
**LA GESTION DE COSTOS, COMO PILAR FUNDAMENTAL DE LA
ADMINISTRACION EMPRESARIAL.**

**DISEÑO Y ANALISIS DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA EL SECTOR DE LA
REPOSTERIA EN LA CIUDAD DE POPAYÁN. CASO DE ESTUDIO MV PREMIUM
FOODS SAS.**



FUNDACION UNIVERSITARIA POPAYAN

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES

PROGRAMA DE CONTADURIA

ANYI CRISTINA TORRES ANACONA

YEDUBANY YARLEY MATAALLANA VALENCIA

POPAYAN

JUNIO 2020

**LA GESTION DE COSTOS, COMO PILAR FUNDAMENTAL DE LA
ADMINISTRACION EMPRESARIAL.**

**DISEÑO Y ANALISIS DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA EL SECTOR DE LA
REPOSTERIA EN LA CIUDAD DE POPAYÁN. CASO DE ESTUDIO MV PREMIUM
FOODS SAS.**



FUNDACION UNIVERSITARIA POPAYAN

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES

TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TITULO DE

CONTADURIA PUBLICA

ASESOR:

MG. NORMAN CALDON.



FUNDACIÓN
UNIVERSITARIA
DE POPAYÁN
35 ANIVERSARIO

ACTA DE SUSTENTACIÓN PÚBLICA OPCIÓN DE GRADO SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN

FECHA: 10 de Junio de 2020

HORA: 5:50 p.m.

LUGAR: Virtual

Se realizó la Sustentación Virtual del trabajo de grado modalidad Seminario de investigación en Costos y Presupuestos, denominado "**La gestión de costos, como pilar fundamental de la administración empresarial. Diseño y Análisis de un sistema de costos para el sector de la repostería en la ciudad de Popayán. Caso de estudio MV Premium Foods SAS.**" presentado por las estudiantes **Yedubany Yarley Matallana Valencia** identificada con CC. 1061753079 y **Anyi Cristina Torres Anacona** identificada con CC. 1061788344, del programa de Contaduría Pública.

Para efectos de este documento, la Sustentación Privada se llevó a cabo el mismo día, según normas vigentes de la Fundación Universitaria de Popayán.

El trabajo se considera:

APROBADO:

NO APROBADO:

Director
Mg. Norman Caldón

Jurado
Mg. Deisy Henao

Jurado
Mg. Eliana Fernández

Esp. Vilma Isabel Forero Ovalle
Director de Programa

RESUMEN

El presente artículo consiste en un estudio de caso, relacionado con el diseño del sistema de costeo para la empresa MV PREMIUM FOODS S.A.S, de la ciudad de Popayán, tomando como referencia de análisis los meses de enero a diciembre del año 2019, con el fin de realizar un análisis del costo de venta.

El estudio de caso busca emplear un sistema de costeo que se adapte a la producción utilizada para la elaboración de los dos productos más vendidos, denominados TORTA AGRIDULCE y TORTA DE LA ABUELA.

Para llevar a cabo el objetivo se emplearon metodologías cualitativas y

cuantitativas; donde la principal fuente de información se obtuvo por medio de la observación de los procesos, visitas y entrevistas a los auxiliares de producción.

De esta manera se identificó cuáles son los procesos y el sistema de costeo que genera información más precisa para identificar el costo de cada producto.

Según los resultados obtenidos se diseñó un sistema de costos que se adapta a los procesos productivos en la elaboración de dichos productos.

Palabras Clave: Sistema de costos, costo estándar, costo por procesos, mano de obra, elementos del costo, materia prima, costos indirectos de fabricación.

ABSTRACT

This article consists of a case study related to the design of the costing system for the company MV PREMIUM FOODS SAS, in the city of Popayan, taking as reference for analysis the months of January to December of the year 2019, with the in order to carry out an analysis of the cost with reference to the sale price, which will allow us to identify which is the profit margin.

The case study seeks to use a costing system that adapts to the production used to make the two best-selling products, called TORTA AGRIDULCE and TORTA DE LA ABUELA To carry out the objective, qualitative and quantitative methodologies were used; where the

main source of information was obtained through observation of the processes, visits and interviews with production assistants.

In this way, the processes and the costing system that generates the most accurate information to identify the cost of each product were identified.

According to the results obtained, a cost system was designed that adapts to the production processes in the elaboration of said products.

Key Words: Cost system, standard cost, cost per process, labor, cost elements, raw material, manufacturing indirect costs.

1. DESARROLLO DE COSTOS EN LA EMPRESA MV PREMIUM FOODS S.A.S

En nuestro país el sector de la repostería se ha posicionado en los últimos años, según el informe de la muestra mensual manufacturera del año 2019 presentado por el DANE el 13 de Marzo de 2020(https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/emmet/bol_emmet_enero_2020.pdf), donde se evidencia que el sector de la repostería y panadería tiene un valioso aporte a la economía del país, se puede observar en los datos arrojados de la variación año corrido y contribución de la producción real según actividad manufacturera total nacional, que la variación fue positiva con 0.4%,(ver anexo 1) en cuanto a la variación año corrido del personal ocupado vinculado a la industria manufacturera, la variación para el sector fue negativa, en un porcentaje -0.9% cifras que demuestran que el sector tiene un aporte

económico significativo para el país en cuanto a la variación de producción y ventas.

En el sector de la panadería y repostería podemos encontrar diferentes oportunidades para el desarrollo empresarial, en la mayoría de los casos su inicio se da por personas o familias emprendedoras donde sus conocimientos por lo general son empíricos, de esta manera dan origen a las microempresas con conocimientos básicos administrativos y contables.

En la actualidad se puede observar que la contabilidad se ha tomado como una obligación legal que se debe cumplir, razón por la cual se puede evidenciar que en muchos casos solo se limita a llevar la contabilidad tradicional, dejando de lado las grandes ventajas que tiene el aplicar una contabilidad adecuada y completa en el manejo de sus recursos.

Según Lara y Ederly (Como se citó en Arellano, O., Quispe, G., Ayaviri, D. y

Escobar, F. (2017) las empresas cuentan con la contabilidad financiera (externa) y de gestión (interna), donde la contabilidad financiera tiene la finalidad de proporcionar información económica, en cambio, la contabilidad de gestión "es una rama de la contabilidad que tiene la finalidad de apoyar el proceso de la toma de decisiones económicas" (Iglesias Sanchez,2004:3). (Arellano et al,2017.p37), motivo por el cual las empresas deben aprovechar estas herramientas para obtener el mejor rendimiento de la información generada por los diferentes indicadores contables, la empresa caso de estudio pertenece al grupo pyme como pequeña empresa según la clasificación realizada por la ley 905/2004 y la Norma Internacional de información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES.2009), por su tamaño, número de empleados y el valor de sus activos entre otros aspectos; cabe resaltar por otra parte

que las pymes tienen grandes deficiencias en su aspecto organizacional y aun con esta limitante se debe perseguir el objetivo que expone el autor Meigs, Williams y Haka (2000);

(...) el producto final de la información contable es la decisión, ampliada en ultimo termino por el uso de la información contable, bien sea que la tomen los propietarios, la gerencia, los acreedores, los cuerpos reguladores gubernamentales, los sindicatos, u otros grupos que tengan algún interés en el desempeño financiero de la empresa.(Castaño, 2008, p.103); teniendo en cuenta lo anterior podemos evidenciar que los Costos tienen un rol fundamental, dado que es una herramienta necesaria para determinar el costo de los productos elaborados, permite ser competitivos en el mercado, optimiza el manejo de los recursos y además permite un control continuo en la elaboración y producción para así poder tomar acciones correctivas en el momento

indicado, siempre velando por los altos estándares de calidad, además según Rincón, Villareal en su libro contabilidad de costos I dice “los costos son inversiones que se realizan con la expectativa de obtener beneficios presentes y/o futuros.” por lo tanto reconocer los costos de una actividad es reconocer el monto de la inversión realizada (p. 18).

Con la información generada gracias al análisis contable; se debe tener en cuenta que existe variedad de sistemas de costos, estos se deben analizar y ajustar al modelo productivo de cada empresa, el cual se aplica de manera autónoma, cada uno con su valor agregado, haciendo que cada empresa sea diferente a las demás, razón por la cual se debe analizar las necesidades y el método de producción, según como lo indica Gómez, (2005), cuando se refiere al sistema de costos por órdenes e indica lo siguiente:

Una de las grandes desventajas que tienen los sistemas de costeo por órdenes de

producción y por procesos basados en datos históricos o reales, radica en que la gerencia de una empresa solo puede hacer un análisis efectivo de los costos después de que se ha desarrollado una orden de producción o ha concluido un periodo de trabajo. (Gómez, 2005. p.234)

En este caso la toma de decisiones es a futuro; se debe analizar si esta información satisface los requerimientos de los propietarios de la empresa y si es beneficioso para el crecimiento de la misma, se debe evaluar si es necesario implementar controles y generar cambios a futuro, o por el contrario, se debe ejecutar un sistema de costos que permita tener un control permanente en el que se realice correcciones inmediatas para no afectar la producción y contribuir con el objetivo básico financiero de toda empresa, el cual consiste en incrementar el patrimonio de los accionistas de la empresa con valor agregado.

(...) si se produce valor agregado para el accionista es porque también se están logrando los objetivos de Mercadeo, Producción y Gestión humana: Hay empleados satisfechos que garantizan la producción de bienes y servicios de alta calidad, lo que a su vez permite mantener clientes satisfechos y por lo tanto leales, que al consumir los productos y servicios garantizan el alcance del OBF, incremento del patrimonio de los accionistas en armonía con los objetivos asociados con clientes, trabajadores y demás grupos de interés que giran alrededor de la empresa. (Garcia,2009, p.5)

De esta manera, para todos los sectores productivos es de suma importancia tener una visión transparente, amplia y detallada de sus costos de producción y todo lo que en él interviene, como lo es la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación como elementos principales, el cual permite obtener un costo unitario más

exacto; de esta manera los directivos de la empresa tomarán decisiones más apropiadas en el momento indicado, permitiendo elevar la competitividad ante las demás empresas del mismo sector.

El objetivo del presente estudio de caso consiste en diseñar un sistema de costeo que permita evidenciar el margen de rentabilidad obtenido con relación al precio de venta actual, de igual manera identificar si se deben realizar ajustes para tener un mayor rendimiento de los recursos de producción en la elaboración de los productos ofrecidos, además de identificar el proceso productivo actual, analizar si es posible realizar recomendaciones para el mejoramiento de las actividades y la estandarización de algunos procesos.

Teniendo en cuenta lo anterior surge la siguiente pregunta ¿Cuál sistema de costos se adapta a los procesos productivos que maneja la empresa MV PREMIUM

FOODS SAS, permitiendo adelantar mejor gestión de sus procesos productivos?

Para resolver esta incógnita se analizará la forma adecuada de la distribución de los costos y gastos con la exactitud que las herramientas actuales lo permitan, además de la consulta a expertos, como la revisión bibliográfica y de antecedentes.

La empresa MV Premium Foods SAS, es una organización dedicada a la producción, venta y distribución a nivel municipal de productos lácteos y sus derivados industrializados, con una trayectoria de 39 años en el mercado payanes.

La iniciativa de la empresa surgió por la dedicación de una familia amante a la repostería y sus derivados, su visión fue crear un lugar o espacio donde los ciudadanos payaneses puedan disfrutar de los productos como: fresas con crema, arroz con leche, coctel de frutas, tortas frías

(genovesa, tiramisú, Torta Agridulce, malakoc, torta de la Abuela), postres (cielito lindo, cheesecake, flan tres leches), pie (naranja, limón), brownie, helados naturales entre otros productos.

Con su amplia trayectoria en el sector de la repostería la empresa ha logrado posicionar su marca comercial “Mi Vaquita” en la ciudad, gracias a sus productos de alta calidad.

La intención de implementar un sistema de costeo que se adapte a las actividades que realiza la empresa en la producción de sus dos productos principales es, conocer el costo de producción teniendo en cuenta todas las variables y proceso directos e indirectos que intervienen en su elaboración con el objetivo de llegar a un costo lo más exacto posible, como también realizar una identificación de los costos y conceptos de producción, estandarizando procesos que permitan obtener información

certera para la toma de decisiones, como lo indica Gómez (2005) donde menciona que:

“la contabilidad de costos de producción puede definirse como todo sistema o procedimiento contable que tiene por objeto conocer, en la forma más exacta posible, lo que cuesta producir un artículo cualquiera” (Gómez, 2005. P.2)

La empresa debe entrar en el proceso para identificar el costo real de los productos elaborados y de esta manera ser más competitivos en el mercado en varios aspectos, como precio, calidad, servicio al cliente entre otros beneficios que se puede identificar al implementar de manera correcta un sistema de costos, además las empresas deben analizar periódicamente sus sistema de costeos implementados, dado que se pueden realizar ajustes o mejoras que permitan cada vez obtener información más certera.

La aplicación de este análisis a nivel profesional nos permite aplicar los

conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera de contaduría pública, además de ampliar los conocimientos y conocer la implementación en un ámbito real, como también de crear estrategias para ser adecuadas a las necesidades de las empresas permitiendo realizar un buen análisis y ser un gran apoyo en la toma de decisiones, además que permite dar valor agregado a nuestra profesión dado que en la actualidad según el profesor Rincón (Seminario de costos y presupuesto,2019), el campo de los costos en las empresas está siendo dirigido por ingenieros industriales u otras profesiones diferentes a la contaduría, por ello es de suma importancia tener una visión más amplia sobre este aspecto y ser un pilar fundamental en la empresa.

El realizar un estudio de costos tiene importancia para la disciplina de la contaduría, desde el punto de vista que todas las empresas tienen procesos diferentes los cuales deben ser analizados y por ende

documentados que ayudan a la catedra a tener conocimientos más amplios sobre el campo estudiado.

Desde la academia es de gran importancia involucrar a sus estudiantes en estudios de casos, creando un espacio entre el estudiante y la practica real, coadyuvando al crecimiento de las empresas.

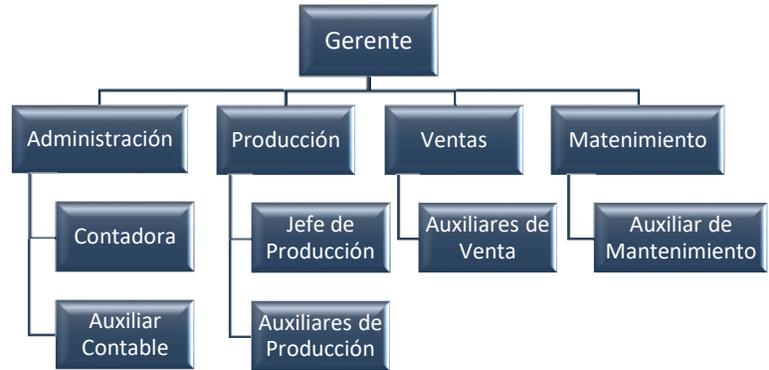
2. TRABAJO DE CAMPO

La empresa Mv Premium Foods Sas se encuentra ubicada en la Carrera 6 47 N 13 barrio la Ximena en la ciudad Popayán, empresa dedica a la elaboración, distribución y comercialización de productos alimenticios de cualquier tipo, propios o de terceros, dentro del mercado nacional.

Según la jerarquia organizacional de la empresa quien la lidera es su gerente, persona que toma las decisiones administrativas y financieras, seguido de la contadora y auxiliar contable, en el área de producción de ventas quien toma las decisiones es la jefe de producción.

Figura 1.

Organigrama Empresarial



Fuente: Propia con Base a Información Recolectada (2020).

El mercado de la repostería en la ciudad de Popayán se ha incrementado notablemente, según información de la ciudadanía en general e información que se encuentra en el directorio “WEB” de publicar de la ciudad de Popayán existen 30 reposterías, de las cuales solo unas pocas manejan la misma línea de producción y calidad de tortas frías; la Fontana y Don Jacobo.

La información recolectada para el estudio de caso se obtuvo con entrevistas a los auxiliares de producción, auxiliares de ventas, auxiliar contable, auxiliar mantenimiento, eléctrico particular y

observación de los procesos productivos que se manejan actualmente.

Los datos que se recolectaron fueron los siguientes:

- **Auxiliares de producción:** se obtuvo información de cuáles son los procesos y tiempos para tener lista una tanda (unidades mínimas producidas por sesión) de los productos a costear.

- **Auxiliares de venta:** se determinó el tiempo que se demora en salir a la venta el producto.

- **Auxiliar contable:** se logró obtener información de facturas de servicios públicos, compra de materia prima .

- **Auxiliar de mantenimiento eléctrico:** se obtuvo información del consumo de energía y rendimiento que tiene la maquinaria a la hora de su funcionamiento.

- **Observación:** se conocieron y se identificaron las instalaciones donde se realiza la producción, área de ventas,

bodegas donde se almacena la materia prima, cuartos fríos donde se guardan las tortas listas para la venta.

El estudio de caso se realizará tomando como referencia los datos de enero a diciembre del año 2019.

Para poder diseñar un sistema de costos híbrido el cual está conformado de costos por procesos y costo estándar; el costo por proceso según las referencias bibliográficas consultadas es adecuado para organizaciones en los cuales la materia prima sufre un proceso de transformación continua, bien sea en procesos repetitivos o no para una producción relativamente homogénea. (Gómez, 2005, p. 164)

El costeo por procesos se adapta a la empresa objeto de análisis, como también en empresas de producción masiva y continua de artículos similares, en las cuales la producción se acumula periódicamente en los departamentos de producción o en centros de costos previamente identificados.

El sistema de costos por proceso tiene dos objetivos esenciales:

Calcular en un tiempo determinado los costos de producción de un proceso particular que se puede realizar en un solo departamento de producción o en varios.

Ayudar a la gerencia de la empresa en el control de los costos de producción, a través de los informes que sobre cada departamento o centro de costos debe rendir el Departamento de contabilidad, con base en los datos suministrados por esos mismos centros. Con estos informes la gerencia puede mantener un adecuado control de la producción, aunque solo sea después de que esta ha terminado, exigiendo una mayor eficiencia cuando así se requiera... para determinar nuevas políticas de precios, teniendo en cuenta las necesidades de los consumidores y los precios que ofrecen las firmas competidoras. (Gómez, 2005, p.166)

Según la experiencia se ha identificado que en este tipo de sistema de

costeo las decisiones y/o controles se pueden analizar y aplicar después de terminado el proceso.

Gómez (2009) Afirma;

No se puede llevar un control efectivo durante la producción o, lo que es igual, es imposible remediar a tiempo cualquier deficiencia que se presente en el transcurso de la misma.

En cuanto al costo estándar permite un control antes de colocar en marcha la producción, permitiendo identificar falencias y aplicar controles necesarios, permite implementar los Costos estándar, el cual se obtiene con base en datos predeterminados seriamente calculados mediante procedimientos científicos, se indica antes de que se realice la producción, lo que se espera que sean los costos, posteriormente y a medida que avanza la elaboración de los productos, los datos predeterminados se confrontan con los reales, y se tienen en

cuenta los costos como deberían ser.

(Gómez, 2005, p.234)

Lo anterior permite tener una gran ventaja en cuanto al control de la producción dado que la confrontación de los datos estándar con los reales permite observar si el proceso de fabricación se está realizando de acuerdo a los estándares establecidos según estudios y mediciones de tiempos y movimientos, entre otros, en caso contrario se debe entrar a analizar el motivo de las causas de las variaciones materiales presentadas en el proceso normal de elaboración de los productos.

Aplicando de manera eficiente los controles, las empresas pueden en muchos casos fijar políticas de precio de venta, antes de finalizar el ciclo productivo, permitiendo acceder a ofertas para clientes o decisiones financieras, como también es de gran aporte para la elaboración de los presupuestos con datos más precisos.

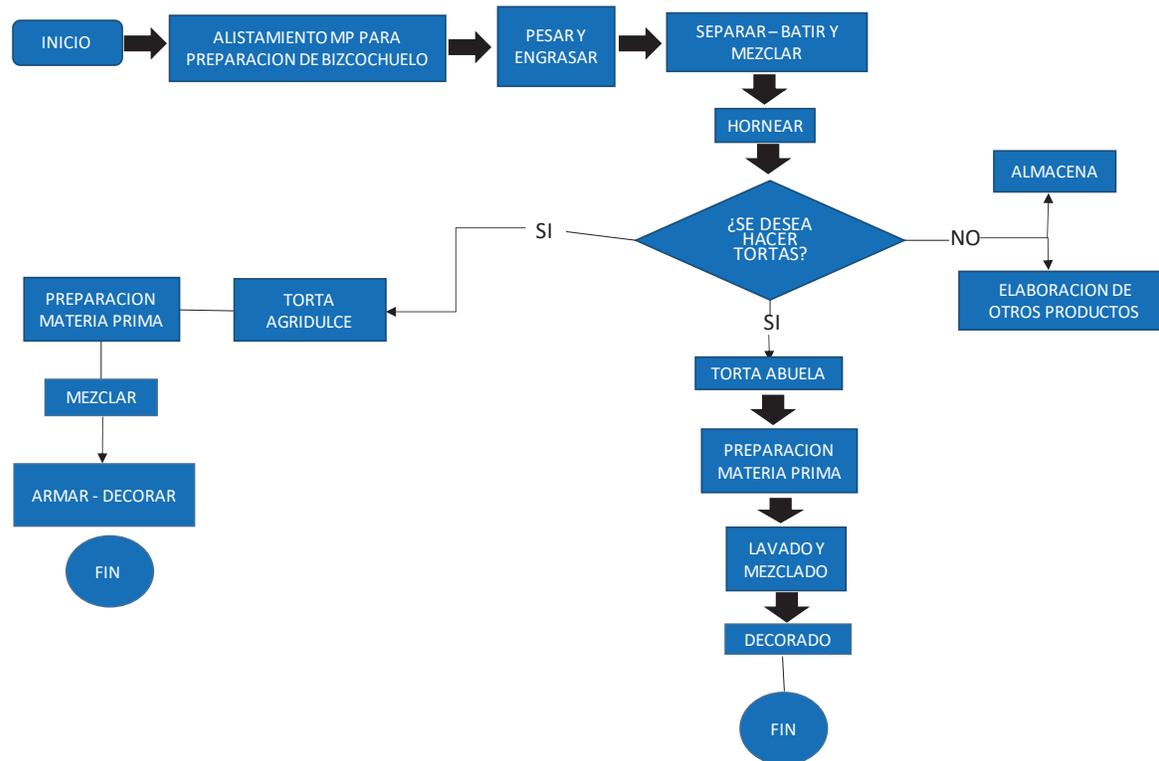
La decisión de implementar el modelo de un costeo híbrido, es con el fin de aprovechar las ventajas de los dos métodos seleccionados y reducir las desventajas complementándose entre sí.

Tal como lo expresa el autor Gómez, la tendencia moderna en costeos, como consecuencia de una tecnología más avanzada, es hacia la aplicación del sistema de costeo por procesos con datos estándar, porque facilita más la planeación y el control de la producción. (Gómez, 2005.p.164).

Para la empresa objeto de análisis lo primero que se debe hacer es determinar cuáles son los procesos productivos que maneja la empresa, por medio de la observaciones y entrevistas al personal de producción se logró establecer cuál es el proceso productivo que se maneja en la empresa.

Figura 2.

Flujograma Proceso de Elaboración Torta de la Abuela – Torta Agridulce



Fuente: Elaboración Propia (2020)

RECOLECCION DE LA INFORMACION:

La información recolectada para el estudio de caso se obtuvo con entrevistas a los auxiliares de producción, auxiliares de ventas, auxiliar contable, auxiliar mantenimiento, eléctrico particular y observación de los procesos productivos que se manejan actualmente.

Los elementos que se necesitan para poder determinar el costo unitario de cada producto son la materia prima, mano de obra, cif.

A continuación, se da a conocer cada una de las definiciones de los elementos del costo según el libro Costos I, de Rincón, Villareal.

Materiales Directos: Son las materias primas que guardan una relación con el producto, bien sea por la fácil asignación o lo relevante de su valor.

Materiales Indirectos: Son las materias primas que no guardan relación directa con el producto es complejo su asignación a cada unidad de producto.

Personal o Mod: Esfuerzo del trabajo humano que se aplica a la elaboración del producto, se divide en personal directo y personal indirecto. (p.45)

Personal Directo: Es la fuerza laboral que esta físicamente relacionada con el proceso de fabricación del producto.

Personal Indirecto: Es aquella que está ubicada en la fábrica, pero razonablemente no se puede asociar al

Fuente: Propia (2020)

no está

físicamente relacionada con el proceso productivo. (p. 46)

Cif: Los costos indirectos de fabricación son todos los costos de fábrica

que no se pueden asociar directamente con el producto o es complejo asociarlos con precisión.

ELEMENTOS DEL COSTO

IDENTIFICADOS EN EL PROCESO

PRODUCTIVO OBJETO DE ESTUDIO

Materia Prima

Los materiales que se utilizan para la elaboración de cada torta se encuentran en sus respectivas bodegas los cuales son:

Tabla 1

Materia Prima

MP TORTA AGRIDULCE	MP TORTA DE LA ABUELA
Agua	Crema
Azucar	Huevos - Yemas
Crema	Fecula
Huevos - Claras	Leche Condensada
Queso Crema	Leche Liquida
Chocolate - Blanco	Almendra
Mango	Azucar
Maracuya	Crema
Azucar	Escencia de Vainilla
Azucar	Azucar
Harina	Harina
Fecula	Fecula
Polvo Hornear	Polvo Hornear
Escencia de Vainilla	
Mantequilla Astra	

El costo de materia prima unitario de las tortas Agridulce y de la Abuela se determinó con los datos de materia prima estándar que posee la empresa, con ellos se estableció el desperdicio que tiene cada producto al pasar

por cada uno de los procesos y de esta manera obtener el costo unitario estándar de la materia prima, para el manejo de los precios de compra de la materia prima se realizó una operación aritmética donde el precio de compra inicial se lleva a valor futuro según la inflación que se tiene en el año, en este caso es del 3,8% para el año 2019, información de la página Dinero, en vista de que el poder adquisitivo pierde valor en el tiempo y que los productos varían demasiado de precio a causa de la temporada (Día de la Madre, Día de Padre, Semana Santa), alteraciones del orden público (Paros), clima, entre otras festividades e inconvenientes que puedan existir; Teniendo en cuenta específicamente la compra de Mango y Maracuyá varía según el tiempo cosecha que tienen los agricultores donde a inicios de enero es relativamente económico \$40.000 y \$70.000 pesos respectivamente y en Marzo sube el precio a \$60.000 y \$170.000 pesos, el motivo del incremento de

este producto es por las cosechas que tienen los agricultores y por inconvenientes de orden público donde no se puede transportar el producto .

Finalmente, con la información obtenida anteriormente se determinó el costo unitario estándar de materia prima de cada torta.

Tabla 2

Materia Prima Estándar (Torta Agridulce – Torta de la Abuela

MP ESTANDAR POR TORTA	
Torta Agridulce Grande	\$ 16,147
Torta Agridulce Mediana	\$ 9,362
Torta Agridulce Porcion	\$ 1,434
Torta de la Abuela Grande	\$ 18,991
Torta de la Abuela Mediana	\$ 14,464
Torta de la Abuela Porcion	\$ 1,698

Fuente: Elaboración Propia (2020)

Variaciones Cantidad – Precio Materia

Prima Directa

Según Cuevas, las variaciones en los materiales directos resultan de las siguientes dos causas:

1. **Diferencias en Precio:** la variación de precio se causa por las diferencias

entre los precios pagados y los estándares establecidos.

- Diferencias en Cantidad** (uso o eficiencia): la variación cantidad resulta de las diferencias entre las cantidades de materiales realmente usadas y las cantidades estándares permitidas para la producción realmente alcanzada. (p. 219)

Para el análisis de las variaciones de cantidad y precio de materia prima directa se seleccionaron los productos que varían por diferentes aspectos como: cambio de clima, problemas de orden público, temporada (Semana Santa, Día de la madre – padre, Amor y amistad, Vacaciones escolares) entre otros aspectos y para analizar cada producto se tomaran en cuenta las variaciones de las tortas grandes.

Los productos seleccionados y sus respectivas variaciones son los siguientes:

Tabla 3

Productos Seleccionados Para las Variaciones

Huevos	Maracuya
Harina	Azucar
Mango	Crema

Fuente: Propia (2020)

Tabla 4

Variaciones Precio - Cantidad (Torta Agridulce)

VARIACIÓN PRECIO - HUEVOS					
Mes	Pr	Pst	Qr.	VP	DECICIÓN
Enero	\$ 270,95	\$ 306,51	18	- 622	V. FAVORABLE
Febrero	\$ 268,16	\$ 306,51	18	- 671	V. FAVORABLE
Marzo	\$ 280,00	\$ 306,51	18	- 464	V. FAVORABLE
Abril	\$ 315,83	\$ 306,51	18	163	V. DESFAVORABLE
Mayo	\$ 297,64	\$ 306,51	18	- 155	V. FAVORABLE
Junio	\$ 298,33	\$ 306,51	18	- 143	V. FAVORABLE
Julio	\$ 287,38	\$ 306,51	18	- 335	V. FAVORABLE
Agosto	\$ 286,25	\$ 306,51	18	- 355	V. FAVORABLE
Septiembre	\$ 287,58	\$ 306,51	18	- 331	V. FAVORABLE
Octubre	\$ 280,66	\$ 306,51	18	- 452	V. FAVORABLE
Noviembre	\$ 281,33	\$ 306,51	18	- 441	V. FAVORABLE
Diciembre	\$ 289,09	\$ 306,51	18	- 305	V. FAVORABLE
Variación Anual	\$ 3.443	\$ 3.678	210	-\$ 4.110	V. FAVORABLE

VARIACIÓN CANTIDAD - HUEVOS					
Mes	Qr	Qst.	Pst.	VQ	DECICIÓN
Enero	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Febrero	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Marzo	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Abril	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Mayo	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Junio	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Julio	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Agosto	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Septiembre	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Octubre	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Noviembre	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Diciembre	18	11	\$ 306,51	1.976	V. DESFAVORABLE
Variación Anual	210	133	\$ 3.678,08	23.714	V. DESFAVORABLE

Fuente: Propia (2020)

La variación de precio es de -\$4.110, la cual se debe a que los precios suben o bajan por escasez que se deriva de problemas de orden público que sufre la ciudad (Paros) y por las alzas o bajas en el dólar (se compran el

alimentos y herramientas que se necesita para la crianza de las gallinas en el exterior); en cuanto a la variación cantidad es de \$23.714 la cual se debe a que en las Torta Agridulces a la hora de la preparación de la mezcla solo se utiliza las claras.

Tabla 5

TRM año 2019, BANREP

Fecha (dd/mm/aaaa)	TRM (COP/USD)
31/12/2019	\$ 3.277,14
30/11/2019	\$ 3.522,48
31/10/2019	\$ 3.389,94
30/09/2019	\$ 3.462,01
31/08/2019	\$ 3.427,29
31/07/2019	\$ 3.296,85
31/05/2019	\$ 3.357,82
30/04/2019	\$ 3.247,72
31/03/2019	\$ 3.174,79
28/02/2019	\$ 3.072,01
31/01/2019	\$ 3.163,46

Fuente: Banco de la Republica. (2019)

Variación Precio de los Productos con Mayores Fluctuaciones en la Torta Agridulce

VARIACIÓN PRECIO - HARINA					
Mes	Pr	Pst	Qr.	VP	DECICIÓN
Variación Anual	\$ 21	\$ 22	\$ 2.284	-\$ 171	V. FAVORABLE

VARIACIÓN PRECIO - MANGO					
Mes	Pr	Pst	Qr.	VP	DECICIÓN
Variación Anual	\$ 82	\$ 150	\$ 1.800	-\$ 10.118	V. FAVORABLE

VARIACIÓN PRECIO - MARACUYA					
Mes	Pr	Pst	Qr.	VP	DECICIÓN
Variación Anual	\$ 109	\$ 77	\$ 2.520	\$ 6.729	V. DESFAVORABLE

VARIACIÓN PRECIO - AZUCAR					
Mes	Pr	Pst	Qr.	VP	DECICIÓN
Variación Anual	\$ 30	\$ 30	\$ 5.093	-\$ 183	V. FAVORABLE

VARIACIÓN PRECIO - CREMA					
Mes	Pr	Pst	Qr.	VP	DECICIÓN
Variación Anual	\$ 98	\$ 101	\$ 3.000	-\$ 707	V. FAVORABLE

Fuente: Propia (2020)

Entre las variaciones más significativas de precio y cantidad en la elaboración de la Torta Agridulce se encuentran las del mango y el maracuyá; las cuales se deben a que el precio de las frutas varía según la cosecha en que se encuentren.

En cuanto a la variación cantidad, aunque no es significativa las diferencias se deben a las tandas que preparen (tanda de 5 Torta Agridulces grandes y 2 medianas se va a utilizar menos producto que al elaborar 4 grandes y 4 medianas).

Tabla 6

Variación Cantidad de los Productos con Mayores Fluctuaciones en la Torta Agridulce

VARIACIÓN CANTIDAD - HARINA					
Mes	Qr	Qst.	Pst.	VQ	DECICIÓN
Variación Anual	\$ 2.284	\$ 2.311	\$ 22	-\$ 49	V. FAVORABLE

VARIACIÓN CANTIDAD - MANGO					
Mes	Qr	Qst.	Pst.	VQ	DECICIÓN
Variación Anual	\$ 1.800	\$ 1.818	\$ 150	-\$ 228	V. FAVORABLE

VARIACIÓN CANTIDAD - MARACUYA					
Mes	Qr	Qst.	Pst.	VQ	DECICIÓN
Variación Anual	\$ 2.520	\$ 2.546	\$ 77	-\$ 163	V. FAVORABLE

VARIACIÓN CANTIDAD - AZUCAR					
Mes	Qr	Qst.	Pst.	VQ	DECICIÓN
Variación Anual	\$ 5.093	\$ 5.157	\$ 30	-\$ 162	V. FAVORABLE

VARIACIÓN CANTIDAD - CREMA					
Mes	Qr	Qst.	Pst.	VQ	DECICIÓN
Variación Anual	\$ 3.000	\$ 3.030	\$ 101	-\$ 253	V. FAVORABLE

Fuente: Propia (2020)

Tabla 7

Variación Cantidad de los Productos con Mayores Fluctuaciones en la Torta de la Abuela

VARIACIÓN CANTIDAD - HUEVOS					
Mes	Qr	Qst.	Pst.	VQ	DECICIÓN
Variacion Anual	\$ 145	\$ 244	\$ 3.678	-\$ 30.323	V. FAVORABLE

VARIACIÓN CANTIDAD - HARINA					
Mes	Qr	Qst.	Pst.	VQ	DECICIÓN
Variacion Anual	\$ 2.284	\$ 2.309	\$ 22	-\$ 46	V. FAVORABLE

VARIACIÓN CANTIDAD - AZUCAR					
Mes	Qr	Qst.	Pst.	VQ	DECICIÓN
Variacion Anual	\$ 2.075	\$ 2.144	\$ 30	-\$ 173	V. FAVORABLE

VARIACIÓN PRECIO - CREMA					
Mes	Qr	Qst.	Pst.	VQ	DECICIÓN
Variacion Anual	\$ 3.159	\$ 3.889	\$ 101	-\$ 6.160	V. FAVORABLE

Fuente: Propia (2020)

La variación cantidad de los huevos para la elaboración de las de la Abuelas se debe a que para su preparación en la mezcla de la salsa inglesa (relleno que contiene la torta a base de 3 leches-huevos-harina) solo se utilizan las yemas a diferencia de las Torta Agridulces que solo se utilizan las claras.

Tabla 8

Variación Precio de los Productos con Mayores Fluctuaciones en la Torta de la Abuela

VARIACIÓN PRECIO - HUEVOS					
Mes	Pr	Pst	Qr.	VP	DECICIÓN
Variacion Anual	\$ 3.443	\$ 3.678	\$ 145	-\$ 2.846	V. FAVORABLE

VARIACIÓN PRECIO - HARINA					
Mes	Pr	Pst	Qr.	VP	DECICIÓN
Variacion Anual	\$ 21	\$ 22	\$ 2.284	-\$ 171	V. FAVORABLE

VARIACIÓN PRECIO - AZUCAR					
Mes	Pr	Pst	Qr.	VP	DECICIÓN
Variacion Anual	\$ 30	\$ 30	\$ 2.075	-\$ 75	V. FAVORABLE

VARIACIÓN PRECIO - CREMA					
Mes	Pr	Pst	Qr.	VP	DECICIÓN
Variacion Anual	\$ 98	\$ 101	\$ 3.159	-\$ 705	V. FAVORABLE

Fuente: Propia (2020)

En cuanto a las variaciones de precio se deben a los diferentes factores que ya se habían mencionado anteriormente como problemas de orden público, ambiente (invierno-verano)

Mano de Obra Directa Estándar

En la determinación de la mano de obra directa se tuvo en cuenta el salario de los auxiliares de producción que intervienen directamente en la elaboración de las tortas, los cuales tienen un salario mínimo más prestaciones de ley, para así concluir que el precio de la mano de obra por minuto es de:

Tabla 9

Precio de la Mano de Obra de Un Auxiliar de Producción

Empleado	MOD
Auxiliares de Producción	\$ 89,070

Fuente: Propia (2020)

Según información del personal que elabora los productos se conoce el tiempo estándar que se utiliza en la fabricación de las tortas, en el cual se evidencia que para la distribución de la mano de obra se tuvo en

cuenta las tandas que se producen en un determinado tiempo y no por unidad (Bizcochuelos tandas de 6 Grandes o 9 Medianos,

Torta Agridulce Tandas de 4 Grandes y 4 Medianas al mismo tiempo, De la Abuela 15 Grandes o 20 Medianas) y luego distribuirlo según las unidades que se producen, teniendo en cuenta que en la hora del horneado en 75 minutos se pueden fabricar dos tandas.

Y así finalmente obtener el costo unitario de mano de obra directa estándar por cada torta, pero teniendo en cuenta que, en el mes de día de la madre, día del padre y fin de año se da una bonificación extra por la labor realizada.

Tabla 10: *Mano de Obra estándar de los*

Productos a Estudio

MP ESTANDAR POR TORTA	
Torta Agridulce Grande	\$ 2,001
Torta Agridulce Mediana	\$ 2,001
Torta Agridulce Porcion	\$ 200
Torta de la Abuela Grande	\$ 1,523
Torta de la Abuela Mediana	\$ 1,434
Torta de la Abuela Porcion	\$ 152

Fuente: Propia (2020)

CIF

En la determinación de los costos indirectos de fabricación se tuvieron en cuenta los siguientes elementos (Servicios de Energía, Agua, Gas, Vigilancia, Sistema Cerrado de Seguridad, Servicio Telefónico, Depreciación, Mano de Obra Indirecta), identificación de inductores, los cuales se determina por las actividades que se desarrollan en el departamento, es decir son el cálculo de unidades del nivel de operación de cada actividad.

Según la revista FACES, nos da conocer como ejemplo de inductores: Unidades producidas, horas máquina, horas hombre, numero de ordenes procesadas, horas de ingeniería, superficie de planta ocupada etc. (p.82)

Para el presente caso de estudio se identificaron los siguientes inductores:

Tabla 11

Inductores Para la Determinación de los Cif

CIF	Inductor Primario	Inductor Secundario	Inductor Terciario	Inductor Cuaternario
Energía	Departamento	Kw	Hmaq	Ventas
Agua	Departamento	Mt	Ventas	-
Gas	Departamento	Mt	Ventas	-
Vigilancia	Departamento	Mt	Ventas	-
Sistema Cerrado de Seguridad	Departamento	Mt	Ventas	-
Servicio Telefonico	Departamento	Ventas	-	-
Depreciación	Departamento	Equipos	Hmaq	Ventas
Mano de Obra Indirecta	Ventas			

Fuente: Propia (2020)

Para la determinación de costos indirectos de fabricación unitarios se utilizaron más de un inductor para que el resultado fuera más preciso, como, por ejemplo (Departamento, KW/H, Hmaq, entre otros), para obtener finalmente el resultado del costo estándar de los cif unitarios.

Energía: El primer inductor utilizado para la determinación del cif (energía) fueron los kilovatios hora que consume cada maquinaria y las horas máquina que se tienen encendidos los equipos por cada departamento. Con ello poder determinar el precio a pagar por cada kilovatio hora consumido, luego se realizó la

distribución del valor que le corresponde al departamento de producción y la maquinaria que se utiliza para la elaboración de los productos a costear según las unidades vendidas que utilizan estos equipos. El motivo de la utilización de estos inductores es que el recibo de la energía se paga según el consumo de kilovatios hora y según el tiempo de encendido de cada equipo.

Agua: Los inductores utilizados son los metros cuadrados que tiene la empresa por cada departamento y luego las unidades estándar vendidas en el mes. Lo mismo ocurre con el servicio de vigilancia y gas donde los inductores utilizados son metros cuadrados y las ventas estándar

El motivo de la utilización de estos inductores es porque el mayor consumo de agua se realiza por el aseo general que se realiza a la edificación y los demás servicios se prestan en unas determinadas áreas.

Depreciación: El inductor utilizado para la determinación de este cif fue

cantidad de equipos que se tienen en cada departamento y los que se utilizan para la elaboración de los productos, además de las unidades vendidas. Se utilizaron estos inductores porque se tiene conocimiento de los equipos que intervienen en la

elaboración de los productos y las horas maquinas que necesitan para elaborar cada uno.

Después de utilizar los respectivos inductores en cada uno de los cif se determinó el cif unitario para cada torta.

Tabla 12

Cif Unitarios Por Cada Producto

CIF Totales	Torta Agridulce Grande	Torta Agridulce Mediana	Torta Agridulce Porcion	Torta de la Abuela Grande	Torta de la Abuela Mediana	Torta de la Abuela Porcion
Servicio de Energía	\$ 88.438	\$ 76.378	\$ 18.492	\$ 92.296	\$ 75.241	\$ 29.428
Servicio de Agua (M3) - Alcantarillado - Aseo	\$ 4.231	\$ 3.654	\$ 885	\$ 10.582	\$ 8.626	\$ 3.374
Servicio de Gas	\$ 25.828	\$ 22.306	\$ 5.400	\$ 64.591	\$ 52.656	\$ 20.594
Vigilancia	\$ 4.221	\$ 2.395	\$ 155	\$ 10.556	\$ 8.606	\$ 3.366
Servicio de Sistema cerrado de Seguridad	\$ 2.320	\$ 2.003	\$ 485	\$ 5.801	\$ 4.729	\$ 1.850
Depreciación de Maquinaria	\$ 38.771	\$ 33.484	\$ 8.107	\$ 96.958	\$ 79.042	\$ 30.914
MOI	\$ 257.322	\$ 222.232	\$ 53.804	\$ 643.506	\$ 524.598	\$ 205.176
Telefono	\$ 2.320	\$ 2.003	\$ 485	\$ 5.801	\$ 4.729	\$ 1.850
Total	\$ 423.451	\$ 364.457	\$ 87.812	\$ 930.091	\$ 758.227	\$ 296.551
	Por Unidad	Por Unidad	Por Unidad	Por Unidad	Por Unidad	Por Unidad
	\$ 3.850	\$ 3.836	\$ 382	\$ 3.370	\$ 3.370	\$ 337

Fuente: Propia (2020)

Finalmente, después de haber determinado la materia prima directa unitaria, mano de obra directa unitaria y cif unitarios se obtuvo el costo de cada producto.

Tabla 13*Elementos del Costo Determinados en el Proceso Productivo*

Elementos del Costo	Torta Agridulce Grande	Torta Agridulce Mediana	Torta Agridulce Porcion	Torta de la Abuela Grande	Torta de la Abuela Mediana	Torta de la Abuela Porcion
MPD	\$ 16,147	\$ 9,362	\$ 1,434	\$ 18,991	\$ 14,464	\$ 1,698
MOD	\$ 2,001	\$ 2,001	\$ 200	\$ 1,523	\$ 1,434	\$ 152
CIF	\$ 3,850	\$ 3,836	\$ 382	\$ 3,370	\$ 3,370	\$ 337
Costo Total	\$ 21,998	\$ 15,200	\$ 2,016	\$ 23,883	\$ 19,267	\$ 2,187

Fuente: Propia (2020)

Conclusiones

- La principal fuente de información para la toma de decisiones empresariales en una empresa de repostería deben ser los costos que se incurren en la elaboración de los productos, donde se puedan identificar cada uno de los elementos del costo que determinan el costo de venta e indirectamente el precio de venta, es por ello la importancia que se tiene a la hora de determinar y diseñar un sistema de costos que se adecue a las necesidades de la empresa y no por el contrario adaptar un sistema de costos a la empresa. Los costos híbridos brindan la oportunidad de que diferentes sistemas de costos se incorporen en un solo proceso productivo para diseñar un modelo adecuado de sistema de costos que tengan como principal objetivo cumplir con las necesidad de la empresa, como es el caso de la empresa Mv Premium Foods que después de determinar las necesidades y procesos que manejan para la elaboración de los productos se diseñó un sistema de costeo híbrido que utilizó las características más adecuadas para el proceso productivo de la empresa objeto de estudio de los sistemas de costeo por proceso y costo estándar, según el caso donde se identificó la necesidad de aplicar cada técnica para

obtener datos más exactos y de la misma alcanzar la posibilidad de estandarizar procesos, los cuales serán usados como referencia para la toma de decisiones.

- Se logró identificar que hay algunos procesos que se pueden mejorar, además que se hace necesario una capacitación para los empleados que están directamente relacionados con el producto para obtener datos más precisos y concientizar al personal de la importancia del seguimiento a los procesos por medio de formatos.
- Se identificaron los costos y conceptos de producción, se logró estandarizar procesos que permiten obtener información certera para la toma de decisiones.
- La empresa en general gracias a su amplia trayectoria y a la experiencia en el sector tiene un crecimiento constante el cual debería ser analizado con miras a expandir sus productos, lo cual permita estar al alcance de sus clientes.

Anexo 1.

Tabla 1. Variación anual y contribución de la producción real, ventas reales y personal ocupado, según actividad manufacturera

Total nacional
Enero (2020/2019)^P

Clase	Descripción	PRODUCCIÓN		VENTAS		PERSONAL OCUPADO	
		Variación %	Cont pp	Variación %	Cont pp	Variación %	Cont pp
T_IND	Total Industria	3,7		4,5		-0,6	
1100	Elaboración de bebidas	5,3	0,7	8,6	1,1	2,8	0,1
1900	Coquización, refinación de petróleo, y mezcla de combustibles	8,0	0,6	12,7	0,9	2,3	0,0
1010	Procesamiento y conservación de carne, pescado, crustáceos y moluscos	9,8	0,4	7,3	0,3	-1,2	-0,1
1040	Elaboración de productos lácteos	8,9	0,3	10,2	0,4	0,8	0,0
2020	Fabricación de otros productos químicos	9,3	0,3	10,5	0,3	2,3	0,0
1400	Confección de prendas de vestir	11,0	0,3	0,4	0,0	-0,8	-0,1
1050	Elaboración de productos de molinería, almidones y sus derivados	11,1	0,3	11,6	0,3	1,0	0,0
1090	Elaboración de alimentos preparados para animales	12,4	0,3	10,4	0,2	2,7	0,0
1089	Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.	5,8	0,2	-0,7	0,0	3,8	0,1
1081	Elaboración de productos de panadería	6,4	0,2	6,9	0,2	-0,5	0,0
2390	Fabricación de productos minerales no metálicos n.c. p.	2,6	0,2	3,9	0,2	-2,2	-0,1
1300	Hilatura, tejeduría y acabado de productos textiles	7,3	0,1	9,8	0,2	-0,2	0,0
2023	Fabricación de Jabones y detergentes, perfumes y preparados de tocador	2,0	0,1	-0,8	0,0	0,8	0,0
1030	Elaboración de aceites y grasas de origen vegetal y animal	5,5	0,1	4,9	0,1	-4,6	-0,1
1082	Elaboración de cacao, chocolate y prod de confitería	7,3	0,1	7,4	0,1	4,0	0,1
2920	Fabricación de carrocerías para vehículos automotores, remolques	42,7	0,1	69,3	0,1	10,6	0,1
2700	Fabricación de aparatos y equipo eléctrico	4,5	0,1	9,3	0,2	0,2	0,0
2800	Fabricación de maquinaria y equipo n.c. p.	9,8	0,1	13,0	0,1	-1,3	0,0
1800	Actividades de impresión	5,6	0,1	6,1	0,1	-0,6	0,0
2410	Industrias básicas de hierro y de acero	2,5	0,1	-1,9	-0,1	2,8	0,0
3000	Fabricación de otros tipos de equipo de transporte	8,8	0,1	14,7	0,1	-8,7	-0,1
3100	Fabricación de muebles, colchones y somieres	4,1	0,0	10,0	0,1	-0,9	0,0
2210	Fabricación de productos de caucho	4,3	0,0	31,2	0,1	-4,6	0,0
2420	Industrias básicas de metales preciosos y no ferrosos	-1,1	0,0	-7,1	0,0	7,9	0,0
2310	Fabricación de vidrio y productos de vidrio	-0,7	0,0	-9,6	-0,1	-2,1	0,0
1061	Trilla de café	-2,1	0,0	-0,6	0,0	-1,4	0,0
2220	Fabricación de productos de plástico	-0,4	0,0	3,1	0,1	1,0	0,1
1700	Fabricación de papel, cartón, y sus productos	-0,4	0,0	-1,5	-0,1	3,6	0,1
1511	Curtido y recurtido de cueros; recurtido y teñido de pieles	-32,6	0,0	-19,4	0,0	-11,1	0,0
1600	Transformación de la madera y sus productos	-5,3	0,0	2,5	0,0	-0,9	0,0
3200	Otras industrias manufactureras	-2,2	0,0	-23,9	-0,4	-8,8	-0,2
2930	Fabricación de partes, piezas (autopartes) y accesorios (lujos) para vehículos	-6,2	0,0	-6,2	0,0	-14,4	-0,2
1512	Fabricación de artículos de viaje, bolsos de mano y artículos similares en cuero	-28,4	0,0	-13,6	0,0	-22,3	-0,1
1520	Fabricación de calzado	-7,8	0,0	10,1	0,1	-2,2	0,0
2010	Fabricación de sustancias químicas básicas, y sus productos	-1,2	0,0	4,8	0,2	2,4	0,0
2500	Fabricación de productos elaborados de metal	-4,1	-0,1	-4,5	-0,1	-5,3	-0,3
2910	Fabricación de vehículos automotores y sus motores	-9,1	-0,1	-8,3	-0,1	-16,2	-0,1
1070	Elaboración de azúcar y panela	-5,4	-0,1	1,1	0,0	-0,5	0,0
2100	Fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales	-10,4	-0,4	-1,9	-0,1	2,1	0,1

Fuente: DANE- EMMET

P: Cifras provisionales

Nota: La diferencia en la suma se da por aproximaciones decimales

PP. Puntos porcentuales

Anexo 2:

TIPOS DE SISTEMAS DE COSTOS			
SISTEMA DE COSTOS	DESCRIPCION	FORTALEZAS	DEBILIDADES
Por Ordenes de Producción	Es útil en empresas que operan con base con base en pedidos de los clientes de productos hechos a la medida o únicos.	Para el reconocimiento del costo unitario no es necesario esperar hasta el final de la producción.	El costo de operación es muy alto se requiere de mayor esfuerzo para obtener los datos de manera detallada, y se toman decisiones al finalizar la orden de producción.
Por Procesos	Es útil en empresas de producción homogénea	Los costos identificados se acumulan por departamentos.	El inventario se calcula teniendo en cuenta las unidades equivalentes terminada, arrojando cifras promediadas que puede llevar a decisiones erróneas.
Costeo Directo	Tiene en cuenta los costos variables para la toma de decisiones.	Es útil para tomar decisiones a corto plazo	La información para toma de decisiones a largo plazo no es confiable, dado que no tiene en cuenta los costos fijos.
Costeo por absorción	Los costos son absorbidos sin tener en cuenta su comportamiento (fijo o variable) con relación al volumen de actividad.	Es viable para información financiera externa, en cuanto informes de accionistas, bolsa de valores.	Debido a que se centra en el costo total, la información no es útil para la toma de decisiones en cuanto a controlar y planificar.
Costeo Estándar	Representa un costo cuidadosamente determinada, expresada en una base unitaria,	Permite tener un control eficiente de la producción antes de que se realice, con el análisis de las variaciones.	para obtener datos exactos el costo de operación es muy alto, dado que se debe contar con el punto de vista de otros profesionales, para obtener precisión en los datos.
Costeo Estimado	Representa un costo tentativo unitario que debe ser ajustado con el costo real arrojado.	El análisis de sus costos permite llegar a desarrollar un sistema de costos completo basado en producciones realizadas	Las estimaciones se realizan basados en la experiencia y hacen que la información no sea precisa.

Costeo ABC	Busca dar una correcta asignación de los costos indirectos de fabricación, optimización de procesos, orientación hacia la generación de valor	Realiza la acumulación de los CIF por centros de costos (actividades).	Identificar el conductor correcto para distribuir el costo en la actividad de manera precisa teniendo en cuenta el comportamiento del costo.
------------	---	--	--

Fuente: Propia (2020)

Evidencias fotográficas



REFERENCIAS

- DANE, (2018). Informe de la muestra mensual manufacturera. Generador online. https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/emmet/bol_emmet_enero_2020.pdf
- Arellano, O., Quispe, G., Ayaviri, D. y Escobar, F. (2017). Estudio de la aplicación del método de costos ABC en las Mypes del Ecuador. Revista de investigaciones Altoandinas, Año 2017, *versión On-line* ISSN 2313-2957.
- Consejo de Normas Internacionales de contabilidad – IASB, 2009. Norma internacional de información Financiera (NIIF) para pequeñas y medianas entidades. (PYMES).
- Ley 905 de 2004, por medio de la cual se modifica la ley 590 de 2000 sobre promoción del desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa colombiana y se dictan otras disposiciones.
- Castaño, C. (2008). El carácter estratégico de la contabilidad en las MIPYMES: El contexto colombiano. Revista virtual de estudiantes de Contaduría, Universidad de Antioquia.
- Rincón, A. (2011). Costos para PYME, 1 Ed. Colombia, Ecoe Ediciones.
- Gómez, O. (2005). Contabilidad de Costos. 5ta. Ed. Revisada. Colombia, McGRAW-HIL INTERAMERICANA S.A.
- Gómez, O. (2009). Administración Financiera Fundamentos y Aplicaciones, 4ta Ed. Colombia,

- Delicio, F. (1998). Costos Basados en la actividad. Revista FACES, 4(5), 77-94. ISSN 0328-4050.
- Rincón, C, Villareal, F. (2014). Contabilidad de costos I con aproximaciones a las nic 02 y niif 08, 1 Ed. Ediciones de la U.
- Cuevas, C. (2010). Contabilidad de costos, 3 Ed. Pearson educación.