

**PLANTEAR UN SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES PARA EL
RESTAURANTE MI CASA VIEJA UBICADO EN LA UNION VALLE**

RONALD ANTONIO JIMENEZ ARIAS

LUIS FELIPE SANCHEZ GALVIS

**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA
ZARZAL VALLE DEL CAUCA**

2021

**PLANTEAR UN SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES PARA EL
RESTAURANTE MI CASA VIEJA UBICADO EN LA UNION VALLE**

RONALD ANTONIO JIMENEZ ARIAS

LUIS FELIPE SANCHEZ GALVIS

**TRABAJO DE GRADO PRESENTADO EN LA MODALIDAD DE MONOGRAFIA
APLICADA PARA OPTAR POR EL TITULO DE CONTADORES PUBLICOS**

ASESORA

NELSY DUQUE CARVAJAL

**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA
ZARZAL VALLE DEL CAUCA**

2021

Nota aceptación

Presidente del jurado

Jurado

Zarzal Valle 02 de Marzo 2021

AGRADECIMIENTOS

Familiares, amigos, maestros y personas que me acompañan en los caminos de mi vida, conjunto de seres queridos que aportan inimaginablemente a mis circunstancias de ser humano, gracias por depositar tan grande confianza en mí y brindarme de su apoyo en los momentos que sentí caer para darme impulso y seguir adelante con mis metas.

He logrado cumplir con éxito este proyecto, el cual en gran parte es gracias a ustedes, compañeros de vida que siempre estuvieron solidarios brindando conocimiento y apoyo inconmensurable, al final he culminado la meta que en su momento parecía inverosímil, por eso quisiera dedicar tan pulcro logro a ustedes.

Muchas gracias a aquellas personas, que llevare siempre en el corazón.

Ronald Antonio Jiménez Arias.

Le agradezco a Dios, la Virgen María por el regalo de la vida y salud, además el ayudarme a levantar cada día para crecer como ser humano en conocimiento y valores, por derramar en mí virtudes como la sabiduría, perseverancia, disciplina, de todos los dones que día a día pone sobre todos. Quiero Agradecer especialmente a ese motor que me impulso a comenzar y terminar mi carrera universitaria como lo es mi Madre asimismo a todas las personas que me brindaron su apoyo, a los profesores que guiaron mi camino de aprendizaje tanto del saber cómo la parte humana, haciendo mención muy especial a los profesores Juan Carlos Moncada, Isabelino Lasso y a la docente Nelsy Duque por su perseverancia y dedicación en lo académico y la culminación de este trabajo.

Luis Felipe Sánchez Galvis.

CONTENIDO

1. ANTECEDENTES.....	9
2. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	14
3. OBJETIVOS.....	17
4. JUSTIFICACIÓN.....	18
5. MARCO REFERENCIAL	20
5.1.1 CONTABILIDAD DE COSTOS	20
5.1.2 METODOLOGIA DE COSTOS	23
6. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	29
6.4 FUENTES	30
6.4.1 PRIMARIAS.....	30
6.4.2 SECUNDARIAS.....	30
7. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES PARA EL RESTAURANTE MI CASA VIEJA UBICADO EN LA UNIÓN VALLE.....	31
7.1 DIAGNÓSTICO DE MI CASA VIEJA	32
7.2 DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE LA UNIDAD DE NEGOCIO MI CASA VIEJA.....	35
7.2.1 ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS	36
7.2.2 ACTIVIDADES FUNCIONALES	44
7.2.3 ACTIVIDADES DE APOYO	52
7.3 INDUCTORES DE COSTOS CORRESPONDIENTES PARA CADA ACTIVIDAD.	58
7.3.1 INDUCTORES DE ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS	58
7.3.2 INDUCTORES DE ACTIVIDADES FUNCIONALES.....	62
7.3.3 INDUCTORES DE ACTIVIDADES DE APOYO.....	67
7.4 BASES DE ASIGNACIÓN DE COSTOS PARA CADA UNA DE LAS ACTIVIDADES.	71
7.4.1 ACTIVIDADES FUNCIONALES	71
7.5 COSTOS DE LOS PROCESOS FUNCIONALES DEL RESTAURANTE MI CASA VIEJA	80
8. CONCLUSIONES.....	90
9. RECOMENDACIONES.	92

10.	BIBLIOGRAFÍA	93
-----	--------------------	----

TABLA DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1. SISTEMA DE COSTEO.	23
ILUSTRACIÓN 2. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.	32
ILUSTRACIÓN 3. SIMBOLOGÍA DE JAMES HARRINTONG.	35
ILUSTRACIÓN 4. FLUJOGRAMA DE PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN.	36
ILUSTRACIÓN 5. FLUJOGRAMA DE ARQUEO DE CAJA.	38
ILUSTRACIÓN 6. FLUJOGRAMA DE PAGO DE SERVICIOS.	39
ILUSTRACIÓN 7. FLUJOGRAMA DE TOMA DE DECISIONES.	40
ILUSTRACIÓN 8. FLUJOGRAMA DE MARKETING Y COMPRAS.	41
ILUSTRACIÓN 9. FLUJOGRAMA DE TESORERÍA.	42
ILUSTRACIÓN 10. FLUJOGRAMA DE PRODUCCIÓN DE BEBIDAS.	44
ILUSTRACIÓN 11. FLUJOGRAMA DE PORCIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO.	46
ILUSTRACIÓN 12. FLUJOGRAMA DE PRODUCCIÓN DE ASADOS.	47
ILUSTRACIÓN 13. FLUJOGRAMA DE ATENCIÓN AL CLIENTE.	48
ILUSTRACIÓN 14. FLUJOGRAMA DE DECORACIÓN.	50
ILUSTRACIÓN 15. FLUJOGRAMA DE SEGURIDAD Y ASEO.	52
ILUSTRACIÓN 16. FLUJOGRAMA DE JARDINERÍA.	53
ILUSTRACIÓN 17. FLUJOGRAMA RECURSOS HUMANOS.	54
ILUSTRACIÓN 18. FLUJOGRAMA DE CONTABILIDAD.	56

TABLA DE CUADROS

TABLA 1. PROCESO DE PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN.....	58
TABLA 2 PROCESO DE ARQUEO DE CAJA.	59
TABLA 3. PROCESO DE PAGO DE SERVICIOS.	59
TABLA 4. PROCESO DE TOMA DE DECISIONES; MARKETING Y COMPRAS.	60
TABLA 5. PROCESO DE TESORERÍA.....	61
TABLA 6. PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BEBIDAS.....	62
TABLA 7. PROCESO DE PORCIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO.	63
TABLA 8. PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ASADOS.	63
TABLA 9. PROCESO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.....	65
TABLA 10. PROCESO DE DECORACIÓN.	66
TABLA 11. PROCESO DE SEGURIDAD Y ASEO.....	67
TABLA 12. PROCESO DE JARDINERÍA.	67
TABLA 13. PROCESO DE RECURSO HUMANOS.	68
TABLA 14. PROCESO DE CONTABILIDAD.....	69
TABLA 15.. ASIGNACIÓN PRODUCCIÓN DE BEBIDAS.....	71
TABLA 16. ASIGNACIÓN PORCIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO.	73
TABLA 17. ASIGNACIÓN PRODUCCIÓN DE ASADOS.	74
TABLA 18. ASIGNACIÓN ATENCIÓN AL CLIENTE.....	77
TABLA 19. ASIGNACIÓN DECORACIÓN.....	79
TABLA 20. ASIGNACIÓN DE COSTOS PRACTICA: PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BEBIDAS.	81
TABLA 21. ASIGNACIÓN DE COSTOS PRACTICO: PROCESO DE PORCIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO.	82
TABLA 22. ASIGNACIÓN DE COSTOS PRACTICO: PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ASADOS..	83
TABLA 23. ASIGNACIÓN DE COSTOS PRACTICO: PROCESO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.	85
TABLA 24. ASIGNACIÓN DE COSTOS PRACTICO: PROCESO DE DECORACIÓN.	86
TABLA 25. PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN. FUENTE PROPIA, 2021.....	87
TABLA 26. DISTRIBUCIÓN DE GASTOS.	87
TABLA 27. VENTA PROMEDIO DE ASADOS MENSUALES.	88
TABLA 28. ASIGNACIÓN DE COSTOS Y GASTOS.	88

1. ANTECEDENTES

El sistema de costos basado en actividades, es una herramienta utilizada con mayor frecuencia a través del tiempo, debido a los resultados positivos por la aplicación correcta en la empresas grandes, medianas, pequeñas y micro. Sin embargo, antes de llevarse a cabo la introducción de este sistema de costo, es necesario conocer, su manejo, objetivo e información necesaria para su buen desempeño, haciendo precisa y vital la recopilación de antecedentes como los que se mostraran a continuación.

TITULO: IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS ABC EN EL SECTOR HOTELERO DE MORELIA MICHOACAN MEXICO COMO ESTRATEGIA FINANCIERA.

AUTORES: DRA. VIRGINIA HERNANDEZ SILVA-MIGUEL LOPEZ MIRANDA.

SIMPOSIO INTERNACIONAL DE INVESTIGACION DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES: UNIVERSIDAD LIBRE DE COLOMBIA.

AÑO: 2013

OBJETIVO: proponer una metodología de la implementación de un sistema de costeo ABC para el sector hotelero.

DESCRIPCION: El trabajo habla sobre un entorno totalmente competitivo como el actual exige que los directivos necesiten información que les permita tomar decisiones con relación a combinación, diseño de productos y procesos tecnológicos, elementos vinculados a la rentabilidad de la organización a escala global.

Indica que la asignación de costos indirectos a los diferentes objetivos de costo, especialmente al objetivo final que son los productos terminados o servicios, es sin lugar a dudas el problema más importante a resolver por cualquier sistema de

costos, lo que ocasiona la aparición del sistema de costo basado en Actividades ABC. (Hernandez Silva & Lopez Miranda, 2013)

El costo toma una importancia estratégica desde el punto de vista de la determinación de precios y rentabilidades. Los sistemas de estimación de costos tradicionales no reconocen los diferentes recursos utilizados, los costos asociados con los procesos complejos y el margen directo real de cada servicio.

TITULO: MODELO DE COSTOS A TRAVÉS DE LA METODOLOGÍA ABC PARA EL RESTAURANTE SHOPPERS UBICADO EN EL MUNICIPIO DE CAICEDONIA VALLE DEL CAUCA.

AUTORES: ELIZABETH OSORIO DIAZ-DIANA ISABEL QUINTERO CASTRO.

TRABAJO DE GRADO: UNIVERSIDAD DEL VALLE-SEDE CAICEDONIA.

AÑO: 2017

OBJETIVO: Diseñar un modelo de costos a través de la metodología ABC que le permita al restaurante Shoppers Caicedonia, una correcta y oportuna toma de decisiones.

DESCRIPCION: El proyecto se desarrolla con base en dos teorías: la teoría de costos y la teoría de la administración de Fayol, las cuales proporcionan bases primordiales en el ejercicio de la administración, como lo son: planear, organizar, dirigir, coordinar y controlar cada una de las áreas funcionales de una organización; esto desencadena que el trabajo se establezca bajo la modalidad de costos ABC, ya que éstos permiten conocer los costos de cada proceso y actividades que se realizan en el restaurante y también ayudan a obtener su mejor beneficio. (Osorio Diaz & Quintero Castro, 2017)

El trabajo lleva como finalidad brindar conocimiento al propietario los costos exactos en que incurre su negocio para cada actividad y así pueda establecer mejor sus precios, saber si está obteniendo utilidades, determinar la rentabilidad y también

que pueda disminuir costos innecesarios; por otra parte, también este modelo puede ser implementado por otros negocios que se muevan dentro de este mismo sector.

TITULO: PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE COSTOS ABC EN EMPRESAS HOTELERAS DE LA CIUDAD DE LOJA. APLICACIÓN PRÁCTICA EN EL GRAND HOTEL LOJA.

AUTORES: Dra. Patricia Verónica Añazco Feijóo-Lic. Rosa Esthela Yaguana Salinas.

TESIS: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA ÁREA JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA NIVEL DE POSTGRADO- LOJA ECUADOR.

AÑO: 2011

OBJETIVO: considerar cada una de las actividades tanto principales como secundarias que se ejecutan para cumplir con la atención a los usuarios y llegar a determinar el precio de venta al público de una manera más eficiente y profesional.

DESCRIPCION: La aplicación del sistema de costos ABC en el Gran Hotel Loja le permitirá contar con una herramienta de apoyo para establecer sus centros de actividad con su respectiva cadena de valor y definir sus actividades principales y secundarias estableciendo así de una manera más técnica el costo de sus servicios, utilizando apropiadamente los generadores o inductores de costo para lograr la optimización de recursos humanos, técnicos y financieros en el Hotel; cuya calidad y razonabilidad de Costeo radican en la definición de una base de asignación adecuada para cada proceso de apoyo o administrativo. (Añazco feijóo & Yaguana Salinas, 2011)

TITULO: LA CONTABILIDAD DE COSTOS.

AUTOR: ROLANDO SAENZ MOLINA.

OBJETIVO: Dar las herramientas necesarias al lector para que pueda asemejar que cualquier decisión que se tome en la Empresa involucra costos y beneficios, los que se deben determinar en forma anticipada, donde la información relativa al costo debe estar sustentada en un Sistema de Contabilidad de Costos.

DESCRIPCIÓN: En este libro el autor sintetiza de manera general y explicita las nociones principales de los costos como su utilidad, importancia, significado resalta en estos como la porción del precio de adquisición de artículos, propiedades o servicios, los cuales deben diferenciarse de los gastos y pérdidas. Además, realiza un bosquejo de los tipos de costos que se encuentran en la cotidianidad como en su defecto estos pueden ser fijos o variables. Menciona sus componentes como la mano de obra, materiales entre otros insumos que se asumen y se tratan en costos. Da a conocer los factores que llevan a conocer los costos, los manejos en la empresa, por ultimo expone los diferentes sistemas de costos.

ESTUDIOS GERENCIALES: UNIVERSIDAD ICESI.

TITULO: COSTEO ABC. ¿POR QUÉ Y CÓMO IMPLANTARLO?

AUTOR: CARLOS FERNANDO CUEVAS VILLEGAS.

AÑO: 2004

OBJETIVO: Dar las premisas del por qué el costeo ABC (Costos basados por actividades) es la respuesta para diseñar sistemas de costos compatibles con las nuevas realidades competitivas y para el cumplimiento de la normatividad colombiana, sin producir las distorsiones de precios que los sistemas actuales inducen.

DESCRIPCIÓN: En este libro el autor pretende diseñar una metodología de costeo ABC y aplicarla como piloto en el área de imaginología, que actualmente desconoce

parcialmente el costo de los servicios que ofrece y por ende su rentabilidad. Busca que la implantación de la metodología se realice integralmente y en el contexto de un proceso de planeación estratégica que incorpore en forma consistente una gestión administrativa, presupuestal y de costos enfocada por actividades. (VILLEGAS, 2004)

PROYECTO DE GRADO EN LA MODALIDAD DE MONOGRAFIA

UNIVERSIDAD DEL VALLE SEDE – CAICEDONIA.

TITULO: APLICACIÓN DEL MODELO DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES PARA LOS PRODUCTOS DE LOS RESTAURANTES CAMPESTRES DEL MUNICIPIO DE CAICEDONIA VALLE DEL CAUCA, CON BASE EN LA TOMA DE DECISIONES. ESTUDIO DE CASO: LAGOS BELLAVISTA.

AUTOR: GALLEGO MANRIQUE NATALIA, VILLADA NEIRA LUISA MARÍA.

AÑO: 2018

OBJETIVO: Aplicar el Modelo de Costos Basado en Actividades para los productos de mayor rotación en los restaurantes campestres del municipio de Caicedonia Valle del Cauca, con base en la toma de decisiones; estudio de caso: para cuatro productos del restaurante Lagos Bellavista.

DESCRIPCIÓN: Este antecedente permea las condiciones que se incurrirán para la manera en la cual se debe plantear el modelo de costos en el restaurante Mi Casa Vieja de la Unión Valle, Presenta semejanza al momento de los objetivos para con el estudio a desarrollar específicamente al momento de que la finalidad del estudio sea llevada para la toma de decisiones, el aprovechamiento y manejo de los recursos así mismo se relaciona la unidad a estudiar. (Gallego Manrique & Villada Neira , 2018)

2. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

En el municipio de la Unión Valle se ha destacado por el crecimiento turístico en los últimos años, generando consigo la creación de pequeñas y grandes empresas, muchas de estas pertenecientes al sector gastronómico, de la misma manera generando impacto en la economía del municipio y sus habitantes, en calidad de empleos, rentas de capital e impuestos.

Según datos suministrados por el plan de desarrollo del 2015 – 2020, La Unión Valle, cuenta con una capacidad de acopio en zonas del sector gastronómico de 1516 sillas para la visita de turistas (RIVERA OSPINA, 2014). De lo anterior se debe expresar que estas zonas se pueden utilizar de manera repetitiva, es decir, obstante a esto la capacidad que especifica la página es en cantidad de sillas por el total de sitios, de esta manera se podría inferir que se utilizaran en más ocasiones, llegando a la conclusión que la cantidad de visitantes que se pueden atender podría multiplicarse. Con este estudio se comprueba el dinamismo en materia de ofertantes de la actividad, así como la cantidad de demandantes o competidores, y la necesidad de implementar, mecanismos o estrategias, enfocadas a la toma de decisiones. Pues como afirma Eliseu y Pol Santandreu: **“La empresa debe hacer aquello que la haga mejor que sus competidores”**. (Leon Lefcovich, 2013)

Por lo anteriormente mencionado, la estrategia a impartir para contrarrestar el uso de datos o información, está enfocado a los costos, pues estos actúan como efecto controlador en operaciones y recursos, de esta forma es preciso utilizar el costeo basado en actividades, pues la empresa contara con herramientas que le permitan conocer y detectar cuales actividades no generan valor, así como las actividades que se desean implementar mostrando una visión sobre el impacto que puedan generar, brindara la toma de decisiones estratégica, pues se conocerá a ciencia cierta el nivel real de competitividad de la empresa, así como las posibilidades de éxito o fracaso frente a la competencia. (Leon Lefcovich, 2013).

Para lo cual es importante y fundamental tener una contabilidad precisa y transparente, además de brindar herramientas que le ayuden al pequeño empresario a controlar sus recursos siendo la manera más factible identificando los costos.

Partiendo de la importancia del modelo de costos basado en actividades se realiza el estudio en el restaurante MI CASA VIEJA fundado en el año de 1998 por la señora Mercedes Oviedo apoyada de su hijo Gustavo Oviedo, quien actualmente se encuentra al frente de las operaciones del restaurante. El establecimiento inicialmente se fundó como restaurante “CASA VIEJA” debido a su infraestructura antigua, este fue creado con la finalidad del compartir en familia acomodándose al presupuesto y la economía, sin discriminar extracto o edad. el señor Gustavo Oviedo y su señora Madre Mercedes Oviedo quienes figuran como propietarios del establecimiento comercial, tienen como visión implementar la cultura Vallecaucana en sentido gastronómico, sin dejar de lado la variedad de platos e integrar de manera innovadora razones para que este lugar sea reconocido como un lugares de compartir o un centro Cultural, todas estas ideas han sido motivadas por el señor Gustavo Oviedo, apoyándose en sus conocimiento como Administrador y Concejal del municipio de La Unión Valle. A pesar del emprendimiento que destaca en sus proyectos, su proyección financiera no cuenta con un sistema contable completo que determine sus costos de producción y margen de utilidad real. Este carecimiento de herramienta, puede convertir a la empresa en un competidor con desventajas, al no tener herramientas que le permitan detectar las falencias, medir sus actividades, mejorar su desempeño y hacer factible la mejora continua.

El trabajo se enfoca en la mejora de un sistema de costos precisamente basado en actividades, dando como beneficio el control de las cifras para determinar su ganancia, valores de costos y gastos directos e indirectos por producto, facilitándoles la visualización y toma de decisiones sobre su establecimiento. Abarcar los costos puede ser complejo, debido a esto, el trabajo se enfoca en realizar un diseño de costos por actividades, específicamente en el servicio de

asados del restaurante MI CASA VIEJA, el cual tiene la función de hallar los costos de este producto lo más preciso posible, de tal forma servirá de modelo para la implementación de los costos de otros productos ofertados por el restaurante.

¿Cómo diseñar un Sistema de Costeo ABC que permita determinar los costos de los servicios del Restaurante Mi Casa Vieja, ubicado en la Unión Valle?

2.3. SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA.

- ¿Cuáles son las actividades que se generan en los procesos de Producción del restaurante Mi Casa Vieja?
- ¿Cuáles son los inductores y las bases de asignación de costos para cada una de las actividades?
- ¿Cómo cuantificar los costos y gastos por producto en el restaurante Mi Casa Vieja por medio de inductores?

3. OBJETIVOS

Diseñar un sistema de costos basado en actividades para el restaurante Mi Casa Vieja ubicado en la Unión Valle.

- Describir las actividades efectuadas por el restaurante Mi Casa Vieja para obtener el producto final.
- Reconocer los inductores de costos correspondientes para cada actividad.
- Identificar las bases de asignación de costos para cada una de las actividades.
- Cuantificar los costos de los procesos funcionales del restaurante mi casa vieja.

4. JUSTIFICACIÓN

En una empresa la aplicación de contabilidad de costos genera mejoras en el sistema contable de la entidad; permite un control apropiado de los recursos, actividades, costos y gastos directos e indirectos, fortaleciendo los paradigmas diarios gerenciales basados en la toma de decisiones y proyección económica.

Debido a la importancia nace la motivación de plantear un sistema de costos basados en actividades en el Restaurante MI CASA VIEJA de la Unión Valle del Cauca, con el fin de brindarle una herramienta para vigilar y controlar los recursos generadores de costos y sus respectivos inductores, permitiendo hacer asignaciones más precisas a sus costos directos e indirectos, evitando que se eleven de forma inoportuna. El proceso de producción será controlado debido a la asignación de recursos de manera exacta en las distintas actividades que se lleven a cabo para obtener el producto final, esto tendrá un impacto importante que se verá reflejado en el margen de utilidad; sin embargo, el esquema que se desea plantear va tener como finalidad dar convicción de decisión sobre el establecimiento comercial por medio de la base de datos que se construirá con este sistema de costos.

Continuamente, el trabajo busca cumplir los objetivos académicos, ampliar y fortalecer el conocimiento profesional contable sobre los costos basados en actividades, de tal forma, brindar seguridad de tipo teórico y práctico a los profesionales que aplican su conocimiento en el tema, a causa de ello, poder desarrollar su trabajo con la mayor rigurosidad en la entidad que solicite sus servicios, dejando una imagen de transparencia y brindando un nivel de seguridad razonable que haga de sí mismo un servidor que otorgue fe pública.

Por último, es notorio que la sociedad crece progresivamente, por lo tanto, es necesaria la especialización de los profesionales para su propio beneficio, permitiendo generar principios, valores y progreso general. El restaurante Mi Casa Vieja, podría generar valor así mismo y a la sociedad mediante la aplicación de costos ABC, es decir que, la adquisición de este sistema otorga especialización

sobre los valores de consumo del restaurante, por lo cual, pueden tomar decisiones de avance que se verán reflejados en la Unión Valle.

5. MARCO REFERENCIAL

El marco de referencia muestra relevancia en la centralización del estudio en investigaciones previas, las cuales avalan la investigación a encaminar. De esta manera como enuncia (Bernal Torres) en el libro de Metodología de la Investigación el cual propone que “Como la ciencia es una búsqueda permanente del conocimiento válido, cada nueva investigación debe fundamentarse en el conocimiento existente y de igual manera asumir una posición frente al mismo. Por este motivo, toda investigación debe realizarse dentro de un marco de referencia o conocimiento previo” de esta manera presentar dichas investigaciones las cuales han avalado y fundamentado el trabajo.

La implementación de un sistema de costeo genera mejoras en la contabilidad general de una empresa, otorgando precisión, control, proyección y poder decisivo sobre la misma; debido a investigaciones previas las cuales avalan cada una de las actividades en las que se desarrolla la producción. (Medina Rojas, 2007).

5.1.1 CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad de costos tiene como objetivo la investigación y estimación de los costos de producción, distribución y asignación de cada producto o servicio. Esta es sustentada por la teoría de costos y metodología del costeo, para aplicar o desarrollar en los diferentes escenarios.

5.1.1.1 TEORIA DE COSTOS

-SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION

El sistema de costos por órdenes de trabajo es aplicado a procesos productivos en la que los productos son elaborados de acuerdo con las especificaciones del cliente, por lo que cada producción posee requerimientos propios de materiales y costos de conversión.

Este método es utilizado por empresas manufactureras con la finalidad de acumular y distribuir los elementos del costo (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) que se incurren durante un ejercicio productivo. (Guerra Avila & Rodriguez Ceballo, 2007)

-SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

El costeo por procesos, tiene aplicación generalmente en las empresas con una forma de producción en la cual se utiliza un proceso continuo, teniendo como resultado un volumen alto de unidades de producción, iguales o similares. A pesar de que es difícil determinar los costos en este proceso, la forma de realizar el costeo implica simplemente realizar el cálculo de costo promedio por unidad la cual se divide en tres etapas: primero se realiza la medición de la producción obtenida en el periodo, segundo se miden los costos incurridos en el periodo y tercero calcular el costo promedio total repartido a lo largo de toda la producción (Docenteunivia, 2014).

5.1.1.2 BASES DE COSTEO

COSTO HISTORICO

El costo histórico de un activo surge inicialmente de su valor de compra. A este valor se le adicionan todas las erogaciones que fueron necesarias para colocarlo en condiciones de funcionar o de generar renta.

Entre los valores y conceptos que entran a formar parte del costo histórico de los activos, se tienen los gastos de legalización, los gastos en que se haya incurrido para transportar el activo hasta su lugar definitivo, los impuestos y tasas que se hayan pagado, las adiciones, reparaciones y mejoras que se le hayan realizado, intereses o gastos de financiación, la diferencia en cambio en caso de los activos adquiridos con créditos en moneda extranjera, etc. (GERENCIE, 2020).

-COSTO PREDETERMINADO

Los costos predeterminados se realizan con anticipación a la producción de productos o servicios con el fin de controlar su costo monetario, para realizar este proceso se utilizan costos estimados o costos estándar.

- **COSTOS ESTANDAR**

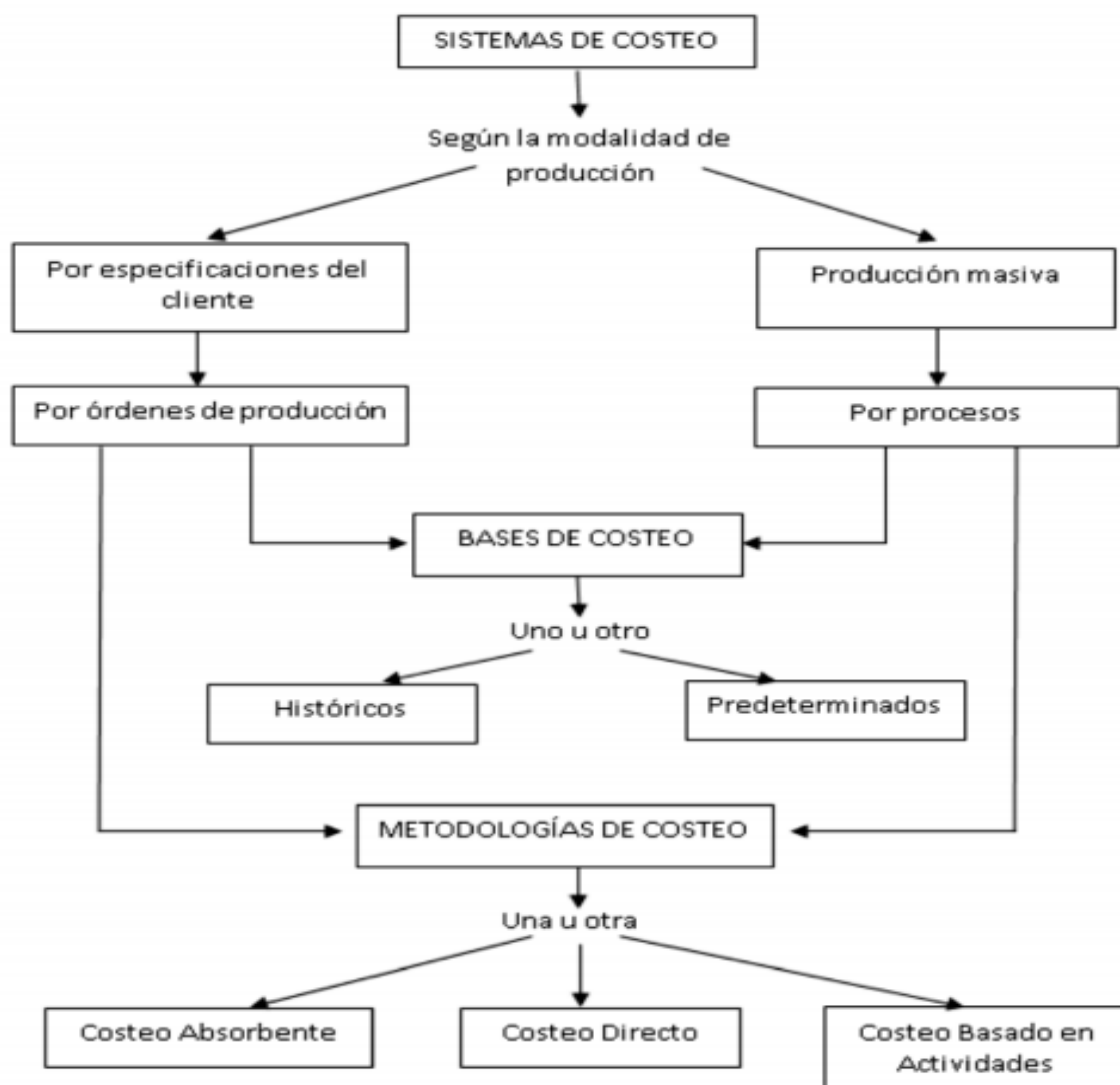
Son aquellos costos que esperan Lograse en ciertos procesos, siendo básicamente un presupuesto. Son costos científica y técnicamente predeterminados que sirven de base para medir la actuación real. (ANONIMO, 2019)

- **COSTOS ESTIMADOS**

Los costos estimados se anticipan a los costos reales unitarios de producción, aunque están sujetos a rectificaciones, son de mucha ayuda para la toma de decisiones antes de operar. Representan la cantidad que, según la empresa costará realmente un producto o la operación de un proceso, durante cierto período. (ANONIMO, 2019)

5.1.2 METODOLOGIA DE COSTOS

Ilustración 1. Sistema de costeo.



Fuente: (Vaca Lopez, 2012)

Etimológicamente, la palabra metodología se desprende de tres vocablos griegos: metà (“más allá”), odòs (“camino”) y logos (“estudio”), esta descomposición permite inferir que hablar de metodologías de costeo implica establecer caminos que permitan estudiar en profundidad el uso de los recursos asociados a un proceso de producción o de servicios; es decir establecer los pasos a seguir en la definición no solo del costo sino de la capacidad de gestión de las organizaciones para organizar

los procesos productivos y de servicios, en forma tal que se materialicen los objetivos de la gestión y el control de costos. (Ángel Urueña & López Salazar).

5.1.2.1 COSTEO ABSORBENTE:

El costeo absorbente es el cual en el que todos los costos de fabricación, variables o fijos, son parte del costo de producción y deben incluirse en el cálculo de los costos unitarios del producto. Afirman que la producción no puede realizarse sin incurrir en costos indirectos de fabricación fijos. (POLIMENI, FABOZZI, ADELBERG, & KOLE).

5.1.2.2 COSTEO DIRECTO:

Los costos directos son aquellos los cuales los costos indirectos de fabricación fijos se incurrirán aun sin producción. Los proponentes de esta técnica insisten en que los costos indirectos de fabricación fijos son, en esencia, un costo del periodo relacionado con el tiempo y no tienen beneficios futuros y son, en consecuencia, un costo no inventariable. (POLIMENI, FABOZZI, ADELBERG, & KOLE).

5.1.2.3 COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES ABC:

En un estudio realizado por los profesores e Investigadores Martha Ríos Manríquez, María Lourdes Rodríguez y Julián Ferrer Guerra llamado los costos basados en actividades como herramienta de gestión en las pymes. el caso de las empresas de servicios en México, Señalan la importancia del control de los costes pues en una empresa de servicios en sus finalidades esta en servir al cliente, de manera tal, que en ocasiones no se miden los insumos en materia prima, mano de obra, entre otros, Se resaltan los estudios del profesor Hicks el cual basa sus estudios de las Mipymes. Estas según los autores proporcionan un 90% en el producto interno bruto en cada país

demarcando que esta economía de tamaño más pequeño debe fomentar métodos que le permitan una mejor gestión empresarial, por eso señala los siguientes tres puntos.

Los sistemas de costos ABC surgen en la década de 1980 como una alternativa para hacer frente a las limitaciones de los sistemas tradicionales de costos para la asignación precisa y confiable de los costos indirectos. Los sistemas tradicionales se habían enfocado principalmente en la valoración de los inventarios y la determinación de los costos de venta para la elaboración de informes financieros, en algunas ocasiones se utilizaban criterios arbitrarios para la asignación de los costos a cada línea de producto, esto dificultaba el análisis de la rentabilidad de los productos y poco contribuía en la toma de decisiones.

Los sistemas de costos ABC parten de una visión sistémica de la organización, esta se entiende como un conjunto de procesos y actividades interrelacionadas que se llevan a cabo para cumplir el objeto social. Las actividades consumen recursos y son necesarias para fabricar los productos o prestar los servicios que oferta la organización, de modo que los recursos se asignan a las actividades, y el costo de las actividades se asigna a los objetos de costos a través de bases de asignación, factores que causan el costo denominados inductores o cost drivers. Así entonces, los recursos, las actividades y los inductores de costos son los conceptos básicos que fundamentan los sistemas de costos ABC. (COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES –ABC: REVISIÓN DE LITERATURA, 2015)

El marco legal establece los lineamientos por ley en los cuales se debe enfocar la investigación, de la misma manera dando argumento y veracidad a su desarrollo.

El sistema de costo basado en actividades es una herramienta que ayuda a la exactitud de los valores o costo en términos de la producción, ofreciendo transparencia en la información financiera, por lo tanto, sigue los lineamientos de la ley 1314 del 2009 cuyo objetivo se basa en un lenguaje contable universal y transparente.

“ARTÍCULO 1o. OBJETIVOS DE ESTA LEY. *Por mandato de esta ley, el Estado, bajo la dirección del Presidente la República y por intermedio de las entidades a que hace referencia la presente ley, intervendrá la economía, limitando la libertad económica, para expedir normas contables, de información financiera y de aseguramiento de la información, que conformen un sistema único y homogéneo de alta calidad, comprensible y de forzosa observancia, por cuya virtud los informes contables y, en particular, los estados financieros, brinden información financiera comprensible, transparente y comparable, pertinente y confiable, útil para la toma de decisiones económicas por parte del Estado, los propietarios, funcionarios y empleados de las empresas, los inversionistas actuales o potenciales y otras partes interesadas, para mejorar la productividad, la competitividad y el desarrollo armónico de la actividad empresarial de las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras. Con tal finalidad, en atención al interés público, expedirá normas de contabilidad, de información financiera y de aseguramiento de información, en los términos establecidos en la presente ley.”* (Congreso de la Republica, 2019)

5.3 MARCO CONCEPTUAL

El marco conceptual define aquellos términos o conceptos propios del tema a tratar para que el lector interprete el texto de una manera precisa.

El sistema de Costes Basado en las Actividades ABC (Activity Based Costing), es un modelo que permite la asignación y distribución de los diferentes costes indirectos, de acuerdo a las actividades realizadas, pues son éstas las que realmente generan costes. Este sistema nace de la necesidad de dar solución a la problemática que presentan normalmente los costes estándar, cuando no reflejan fielmente la cadena de valor añadido en la elaboración de un producto o servicio determinados, y por lo tanto, no es posible una adecuada determinación del precio.

(elEconomista.es, s.f.) el cual se determina con la utilización de recursos los cuales son todos los costos y gastos registrados en la contabilidad como podrían llegar a ser: sueldos y salarios, energía eléctrica, gastos de papelería, rentas, depreciaciones de mobiliario y equipo de oficina, materias primas, etc.

Además, también se encuentra en el proceso productivo aquellas actividades que generan un valor monetario a los costos del restaurante y son todas las acciones que realiza la organización para producir, almacenar y entregar a sus clientes todos los productos o servicios. Entre ellas se encontraría las líneas de producción, entregar productos, atención y cobrar a clientes, etc.

Para determinar el valor monetario se utilizarán los Driver o Conductor de Costos o Generador de Costos este el concepto que se utilizará para repartir el costo de Recursos a Actividades. Ejemplo: Pesos de Nómina, Número de Empleados, Metros Cuadrados, Tiempo por Actividad, etc. Así mismo para las actividades se utilizará los Driver de actividades o Conductor de Costos o Generador de Costos es el concepto que se utilizará para repartir el costo de las Actividades a otras actividades o a objetos de costo en función a la qué tanto demanda cada uno de ellos de la actividad. Ejemplos: Número de Visitas a Clientes, Número de Llamadas de ventas, Número de Tarimas etc. (RESULTS, 2020)

Los inductores de costos o cost driver son aquellos factores o hechos que influyen en el volumen de ejecución de las actividades, siendo por tanto la causa de consumo de los recursos utilizados al realizar éstas. (Brito Laredo, Ferreiro Martínez, & López Castañeda), Según (KLAPLAN & COOPER, 1999) las medidas de actividad son medidas competitivas que sirven como conexión entre las actividades y sus gastos indirectos de fabricación respectivos y que pueden relacionar también con el producto terminado. Cada medida de actividad debe estar definida en unidades de actividad perfectamente identificables. Las medidas de actividad son conocidas como "cost drivers".

El estudio se realiza en el Restaurante MI CASA VIEJA ubicado en la Unión, municipio localizado en el Norte del Valle del Cauca conocido como la capital Vitivinícola de Colombia, este además es una Región turística y hortofrutícola por

excelencia, es por este motivo que se hace indispensable contar con el manejo adecuado de los recursos a nivel gerencial en costos para los puntos que reciben gran cantidad de Turistas como lo es el Restaurante MI CASA VIEJA el cual se encuentra localizado en un lugar estratégico además su variedad de platos, ambiente e instalación.

6. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

El tipo de estudio del presente trabajo es descriptivo según los lineamientos de Cerda (como se citó en Bernal, 2010) quien expresa que “se deben describir aquellos aspectos más característicos, distintivos y particulares de estas personas, situaciones o cosas, o sea, aquellas propiedades que las hacen reconocibles a los ojos de los demás” (Bernal, 2010). De acuerdo con lo anterior, lo fundamental del estudio descriptivo es la selección de las características más relevantes del objeto de estudio, en este caso los productos del Restaurante Casa Vieja de La Unión Valle, de tal forma que permita detallar sus procesos, generando la información concreta para plantear un sistema de costos basado en actividades.

El presente trabajo busca conceder datos desconocidos en cuanto a los costos del restaurante MI CASA VIEJA de La Unión Valle del Cauca, para llevar a cabo este logro es pertinente utilizar la metodología deductiva. El método se basa en encontrar o estudiar datos específicos y concretos a partir de unas premisas generales, pues así es definido por la página de internet www.Conceptos.De.com:

Se habla del método deductivo para referirse a una forma específica de pensamiento o razonamiento, que **extrae conclusiones lógicas y válidas a partir de un conjunto dado de premisas o proposiciones**. Es, dicho de otra forma, un modo de pensamiento que va de lo más general (como leyes y principios) a lo más específico (hechos concretos). (Reffino, 2019).

De lo anteriormente citando, se puede inferir como el método de investigación deductivo puede ser el más adecuado para el trabajo en cuestión, debido a que el objetivo general de la monografía aplicada es plantear un sistema de costos basado en actividades, para lo cual es fundamental estudiar las premisas generales y así poder hallar datos específicos con el fin de llegar al costo por producto.

El análisis documental es una fuente vital de conocimiento basada en la extracción de datos, con gran relevancia para llevar a cabo el sistema de costos basado en actividades.

Las entrevistas y los cuestionarios ayudan a la verificación de datos mediante la interacción directa con las personas indispensables en el restaurante Mi Casa Vieja.

La observación directa, sugiere un extenso y amplio reconocimiento en los procesos de producción e infraestructura, facilitando la identificación de las actividades y la medición de costos.

6.4 FUENTES

6.4.1 PRIMARIAS

Para las fuentes primarias se identifican las facturas de compras, ventas, nómina, software contable del restaurante Mi Casa Vieja ubicado en La Unión Valle como prioridad para el buen desarrollo del trabajo; sin embargo, se realiza entrevista con el administrador y los trabajadores para concretar la información analizada en los documentos.

6.4.2 SECUNDARIAS

Las fuentes secundarias que dan fundamento a las primarias en este trabajo son los libros, artículos, normas, investigaciones y casos prácticos que son de gran importancia para la comprensión y el desarrollo del trabajo basado en costos ABC.

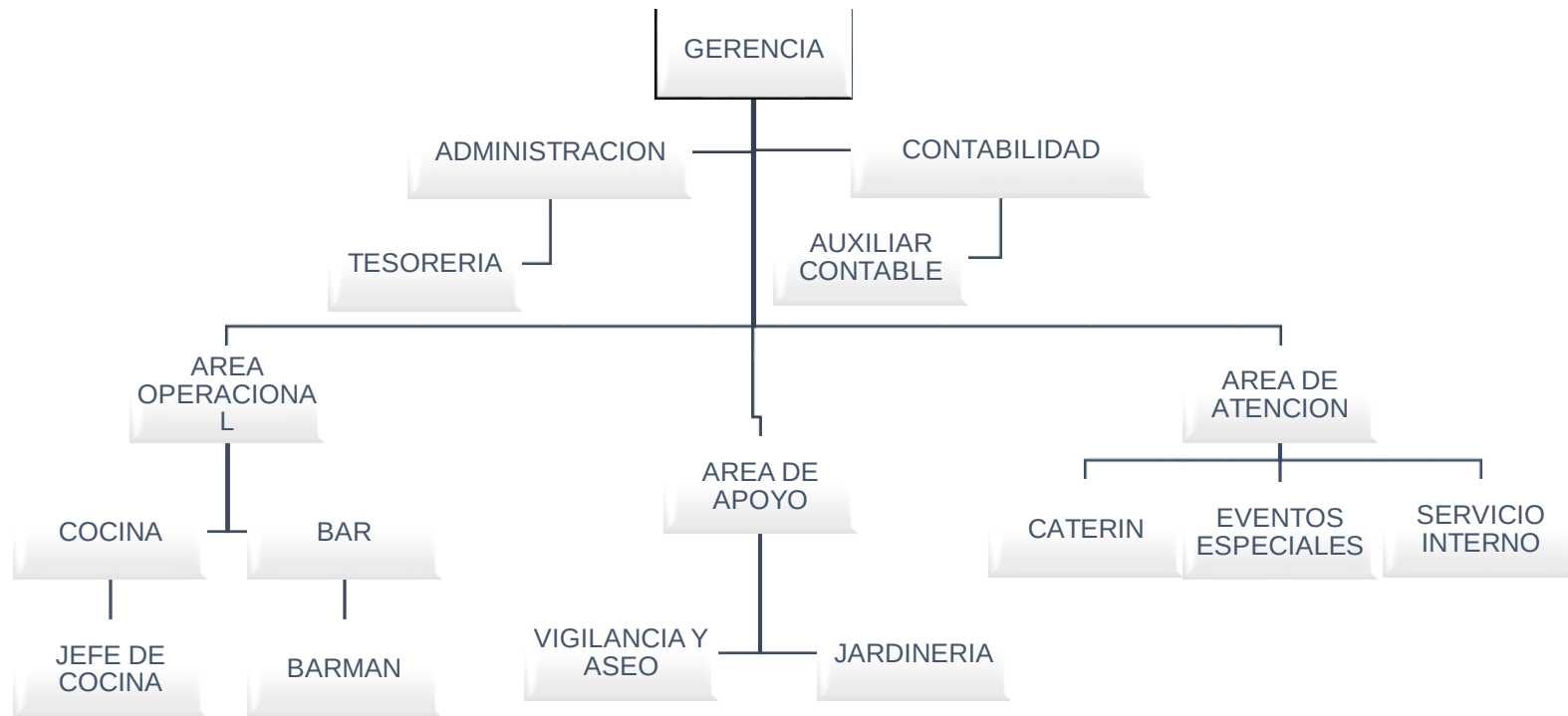
7. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES PARA EL RESTAURANTE MI CASA VIEJA UBICADO EN LA UNIÓN VALLE.

Teniendo en cuenta la importancia de los costos de manera acertada y precisa en las organizaciones, se diseñó un sistema de costos adecuado para el restaurante mi Casa Vieja ubicado en la Unión Valle basado en las actividades y procedimientos que generan valor en la producción de los diferentes servicios y productos que brinda la empresa, con el fin de llegar a datos minuciosos con los que la gerencia pueda controlar sus costos de producción sobre cualquier actividad o servicio en desarrollo dentro del establecimiento, permitiéndoles tomar decisiones determinantes y oportunas.

7.1 DIAGNÓSTICO DE MI CASA VIEJA

Para el presente estudio se hace fundamental identificar los factores que afectan los costos del restaurante MI CASA VIEJA, para precisar los inductores y las bases de asignación que se realizaran en este estudio; por lo tanto, se hace necesario reconocer la estructura organización que maneja la entidad y al mismo tiempo reconocer las actividades de sus procesos.

Ilustración 2. Estructura Organizacional.



FUENTE: Tomado de los documentos del restaurante Mi Casa Vieja.

La estructura organizacional anteriormente presentada, muestra una serie de departamentos que funcionan en conjunto, con el objetivo de que el restaurante tenga un buen desempeño; la estructura está basada en un modelo jerárquico de tipo lineal, es decir, que todas las decisiones y responsabilidades recaen sobre el alto mando (gerencia).

La información dentro de la estructura se maneja de forma ascendente, debido a que las áreas de tercer nivel (operación, servicio y apoyo) deben suministrar de información a las áreas de segundo nivel y así sucesivamente hasta que los datos lleguen a la gerencia para su respectivo análisis y toma de decisiones.

MISION

Ser el mejor restaurante con tradición en cocina del buen gusto en todo nuestro territorio, fomentando un ambiente de socialización entre familias y amigos, donde se puedan reunir teniendo como objetivo la inclusión de las diferentes culturas y edades, recordando y conmemorando la esencia del hogar tradicional colombiano, creando momentos especiales e inolvidables. Ofreciendo variedad gastronómica siendo transparentes en todos nuestros procesos y garantizar la preferencia en atención a nuestros clientes.

VISION

Mantener el ambiente familiar con las tradiciones en la comida típica valluna y generar sentido de pertenencia de la cultura gastronómica. en el 2028 expandir en los municipios cercanos la tradición de nuestros ancestros y abuelos. Darle a recordar al pueblo o de igual manera enseñar a las nuevas generaciones y culturas los momentos que se brindan el compartir, socializar y la importancia de la unión como pilar fundamental del ser humano.

7.2 DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE LA UNIDAD DE NEGOCIO MI CASA VIEJA

Reconocer las actividades de cada operación e identificar los costos del restaurante mi casa vieja ubicado en La Unión Valle, este seguimiento es de vital importancia para la finalidad del trabajo, debido a que, la información obtenida será de gran uso para establecer valores de consumo en las distintas actividades de cada área. A continuación, se desglosa cada actividad que intervenga en el buen funcionamiento del establecimiento. Para realizar lo anteriormente mencionado se hace uso de simbología propuesto por James Harrington.

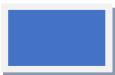
Símbolo	Significado
	Operación: es una secuencia de actividades o eventos que ocurren en una máquina o en una estación de trabajo durante la cual se altera intencionalmente una o varias de las características de un objeto.
	Transporte: movimientos de un objeto de un lugar a otro, excluyendo el movimiento que es una parte integral de una operación o inspección. Se efectúan entre retrasos, operaciones, almacenamientos e inspecciones.
	Inspección: es la comparación de una característica de un objeto con respecto a un estándar de calidad o de cantidad.
	Espera: ocurre cuando al terminar una operación transporte, almacenamiento e inspección y el elemento siguiente no se inicia de inmediato.
	Almacenaje: la retención de un objeto en un estado o lugar, en donde para moverlo se requiere de una autorización.
	Inicio/terminación: determina el punto de inicio y termina un conjunto de actividades
	Decisión: diamante, se utiliza en aquel punto del proceso en el cual deba tomarse una decisión. Las siguientes series de actividades variaran con base en esta decisión.

Ilustración 3. Simbología de James Harrington.

Fuente: Modelo de James Harrington.

7.2.1 ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

Las actividades administrativas son esenciales para el desarrollo del buen funcionamiento de las actividades funcionales y de apoyo en el restaurante MI CASA VIEJA. El área administrativa se encarga de aprobar procesos como la planeación y la organización, arqueo de caja, pago de servicios, toma de decisiones, marketing y compras y tesorería.

Ilustración 4. Flujograma de Planeación y Organización.

PLANEACION Y ORGANIZACIÓN				
Descripción		Resumen		
Esta actividad se basa en proyectar y organizar los pasos a seguir para que el restaurante siempre se encuentra en buenas condiciones para la atención al cliente.		Actividad		Cantidad
		Inicio/terminación		
		Transporte		
		Inspección		3
		Espera		
Lugar	Área administrativa	Almacenaje		
No de personas	3	Decisión		1
Tiempo estándar	1 h 8 minutos	Operación		2

Actividades	Simbología							Tiempo
								
Inicio								
1.Inspeccionar las existencias de los productos al final del día para la apertura del restaurante al día siguiente								15 minutos.
2.Identificara la existencia de eventos especiales al día siguiente.								15 minutos.
3.Recopilar la información								5 minutos.
4.Análisis de información por parte del gerente								15 minutos.
5.Toma de decisiones								15 minutos.
6.Ordenar itinerario a cumplir.								3 minutos.
Fin								1 hora 8 minutos.

Ilustración 5. Flujograma de Arqueo de Caja.

ARQUEO DE CAJA							
Descripción			Resumen				
Esta actividad se basa en la verificación del dinero en caja después de terminar la jornada laboral.			Actividad		Cantidad		
			Inicio/terminación				
			Transporte		1		
			Inspección		3		
			Espera				
Lugar	Área administrativa		Almacenaje				
No de personas	1		Decisión				
Tiempo estándar	20 minutos		Operación		1		
Actividades		Simbología					Tiempo
							
Inicio							
1.Revisar las facturas de venta							5 minutos.
2.Revisar facturas de compra							5 minutos.
3.Calcular la diferencia							2 minutos.
4.Verificar que el dinero en caja sea igual a la diferencia.							5 minutos.
5. Entregar el dinero en caja al jefe.							3 minutos.
Fin							20 minutos.

Ilustración 6. Flujograma de Pago de servicios.

PAGO DE SERVICIOS								
Descripción		Resumen						
Esta actividad se basa en pagar los servicios públicos del restaurante mi casa vieja de La Unión Valle		Actividad		Cantidad				
		Inicio/terminación						
		Transporte		2				
		Inspección						
		Espera		1				
Lugar	Área administrativa	Almacenaje		1				
No de personas	1	Decisión						
Tiempo estándar	44 minutos	Operación		4				
Actividades		Simbología						Tiempo
								
Inicio								
1. Recopilar recibos								2 minutos
2. Calcular el monto a pagar								3 minutos
3. Ir al pac más cercano de Bancolombia								7 minutos
4. Esperar el turno de pago								10 minutos
5. Pagar los recibos								5 minutos
6. Regresar al restaurante								7 minutos
7. Registrar el gasto								5 minutos
8. Archivar los recibos								5 minutos
Fin								44 minutos

Ilustración 7. Flujograma de Toma de Decisiones.

TOMA DE DECISIONES							
Descripción			Resumen				
Esta actividad es muy importante, ya que, define los lineamientos del restaurante.			Actividad			Cantidad	
			Inicio/terminación				
			Transporte				
			Inspección				
			Espera				
Lugar	Área administrativa	Almacenaje					
No de personas	1	Decisión			1		
Tiempo estándar	3 horas 10 minutos	Operación			5		
Actividades		Simbología					Tiempo
							
Inicio							
1. Recopilar de información de área administrativa.		●					30 minutos.
2. Recopilar de información del área operacional		●					30 minutos.
3. Recopilar de información del área de apoyo		●					30 minutos.
4. Citar una reunión		●					10 minutos.
5. Escuchar las diferentes sugerencias y peticiones		●					60 minutos.
6. Tomar decisiones con mutuo acuerdo						●	30 minutos.
Fin						●	3 h 10 M.

Ilustración 8. Flujograma de Marketing y Compras.

MARKETING Y COMPRAS							
Descripción		Resumen					
Esta actividad se realiza con el objetivo de conocer los precios que manejan en la demanda de productos para el proceso operacional, actividades de apoyo y administrativo los cuales sean de calidad y estén adecuados al nivel económico para su respectiva compra.		Actividad		Cantidad			
		Inicio/terminación					
		Transporte		2			
		Inspección					
		Espera		1			
Lugar	Área administrativa	Almacenaje		1			
No de personas	1	Decisión		1			
Tiempo estándar	5 horas 35 minutos	Operación		4			
Actividades		Simbología					Tiempo
							
Inicio							
1. Requerir las necesidades de las diferentes áreas.							40 minutos.
2.Evaluar los precios en el mercado del producto o servicio a adquirir..							2 horas.
3. Presentar cotización al área de tesorería.							40 minutos.
4. Esperar aprobación y entrega del dinero.							10 minutos.
5. Dirigirse a los puntos de compra de productos y/o servicios.							20 minutos.

6. Seleccionar los productos o servicios dependiendo su calidad u finalidad.	●							1 hora.
7. Pagar en el cajero y/o negociar el precio dependiendo circunstancia.	●							10 minutos.
8. Transportar el producto hasta las bodegas de almacenamiento.		●						20 minutos.
9. Almacenar el producto.					●			15 minutos.
Fin							●	5 h 35 m.

Ilustración 9. Flujograma de Tesorería.

TESORERIA				
Descripción		Resumen		
Captación del dinero en la caja principal de las facturas emitidas al transcurso del día, para posteriormente con los arqueos y cuadros de caja, reportar los valores de efectivo disponible y de esta manera distribuir en el pago de nómina, proveedores, terceros y entres otros requisitos o necesidades gerenciales.		Actividad		Cantidad
		Inicio/terminación		
		Transporte		
		Inspección		3
		Espera		
Lugar	Área administrativa	Almacenaje		1
No de personas	1	Decisión		
Tiempo estándar	10 horas 33 minutos	Operación		5

Actividades	Simbología							Tiempo
								
Inicio								
1. Arqueo de la caja menor.								3 minutos
2. Emitir las cuentas de cobro.								6 horas.
3. Recaudar en efectivo o por medios electrónicos (Tarjetas) de los cobros emitidos.								1 hora.
4. Verificar dinero recibido.								45 minutos.
5. Clasificar en caja el dinero captado.								20 minutos.
6. Ajustar diferencias en saldos con los clientes.								1 hora.
7. Corroborar el dinero recaudado con el valor registrado en libros para precisar faltantes o sobrantes de dinero.								1 hora.
8. Provisionar el dinero de acuerdo a las políticas contables, cuentas por pagar a proveedores y/o terceros, nomina, entre otros para su futuro pago.								20 minutos.
9. Suministrar el pago en las ocasiones requeridas verificando cuentas y saldos de las cuentas por pagar.								5 minutos.
Fin								10 h 33 m.

7.2.2 ACTIVIDADES FUNCIONALES

Las actividades funcionales son las principales en la cadena productiva del restaurante MI CASA VIEJA pues estas son las que determinan y orientan los logros para con la visión y misión de la empresa, facilitando los logros u objetivos trazados por la parte administrativa.

Ilustración 10. Flujograma de Producción de Bebidas.

PRODUCCION DE BEBIDAS								
Descripción			Resumen					
Esta actividad se basa en satisfacer las ordenes de bebidas que llegan al áreas del bar.			Actividad				Cantidad	
			Inicio/terminación					
			Transporte			1		
			Inspección			2		
			Espera			2		
Lugar	Área operacional		Almacenaje			1		
No de personas	1		Decisión					
Tiempo estándar	4 minutos y 50 segundos		Operación			7		
Actividades			Simbología					Tiempo
Inicio								
1. Esperar orden.								20 segundo.
2.Inspeccionar orden.								10 segundo.
3.Inspeccionar la existencia de la pulpa.								30 segundo.

Ilustración 11. Flujograma de Porcionamiento y Almacenamiento.

PORCIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO							
Descripción		Resumen					
Esta actividad se realiza para la distribución exacta de los alimentos y poder proceder a su almacenamiento.		Actividad		Cantidad			
		Inicio/terminación					
		Transporte					
		Inspección		1			
		Espera					
Lugar	Área operacional	Almacenaje		1			
No de personas	3	Decisión					
Tiempo estándar	4 minutos	Operación		5			
Actividades		Simbología					Tiempo
							
Inicio							
1. Inspeccionar los productos recibidos.							30 seg.
2.Lavar de los productos que lo necesiten.							2 minutos.
3. Tasajear carne.							30 seg.
4. Picar verduras.							20 seg.
5. Empacar la carne en bolsas.							10 seg.
6. Empacar la verdura.							10 seg.
7. Almacenar carne y verduras en la nevera.							30 seg.
Fin							4 minutos.

Ilustración 12. Flujograma de Producción de Asados.

PRODUCCION DE ASADOS								
Descripción		Resumen						
Esta actividad se basa en satisfacer las ordenes de asados que llegan al área de la cocina		Actividad			Cantidad			
		Inicio/terminación						
		Transporte		1				
		Inspección		2				
		Espera		2				
Lugar	Área operacional	Almacenaje		1				
No de personas	3	Decisión						
Tiempo estándar	20.4 minutos	Operación		12				
Actividades		Simbología						Tiempo
								
Inicio								
1. Esperar de orden.								20 seg.
2.Inspeccionar de la orden.								5 seg.
3.Inspeccionar de la existencia de la carne.								1 minuto
4. Extraer la carne solicitada.								10 seg.
5. Adobar la carne.								7 seg.
6. Asar la carne al término.								12 minutos
7. Extraer verduras del almacenamiento.								10 seg.
8. Preparar la ensalada.								20 seg.
9. Servir el arroz en el molde.								20 seg.

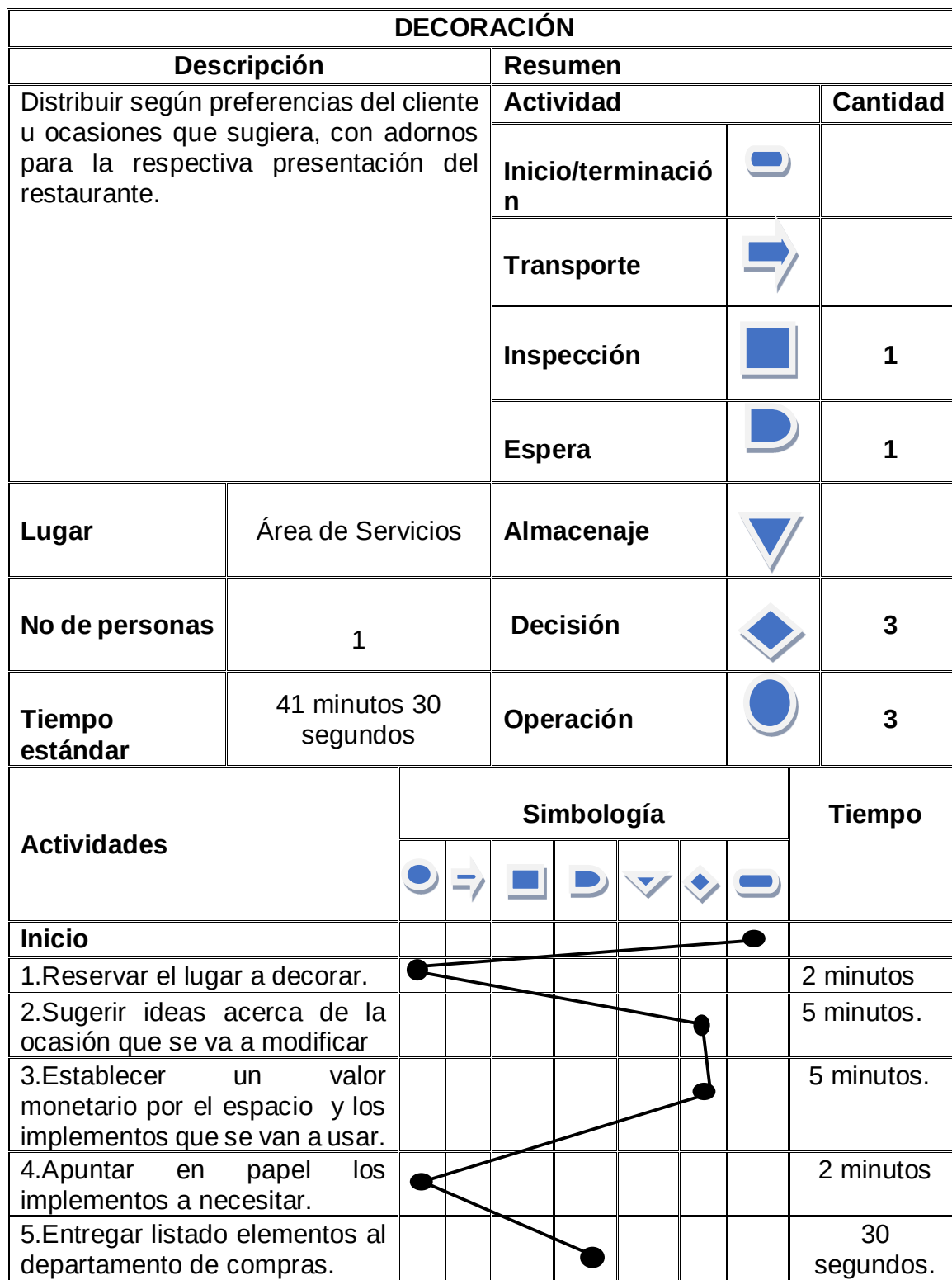
10. Freír acompañamiento.	●							5 minutos
11. Alistar bandeja de presentación.	●							5 seg.
12. Servir el plato en conjunto sobre la bandeja.	●							30 seg.
13. Despachar pedido.		●						15 seg.
14. Esperar el regreso de la vajilla.				●				15 seg.
15. Desechar residuos de comida.	●							7 seg.
16. Lavar vajilla.	●							30 seg.
17. Secar vajilla.	●							5 seg.
18. Almacenar la vajilla.					●			5 seg.
Fin							●	20.4 minutos

Ilustración 13. Flujograma de Atención al Cliente.

ATENCIÓN AL CLIENTE.				
Descripción		Resumen		
Servicio prestado por el restaurante para orientar, satisfacer las necesidades y hacer entrega de los productos de manera oportuna y correcta.		Actividad		Cantidad
		Inicio/terminación		1
		Transporte		3
		Inspección		
		Espera		3
Lugar	Área de Servicios	Almacenaje		
No de personas	3	Decisión		1
Tiempo estándar	6 minutos 20 segundos	Operación		6

Actividades	Simbología							Tiempo
								
Inicio								
1.Dar la bienvenida al establecimiento.								5 seg.
2.Orientar a un sitio adecuado y de preferencia.								20 seg.
3.Hacer entrega del portafolio de alimentos y bebidas.								20 seg.
4.Esperar elección del alimento.								30 seg.
5.Resolver dudas.								30 seg.
6.Tomar orden en libro de apuntes.								20 seg.
7.Coordinar con el departamento de producción la orden del cliente.								20 seg.
8.Presentar en caja los productos para la emisión de la facturación.								10 seg.
9.Entregar las bebidas.								20 seg.
10.Organizar los cubiertos.								10 seg.
11.Entregar orden según minuta								1 minuto.
12.Estar al pendiente del cliente.								1 minuto 30 segundos.
13. Retirar los recipientes								20 seg.
14.Hacer entrega de la cuenta por cobrar y despedir.								20 seg.
Fin								6 m 20 seg..

Ilustración 14. Flujograma de Decoración.



6.Recibir y verificar los elementos.			●					2 minutos.
7.Plasmar la idea de embellecimiento.	●							20 minutos.
8.Presentar al cliente el resultado obtenido o si es requerido hacer modificaciones.						●		5 minutos.
Fin							●	41 m 20 segundos.

```

graph LR
    6((6)) --> 7((7))
    7 --> 8((8))
    8 --> Fin((Fin))
  
```

7.2.3 ACTIVIDADES DE APOYO

Las actividades de apoyo en el restaurante MI CASA VIEJA son las que le dan el valor agregado a la empresa y sustentan las actividades primarias en la consecución de objetivos como un ambiente empresarial, laboral e institucional agradable para clientes, colaboradores, proveedores y terceros.

Ilustración 15. Flujograma de Seguridad y Aseo.

SEGURIDAD Y ASEO							
Descripción		Resumen					
La actividad se desarrolla para el control higiénico y de seguridad del restaurante.		Actividad			Cantidad		
		Inicio/terminación					
		Transporte					
		Inspección			2		
		Espera			1		
Lugar	Área apoyo	Almacenaje					
No de personas	1	Decisión					
Tiempo estándar	12 horas	Operación		3			
Actividades		Simbología					Tiempo
							
Inicio							
1. Esperar que el restaurante termine el servicio de atención							2 horas

2. Inspeccionar el establecimiento.								10 minutos
3. Subir las sillas en las mesas.								15 minutos
4. Barrer y trapear.								20 minutos
6. Acomodar las sillas								15 minutos
7. Inspeccionar las áreas del restaurante constantemente durante el resto de noche.								9 horas
Fin								12 horas

Ilustración 16. Flujograma de Jardinería.

JARDINERIA								
Descripción			Resumen					
La actividad se realiza para sostener la estética del restaurante y así hacer del establecimiento un lugar llamativo.			Actividad			Cantidad		
			Inicio/terminación					
			Transporte			1		
			Inspección					
			Espera					
Lugar	Área apoyo		Almacenaje			1		
No de personas	1		Decisión			1		
Tiempo estándar	3 horas		Operación			7		
Actividades			Simbología					Tiempo
								
Inicio								
1. Preparación de instrumentos de poda.								5 minutos

2. Decidir forma que se le darán a los arbustos.								5 minutos
3. Podar según el molde.								60 minutos
4. Recoger basura.								20 minutos
5. Transportar basura.								15 minutos
6. Desechar basura.								10 minutos
7. Extender manguera de riego.								5 minutos
8. Regar plantas.								20 minutos
9. Recoger manguera de riego.								10 minutos
10. Almacenar instrumentos de poda.								10 minutos
Fin								3 horas

Ilustración 17. Flujograma Recursos Humanos.

RECURSOS HUMANOS				
Descripción		Resumen		
Gestionar y Entrevistar. Al talento humano requerido dependiendo el área de la empresa, así mismo escuchar al personal de apoyo para obtener el mejor clima organizacional así mismo atender las opiniones de la clientela.		Actividad		Cantidad
		Inicio/terminación		
		Transporte		
		Inspección		
		Espera		
Lugar	Áreas de apoyo	Almacenaje		
No de personas	2	Decisión		4
Tiempo estándar	9 horas 45 minutos	Operación		6

Ilustración 18. Flujograma de Contabilidad.

CONTABILIDAD								
Descripción		Resumen						
Registro de forma clara, oportuna y precisa de los movimientos financieros e internos del restaurante, para de esta manera tener un control de los recursos y obligaciones del negocio, de esta forma buscar una contribución u apoyo en la toma de decisiones gerenciales.		Actividad					Cantidad	
		Inicio/terminación						
		Transporte						
		Inspección			2			
		Espera						
Lugar	Área administrativa	Almacenaje						
No de personas	2	Decisión			3			
Tiempo estándar	26 horas 40 minutos	Operación			5			
Actividades		Simbología						Tiempo
								
Inicio								
1.Recopilacion de facturas de compra, de venta, cuadros de caja, pagos a proveedores (Recibos de Caja), Recaudos de , extractos bancarios entre otros documentos								40 minutos
2. Archivo de los documentos según políticas contables.								3 horas.
3.Crear formato de nómina para su respectivo pago.								2 horas.
4.Registro en el sistema contable de los movimientos contables								12 horas.

7.3 INDUCTORES DE COSTOS CORRESPONDIENTES PARA CADA ACTIVIDAD.

Los inductores de costos son fundamentales para llevar a cabo una buena base para la asignación de costos del trabajo en curso, debido a la identificación de estos, se hace posible reconocer la unidad en la que se genera el costo. Los inductores después de ser reconocidos permiten asignar las bases de costo, por lo tanto, de su buen manejo depende seguir de manera adecuada y correcta la dinámica del trabajo.

7.3.1 INDUCTORES DE ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

Tabla 1. Proceso de planeación y organización.

PROCESO: PLANEACION Y ORGANIZACIÓN	
Actividad	Inductor de costos
1.Inspeccionar las existencias de los productos al final del día para la apertura del restaurante al día siguiente.	Tiempo de inspección. CIF: papelería.
2.Identificara la existencia de eventos especiales al día siguiente.	
3.Recopilar la información.	Tiempo de recopilación.
4.Análisis de información por parte del gerente.	Tiempo de análisis.
5.Toma de decisiones.	Tiempo de decisión.
6.Ordenar itinerario a cumplir.	Tiempo de entrega. CIF: papelería.

Tabla 2 Proceso de arqueo de caja.

PROCESO: ARQUEO DE CAJA	
Actividad	Inductor de costos
1. Revisión de facturas de venta.	Tiempo de inspección.
	CIF: papelería.
2.Revisión facturas de compra.	Tiempo de análisis.
3.Calcular la diferencia.	Tiempo de análisis.
4.Verificar que el dinero en caja sea igual a la diferencia.	Tiempo inspección.
5. Entregar el dinero en caja al jefe.	Tiempo de entrega.

Tabla 3. Proceso de pago de servicios.

PROCESO: PAGO DE SERVICIOS.	
Actividad	Inductor de costos
1. Recopilación de recibos.	Tiempo de recopilación.
2.Calcular el monto a pagar.	Tiempo de operación.
3.Ir al pac más cercano de Bancolombia.	Tiempo de transporte. CIF: transporte.
4.Esperar el turno de pago. 5. Pagar los recibos.	Tiempo de espera y pago.
6. Regresar al restaurante.	Tiempo de transporte. CIF: transporte.
7. Registrar el gasto.	Tiempo de operación. CIF: papelería.
8. Archivar los recibos.	Tiempo de operación.

Tabla 4. Proceso de Toma de decisiones; Marketing y Compras.

PROCESO: TOMA DE DECISIONES	
Actividad	Inductor de costos
1.Recopilación de información de área administrativa.	Tiempo de recolección e inspección.
	CIF: Papelería.
2.Recopilación de información del área operacional.	Tiempo de recolección e inspección.
	CIF: Papelería.
3.Recopilación de información del área de apoyo.	Tiempo de recolección e inspección.
	CIF: Papelería.
4. Citar una reunión.	Tiempo de Espera y coordinación.
5.Escuchar las diferentes sugerencias y peticiones	Tiempo de análisis.
6. Toma de decisiones con mutuo acuerdo.	Tiempo de análisis y coordinación.
PROCESO: MARKETING Y COMPRAS	
Actividad	Inductor de costos
1. Requisición de las necesidades de las diferentes áreas.	Tiempo de recopilación.
	CIF: Papelería.
2. Evaluación de los precios en el mercado del producto o servicio a adquirir.	Tiempo de análisis e investigación.
3. Presentar cotización al área de tesorería.	Tiempo de entrega.
4. Esperar aprobación y entrega del dinero.	Tiempo de espera e inspección.
5. Dirigirse a los puntos de compra de productos y/o servicios.	Tiempo de desplazamiento.
	CIF: Combustible.
6. Seleccionar los productos o servicios dependiendo su calidad u finalidad.	Tiempo de análisis y selección.
7. Pagar en el cajero y/o negociar el precio dependiendo circunstancia.	Tiempo de espera.
	Tiempo de desplazamiento.

8. Transportar el producto hasta las bodegas de almacenamiento.	CIF: Combustible.
9. Almacenar el producto.	Tiempo de operación.

Tabla 5. Proceso de Tesorería.

PROCESO: TESORERIA	
Actividad	Inductor de costos
1. Arqueo de la caja menor.	Tiempo de inspección.
2. Emisión de las cuentas de cobro.	Tiempo de elaboración.
	CIF: Papelería.
3. Recaudo en efectivo o por medios electrónicos (Tarjetas) de los cobros emitidos.	Tiempo de recolección.
4. Verificación del dinero recibido.	Tiempo de inspección.
5. Clasificación en caja del dinero captado.	Tiempo de operación.
6. Ajustar diferencias en saldos con los clientes.	Tiempo de análisis e inspección.
7. Corroborar el dinero recaudado con el valor registrado en libros para precisar faltantes o sobrantes de dinero.	Tiempo de análisis e inspección.
8. Provisionar el dinero de acuerdo a las políticas contables, cuentas por pagar a proveedores y/o terceros, nomina, entre otros para su futuro pago.	Tiempo de operación y/o análisis.
9. Suministrar el pago en las ocasiones requeridas verificando cuentas y saldos de las cuentas por pagar.	Tiempo de entrega y análisis.

7.3.2 INDUCTORES DE ACTIVIDADES FUNCIONALES

Tabla 6. Proceso de producción de bebidas.

PROCESO: PRODUCCION DE BEBIDAS	
Actividad	Inductor de costos
1. Espera de orden.	MOD: tiempo de espera.
2. Inspeccion de la orden.	MOD: tiempo de inspección.
3. Inspeccion de la existencia de la pulpa.	MOD: tiempo de verificación.
4. Agregar la cantidad indicada de pulpa a la licuadora.	MOD: tiempo de operación. MPD: consumo de pulpa.
5. Agregar la cantidad adecuada de agua o leche.	MOD: tiempo de operación. MPD: consumo de agua o leche.
6. Licuar.	MOD: tiempo de operación CIF: consumo de energía y depreciación de licuadora.
7. Colar.	MOD: tiempo de operación.
8. Servir en los vasos de cristal.	
9. Despachar pedido.	
10. Esperar el regreso de la cristalería.	MOD: tiempo de espera.
11. Lavar la cristalería.	MOD: tiempo de operación. CIF: consumo de agua y jabón.
12. Secar la cristalería.	MOD: tiempo de operación.

Tabla 7. Proceso de Porcionamiento y Almacenamiento.

PROCESO: PORCIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO	
Actividad	Inductor de costos
1. Inspección de los productos recibidos.	MOD: tiempo de verificación.
2. Lavados de los productos que lo necesiten.	MOD: tiempo de operación. CIF: consumo de agua.
3. Tasajear carne.	MOD: tiempo de operación.
4. Picado de verduras.	
5. Empacar la carne en bolsas.	MOD: tiempo de operación. CIF: bolsas.
6. Empacar la verdura.	MOD: tiempo de operación. CIF: bolsas o recipientes plásticos.
7. Almacenamientos de carne y verduras en la nevera.	MOD: tiempo de operación. CIF: consumo de energía.

Tabla 8. Proceso de Producción de Asados.

PROCESO: PRODUCCION DE ASADOS	
Actividad	Inductor de costos
1. Espera de orden.	MOD: Tiempo de reposo.
2. Inspección de la orden.	MOD: Tiempo de análisis.
3. Inspección de la existencia de la carne.	MOD: Tiempo de verificación.
4. Extraer la carne solicitada.	MOD: Tiempo de operación para determinar el corte de la carne.
	MPD: consumo de carne.
5. Adobar la carne.	MOD: Tiempo de operación en la preparación según estándares de clasificación.
	MPD: Aplicación de sal, cominos, raíces, plantas y/o ingredientes.

6. Asar la carne al término.	MOD: Tiempo de operación en la cocción de la carne según lineamientos y orden para buen sazón y sabor de la carne.
	CIF: Consumo de Gas, Aceite, Sal. Deterioro del asador.
7. Extraer verduras del almacenamiento.	MOD: Tiempo de Operación.
	MPD: Consumo de Tomate, lechuga, zanahoria, cilantro, limón.
8. Preparar la ensalada.	MOD: Tiempo de operación en picar y organizar.
	CIF: Consumo de salsas y aderezos.
9. Servir el arroz en el molde.	MOD: Tiempo de Operación.
	MPD: Consumo de arroz.
10. Freír acompañamiento.	MOD: Tiempo de Operación en la preparación siguiendo los lineamientos de calidad.
	MPD: Consumo de Plátanos, Yucas, Papas y arepa.
	CIF: Consumo de gas Natural, Aceite y Sal.
11. Alistar bandeja de presentación.	MOD: Tiempo de Operación y presentación de la bandeja.
12. Servir el plato en conjunto sobre la bandeja.	MOD: Tiempo de Operación y coordinación.
13. Despachar pedido.	MOD: Tiempo de desplazamiento y coordinación de la orden con los colaboradores del servicio al cliente.
14. Esperar el regreso de la vajilla.	MOD: Tiempo de reposo.

15. Desechar residuos de comida.	MOD: Tiempo de operación seleccionando los residuos.
	CIF: Consumo de bolsas de reciclaje.
16. Lavar vajilla.	MOD: Tiempo de lavado según parámetros establecidos según inventario utilizado.
	CIF: Consumo de agua y jabón.
17. Secar vajilla.	MOD: Tiempo de operación.
18. Almacenar la vajilla.	MOD: Tiempo de clasificación y distribución del inventario.

Tabla 9. Proceso de Atención al cliente.

PROCESO: ATENCIÓN AL CLIENTE.	
Actividad.	Inductor de costos
1. Dar la bienvenida al establecimiento.	MOD: Tiempo de atención al público.
2. Orientar a un sitio adecuado y de preferencia.	MOD: Tiempo de atención al público.
3. Hacer entrega del portafolio de alimentos y bebidas.	MOD: Tiempo de atención al público.
4. Esperar elección del alimento	MOD: Tiempo de espera.
5. Resolver dudas.	MOD: Tiempo de atención al público.
6. Tomar orden en libro de apuntes.	MOD: Tiempo de atención al público.
	CIF: Consumo de Papelería.
7.Coordinar con el departamento de producción la orden del cliente.	MOD: Tiempo de coordinación entre áreas.
8.Presentar en caja los productos para la emisión de la facturación.	MOD: Tiempo de coordinación entre áreas.
9.Entregar las bebidas.	MOD: Tiempo de operación en atención al público.
10.Organizar los cubiertos.	MOD: Tiempo de operación en atención al público.

11. Entregar orden según minuta.	MOD: Tiempo de operación en atención al público y análisis.
12. Estar pendiente del cliente.	MOD: Tiempo de operación en atención al público.
13. Retirar los recipientes.	MOD: Tiempo de operación en atención al público.
14. Hacer entrega de la cuenta por cobrar y despedir.	MOD: Tiempo de operación en atención al público.

Tabla 10. Proceso de Decoración.

PROCESO: DECORACIÓN	
Actividad	Inductor de costos
1. Reservar el lugar a decorar.	MOD: tiempo de atención.
2. Sugerir ideas acerca de la ocasión que se va a modificar.	MOD: tiempo de asesoramiento.
3. Establecer un valor monetario por el espacio y los implementos que se van a usar.	MOD: tiempo de negociación.
4. Apuntar en papel los implementos a necesitar.	MOD: tiempo de reserva. CIF: papelería.
5. Entregar el listado de elementos al departamento de compras.	MOD: tiempo de entrega.
6. Recibir y verificar los elementos.	MOD: tiempo de inspección.
7. Plasmar la idea de embellecimiento.	MOD: tiempo de decoración.
8. Presentar al cliente el resultado obtenido o si es requerido hacer modificaciones.	MOD: tiempo de inspección pre entrega.

7.3.3 INDUCTORES DE ACTIVIDADES DE APOYO

Tabla 11. Proceso de Seguridad y Aseo.

PROCESO: SEGURIDAD Y ASEO	
Actividad	Inductor de costos
1. Esperar que el restaurante termine el servicio de atención.	MOD: tiempo de espera.
2. Inspeccionar el establecimiento.	MOD: tiempo de inspección. CIF: consumo de energía.
3. Subir las sillas en las mesas.	MOD: tiempo de operación.
4. Barrer y trapear.	MOD: tiempo de operación. CIF: consumo de agua.
6. Acomodar las sillas.	MOD: tiempo de operación.
7. Inspeccionar las áreas del restaurante constantemente durante el resto de noche.	MOD: tiempo de operación. CIF: consumo de energía .

Tabla 12. Proceso de Jardinería.

PROCESO: JARDINERIA	
Actividad	Inductor de costos
1. Preparación de instrumentos de poda.	MOD: Tiempo de operación organizando instrumentos.
2. Decidir forma que se le darán a los arbustos.	MOD: Tiempo de análisis.
3. Podar según el molde.	MOD: Tiempo de operación según parámetros en la poda.
	CIF: Consumo de combustible y deterioro de instrumentos.
4. Recoger basura.	MOD: Tiempo de operación en recolección de la suciedad.
	CIF: Consumo de bolsas y costales.

5. Transportar basura.	Tiempo de desplazamiento.
	CIF: Consumo de combustible en vehículo.
6. Desechar basura.	MOD: Tiempo de desplazamiento de desechos.
7. Extender manguera de riego.	MOD: Tiempo de Organización de instrumento para el riego.
8. Regar plantas.	MOD: Tiempo de operación en riego de plantas.
	CIF: Consumo de agua.
9. Recoger manguera de riego.	MOD: Tiempo de Organización de instrumento para el riego.
10. Almacenar instrumentos de poda.	MOD: Tiempo de Organización de instrumento para el riego.

Tabla 13. Proceso de Recurso Humanos.

PROCESO: RECURSOS HUMANOS	
Actividad	Inductor de costos
1. Revisar buzón de PQR.	Tiempo de análisis.
2. Leer las cartas depositadas en el buzón.	Tiempo de análisis.
3. Solucionar o responder aquellas inquietudes o reclamos expresados por el cliente o colaboradores.	Tiempo de coordinación y cooperación con clientes y/o personal.
4. Trabajar en la mejora constante.	Tiempo de análisis.
5. Abrir postulaciones a nuevos cargos.	Tiempo en emisión y divulgación de requerimientos en personal.
	CIF: Publicidad.
6. Elegir postores a entrevistar según ocupación.	Tiempo de análisis.
7. Hacer efectiva la entrevista.	Tiempo de entrevistas.

8.Elegir a la persona idónea para el cargo a contratar.	Tiempo de análisis para decisión.
9.Presentar y mostrar el ambiente empresarial, la visión, misión, compañeros e instalaciones al contratado.	Tiempo de inducción e inclusión.
10.Gestionar su afiliación a la nómina y seguridad social.	Tiempo de ingreso en seguridad social con las diferentes entidades.

Tabla 14. Proceso de Contabilidad.

PROCESO: CONTABILIDAD	
Actividad	Inductor de costos
1. Recopilación de facturas de compra, de venta, cuadros de caja, pagos a proveedores (Recibos de Caja), Recaudos de , extractos bancarios entre otros documentos.	Tiempo de recolección, inspección y análisis.
	CIF: Papelería.
2. Archivo de los documentos según políticas contables.	Tiempo de organización.
	CIF: Papelería.
3. Crear formato de nómina para su respectivo pago.	Tiempo de ejecución y análisis.
	CIF: Papelería.
4. Registro en el sistema contable de los movimientos contables.	Tiempo de ejecución y análisis.
	CIF: Uso sistema contable y deterioro de equipos de cómputo.
5. Verificación y revisión de los datos registrados en el sistema.	Tiempo de análisis.
6.Análisis de la información para la respectiva preparación de estados financieros.	Tiempo de análisis.
7.Elaboración de los estados financieros.	Tiempo de análisis y ejecución.
	CIF: Papelería.

8. Corroborar veracidad de los resultados obtenidos de igual manera plantear conclusiones de los mismos.	Tiempo de inspección y análisis.
9. Presentación de los resultados obtenidos a la gerencia.	Tiempo de presentación.
10. Presentación a terceros y demás entes interesados en la información contable del periodo para sus respectivas aplicaciones.	Tiempo de presentación.

7.4 BASES DE ASIGNACIÓN DE COSTOS PARA CADA UNA DE LAS ACTIVIDADES.

La base de asignación es de alta relevancia respecto a la asignación de los costos. Las actividades generan desgaste físico, material y consumo, debido a esto se hace necesario deducir de forma correcta las actividades paso a paso, con la finalidad de realizar una base de asignación de costos precisa y confiable.

7.4.1 ACTIVIDADES FUNCIONALES

Tabla 15.. Asignación Producción de Bebidas.

PROCESO: PRODUCCION DE BEBIDAS		
Actividad	Inductor de costos	Base de asignación
1. Espera de orden.	MOD: tiempo de espera.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
2. Inspeccion de la orden.	MOD: tiempo de inspección.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
3. Inspeccion de la existencia de la pulpa.	MOD: tiempo de verificación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
4. Agregar la cantidad indicada de pulpa a la licuadora.	MOD: tiempo de operación. MPD: Consumo de pulpa.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. Cantidad utilizada * costo unitario
5. Agregar la cantidad adecuada de agua o leche.	MOD: tiempo de operación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.

	MPD: consumo de agua o leche.	(Valor litro de leche o agua / 1000) * cantidad mililitros utilizados
6. Licuar.	MOD: tiempo de operación. CIF: consumo de energía y depreciación de licuadora.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. Valor Kw minutos * Minutos consumo. Valor minuto depreciación * Minutos utilizados
7. Colar.	MOD: tiempo de operación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
8. Servir en los vasos de cristal.		Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
9. Despachar pedido.		Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
10. Esperar el regreso de la cristalería.	MOD: tiempo de espera.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
11. Lavar la cristalería.	MOD: tiempo de operación CIF: consumo de agua y jabón.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. (Valor metro cubico / 1000) * litros utilizados Valor del jabón * porcentaje de jabón utilizado
12. Secar la cristalería.	MOD: tiempo de operación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.

Tabla 16. Asignación Porcionamiento y Almacenamiento.

PROCESO: PORCIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO		
ACTIVIDAD	INDUCTOR DE COSTO	BASE DE ASIGNACIÓN
1. Inspección de los productos recibidos.	MOD: tiempo de verificación.	Tiempo en minutos*salario en minutos
2.Lavados de los productos que lo necesiten.	MOD: tiempo de operación.	Tiempo en minutos*salario en minutos
	CIF: consumo de agua.	Consumo mililitro*valor metro cubico
3. Tasajear carne.	MOD: tiempo de operación.	Tiempo en minutos*salario en minutos
4. Picado de verduras.		
5. Empacar la carne en bolsas.	CIF: bolsas.	Cantidad de bolsas a utilizar*(valor paquete de bolsas/cantidad de bolsas que contiene)
6. Empacar la verdura.	MOD: tiempo de operación.	Tiempo en minutos*salario en minutos
	CIF: bolsas o recipientes plásticos.	Cantidad de bolsas a utilizar*(valor paquete de bolsas/cantidad de bolsas que contiene)

7. Almacenamientos de carne y verduras en la nevera.	MOD: tiempo de operación.	Tiempo en minutos*salario en minutos
	CIF: consumo de energía.	Valor Kwh * (Tiempo consumo energía* und.)

Tabla 17. Asignación Producción de Asados.

PROCESO: PRODUCCION DE ASADOS		
Actividad	Inductor de costos	Base de asignación
1. Espera de orden.	MOD: Tiempo de reposo.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto
2. Inspección de la orden.	MOD: Tiempo de análisis.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto
3. Inspección de la existencia de la carne.	MOD: Tiempo de verificación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto
4. Extraer la carne solicitada.	MOD: Tiempo de operación para determinar el corte de la carne. MPD: Corte de res, cerdo o pollo.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto (Valor kilo Carne / 1000) * Gramos utilizados
5. Adobar la carne.	MOD: Tiempo de operación en la preparación según estándares de clasificación. MPD: Aplicación de sal, cominos, raíces, plantas y/o ingredientes.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. (Valor del ingrediente utilizado / 2000)* porcentaje ingrediente utilizado
6. Asar la carne al término.	MOD: Tiempo de operación en la cocción de la carne según	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.

	lineamientos y orden para buen sazón y sabor de la carne. CIF: Consumo de Gas. Deterioro del asador.	Valor metro cubico * Tiempo consumo gas Valor minuto depreciación asador * Tiempo minutos utilizado.
7. Extraer verduras del almacenamiento.	MOD: Tiempo de Operación. MPD: Consumo de Tomate, lechuga, zanahoria, cilantro, limón.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. Valor gramos verdura * Cantidad utilizada.
8. Preparar la ensalada.	MOD: Tiempo de operación en picar y organizar. CIF: Consumo de salsas y aderezos.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. (Valor del ingrediente utilizado / 100) * porcentaje ingrediente utilizado
9. Servir el arroz en el molde.	MOD: Tiempo de Operación. MPD: Consumo de arroz.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. Valor libra arroz * Cantidad utilizada
10. Freír acompañamiento.	MOD: Tiempo de Operación en la preparación siguiendo los lineamientos de calidad. MPD: Consumo de Plátanos, Yucas, Papas y arepa. CIF: Consumo de gas Natural, Aceite y Sal.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. Valor Plátano, yuca, papa y arepa * Cantidad utilizada Valor metro cubico * Tiempo consumo gas

		(Valor del ingrediente utilizado / 100 * porcentaje ingrediente utilizado).
11. Alistar bandeja de presentación.	MOD: Tiempo de Operación y presentación de la bandeja.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
12. Servir el plato en conjunto sobre la bandeja.	MOD: Tiempo de Operación y coordinación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
13. Despachar pedido.	MOD: Tiempo de desplazamiento y coordinación de la orden con los colaboradores del servicio al cliente.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
14. Esperar el regreso de la vajilla.	MOD: Tiempo de reposo.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
15. Desechar residuos de comida.	MOD: Tiempo de operación seleccionando los residuos. CIF: Consumo de bolsas de reciclaje.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. Valor unitario bolsa * cantidad bolsas utilizadas
16. Lavar vajilla.	MOD: Tiempo de lavado según parámetros establecidos según inventario utilizado. CIF: Consumo de agua y jabón.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. (Valor metro cubico / 1000) * litros utilizados Valor del jabón * porcentaje de jabón utilizado

17. Secar vajilla.	MOD: Tiempo de operación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
18. Almacenar la vajilla.	MOD: Tiempo de clasificación y distribución de inv..	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.

Tabla 18. Asignación Atención al cliente.

PROCESO: ATENCIÓN AL CLIENTE.		
Actividad	Inductor de costos	Base de asignación
1. Dar la bienvenida al establecimiento.	MOD: Tiempo de atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
2. Orientar a un sitio adecuado y de preferencia.	MOD: Tiempo de atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
3. Hacer entrega del portafolio de alimentos y bebidas.	MOD: Tiempo de atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
4. Esperar elección del alimento.	MOD: Tiempo de espera.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
5. Resolver dudas.	MOD: Tiempo de atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
6. Tomar orden en libro de apuntes.	MOD: Tiempo de atención al público. CIF: Consumo de Papelería.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto. Valor Unitario factura * cantidad facturas utilizadas.
7.Coordinar con el departamento de producción la orden del cliente.	MOD: Tiempo de coordinación entre áreas.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
8.Presentar en caja los productos para la emisión de la facturación.	MOD: Tiempo de coordinación entre áreas.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.

9.Entregar las bebidas.	MOD: Tiempo de operación en atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
10.Organizar los cubiertos.	MOD: Tiempo de operación en atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
11.Entregar orden según minuta.	MOD: Tiempo de operación en atención al público y análisis.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
12.Estar al pendiente del cliente.	MOD: Tiempo de operación en atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
13. Retirar los recipientes.	MOD: Tiempo de operación en atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
14.Hacer entrega de la cuenta por cobrar y despedir.	MOD: Tiempo de operación en atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.

Tabla 19. Asignación Decoración.

PROCESO: DECORACION		
Actividad	Inductor de costos	Base de asignación
1.Reservar el lugar a decorar.	MOD: tiempo de atención.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
2.Sugerir ideas acerca de la ocasión que se va a modificar.	MOD: tiempo de asesoramiento.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
3.Establecer un valor monetario por el espacio y los implementos que se van a usar.	MOD: tiempo de negociación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
4.Apuntar en papel los implementos a necesitar.	MOD: tiempo de reserva.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
	CIF: papelería.	valor cuadernillo/cantidad de hojas
5.Entregar el listado de elementos al departamento de compras.	MOD: tiempo de entrega.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
6.Recibir y verificar los elementos.	MOD: tiempo de inspección.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
7.Plasmar la idea de embellecimiento.	MOD: tiempo de decoración.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.

8. Presentar al cliente el resultado obtenido o si es requerido hacer modificaciones.	MOD: tiempo de inspección pre entrega.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.
---	--	--

7.5 COSTOS DE LOS PROCESOS FUNCIONALES DEL RESTAURANTE MI CASA VIEJA

Los procesos funcionales se pueden determinar como el motor de impulso de cada empresa, es claro que estos procesos funcionan con unas decisiones anteriormente tomadas, las cuales hacen que el área operacional inicie actividades; sin embargo, el área operacional es la que genera más costos, por lo tanto, debe ser vigilada y controlada con mayor rigurosidad. En el restaurante MI CASA VIEJA ubicado en La Unión Valle, es determinante identificar los costos de esta área, debido a su gran relevancia respecto al funcionamiento del restaurante, para brindar de manera eficaz el servicio de producción de asados.

De esta manera el estudio brinda una guía la cual fundamentara el estudio de los demás servicios y productos que se brindan en el restaurante, tomando como base o modelo de referencia la producción de asados, para el posterior reconocimiento de actividades, inductores y bases de asignación. Las cuales facilitarán un modelo que, al reemplazar los lineamientos expuestos, darán a la gerencia datos para mejorar la eficacia y eficiencia del manejo de los costos de los demás productos.

PROCESO: PRODUCCION DE BEBIDAS			Cantidad Utilizada	Costo Unitario	COSTO	VARIABLE
Actividad	Inductor de costos	Base de asignación				
1. Espera de orden	MOD: tiempo de espera	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60	
2. Inspeccion de la orden	MOD: tiempo de inspección	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,1	\$ 97,99	\$ 9,80	
3. Inspeccion de la existencia de la pulpa	MOD: tiempo de verificación	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,3	\$ 97,99	\$ 29,40	
4. Agregar la cantidad indicada de pulpa a la licuadora	MOD: tiempo de operación	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60	
	MPD: Consumo de pulpa	Cantidad utilizada * costo unitario	125	\$ 3,40	\$ 425,00	
5. Agregar la cantidad adecuada de agua o leche	MOD: tiempo de operación	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60	
		(Valor litro de leche o agua / 1000) * cantidad mililitros utilizados	250	\$ 0,50	\$ 125,00	
	MPD: consumo de agua o leche		240	\$ 2,10	\$ 504,00	LECHE
6. Licuar	MOD: tiempo de operación	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	1	\$ 97,99	\$ 97,99	
	CIF: consumo de energía y depreciación de licuadora	Valor Kw minutos * Minutos consumo.	1	\$ 0,10	\$ 0,10	
		Valor minuto depreciación * Minutos utilizados	1	\$ 0,05	\$ 0,05	
7. Colar	MOD: tiempo de operación	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,3	\$ 97,99	\$ 29,40	
8. Servir en los vasos de cristal		Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,1	\$ 97,99	\$ 9,80	
9. Despachar pedido		Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,1	\$ 97,99	\$ 9,80	
10. Esperar el regreso de la cristalería	MOD: tiempo de espera	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,1	\$ 97,99	\$ 9,80	
11. Lavar la cristalería	MOD: tiempo de operación	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,3	\$ 97,99	\$ 29,40	
	CIF: consumo de agua y jabón	(Valor metro cubico / 1000) * litros utilizados	0,25	\$ 6,90	\$ 1,72	
		Valor del jabón * porcentaje de jabón utilizado	2%	\$ 1.690,00	\$ 33,80	
12. Secar la cristalería	MOD: tiempo de operación	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60	
					\$ 889,43	AGUA
					\$ 1.268,43	LECHE

Tabla 20. Asignación de costos practica: proceso de producción de bebidas.

En la asignación de costos de las bebidas los resultados están influenciados por dos variables que intervienen directamente en la producción de bebidas a base de agua o leche, así mismo para las bebidas que hacen usos del insumo de leche tiene

un costo más alto (\$1.268,43), esto se debe al precio del insumo con el cual se prepara la bebida, por lo tanto, las bebidas en agua proceden a tener un costo de producción más económico (\$889,43).

Tabla 21. Asignación de costos practico: proceso de porcionamiento y almacenamiento.

PROCESO: PORCIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO					
ACTIVIDAD	INDUCTOR DE COSTO	BASE DE ASIGNACIÓN	CANTIDAD UTILIZADA	COSTO UNITARIO	RESULTADO
1. Inspección de los productos recibidos	MOD: tiempo de verificación	Tiempo en minutos*salario en minutos	0,3	\$ 97,99	\$ 29,40
2.Lavados de los productos que lo necesiten	MOD: tiempo de operación	Tiempo en minutos*salario en minutos	2	\$ 97,99	\$ 195,97
	CIF: consumo de agua	Consumo litro*valor metro cubico	0,1	\$ 6,90	\$ 0,69
3. Tasajear carne	MOD: tiempo de operación	Tiempo en minutos*salario en minutos	0,3	\$ 97,99	\$ 29,40
4. Picado de verduras			0,2	\$ 97,99	\$ 19,60
5. Empacar la carne en bolsas	CIF: bolsas	Cantidad de bolsas a utilizar*(valor paquete de bolsas/cantidad de bolsas que contiene)	0,1	\$ 97,99	\$ 9,80
6. Empacar la verdura	MOD: tiempo de operación	Tiempo en minutos*salario en minutos	0,1	\$ 97,99	\$ 9,80
	CIF: bolsas o recipientes plásticos	Cantidad de bolsas a utilizar*(valor paquete de bolsas/cantidad de bolsas que contiene)	1	\$ 12,00	\$ 12,00
7. almacenamientos de carne y verduras en la nevera	MOD: tiempo de operación	Tiempo en minutos*salario en minutos	0,3	\$ 97,99	\$ 29,40
	CIF: consumo de energía	Valor Kwh * (Tiempo consumo energia* unidad	1,911272731	\$ 19,06	\$ 36,43
					\$ 372,48

La asignación del costo para el proceso de porcionamiento y almacenamiento, se realiza de forma minuciosa, ya que, se debe jugar con el valor por kwh, tiempo de almacenamiento y consumo por porción almacenada. Interpretar la capacidad y cantidad de refrigerados, ayuda a identificar cuantas porciones se pueden almacenar de acuerdo a la capacidad del refrigerador, lo que conlleva a acertar sobre el consumo de kwh del instrumento cuanto esta con su capacidad completa. El costo de refrigeración por porción almacenada en este caso es de \$ 372,48.

PROCESO: PRODUCCION DE ASADOS			VARIABLES		COSTO
Actividad	Inductor de costos	Base de asignación	CANTIDAD UTILIZADA	COSTO UNITARIO	
1. Espera de orden	MOD: Tiempo de reposo.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto	0,20	\$ 97,99	\$ 19,60
2. Inspección de la orden	MOD: Tiempo de análisis	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto	0,05	\$ 97,99	\$ 4,90
3. Inspección de la existencia de la carne	MOD: Tiempo de verificación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto	1,00	\$ 97,99	\$ 97,99
4. Extraer la carne solicitada	MOD: Tiempo de operación para determinar el corte de la carne.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto	0,10	\$ 97,99	\$ 9,80
	MPD: Corte de res, cerdo o pollo.	(Valor kilo Carne / 1000) * Gramos utilizados	350,00	\$ 24	\$ 8.400
5. Adobar la carne.	MOD: Tiempo de operación en la preparación según estándares de clasificación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,1	\$ 126,85	\$ 8,88
	MPD: Aplicación de sal, cominos, raíces, plantas y/o ingredientes.	(Valor del ingrediente utilizado / 2000) * cantidad ingrediente utilizado	50,00	\$ 7	325,00
6. Asar la carne al término.	MOD: Tiempo de operación en la cocción de la carne según lineamientos y orden para buen sazón y sabor de la carne.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	2	\$ 126,85	\$ 253,70
	CIF: Consumo de Gas.	Valor metro cubico * consumo gas	0,02065972	\$ 3.302	\$ 68
	Deterioro del asador	Valor minuto depreciación asador * Tiempo minutos utilizado.	15	\$ 0,14789	\$ 2
7. Extraer verduras del almacenamiento.	MOD: Tiempo de Operación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,1	\$ 97,99	\$ 9,80
	MPD: Consumo de Tomate, lechuga, zanahoria, cilantro, limón.	Valor gramos verdura * Cantidad utilizada.	230,00	\$ 9,99	\$ 2.297
8. Preparar la ensalada	MOD: Tiempo de operación en picar y organizar.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60
	CIF: Consumo de salsas y aderezos.	(Valor del ingrediente utilizado / 1000) * cantidad de ingrediente utilizado	40,00	\$ 9	\$ 360,00
9. Servir el arroz en el molde	MOD: Tiempo de Operación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60
	MPD: Consumo de arroz.	Valor gramo arroz * Cantidad utilizada	62,50	\$ 1,48	\$ 92,25
10. Freír acompañamiento	MOD: Tiempo de Operación en la preparación siguiendo los lineamientos de calidad.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	5	\$ 97,99	\$ 489,94
	MPD: Consumo de Plátanos, Yucas, Papas y arepa.	Valor Plátano, yuca, papa y arepa * Cantidad utilizada	480	\$ 8,55	\$ 4.104
	CIF: Consumo de gas.	Valor metro cubico* Tiempo consumo gas	0,00688657	\$ 3.302	\$ 22,7
11. Alistar bandeja de presentación.	MOD: Tiempo de Operación y presentación de la bandeja.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,05	\$ 126,85	\$ 6,34
12. Servir el plato en conjunto sobre la bandeja.	MOD: Tiempo de Operación y coordinación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,3	\$ 126,85	\$ 38,06
13. Despachar pedido.	MOD: Tiempo de desplazamiento y coordinación	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,15	\$ 126,85	\$ 19,03
14. Esperar el regreso de la vajilla.	MOD: Tiempo de reposo.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,15	\$ 97,99	\$ 14,70
15. Desechar residuos de comida.	MOD: Tiempo de operación seleccionando los residuos.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,07	\$ 97,99	\$ 6,86
	CIF: Consumo de bolsas de reciclaje	Valor unitario bolsa * cantidad bolsas utilizadas	1	189	189
16. Lavar vajilla	MOD: Tiempo de lavado según parámetros establecidos según inventario utilizado.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,3	\$ 97,99	\$ 29,40
	CIF: Consumo de agua y jabón.	(Valor metro cubico / 1000) * litros utilizados	0,4	6,9	\$ 2,76
		Valor del jabón * porcentaje de jabón utilizado	3%	1690	\$ 50,70
17. Secar vajilla	MOD: Tiempo de operación.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,05	\$ 97,99	\$ 4,90
18. Almacenar la vajilla	MOD: Tiempo de clasificación y distribución del inventario.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,05	\$ 97,99	\$ 4,90
					\$ 16.971,78

Tabla 22. Asignación de costos practico: proceso de producción de asados.

El coste en el proceso de producción de asados es intervenido por aspectos como, el calcular la cantidad promedio de unidades que se pueden tener al utilizar el asador (6 porciones), así como el consumo en metros cúbicos de gas utilizado, todo esto hace que costo pueda variar; sin embargo, el costo arrojado por el diseño de costos que se plantea se realiza con la idea de que el asador este con su capacidad máxima de 6 porciones, aspecto que permite controlar el consumo de gas al distribuirlo de forma uniforme entre la capacidad; de tal manera, el ejercicio resalta un costo a asignar de \$16.971,78.

Tabla 23. Asignación de costos practico: proceso de Atención al cliente.

PROCESO: ATENCIÓN AL CLIENTE.					
Actividad	Inductor de costos	Base de asignación	Cantidad Utilizada	Costo Unitario	COSTO
1. Dar la bienvenida al establecimiento.	MOD: Tiempo de atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,05	\$ 97,99	\$ 4,90
2. Orientar a un sitio adecuado y de preferencia.	MOD: Tiempo de atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60
3. Hacer entrega del portafolio de alimentos y bebidas.	MOD: Tiempo de atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60
4. Esperar elección del alimento	MOD: Tiempo de espera.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,3	\$ 97,99	\$ 29,40
5. Resolver dudas.	MOD: Tiempo de atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,3	\$ 97,99	\$ 29,40
6. Tomar orden en libro de apuntes.	MOD: Tiempo de atención al público.	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60
	CIF: Consumo de Papelería.	Valor Unitario factura * cantidad facturas utilizadas.	25%	\$ 140,00	\$ 35,00
7.Coordinar con el departamento de producción	MOD: Tiempo de	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60
8.Presentar en caja los productos para la emisión de	MOD: Tiempo de	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,1	\$ 97,99	\$ 9,80
9.Entregar las bebidas.	MOD: Tiempo de	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60
10.Organizar los cubiertos.	MOD: Tiempo de	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,1	\$ 97,99	\$ 9,80
11.Entregar orden según minuta	MOD: Tiempo de operación en atención al	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	1	\$ 97,99	\$ 97,99
12.Estar al pendiente del cliente.	MOD: Tiempo de	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	1,3	\$ 97,99	\$ 127,38
13. Retirar los recipientes	MOD: Tiempo de	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60
14.Hacer entrega de la cuenta por cobrar y despedir.	MOD: Tiempo de	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,2	\$ 97,99	\$ 19,60
					\$ 480,84

La determinación del costo asignado para el proceso de atención al cliente se fundamente en el consumo de la mano de obra, debido a que es el factor principal y contante durante todas las actividades del proceso. El costo para este proceso es de \$480,84, cifra que conlleva también el mínimo consumo de papelería.

Tabla 24. Asignación de costos practico: Proceso de decoración.

PROCESO: DECORACION					
Actividad	Inductor de costos	Base de asignación	Cantidad Utilizada	Costo unitario	RESULTADO
1.Reservar el lugar a decorar.	MOD: tiempo de atención	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	2	\$ 97,99	\$ 195,97
2.Sugerir ideas acerca de la	MOD: tiempo de asesoramiento	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	5	\$ 97,99	\$ 489,94
3.Establecer un valor monetario por	MOD: tiempo de negociación	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	5	\$ 97,99	\$ 489,94
4.Apuntar en papel los implementos a necesitar.	MOD: tiempo de reserva	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	2	\$ 97,99	\$ 195,97
	CIF: papelería	valor cuadernillo/cantidad de hojas	1	\$ 12,50	\$ 12,50
5.Entregar el listado de	MOD: tiempo de entrega	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	0,3	\$ 97,99	\$ 29,40
6.Recibir y verificar los elementos.	MOD: tiempo de inspección	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	2	\$ 97,99	\$ 195,97
7.Plasmear la idea de	MOD: tiempo de decoración	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	20	\$ 97,99	\$ 1.959,75
8.Presentar al cliente el resultado	MOD: tiempo de inspección pre	Tiempo en minutos * Valor sueldo por minuto.	5	\$ 97,99	\$ 489,94
					\$ 4.059,37

El proceso de decoración tiene como factor principal el consumo de mano de obra al igual que la atención al cliente; sin embargo, el costo de esta actividad puede variar notablemente según los implementos que se pidan en la decoración. Hay motivos más supersticiosos, que conllevaran a un mayor consumo de implementos, aunque la mano de obra siga al mismo valor, por lo tanto, se puede determinar la MOD como una constante. El costo de esta actividad es de \$4.059,37, valor que conlleve lo anteriormente mencionado.

Porcentaje de participación según portafolio de servicios.

Tabla 25. Porcentaje de participación. Fuente propia, 2021.

PRODUCTO	PARTICIPACIÓN
ASADOS	35%
GRATINADOS	10%
PASTAS	10%
COMIDA DE MAR	20%
CHULETAS	10%
ENTRADAS	5%
VEGETARIANOS	5%
DESAYUNOS	5%
TOTAL	100%

El porcentaje de participación para el portafolio de servicios se asigna al tomar como base la cantidad de unidades vendidas para cada servicio. Se realiza con el objetivo de asignar proporcionalmente los gastos del periodo. De tal forma que sean costeados equitativamente según las ventas de cada producto.

Distribución de gastos según porcentaje de participación

Tabla 26. distribución de gastos.

DISTRIBUCIÓN DE GASTOS	
PRODUCTO	VALOR EN PESOS
ASADOS	\$ 2.412.414
GRATINADOS	\$ 689.261
PASTAS	\$ 689.261
COMIDA DE MAR	\$ 1.378.522
CHULETAS	\$ 689.261
ENTRADAS	\$ 344.631
VEGETARIANOS	\$ 344.631
DESAYUNOS	\$ 344.631
TOTAL	\$ 6.892.612

La distribución de gastos se elabora con el objetivo de conocer el valor a asignar en los asados, según el porcentaje de participación que infieren el portafolio de servicios. De esta manera se reconocen equitativamente los valores monetarios que se deben llevar al costo de cada producto o servicio.

Cantidad promedio a asignar por unidad

Tabla 27. Venta promedio de asados mensuales.

DISTRIBUCION GASTOS PARA ASADOS	\$ 2.412.414
CANTIDAD PROMEDIO VENTAS MENSUALES	1200
ASIGNACIÓN POR UNIDAD	\$ 2.010

La cantidad promedio asignar por unidad se calcula de la siguiente manera: Valor asignado a los asados según el portafolio de servicios / la cantidad promedio de asados vendidos en un mes.

Este dato es muy relevante pues agrega valor adicional al saldo del costo. De valores que influyen indirectamente en la ejecución de tener el costo unitario del servicio y producto.

Asignación Costos + Gastos

Tabla 28. Asignación de costos y gastos.

CONCEPTO	COSTO	ASIGNACIÓN GAST	TOTAL
ASADO CON BEBIDA EN AGUA CON DECORACIÓN	\$ 19.391,09	\$ 2.010	\$ 21.401,44
ASADO CON BEBIDA EN AGUA SIN DECORACIÓN	\$ 18.714,53	\$ 2.010	\$ 20.724,87
ASADO CON BEBIDA EN LECHE CON DECORACIÓN	\$ 19.770,09	\$ 2.010	\$ 21.780,44
ASDO CON BEBIDA EN LECHE SIN DECORACIÓN	\$ 19.093,53	\$ 2.010	\$ 21.103,87

La asignación del costo más el gasto demuestra la utilidad obtenida al compararse con el precio de venta que oscila entre 30.000 y 32.000, es decir, el restaurante MI CASA VIEJA de La Unión Valle controla los costos de tal forma que logran obtener un margen de utilidad estimado entre el 31% al 34%.

La utilidad puede variar según la cantidad de asados vendidos en el mes, debido a que mayor cantidad la distribución del gasto va a ser mínima, esto también se puede lograr con la baja en los costos.

Además, con el dato adquirido por el sistema, la entidad puede tomar decisiones acerca del manejo de los costos y gastos que se manejan, podrá analizarlos e inspeccionarlos detalladamente con el objetivo de buscar reducción de los mismos bien sea en una actividad, consumo o gasto.

8. CONCLUSIONES

Todo proceso o actividad que se realiza con la finalidad de dar entrega a un producto, demanda variables que influyen en los costos de las mismas, es por eso que al reconocer rigurosamente los procesos o actividades que se realizan dentro del restaurante MI CASA VIEJA hasta cumplir con la entrega del producto final, se identifican los generadores de costos dentro del desarrollo de las mismas, lo que permite a la gerencia clasificar de forma adecuada costos y gastos, al mismo tiempo reconocer los hechos generadores que pasaban por alto.

El reconocimiento de las actividades, además de resaltar los costos y gastos para su medición en el proceso productivo permite a la gerencia una valuación de aquellas actividades con mayor prelación y aquellas las cuales imprimen un valor económico elevado y no son tan fundamentales en el proceso productivo, con la finalidad de sus respectivas correcciones o modificaciones del proceso disminuyendo el costo.

En este proceso se identifica lo consumido o los inductores que generan cada actividad para que se lleve a cabo de forma eficaz y eficiente, lo cual, permite a la gerencia sobre entender de forma desglosada que es necesario y preciso tener disponible para desarrollar las actividades, del mismo modo podrán suprimir el consumo inútil de insumos o mano de obra, que ayudan solo a elevar los costos de forma innecesaria.

El inductor de costos es el efecto que conlleva realizar una actividad, de manera tal se reconocen los efectos de las actividades, la gerencia podrá llevar consigo aportes a la toma de decisiones en la mejora constante y la reducción del efecto – causa que un proceso desarrolla.

Anteriormente se ha mencionado que los procesos productivos se realizan mediante actividades y del mismo modo estas demandan el consumo de materiales, horas hombre, entre otros insumos. Identificar las bases de asignación de costos implica un estudio más arduo para obtener información específica que permita conocer las variables y las constantes de la ecuación mediante la cuales se puede hallar el valor-

costo demandado por cada actividad realizada, con el fin de llevar acabo cada proceso productivo.

Las bases de asignación del presente trabajo han permitido identificar la manera correcta de costear cada actividad necesaria para llevar a cabo el proceso completo, determinando cada variable aplicable en la operación que permita hallar el valor de costo a asignar sobre el total de cada actividad en las distintas operaciones productivas (preparación de asado, preparación de bebidas, porcionamiento y almacenamiento, atención al cliente y decoración).

El proceso del reconocimiento de actividades, inductores, y bases de asignación radica en la cuantificación de los procesos, este valor final brinda a la gerencia datos estadísticos acerca de la realidad en los costos que atribuyen la unión de todos los inductores que traen consigo las actividades costeadas. De esta manera la cuantificación es la pincelada final para obtener los datos acerca del costo total y real del producto costeadado.

Los datos arrojados al finalizar el costeo deben servir para el análisis y toma de decisiones por parte de la gerencia, ya que, estos datos revelan si el restaurante MI CASA VIEJA está vendiendo por encima del costo, lo cual le brindara utilidad o si por el contrario la entidad está trabajando de forma errónea por desconocimiento de sus costos.

Finalmente, la cuantificación de los costos es la herramienta más útil para que el gerente se proyecte y pueda efectuar cambios para el beneficio general del restaurante mediante sus decisiones precisas y argumentadas en los datos trabajados por el modelo de costos ABC.

9. RECOMENDACIONES.

Como recomendación inicial para la empresa es sugerida en la implementación del diseño sobre el modelo de costos basados en actividades pues para la entidad dedicada al servicio de atención al cliente por medio de comidas y bebidas, resulta idónea y practica se comprueba tomando como referencia el portafolio de servicios, los productos asados, bebidas en agua y leche, este estudio causa grandes impactos en la parte administrativa, debido a que, brinda una herramienta que involucra los costos que intervienen en la etapa productiva y aquellos que la gerencia no toma en cuenta al momento de costear el portafolio, por lo tanto es necesario que la entidad conozca estos procesos que le generan costos y gastos, que no identificaban.

La empresa tiene como objetivo reconocer el margen de utilidad, así como cuales productos del portafolio tienen mayor rentabilidad, por lo tanto, obliga a la administración a realizar un costeo lo más preciso posible, identificando las actividades que actúan en el proceso productivo y en especial en el de brindar el servicio, el estudio contribuye sustancialmente para el reconocimiento, valoración y medición de las partidas que atribuyen al costo.

El restaurante MI CASA VIEJA, sostiene unos costos por debajo de su precio de venta, esto significa que los manejan de forma óptima, sin embargo, el proceso se realiza de manera rigurosa y al mismo tiempo se identifican aspectos en los que se pueden lograr mejoras para la reducción de gastos mediante la implementación de estrategias de ventas que permitan disminuir el gasto asignado por asado y la reducción de costos mediante la cotización de proveedores que brinden las misma calidad a un menor precio.

El diseño de costos presentado para el servicio de asados y bebidas ha dado resultados positivos, sin embargo, es beneficioso aplicarlo sobre los otros servicios de la empresa, debido a que pueden obtener conocimiento total, preciso y concreto sobre la producción de todos los servicios del restaurante, evitando fallos en aspectos que creían no importantes.

10. BIBLIOGRAFÍA

- POLIMENI, R., FABOZZI, F., ADELBERG, A., & KOLE, M. (s.f.). *CONTABILIDAD DE COSTOS CONCEPTOS Y APLICACIONES PARA LA TOMA DE DECISIONES TERCERA EDICION*. MEXICO: McGRAW-HILL INTERAMERICANA, S. A. .
- Ángel Urueña, C. A., & López Salazar, A. (s.f.). *SISTEMAS BASES Y METODOLOGIAS DE COSTEO COMO FACTORES DETERMINANTES EN LA CONSTRUCCION DE MODELOS DE COSTEO*. Santiago de Cali.
- ANONIMO. (4 de 9 de 2019). *ECURED*. Obtenido de ECURED:
https://www.ecured.cu/Costos_predeterminados
- Añazco feijóo, P. V., & Yaguana Salinas, R. E. (FEBRERO de 2011).
<http://dspace.unl.edu.ec/>. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/>:
<http://dspace.unl.edu.ec:9001/jspui/bitstream/123456789/1638/1/PROCEDIMIENTO%20METODOLOGICO%20ABC.pdf>
- Bernal Torres , C. A. (s.f.). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN*. COLOMBIA: PEARSON.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación-Administración. economía, humanidades y ciencias sociales*. Colombia: Pearsoneducation.
- Brito Laredo, J., Ferreiro Martínez, V. V., & López Castañeda, C. (s.f.). *SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES EN LA FABRICACIÓN DE CAMPANAS INDUSTRIALES: APLICACIÓN DEL MODELO ABC COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN. XV CONGRESO INTERNACIONAL DE CONTADURIA, ADMINISTRACION E INFORMATICA*.
- Congreso de la Republica. (31 de 12 de 2019). www.secretariasenado.gov.co. Obtenido de www.secretariasenado.gov.co:
http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1314_2009.html
- COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES –ABC: REVISIÓN DE LITERATURA. (2015). *Revista CEA*, 119.
- Costos directos e indirectos de un proyecto*. (s.f.). Obtenido de OBS BUSINESS SCHOOL : <https://obsbusiness.school/es/blog-project-management/viabilidad-de-un-proyecto/costos-directos-e-indirectos-de-un-proyecto>
- Docenteunivia. (19 de Marzo de 2014).
contabilidaddecostosunivia.wordpress.com. Obtenido de contabilidaddecostosunivia.wordpress.com:

<https://contabilidaddecostosunivia.wordpress.com/2014/03/19/sistema-de-costeo-por-procesos/>

elEconomista.es. (s.f.). *e/Economista.es*. Obtenido de Modelo de coste ABC:
<https://www.eleconomista.es/diccionario-de-economia/modelo-de-coste-abc>

Gallego Manrique , N., & Villada Neira , L. M. (10 de 12 de 2018). aplicacion de modelo de costos basado en actividades para los productos de los restaurantes campestres de municipio de caicedonia valle del cauca, con base en la toma de decisiones. estudio de caso: lago bellavista.

GERENCIE. (8 de 7 de 2020). *WWW.GERENCIE.COM*. Obtenido de WWW.GERENCIE.COM: <https://www.gerencie.com/costo-historico-de-los-activos.html>

Guerra Avila , M., & Rodriguez Ceballo, L. (19 de 11 de 2007).
www.gestiopolis.com. Obtenido de *www.gestiopolis.com*:
<https://www.gestiopolis.com/sistema-de-costo-por-ordenes-de-trabajo/>

Hernandez Silva, V., & Lopez Miranda, M. (13 de AGOSTO de 2013).
www.unilibre.edu.co. Obtenido de *www.unilibre.edu.co*:
<http://www.unilibre.edu.co/bogota/pdfs/2016/3sin/B11.pdf>

KLAPLAN, & COOPER. (1999). *Costos y efectos. 1° Edición*. Barcelona España.: Ediciones Gestión S.A.

Leon Lefcovich, M. (14 de 2 de 2013). *Grandes Pymes*. Obtenido de Grandes Pymes: <https://www.grandespymes.com.ar/2013/02/14/costeo-basado-en-actividades-abc-aporte-a-las-nuevas-empresas-competitivas/>

Medina Rojas, R. A. (2007). *SISTEMA DE COSTOS UN PROCESO PARA SU IMPLEMENTACION*. MANIZALEZ: CENTRO DE PUBLICACIONES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA.

Osorio Diaz, E., & Quintero Castro, D. I. (2017).
BIBLIOTECADIGITAL.UNIVALLE.EDU.CO. Obtenido de
BIBLIOTECADIGITAL.UNIVALLE.EDU.CO.

Reffino, M. E. (11 de 12 de 2019). *Conceptos.de*. Obtenido de Conceptos.de:
<https://concepto.de/metodo-deductivo-2/>

RESULTS, A. T. (2020). *Costos, Desempeño y Mercados, S.A*. Obtenido de ANALYTIC TOOLS TO GROW RESULTS: <https://www.abcm-strategy.com/activity-based-costing/elementos-del-costeo-abc/>

Ríos Manríquez, M., Ferrer Guerra, J., & Rodríguez-Vilariño Pastor, M. (2012). *LOS COSTOS BASADOS EN ACTIVIDADES COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN EN LAS PYMES. EL CASO DE LAS EMPRESAS DE SERVICIOS EN MÉXICO*. Guanajato, Mexico.

RIVERA OSPINA, C. E. (2014). *PLAN DE DESARROLLO TURISTICO 2015-2020*. LA UNION VALLE.

RUBIO DOMINGUEZ, P. (s.f.). *Introducción a la gestion empresarial*. ©INSTITUTO EUROPEO DE GESTION EMPRESARIAL.

Vaca Lopez, A. (2012). *LOS SISTEMAS DE COSTEO: BASES Y METODOLOGIAS*. Armenia Colombia.

VILLEGAS, C. F. (26 de MARZO de 2004). *www.redalyc.org*. Obtenido de [www.redalyc.org: https://www.redalyc.org/pdf/212/21209203.pdf](https://www.redalyc.org/pdf/212/21209203.pdf)

