



Implementación de un sistema de costos que permita mejorar la eficiencia y la rentabilidad de la Empresa Fabrica de Bocadillos La Campesina- Guavatá Santander

Modalidad:

**Emprendimiento- Fortalecimiento empresarial**

Kevin Villamil Niño

CC: 1.097.333.132

Yulieth Yetzenia Nieves Roncancio

CC: 1.099.203.562

**UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER**  
Facultad de Ciencias Socioeconómicas y Empresariales  
Tecnología en Contabilidad Financiera  
**Vélez, Santander 07-sept-2022**



Implementación de un sistema de costos que permita mejorar la eficiencia y la rentabilidad de la Empresa Fabrica de Bocado La Campesina -Guavatá Santander

Modalidad :

**Emprendimiento- Fortalecimiento empresarial**

Kevin Villamil Niño

CC: 1.097.333.132

Yulieth Yetzenia Nieves Roncancio

CC: 1.099.203.562

**Trabajo de Grado para optar al título de  
Tecnólogos en Contabilidad Financiera**

**DIRECTOR**

Nancy María Vargas Ardila

Grupo de investigación – Gidever

**UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER**  
Facultad de ciencias socioeconómicas y empresariales  
Tecnología en contabilidad financiera  
**Vélez, Santander 20-sept-2022**

Nota de Aceptación

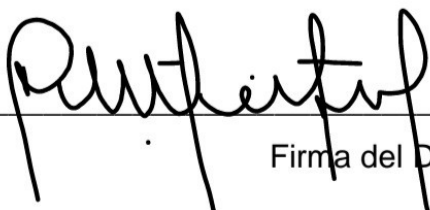
Aprobado

Acta # 001

Fecha de Aprobación: 4 de Abril 2022

Nombre del Evaluador: Nydia Yolima Atuesta Q.

  
Firma del Evaluador

  
Firma del Director

### **Dedicatoria**

Dedico este proyecto primeramente a Dios por permitirme hasta acá, a mis padres y a mi familia en general por su apoyo incondicional.

Dedico este proyecto principalmente a Dios y a la vida por permitirme llegar hasta acá, A mis padres por ser el pilar y mi polo a tierra, a mis hijas que son el motor que hacen que me levante cada mañana a dar lo mejor de mí y a ser mejor persona. A cada uno de los docentes que nos brindaron el conocimiento que hoy en día me tiene aquí.



## **Agradecimientos**

Agradecemos a Dios en primer lugar por guiar nuestro camino y acompañarnos durante todo nuestro proceso y a lo largo de nuestra trayectoria de vida. A cada una de nuestras familias por ser nuestro pilar y polo a tierra. Agradecemos a todos los docentes que nos aportaron todo su conocimiento en nuestra formación, de igual manera nuestros agradecimientos a las Unidades Tecnológicas de Santander, a la Facultad de ciencias socioeconómicas y empresariales, pero en especial al programa de Contabilidad Financiera, que nos abrieron las puertas de la institución brindándonos aulas calidad. Finalmente queremos expresar nuestro más grande y sincero agradecimiento a todas las personas que con sus experiencias y vivencias vividas contribuyeron al desarrollo de este trabajo; en especial profesor Jhon Ramírez, profesora Yaneth Ayala y a la profesora Nancy María Vargas Ardila colaboradora durante todo este proceso, quien con su dirección, conocimiento y enseñanza permitió la realización de esta investigación.

## Tabla De Contenido

RESUMEN EJECUTIVO .....	11
ABSTRA .....	13
CAPÍTULO 1 .....	15
<b>Introducción</b> .....	15
DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN .....	17
<b>Planteamiento Del Problema</b> .....	17
<b>Justificación</b> .....	19
OBJETIVOS .....	21
<b>Objetivo General</b> .....	21
<b>Objetivos Específicos</b> .....	21
<b>Estado Del Arte</b> .....	22
<b>Nivel nacional:</b> .....	22
<b>Pasantía Diseñar Un Sistema De Costos Abc Para “La Fabrica Bocadillos La Campesina”</b> .....	22
<b>Nivel Internacional:</b> .....	22
<b>Análisis De La Aplicación Del Sistema De Costeo Estándar En Los Costos De Producción De Una Industria Azucarera En Nicaragua, Datos Recopilados De La Zafra 2020.</b> .....	22
CAPÍTULO 2 MARCO REFERENCIAL .....	24
<b>Marco conceptual:</b> .....	24
<b>Tipos de Costos</b> .....	24
<b>Tiempos de Producción</b> .....	25
<b>Producción del Bocadillo</b> .....	25
<b>Materias Primas:</b> .....	26

<b>Macros en Excel .....</b>	<b>26</b>
<b>Marco teórico: .....</b>	<b>27</b>
<b>Historia de los costos .....</b>	<b>27</b>
<b>Importancia de un sistema de costos en una empresa: .....</b>	<b>29</b>
<b>DIFERENCIA ENTRE COSTO Y GASTO .....</b>	<b>31</b>
<b>Definición de costo. ....</b>	<b>32</b>
<b>-Definición de gasto. ....</b>	<b>32</b>
<b>Reflexiones sobre las diferencias entre costo y gasto. ....</b>	<b>32</b>
<b>CAPÍTULO 3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>37</b>
<b>Fase 1 .....</b>	<b>37</b>
<b>Ubicación .....</b>	<b>37</b>
<b>Situación Actual de la Empresa .....</b>	<b>39</b>
<b>Fase 2 .....</b>	<b>39</b>
<b>Diagrama De Flujo Producción .....</b>	<b>40</b>
<b>Diseño de Empaque y Etiqueta .....</b>	<b>43</b>
<b>Características Del Empaque: .....</b>	<b>43</b>
<b>Duración del Producto En Este Empaque: .....</b>	<b>43</b>
<b>Tamaño, Forma Y Cantidad: .....</b>	<b>44</b>
<b>Etiqueta Del Producto: .....</b>	<b>44</b>
<b>Fase 3 .....</b>	<b>45</b>
<b>Fase 4 .....</b>	<b>47</b>
<b>Fase 5 .....</b>	<b>48</b>
<b>CAPÍTULO 4 DESARROLLO DEL TRABAJO DE GRADO .....</b>	<b>49</b>

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE  
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,  
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 1.0

CAPÍTULO 5 RESULTADOS.....	59
CONCLUSIONES.....	60
RECOMENDACIONES .....	61

## Lista De Figuras

<b>Figura 1</b> .....	38
<b>Figura 2</b> .....	38
<b>Figura 3</b> .....	40
<b>Figura 4</b> .....	48
<b>Figura 5</b> .....	50
<b>Figura 6</b> .....	50
<b>Figura 7</b> .....	51
<b>Figura 8</b> .....	52
<b>Figura 9</b> .....	52
<b>Figura 10</b> .....	53
<b>Figura 11</b> .....	53
<b>Figura 12</b> .....	54
<b>Figura 13</b> .....	55
<b>Figura 14</b> .....	55
<b>Figura 15</b> .....	56
<b>Figura 16</b> .....	56
<b>Figura 17</b> .....	57
<b>Figura 18</b> .....	57
<b>Figura 19</b> .....	58

## LISTA DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> .....	41
Tabla 2 .....	43
<b>Tabla 3</b> .....	45
<b>Tabla 4</b> .....	45
<b>Tabla 5</b> .....	46
<b>Tabla 6</b> .....	46
<b>Tabla 7</b> .....	47
<b>Tabla 8</b> .....	47



## Resumen

**Título:** Implementación de un sistema de costos que permita mejorar la eficiencia y la rentabilidad de la Empresa Fabrica de Bocadoillos La Campesina - Guavatá Santander

**Autores:** Kevin Villamil Niño, Yulieth Yetzenia Nieves Roncancio.

**Palabras Clave:** Costos, Bocadoillos, producción, macros.

La presente investigación se basa en el estudio de los costos reales en la producción de bocadoillo de la fábrica de Bocadoillos la Campesina de Guavatá; Santander con el objetivo principal de implementar un sistema de costos que permita mejorar la eficiencia y la rentabilidad, analizando sus resultados y efectos sobre la utilidad en la Fábrica de Bocadoillos la Campesina con el fin de llegar a este objetivo se formularon 5 etapas u objetivos específicos:

la primera se realizará un diagnóstico de la situación actual de la empresa y se identificará el proceso de compras, contratación de personal y recepción de mercancías, para poder determinar el punto de partida del proyecto.

En la segunda se Identificarán los recursos consumibles en los procesos de producción que me permita realizar un sistema de costeo a la realidad.

En la tercera se Determinará el consumo de recursos.

En la cuarta se Identificarán los volúmenes de producción.

Por último, Diseñar el sistema de costos para los productos mediante tablas macro en Excel, que permita brindar la información necesaria para la toma de decisiones en busca de disminuir costo y así aumentar utilidad.



Se realiza un análisis de los resultados basado en las utilidades generadas con el sistema de costos y sin él; todo esto se desarrolla bajo un enfoque mixto y método de análisis y explicación con el propósito de tener un estudio más acertado utilizando como medio de recolección de datos las entrevistas, trabajo de campo y análisis cualitativo y cuantitativo.

## **Abstra**

**Title:** Implementation of a cost system to improve the efficiency and profitability of the La Campesina -Guavatá Santander Sandwich Factory

**Authors:** Kevin Villamil Niño, Yulieth Yetzenia Nieves Roncancio.

**Keywords:** Costs, Snacks, production, macros.

The present research is based on the study of the real costs in the production of sandwiches of the factory of Bocado la Campesina de Guavatá; Santander with the main objective of implementing a cost system that allows improving efficiency and profitability, analyzing its results and effects on utility in the La Campesina Sandwich Factory in order to reach this objective, 5 specific stages or objectives were formulated:

the first will be made a diagnosis of the current situation of the company and will identify the process of purchasing, hiring personnel and receipt of goods, in order to determine the starting point of the project.

In the second, the consumable resources in the production processes will be identified that will allow me to carry out a costing system to reality.

In the third, the consumption of resources will be determined.

In the fourth, production volumes will be identified.

Finally, Design the cost system for the products using macro tables in Excel, which allows to provide the necessary information for decision making in order to reduce cost and thus increase utility.

An analysis of the results is carried out based on the profits generated with and without the cost system; all this is developed under a mixed approach and method of analysis and explanation with the purpose of having a more accurate study using interviews, fieldwork and qualitative and quantitative analysis as a means of data collection.

## Capítulo 1

### Introducción

Siendo la industria bacadillería la principal fuerza económica de la población y de la provincia importante dentro de la economía colombiana y teniendo en cuenta que la guayaba es el producto principal del agro veleño con 1.800 hectáreas sembradas, 600 de ellas de forma tecnificada; se estima que un cultivo tecnificado produce 17 toneladas al año en promedio, mientras un artesanal la cifra no supera las 8 toneladas , su contabilización también está regida por las Normas Contables según decreto 2649 de 1993 y el Plan Único de Cuentas para Comerciantes según decreto 2650 de 1993 además de sus adicciones y normas reglamentarias y hoy con las Normas Internacionales de Contabilidad especialmente NIC 2, (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad NIC2, 2003) la cual dice: “Prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.”

La NIC 41 (Norma Internacional de Contabilidad nº 41 (NIC 41), 2000) establece el tratamiento contable, la presentación en los estados financieros y la información a revelar relacionados con la actividad agrícola, que es un tema no cubierto por otras Normas Internacionales de Contabilidad. La actividad agrícola es la gestión, por parte de una empresa, de la transformación biológica de animales vivos o plantas (activos biológicos) ya sea para su venta, para generar productos agrícolas o para obtener activos biológicos adicionales.



La presente investigación titulada “Implementación de un sistema de costos que permita mejorar la eficiencia y la rentabilidad de la Empresa Fabrica de Bocadoillos La Campesina- Guavatá Santander”

Se basa en la necesidad de establecer e implementar un sistema de costos adecuado que le permite a la empresa tomar decisiones estratégicas para ser más competitiva en el mercado, optimizar el proceso de producción y aumentar las ganancias para la producción de bocadoillo para la fábrica la Campesina del municipio de Guavatá, Santander con el fin de determinar el costo de producción, el costo unitario y su rentabilidad.

En la actualidad, la contabilidad de costos es un proceso fundamental en las empresas manufactureras, esta permite de gran manera que las industrias estén conscientes de los costos en los que van a incurrir para la producción y elaboración de sus productos, así mismo da una visión del margen de utilidad y de los tipos de costos (materiales, mano de obra, costos indirectos) que pueden llegar a ser necesarios en el proceso productivo.

Con base en esto, la contabilidad de costos permite la toma de decisiones en las empresas y ayuda a determinar qué tan rentable y competitivo es su producto, Gutiérrez Hidalgo (2005) afirma: La realidad del nuevo entorno contemporáneo, que incluye una expansión de la tecnología de la información, una competencia global, una reducción del ciclo de vida de los productos e innovaciones tecnológicas y organizativas, configura un escenario para que los sistemas de información interna guíen a las empresas a tomar decisiones de inversión, a fijar sus objetivos a corto y largo plazo y a medir la eficiencia de sus procesos y la rentabilidad de sus productos. (p.117).

La importancia de este trabajo de investigación se fundamenta en la importancia de implementar un sistema de costos mediante macros en Excel ya que la situación actual del problema en la fábrica Bocadoillos la Campesina es que esta no cuenta con un contador de costos especializado que apoye este proceso en la fábrica, por ende, el dueño de la empresa es quien calcula el precio de venta de los productos, pero no lleva un control de los costos en cada uno de sus elementos (materiales, mano de obra y CIF) ni de manera formal o por medio de algunos de los sistemas de costos que existen hoy día. Por eso, la fábrica Bocadoillos la Campesina al presentar falta de un sistema de costeo, se pueden estar afectando las asignaciones de los costos, los márgenes de utilidad de cada uno de los precios de venta, corre el riesgo de salir del mercado, no tener conocimiento del nivel real de producción y, por último, pero no menos importante la toma de decisiones gerenciales.

## **Descripción Del Trabajo De Investigación**

### **Planteamiento Del Problema**

Bocadoillos la campesina, es una de las 7 fábricas de bocadillo que funcionan en el municipio de Guavatá Santander, la cual hace más+ de 43 años tiene funcionamiento según su matrícula mercantil, produciendo productos alimenticios con buenos estándares de calidad.

Con base en un estudio realizado mediante entrevistas a las siete fábricas de bocadillo, ubicadas en el municipio de Guavatá- Santander, se llegó a la conclusión que la gran mayoría no cuentan con un control financiero en la producción de bocadillo, a pesar de su trayectoria, experiencia e importancia en el mercado, han tenido problemas derivados del desconocimiento del mal manejo de los costos, ya que no se cuenta con un sistema de costeo en cada uno de sus productos y procesos, por ende no conocen la inversión realizada en el proceso de

fabricación, esto trae consigo una problemática sistémica ya que no se cuenta con una visión de pérdidas o ganancia, y se identifica que la estrategia de precios está basada en la competencia de mercados y esto puede estar impactando de manera negativa las utilidades generales.

Un sistema de costos adecuado permite a las empresas tomar decisiones estratégicas para ser más competitivas en el mercado, optimizar el proceso de producción y aumentar las ganancias, por ende, con el fin de mejorar la eficiencia administrativa de la compañía y brindar información pertinente para la toma adecuada de decisiones,

De esta manera al impactar gran parte de la producción de la compañía, se estaría impactando una de las principales problemáticas administrativas.

¿Qué consecuencias económicas acarrearía para la fábrica de Bocado La Campesina no contar con una implementación contable para su productividad y rentabilidad?



## Justificación

Esta investigación pretende generar por medio de un desarrollo tecnológico, al realizar un sistema de costos desde la plataforma Excel por medio de una macro, mejorar la eficiencia administrativa y productiva de las fábricas de bocadillo del municipio de Guavatá Santander ya que una pieza fundamental de la rentabilidad empresarial es conocer y controlar los costos de producción, si analizamos hoy en día las compañías quieren tener un buen producto que satisface un mercado y también la habilidad de reducir costos y así aumentar la sostenibilidad económica de la misma.

La necesidad del sector es urgente ya que las fábricas de bocadillo del municipio han vendió funcionando de manera empírica, sin darle tanta relevancia a temas administrativos y contables, solo su objetivo es producir y vender, pero sin saber a qué costo. Esto ha generado que la industria en el municipio sea menos competitiva frente a la regional, ya que contamos con una buena calidad en el producto, pero no están generando una utilidad adecuada.

Los directivos de bocadillos la Campesina al ser una compañía familiar, han realizado el proceso administrativo de la misma manera durante los 43 años de funcionamiento, sin adoptar modelos actuales de administración, lo que ha llevado a que se mantenga en el mercado sin expandir su operación, es ahí donde esta propuesta al ser implementada brinda la oportunidad de lograr una mejora sustancial en todos los procesos relacionados con su funcionamiento, ya que un sistema de costo es una pieza fundamental y esto se traduce en mayor utilidad.

También es la oportunidad adecuada para que desde nuestros conocimientos adquiridos en el proceso de formación aportemos al desarrollo social y económico del municipio, al buscar la eficiencia de las industrias por medio de la implementación de un sistema de costos en sus procesos, genera una mayor utilidad para los empresarios, más empleo para los habitantes, más demanda de

insumos y materias primas y por ende mejorar la calidad de vida de todos los habitantes.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Diseñar un sistema de costos mediante macro en Excel, la cual proporcione información actualizada de los gastos incurridos en la producción de la fábrica de bocadillos la Campesina ubicada en el municipio de Guavatá – Santander

### **Objetivos Específicos**

-Realizar un diagnóstico de la situación actual de la empresa fábrica de bocadillos La Campesina e identificar el proceso de compras, contratación de personal y recepción de mercancías, para poder determinar el punto de partida del proyecto.

-Identificar los recursos consumibles en los procesos de producción que me permita realizar un sistema de costeo a la realidad.

-Determinar el consumo de recursos.

-Identificar los volúmenes de producción.

-Diseñar el sistema de costos para los productos mediante tablas macro en Excel, que permita brindar la información necesaria para la toma de decisiones en busca de disminuir costo y así aumentar utilidad.

## **Estado Del Arte**

En la búsqueda a nivel local, nacional e internacional de tesis relacionadas con la problemática planteada se han encontrado algunas de ellas:

### **Nivel nacional:**

#### **Pasantía Diseñar Un Sistema De Costos Abc Para “La Fabrica Bocadoillos La Campesina”**

Dentro de la economía colombiana “ Santander” se presenta una gran proliferación de microempresas dedicadas al procesamiento de alimentos (Bocadoillos de guayaba) pero por la ausencia de asesoría institucional a este sector de la economía, de una estructura de conocimiento gerencial que en su gran mayoría es empírica, y funcionamiento interno tanto en el área de la producción como en el área financiera y contable, termina fracasando en su intento de penetrar en los mercados de una manera competitiva, eficiente y eficaz.

### **Nivel Internacional:**

#### **Análisis De La Aplicación Del Sistema De Costeo Estándar En Los Costos De Producción De Una Industria Azucarera En Nicaragua, Datos Recopilados De La Zafra 2020.**

Aborda los principales aspectos teóricos prácticos de la contabilidad de costos en uno de sus tipos de sistemas, es decir el Sistema de Costeo Estándar, el cual constituye actualmente uno de los métodos más actuales para el abordaje y determinación de los costos de producción. La tesis se centra en específico en una industria azucarera, que brindó los datos de la zafra 2020 (noviembre 2019-mayo 2020) en el cual se obtuvieron estándares para cada elemento del costo y el cálculo de las variaciones correspondientes. Cabe resaltar que el estudio de este sistema es amplio, y aquí se está abordando apenas un segmento del mismo de forma



sencilla, así como el establecimiento de los estándares y la variación de comparar los costos reales y los calculados a través de medios técnicos (costos estándares)

Trabajo realizado por los estudiantes Br. Tiana Gisselle Grillo Álvarez. Carnet #16-02151-0 Br. Julio Antonio Lacayo Sandoval. Carnet #14-04815-0 Br. Aylin Patricia Pérez Torres. Carnet # 15-01954-0, de la Universidad Nacional Autónoma De Nicaragua Unan – León Facultad De Ciencias Económicas Y Empresariales Departamento De Contaduría Pública Y Finanzas, León, Nicaragua, Julio 2021.

**NIC 34:** Objetivo. Establecer el contenido mínimo de la información financiera intermedia, así como prescribir los criterios para el reconocimiento y la medición que deben ser seguidos en los estados financieros intermedios, ya se presenten de forma completa o condensada. (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad NIC 34, 2000).

## Capítulo 2 Marco Referencial

### Marco conceptual:

Para tener más claro el objetivo de la Implementación de un sistema de costos que permita mejorar la eficiencia y la rentabilidad de la Empresa Fabrica de Bocadillos La Campesina -Guavatá Santander, es importante tener en cuenta algunos conceptos:

**Tipos de Costos:** En la contabilidad actual existen diferentes tipos de costos, estos son una gran forma de evaluar los gastos de una compañía y como ellos impacten en cada una de las operaciones; entre ellos se encuentran:

\* Costos directos: estos corresponden a la fabricación de un producto determinado y se clasifica en tres categorías:

1. costo de materias primas
2. costos directos de mano de obra.
3. costos especiales diversos.

\* Costos indirectos: por el contrario, son aquellos sostenidos inseparablemente para varios productos o para varios procesos productivos.

\* Costos fijos: son los que no varían con el volumen de producción; ejemplo: seguros, alquileres, gastos de instalaciones.

\* Costos Variables: varían en función de las unidades productivas, también llamados cargas operativas: ejemplo: gastos de materias primas.

- \* Costos Operativos
- \* Costos de oportunidad
- \* Costos hundidos

\* Costos controlables

**Tiempo de Producción:** La medición en los tiempos de producción hacen hoy en día un entorno más competitivo donde el ahorro de los costos y el aumento de la productividad son el camino a seguir para ser más competitivos.

A través de este conocimiento será más fácil determinar:

- \* Los costes de Estándar de maquinaria y mano de obra.
- \* Los costes reales y las desviaciones que pudiese haber respecto a los estándares establecidos previamente.
- \* Establecimiento de medidas de seguimiento, control y cuantificación de la productividad.
- \* Establecimiento y cuantificación del número de actividades a realizar por trabajador en base al volumen de trabajo, con el fin de equilibrar los ritmos y cargas de trabajo de forma equitativa.

**Producción del Bocado:** Las fábricas de bocadillos son empresas dedicadas a la transformación de la guayaba, combinada con azúcar y así convertirlo en bocado, un producto alimenticio muy popular en Colombia que tiene su origen de los municipios de Vélez, Barbosa, Puente Nacional y Guavatá (Santander) y Moniquirá, (Boyacá) que puede envolverse en hojas de bijao, maíz o plátano.

La producción del bocado es una actividad productiva de tradición ancestral que ha pasado de generación en generación.

Unas 15 000 familias se dedican a la agroindustria del bocado, desde la recolección de la fruta hasta su elaboración y distribución para consumo final.

En 2006, el bocado veleño fue nominado a símbolo cultural de Colombia en el concurso organizado por la revista semana.



**Materias Primas:** Las materias primas son materiales que obtenemos directamente de la naturaleza. Existen varios tipos entre los cuales encontramos:

- \* De origen vegetal: lino, algodón, cereales, frutas, verdura, semillas, trigo.
- \* De origen animal: pieles, lana, cuero, seda, leche, carne.
- \* De origen mineral: hierro, oro, cobre, diamante, plata, uranio.
- \* De origen fósil: gas natural, petróleo, carbón.

En las ciencias contables la materia prima son todos los elementos que se incluyen en la elaboración de un producto, todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final, utilizada principalmente en las empresas industriales que son las que fabrican un producto.

Las empresas comerciales manejan mercancías, son las encargadas de comercializar los productos que las empresas industriales fabrican.

La materia prima debe ser perfectamente identificable y medibles, para poder determinar tanto el costo final de producto como su composición.

**Macros en Excel:** Una macro es una acción o un conjunto de acciones que se puede ejecutar todas las veces que desee. Cuando se crean macros, se graban clics del mouse y de las pulsaciones de las teclas.

Una macro se utiliza cuando un grupo de ordenes que están almacenados en una parte específica de Excel de forma que estén disponibles en el momento que se requieran. Se usa principalmente para ayudar a facilitar las tareas que queremos realizar repetidamente.

### Marco teórico:

**Historia de los costos:** Desde que la contabilidad se comenzó a entender como una herramienta de planeación y control, se han creado nuevas metodologías que cubran la creciente demanda de información para así anticiparse a los simples hechos económicos históricos.

Según (Gómez, 2002) la implementación de los sistemas de costos en un comienzo se basó únicamente en función de las erogaciones hechas por las personas, se cree que en la antigüedad civilizaciones del medio oriente dan los primeros pasos en el manejo de los costos.

En las primeras industrias conocidas como la producción en viñedos, impresión de libros y las acerías se aplicaron procedimientos que se asemejaban a un sistema de costos y que media en parte la utilización de recursos para la producción de bienes.

Algunas industrias de diversos países europeos entre los años 1485 y 1509 se comenzaron a utilizar sistemas de costos rudimentarios que revisten alguna similitud con los sistemas de costos actuales.

Según estudios se dice que se llevaban algunos libros en donde se registraban los costos para el tratamiento de los productos, estos libros recopilaban las memorias de la producción y se podrían considerar como los actuales manuales de costos.

En Italia, se piensa, surgió la «**teneduría de libros**» por el método de partida doble, ya que por ser esta una región con mucha influencia mercantil, así los primeros textos de contabilidad eran escritos para los comerciantes ya que el proceso de fabricación estaba en manos de unos pocos artesanos vinculados a asociaciones y por lo tanto sometidos a las reglas de sus gremios.

Con el artesanado, tomo auge la contabilidad debido al crecimiento de los capitalistas y el aumento de tierras privadas. Lo anterior hizo surgir la necesidad de disponer de control sobre las materias primas asignadas al artesano, quien ocupaba su lugar de trabajo.

Mientras más crecía el mercado y las formas de producción se iba incrementando el uso de la contabilidad como método de medir las ganancias de comerciantes, productores, fabricantes y todos los que tuvieran que ver con el mercantilismo, por ejemplo, en Inglaterra se hacía indispensable el cálculo de los costos, por la competencia existente entre los productores de lana de las ciudades y las aldeas a finales del siglo XIV.

En 1557 los fabricantes de vinos empezaron a usar algo que llamaron «**Costos de producción**», entendiendo como tales lo que hoy sería materiales y mano de obra. El editor francés Cristóbal Plantin establecido en Amberes en el siglo XVI, utilizaba diferentes cuentas para las diversas clases de papeles importados y otras para la impresión de libros. Se afirma también que sus registros contables incluían una cuenta para cada libro en impresión hasta el traslado de los costos a otra cuenta de existencias para la venta.

El objetivo de la contabilidad en esa época era rendir un informe de cuentas sin diferenciar entre ingresos y costos sin contribuir a la fijación de precios de venta ni determinar el resultado neto de operaciones.

**Surgimiento de los costos:** En 1776 el surgimiento de la revolución industrial trajo las grandes fábricas. Se pasó de la producción artesanal a una industrial, creando la necesidad de ejercer un mayor control sobre los materiales y la mano de obra y sobre el nuevo elemento del costo que las máquinas y equipos originaban. El «maquinismo» de la revolución industrial originó el desplazamiento de la mano de obra y la desaparición de los pequeños artesanos. Todo el crecimiento anterior creó un ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la contabilidad de costos.



En 1777 se hizo una primera descripción de los costos de producción por procesos con base en una empresa fabricante de medias de hilo de lino. Mostraba como el costo del producto terminado se puede calcular mediante una serie de cuentas por partida doble que llevaba en cantidades y valores para cada etapa del proceso productivo.

En las últimas tres décadas del siglo XIX Inglaterra fue el país que se ocupó mayoritariamente de teorizar sobre los costos.

En 1.778 se empezaron a emplear los libros auxiliares en todos los elementos que tuvieran incidencia en el costo de los productos, como salarios, materiales de trabajo y fechas de entrega. Fruto del desarrollo de la industria química es la aparición del concepto costo conjunto en 1.800 aunque la revolución Industrial se originó en Inglaterra, Francia se preocupó más en un principio por impulsar la contabilidad de costos. Una muestra la dio el Señor ANSELMO PAYEN quién fue el primero en incorporar por primera vez los conceptos depreciación, el alquiler y los intereses en un sistema de costos.

Un francés fabricante de vidrios M. GORDARD, publicó en 1827 un tratado de contabilidad industrial en el que resalta la necesidad de determinar el precio de las materias primas comparadas a precios diferentes.

**Importancia de un sistema de costos en una empresa:** Según (Gerencie.com, 2020) “un sistema de costos proporciona un punto de referencia para que la empresa pueda evaluar su desempeño. Permite analizar las variaciones que se han dado en los costos esperados de cada producto. Una alta variación posibilitará implementar a tiempo, medidas correctivas”.

- **Coherencia.**

“Al implementar un sistema de costos, también implementamos una alta coherencia en relación a los costos del producto. Esto también crea una base consistente para cuantificar el inventario”. (Gerencie.com, 2020).

- **Registro de actividades.**

“Cuando se implementa un sistema de costos, se mantiene un detalle cronológico y sistemático de todas las actividades costeables de una empresa que afectan directa o indirectamente al patrimonio de una empresa”. (Gerencie.com, 2020).

- **Una herramienta necesaria para atraer financiamiento.**

“Una empresa que tiene implementado un sistema de costos, tiene una alta probabilidad de obtener financiamiento por parte de los inversionistas, instituciones financieras, y personas interesadas en inyectar capital a la empresa”. (Gerencie.com, 2020).

- **Precisión.**

“Uno de los principales beneficios del sistema de costos es la obtención del costo de los productos y servicios, de manera individual y con la mayor exactitud posible”. (Gerencie.com, 2020).

- **Valor agregado.**

“Al implementar un sistema de costos, estamos permitiendo a la empresa que utilice su tiempo en otras actividades de valor agregado. En cambio, si una empresa no tuviera implementado su sistema de costos, utilizaría tiempo en recopilar información y obtención de costos de manera desordenada y esporádica”. (Gerencie.com, 2020).

- **Maximización de la productividad.**

“Cuando se implementa un sistema de costos, se eliminan los productos no rentables, se eliminan los gastos y actividades que no agregan valor a los productos y se identifican las actividades que consumen recursos y que no contribuyen a la rentabilidad de la empresa”. (Gerencie.com, 2020)

- **Sistema de información.**

"Al contar con un sistema de costos, también se cuenta con una información e incluso anticipada de los costos de producción". (Gerencie.com, 2020)

- **Planeación científica.**

“Diseñar un sistema de costos implica realizar una planeación científica de la empresa. Puesto que, para implementar un sistema de costos, se necesita contar con una planeación previa de la producción. Se estudia al detalle qué producto se hará, cómo se realizará, donde se fabricará, cuándo se hará y en qué cantidad”. (Gerencie.com, 2020)

- **Presupuesto.**

“Un sistema de costos facilita la formulación de los presupuestos y la forma en que se van ejecutando”. (Gerencie.com, 2020)

### **Diferencia entre costo y gasto**

Según (Gerencie.com, 2022) “Conceptualmente no siempre resulta fácil diferenciar entre un costo y un gasto, conceptos que, si bien significan erogaciones o salidas de dinero, tienen una naturaleza y una connotación bien diferentes, y afectan de forma diferente a estructura de los estados financieros de las empresas.



el costo se diferencia del gasto en que el costo hace parte directa del proceso de producción, de manera que el costo está presente dentro del costo de bien producido o comercializado, en tanto el gasto no se incorpora al producto.

En otras palabras, el costo es la inversión que se hace en el producto, en tanto el gasto es el desembolso en actividades relacionadas con el funcionamiento de la actividad necesaria para la producción.

Básicamente el costo es una inversión que se espera recuperar, y el gasto es la erogación necesaria para administrar esa inversión.”

### **Definición de costo.**

“El costo hace referencia al conjunto de erogaciones en que se incurre para producir un bien o servicio, como es la materia prima, insumos, mano de obra energía para mover máquinas, etc.

El costo incluye todo elemento y erogación que terminan haciendo parte del producto final o servicio prestado de forma directa”. (Gerencie.com, 2022).

### **-Definición de gasto.**

“Por gasto se entiende el conjunto de erogaciones destinadas a la distribución o venta del producto, y a la administración e incluso al mantenimiento de la planta física de la empresa.

En el gasto se pueden clasificar aquellas erogaciones que no se pueden identificar de forma directa en el producto final porque no participó en su construcción”. (Gerencie.com, 2022)

### **Reflexiones sobre las diferencias entre costo y gasto.**

“De la lectura de las definiciones se identifica una clara diferencia: El costo es la erogación en que se incurre para fabricar un producto. El gasto es la erogación en que se incurre para distribuirlo y para administrar los procesos relacionados con



la gestión, comercialización y venta de los productos, para operar la empresa o negocio”. (Gerencie.com, 2022).

### **Marco legal:**

**La NIC 2**, “prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.” (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad NIC2, 2003).

Según la NIC 2 el alcance define “Esta Norma es de aplicación a todos los inventarios, excepto a: (a) las obras en curso, resultantes de contratos de construcción, incluyendo los contratos de servicios directamente relacionados (véase la NIC 11, Contratos de Construcción) (Comité de Normas de Contabilidad , 1978) ; (b) los instrumentos financieros; y (c) los activos biológicos relacionados con la actividad agrícola y productos agrícolas en el punto de cosecha o recolección (véase la NIC 41, Agricultura). 3. Esta Norma no es de aplicación en la medición de los inventarios mantenidos por: (a) Productores de productos agrícolas y forestales, de productos agrícolas tras la cosecha o recolección, de minerales y de productos minerales, siempre que sean medidos por su valor neto realizable, de acuerdo con prácticas bien consolidadas en esos sectores. En el caso de que esos inventarios se midan al valor neto realizable, los cambios en este valor se reconocerán en el resultado del periodo en que se produzcan dichos cambios. (b) Intermediarios que comercian con materias primas cotizadas, siempre que midan sus inventarios al valor razonable menos costos de venta. En el caso de que esos inventarios se lleven al valor razonable menos costos de venta, los cambios en el importe del valor

razonable menos costos de venta se reconocerán en el resultado del periodo en que se produzcan dichos cambios.” (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad NIC2, 2003).

**La NIC 41** establece el tratamiento contable, la presentación en los estados financieros y la información a revelar relacionados con la actividad agrícola, que es un tema no cubierto por otras Normas Internacionales de Contabilidad. La actividad agrícola es la gestión, por parte de una empresa, de la transformación biológica de animales vivos o plantas (activos biológicos) ya sea para su venta, para generar productos agrícolas o para obtener activos biológicos adicionales.

“Alcance 1 Esta Norma debe aplicarse para la contabilización de lo siguiente, siempre que se encuentre relacionado con la actividad agrícola: (a) activos biológicos, excepto las plantas productoras; (b) productos agrícolas en el punto de su cosecha o recolección; y (c) subvenciones del gobierno comprendidas en los párrafos 34 y 35. 2 Esta Norma no es aplicable a: (a) los terrenos relacionados con la actividad agrícola” (véanse la NIC 16 Propiedades, Planta y Equipo y la NIC 40 Propiedades de Inversión) (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, 2001); y (b) las plantas productoras relacionadas con la actividad agrícola (véase la NIC 16) (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, 2001). Sin embargo, esta Norma se aplicará a los productos de esas plantas productoras. (c) Las subvenciones del gobierno relacionadas con las plantas productoras (véase la NIC 20 (Comité de Normas Internacionales de Contabilidad, 1983) Contabilización de las Subvenciones del Gobierno e Información a Revelar sobre Ayudas Gubernamentales). (d) los activos intangibles relacionados con la actividad agrícola (véase la NIC 38 Activos Intangibles) (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, 2001). 3 esta Norma se aplica a los productos agrícolas, que son los productos obtenidos de los activos biológicos de la entidad, pero sólo hasta el punto de su cosecha o recolección. A partir de ese momento, se utilizan la NIC 2 Inventarios o las otras Normas aplicables. De acuerdo con ello, esta Norma no trata



del procesamiento de los productos agrícolas tras la cosecha o recolección; por ejemplo, el que tiene lugar con las uvas para su transformación en vino por parte del viticultor que las ha cultivado. Aunque tal procesamiento pueda constituir una extensión lógica y natural de la actividad agrícola, y los eventos que tienen lugar guardan alguna similitud con la transformación biológica, tales procesamientos no están incluidos en la definición de actividad agrícola manejada por esta Norma.

**La NIC 34: Objetivo.** Establecer el contenido mínimo de la información financiera intermedia, así como prescribir los criterios para el reconocimiento y la medición que deben ser seguidos en los estados financieros intermedios, ya se presenten de forma completa o condensada

**Alcance** 1 En esta Norma no se establece qué entidades deben ser obligadas a publicar estados financieros intermedios, ni tampoco la frecuencia con la que deben hacerlo ni cuánto tiempo debe transcurrir desde el final del periodo intermedio hasta la aparición de la información intermedia. No obstante, los gobiernos, las comisiones de valores, las bolsas de valores y los organismos profesionales contables requieren frecuentemente, a las entidades cuyos valores cotizan en mercados de acceso público, a presentar información financiera intermedia. Esta Norma es de aplicación tanto si la entidad es obligada a publicar este tipo de información, como si ella misma decide publicar información financiera intermedia siguiendo las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF). El Comité de Normas Internacionales de Contabilidad\* \* El Comité de Normas Internacionales de Contabilidad fue sustituido por el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, el cual comenzó a operar en 2001. aconseja a las entidades, cuyos títulos cotizan en los mercados, para que suministren estados financieros intermedios que cumplan con los criterios de reconocimiento, medición y presentación establecidos en esa Norma. Más específicamente, se aconseja a las entidades con valores cotizados en bolsa que: (a) publiquen, al menos, estados financieros intermedios referidos al primer semestre de cada uno de sus periodos

contables anuales; y (b) pongan sus estados financieros intermedios a disposición de los usuarios en un plazo no mayor de 60 días tras la finalización del periodo intermedio. 2 La evaluación del cumplimiento y conformidad con las NIIF se hará, por separado, para cada conjunto de información financiera, ya sean anual o intermedia. El hecho de que una entidad no haya publicado información intermedia durante un periodo contable en particular, o de que haya publicado informes financieros intermedios que no cumplan con esta Norma, no impide que sus estados financieros anuales cumplan con las NIIF, si se han confeccionado siguiendo las mismas. 3 para calificar a los estados financieros intermedios de una entidad como conformes con las NIIF, deben cumplir con todos los requerimientos establecidos en esta Norma. Al respecto, el párrafo 19 requiere la revelación de determinadas.



### **Capítulo 3 Diseño de la Investigación**

Esta investigación es de tipo descriptiva con un enfoque cuantitativo, utilizando un método de observación, incluyendo técnicas de aplicación de instrumentos de recolección de información como encuestas realizadas a través de Google Forms en el municipio de Guavatá Santander, observación y análisis de la toma de información realizada a los propietarios de la “Fábrica De Bocadillos La Campesina”. (Guillezeau B. y Romero, 2004), toda empresa debe ir a la vanguardia conociendo y diferenciando los requerimientos de sus clientes, y por ello es importante conocer los costos y así poder ofrecer productos de calidad.

Según (Gavelán Izaguirre, 2014) el contador público tiene como reto administrar la desorganización que se tiene generalmente en las empresas en lo referente de sus márgenes de utilidad, costos y beneficios, lo que sucede actualmente en la fábrica de bocadillos “La Campesina”, con la finalidad de reorganizar sus finanzas y maximizar sus ventas, y así tener crecimiento notablemente de la empresa, además de evitar problemas con los entes que regulan los tributos.

#### **Fase 1**

##### **Ubicación**

La Fábrica De Bocadillos “La Campesina”, se encuentra situada en el municipio de Guavatá Santander, ubicado en el sur del departamento de Santander, formando parte de la Provincia de Vélez, ubicado aproximadamente a 4 horas de Bucaramanga la capital del departamento en la barriada centro en la Cra. 5 #4 - 32, en la zona urbana.

### Figura 1

*Ubicación del municipio de Guavatá Santander*



*Nota.* Ubicación del municipio de Guavatá, Santander. Tomada de *Mapa ubicación Guavatá Santander* [Screenshot], Wikipedia, s.f. [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)

### Figura 2

*Fotografía de las instalaciones de la Fábrica De Bocadillos “La Campesina”*



*Nota.* Fachada de la Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Tomada de fachada *Fábrica De Bocadillos “La Campesina”* [Screenshot], Google Maps 2022, [www.googlemaps.com](http://www.googlemaps.com).

En esta fase los autores de la investigación plantean realizar un diagnóstico de la situación actual de la empresa “Fábrica De Bocadoillos La Campesina” para identificar el proceso de compras, su contratación y como reciben las mercancías. Para el cumplimiento de este objetivo se contacta al propietario de “Fábrica De Bocadoillos La Campesina” y se realiza la siguiente organización de la información.

### **Situación Actual de la Empresa**

En la actualidad las pequeñas y medianas empresas son vistas, tanto por el gobierno nacional como por la academia, como un recurso con gran potencial en el largo plazo, encontrando en estas empresas posibilidades de incursionar en un mercado internacional que llene las expectativas de rentabilidad, imagen corporativa, aumento de la cuota del mercado; siendo estos los objetivos principales que persiguen los empresarios de las PYMES. Por tal motivo lo que se pretende con esta investigación es hacer de la fábrica de bocadoillos “La Campesina” una empresa que cuente con herramientas que faciliten el conocimiento de costos para así identificar las fugas y destacar las ganancias de sus productos.

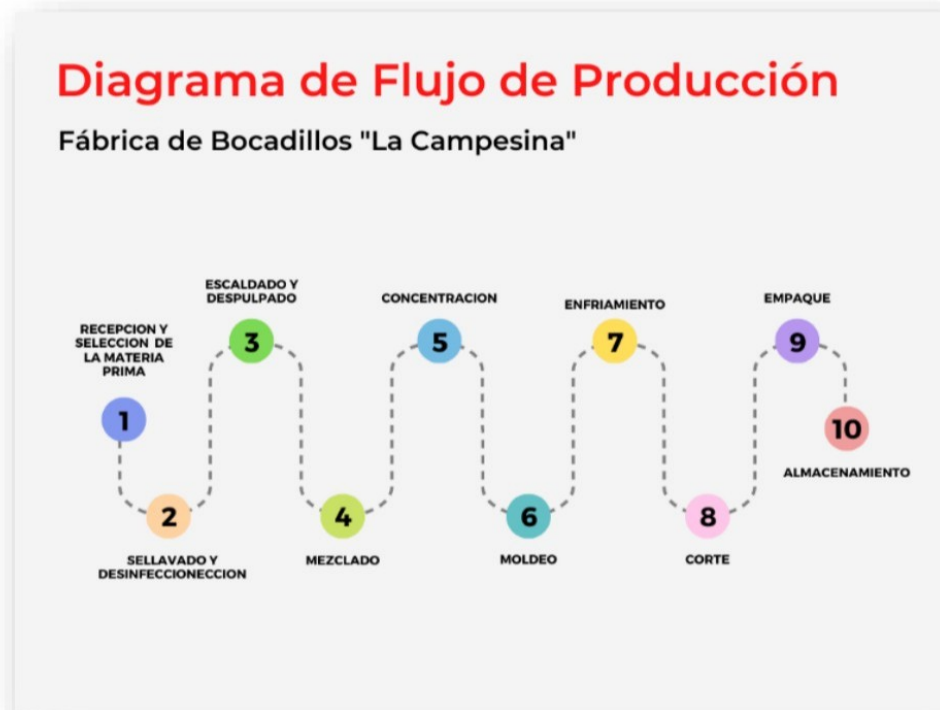
### **Fase 2**

En esta fase identificaremos los recursos consumibles de la empresa los cuales están inmersos en sus procesos y a si identificar un coste real para la elaboración de la herramienta Sistema de Costos en Excel. Identificar los recursos consumibles en los procesos de producción que permita realizar un sistema de costeo a la realidad. Según (Gavelán Izaguirre, 2014) “cuando la empresa aplica el sistema de costos por órdenes de fabricación, generalmente requiere atribuir una alícuota de gastos indirectos a las órdenes de fabricación o de servicios terminadas o en proceso antes del cierre de libros del mes”

## Diagrama De Flujo Producción

Figura 3

*Esquema de clasificación de variables y categorías tomando en cuenta el método de investigación elegido y el tipo de estudio a realizar*



*Nota:* Diagrama de flujo de producción de la Fábrica De Bocadillos "La Campesina". Diseño propio.



**Tabla 1**

*Descripción de cada etapa del flujo de producción del bocadillo*

ETAPA	PROCESO
<b>RECEPCION</b>	La fruta que se recibe debe estar en buenas condiciones sanitarias, sin presentar lesiones que permitan su deterioro antes de ser procesada.
<b>SELECCIÓN Y ADECUACION</b>	Retirar residuos de hojas, ramas, material que deteriore la fruta a corto y largo plazo La fruta debe presentar un nivel de madurez de consumo, en el cual las características sensoriales propias del fruto (sabor, color, aroma) son completas, estables y armónicas. Las frutas sobre maduras pierden parcial o totalmente la pectina natural que poseen por la acción enzimática, lo cual no es benéfico para el producto a procesar (Sena, sin año)
<b>LAVADO</b>	Se realiza para retirar manchas de tierra que se adhieren a la fruta en el momento de recolección, este lavado se hace por medio húmedo, con agua potable a temperatura ambiente (14-16°C)
<b>DESINFECCION</b>	Se utiliza hipoclorito de sodio (NaOCl) en proporción de 3 ml x L, esta cantidad se remueve completamente en el escaldado. (la cantidad de NaOCl se determinó experimentalmente)
<b>ESCALDADO</b>	Se somete la fruta a una temperatura de ebullición (84-89°C), para facilitar el pelado, por un tiempo máximo de 5 minutos para evitar la desintegración de la fruta. En esta etapa se produce una degradación enzimática de las pectinas. También se utiliza para bajar la carga microbiana, retirar el contenido de NaOCl remanente, y para activar la pectina que la fruta posee.
<b>DESPULPADO</b>	La refinación de la pulpa es muy importante porque influye en la textura y apariencia del bocadillo. Un tamizado fino elimina los residuos de semillas partidas y las células pétreas, las cuales pueden dar carácter granuloso al producto.

ETAPA	PROCESO
<b>MEZCLADO</b>	Se hace una mezcla con la proporción 50% -50% de pulpa – azúcar. Esta formulación se ha estandarizado en la práctica.
<b>CONCENTACION DE LA PULPA</b>	El objetivo del proceso de concentrado es obtener una distribución homogénea de los ingredientes, inactivar enzimas, eliminar microorganismos, evaporar agua, des airear el producto y ayudar a disminuir la oxidación de los componentes del color y sabor. El punto final se determina por el contenido de sólidos solubles expresados en Briz del 75%. El regulador de acidez se adiciona cuando la mezcla este alcanzando este punto.
<b>MOLDEO</b>	Una vez depositada la mezcla en las graveras de maderas, se colocan en un lugar fresco
<b>ENFRIAMIENTO</b>	Se realiza a temperatura ambiente, de 14 a 16 °C, para evitar un mal enfriado que pueda deteriorar el producto.
<b>CORTE</b>	Se cortan teniendo en cuenta las medidas y el peso de cada unidad establecidos previamente
<b>EMPAQUE</b>	En papel tipo propi etileno, el cual evita las pérdidas excesivas de humedad y la cristalización.

*Nota:* Tabla de la descripción del flujo de producción de la Fábrica De Bocadillos “La Campesina”.  
Diseño propio.

## Diseño de Empaque y Etiqueta

### Características Del Empaque:

El empaque utilizado para el bocadillo es papel de polietileno transparente, el cual permite conservar los factores nutritivos y de calidad formulados en el producto hasta que este llegue al consumidor final.

Cada caja de 16 unidades es de cartón, este permite que el producto no tenga contacto directo con la luz, ayudando a su conservación y duración.

En la siguiente tabla se describen las especificaciones de la caja.

Tabla 2

*Descripción parámetros del empaque y etiqueta.*

PARAMETRO	ESPECIFICACION
Medidas (caja + tapa)	20 cm de largo * 2cm de alto
peso	18 g(caja), 5 g(tapa)
Tipo cartón (caja)	LINER
Espesor(caja)	280-300 g
Capas de papel(caja)	2
Resistencia a la comprensión vertical (RC)	84lb
Resistencia al rasgado	84 lb (libra fuerza)

*Nota:* Tabla de la descripción de parámetros para el empaque y etiqueta de la Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Diseño propio.

### Duración del Producto En Este Empaque:

El tiempo de duración en este empaque se determinará a través de las pruebas microbiológicas que realizaran al producto terminado. Por observación directa a otros productos como los bocadillos de guayaba el producto puede llegar a tener una vida útil de 45 días, después de este tiempo por el contenido del azúcar y la actividad de agua del producto puede existir presencia de hongos en la

superficie del producto. Para alargar este tiempo se hace necesario la adición de un conservante.

### **Tamaño, Forma Y Cantidad:**

Cada unidad tiene las siguientes dimensiones: 5cm de largo \* 4 cm de ancho \* 1 cm de alto; siendo de forma rectangular.

El peso neto contiene 16 unidades para un peso total de 416 g.

### **Etiqueta Del Producto:**

Según la NTC 512-1 el rotulado o etiquetado en la industria alimentaria, debe llevar a la siguiente información:

Contenido neto (en masa), expresando en unidades del sistema internacional.

Nombre, dirección del fabricante, oficina.

País de origen

Identificación del lote.

Mercado de la fecha e instrucciones para la conservación

Fecha de vencimiento y/o duración mínima.

Requisitos obligatorios adicionales (registro sanitario).

La información anteriormente contemplada es una interpretación de lo hablado y observado en la fábrica de bocadillos “La Campesina” con la finalidad de conocer la forma de trabajo y requerimientos del producto para proceder a diseñar una tabla de macro y así tener una contabilidad de la empresa.

Como lo describe (Gavelán Izaguirre, 2014) “En las MYPES frecuentemente no existen las condiciones apropiadas para diseñar e implementar un sistema de costos que permita identificar y cuantificar la participación de los tres elementos del costo de producción: Materia prima, Mano de Obra Directa y Gastos Indirectos de



Producción.” Es por lo anterior que es importante discriminar estos costos para la empresa.

### Fase 3

Determinamos los requerimientos de recursos de la fábrica de bocadillos “La Campesina” con el fin de especificar sus costos. Esto lo podemos observar en las siguientes tablas.

**Tabla 3**

*Prestaciones sociales requeridas*

PRESTACIONES SOCIALES	
Cesantías	8,33%
Vacaciones	4,17%
Primas	8,33%
Int/Cesantías	1%
Salud	8%
Arp	5,22%
Parafiscales	9%
Pensión	11,25%

*Nota:* Tabla de la descripción de prestaciones sociales requeridas de la Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Diseño propio.

**Tabla 4**

DOTACION		
Overol	1	30.000
Tapabocas	1	4.000

*Nota:* Tabla de la descripción de dotación requerida de la Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Diseño propio.

**Costo de Materiales Directos e Indirectos de Fabricación:** A partir del estudio técnico se determinaron los materiales directos e indirectos de fabricación, necesario para una producción de 85.920 unidades anuales, estos se muestran en tabla.

**Tabla 5**
*Costo de Materiales*

MATERIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Materiales Directos				
Fruta	Kg	1.985	1.000	1.984.500
Azúcar	Kg	1.389	1.300	1.805.960
TOTAL				3.791.209
Materiales Indirectos				
Papel Propi etileno	2 m	7.200	300	2.160.000
NaOCl	ml	8.448	1,5	12.672
Cajas de Cartón	und	5352	250	1.338.000
Implementos de Aseo				154.600
TOTAL				3.665.272
TOTAL, COSTO MATERIALES			7.456.481	

*Nota:* Tabla de la descripción de costo de materiales de la Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Diseño propio.

**Tabla 6**
*Implementos de Aseo*

IMPLEMENTO DE ASEO	CANT/ANUAL	VALOR UND	VALOR TOTAL
Escobas	4	2900	11.600
Baldes	4	5000	20000
Jabón Losa	12	4200	50400
Jabón en Polvo	12	3000	36000
NaOCl	12	2800	33600
Esponjillas	12	250	3000
<b>Total Anual</b>			<b>\$154.600</b>

*Nota:* Tabla de la descripción de parámetros para el empaque y etiqueta de la Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Diseño propio.

### Tabla 7

**Costos de Servicio.** Los servicios públicos que se relacionan con el proceso productivo, se describen en la tabla

SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO ANUAL
Luz	kWh	203	232	47.031
Agua/alcantarillado/basuras	m <sup>3</sup>	22	6.052	133.146
Gas	m <sup>3</sup>	320	1.000	320.000
<b>Total</b>				500.177

*Nota:* Tabla de la descripción de parámetros para el empaque y etiqueta de la Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Diseño propio.

### Fase 4

Discriminar los volúmenes de producción mensual de la empresa.

### Tabla 8

*Volúmenes de Producción*

Producto	Cajas x 30 unid Producidas Por Mes
Lonja	4000
Tume	4000
Herpos	4000
Veleño	4000
Conserva	4000
Bloque Conserva	4000

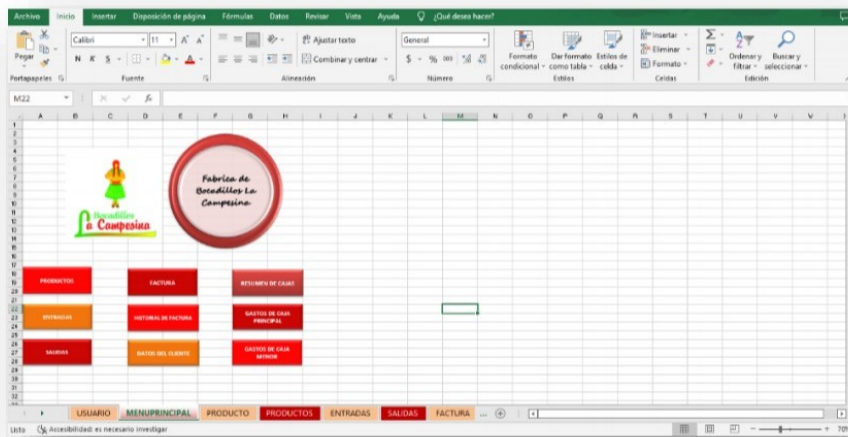
*Nota:* Tabla de descripción de los volúmenes de producción de la Fábrica De Bocadillos “La Campesina” tomados por mes. Diseño propio.

## Fase 5

Se diseña el sistema de costos para los productos anteriormente mencionados a través de tablas de marco en Excel para así el empresario pueda llevar un sistema de costos coherente y completo para la contabilidad de su empresa.

### Figura 4

*Diseño de sistema de costos con tabla de macro en Excel*



*Nota.* Menú principal del sistema de costos de La Fábrica De Boudillos “La Campesina”. Tomada de *Menú principal del sistema de costos de La Fábrica De Boudillos “La Campesina”* [Screenshot], Diseño propio.



## Capítulo 4 Desarrollo del Trabajo de Grado

En el presente capítulo se detallarán las etapas realizadas para llegar a la materialización de los objetivos de esta investigación.

Este estudio corresponde a una investigación de enfoque cuantitativo que tiene como objetivo principal Diseñar un sistema de costos mediante macro en Excel, la cual proporcione información actualizada de los gastos incurridos en la producción de la fábrica de bocadillos la Campesina ubicada en el municipio de Guavatá – Santander.

El enfoque de este estudio fue cuantitativo, mediante la recolección y análisis de datos a través de una encuesta. la muestra fue de 10 supermercados principales del municipio de Guavatá. La población total fue de 10 supermercados de la Guavatá Santander, el nivel de confianza es de un 66.7% y el margen de error de los resultados es de un 33.3%. La encuesta fue diseñada con la herramienta para realizar formularios de Google Formas y realizada a 10 supermercados. La totalidad de la muestra se completó, lo que da como resultado una muestra de 10 encuestas debidamente completadas.

Se validaron los productos que la fábrica maneja para el público.

## Figura 5

### *Instalaciones fábrica de bocadillo “La Campesina”*



*Nota.* Instalaciones de La Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Tomada de *Fábrica De Bocadillos “La Campesina”* [Fotografía], Diseño propio.

## Figura 6

### *Productos de La Fábrica de Bocadillos La Campesina.*



*Nota.* Instalaciones de La Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Tomada de *Fábrica De Bocadillos “La Campesina”* [Fotografía], Diseño propio.

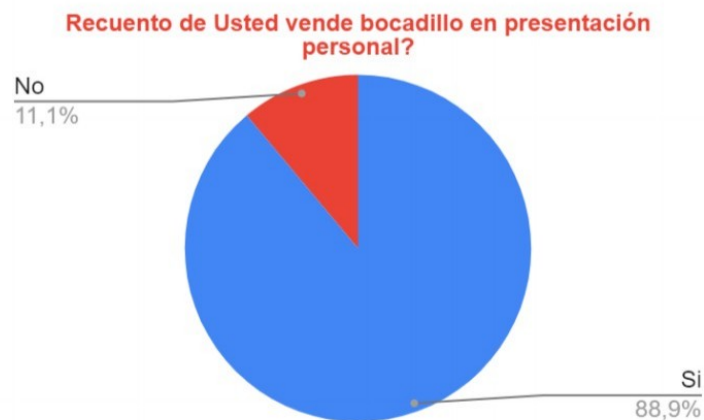
Los autores de la investigación hablaron a profundidad con los miembros del comité directivo de la fábrica para conocer como manejaban las finanzas de la empresa, encontrando que a pesar de la trayectoria tenían grandes falencias contables, situación que preocupaba porque ya está en crecimiento y expansión. Argumentan que tienen un contador que les ayuda con los temas legales, pero que ellos no tienen muy claro el manejo completo de sus productos, su costo y su beneficio.

Fue así que los autores decidieron implementar una encuesta realizada a través de Google Forms (<https://forms.gle/zwNSrcu64mV7ZTcm8>), aplicada a 10 supermercados del municipio de Guavatá, con el fin de localizar el mercado objetivo de la fábrica.

A continuación, se muestran los resultados de la encuesta:

### Figura 7

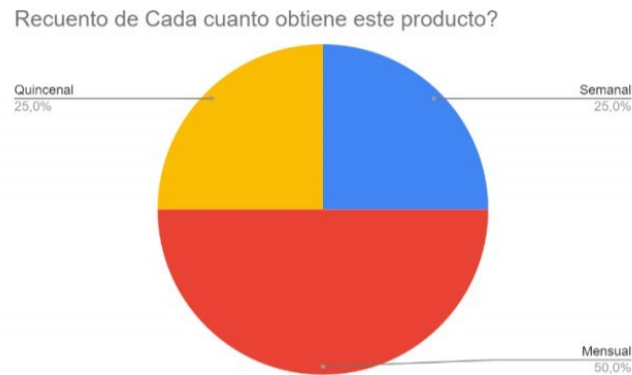
Tabulación de una de las preguntas de la encuesta a supermercados.



*Nota.* Tabulación de encuesta hecha con Google Forms pregunta “¿Usted vende bocadillo en presentación personal?”. Tomada de *supermercados principales de Guavatá Santander*. [Gráfico], Diseño propio.

**Figura 8**

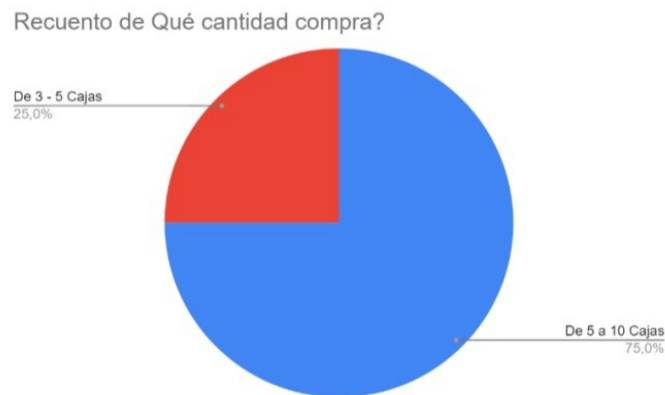
*Tabulación de una de las preguntas de la encuesta a supermercados.*



*Nota.* Tabulación de encuesta hecha con Google Forms pregunta “¿Cada cuanto obtiene este producto?”. Tomada de *supermercados principales de Guavatá Santander*. [Gráfico], Diseño propio.

**Figura 9**

*Tabulación de una de las preguntas de la encuesta a supermercados.*

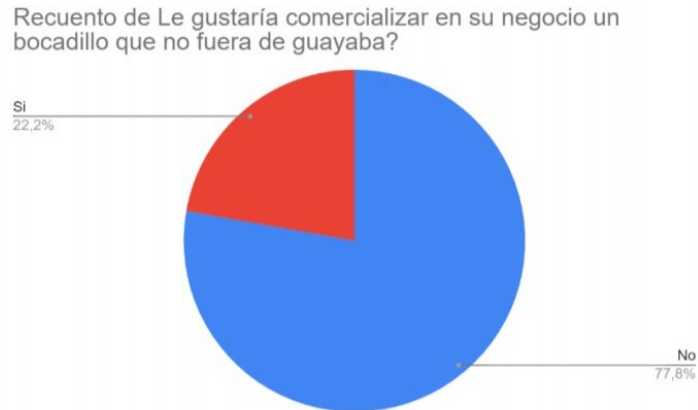


*Nota.* Tabulación de encuesta hecha con Google Forms pregunta “¿Qué cantidad compra?”. Tomada de *supermercados principales de Guavatá Santander*. [Gráfico], Diseño propio.



**Figura 10**

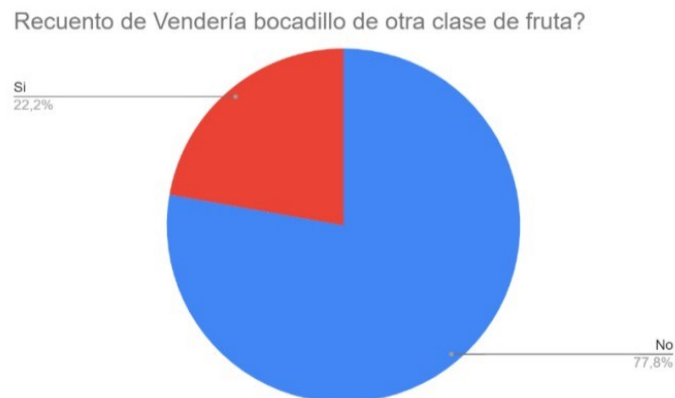
*Tabulación de una de las preguntas de la encuesta a supermercados.*



*Nota.* Tabulación de encuesta hecha con Google Forms pregunta “¿le gustaría comercializar en su negocio un bocadillo que no fuera de guayaba?”. Tomada de *supermercados principales de Guavatá Santander*. [Gráfico], Diseño propio.

**Figura 11**

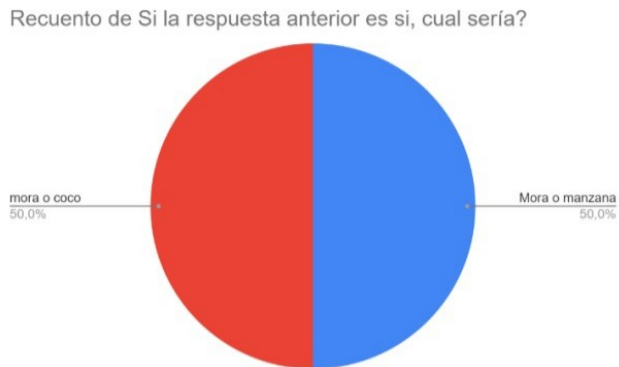
*Tabulación de una de las preguntas de la encuesta a supermercados.*



*Nota.* Tabulación de encuesta hecha con Google Forms pregunta “¿vendería bocadillo de otra clase de fruta?”. Tomada de *supermercados principales de Guavatá Santander*. [Gráfico], Diseño propio.

**Figura 12**

*Tabulación de una de las preguntas de la encuesta a supermercados.*



*Nota.* Tabulación de encuesta hecha con Google Forms pregunta “Si la respuesta anterior es si, ¿cuál sería?”. Tomada de *supermercados principales de Guavatá Santander*. [Gráfico], Diseño propio.

Con las gráficas anteriores se pudo detectar que el comercio de bocadillo de la región es muy básico, lo cual es muy favorable para la fábrica, ya que el producto solo se debe mantener en buenos estándares de calidad para así poder abarcar las necesidades de los comerciantes de la región. Esto también se comparó con las ventas que tienen en otros municipios como Puente Nacional Santander, donde se evidencia el mismo comportamiento de mercado.

Posterior a este análisis se dispuso a la realización de una tabla de costos basada en los datos entregados por la fábrica de bocadillos “La Campesina” tomando 30 unidades fabricadas, ya que son las unidades que lleva una caja de bocadillo en cualquiera de las 6 presentaciones que manejan: Lonja, Tume, Herpos, Veleños, Conserva y Bloque de Conserva.

**Figura 13**

*Lonja de bocadillo “La Campesina”*



*Nota.* Lonja de bocadillo de La Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Tomada de *Fábrica De Bocadillos “La Campesina”* [Fotografía], Diseño propio.

**Figura 14**

*Tumes “La Campesina”*



*Nota.* Bandeja de Tumes de La Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Tomada de *Fábrica De Bocadillos “La Campesina”* [Fotografía], Diseño propio.

**Figura 15**

*Herpos “La Campesina”*



*Nota.* Caja Herpos de La Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Tomada de *Fábrica De Bocadillos “La Campesina”* [Fotografía], Diseño propio.

**Figura 16**

*Veleños “La Campesina”*



*Nota.* Caja de Bocadillos Veleños de La Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Tomada de *Fábrica De Bocadillos “La Campesina”* [Fotografía], Diseño propio.



**Figura 17**

Conserva “La Campesina”



*Nota.* Conserva de bocadillo de La Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Tomada de *Fábrica De Bocadillos* “La Campesina” [Fotografía], Diseño propio.

**Figura 18**

Bloque de Conserva “La Campesina”



*Nota.* Bloque de conserva de La Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Tomada de *Fábrica De Bocadillos* “La Campesina” [Fotografía], Diseño propio.

**Figura 19**

*Presupuesto de costos de la Fábrica de Bocadillos “La Campesina”*

PRODUCTO No. 6, BLOQUE DE CONSERVA DE GUAYABA			
Cantidad	Precio uni	Artículo	Costo
1	30000	Canastilla de guayaba	\$ 30.000
4	200	Empaque	\$ 6.000
5	100	Etiquetas	\$ 3.000
6	1000	Caja de cartón	\$ 1.000
7	4200	Azúcar	\$ 21.000
TOTAL DE LOS 30 PRODUCTOS			\$ 61.000
OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			
Concept	Costo		
11 Agua	\$		1.000
12 Luz	\$		1.000
13 Gas	\$		1.000
14 Mano de obra	\$		3.000
15 Parafiscales	\$		3.000
TOTAL COSTOS FIJOS			\$ 9.000
MANO DE OBRA INDIRECTA			
DESCRIPCION	TOTAL		
19 NOMINA	\$		5.000
20 DOTACION	\$		500
TOTAL DE MANO DE OBRA			5.500,00
VARIABLES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO \$	TOTAL
24 ACPM	1	\$ 9.000,00	\$ 9.000
25 EMPAQUE	30	\$ 200,00	\$ 6.000
TOTAL COSTOS			90.500,00

*Nota. Presupuesto de costos Fábrica De Bocadillos “La Campesina”. Tomada de Presupuesto de Costos de La Fábrica De Bocadillos “La Campesina” [Screenshot], Diseño propio.*

## Capítulo 5 Resultados

Los resultados obtenidos de esta investigación, arrojan una positiva transformación en el manejo de la contabilidad de la Fábrica de Bocadoillos “La Campesina” permitiendo así, la creación de un sistema y presupuesto de costos tangible y fácil de usar para los miembros de la empresa.

Se entrega a la fábrica un documento de Excel con una macro definida específicamente con los costos y beneficios de los 6 productos que esta maneja, con la finalidad de maximizar sus ventas y ganancias.

Actualmente la fábrica busca ampliar su mercado, lo cual había sido difícil porque estaban experimentando pérdidas o desfases de dinero, ya que no tenían en cuenta muchos de los costes de la fábrica, pues, aunque está en propiedad y es familiar, al ver un alza en la materia prima no sabían cómo controlar los precios sin perder los clientes y seguir obteniendo ganancias de su fabricación. Ellos trabajan 4 días a la semana en donde cada día realizan 1000 cajas de bocadoillo por 30 unidades independientemente de su presentación. El transporte es propio así que se especifican solo gastos de ACPM, ya que tampoco pagan peajes porque se mueven en la provincia García Rovira.

La Fabrica se beneficia con el programa entregado por parte de los autores del proyecto y proceden a aplicar la estrategia en su mercado, esperando a terminar el año para hacer la comparación con el primer semestre del año, basados en lo que el contador les pueda indicar, siendo ellos más conscientes del manejo de su empresa.

## Conclusiones

Se evidencia falta de conocimiento por parte de la PYMES de los municipios pequeños como Guavatá Santander, con respecto a los beneficios de manejar un presupuesto y un sistema de costos que garantice la optimización de la empresa.

Se confirma que el bocadillo veleño, envuelto en hoja de bijao es uno de los productos con más rotación, lo cual beneficia al oferente, ya que la producción no es costosa ni demorada.

Se logró realizar un sistema de costos para la Fábrica de Bocadillos “La Campesina” otorgando facilidad para el manejo de la contabilidad de la empresa, permitiendo generar facturación y así conocer el costo y el beneficio de los 6 productos que la fábrica maneja.



## Recomendaciones

Es importante garantizar la correcta aplicación de los conocimientos adquiridos en el Tecnólogo de Contabilidad e ir guardando información, textos, artículos científicos del tema en específico a tratar, ya que así se tendrá mayor profundidad en cuanto al conocimiento de la investigación.

La práctica de la aplicación de la tabla macro en un supermercado o empresa sería de valioso aporte para la adquisición del conocimiento y la experimentación del material realizado, profundizar en los diferentes programas de contabilidad y conocer las metodologías tecnológicas que puedan facilitar la creación de estas herramientas contables. Esto con el fin de ir a la vanguardia con las TIC's y tener un plus en cada servicio que como contadores se pueda ofrecer a las comunidades.

## Referencias Bibliográficas

- Comité de Normas de Contabilidad . (1978). *NIC 11 Contratos de Construcción*.  
[https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta\\_publ/con\\_nor\\_co/vigentes/nic/11\\_NIC.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/11_NIC.pdf)
- Comité de Normas Internacionales de Contabilidad. (1983). *NIC 20*.  
<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/nif-2019/NIC%2020%20-%20Contabilizaci%C3%B3n%20de%20las%20Subvenciones%20del%20Gobierno%20e%20Informaci%C3%B3n%20a%20Revelar%20sobre%20Ayudas%20Gubernamentales.pdf>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. (2001). *NIC 16 Propiedades, Planta y Equipo*.  
<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/nif-2019/NIC%2016.pdf>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. (2001). *NIC 25 Contabilización de Inversiones*.  
<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/nif-2019/NIC%2040%20-%20Propiedades%20de%20Inversi%C3%B3n.pdf>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. (2001). *NIC 38 Activos Intangibles*.  
<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/nif-2019/NIC%2038%20-%20Activos%20Intangibles.pdf>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad NIC 34. (2000). *Información Financiera Intermedia*.  
<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/nif-2019/NIC%2034.pdf>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad NIC2. (2003). *Inventarios* . Comité de Normas.  
<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/nif-2019/NIC%202%20-%20Inventarios.pdf>
- Gavelán Izaguirre, J. J. (2014). *Sistema de Costos en MYPES Industriales y de Servicios En Condiciones de Desorganización*. Perú: Quipukamayoc Revista de la Facultad de Ciencias Contables. <https://core.ac.uk/download/pdf/304895421.pdf>
- Gerencie.com. (30 de Noviembre de 2020). Gerencie.com:  
<https://www.gerencie.com/beneficios-de-implementar-un-sistema-de-costos.html>
- Gerencie.com. (26 de Agosto de 2022). Gerencie.com:  
<https://www.gerencie.com/diferencia-entre-costo-y-gasto.html>
- Gómez, G. (2002). *Historia de los costos en contabilidad*. Gestiópolis.  
<https://www.gestiopolis.com/historia-costos-contabilidad/>
- Guillezeau B., P., & Romero, S. (2004). *Sistema de costos de calidad como proceso de mejoramiento continuo*. <http://bdigital.ula.ve/storage/pdf/agora/v7n13/articulo2.pdf>
- Norma Internacional de Contabilidad nº 41 (NIC 41). (2000). *NIC 41 AGRICULTURA*.  
<https://thascont.com/de-interes/pdf/NIC41.pdf>
- Velásquez, G. H. (13 de Abril de 2013). *La contabilidad agrícola en Colombia*.