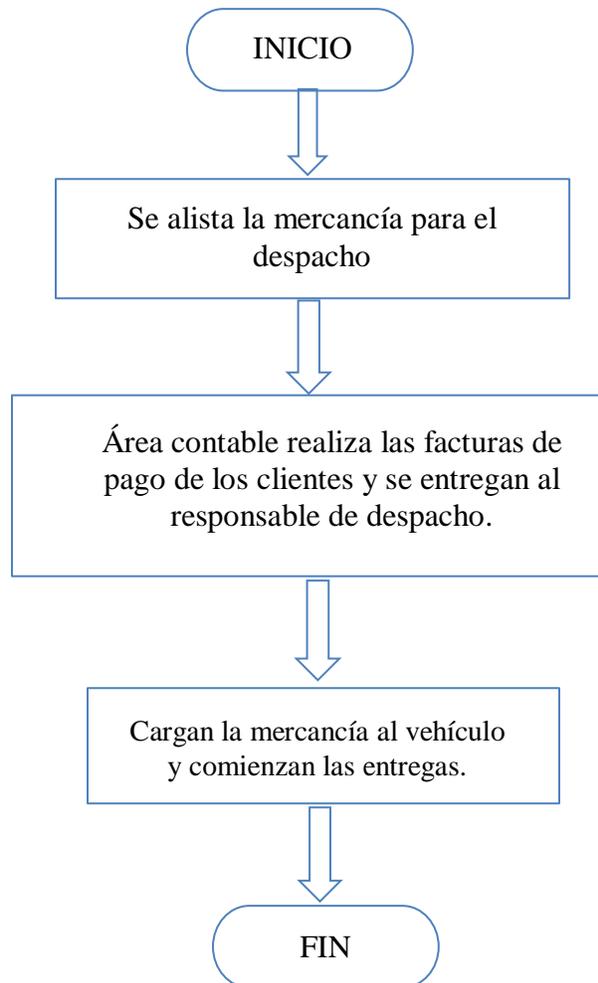


3. Proceso: Elaboración de los nachos y tortillas





4 proceso: despacho



CAPITULO III

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DEL COSTO DEL PRODUCTO Y LA MANERA DE CONTROLARLOS DURANTE EL PROCESO

Para la producción de nachos y tortillas se requieren una serie de procesos para la obtención del producto de calidad, en cada proceso se ejecutan diversas tareas donde se distribuyen los elementos de costo que son la materia prima directa (M.P.D), mano de obra directa (M.O.D) y costos indirectos de fabricación (C.I.F) estos procesos se van acumulando hasta conseguir el producto final.

12.6 Materia prima directa del proceso de producción de los nachos y tortillas.

Cuando se utiliza un material directo en la producción de un producto, se debe registrar el costo de ese material directo en la orden de producción específica. Esto se puede hacer utilizando una hoja de registro de materiales directos que detalle la cantidad y el costo de los materiales utilizados.

La materia prima directa se determinar por cantidad de producción, la cual se da cada día, la producción mensual es equivalente a cincuenta (50) kg de harina, para esto se requiere dos (2) kilos de sal, un (1) kilogramo de soda y doscientos cincuenta (250) gramos de benzoato de sodio.

La cantidad de los datos anteriores (ingredientes) son correspondientes aproximadamente a una producción de 100 bolsas diarias dependiendo del pedido de los clientes. El costo de la materia prima directa utilizada consta de la utilización de cinco (7) ingredientes que pueden verse a detalle en la tabla 1.

Tabla 6. Materia prima directa

Materia prima directa.				
Insumos	Cantidad	Unidad medida	Valor unitario	Valor total
Harina.	50	Kilogramo.	\$ 3.638	\$ 181.900
Sal.	2	Kilogramo.	\$ 2.500	\$ 5.000
Soda.	1	Kilogramo.	\$ 8.000	\$ 8.000
Aceite	20	Litros	\$5.500	110.000
Benzoato de sodio	250	Gramo	\$ 14.000	\$ 14.000
Logo órale	100	Unidades	\$300	\$30000
Bolsa de polietileno	100	Unidades	\$600	\$60.000
TOTAL.			\$34.538	\$ 408.900

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recibida

El cuadro pertenece a la materia diaria, es decir que mensualmente en insumos y materiales para la producción de nachos es de \$8.178.000

12.7 Mano de obra directa utilizada en el proceso de producción de los nachos y tortillas.

La mano de obra directa se refiere al costo de los trabajadores que se dedican directamente a la producción de un producto específico en un sistema de costeo por órdenes de producción. Se tendrá como base el salario que devenga el operario, este salario se determinará sobre las horas de producción de una orden de nachos.

En una hora se sacan 10 bolsas de nachos y el empacador 1 hora por empacar 20 bolsas de nachos.

Tabla 7. Mano de Obra directa

Cargo	Hora (Haciendo nachos)	Valor hora	Total MOD diaria
Aux Cocina	1	10.000	\$ 50.000,00
Aux Cocina	1	10.000	\$ 50.000,00
Empacador	1	10.000	\$ 50.000,00
TOTAL		30.000	150.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recibida

Tabla 8. Mano de obra directa valor mensual

MANO DE OBRA DIRECTA	MENSUAL
Aux Cocina 1	
Sueldo	1.000.000
Aux Cocina 2	
Sueldo	1.000.000
Empacador	
Sueldo	1.000.000
Costo total MOD	3.000.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recibida

Para el cálculo de la mano de obra se emplea el total del salario dividido por las horas laborales, y se multiplican por la cantidad de horas empleadas para el proceso de producción de los nachos y tortillas

Para hallar el valor asignado a cada hora procedemos a hacer la distribución de la mano de obra requerida por los operarios, de la siguiente manera tomamos el total de la mano de obra y lo dividimos por la cantidad de horas requeridas para la producción total de los nachos y tortillas, y el resultado lo multiplicamos por el tiempo requerido por cada operario para la producción de cada producto (nachos y tortillas) logrando determinar el costo de la mano de obra por producto y así obtener un costo real.

12.7 Registro de mano de obra indirecta

Aquellos empleados que ejecutan actividades de administración para ayudar a los obreros de la mano de obra directa pertenecen a la mano de obra indirecta. (Indeed, 2023)

Tabla 9. Mano de obra Indirecta

Cargo	Total, Mano de obra indirecta
Gerente General	\$ 800.000
Contador	\$ 500.000
Aux Contable	\$ 400.000
Total	\$ 1.700.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la información de la empresa

12.8 Registro de los costos indirectos de fabricación en la orden de producción

Los costos indirectos de fabricación son los costos de producción que no se pueden asignar directamente a un producto en un sistema de costeo por órdenes de producción. En su lugar, se asignan a todos los productos fabricados durante un período de tiempo determinado. Los costos indirectos de fabricación pueden incluir gastos tales como alquiler de la maquinaria, de la bodega, suministros indirectos y gastos de servicios públicos.

Por esto es importante tener presente en calculo dentro del proceso de producción de los nachos y tortillas, Para registrar los costos indirectos de fabricación, primero se deben acumular los costos indirectos de fabricación durante un período de tiempo determinado, como un mes o un año. Luego, se debe determinar una tasa de aplicación de costos indirectos de fabricación, que se utiliza para asignar a las órdenes de producción.

Tabla 10. Jefe de Producción Cif

Cargo	Costos indirectos de fabricación
Jefe de producción	\$ 350.000
Total	\$ 350.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recibida

12.9 Servicios públicos

Es importante contar con los servicios públicos como (energía, gas, y acueducto) para su producción, para la aplicación de estos se toma de base el promedio de 3 meses para así tener un valor próximo a la realidad con el fin de incluirlos en la determinación de los costos de producción.

Tabla 11. Servicios Públicos Cif

Servicios públicos	Promedio
Energía	\$ 76.667
Gas	\$ 74.333
Acueducto	\$ 75.000
TOTAL	226.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recibida

Tabla 12. Alquiler de Bodega y Maquina

Concepto	Valor alquiler
Alquiler bodega	\$ 800.000
Alquiler maquina	\$ 600.000
TOTAL	\$ 1.400.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recibida

13.2 Aplicación de los costos indirectos de fabricación

$P_n = 2.000$ bolsas de nachos mes

$$\frac{20 \text{ bolsas nachos}}{1 \text{ hora}} \equiv 0,05 \text{ horas}$$

Total, horas mes: 100 h/mes

$$T. P = \frac{3.676.000}{100 \text{ h/mes}} \equiv 36.760 \text{ h/h}$$

Cif aplicados $\equiv 0,05 * 36.760$

Cif aplicados $\equiv 1.838$

13.3 Contabilización

Para el registro de los consumos de los elementos del costo se propone utilizar las cuentas del grupo 7 que a continuación se relacionan

Tabla 13. Contabilización Materia prima

Código	Detalle	Debe	Haber
7105	Materia Prima	\$ 408.900	
1405	Inventario de materia prima		\$ 408.900
Sumas Iguales		\$ 408.900	\$ 408.900

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recibida

Tabla 14. Contabilización Mano de obra directa e indirecta

Código	Cuenta	Debe	Haber
510506	Sueldos - Administración	1.700.000	

720506	Costo Mano de Obra Directa	3.000.000	
250505	Salarios por pagar		4.700.000
	Sumas iguales	4.700.000	4.700.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recibida

Tabla 15. Costos indirectos de fabricación

Código	Detalle	Debe	Haber
7305	Costos indirectos de fabricación	\$3.676.000	
2305	Cuentas por pagar		\$3.676.000
	Sumas Iguales	\$3.676.000	\$3.676.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recibida

Tabla 16. Costos indirectos de Fabricación aplicados

Código	Detalle	Debe	Haber
7398	Cif aplicados	\$1.838	
7399	Cif aplicados		\$1.838
	Sumas Iguales	\$1.838	\$ 1.838

Fuente: Elaboración propia a partir de la información recibida

CAPITULO IV

PRESENTAR UN MODELO DE INFORME DONDE LA ADMINISTRACIÓN RESPALDE LAS DECISIONES QUE SE TOME

El propósito fundamental de todo sistema de costeo por órdenes de producción es determinar los costos unitarios utilizados en el proceso de fabricación, las materias primas directas, la mano de obra directa y los costos generales de fabricación identificados en cada orden.

En este orden de ideas, el proceso como tal tiene como punto de partida el momento en que el cliente hace el pedido del producto, aquí se genera una orden de trabajo la cual llevará asociado un número que a su vez asigna este mismo número a todo el proceso de preparación de la orden para producción.

Esta orden de trabajo suministra detalles del producto, el material directo que se utilizará y el proceso que se realizará.

Cada solicitud o formato de requisición de proceso debe tener un número de orden de trabajo para mostrar el costo real de cada orden.

Una vez se haya acordado el pedido con un cliente, se debe emitir la orden de producción desde la Unidad de Ventas o de Producción, según de la capacidad de producción, volumen de este, tiempo, mano de obra requerida, materiales, etc.

El modelo que se presenta a continuación servirá para la aplicación en esta microempresa.

Ilustración 8. Formato de Orden de Producción

FORMATO DE ORDEN DE PRODUCCIÓN

ORDEN DE PRODUCCIÓN No. —	
Lugar y fecha: _____	
Cliente: _____	
Artículo: _____	Referencia: _____ Cantidad: _____
Información adicional	
Especificaciones: _____	

Fecha de inicio: _____	Fecha de terminación: _____
Fecha de entrega: _____	
Observaciones:	

Jefe de Producción	

Fuente: Elaboración propia

Una vez se haya concertado el pedido con un cliente de los nachos, o tortillas (blandas o duras), se debe emitir la orden de producción desde la Unidad de Ventas o de Producción, según se haya determinado

14.1 Importancia del formato de Ordenes de Producción

✓ Identificar las características de la orden de producción: El formato permite registrar información sobre la orden de producción, como la cantidad de productos a producir, la fecha de entrega, el cliente que solicitó la orden, entre otros

detalles. Esta información es útil para planificar la producción y cumplir con los requerimientos del cliente.

✓ Registrar los costos directos: El formato de órdenes de producción también es útil para registrar los costos directos asociados con la orden, como la materia prima utilizada, la mano de obra y los costos directos adicionales. Al registrar estos costos en el formato de órdenes de producción, se facilita el registro en la hoja de costos.

✓ Controlar el progreso de la producción: El formato de órdenes de producción se utiliza para llevar un registro del progreso. Al registrar la fecha de inicio, la fecha de finalización y el estado de la producción, se puede hacer un seguimiento de la orden y asegurar que se cumplan los plazos de entrega.

✓ Facilitar la asignación de costos indirectos: El formato de órdenes de producción es útil para registrar información sobre los costos indirectos asociados con la orden de producción. Esta información es necesaria para asignar los costos indirectos a la orden de producción en la hoja de costos.

En suma, el formato de órdenes de producción es una herramienta importante en un sistema de costeo por órdenes de producción, ya que permite identificar las características de la orden de producción, registrar los costos directos, controlar el progreso de la producción y facilitar la asignación de costos indirectos.

14.2 elementos del Costo

En un sistema de costeo por órdenes de producción, los elementos del costo son los componentes que se utilizan para calcular el costo total de una orden de producción

14.3 Materia Prima

En un sistema de costeo por órdenes de producción, la materia prima se maneja de manera específica para cada orden de producción, en la siguiente secuencia lógica de procesos:

- ✓ Identificación de la materia prima: Se identifica y se registra la cantidad y tipo de materia prima requerida para la producción de la orden.
- ✓ Asignación de costos: Los costos de la materia prima se registran en la hoja de costos específica de la orden de producción y se asignan al costo total de la orden.
- ✓ Control de inventario: Se lleva un registro del inventario de la materia prima disponible y se realiza un seguimiento del uso de la materia prima en la producción de la orden.
- ✓ Requisición de materia prima: La compra de la materia prima se realiza de acuerdo a las necesidades de cada orden de producción y se registra el costo de la misma.
- ✓ Recepción de materiales: Cuando se recibe la materia prima, se verifica su cantidad y calidad y se registra en el inventario.

✓ Almacenamiento de materia prima: La materia prima se almacena en un área designada y se mantiene segura y en buenas condiciones hasta su uso en la producción.

✓ Uso de materia prima: La materia prima se utiliza en la producción de la orden y se registra en la hoja de costos específica de la orden.

14.4 Orden de requisición de materiales

Se ha diseñado un formato para la determinación de las cantidades de materia prima a utilizar según cada orden de producción. A demás eso ayuda al departamento de producción, a identificar la cantidad de materia prima que se necesita para producir los nachos y las tortillas.

Ilustración 9. Formato de requisición de materiales

FORMATO DE REQUISICIÓN DE MATERIALES

Cantidad	Unidad	Detalle	Código	Costo Unitario	Total
		Suman:			
_____ Recibi				_____ Entregué	

Fuente: Elaboración propia

14.5 Informe de recepción de materiales

El documento es preparado por el departamento en el momento que se reciben los materiales, especificando la descripción del producto, la cantidad recibida, la fecha y otros datos pertinentes para el informe de recepción.

Ilustración 10. Informe de recepción de Materiales

INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES No. _____				
Fecha: _____				
Recibimos de: _____				
Remisión No. _____ Orden de Compra No. _____				
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR	COSTO UNITARIO
OBSERVACIONES:				
Preparado por: _____		Autorizado por: _____		Entregado por: _____
				

Fuente: Elaboración propia

14.6 Tarjetas Kardex

Es una herramienta de control en donde se van a registrar las entradas y salidas de las materias, por cada material existente en bodega se debe realizar una tarjeta, de esta manera se podrá tener control sobre los saldos.

En un sistema de costeo por órdenes de producción, los costos indirectos de fabricación se asignan a las órdenes de producción utilizando una tasa de aplicación de costos indirectos de fabricación. Esta tasa se calcula dividiendo los costos indirectos de fabricación totales durante un período de tiempo por la cantidad total de horas de mano de obra directa o de máquina utilizadas en la producción durante el mismo período de tiempo.

INFORME DE PRODUCCIÓN

15.1 hoja de Costos

Este formato se diligenciará una vez se libere la orden de producción, y debe actualizarse a medida que se usa y se aplica a los elementos de costos. Una vez que se determina que algo que se está produciendo se ha terminado, se debe liquidar. Este documento constituye un documento auxiliar del Inventarios de Productos en Proceso (PEP). Cada uno de los campos debe de registrarse a cabalidad, incluyendo las fechas y las observaciones, ítem que se considera fundamental al momento de registrar la información contable. (SYSTEC.CONSTRUCTION, 2022)

✓ Controlar los costos: La hoja de costos también es útil para controlar los costos de producción. Al registrar todos los costos asociados con una orden, la hoja de costos le ayudará a Órale Nachos & Tortillas a identificar cualquier desviación de los costos estimados. De esta manera, esta microempresa puede tomar medidas para reducir los costos y mejorar la rentabilidad.

✓ Tomar decisiones informadas: La hoja de costos proporciona información detallada sobre los costos asociados con una orden de producción específica. Esta información es útil para tomar decisiones informadas sobre la producción, como la selección de órdenes prioritarias o la determinación de los precios de venta.

✓ Facilitar la contabilidad: La hoja de costos es una herramienta útil para la contabilidad, ya que proporciona información detallada sobre los costos directos e indirectos asociados con una orden de producción. Esta información puede ser utilizada para preparar estados financieros y otros informes contables.

En resumen, la hoja de costos es una herramienta importante en un sistema de costeo por órdenes de producción, ya que permite a la microempresa calcular el costo de producción, controlar los costos, tomar decisiones informadas y facilitar la contabilidad.

Tabla 17. Hoja de Costos

HOJA DE COSTOS - DEPARTAMENTO DE PRODUCCION								
ORDEN DE PRODUCCION: 001			COSTO UNITARIO: 42.349			CLIENTE: taqueria sinaloa		
ARTICULO: NACHOS			FECHA DE TERMINACION: 1/06/23			CANTIDAD: 2.000		
FECHA DE INICIO: 1/06/23						FECHA DE ENTREGA: 2/06/23		
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION UNIDADES	
MATERIAL	CANTIDAD	PERCIO UNITARIO	VALOR TOTAL	HORAS	CUOTA POR HORAS	VALOR TOTAL	CONCEPTO	CANTIDAD
HARINA	50	\$ 3.638	\$ 181.900	5	\$ 10.000	\$ 50.000	MANO DE OBRA INDIRECTA	\$ 1.700.000
SAL	2	\$ 2.500	\$ 5.000	5	\$ 10.000	\$ 50.000	OTROS CIF SERVICIOS PUBLICOS ALQUILER MAQUINA AREA DE PRODUCCION	\$ 226.000
SODA	1	\$ 8.000	\$ 8.000	5	\$ 10.000	\$ 50.000		\$ 600.000
ACEITE	20	\$ 5.500	\$ 110.000					\$ 800.000
BENZONATO DE SODIO	1	\$ 14.000	\$ 14.000				JEFE DE PRODUCCION	\$ 350.000
LOGO ETIQUETA	100	\$ 300	\$ 30.000					
BOLSA DE POIETILENO	100	\$ 600	\$ 60.000					
SUMA TOTAL		\$ 34.538	\$ 408.900	SUMA TOTAL	\$ 30.000	\$ 150.000	SUMA TOTAL	\$ 3.676.000

LIQUIDACION	
RESUMEN HOJA DE COSTOS MES	
materia prima directa	\$ 8.178.000
mano de obra directa	\$ 3.000.000
costos indirectos de fabricacion	\$ 3.676.000
COSTO TOTAL DE PRODUCCION	\$ 14.854.000
COSTO TOTAL UNITARIO	\$ 7.427

cotos indirectos de fabricacion	
mano de obra indirecta	\$ 1.700.000
jefe de produccion	\$ 350.000
otros cif	\$ 1.626.000
total cif	\$ 3.676.000

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 18. Estado de Costos de Productos Vendidos

ORALE TORTILLAS Y NACHOS			
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS			
DEL 1 DE MAYO AL 31 DE MAYO DEL 2023			
COSTOS DE PRODUCCION			
MATERIALES DIRECTOS			11.140.500
inventario de materiales de produccion		1.000.000	
adquisicion de materiales de produccion		8.178.000	
disponibles de materiales de produccion		9.178.000	
(-) inventario final de materiales de produccion		-1.962.500	
MATERIALES DE PRODUCCION UTILIZADOS		11.140.500	
(-) material indirecto			
MANO DE OBRA DIRECTA			1.300.000
nomina de produccion		3.000.000	
sueldos y salarios	3.000.000		
(-) mano de obra indirecta		1.700.000	
COSTOS DE PRODUCCION REALES			5.638.500
material indirecto		1.962.500	
mano de obra indirecta		1.700.000	
otros costos indirectos de produccion		1.976.000	
alquiler maquina	600.000		
arriendo de area de produccion	800.000		
sevicios publicos	226.000		
jefe de produccion	350.000		
total costos de produccion			18.079.000
inventario inicial de productos en proceso			0
disponible de productos en proceso			18.079.000
(-) inventario final de productos en proceso			0
costo de producto terminado del periodo			18.079.000
inventario inicial de productos terminados			0
disponible de productos terminados			18.079.000
(-) inventario final de productos terminados			0
costo de productos vendidos			18.079.000

Fuente: Elaboración propia.

De un estado de costos se puede decir que es un informe interno que sirve a la contabilidad financiera para respaldar las cifras de inventario, los costos de producción y el costo de ventas de un periodo a otro para facilitar la toma de decisiones.

El informe está diseñado para proporcionar una visión detallada de las tarifas y los gastos en los que incurre una empresa para producir bienes o incluso prestar servicios durante un período determinado. "El informe de costos es uno de los informes más utilizados y útiles, sobre todo en las empresas industriales" (Duque Roldan, Muñoz Osorio, & Osorio Agudelo, 2011)

16. Conclusiones

Según la investigación de las problemáticas en el tema de costos que se tienen en órale nachos y tortillas de la ciudad de palmira (Valle del cauca) pudimos detallar todos los procesos de fabricación de los nachos y las tortillas tomadas como referencia, para realizar el diseño del sistema de costos por órdenes de producción para esta microempresa para que así se puedan evaluar los precios y costos y que se lleve un control sobre estos.

Esperamos que la microempresa órale nachos y tortillas pueda implementar esta propuesta del sistema de costos por órdenes de producción, pues es una herramienta que facilita el manejo de sus costos y la forma de gestionarlos de una manera apropiada y organizada.

Es importante identificar los costos directos para cada orden de producción, como los materiales directos y la mano de obra directa. Para una microempresa productora de nachos y tortillas mexicanas, los materiales directos incluyen harina, sal y aceite, mientras que la mano de obra directa incluye entonces el tiempo de los trabajadores para preparar, empacar y embalar los productos. Los costos indirectos también deben identificarse y asignarse a cada orden de producción.

También se puede sostener como conclusión que una vez que se han determinado los costos directos e indirectos para cada orden de producción, estos deben ser registrados y seguidos para fines de análisis. Se pueden utilizar hojas de registro de costos para cada orden de producción y se pueden realizar análisis comparativos entre los costos previstos y los costos reales para identificar cualquier desviación y tomar medidas para mejorar la eficiencia y la rentabilidad.

17. Referencias

Aparicio Castillo, S., & Torres Londoño, L. M. (2015). *Universidad del Valle*. Obtenido de <https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/handle/10893/17019/CB-0531597.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Barrera Chiriboga, M. F. (14 de 03 de 2012). *Universidad tecnica de Ambato*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/1909/1/TA0180.pdf>

bolivariana, U. p. (28 de Septiembre de 2018). *UPB*. Obtenido de <https://www.upb.edu.co/es/central-blogs/ortografia/como-se-clasifican-conectores>

Davila, F. (19 de 06 de 2013). *issuu*. Obtenido de https://issuu.com/francydavilaa/docs/mano_de_obra_directa_e_indirecta.do

Duque Roldan, M. I., Muñoz Osorio, L. M., & Osorio Agudelo, J. A. (2011). *El Estado del Costo de Producción y Venta y el Estado de Resultados en las Normas Internaciones de informacion Financiera* . Obtenido de <https://revistas.udea.edu.co/index.php/cont/article/download/14627/12783/0>

Escalante, A. Y., & Chávez, D. A. (2021). Metodologías, enfoques y estructuras de trabajos de investigación en las ciencias administrativas. En A. Y. Escalante, & D. A. Chávez, *Metodologías, enfoques y estructuras de trabajos de investigación en las ciencias administrativas*. (págs. 26-29). Ciudad Juárez, Chihuahua, México: El Colegio de Chihuahua. Obtenido de <http://cathi.uacj.mx/bitstream/handle/20.500.11961/19518/CAPITULO%201.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

euroinnova.co. (s.f.). *EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION*. Obtenido de <https://www.euroinnova.co/blog/que-son-los-costos-totales#:~:text=Contabilidad%20de%20Costos-,%C2%BFQu%C3%A9%20son%20los%20costos%20totales%3F,del%20n%C3%BAmero%20de%20unidades%20fabricadas.>

FACULTAD DE ESTUDIOS, A. D. (s.f.). *VIRTUAL.UMNG.EDU*. Obtenido de http://virtual.umng.edu.co/distancia/ecosistema/ovas/administracion_empresas/contabilidad_de_costos/unidad_4/DM.pdf

FAO.ORG. (s.f.). *Costos de Producción* . Obtenido de <https://www.fao.org/3/v8490s/v8490s06.htm#:~:text=Los%20costos%20de%20producci%C3%B3n%20pueden,impuestos%20que%20paga%20el%20edificio.>

gerencie.com. (10 de 10 de 2020). *Gerencie.com*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-ordenes.html>

Gomez, G. (s.f.). *Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas*. Obtenido de

<https://www.aeca.es/old/buscador/infoaeca/articulospecializados/pdf/auditoria/pdfcontabilidad/16.pdf>

Gonzalez Sanchez, G. (19 de 01 de 2016). *Wordpress*. Obtenido de

<https://gilbertogonzalezsanchez.files.wordpress.com/2012/10/trabajo-3-definicic3b3n-del-manual-funciones.pdf>

Huarac Mendoza, S. J., & Pinedo Salinas, A. J. (21 de 07 de 2020). *UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN*. Obtenido de

https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12840/3864/Salma_Trabajo_Bachiller_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Indeed. (27 de 03 de 2023). Obtenido de <https://www.indeed.com/orientacion-profesional/como-encontrar-empleo/significa-mano-obra#:~:text=Mano%20de%20obra%20indirecta&text=Significan%20que%20no%20trabajan%20directamente,personas%20que%20con%20cargos%20administrativos>.

Luna Samacá, A. M., Ramirez Sanchez, M. F., & Serna Gomez, J. (26 de 02 de 2021). *Pontificia Universidad Javeriana De Colombia*. Obtenido de

<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/56858/Disen%cc%83o%20de%20un%20modelo%20de%20costos%20para%20el%20manejo%20y%20conocimiento%20de%20los%20costos%20de%20producci%3b3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Morillo Moreno, M. (05 de 06 de 2002). *Actualidad Contable Faces*. Obtenido de

<https://www.redalyc.org/pdf/257/25700507.pdf>

Nacion, C. G. (s.f.). *Contaduria.gov.co*. Obtenido de

https://www.contaduria.gov.co/documents/20127/36276/MarocReferencia_SistCostos.pdf/6ecff79f-4057-8512-0d15-7f3774af7470?t=1558379611138

Pérez Porto, M. M. (02 de 06 de 2011). *definición.de*. Obtenido de <https://definicion.de/mano-de-obra/>

Quevedo, U. T. (2022). CONTABILIDAD DE COSTOS: CONCEPTOS ELEMENTALES. En M. Culcay, *CONTABILIDAD DE COSTOS: CONCEPTOS ELEMENTALES* (pág. 68).

Guayaquil-Ecuador: Grupo Compás.

REPRESENTANTES, C. D. (2018). MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS.

Colombia. Obtenido de <https://www.camara.gov.co/sites/default/files/2020-03/MANUAL%20DE%20PROCEDIMIENTOS%20Y%20PROCESOS%20CAMARA%20-%20V%202018.pdf>

Rodrigues, N. (s.f.). *blog.hubspot.es*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/precios-de-venta#:~:text=Un%20precio%20de%20venta%20es,intercambian%20en%20una%20operaci%C3%B3n%20comercial.>

Rosillo Flores, J. (20 de 09 de 2019). *Universidad Cesar Vallejo*. Obtenido de

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/36888/Rosillo_FJ.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Scoponi, L., Casarsa, F., & Schmidt, M. (2019). *docplayer.es*. Obtenido de docplayes.es:
<https://docplayer.es/84960391-La-teoria-general-del-costoy-la-contabilidad-de-gestion-una-revision-doctrinal.html>

Solorzano Mora, Z. L. (07 de 04 de 2018). *Uniminuto Corporacion Universitaria Minuto de Dios*. Obtenido de https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/6091/1/UVD-TCP_SolorzanoMoraZulma_2018.pdf

Stefano, G. (s.f.). *blog.hubspot.es*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/>

SYSTEC.CONSTRUCTION. (13 de 10 de 2022). *SYSTEC.CONSTRUCTION*. Obtenido de <https://www.systemec-construction.com/post/la-hoja-de-costos-una-herramienta-clave-para-gestionar-el-presupuesto-del-proyecto#:~:text=Una%20hoja%20de%20costos%2C%20como,en%20un%20trabajo%20en%20particular.>

Wordpress. (03 de 03 de 2013). *psinai*. Obtenido de <https://psinai.wordpress.com/2013/03/03/materiales-directos-e-indirectos/>

