

Determinación de Costos por orden de producción de los desayunos sorpresa de la tienda
virtual “Detallitos Tarará”

Jennifer Ariza Mendoza

Jenny Fuentes

Contadora Pública

Universidad Antonio Nariño
Facultad de Contaduría Pública
Contaduría Pública
Bogotá D.C.
Octubre 18, 2022

Tabla de Contenido

Agradecimientos	4
Resumen	5
Introducción	7
1. Descripción General del Problema	9
2. Objetivos	11
2.1. Objetivo General	11
2.2. Objetivos Específicos	11
3. Justificación	12
4. Marco Referencial	14
4.1. Marco Teórico	14
4.1.1. Teoría de los Sistemas de Información o Teoría general de sistemas (TGS).....	16
4.1.2. Teoría del Proceso Productivo.....	20
4.1.3. Teoría de Costos.	21
4.1.4. <i>Especificación de la Teoría de Costos de Producción.</i>	23
4.1.5. <i>. Características de los Costos por Órdenes de Producción.</i>	24
5. Marco Conceptual	26
6. Marco Legal	31
7. Marco Contextual	33
7.1 Reseña Histórica	33
7.2 <i>Instalaciones de la tienda Virtual “Detallitos Tarará”</i>	35
7.3 Ubicación	36
7.4 <i>Misión.</i>	36
7.5 <i>Visión.</i>	37
8. Metodología	38
8.1 Método de Investigación	38
8.2. Enfoque de la investigación	38
8.3. Fuentes de información	38
9. Capítulo I	39
9.1 En el desarrollo de este primer objetivo: Describir el proceso de producción de los desayunos sorpresa mediante diagramas.	39
10. Capítulo II	43
10.1. Identificación de los elementos del costo para la producción de los desayunos sorpresa. 43	

<i>10.1.1 Materia Prima</i>	43
<i>9.1.2. Mano de obra</i>	47
<i>9.1.3. Costos Indirectos</i>	47
11. Capitulo III	49
11.1. Comparar el costo encontrado con el precio de venta, identificando la utilidad que se genera en cada desayuno.	49
11.2. Punto de equilibrio unitario para la tienda virtual “Detallitos Tarará”	50
12. Conclusiones	53
13. Anexos	54
Referencias Bibliográficas	57

Agradecimientos

Agradezco a Dios por haberme permitido llegar hasta acá, a los profesores quienes me brindaron sus conocimientos y experiencia ya que me ayudaron a formarme como profesional a lo largo de estos años, me siento orgullosa de que mi emprendimiento sea mi proyecto de grado, Tarará es mi proyecto de vida y tengo grandes sueños con él, a mi familia gracias por su apoyo en todo momento y en general a todos y cada una de las personas que formaron parte de este proyecto que de alguna manera se vieron involucrados.

Jennifer Ariza Mendoza

Resumen

La tienda virtual “Detallitos Tarará” con un óptimo desempeño en el sector servicios, centra su funcionamiento a la producción y comercialización de alimentos para desayunar que van desde la gama de confitería, alimentos preparados y empacados o productos elaborados con insumos prefabricados en el mercado tales como bebidas frías y calientes, waffles y pancakes, sándwiches y ensaladas de frutas, distinguida especialmente por el despliegue de innovación y a la capacidad de afrontar los numerosos cambios del ámbito empresarial.

Es por ello por lo que contempla la necesidad de realizar la determinación del costo de la elaboración de los desayunos sorpresa en la tienda virtual Detallitos Tarará para tener un mejor control y costos más acordes a la realidad, a través de la metodología de costos por orden de producción, implementando la puesta en marcha de la identificación de los elementos del costo en cada una de las etapas de los procesos de la comercialización de los desayunos sorpresa, el análisis del costo de cada proceso para la producción de cada uno de los productos y finalmente la identificación de la utilidad que se genera en este nuevo producto. Dado que actualmente la microempresa busca determinar los costos en los que se incurre para los desayunos sorpresa, dentro de las propuestas estaría las mejoras en el sistema actual y reducir algunos costos innecesarios si es posible.

El tipo de investigación llevado a cabo fue el estudio mixto, mediante este, se observa lo que ocurre con el problema de estudio y no se interviene o manipula el factor de estudio y a su vez se recopilan una serie de hechos y situaciones que se llevan a cabo sobre la Tienda Virtual “Detallitos Tarará” para convertirlos en información básica y fundamental. Ahora bien, esta

investigación surge de la necesidad de conocer y tener claridad sobre el análisis de la rentabilidad de los productos, observando si existirán problemas en la producción, si el precio del producto será el adecuado, y lograr la utilidad deseada.

Palabras clave: orden de producción, costos, desayuno sorpresa,

Introducción

A lo largo de las dos últimas décadas, la globalización y apertura económica de los mercados emergentes ha generado incremento en la competitividad empresarial mundial, de allí a que las organizaciones generen innovación y cambio constante en sus procesos con el fin de sostenerse a través del tiempo en el mercado, estos aspectos adquieren relevancia y se hacen necesarios en el proceso de funcionamiento de una cualquier empresa.

La dinámica de la economía genera la necesidad de crear estrategias más competitivas y productivas para satisfacer las necesidades económicas, sociales y culturales de cada uno de los habitantes a nivel local, regional y nacional lo cual obliga a la Tienda Virtual Detallitos Tarará a crear nuevas tendencias en el que se integre el marketing experiencial con características como heterogeneidad, perecedero, intangibilidad como el resto de los servicios.

La tesis está compuesta de 5 capítulos, en los cuales se dan a conocer análisis del Sistema de Costos por Órdenes de Producción para la Tienda Virtual “Detallitos Tarará”.

En el Capítulo I se trata sobre la descripción general del problema, los objetivos y justificación.

En el Capítulo II se desarrolla las bases teóricas de la Contabilidad de Costos como lo son la Teoría del Control, la Teoría de los Sistemas de Información o Teoría general de sistemas (TGS), la Teoría del Proceso Productivo, la Teoría de Costos, la Especificación de la Teoría de Costos de Producción y las Características de los Costos por Órdenes de Producción

En el capítulo III se ejecuta el Marco Contextual, Marco legal y Diseño metodológico de la investigación

En el Capítulo IV se realiza la aplicación del Sistema de Costos por Órdenes de Producción para los desayunos sorpresa de la Tienda Virtual Detallitos Tarará.

Finalmente, en el Capítulo V se logra plasmar las conclusiones y recomendaciones, pudiendo ser de utilidad inmediata a la empresa, si esta decide tomar como un modelo el presente trabajo de investigación.

1. Descripción General del Problema

En la ciudad de Bogotá existen varias tiendas virtuales en diferentes sectores que han venido surgiendo en la economía de la ciudad cada vez de una manera más significativa, en cuanto al sector gastronómico o también tipificado como servicios de comida gourmet emerge ante la generación de “emprendimientos gastronómicos adaptados a la nueva realidad y los prestigiosos reconocimientos que han obtenido chefs colombianos, quienes dan muestra de talento y resiliencia en el exterior”, (Portafolio, 2021) lo cual proyecta poner al país como un jugador de relevancia en el mundo de la gastronomía, no obstante a la luz de que este sector ha influenciado de manera directa en el mercado de alimentos gracias al auge que ha generado en los consumidores. La empresa ya está establecida y consolidada, dispone una infraestructura y actualmente está ofreciendo sus servicios, con base a ello se desea lanzar un nuevo producto, pero primero surge la necesidad de conocer los costos requeridos para la producción antes de lanzarlo al mercado.

La tienda virtual “Detallitos Tarará” carece de un sistema de determinar costos con un modelo que se ajuste a sus necesidades, lo cual ha llevado a verse afectada en distintos factores como procesos administrativos, la identificación de variables, competencia en el mercado, una mejor precisión de los tiempos invertidos, reducción de costos innecesarios, determinación de los costos de producción para los productos ofertados, los cuales oscilan desde las tres líneas saludables de desayunos sorpresas que a la fecha han tenido acogida por el público y son las siguientes: desayuno frutal, desayuno , así mismo entorpece la toma de decisiones de la alta gerencia referentes a las cantidades a producir y el precio de venta al que se deben ofertar, tienden a generar muy pocos resultados, lo que imposibilita la creación de proyectos de crecimiento.

Adicionalmente, de la carencia de dicho conocimiento de los costos incurridos en la producción le ha impedido a la tienda virtual “Detallitos Tarará” conocer de primera mano los costos que se incurren en la elaboración de un producto, como lo son la Mano de obra, materiales y los Costos Indirectos de Fabricación. Se dificulta conocer cuál es la verdadera utilidad que cada uno de los productos aporta a las ganancias de la empresa, así tampoco se conoce cuánto cuesta realmente producir un desayuno.

En virtud de las consideraciones expuestas, se decide realizar esta investigación, ya que la tienda virtual “Detallitos Tarará” dedicada a la elaboración y suministro de desayunos sorprende una determinación de costos que le permite conocer si la rentabilidad obtenida en el negocio es la correcta o no, por lo cual, contempla la necesidad de identificar plenamente el valor de producción e identificar los elementos del costo que intervienen en cada producto.

1.1. Formulación del interrogante

¿Cómo determinar el costo de producción de cada uno de los desayunos sorpresa mediante la metodología costos por orden de producción para la tienda virtual “Detallitos Tarará”?

2. Objetivos

2.1. Objetivo General

Determinar el costo de la elaboración de los desayunos sorpresa en la tienda virtual Detallitos tarará, mediante la metodología de costos por orden de producción

2.2. Objetivos Específicos

- Describir el proceso de producción de los desayunos sorpresa.
- Identificar los tres elementos del costo para la producción de los desayunos sorpresa en la tienda virtual detallitos tarará.
- Analizar el costo de cada proceso para la producción de cada uno de los productos, identificando la utilidad que se genera en cada uno de los productos.

3. Justificación

El presente estudio investigativo concentra su importancia en el hecho de que se implementará como un elemento para difundir el análisis de los costos de producción pertenecientes al proceso productivo de los desayunos sorpresa de la tienda virtual denominada “Detallitos Tarará” y así que sirva a futuro como una guía para aquellos emprendedores que desean producir estos productos, no obstante, incentiva a la población interesada en este tema a capacitarse en términos de gestión financiera, administrativa y de producción, que les permita acceder a una cuantificación más precisa de los costos y rentabilidad de este tipo de productos correspondientes a la venta de desayunos sorpresa.

La determinación de costos por orden de producción de una tienda virtual que produce y comercialice desayunos sorpresa que se preparan de manera artesanal, en primera medida realizará un aporte significativo trayendo beneficios académicos, porque se confirma la gestión del conocimiento obtenido de las diferentes asignaturas vistas durante todo el proceso de formación como Profesional en la carrera de Contaduría Pública, y también que todo aquel interesado pueda acceder a un conocimiento completo sobre la rentabilidad que los emprendedores pueden lograr produciendo desayunos sorpresa en la ciudad de Bogotá, mediante un método cuantitativo, sistematizado y preciso que permita un óptimo control de gastos.

Por lo cual, el determinar una estructura de costos para la producción de desayunos sorpresa de la tienda virtual denominada “Detallitos Tarará” en la ciudad de Bogotá, surge del reconocimiento de las diferentes ventajas que ello tendrá la implementación de un sistema

de costos por orden de producción teniendo en cuenta que sea acorde a sus objetivos y necesidades, en cuanto a la elaboración y comercialización del producto, por ello el propósito del efectivo desarrollo del trabajo esbozará las pautas necesarias para el óptimo uso de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, ya que le aporta conocimiento.

En síntesis, se buscará otorgar un sistema de costos donde se acude a realizar el seguimiento de los procesos de producción del producto y así proceder a generar un análisis real y preciso que se lleve a cabo para generar las acciones direccionadas a el cumplimiento de los objetivos de esta investigación, así mismo se concibe en pro de hacer aportes a la población mediante la responsabilidad social, lo cual posibilitará a crear plazas de trabajo que se pueden generar directa e indirectamente frente a esta propuesta organizacional.

4. Marco Referencial

4.1. Marco Teórico

Para el desarrollo de este estudio se han tomado en cuenta teorías científicas con el tema, para soportar el presente trabajo investigativo, contemplando diversos esquemas que permitan el análisis e interpretación de un fenómeno productivo, adicionalmente se hace referencia a los conceptos que se desarrollan en torno a este contexto y guían el mismo.

Las organizaciones siempre han sido parte integral del ser humano y han evolucionado con el tiempo en respuesta a las demandas de los mercados, la sociedad, los procesos, la tecnología y el medio ambiente. Por ello, deben ser dinámicas ante el cambio constante y emprender un interés afín a las operaciones internas y especialmente inclinar su aparato operativo hacia las nuevas tecnologías de la información las cuales cumplen el papel de mediar a que muchos gerentes se encaminan en desarrollar estrategias para mejorar la calidad de desempeño, partiendo de la obtención de las materias primas hasta el cliente final, generando una dirección que se fundamente en la calidad y en las operaciones sensibles al tiempo.

Por lo tanto, se dice que el tema de los costos de producción son el eje sobre el cual residen las decisiones empresariales, teniendo en cuenta que un aumento en los costos significa una ganancia o una disminución en las utilidades que una organización puede tener en cuenta, en virtud de que las empresas emprenden decisiones sobre la producción y las ventas a la vista de los costos y los precios de venta de los bienes que lanzan al mercado; por lo tanto, es importante abarcar este tema para conocer su importancia como se muestra a continuación:

La Teoría del Control

Se entiende como una función administrativa encaminada a proteger y conservar los bienes de la empresa, evitando gastos indebidos y velando o asegurando que no se celebre ningún contrato sin autorización. Esto proporciona a las entidades de gestión la seguridad de que los informes financieros en los que se basan las decisiones son oportunos, auténticos y actualizados. (Sunder, 1997). Además, el profesor Sunder de la Universidad de Yale en Estados Unidos plantea su concepción del control en su libro “Teoría de la contabilidad y el control, indicando que

“...el control en las organizaciones es un balance sostenido o un equilibrio entre los intereses de los participantes. Y debe distinguirse del control de las organizaciones, lo cual sugiere manipulación o explotación de algunos de los participantes de la organización por otros” (como se citó en Villegas, 2005, p. 2)

Hoy en día, el concepto de información se posiciona sin duda como un elemento de gran valor en muchos campos, pero está cobrando relevancia de formas sin precedentes, especialmente en los campos industrial, comercial y económico. La razón de lo anterior es que actualmente la gestión de la información se evalúa en términos de su contribución a la productividad empresarial, económica u organizacional. Todos los sectores dependen en gran medida de la información que pueden recopilar sobre materias primas, precios de venta, competencia y otra información, y como un conjunto de elementos interrelacionados para recopilar, almacenar, procesar y facilitar información, crea la necesidad de sistemas de información que funcionen. Apoyar los procesos estratégicos y de toma de decisiones. (Reyes, 2007)

4.1.1. Teoría de los Sistemas de Información o Teoría general de sistemas (TGS)

Es el análisis multidisciplinar de los sistemas en general. Su objetivo es estudiar los principios que se aplican a los sistemas en todos los niveles, en todos los campos de estudio. Así mismo, el objetivo de la teoría de sistemas es explorar sistemáticamente la dinámica, las restricciones y las condiciones de un sistema, así como los principios (objetivos, medidas, métodos, herramientas, etc.) que pueden analizarse y aplicarse a sistemas de cualquier nivel de anidación y en cualquier campo. (Beven, 2006) La teoría general de sistemas presenta los conceptos y principios de amplia aplicación y diferencia los sistemas dinámicos o activos de los sistemas estáticos o pasivos, donde las primeras son estructuras o componentes activos que interactúan en comportamientos o procesos, y las segundas son estructuras o componentes en proceso. (Bertalanffy, 1976)

De este modo, dentro de las teorías de los sistemas de información se estiman las siguientes líneas:

Tabla 1. Líneas de investigación existentes en la TGS

NOMBRE DE TEORÍA ORGANIZATIVA	LÍNEAS	DEFINICIÓN	OBJETIVO PRINCIPAL
	1. Sistemas de procesamiento de transacciones (TPS)	Son sistemas comerciales centrales que sirven a nivel operativo de la organización.	Capturar, procesar y almacenar transacciones y preparar varios documentos relacionados

con las actividades comerciales diarias.

2. Sistemas de control de procesos de negocio (BPM) Es un modelo de gestión organizacional que utiliza una amplia gama de herramientas e instrumentos para analizar los procesos de negocio para optimizarlos. Supervisan y controlan procesos industriales o físicos, como la refinación de petróleo, la generación de energía o los sistemas de producción de acero en una planta siderúrgica.

En este sentido, BPM centra sus esfuerzos en estandarizar y automatizar la mayor cantidad de tareas posible, con el fin de lograr una mejor utilización de los recursos. Para lograrlo, este modelo utiliza programas tecnológicos diseñados para tal fin.

3. Sistemas de colaboración Son uno de los tipos de sistemas de información que están diseñadas principalmente para

empresarial (ERP) más empleados. facilitar a las empresas la Intervienen a que los líderes de una empresa registren el flujo de información en su organización. reducción de costes y la mejora de procesos, aumentar la productividad y los ingresos e incremento de los recursos.

4. Sistemas de Información de Gestión (MIS) Se distinguen como un sistema de información que resume y procesa información de diversas fuentes para ayudar a tomar decisiones con respecto a la gestión de una organización. Hacer que la toma de decisiones por parte de los gerentes sea más eficiente y productiva.

5. Sistemas de apoyo a la toma de decisiones Es la base a través de la cual se podrán delinear planes y estrategias para la empresa, ya que proporcionará al tomador de decisión los instrumentos necesarios para direccionar los Es la base a través de la cual se podrán delinear planes y estrategias para la empresa, ya que proporcionará al tomador de decisión los instrumentos necesarios para direccionar los Están planteados particularmente para ayudar al equipo de gestión a tomar medidas en situaciones de incertidumbre sobre posibles resultados o consecuencias. Es decir que su fin consiste en

esfuerzos hacia un ayudar a los gerentes a
objetivo o fin común. tomar decisiones
complejas

6. Sistemas de Información Ejecutiva Suministra a los altos Ayudan a las
directivos un sistema de organizaciones con
apoyo para el proceso de información relevante para
'decision making'. Este gestionar en la empresa el
sistema está creado para logro de sus objetivos
el diseño de información comerciales.
lo suficientemente
indefinida como para
presentar las operaciones
de toda la empresa en una
versión simplificada que
satisfaga a la alta
dirección.

Nota. *Los 6 principales tipos de sistemas de información*, por Kyocera, 2021.
<https://www.kyoceradocumentsolutions.es/es/smarter-workspaces/business-challenges/the-cloud/los-6-principales-tipos-sistemas-informacion.html#:~:text=Los%20sistemas%20de%20procesamiento%20de,nivel%20operacional%20de%20la%20organizaci%C3%B3n.>

Siendo evidente que la relación de la teoría de sistema de información con base a la metodología aplicada en el desarrollo del presente trabajo reside en precisar los

procedimientos operativos y criterios de costeo como herramienta fundamental para el control de gestión y la toma de decisiones, obteniendo de este modo costos unitarios con vistas a la elaboración de estados contables.

4.1.2. Teoría del Proceso Productivo.

Una contribución hecha por la autora Quiroa (2019. párr. 1) conforme a esta teoría, permite inferir que:

“(…) la teoría de la producción se ocupa de analizar las elecciones que realiza la empresa sobre la cantidad y la combinación de los factores productivos en función con el nivel de producción que espera alcanzar. Para ello, es importante conocer los precios de los factores y el nivel de producción deseado.” Es decir que se entiende como todo proceso de producción que está compuesto por una serie de pasos desarrollados a través de actividades clave encaminadas a satisfacer las necesidades y requerimientos de un mercado en particular.

Debe mencionarse además que según Quiroa (2019) las actividades que la componen consisten en la obtención de materias primas, la producción y la adaptación de productos.

Para empezar las ideas de este primer apartado, la persona natural o jurídica deberá recolectar las materias primas que sean importantes para la creación. Por otro lado, en esta etapa, los fabricantes buscan acceder a la mayor cantidad de materia prima al menor costo posible, pues de ello dependerá finalmente obtener un alto índice de ganancias o pérdidas.

En la segunda etapa, estará la producción, donde se realizan de manera más específica las actividades encaminadas a transformar las materias primas obtenidas y otros insumos para convertirlos en productos; En esta medida, se crea primordialmente la producción de productos agrícolas, y es por ello por lo que se hace imprescindible la creación y mantenimiento de controles verdaderamente estrictos para cumplir con los estándares de calidad exigidos

Por último, se realiza el proceso de ajuste y adecuación del producto al cliente, esta etapa del proceso está orientada directamente a la comercialización de bienes y servicios. Por supuesto, es importante tener en cuenta la logística de almacenamiento, transporte y los elementos inmateriales del servicio bajo demanda que aparece en el mercado. En consecuencia, en este paso es posible evaluar si se han logrado los objetivos planteados por la empresa y proceder de la misma forma a realizar los ajustes necesarios. Así pues, la empresa determinará el precio de venta de los productos procesados en el mercado, teniendo en cuenta los costos incurridos durante el proceso y considerando el margen de utilidad.

Bajo este mismo lineamiento se encuentra otro aporte realizado por Euroinnova que permite definirla como “el campo de la microeconomía que estudia el proceso de creación de bienes y servicios destinados a satisfacer las necesidades de la población, el cual es realizado en mayor medida por las empresas” (s.f., párr. 3).

4.1.3. Teoría de Costos.

El costo ha sido estudiado desde diferentes perspectivas ya que generando al interior de la empresa se debe expresar que los puntos de vistas económicos y contables se

complementan en forma tal que si se elimina el estudio de la teoría económica de los costos no se comprenderá su naturaleza, ni su importancia.

La teoría del costo es la teoría central de la producción de bienes y servicios porque los ingresos de cualquier actividad económica deben exceder sus costos. Este principio económico rige fundamentalmente en todo el campo de la economía, por lo que el estudio de los costes siempre va de la mano con el estudio de los correspondientes ingresos. En otras palabras, tal y como lo describe Cartier y Osorio (2016):

El cometido de la teoría general del costo sería entonces, la construcción de esquemas de análisis que interpreten y expliquen coherentemente la realidad del fenómeno productivo y que, por consiguiente, sean útiles a los efectos de vincular razonablemente los Factores o Recursos empleados con los Objetivos o Resultados obtenidos, a través de la definición de relaciones funcionales entre las distintas acciones que componen el Proceso Productivo en cuestión y su valorización.

En referencia a la terminología anterior es clave agregar que con base a García se caracteriza como “un modelo de observación que, basado en ciertos postulados, busca entender el conjunto de hechos relacionados con el fenómeno del costo” (p. 4). La Teoría General de Costos (TGC) aborda el significado del fenómeno “costo” con criterios económicos, sus efectos y derivados en la toma de decisiones en la gestión de las entidades y sus sistemas de información. Significa entonces que puede definirse así a la TGC como un cuerpo de información que intenta centralizar los principios que explican y apoyan las técnicas de costeo. (García, 2005)

Además, en palabras de Osorio & Cartier (2016) la contabilidad de costos se entiende principalmente como un aspecto fundamental en cualquier organización, porque permite determinar o aproximar la utilidad o pérdida de una actividad específica, además de implementarse como una herramienta que brinda información valiosa para la toma de decisiones, entonces se entiende que la información de costos es fundamental, porque permite implementar sistemas de gestión que les ayuden a tomar decisiones sobre la optimización de sus transacciones financieras o en este caso, los resultados obtenidos de la productividad. Los costos del producto se pueden utilizar para determinar el margen de beneficio que se puede lograr comercializando productos, en este sentido actúan como una herramienta importante en todo el proceso de producción. (p. 4-5)

4.1.4. *Especificación de la Teoría de Costos de Producción.*

Este concepto está íntimamente relacionado con los mencionados costos necesarios excluyendo otros costos como los costos financieros, en tanto se consideran conceptos como mano de obra directa e indirecta, entre otros costos administrativos como depreciación, alquiler y otros. Los costos de producción antes mencionados consisten principalmente en materias primas e insumos, siendo los primeros, como se explicó en el párrafo anterior, materiales que cambian durante el proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo, y los segundos son aquellos que no se pueden cambiar, pero se trata, por lo tanto, de recursos valiosos para el circuito económico. Ahora bien, su objetivo fundamental es identificar los costos en los cuales incurre en un pedido determinado para controlarlos, determinar el costo del periodo y contribuir en la dinamización del proceso (Pabón Barajas, H.2010).

Así, hay una fuerza laboral tanto de esfuerzo físico y mental llevado a cabo por un trabajador para fabricar, reparar, o mantener un bien, que incluye solo aquellas actividades relacionadas con el proceso de producción. Y finalmente, los costos indirectos de producción los cuales son entendidos como el lugar donde se ubica el trabajo indirecto, que es lo mismo que aquí sería entonces donde se ubica la mano de obra indirecta que es la misma que, aunque no intervienen en el proceso, resulta ser necesario, eventualmente se le suman los gastos necesarios y se conocen como depreciación, rentas y alquileres o impuestos. (Cómbita, 2012) Estos elementos fundamentales del costo (material directo y mano de obra directa) serán considerados como reales, mientras que los costos indirectos de fabricación serán estimados en conformidad con los cálculos que involucran todo el proceso de presupuestación.

4.1.5. . Características de los Costos por Órdenes de Producción.

1. Este sistema se aplica en industrias que producen lotes de producción específicos de diferentes tipos, tamaños, modelos y calidades de producto, que suelen ser órdenes de trabajo u órdenes de producción a pedido del cliente con características y cantidades específicas. Por lo tanto, se puede utilizar para realizar un seguimiento del proceso de producción de cada producto. (Valencia y Castro, 2022, p. 14)

2. Los costos están determinados por trabajos individuales, de los cuales se abre un formulario de costos para cada trabajo para que se pueda saber cuál es el costo y su precio de venta, luego se podrá hacer una comparación y convertirlo en un registro histórico, refiriéndose a la orden idéntica.

3. Este sistema funciona a través de una orden de producción, que incluye la cantidad de productos a fabricar de acuerdo con las necesidades del cliente. Un sistema de órdenes de producción

permite la comparación de órdenes similares para determinar los estándares de tiempo y materiales. Cada orden de producción recibe su propio número, que debe ingresarse en la tabla de costos del documento contable.

4. La tabla de costos tiene tres generadores de costos, que son: materias primas directas, mano de obra directa y gastos generales de fabricación.

5. La producción generalmente ocurre a partir de pedidos de clientes. (Quezada y Robles, s.f., p. 34)

5. Marco Conceptual

A continuación, se enmarcan conceptos de gran valor y aporte dentro de esta investigación ya que se abordarán a lo largo del desarrollo de este proyecto con el fin de dar una interpretación amplia y unificada que ayudará al lector a aclarar cualquier inquietud.

La Contabilidad de Costos es una parte de la contabilidad encargada de planear, clasificar la información, acumular dichos datos en un sistema para obtener datos claros cuantificables, y asignar a cada área donde se producen los gastos necesarios para la actividad principal del negocio, en este caso, de cada proceso de fabricación. (Pérez, 2008, pág. 19). En la presente investigación esta definición se proyecta como un sistema de información a través del cual se comprueba el costo unitario de producción, recurriendo a procedimientos, registros e informes de modo tal que se obtenga la información necesaria reflejada en el proceso de formulación del producto, concerniente al consumo de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos del proceso de fabricación que conforman los costos de producción necesarios para producir cada línea saludable de desayunos sorpresas.

El Sistema de Costos “se refiere al conjunto de procedimientos técnicos, administrativos y contables usados por una empresa, para determinar previamente los costos en que incurre en cada proceso”. (Guarnizo Cuellar & Cárdenas, 2020, pág. 33). El sistema de Costos se enfocará en establecer la creación con un carácter interferido, lotificado y mejorado que obedezca las peticiones y direcciones particulares, lo cual se manifestará en la entrega de al menos un artículo o un conjunto similar de los mismos, permitiendo a la gerencia de la Tienda Virtual Detallitos TARARÁ controlar y evaluar el uso de sus recursos

en la producción. En general, se puede decir que con base a los aportes de Gómez Bravo & Zapata Sánchez (s.f., pág. 1) el sistema de costos por órdenes de producción puede basarse en datos históricos (reales) o en datos predefinidos. Al mismo tiempo, este sistema también se conoce como: Costos por órdenes de fabricación, Costos por lotes de trabajo, Costos por los pedidos de los clientes y Costos por órdenes específicas.

El concepto de elementos o componentes de costos que empieza con la orden de producción los cuales son acumulados en la hoja de costos empleados, según el aporte dado por Valencia (2017, p. 29) se encuentra integrado por tres elementos: 1) la Identificación del proceso productivo, 2) la clasificación de materias primas y 3) la Identificación de la mano de obra, los cuales suministran la información indispensable para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto.

En primera medida, según Guerrero (como se citó en Avendaño., Castro, 2020) la materia prima representa transformaciones directamente identificables y cuantificables que constituyen el producto fabricado; por otra parte, la forma indirecta en la producción al cual hace referencia la autora aquí mencionada se reconoce como lo que no puede ser cuantificado y determinado de manera precisa y específica en la producción. Seguidamente, la mano de obra descrita por Guerrero, “representa todo trabajo y esfuerzo humano que puede transformar las materias primas en productos finales”. Por último, el costo indirecto es el conjunto de materiales consumidos, mano de obra aplicada, desembolso, depreciación, proceso, aplicación, costo definitivo, etc.

Conforme a este escenario, en las sociedades modernas, la producción se organiza en empresas porque la eficiencia suele requerir una producción a gran escala, la movilización

de una gran cantidad de recursos externos y una cuidadosa gestión y control de las operaciones diarias. Las empresas pueden utilizar la producción en masa o en gran escala, reunir los recursos financieros necesarios y organizar y administrar todas las actividades necesarias para producir y comercializar bienes y servicios.

La actividad fundamental que realiza toda empresa es la producción, esta radica en el manejo de los factores productivos y de los *inputs* intermedios (factores productivos) para adquirir bienes y servicios. La producción se utiliza para acercar un bien o servicio y que éste pueda compensar las necesidades de los consumidores. Por ello, las actividades de la producción son la fabricación, el transporte, el almacenamiento y la comercialización. (Mh Education, s.f., p. 47)

En este mismo orden de ideas con relación a Bembibre (2022) la Contabilidad establece el estado contable o financiero que resume la situación económico-financiera de una empresa, a través de libros y registros de la conformación de índole cualitativa y cuantitativa del patrimonio de los sujetos económicos para permitir la toma de decisiones de accionistas, inversores, acreedores, propietarios y otros. Existen diferentes tipos de contabilidad, entre las que se encuentran la contabilidad financiera, que proporciona información general sobre las actividades financieras de la empresa a todos los públicos, y la contabilidad de costes o de gestión, cuya finalidad de información interna es analizar los movimientos financieros dentro de la institución en funcionamiento. Esta disciplina tiene varios criterios de valoración tales como costo, costo actual, valor de realización y valor razonable.

Un sistema contable contiene toda la información de la empresa, tanto los datos propiamente contables como financieros. Gracias a ello, es posible entender la situación económica de una sociedad de manera rápida y eficaz. Mediante este tipo de sistemas se prevé crear unas normas o pautas para controlar todas las operaciones de la empresa, y a su vez clasificar todas aquellas operaciones contables y financieras del día a día. Así pues, como idea principal debéis saber Entonces, la idea principal es que saber qué cuentas se utilizan para llevar la contabilidad de una organización.

El emprendimiento es importante para el desarrollo de todos los países, y esto se refleja en los beneficios que la sociedad recibe de los emprendedores no solo en la solución de problemas de consumo y la satisfacción de necesidades del mercado, sino también en el reconocimiento de su contribución a la creación de empleos y al desarrollo de políticas nacionales que promuevan emprendimiento, suscitando una sociedad incluyente en todos los ámbitos, la innovación de procesos y productos y el crecimiento económico del país. (Angulo, 2021) De este modo, se puede agregar que el emprendimiento se reconoce como cualquier actividad que desempeñe una persona natural o jurídica, bajo la intención de obtener ganancias económicas y comprende un diverso conjunto de habilidades, virtudes y destrezas, así como trabajo en equipo.

El uso de los sistemas de información en todos los niveles de la organización acorde a aportes suministrados por Laudon (2016) contribuye a reducir costos, aumentar la productividad, la eficiencia, la eficacia, mejorar la calidad del servicio y optimizar la toma de decisiones empresariales, creando valor y prestando siempre atención al nombre de usuario.

En este sentido, un sistema de información es como una colección de componentes interdependientes que recopilan, recuperan, procesan, almacenan y distribuyen información para apoyar la toma de decisiones y el control en una organización, también puede ayudar a los directivos, administradores, alta dirección y trabajadores del conocimiento a analizar problemas, visualizar problemas complejos y crear nuevos productos.

6. Marco Legal

Desde el punto de vista legal, en Colombia toda persona que se dedique a ejercer alguna actividad mercantil estaría obligada a llevar una contabilidad según la ley comercial “Por regla general, todos los comerciantes están obligados a llevar Contabilidad; así lo dispone el Código de comercio en su artículo 19: Es obligación de todo comerciante: Llevar contabilidad regular de sus negocios conforme a las prescripciones legales” (Gerencie, 2019, párr. 08). De igual importancia, el Artículo 91 de la ley 633 de 2000 estipula que cualquier página web de origen colombiano que dedique su actividad al e-commerce deberá inscribirse en el registro mercantil y suministrar a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) la información de transacciones económicas en los términos que esta entidad lo requiera. (via firma, 2021, párr. 4) Con la adopción de normas internacionales de información financiera “La Ley 1314 de 2009 definió el marco normativo a ser aplicado en la definición de los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de la información que serán aceptados en Colombia, y en línea con esto señaló las autoridades competentes y los procedimientos para la expedición de normas y determinó las entidades responsables de vigilar su cumplimiento (Niif, 2015, párr. 14). La posición que se tiene sobre estas normas ya no es opcional sino de carácter obligatorio, ya que se encuentran órganos de control para velar el cumplimiento de estos. Las entidades encargadas de regular son: “El Consejo Técnico de la Contaduría Pública, es el organismo de normalización técnica de normas contables, de información financiera y de aseguramiento de la información, que presenta sus propuestas para aprobación a los Ministerios de Hacienda y Crédito Público y de Comercio, Industria y Turismo, los cuales obran de manera conjunta para la expedición

de principios, normas, interpretaciones y guías 31 de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información.” (Niif, 2015, par 12) La empresa de detallitos tarará pertenece a la categoría de Mi Pymes, por lo tanto, está en la disposición de aplicar la NIIF para pymes en particular la sección 13, con esta normativa se busca que aquellas empresas que no están en la obligación de rendir información a las administraciones ya sea de cualquier nivel; departamental, municipal y nacional. Permitiendo dar a conocer cómo están en la situación financiera, las utilidades de las empresas. La implementación de las Normas Internacionales de Información Financiera ha Representado para las PYMES un gran esfuerzo para realizar una planeación que les permita Cumplir con lo establecido en el Decreto 3022 de 2013 y DUR 2420 de 2015.(Martha Yaneth Perilla Plata Bogotá, D.C., 2016,);La sección 13 habla sobre el tratamiento que se le debe a ser a sus inventarios y la parte más importante es el manejo que se le debe dar a los costos; con esta información se debe tener en cuenta los costos y gastos serán dispuestos desde dos perspectivas diferentes, además de ayudar a determinar la clasificación de los costos, logrando una mejor precisión en el precio del producto ayudando a reducir pérdidas o reducir la utilidad.

7. Marco Contextual

7.1 Reseña Histórica

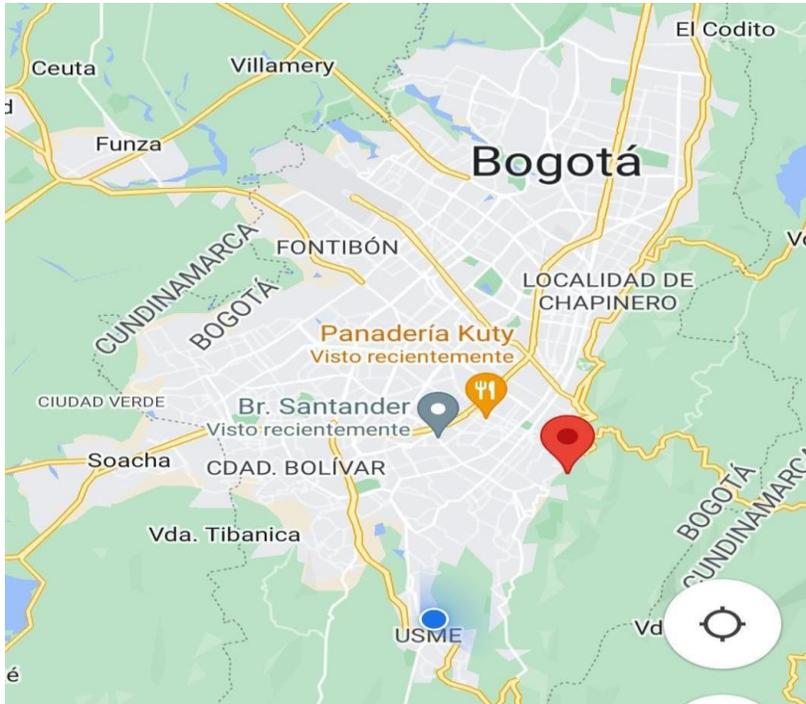
El origen de la elaboración de la producción de desayunos sorpresas de la tienda virtual “Detallitos Tarará” surge como una estrategia microempresarial familiar con el objeto de ofrecer un producto con las siguientes características: personalización, calidad, el sabor y la frescura del desayuno casero, saludable y cómodo pero paralelamente forjar nuevas capacidades para crear valor y mantener una ventaja competitiva sostenible en el mercado en liderazgo de Jennifer Ariza Mendoza y Johan Ferney Ariza Mendoza desde el año 01 de mayo de 2021 en la localidad de Usme barrio Yomasa, con 2 líneas de productos: Desayuno básico Tararín y Tarará.

Inicialmente los desayunos sorpresas se comercializaban en cajas de cartón corrugado 34,5 cm x 23,5 cm y 13 cm hasta que para el mes de septiembre se incorporó el uso bandejas de madera (huacales) y en menos de 6 meses se inició la producción en masa, se pasó a un contexto más especializado priorizando alternativas que contuviera una aplicabilidad básica para el transporte de mercancía y fue allí donde se adhirieron al portafolio de servicio las siguientes presentaciones: Desayuno básico: tararín, Desayuno frutal: tarará bolw, Desayuno ejecutivo: Bandeja mix, luxury, desayuno infantil, desayuno romántico, y desayuno recomendado donde se priorizaba el uso de una caja personalizada, decoración en globos, flores, tarjeta o dedicatoria y moño decorativo con Cintas y foto incluida

La empresa se encuentra ubicada en la Calle 75 A Sur # 8 C 12 localidad de Usme, Santa Librada donde posee su punto de distribución y emplea un canal de venta directo.

Figura 1

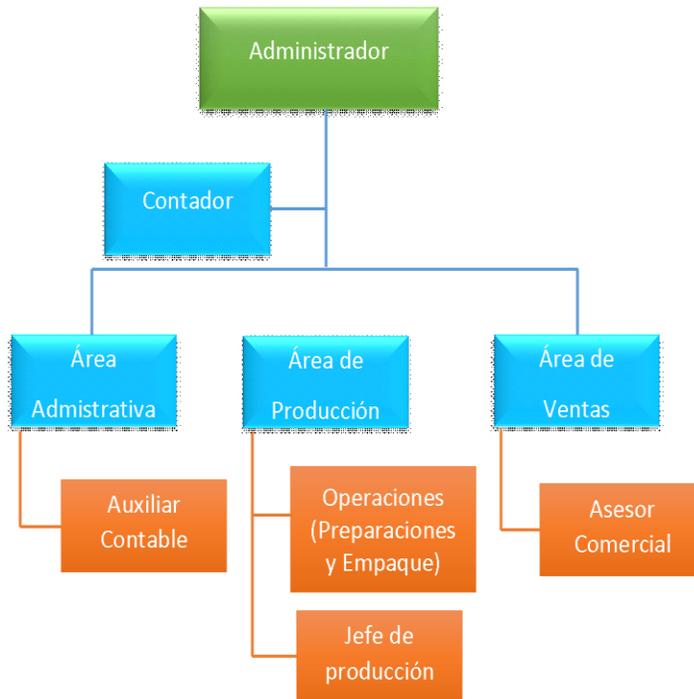
Mapa de la Ubicación Geográfica de Detallitos Tarará



La estructura organizacional está dada por el Administrador, el cocinero encargado del área de producción con el manipulador de alimentos y el mensajero. En el área administrativa el Contador Público. En ventas la Auxiliar Comercial quien es la encargada de asesorar la atención del servicio al cliente mediante las plataformas digitales implementadas (WhatsApp, Instagram, Facebook) del punto de distribución.

Ilustración 1

Organigrama Detallitos Tarará



En la actualidad, la tienda virtual ya es reconocida en la ciudad de Bogotá, D.C., por su calidad, por su variación de productos saludables, por el buen sabor de los productos y excelente servicio que hicieron dar el prestigio de la misma.

7.2 Instalaciones de la tienda Virtual “Detallitos Tarará”

La tienda Virtual “Detallitos Tarará” está localizada en el sector urbano cerca de vías de comercialización urbana con un área total de aproximadamente 19 mt² que se distribuyen de la siguiente manera:

- Zona de información de usuarios y sala de espera: el área destinada para la recepción de usuarios y sala de espera es de 2 m x 1,50 m = 3 m².

- Zona Administrativa: comprende 2 oficinas y 1 baño. Una oficina de 2,5 m x 2 m= 5 m² para el Administrador y Contador Público La segunda oficina de 1,5 m x 2 m= 3 m² para el área de ventas la Auxiliar Comercial. Baño común: 1,70 x 1,70 m² para baño común.
- Zona de almacenamiento y empaque: se refiere a instalaciones para el almacenamiento de los productos consta de: Bodega 1 con cuarto frío: de 2 m x 2 m= 4 m² para la conservación de los insumos nutritivos y frescos que permitan aportar una buena alimentación y, por consiguiente, la terminación de los tiempos de decoración y empaque con el fin de optimizar la duración de cada uno de los procesos y cada una de las tareas productivas.

El concepto de la organización es: “Cómplices de una sonrisa”

7.3 Ubicación

El principal diferenciador ofrecido en la localidad, es la experiencia que se brinda al cliente mediante la originalidad a la hora de elegir entre las opciones existentes para disfrutar un momento grato en compañía de los seres queridos, Cada uno posee ingredientes y detalles que los caracterizan. Por otra parte, visto desde la perspectiva empresarial, contribuye a la elaboración de una gama de productos innovadores bajos en grasa, primando así el uso de materias primas que sean más saludables para el organismo y que suministren un valor nutricional a los usuarios del distrito capital.

7.4 Misión.

“Detallitos tarará” es una empresa emprendedora e innovadora dedicada a la venta de desayunos sorpresa y comprometida con contribuir en la alimentación saludable de las

personas de una manera diferente, esto se logra al ofrecer el de servicio de personalización además con la facilidad de adquirirlo por medios de redes sociales, aplicación móvil etc.

7.5. *Visión.*

Posicionarse como una organización líder en el mercado en cuanto al sector de desayunos sorpresa y detalles, por medio de la innovación, altos estándares de calidad, una excelente atención con el objetivo de satisfacer las necesidades del mercado objetivo

8. Metodología

8.1 Método de Investigación

8.2. Enfoque de la investigación

En la tienda virtual Detallitos Tarará, el enfoque de la investigación es mixto, ya que es una combinación entre lo cuantitativo y cualitativo en donde el análisis cuantitativo se encarga de recolectar, explicar y proyectar los datos que estudia las variables que intervienen en la investigación, por otra parte permite cuantificar los costos de materia prima, mano de obra, CIF, y diseñar un coste de los procesos, y el análisis cualitativo permite observar y comprender los diferentes comportamientos que se presentan en la tienda virtual.

8.3. Fuentes de información

- **Internas:** La fuente de información interna fue recopilada en su totalidad por la propietaria de la tienda, donde suministró información de suma importancia para la investigación.
- **Externas:** Las fuentes de información externas fueron trabajos de grado enfocados en el mismo ámbito, estos se buscaron en repositorios de universidades.

9. Capítulo I

9.1 En el desarrollo de este primer objetivo: Describir el proceso de producción de los desayunos sorpresa mediante diagramas.

Para la producción de los desayunos sorpresas, se realizan cuatro procesos principales que incurrir en cada uno de las diferentes clases de desayunos como lo son desayuno tarará, desayuno tarará bolw, desayuno tarará, y desayuno bolw rosas.



Figura Diagrama de procesos del desayuno tarará – Fuente propia

Figura Diagrama de procesos desayuno tarará bolw – Fuente propia



Figura Diagrama de procesos desayuno tararán – Fuente propia



Figura Diagrama de procesos desayuno bolw rosas –Fuente propia



10. Capítulo II

10.1. Identificación de los elementos del costo para la producción de los desayunos sorpresa.

10.1.1 Materia Prima

En este objetivo lo que se hizo fue encontrar la materia prima que incurre en cada uno de las cuatro opciones de desayunos sorpresa, la principal fuente son las frutas ya que son desayunos saludables, también encontraremos el Bolw rosas el cual otra fuente principal como materia prima son las rosas.

Tabla Elementos del costo del desayuno tarará

MATERIA PRIMA					
RECETA PARA UN DESAYUNO TARARÁ					
DETALLE MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES	VALOR M.P. POR UNIDAD MEDIDA	TOTAL M.P. X PORCIÓN (Cantidad)	VR UNITARIO DE M.P. X PORCIÓN (pesos)
KIWI	GRAMOS	1.000	\$ 14.000	70,00	980,00
FRESA	GRAMOS	1.000	\$ 4.000	80,00	320,00
TOMATE	GRAMOS	1.000	\$ 2.800	15,00	42,00
LECHUGA	GRAMOS	1.000	\$ 4.000	5,00	20,00
PAPAYA	GRAMOS	1.000	\$ 2.800	260,00	728,00
PAN	UNIDAD	26	\$ 4.000	4,00	615,38
NARANJA	UNIDAD	1,00	\$ 325	7,00	2.275,00
JAMON	GRAMOS	1.000	\$ 5.400	13,00	70,20
MOFFI	UNIDAD	1	\$ 1.700	1,00	1.700,00
QUESO	GRAMOS	1.000	\$ 18.000	13,00	234,00
CIRUELA	GRAMOS	1.000	\$ 1.600	450,00	720,00
GALLETA CHIPS	UNIDADES	6	\$ 2.900	2,00	966,67
MANZANA	UNIDADES	1	\$ 1.500	1,00	1.500,00
RECETA DE WAFFLES					
HARINA	GRAMOS	1.000	\$ 7.600	150,00	1.140,00
LECHE	LITRO	1	\$ 3.400	0,1650	561,00
TOTAL					11.872,25

En la columna número 1 se muestra el total de las ventas presupuestadas al mes que son 107 unidades, de las cuales se puede observar en la columna numero 2 la venta mensual de 16 unidades del desayuno tarará y en la columna 3 se encuentra el total de materia prima para la elaboración de esas 24 unidades del desayuno tarará

	1	2	3
	Ventas presupuestadas al mes	Venta mensual	Total materia prima
	107 unidades	24	\$ 284.934

MATERIA PRIMA					
RECETA PARA UN DESAYUNO TARARÁ BOLW					
DETALLE MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES	VALOR M.P. POR UNIDAD MEDIDA	TOTAL M.P. X PORCIÓN (Cantidad)	VR UNITARIO DE M.P. X PORCIÓN (pesos)
FRESA	GRAMOS	1.000	\$ 4.000	13,50	54,00
BANANO	GRAMOS	1.000	\$ 2.400	8,00	19,20
UVAS NEGRAS	GRAMOS	1.000	\$ 6.000	8,00	48,00
TOMATE	GRAMOS	1.000	\$ 2.800	15,00	42,00
LECHUGA	GRAMOS	1.000	\$ 4.000	5,00	20,00
PAPAYA	GRAMOS	1.000	\$ 2.800	34,00	95,20
PAN	UNIDADES	26	\$ 4.000	4,00	615,38
NARANJA	UNIDADES	1	\$ 325	7,00	2.275,00
YOGURT	LITRO	1,00	\$ 10.000	0,25	2.500,00
GRANOLA	GRAMOS	1.000	\$ 15.000	125,00	1.875,00
JAMON	GRAMOS	1.000	\$ 5.400	13,00	70,20
QUESO	GRAMOS	1.000	\$ 18.000	13,00	234,00
CIRUELA	GRAMOS	1.000	\$ 1.600	45,00	72,00
MANZANA	GRAMOS	1.000	\$ 35.000	12,50	437,50
RECETA DE WAFFLES					
HARINA	GRAMOS	1.000	\$ 7.600	150,00	1.140,00
LECHE	LITRO	1	\$ 3.400	0,1650	561,00
TOTAL					10.058,48

En la columna número 1 se muestra el total de las ventas presupuestadas al mes que son 107 unidades, de las cuales se puede observar en la columna número 2 la venta mensual de 16 unidades del desayuno tarará y en la columna 3 se encuentra el total de materia prima para la elaboración de esas 38 unidades del desayuno tarará Bolw

	1	2	3
	Ventas presupuestadas al mes	Venta mensual	Total materia prima
	107 unidades	38	\$ 382.222

Tabla Elementos del costo del desayuno Tarará Bolw

MATERIA PRIMA						
RECETA PARA UN DESAYUNO						
DETALLE MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES	VALOR M.P. POR UNIDAD MEDIDA	TOTAL M.P. X PORCIÓN (Cantidad)	VR UNITARIO DE M.P. X PORCIÓN (pesos)	
KIWI	GRAMOS	1.000,00	\$ 14.000	70,000	980,00	
ARANDANOS	GRAMOS	1.000,00	\$ 9.800	260,000	2.548,0	
FRESA	GRAMOS	1.000,00	\$ 4.000	80,000	320,00	
TOMATE	GRAMOS	1.000,00	\$ 2.800	15,000	42,00	
LECHUGA	GRAMOS	1.000,00	\$ 4.000	5,000	20,00	
PAPAYA	GRAMOS	1.000,00	\$ 2.800	125,000	350,00	
MANGO	GRAMOS	1.000,00	\$ 4.400	125,000	550,00	
PAN	UNIDAD	26,00	\$ 4.000	4,000	615,38	
NARANJA	UNIDAD	1,00	\$ 325	7,000	2.275,00	
JAMON	GRAMOS	1.000,00	\$ 5.400	13,000	70,20	
MOFFI	UNIDAD	1,00	\$ 1.700	1,000	1.700,00	
QUESO	GRAMOS	1.000,00	\$ 18.000	13,000	234,00	
GALLETA CHIPS	UNIDADES	6	\$ 2.900	2,000	966,67	
MANZANA	UNIDADES	1,00	\$ 1.500	1,000	1.500,00	
GRANOLA	GRAMOS	1.000,00	\$ 15.000	0,255	3,83	
PIAZZA	UNIDADES	2,00	\$ 700	2,000	700,00	
YOGURT	LITRO	1,00	\$ 10.000	0,200	2.000,00	
RECETA DE WAFFLES						
HARINA	GRAMOS	1.000,00	\$ 7.600	150,000	1.140,00	
LECHE	LITRO	1,00	\$ 3.400	0,165	561,00	
TOTAL					16.576,08	

En la columna número 1 se muestra el total de las ventas presupuestadas al mes que son 107 unidades, de las cuales se puede observar en la columna número 2 la venta mensual de 16 unidades del desayuno tarará y en la columna 3 se encuentra el total de materia prima para la elaboración de esas 45 unidades del desayuno tararán

	1	2	3
	Ventas presupuestadas al mes	Venta mensual	Total materia prima
	107 unidades	45	\$ 745.923

Tabla Elementos del costo del desayuno bolw rosas

MATERIA PRIMA							
RECETA PARA UN DESAYUNO							
DETALLE MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES	VALOR M.P. POR UNIDAD MEDIDA	TOTAL M.P. X PORCION (Cantidad)	VR UNITARIO DE M.P. X PORCION (pesos)		
FRESA	GRAMOS	1.000	\$ 4.000	13,500	54,00		
BANANO	GRAMOS	1.000	\$ 2.400	8,000	19,20		
UVAS NEGRAS	GRAMOS	1.000	\$ 6.000	8,000	48,00		
TOMATE	GRAMOS	1.000	\$ 2.800	15,000	42,00		
LECHUGA	GRAMOS	1.000	\$ 4.000	5,000	20,00		
PAPAYA	GRAMOS	1.000	\$ 2.800	34,000	95,20		
PAN	UNIDAD	26	\$ 4.000	4,000	615,38		
NARANJA	UNIDAD	1	\$ 325	7,000	2.275,00	En la columna número 1 se muestra el total de las ventas presupuestadas al mes que son 162 unidades, de las cuales se puede observar en la columna número 2 la venta mensual de 0 unidades del desayuno tarará y en la columna 3 se encuentra el total de materia prima para la elaboración de esas 24 unidades del desayuno Bolw Rosas	
MOFFI	UNIDAD	1	\$ 1.700	1,000	1.700,00		
JAMON	GRAMOS	1.000,00	\$ 5.400	12,500	67,50		
QUESO	GRAMOS	1.000	\$ 18.000	13,000	234,00		
CIRUELA	GRAMOS	1.000	\$ 1.600	45,000	72,00		
KIWI	GRAMOS	1.000	\$ 14.000	70,000	980,00		
CHOCOLATES	UNIDAD	8	\$ 12.400	8,000	12.400,00		
ROSAS	UNIDAD	1	\$ 500	10,000	5.000,00		
RECETA DE WAFFLES							1
HARINA	GRAMOS	1.000	\$ 7.600	150,000	1.140,00		Ventas presupuestadas al mes
LECHE	LITRO	1	\$ 3.400	0,165	561,00		Venta mensual
TOTAL					25.323,28		162 unidades
							24
						\$ 607.759	

Tabla 2

9.1.2. Mano de obra

“Fabricar un producto o prestar un servicio interviene un costo por mano de obra, que es todo el trabajo físico o intelectual desarrollado por personas para la elaboración o entrega del producto.”

(Salazar (2017) ELEMENTOS DEL COSTO abcfinanzas.com)

El costo de mano de obra como se especifica a continuación **Tabla 5** se paga un valor mensual por la producción de toda la línea de los desayunos, es decir de tarará, tarará Bow, Tararán y Bolw rosas, un solo operario interviene en la producción.

Tabla Mano de obra

MANO DE OBRA				
MANO DE OBRA A CONTRATAR	CANTIDAD DE EMPLEADOS	VALOR DE NOMINA POR EMPLEADO	COSTO DE M.O TOTAL POR LINEA	COSTO DE M.O MENSUAL
OPERARIO DE PRODUCCION	1	990.150	9.253,74	222.089,72

9.1.3. Costos Indirectos

“Son todos aquellos costos necesarios que se generan para poder fabricar un producto o entregar un servicio, solo que tiene como característica que no se pueden observar o identificarse claramente en el costo de producto”. (Salazar (2017) ELEMENTOS DEL COSTO abcfinanzas.com)

Los Costos indirectos de fabricación que incurren en este proceso son los siguientes **Tabla.6.:**

Servicios Públicos donde se dice que el Gas con M3 como unidad de medida pertenece un 100% a

la producción, el Agua medido con M3 se distribuyó en las tres áreas Administración con un 20%, Ventas 10% y Producción 70%, el servicio de Luz medido en kW se distribuyó también en las tres áreas Administración con un 20%, Ventas 10% y Producción 70%.

Tabla Distribución de los servicios públicos

Luz		Agua		Gas	Internet
	\$ 90.000		\$ 150.000	\$ 70.000	\$ 72.000
ADMINISTRACION	0,20 \$ 18.000	0,20 \$ 30.000			0,40 \$ 28.800
VENTAS	0,10 \$ 9.000	0,10 \$ 15.000			0,60 \$ 43.200
PRODUCCION	0,70 \$ 63.000	0,70 \$ 105.000	\$ 70.000		

En la **Tabla.7**, se encuentra ya una vez totalizados los CIF se distribuyen según el porcentaje que les corresponde en cada área, para la producción se hizo una distribución en las cuatro opciones de desayuno así:

Tabla Porcentajes de prorrato en los CIF

TARARÁ	TARARÁ BOLW	TARARÁN	BOLW ROSAS	
35%	10%	50%	5%	70%

Con estos porcentajes se realizó un prorrato en los CIF como: los servicios públicos, Cuerda de cabuya, flores, papel parafinado, paja, cinta de tela y arriendo. En los CIF como los recipientes de cartón, plástico y vidrio para empacar los productos, sticker de la marca, se tomó el valor unitario y se multiplicó por las unidades necesarias para realizar la producción.

11. Capitulo III

11.1. Comparar el costo encontrado con el precio de venta, identificando la utilidad que se genera en cada desayuno.

El costo encontrado de cada uno de los desayunos con el precio de venta fijado por la tienda virtual detallitos tarará basado en el coste, ya que esta metodología depende netamente de los aspectos internos de la tienda, es decir no se contempla la competencia o la demanda de los consumidores.

Para calcular el costo unitario de cada uno de los desayunos es la suma total tres elementos del costo incurridos: Materia prima, Mano de Obra y CIF se dividió en el total de las ventas mensuales de cada uno de los desayunos, se estableció un rendimiento meta del 70 %.

	DESAYUNO TARARÁ	DESAYUNO TARARÁ BOLW	DESAYUNO TARARÁN	DESAYUNO BOLW ROSAS
Costo Unitario	\$ 31,345	\$ 21,365	\$ 33,539	\$ 37,260
Rendimiento Meta	70%	70%	70%	70%
Utilidad esperada	\$ 21,941	\$ 14,955	\$ 23,477	\$ 26,082
Precio de venta	\$ 53,286	\$ 36,320	\$ 57,016	\$ 63,343

11.2. Punto de equilibrio unitario para la tienda virtual “Detallitos Tarará”

La cantidad de unidades que la empresa debe vender del Desayuno Tarará con proyección basada en el IPC y el Salario mínimo a cinco años para estar en un punto de equilibrio.

Tabla Punto de equilibrio del desayuno tarará

PUNTO DE EQUILIBRIO TARARÁ					
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES A PRODUCIR	5.457	5.730	6.017	6.317	6.633
COSTOS VARIABLES					
MATERIA PRIMA POR UNIDAD	\$ 1.871	\$ 1.871	\$ 1.871	\$ 1.871	\$ 1.871
MANO DE OBRA POR UNIDAD	\$ 2.177	\$ 2.167	\$ 2.157	\$ 2.146	\$ 2.136
TOTAL COSTOS VARIABLES	4.048,57	4.038,20	4.027,88	4.017,61	4.007,39
COSTOS FIJOS					
TOTAL GASTOS ADMINISTRACION	\$ 18.175.400	\$ 24.015.197	\$ 24.520.453	\$ 25.047.892	\$ 25.598.755
TOTAL GASTOS VENTAS	\$ 4.555.718	\$ 4.593.531	\$ 4.631.657	\$ 4.670.100	\$ 4.708.861
TOTAL COSTOS FIJOS	22.731.118	28.608.727	29.152.110	29.717.992	30.307.617
PRECIO DE VENTA UNIDAD	\$ 60.000	\$ 62.700	\$ 65.522	\$ 68.470	\$ 71.551
MARGEN DE CONTRIBUCION (Precio de venta - Costos variables)	\$ 55.951	\$ 58.662	\$ 61.494	\$ 64.452	\$ 67.544
PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES (Costos fijos / Margen de contribución)	406	488	474	461	449

Fuente Propia

La cantidad de unidades que la empresa debe vender del Desayuno Tarará Bolw con proyección a cinco años para estar en un punto de equilibrio

Tabla Punto de equilibrio del desayuno tarará bolw

PUNTO DE EQUILIBRIO TARARÁ BOLW					
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES A PRODUCIR	5.457	5.730	6.017	6.317	6.633
COSTOS VARIABLES					
MATERIA PRIMA POR UNIDAD	\$ 1.850	\$ 1.850	\$ 1.850	\$ 1.850	\$ 1.850
MANO DE OBRA POR UNIDAD	\$ 2.177,281	\$ 2.167	\$ 2.157	\$ 2.146	\$ 2.136
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 4.028	\$ 4.017	\$ 4.007	\$ 3.997	\$ 3.986
COSTOS FIJOS					
TOTAL GASTOS ADMINISTRACION	\$ 18.175.400	\$ 24.015.197	\$ 24.520.453	\$ 25.047.892	\$ 25.598.755
TOTAL GASTOS VENTAS	\$ 4.555.718	\$ 4.593.531	\$ 4.631.657	\$ 4.670.100	\$ 4.708.861
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 22.731.118	\$ 28.608.727	\$ 29.152.110	\$ 29.717.992	\$ 30.307.617
PRECIO DE VENTA UNIDAD	\$ 64.000	\$ 66.880	\$ 69.890	\$ 73.035	\$ 76.321
MARGEN DE CONTRIBUCION (Precio de venta - Costos variables)	\$ 59.972	\$ 62.863	\$ 65.883	\$ 69.038	\$ 72.335
PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES (Costos fijos / Margen de contribución)	379	455	442	430	419

Fuente Propia

La cantidad de unidades que la empresa debe vender del Desayuno Tararán con proyección a cinco años para estar en un punto de equilibrio.

Fuente Propia

La cantidad de unidades que la empresa debe vender del Desayuno Bolw Rosas con proyección a cinco años para estar en un punto de equilibrio.

PUNTO DE EQUILIBRIO TARARÁN					
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES A PRODUCIR	5.457	5.730	6.017	6.317	6.633
COSTOS VARIABLES					
MATERIA PRIMA POR UNIDAD	\$ 269,8	\$ 7.392	\$ 7.392	\$ 7.392	\$ 7.392
MANO DE OBRA POR UNIDAD	\$ 2.177,281	\$ 2.167	\$ 2.157	\$ 2.146	\$ 2.136
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 2.447	\$ 9.559	\$ 9.549	\$ 9.539	\$ 9.528
COSTOS FIJOS					
TOTAL GASTOS ADMINISTRACION	\$ 18.175.400	\$ 24.015.197	\$ 24.520.453	\$ 25.047.892	\$ 25.598.755
TOTAL GASTOS VENTAS	\$ 4.555.718	\$ 4.593.531	\$ 4.631.657	\$ 4.670.100	\$ 4.708.861
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 22.731.118	\$ 28.608.727	\$ 29.152.110	\$ 29.717.992	\$ 30.307.617
PRECIO DE VENTA UNIDAD	\$ 71.000	\$ 74.195	\$ 77.534	\$ 81.023	\$ 84.669
MARGEN DE CONTRIBUCION (Precio de venta - Costos variables)	\$ 68.553	\$ 64.636	\$ 67.985	\$ 71.484	\$ 75.141
PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES (Costos fijos / Margen de contribución)	332	443	429	416	403

PUNTO DE EQUILIBRIO BOLW ROSAS					
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UNIDADES A PRODUCIR	5.457	5.730	6.017	6.317	6.633
COSTOS VARIABLES					
MATERIA PRIMA POR UNIDAD	\$ 164	\$ 7.889	\$ 7.889	\$ 7.889	\$ 7.889
MANO DE OBRA POR UNIDAD	\$ 2.177,281	\$ 2.167	\$ 2.157	\$ 2.146	\$ 2.136
TOTAL COSTOS VARIABLES	2.341,21	10.055,61	10.045,29	10.035,02	10.024,80
COSTOS FIJOS					
TOTAL GASTOS ADMINISTRACION	\$ 18.175.400	\$ 24.015.197	\$ 24.520.453	\$ 25.047.892	\$ 25.598.755
TOTAL GASTOS VENTAS	\$ 4.555.718	\$ 4.593.531	\$ 4.631.657	\$ 4.670.100	\$ 4.708.861
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 22.731.118	\$ 28.608.727	\$ 29.152.110	\$ 29.717.992	\$ 30.307.617
PRECIO DE VENTA UNIDAD	\$ 72.000	\$ 75.240	\$ 78.626	\$ 82.164	\$ 85.861
MARGEN DE CONTRIBUCION (Precio de venta - Costos variables)	\$ 69.659	\$ 65.184	\$ 68.581	\$ 72.129	\$ 75.837

PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES (Costos fijos / Margen de contribucion)	326	439	425	412	400
--	------------	------------	------------	------------	------------

Fuente Propia

12. Conclusiones

Con base a los datos obtenidos y de acuerdo al análisis de estos se puede concluir que para la Tienda Virtual Detallitos Tarará es esencial el análisis del proceso de la empresa, no sólo analiza los costos incurridos en la producción de los desayunos y como se van acumulando, sino que también, ayuda a proyectar y encontrar puntos de mejora para la rentabilidad de la empresa.

- El sistema de costeo que utiliza el negocio, es artesanal y se basa en el cálculo aritmético promedio de las compras de insumos mensuales y las ventas generadas mensuales, lo que impide tomar decisiones de dirección apropiadas tales como la creación de nuevos productos, crecer como “marca”, posicionarse mucho más en el mercado.
- Se observó que la Tienda conoce muy bien los procesos clave de producción de sus productos, pero cuando se determinó los tres elementos del costo. carece de un sistema técnico para realizar el costeo correcto a los desayunos sorpresa.
- Podemos concluir que, de acuerdo a las necesidades y funcionamiento de la Tienda Virtual, se puede identificar que el sistema adecuado, es el de costos por orden de producción, ya que se adapta a su proceso de producción, a sus características; Como son la elaboración de cada uno de los desayunos, los costos unitarios y los costos totales de cada uno de los procesos, logrando obtener datos precisos para la determinación del costo real del producto, para proyecciones y nuevas ideas que ayuden a fortalecer la tienda.

13. Anexos

COSTOS INDIRECTOS DESAYUNO TARARÁ			
DETALLE COSTOS INDIRECTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE C.I EN EL MES	VALOR DE C.I EN EL MES (UNIDAD)
SERVICIO DE AGUA	M3	105.000	36.750
SERVICIO DE GAS	M3	70.000	24.500
SERVICIO DE ELECTRICIDAD	Kwh	63.000	22.050
ARRIENDO	MES	400.000	140.000
CAJA DE CARTÓN (presentación)	UNIDAD	2.998	2.998
CAJA DE CARTÓN (Waffles)	UNIDAD	1.026	1.026
CAJA DE CARTÓN (Fruta)	UNIDAD	526	526
CUERDA DE CABULLA	MADEJA	12.000	4.200
DESECHABLE PLÁSTICO (Moffi)	UNIDAD	500	500
FLORES	UNIDAD	7.000	2.450
ENVASES DE VIDRIO	UNIDAD	1.400	1.400
PAPEL PARAFINADO	UNIDAD	150	53
STICKER DE LA MARCA	UNIDAD	140	280
PAJA	BOLSA	24.000	8.400
CINTA DE TELA (decoración)	METRO	330	116
TOTAL		688.070	245.248

COSTOS INDIRECTOS DESAYUNO TARARÁ BOLW			
DETALLE COSTOS INDIRECTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE C.I EN EL MES	VALOR DE C.I EN EL MES
SERVICIO DE AGUA	M3	105.000	10.500
SERVICIO DE GAS	M3	70.000	7.000
SERVICIO DE ELECTRICIDAD	Kwh	63.000	6.300
ARRIENDO		400.000	40.000
CAJA DE CARTÓN (presentación)	UNIDAD	2.998	2.998
CUERDA DE CABULLA	MADEJA	12.000	1.200
ENVASES DE VIDRIO	UNIDAD	1.400	4.200
BOLW	UNIDAD	1.600	1.600
PAPEL PARAFINADO	UNIDAD	150	15
STICKER DE LA MARCA	UNIDAD	140	140
PAJA	BOLSA	24.000	2.400
CINTA DE TELA (decoración)	METRO	16.500	1.650
TOTAL		696.788	78.003

COSTOS INDIRECTOS DESAYUNO TARARÁN			
DETALLE COSTOS INDIRECTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE C.I EN EL MES	VALOR DE C.I EN EL MES (UNIDAD)
SERVICIO DE AGUA	M3	105.000	52.500
SERVICIO DE GAS	M3	70.000	35.000
SERVICIO DE ELECTRICIDAD	Kwh	63.000	31.500
ARRIENDO		400.000	200.000
CAJA DE CARTÓN (presentación)	UNIDAD	2.998	2.998
CAJA DE CARTÓN (Waffles)	UNIDAD	1.026	1.026
CAJA DE CARTÓN (Fruta)	UNIDAD	526	526
CUERDA DE CABULLA	MADEJA	12.000	6.000
DESECHABLE PLÁSTICO (Moffi)	UNIDAD	500	500
ENVASES DE VIDRIO	UNIDAD	1.400	4.200
PAPEL PARAFINADO	UNIDAD	150	75
STICKER DE LA MARCA	UNIDAD	140	420

PAJA	BOLSA	24.000	12.000
CINTA DE TELA (decoración)	METRO	330	165
TOTAL		681.070	346.910

COSTOS INDIRECTOS BOLW ROSAS			
DETALLE COSTOS INDIRECTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE C.I EN EL MES	VALOR DE C.I EN EL MES (UNIDAD)
SERVICIO DE AGUA	M3	105.000	5.250
SERVICIO DE GAS	M3	70.000	3.500
SERVICIO DE ELECTRICIDAD	Kwh	63.000	3.150
ARRIENDO		400.000	40.000
CAJA DE CARTÓN (presentación)	UNIDAD	2.998	2.998
DESECHABLE PLÁSTICO (Moffi)	UNIDAD	500	500
BOLW	UNIDAD	1.600	1.600
CUERDA DE CABULLA	MADEJA	12.000	1.200
ENVASES DE VIDRIO	UNIDAD	1.400	1.400
PAPEL PARAFINADO	UNIDAD	150	15
STICKER DE LA MARCA	UNIDAD	140	140
PAJA	BOLSA	30.000	3.000
CINTA DE TELA (decoración)	METRO	16.500	1.650
TOTAL		703.288	64.403

Referencias Bibliográficas

Angulo, E. (2021). *La evolución del concepto emprendimiento y su relación con la innovación y el conocimiento*. Revista Investigación y Negocios, 14(23), 32-48. Epub <https://doi.org/10.38147/invneg.v14i23.126>

Avendaño A., Castro, M. (2020) *DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL YOGUR CASERO EN LA MICROEMPRESA ORLANDIA “UN MUNDO DE LÁCTEOS”, MEDIANTE LA METODOLOGIA DE COSTO POR PROCESOS*. [Tesis de grado, Universidad Antonio Nariño]. Neiva, Huila. Archivo digital. <http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/5806/1/2020AngiePaolaGilA.pdf>

Bembibre, V. (julio 2022). *Definición de Contabilidad. Definición ABC*. <https://definicionabc.com/contabilidad/>

Beven, K (2006). *A manifesto for the equifinality thesis*. Journal of Hydrology 320 (1-2): 18-36. ISSN 0022-1694. doi:10.1016/j.jhydrol.2005.07.007.

Euroinnova (s.f) *Que es la teoría de la producción*. <https://www.euroinnova.edu.es/blog/que-es-la-teoria-de-la-produccion>

Cartier, E., Osorio, O. (2016) *Evento Científico Contabilidad, Finanzas y Auditoría en el Proceso de Integración Iberoamericana Ciudad de La Habana - Cuba – 1992. Teoría General del Costo*. <https://apps.econ.unicen.edu.ar/sitios/costos/wp-content/uploads/2016/03/TGC-Marco-Necesario.pdf>

Cómbita, G. (2012). *ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LA TEORÍA DEL CRECIMIENTO IMPULSADO POR LA DEMANDA REAL*. Cuadernos de Economía, vol. XXXI, núm. 56, 81-109.

García, L. (2005). *El concepto de costo desde la teoría general. Análisis de los principios fundamentales sobre los que se sustenta su construcción.* (Tesis de Maestría en Administración de Empresas Inédita). Universidad Nacional del Litoral.

Gómez Bravo, O., & Zapata Sánchez, P. (S,f). *Contabilidad de Costos.* Cuenca- Ecuador: 3era Edición, Editora Impreandes Presencia S.A.

Laudon, K. C., Laudon, J. P., Romero Elizondo, A. V., & Solares Soto, P. F. (2016). *Sistemas de información gerencial.* Pearson Educación de México.

Mh Education (s.f.) *Unidad 3. La producción y la empresa.*
<https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/8448149971.pdf>

Quiroa, M. (2019, 10 de diciembre) *Proceso productivo.* <https://economipedia.com/definiciones/proceso-productivo.html>

Valencia, A. (2017) *Diseño de un sistema de gestión de costos por órdenes de Producción para la Empresa Sistemas Innovadores Moldeados Y Arquitectónicos-Sima- S.A.S.* [Tesis de grado, Universidad Pedagógica Y Tecnológica De Colombia] Sogamoso. Archivo Digital. <https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/2256/1/TGT-798.pdf>

Valencia, M., Castro, H. (2022) *Costos de producción de huevos: caso de estudio, granja avícola en el corregimiento Tablones – PALMIRA.* [Tesis de grado, Universidad Antonio Nariño] Palmira, Valle del Cauca. Archivo Digital http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/6914/1/2022_HernandoCastroSalazar.pdf

Villegas, M. (2005). *Reseña de "Teoría de la contabilidad y el control" de Shyam Sunder.*

Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia. INNOVAR. *Revista de Ciencias Administrativas y Sociales.* Vol. 15(25), pp. 140-143.

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81802511>

Von Bertalanffy, Ludwig (1976). *Teoría general de los sistemas. Fundamentos, desarrollo, aplicaciones.* México: Fondo de Cultura Económica. ISBN 9681606272.