	<b>UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA</b>			
	<u>Documento</u>	<u>Código</u>	<u>Fecha</u>	<u>Revisión</u>
	<b>FORMATO HOJA DE RESUMEN PARA TRABAJO DE GRADO</b>	<b>F-AC-DBL-007</b>	<b>10-04-2012</b>	<b>A</b>
	<u>Dependencia</u>	<u>Aprobado</u>		<u>Pág.</u>
	<b>DIVISIÓN DE BIBLIOTECA</b>	<b>SUBDIRECTOR ACADEMICO</b>		<b>1(98)</b>

### RESUMEN - TESIS DE GRADO

<b>AUTORES</b>	<b>YENSY ALEJANDRA SANCHEZ FELIZZOLA ZARIK VIVIANA MENESES AMAYA</b>
<b>FACULTAD</b>	<b>DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS</b>
<b>PLAN DE ESTUDIOS</b>	<b>CONTADURÍA PÚBLICA</b>
<b>DIRECTOR</b>	<b>MAGDA MILDRTEH RODRIGUEZ CASTILLA</b>
<b>TÍTULO DE LA TESIS</b>	<b>DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN PARA LA TOSTADORA Y PRODUCTORA DEL CAFÉ DON ANTON DE LA COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CATATUMBO LTDA</b>

#### RESUMEN (70 palabras aproximadamente)

POR MEDIO DE ESTE PROYECTO SE PRETENDE APORTAR INFORMACIÓN SOBRE CUÁL ES EL MÉTODO MÁS APROPIADO QUE PROPORCIONE A LA TOSTADORA DEL CAFÉ DON ANTÓN UNA ADECUADA CONTABILIZACIÓN DE LOS DIFERENTES COSTOS EN QUE SE INCURRE DURANTE EL PROCESO DE PRODUCCIÓN, LOGRANDO DE ESTA MANERA CONOCER DE UNA FORMA CLARA Y CON MAYOR EXACTITUD EL VALOR REAL DEL PRODUCTO FINAL, PROCURANDO ASÍ SOBRECOSTOS PARA LA EMPRESA.

#### CARACTERÍSTICAS

<b>PÁGINAS: 98</b>	<b>PLANOS:</b>	<b>ILUSTRACIONES: 11</b>	<b>CD-ROM: 1</b>
--------------------	----------------	--------------------------	------------------



VÍA ACOLSURE, SEDE EL ALGODONAL. OCAÑA N. DE S.  
Línea Gratuita Nacional 018000 121022 / PBX: 097-5690088  
[www.ufpso.edu.co](http://www.ufpso.edu.co)



DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN PARA  
LA TOSTADORA Y PRODUCTORA DEL CAFÉ DON ANTON DE LA  
COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CATATUMBO LTDA

YENSY ALEJANDRA SANCHEZ FELIZZOLA  
ZARIK VIVIANA MENESES AMAYA

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVA Y ECONOMICAS  
CONTADURIA PÚBLICA  
OCAÑA  
2014

DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN PARA LA  
TOSTADORA Y PRODUCTORA DEL CAFÉ DON ANTON DE LA COOPERATIVA  
DE CAFICULTORES DEL CATATUMBO LTDA

YENSY ALEJANDRA SANCHEZ FELIZZOLA  
ZARIK VIVIANA MENESES AMAYA

Proyecto final presentado para optar el título de Contador Público

Directora  
MAGDA MILDRTEH RODRIGUEZ CASTILLA  
Contador Público

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVA Y ECONOMICAS  
CONTADURIA PÚBLICA  
OCAÑA  
2014

## CONTENIDO

	Pág.
<u>INTRODUCCIÓN</u>	15
<u>1. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN PARA LA TOSTADORA Y PRODUCTORA DEL CAFÉ DON ANTÓN DE LA COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CATATUMBO LTDA.</u>	16
1.1 <u>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</u>	16
1.2 <u>OBJETIVOS</u>	16
1.2.1 Objetivo general.	16
1.2.2 Objetivos específicos	16
1.3 <u>JUSTIFICACIÓN</u>	17
1.4 <u>DELIMITACIONES</u>	17
1.4.1 Delimitación conceptual	17
1.4.2 Delimitación operativa.	18
1.4.3 Delimitación temporal.	18
1.4.4 Delimitación geográfica	18
<u>2. MARCO REFERENCIAL</u>	19
2.1 <u>MARCO HISTORICO</u>	19
2.1.1 Historia de los Costos a Nivel Mundial.	19
2.1.2 Historia de los Costos En Colombia	20
2.1.3 Historia Cooperativa de Caficultores del Catatumbo Ltda.	21
2.2 <u>MARCO TEORICO</u>	22
2.3 <u>MARCO CONCEPTUAL</u>	24
2.4 <u>MARCO LEGAL</u>	28
2.4.1 Constitución Política de Colombia	28
2.4.2 Decreto 2649 De Diciembre 29 De 1993.	28
2.4.3 Ley 590 De 2000:	28
2.4.4 Ley 43 De 1990.	29
2.4.5 Ley 1314 De 2009	30
2.4.6 Decreto 3022 De 2013.	30
2.4.7 Código De Comercio.	30
2.4.8 Estatuto Tributario	32
<u>3. DISEÑO METODOLOGICO</u>	33
3.1 <u>TIPO DE INVESTIGACIÓN</u>	33
3.2 <u>POBLACIÓN</u>	33
3.3 <u>MUESTRA</u>	33
3.4 <u>INSTRUMENTACIÓN DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN</u>	33
3.5 <u>PROCEDIMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN</u>	33
3.6 <u>PRESENTACIÓN DE RESULTADOS</u>	34

3.6.1 Entrevista realizada a la parte administrativa de la Tostadora del Café Don Antón	34
3.6.2 Encuesta dirigida a los empleados de la Tostadora de Café Don Antón	35
4. <a href="#"><u>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ DON ANTÓN</u></a>	42
4.1. <a href="#"><u>ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO INCURRIDOS DENTRO DE LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ DON ANTÓN</u></a>	45
4.1.1 Identificación del Material Directo.	45
4.1.2 Identificación de la Mano de Obra Directa.	45
4.1.3 Identificación de los Costos Indirectos de Fabricación.	46
4.2. <a href="#"><u>DIAGNOSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LOS COSTOS DE LA TOSTADORA DEL CAFÉ DON ANTÓN.</u></a>	46
4.3 <a href="#"><u>DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION PARA LA TOSTADORA CAFÉ DON ANTON</u></a>	48
4.3.1 Propuesta del diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para la tostadora de café Don Antón	48
4.3.2 Costos Incurridos en la producción de un libra de café de la Tostadora Don Antón	83
4.3. <a href="#"><u>DISEÑO DE UNA METODOLOGÍA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN VERAZ Y OPORTUNA QUE PERMITA EL CONTROL DE LOS COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LA TOSTADORA DEL CAFÉ DON ANTÓN</u></a>	89
4.3.1 Compra de Materias Primas.	89
4.3.2 Requisición de Compra	89
4.3.3 Solicitud de Compra de Materias Primas.	89
4.3.4 Orden de Compra de Materias Primas	90
4.3.5 Requisición de Materiales y Suministros.	91
4.3.6 Hoja de Costos.	92
5. <a href="#"><u>CONCLUSIONES</u></a>	93
6. <a href="#"><u>RECOMENDACIONES</u></a>	94
<a href="#"><u>BIBLIOGRAFIA</u></a>	95
<a href="#"><u>REFERENCIAS DOCUMENTALES ELECTRONICAS</u></a>	96
<a href="#"><u>ANEXOS</u></a>	97

## LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Necesidad de un inventario de materias primas en la producción	35
Tabla 2. Mano de obra calificada existente en la tostadora	36
Tabla 3. Seguimiento especial a los costos indirectos de fabricación	37
Tabla 4. Importancia de realizar un análisis de cada elemento del costo	37
Tabla 5. Conocimiento de los costos por órdenes de producción para la toma de decisiones	38
Tabla 6. Control de los costos incurridos en la producción	38
Tabla 7. Procedimiento de cálculo de los costos antes de la producción	39
Tabla 8. Funcionario encargado de realizar análisis de calidad a la materia prima	40
Tabla 9. Maquinaria y equipo necesario para ofrecer producto de calidad	40
Tabla 10. Conocimiento de un sistema de costos por órdenes de producción	41

## LISTA DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico 1. Necesidad de un inventario de materias primas en la producción	36
Gráfica 2. Mano de obra calificada existente en la tostadora	36
Gráfico 3. Seguimiento especial a los costos indirectos de fabricación	37
Gráfico 4. Importancia de realizar un análisis de cada elemento del costo	37
Gráfico 5. Conocimiento de los costos por órdenes de producción para la toma de decisiones	38
Gráfico 6. Control de los costos incurridos en la producción	39
Gráfico 7. Procedimiento de cálculo de los costos antes de la producción	39
Gráfico 8. Funcionario encargado de realizar análisis de calidad a la materia prima	40
Gráfico 9. Maquinaria y equipo necesario para ofrecer producto de calidad	40
Gráfico 10. Conocimiento de un sistema de costos por órdenes de producción	41
Gráfico 11. Nivel de participación de los elementos del costo en la producción de la Tostadora del Café Don Antón	87

## LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Café Trillado	43
Figura 2. Maquina Tostadora	43
Figura 3. Tanques de almacenamiento	44
Figura 4. Proceso de empaque	44
Figura 5. Carta de flujo de trabajo para orden de producción.	49
Figura 6. Diseño del Diagrama de Flujo de la solicitud de compra de materias primas para la Tostadora del Café Don Antón.	89
Figura 7. Diseño del Diagrama de flujo de la Orden de Compra de Materias Primas para la Tostadora del Café Don Antón	90
Figura 8. Diagrama de flujo de consumo de materias primas por la Tostadora del Café Don Antón	91



## LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Orden de Compra / Solicitud de Compra	50
Cuadro 2. Contabilización de Materiales y Suministros	51
Cuadro 3. Contabilización Devolución de Materiales y Suministros	51
Cuadro 4. Contabilización de compra de Repuestos	52
Cuadro 5. Modelo de Requisición de Materiales y Suministro	53
Cuadro 6. Contabilización Transferencia a Centros Productivos de Material Directo	54
Cuadro 7. Contabilización Transferencia a Centros Productivos de Material Indirecto	54
Cuadro 8. Contabilización Uso de Repuestos	55
Cuadro 9. Contabilización Devolución Transferencia de Material Directo	55
Cuadro 10. Contabilización Devolución Transferencia de Material Directo	55
Cuadro 11. Tarjeta de Tiempo	57
Cuadro 12. Nomina para Pago de Sueldos de Empleados de Producción	59
Cuadro 13. Contabilización de la Nómina	60
Cuadro 14. Contabilización Distribución de la Nómina	60
Cuadro 15. Contabilización de Prestaciones Sociales	61
Cuadro 16. Contabilización del Material Indirecto	62
Cuadro 17. Contabilización Mano de Obra Indirecta	62
Cuadro 18. Contabilización Servicios Públicos	62
Cuadro 19. Contabilización Depreciación	62
Cuadro 20. Contabilización CIF APLICADOS	63
Cuadro 21. Contabilización Sub Aplicación	64
Cuadro 22. Contabilización Sobre Aplicación	64
Cuadro 23. Contabilización Cierre de Sub Aplicación	64
Cuadro 24. Contabilización Cierre de Sobre Aplicación	65
Cuadro 25. Hoja de Costos	66
Cuadro 26. Terminación de las Órdenes de Producción	67
Cuadro 27. Contabilización de la Venta	67
Cuadro 28. Contabilización del Costo de los Productos Vendidos	67
Cuadro 29. Recibo de Caja	68
Cuadro 30. Factura de Venta	70
Cuadro 31. Comprobante de Egreso	71
Cuadro 32. Nota de Contabilidad	72
Cuadro 33. Comprobante de Contabilidad	73
Cuadro 34. Recibo de Caja Menor	74
Cuadro 35. Reembolso de Caja Menor	75
Cuadro 36. Auxiliar de Caja	76
Cuadro 37. Libro Fiscal	77
Cuadro 38. Estado de Costos de Productos Vendidos.	79
Cuadro 39. Estado de Resultados	80
Cuadro 40. Balance General	81
Cuadro 41. Material Directo Incurrido en una Libra de café Don Antón	82

Cuadro 42 .Mano de Obra Directa asociada a la producción de una libra del Café Don Antón	82
Cuadro 43. Conceptos asociados la Mano de Obra Directa requerida para Una libra Del Café Don Antón.	83
Cuadro 44. Mano de Obra Indirecta asociada a la producción de una libra de Café Don Antón	84
Cuadro 45. Conceptos asociados a la Mano de Obra Indirecta requerida para una libra de Café Don Antón	84
Cuadro 46. CIF Presupuestados para un mes de producción en la tostadora del Café Don Antón	85
Cuadro 47. Activos depreciables de la tostadora del Café Don Antón	85
Cuadro 49. Costos estimados para la producción de una libra de Café Don Antón.	85

## LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A. Encuesta dirigida a los operarios de la tostadora café Don Antón	97
Anexo B. Entrevista dirigida al área administrativa de la tostadora café Don Antón	98

## **RESUMEN**

Por medio de este proyecto se pretende aportar información sobre cuál es el método más apropiado que proporcione a la tostadora del café Don Antón una adecuada contabilización de los diferentes costos en que se incurre durante el proceso de producción, logrando de esta manera conocer de una forma clara y con mayor exactitud el valor real del producto final, procurando así sobrecostos para la empresa.

El diseño del sistema de costos para la producción de la tostadora del café Don Antón, procuro con los datos recolectados por medio del manejo de instrumentos de recolección de información permitirle a la empresa establecer un sistema de costos por órdenes de producción que le facilitara la obtención de un alto grado de efectividad en lo referente al manejo de su materia prima así como también en los otros costos incurridos dentro de la producción.

## INTRODUCCIÓN

El diseño de costos para la Tostadora del Café Don Antón procuro que a través de la información recolectada que se obtuvo por medio de herramientas como la entrevista, encuesta y la observación directa, confirmara la evidente necesidad de establecer una contabilidad de costos que le permitiera suministrar la información necesarias para conocer cuál es su grado de rentabilidad en su proceso productivo.

Toda la información que obtuvimos para la realización de este proyecto fue suministrada por el coordinador de la Tostadora del Café Don Antón quien es la persona que está directamente relacionada con cada uno de los procesos llevados a cabo dentro de la producción.

El tiempo establecido para adquirir la información y realizar el análisis respectivo de esta, así como también para el desarrollo del diseño del sistema de costos por órdenes de producción para la Tostadora del Café Don Antón oscilo dentro de un término no inferior a ocho semanas. Para lograr dicho objetivo se contó con la ayuda y experiencia de la directora del proyecto, así como también del coordinador de la tostadora el cual contribuye con su conocimiento.

A través de la realización de este proyecto se busca brindar información permitente acerca de cuál es el sistema de costos adecuado para la tostadora el cual le garantice conocer de forma real cual es el valor del producto final evitando sobrecostos lo que conllevara a que la tostadora obtenga resultados positivos con respecto a sus utilidades. Gracias a este proyecto le permitirá a la Tostadora del Café Don Antón permanecer en el mercado, tomar decisiones acertadas y obtener rentabilidad en el proceso productivo.

# **1. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN PARA LA TOSTADORA Y PRODUCTORA DEL CAFÉ DON ANTÓN DE LA COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CATATUMBO LTDA.**

## **1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

El café es un producto de consumo diario en los hogares colombianos, siendo este un elemento de tradición en el país e indispensable dentro de la canasta familiar de la comunidad. Esta costumbre del consumo del café se encuentra arraigada en nuestra región; basándose en esta situación surgió en la Cooperativa de Caficultores del Catatumbo Ltda la idea de crear un proyecto que le permitiera tener un café producido con sello ocañero, mostrándole al país entero la calidad que se logra obtener de los diferentes cultivos de café existentes en la región y de esta forma lograr expandir el producto a nivel regional, departamental y nacional.

Para la producción de este producto como en todas las empresas manufactureras se hace necesario un adecuado estudio de costos, que constituya para la empresa una herramienta y un medio de información importante donde se logre analizar los diferentes procesos de producción así como también, le proporcione al ente establecer un precio de venta adecuado de este producto, que llegue a competir frente a las diferentes marcas nacionales, sea asequible para todas las familias, consiga satisfacer las necesidades y genere unas utilidades considerables para la Cooperativa de Caficultores del Catatumbo Ltda.

La falta de un sistema de costos crea un distanciamiento a la Tostadora de Café Don Antón de las diferentes ventajas que ofrece la implementación de este sistema, las cuales son fundamentales para lograr reducir las pérdidas o el empleo inadecuado de la materia prima existente en la empresa.

Debido a estas falencias se hace necesario que en la Tostadora de Café Don Antón se diseñe un sistema de costos el cual logre obtener un alto grado de efectividad en lo concerniente al uso de la materia prima y de esta forma también permitirle a la empresa establecer el precio adecuado para su producto, alcanzando así sus objetivos establecidos y favoreciendo una toma de decisiones efectiva que le permita posicionarse en el mercado y acrecentar su competitividad.

¿Es la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción, la herramienta que requiere la empresa para tomar decisiones efectivas frente al producto a comercializar?

## **1.2 OBJETIVOS**

**1.2.1 Objetivo general.** Diseñar de un sistema de costos para la Tostadora del café Don Antón de la Cooperativa de Caficultores del Catatumbo Ltda.

**1.2.2 Objetivos específicos.** Diseñar una metodología que haga posible la recolección de información veraz y oportuna que permita el control de los costos por órdenes de

producción evitando así una desviación de los recursos económicos para la Tostadora y Productora del Café Don Antón de la Cooperativa de Caficultores del Catatumbo Ltda.

Realizar un diagnóstico actual del costo de los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación del café Don Antón.

Elaborar un sistema de costos que le permita minimizar gastos en el proceso de producción del café Don Antón, para lograr con esto posicionarse en el mercado local y tener una ventaja competitiva.

### **1.3 JUSTIFICACIÓN**

En nuestra realidad del mercado la competitividad de precios se hace cada vez mayor, frenando la posibilidad de muchas empresas generar las utilidades esperadas frente al producto comercializado. En este sentido, es importante la reducción de los costos, convirtiéndose esta en la forma más clara para obtener mayores incrementos de sus utilidades. No obstante, disminuir los costos del producto no significa que tengamos que mitigar la calidad del producto o servicio, ya que esto limitaría la capacidad competitiva de la cooperativa y acarrearía el fracaso del proyecto de comercialización.

En este orden de ideas, poder manejar y controlar de forma eficaz los costos se convierte en una tarea delicada pero que si logra realizar de manera organizada y sistemática, conllevaría a proporcionar a los directivos de la empresa una fuente de información valiosa, permitiéndoles así analizar su estructura operativa y financiera y logrando tomar decisiones precisas y oportunas, las cuales estén relacionadas en todo momento con un equilibrio entre la relación costo-calidad.

La Cooperativa de Caficultores del Catatumbo Ltda cuenta con el registro INVIMA y manejar todo lo que este reconocimiento implica, no posee un sistema preciso de costos en el proceso de la tostadora Café Don Antón que le facilite de modo continuo, ejecutar control sobre los procesos realizados, que conlleve alcanzar los objetivos planteados sobre este nuevo producto a comercializar. Por esta razón, el diseño e implementación de un programa de costos por órdenes de producción se convierte en una solución a esta situación, además de servir de apoyo en la planificación de la producción y optimización de los recursos.

### **1.4 DELIMITACIONES**

**1.4.1 Delimitación conceptual.** Esta investigación abarcara los siguientes conceptos:

Sistema de Costos  
Tostadora  
Proceso de Tostion  
Clasificación de los costos  
Costo

Elementos del costo  
Costos Indirectos de fabricación  
Gastos

**1.4.2 Delimitación operativa.** Para recolectar información que permita conocer las necesidades y expectativas de las personas a ser afectadas con la realización de este proyecto, se aplicara una encuesta que estará dirigida a la comunidad ocañera. En la cual se puede presentar inconvenientes como la disponibilidad de tiempo y la veracidad de la información

**1.4.3 Delimitación temporal.** El periodo en el cual se realizara este estudio es de 8 semanas, como se observa en el cronograma

**1.4.4 Delimitación geográfica.** Este proyecto se desarrollara en el Municipio de Ocaña, en la Cooperativa de Caficultores del Catatumbo Ltda ubicada en la Calle 7ª N° 28-27 Barrio las LLanadas



## 2. MARCO REFERENCIAL

### 2.1 MARCO HISTORICO

#### 2.1.1 Historia de los Costos a Nivel Mundial.

**Inicios.** El surgimiento de la contabilidad de costos se ubica una época antes de la Revolución Industrial. Ésta, por la información que manejaba, tendía a ser muy sencilla, puesto que los procesos productivos de la época no eran tan complejos. Estos consistían en un empresario que adquiría la materia prima; luego ésta pasaba a un taller de artesanos, los cuales constituían la mano de obra a destajo; y después, estos mismos últimos eran los que vendían los productos en el mercado. De manera que a la contabilidad de costos sólo le concernía estar pendiente del costo de los materiales directos. Este sistema de costos fue utilizado por algunas industrias europeas entre los años 1485 y 1509.

**Desarrollo.** Hacia 1776 y los años posteriores, el advenimiento de la Revolución Industrial trajo a su vez las grandes fábricas, las cuales por el grado de complejidad que conllevaban crearon el ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la contabilidad de costos. Y aunque Inglaterra fue el país en el cual se originó la revolución, Francia se preocupó más en un principio por impulsarla. Sin embargo, en las últimas tres décadas del siglo XIX Inglaterra fue el país que se ocupó mayoritariamente de teorizar sobre los costos. En 1778 se empezaron a emplear los libros auxiliares en todos los elementos que tuvieran incidencia en el costo de los productos, como salarios, materiales de trabajo y fechas de entrega. Aproximadamente entre los años 1890 y 1915, la contabilidad de costos logró consolidar un importante desarrollo, puesto que diseñó su estructura básica, integró los registros de los costos a las cuentas generales en países como Inglaterra y Estados Unidos, y se aportaron conceptos tales como: establecimientos de procedimientos de distribución de los costos indirectos de fabricación, adaptación de los informes y registros para los usuarios internos y externos, valuación de los inventarios, y estimación de costos de materiales y mano de obra. Básicamente hasta acá, se podría decir que este enfoque de la contabilidad ejercía control sobre los costos de producción y registraba su información con base en datos históricos, pero a raíz de la integración que se dio entre la contabilidad general y la contabilidad de costos entre los años de 1900 y 1910, esta última pasó a depender de la general.

Luego de esto, entre los años de 1920 y 1930, época de la Gran Depresión en los EE.UU., y en los cuales la contabilidad se comenzaba a entender como una herramienta de planeación y control, lo cual demandaba la necesidad de crear nuevas formas para anticiparse a los simples hechos económicos históricos, surgen los costos predeterminados y los costos estándar. Posterior a la gran depresión se comienza a dar gran preponderancia a los diferentes sistemas de costos y a los presupuestos, pues ya se ven como una herramienta clave en la dirección de las organizaciones. Entre las razones que evidencian este nuevo auge se encuentran el desarrollo de los ferrocarriles, el valor de los activos fijos utilizados por las empresas que hicieron aparecer la necesidad de controlar los costos indirectos, el tamaño y la complejidad de las empresas y por consiguiente las dificultades administrativas

a las que se enfrentaban, la necesidad de disponer de una herramienta confiable que les permitiera fijar los precios de venta.

Luego en 1953 el norteamericano AC. LITTELTON en vista del crecimiento de los activos fijos definía la necesidad de amortizarlos a través de tasas de consumo a los productos fabricados como costos indirectos; después en 1955, surge el concepto de contraloría como medio de control de las actividades de producción y finanzas de las organizaciones; y un lustro después, el concepto de contabilidad administrativa pasa a ser una herramienta del análisis de los costos de fabricación y un instrumento básico para el proceso de la toma de decisiones. Para ese entonces, e incluso hasta antes de 1980, las empresas industriales consideraban que sus procedimientos de acumulación de costos constituían secretos industriales, puesto que el sistema de información financiera no incluía las bases de datos y archivos de la contabilidad de costos. Indiscutiblemente, esto se tradujo en un estancamiento para la contabilidad de costos con relación a otras ramas de la contabilidad. Sin embargo, cuando se comprobó que su aplicación producía beneficios, su situación cambió. Y todo fue gracias a que en 1981 el norteamericano HT. JHONSON resaltó la importancia de la contabilidad de costos y de los sistemas de costos, al hacerlos ver como una herramienta clave para brindarle información a la gerencia sobre la producción, lo cual implicaba existencia de archivos de costos útiles para la fijación de precios adecuados en mercados competitivos.<sup>1</sup>

**2.1.2 Historia de los Costos En Colombia.** La evolución de la Contabilidad de Costos indiscutiblemente está ligada a la evolución misma de las Organizaciones. La necesidad de información es tan antigua como el intercambio comercial y en esa medida hay diferentes planteamientos sobre el origen de la Contabilidad. Uno de los más reconocidos es el que considera que esta disciplina se originó en el siglo XV, a partir de la publicación de Fray Luca Pacioli (Summa, Arithmetica, Geometria, proportioni et proportionalitá). Luego, cuando los artesanos adquieren elementos para ser transformados en productos de características diferentes (con valor agregado), se empieza a mencionar de alguna manera el término “Materiales o Materia Prima” que hoy identificamos como uno de los elementos del costo. Posteriormente, surgen los Talleres de Artesanos, donde se contratan trabajadores para realizar algunas operaciones y se empieza a hablar del segundo elemento de costos, la “Mano de Obra”.

Sin embargo, en el siglo XVIII, a raíz del desarrollo de las fábricas que surgen tras la Revolución Industrial, se incurre en otro tipo de erogaciones que luego (1885) se empiezan a identificar como “Costos Indirectos”, y es en este momento que se empieza a mencionar formalmente la Contabilidad de Costos, con un objetivo fundamental, cual es apoyar el proceso de valuación de inventarios.

---

<sup>1</sup> Gómez, Giovanni E., Una aproximación a la historia de los costos en Contabilidad Lavalpe, Antonio, “Reseña histórica del proceso de costeo y su relación con el avance tecnológico y las técnicas de gestión”, Actualizado el 28 de abril de 2008, disponible en: “[http://service.udes.edu.co/modulos/documentos/rafaelcantor/historia\\_contabilidad\\_costo.pdf](http://service.udes.edu.co/modulos/documentos/rafaelcantor/historia_contabilidad_costo.pdf)”

Luego, con el advenimiento de la “Administración Científica”, y fruto de los desarrollos en el campo de la Gestión, liderados por Taylor, Fayol, Ford, Du Pont; entre otros, se hace necesario que la Contabilidad de Costos tome un nuevo rol como herramienta de la planeación y el control. Es así como temas relativos a Presupuestos, Costos Estándar y Costos de Distribución, empiezan a tener auge y se acuña el término “Contabilidad Administrativa o de Gestión”, que tiene grandes desarrollos en los años 20’s. Sin embargo, la depresión de finales de esa década hace que todos los esfuerzos de la contabilidad se enfoquen en el control y en la transparencia de la información para los diferentes usuarios de la misma. Esto hace que se estanque hasta después de la II Guerra Mundial, cuando hay temas como el análisis de punto de equilibrio y la fijación de precios, que le dan un nuevo impulso a la Contabilidad de Gestión.

En la década de los 70’s, como resultado de los profundos cambios que se dan en las organizaciones, así como la crisis económica que se desencadena, hace que se cuestione la Contabilidad de Gestión porque no está evolucionando al ritmo que lo hacen las organizaciones. Cambio la forma de hacer las cosas, la Mano de obra dejó de ser el factor dominante de la producción y por lo tanto el paradigma de asignación de los Costos Indirectos en función a la misma, ya no era vigente. Es así como en la década de los 80’s, se ve la necesidad de adecuarse a esas condiciones cambiantes, donde ya hay múltiples inductores de costos, donde la mano de obra ya no es el factor dominante, y se reconoce que es necesario apoyar los procesos estratégicos de la organización. Es aquí, donde se empieza a mencionar la Contabilidad Estratégica.<sup>2</sup>

**2.1.3 Historia Cooperativa de Caficultores del Catatumbo Ltda.** Fue fundada en el municipio de Convención (Norte de Santander) el 22 de Marzo de 1.980 con el ánimo de 28 Caficultores que optaron por realizar en conjunto acciones encaminadas a afrontar problemas comunes relacionados con la comercialización del grano del café.

La primera asamblea general de asociados se realizó en Octubre de 1.980, en la que se eligió el Consejo de Administración, la Junta de Vigilancia y se nombró el primer gerente de la Cooperativa.

Las compras de café se iniciaron en los municipios de Convención, Hacarí, San Calixto y Teorama. Luego se abrieron agencias en la ciudad de Ocaña, El Carmen, La Vega de San Antonio, La Vega de Cachira y El Tarra. En 1.981 se abrieron agencias en San Pablo y Pueblo Nuevo, completándose de esta manera 12 agencias en la Provincia de Ocaña. Desde 2.004 se abrieron agencias en todo el Departamento Norte Santandereano completándose en total 29 puntos de compras de café y venta de Insumos Agrícolas.

**Misión.** Contribuir al desarrollo socioeconómico de los asociados y comunidad en general

---

<sup>2</sup> Ingresos y Costos, una propuesta para su análisis estratégico, estudio de casos de empresas colombianas, Universidad Nacional de Colombia, actualizado el 2011, disponible en: “[http://www.bdigital.unal.edu.co/5885/1/Tesis\\_GEMeja.pdf](http://www.bdigital.unal.edu.co/5885/1/Tesis_GEMeja.pdf)”

del Departamento, a través de servicios solidarios, siendo competitiva en la comercialización de café e insumos agrícolas

**Visión.** En el 2.018 ser la empresa líder en el Departamento Norte de Santander, en la comercialización de café e insumos agrícolas, con base en la competitividad, efectividad y calidad en el servicio.

**Política de Calidad.** Nuestro compromiso es mejorar la calidad de vida de los asociados y de la comunidad en general del Departamento, comercializando café e insumos agrícolas con precios competitivos y desarrollando proyectos de bienestar socioeconómicos<sup>3</sup>

## 2.2 MARCO TEORICO

El control es la función administrativa por medio de la cual se evalúa el rendimiento.

Para Robbins (1996) el control puede definirse como "el proceso de regular actividades que aseguren que se están cumpliendo como fueron planificadas y corrigiendo cualquier desviación significativa".

Sin embargo Stoner (1996) lo define de la siguiente manera: "El control administrativo es el proceso que permite garantizar que las actividades reales se ajusten a las actividades proyectadas".

Mientras que para Fayol, citado por Melinkoff (1990), el control "Consiste en verificar si todo se realiza conforme al programa adoptado, a las órdenes impartidas y a los principios administrativo. Tiene la finalidad de señalar las faltas y los errores a fin de que se pueda repararlos y evitar su repetición".<sup>4</sup>

La teoría de costos de Quesnay, sostiene que la agricultura es la única fuente verdadera de riqueza capaz de rendir un excedente sobre los costos. A la diferencia de la producción de la agricultura y el consumo, la denomina producto neto, el resto como improductiva.

Clásicos y las escuelas anteriores consideran a los costos desde el punto de vista de la economía de un país como un todo. Afirman que las riquezas de las naciones se hallan determinadas por el trabajo de todos sus habitantes y no por el de una sola clase. El trabajo es la medida real del valor de cambio de todos los bienes. Cuando existe división del trabajo el mercado determina el precio y cuando este cubre los costos de producción influenciará la decisión de los bienes a producir.

Los clásicos, cuando actúan las leyes del mercado se tiende a reducir el precio, que es

---

<sup>3</sup> COOPERACAFE. La cooperativa, actualizado el 2 de junio de 2014, disponible en: "<http://www.cooperacafe.com/cooperativa/>"

<sup>4</sup> Administración Octava edición Robbins Coulter, Editorial Person Educación, México 2005

levemente superior a los costos de producción, cuando el precio del mercado desciende por debajo de ese precio natural se produce un quebranto.

David Ricardo, escuela clásica. Su teoría del valor fue la del trabajo, estudiar las posibilidades de los bienes susceptibles de aumentar con la actividad humana, el valor cambia en proporción al trabajo que tiene. Neoclásicos, a partir ellos se hacen aportes de lo económico a la contabilidad.

Mercantilistas, puede hallarse conceptos vinculados con el costo y precio, lo divide en dos componentes: Los costos y el beneficio que se obtiene en el mercado.

Costo es la suma de los esfuerzos representados por el trabajo, que se debe someter una persona para satisfacer sus necesidades.

Marshall, es el enfoque que más interesa desde la empresa privada. Plantea la manera en que repercute el factor tiempo en la formación de la estructura de los costos, en el corto plazo priman los factores fijos, y las variables materias primas, salarios y auxiliares, largo plazo toda la escala de costos variables. Los esfuerzos de todas las diferentes clases de trabajo que tienen participación directa o indirecta en la producción requerida para ahorrar el capital usado en ella se denominan el costo real de producción y las sumas de dinero que han de ser pagadas por todos esos esfuerzos, se denomina el costo monetario de producción.

Barones, en la escuela de Cham rige se distingue y desarrolla la curva de los costos totales fijos y variables, a medida que aumenta el volumen de producción y al comportamiento con la curva de los ingresos determina las zonas de pérdida y de ganancia.

Von Wieser, costo de oportunidad, es igual a utilidades abandonadas.

Devenport, costo de oportunidad el empresario calcula sus costos con el objeto de llegar a una decisión respecto del producto que más le convendrá elaborar.<sup>5</sup>

El sistema de costos de Jonson y Kaplan clasifican el proceso de desarrollo de la contabilidad de costos, desde 1885 cuando es publicada la obra de Netcalfe, y con el cual se da inicio a la asignación de costos indirectos, luego efectúan una división al desarrollo de la misma, a partir del modelo de Administración Científica de Taylor, como paso al siglo XX, la creación de las empresa multidivisionales y el nacimiento del ROI y por último la depresión de los años 30 y el predominio de la contabilidad financiera.

En la primera etapa, los avances de la contabilidad de costos están dados por el nacimiento del ferrocarril y la industria del acero. Se desarrollaron medidas como el costo de operación y la tasa de gastos de operación en relación a los ingresos, como medida de

---

<sup>5</sup> CHIAVENATO, Adalberto. Introducción a la teoría general de la administración. Cuarta edición. McGraw-Hill. México. 1995. 1024p. 2.2

eficiencia en la estructura operativa; se usaron medidas tales como el margen bruto y la rotación de inventarios para medir rentabilidad y velocidad de conversión de existencias en ventas.

Las organizaciones de esa época tenían un claro enfoque hacia el producto y consecuentemente hacia los costos que eran fácilmente identificables y medibles como la materia prima y la mano de obra.

En la segunda etapa, se desarrolla lo que hoy se conoce como costos estándar, teniendo como punto de partida el estudio de los procesos de trabajo y consumo de materiales, que pudieran dar paso a tareas simples y controlables.

La tercera etapa mencionada por Johnson y Kaplan es fundamental en la aparición y desarrollo de nuevas organizaciones que empezaron a tener ritmos y estructuras internas diferentes: “la concentración de actividades cualitativamente diferentes en la misma organización, obligó a la utilización de una medida uniforme capaz de identificar la mejor distribución del capital entre las distintas partes o divisiones de la empresa integrada”.

En la última clasificación presentada por Johnson y Kaplan, se asevera que entre 1925 y 1980 no hubo progreso en materia de contabilidad de gestión, ya que el cálculo de los costos tanto para la existencia como para los resultados, fue destinado a la contabilidad financiera, antes que a la gestión de las empresas.

Horngren identifica tres etapas, que están en concordancia con los objetivos de la contabilidad de costos: costo verdadero, verdad condicionada, y verdad costosa

### **2.3 MARCO CONCEPTUAL**

El costo es también conocido como coste, es el desembolso económico que implica la oferta de un servicio o la elaboración de un producto. Este costo incide en el precio de venta al consumidor final, ya que puede decirse que este precio es igual a la suma del costo más la ganancia para el productor.<sup>6</sup>

Como la contabilidad de costos tiene dentro de sus objetivos, el calcular lo que cuesta producir un artículo, o lo que cuesta venderlo, o los costos que son necesarios para prestar un servicio, además de obtener la información necesaria para controlar la producción, planear las actividades de una empresa y tomar decisiones con base en los costos, la siguiente es una clasificación inicial:

De acuerdo con la clase de organización o actividad del negocio los costos se pueden dividir en Costos de producción conocido también como costo de manufactura o como costo de fabricación propio de las empresas que elaboran sus productos.

---

<sup>6</sup> Contabilidad de costos McGraw-Hill. Santafé de Bogotá, Colombia. 1994. 3a ed. 879 p Polimeni, Ralph S; Fabozzi, Frank J.; Adelberg, Arthur H; Kole, Michel A.

Costo de Mercadeo conocidos también como costos de distribución y de ventas, cuya finalidad es calcular lo que cuesta distribuir un producto, ya sea por parte de la misma empresa que lo elabora o por organizaciones que solo cumplen la función de distribución. Se involucran aquí los denominados costos administrativos y costos financieros.

Costos de servicios cuya finalidad es calcular el precio de generación y entrega de un servicio especializado o genérico, se incluyen los costos administrativos y financieros relacionados.

Según el sistema de acumulación que está dado por la naturaleza de las operaciones de fabricación, los costos se pueden dividir en:

Costos por órdenes de fabricación: estos corresponden a las empresas que elaboran sus productos con base al orden de producción o pedidos de los clientes. Dentro de estos costos se encuentran los costos por clases que consisten en unir varias órdenes de fabricación de artículos de especificaciones similares en un solo ciclo de producción. Este sistema se utiliza especialmente en las grandes fundiciones de hierro. También aquí se encuentran los costos de montaje que utilizan piezas terminadas para armar diferentes artículos, y se usan especialmente en toda clase de empresa de ensamblaje.

Costos por procesos: son utilizados en empresas de producción masiva y continua de artículos similares, en donde los costos de los productos se averiguan por periodos; en este grupo se encuentran principalmente las empresas que producen alimentos, y medicamentos.

De acuerdo con la forma como se expresan los datos, según la fecha y el método de cálculo, los costos se pueden dividir en:

Costos históricos: cuando la gran mayoría de los datos son reales y se van presentando durante el periodo contable, con miras a la elaboración de estados financieros.

Costos predeterminados: cuando los costos se asignan por anticipados, es decir, se calculan antes de que se inicie la producción. Si esa predeterminación se hace en una forma no muy científica surgen los costos estimados, en cambio si se utilizan todos los métodos de ingeniería industrial modernos en la predeterminación de los costos, surgen los costos estándar, que son los más indicados para fortalecer el control de la producción.

Costeo por absorción: es un método de costeo en que todos los costos directos e indirectos de fabricación, tanto fijos y variables se consideran como costos inventariables. Esto significa que el inventario absorbe todos los costos.

Costeo directo o variable: es un método en el que todos los costos directos en la fabricación y los costos generales variables se incluyen como inventariables; se excluyen los costos generales fijos en la fabricación los cuales se convierten en gastos del periodo que se incurrieron.

De acuerdo con su variabilidad los costos se dividen en:

**Fijos.** Son aquellos que permanecen constantes durante el periodo contable de la empresa.

**Variables.** Son los que varían proporcionalmente con el volumen de producción

**SemivARIABLES.** Son aquellos costos que tienen elementos fijos y variables a la vez

De acuerdo con la identidad con el producto o procesos los costos se dividen en:

**Costos directos.** Son aquellos que se pueden identificar plenamente con el producto o con un proceso en particular.

**Costos indirectos.** Son aquellos que no pueden identificarse con el producto o con un proceso.<sup>7</sup>

En la contabilidad de costos la información requerida por la empresa se puede encontrar en el conjunto de operaciones diarias, expresada de una forma clara en la contabilidad de costos, de la cual se desprende la evaluación de la gestión administrativa y gerencial convirtiéndose en una herramienta fundamental para la consolidación de las entidades. Para suministrar información comprensible, útil y comparable, esta debe basarse en los ingresos y costos pasados necesarios para el costeo de productos, así como en los ingresos y los costos proyectados para la toma de decisiones. Existen unos elementos de los costos los cuales son:

**Materiales** los cuales son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

**Directos** son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.

**Indirectos** son los que están involucrados en la elaboración de un producto, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos.

**La mano de obra** que es el esfuerzo físico o mental empleados para la elaboración de un producto.

---

<sup>7</sup> Historia de los costos, universidad del choco, actualizado el 25 de junio de 2008, disponible en: “<http://200.26.134.109:8091/unichoco/Ceres/ARCHIVOS/MODULO%20CONTABILIDAD%20DE%20COSTOS/YEYO%20MODULO.pdf>”



**Mano de Obra Directa.** Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración.

**Mano de Obra Indirecta.** Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto.

Los costos indirectos de fabricación los cuales son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo.<sup>8</sup>

La Tostación es la transformación de los granos de café verde mediante la aplicación de calor, lo que origina varios cambios físicos y reacciones química que desarrollan todo el aroma y sabor de la apreciada bebida.

Inicialmente el grano absorbe calor y pierde la humedad y algunos gases. Luego ocurre el "primer crack" con un sonido como de crispeta (maíz tostado) o "palomitas de maíz". A partir de ese momento el grano crece en tamaño y comienza a tomar un color oscuro por la caramelización de los azúcares conformando los más de 800 compuestos químicos que tiene el café tostado.

La transformación de los azúcares simples y aminoácidos, que le otorgan al café la mayoría de sus mejores propiedades aromáticas y su color característico, se conoce como la reacción de Maillard. Finalmente, y dependiendo del grado de tostación deseado, puede haber un "segundo crack" y se presenta una reacción exotérmica (que libera calor). A partir de ese momento es necesario reducir la temperatura aplicada con agua o con aire frío para obtener exactamente el color y sabor deseados.

Las reacciones químicas en el interior del grano continúan por algún tiempo (horas o incluso días) después de que el grano ha salido del tostador, durante el cual el café tostado continúa emitiendo CO<sub>2</sub>. Es por esta razón que las técnicas de empaque deberán tener en cuenta la liberación de dichos gases.<sup>9</sup>

El gasto son las erogaciones necesarias para el cumplimiento del objeto social de una organización, estos se deducen totalmente de los ingresos del periodo y no se capitalizan. Toda erogación de valores relacionada con el desarrollo de los procesos administrativos y comerciales de la empresa debe ser considerada como gasto del periodo durante el cual se causa.

---

<sup>8</sup> Contabilidad de Costos su clasificación, actualizado el año 2005, disponible en: ["https://docs.google.com/document/d/14wNdRN\\_qDp3r2DabLU4HiBZKI7yK13RS3I-rwHa3f7Y/edit"](https://docs.google.com/document/d/14wNdRN_qDp3r2DabLU4HiBZKI7yK13RS3I-rwHa3f7Y/edit)

<sup>9</sup> Tostación, actualizado el 2002, disponible en: ["http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre\\_el\\_cafe/el\\_cafe/industrializacion/tostacion\\_/"](http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/industrializacion/tostacion_/)

## 2.4 MARCO LEGAL

### 2.4.1 Constitución Política de Colombia

**Artículo 25.** El trabajo es un derecho y una obligación social y goza, en todas sus modalidades, de la especial protección del Estado. Toda persona tiene derecho a un trabajo en condiciones dignas y justas.

**Artículo 38.** Se garantiza el derecho de libre asociación para el desarrollo de las distintas actividades que las personas realizan en sociedad... El trabajo es un derecho y una obligación social y goza, en todas sus modalidades, de la especial protección del Estado. Toda persona tiene derecho a un trabajo en condiciones dignas y justas.

**Artículo 64.** Es deber del Estado promover el acceso progresivo a la propiedad de la tierra de los trabajadores agrarios, en forma individual o asociativa, y a los servicios de educación, salud, vivienda, seguridad social, recreación, crédito, comunicaciones, comercialización de los productos, asistencia técnica y empresarial, con el fin de mejorar el ingreso y calidad de vida de los campesinos.

**Artículo 65.** La producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales, así como también a la construcción de obras de infraestructura física y adecuación de tierras.

De igual manera, el Estado promoverá la investigación y la transferencia de tecnología para la producción de alimentos y materias primas de origen agropecuario, con el propósito de incrementar la productividad.<sup>10</sup>

**2.4.2 Decreto 2649 De Diciembre 29 De 1993.** Por el cual se reglamenta la contabilidad en general y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia.

**Artículo 27.** Estados de costo. Son estados de costos aquellos que se preparan para conocer en detalle la erogaciones y cargos realizados para producir los bienes o prestar los servicios de los cuales un ente económico ha derivado sus ingresos

**2.4.3 Ley 590 De 2000:** Por la cual se dictan disposiciones para promover el desarrollo de los micros, pequeñas y medianas empresa.

Artículo 1 Objeto de la ley: La presente ley tiene por objeto:

Promover el desarrollo integral de las micro, pequeñas y medianas empresas en consideración a sus aptitudes para la generación de empleo, el desarrollo regional, la

---

<sup>10</sup> Constitución Política de Colombia 1991, Editorial Atenea Ltda.

integración entre sectores económicos, el aprovechamiento productivo de pequeños capitales y teniendo en cuenta la capacidad empresarial de los colombianos.

Estimular la formación de mercados altamente competitivos mediante el fomento a la permanente creación y funcionamiento de la mayor cantidad de micro, pequeñas y medianas empresas.

Inducir el establecimiento de mejores condiciones de entorno institucional para la creación y operación de micro, pequeñas y medianas empresas

Promover una más favorable dotación de factores para las micro, pequeñas y medianas empresas, facilitando el acceso a mercados de bienes y servicios, tanto para la adquisición de materias primas, insumos, bienes de capital y equipos, como para la realización de sus productos y servicios a nivel nacional e internacional, la formación de capital humano, la asistencia para el desarrollo tecnológico y el acceso a los mercados financieros institucionales

Promover la permanente formulación, ejecución y evaluación de políticas públicas favorables al desarrollo y a la competitividad de las micro, pequeñas y medianas empresas

Señalar criterios que orienten la acción del Estado y fortalezcan la coordinación entre sus organismos; así como entre estos y el sector privado, en la promoción del desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas

Coadyuvar en el desarrollo de las organizaciones empresariales, en la generación de esquemas de asociatividad empresarial y en alianzas estratégicas entre las entidades públicas y privadas de apoyo a las micros, pequeñas y medianas empresas

Apoyar a los micro, pequeños y medianos productores asentados en áreas de economía campesina, estimulando la creación y fortalecimiento de Mi pymes rurales

Asegurar la eficacia del derecho a la libre y leal competencia para las Mi pymes

**Artículo 27.** Conservación del medio ambiente. Las entidades integrantes del Sistema Nacional Ambiental, SINA, promoverán, a partir de la vigencia de la presente ley, el desarrollo de proyectos, programas y actividades orientados a facilitar el acceso de las Mi pymes, a la producción más limpia, la transferencia de tecnologías ambientalmente sanas, y el conocimiento y cumplimiento de las normas de protección y conservación del medio ambiente.<sup>11</sup>

**2.4.4 Ley 43 De 1990.** Es la que rige toda contabilidad denominándose así principios de contabilidad generalmente aceptados. Son el conjunto de conceptos básicos y de reglas que

---

<sup>11</sup> Ley 590 de 2000. Por la cual se dictan disposiciones para promover el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas

deben ser observados al registrar e informar contablemente sobre asuntos y actividades para personas naturales y jurídicas en Colombia.

**2.4.5 Ley 1314 De 2009.** Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento.

**NIIF 17 Información a Revelar.** Revelar información que les permita a sus usuarios evaluar la relevancia de los instrumentos financieros en la situación financiera y en el rendimiento de la entidad.

**NIC 1 Presentación de Estados financieros.** Bases para la presentación de estados financieros.

**NIC 2 Inventarios.** Tratamiento contable de los inventarios. Los inventarios se medirán al costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos.

**NIC 16 Propiedades, Planta y Equipos.** Conocer acerca de la inversión que la entidad tiene en sus propiedades, planta y equipos, así como los cambios que se hayan producido en dicha inversión.

**NIC 34 Información Financiera Intermedia.** Establecer el contenido mínimo de la información financiera, así como prescribir los criterios para el reconocimiento y la medición que deben ser seguidos en los estados financieros. Si se presenta en el momento oportuno y contiene datos fiables, mejora la capacidad que los inversionistas tienen para entender la capacidad de la entidad.

### **Actividades mercantiles**

**2.4.6 Decreto 3022 De 2013.** Por el cual se reglamenta la Ley 1314 de 2009 sobre el marco técnico normativo para los preparadores de información financiera que conforman el Grupo 2

**2.4.7 Código De Comercio.** Artículo 12: Toda persona que según las leyes comunes tenga capacidad para contratar y obligarse, es hábil para ejercer el comercio; las que con arreglo a esas mismas leyes sean incapaces, son inhábiles para ejecutar actos comerciales.

Los menores adultos pueden, con autorización de sus representantes legales, ocuparse en actividades mercantiles en nombre o por cuenta de otras personas y bajo la dirección y responsabilidad de éstas.

## **Obligaciones de los comerciantes**

**Artículo 19.** Es obligación de todo comerciante:

Matricularse en el registro mercantil.

Inscribir en el registro mercantil todos los actos, libros y documentos respecto de los cuales la ley exija esa formalidad.

Llevar contabilidad regular de sus negocios conforme a las prescripciones legales.

Conservar, con arreglo a la ley, la correspondencia y demás documentos relacionados con sus negocios o actividades.

Abstenerse de ejecutar actos de competencia desleal.

**Artículo 20:** Son mercantiles para todos los efectos legales:

La adquisición de bienes a título oneroso con destino a enajenarlos en igual forma, y la enajenación de los mismos.

La adquisición a título oneroso de bienes muebles con destino a arrendarlos; el arrendamiento de los mismos; el arrendamiento de toda clase de bienes para subarrendarlos, y el subarrendamiento de los mismos.

El recibo de dinero en mutuo a interés, con garantía o sin ella, para darlo en préstamo, y los préstamos subsiguientes, así como dar habitualmente dinero en mutuo a interés.

La adquisición o enajenación, a título oneroso, de establecimientos de comercio, y la prenda, arrendamiento, administración y demás operaciones análogas relacionadas con los mismos.

La intervención como asociado en la constitución de sociedades comerciales, los actos de administración de las mismas o la negociación a título oneroso de las partes de interés, cuotas o acciones.

El corretaje, las agencias de negocios y la representación de firmas nacionales o extranjeras.

Las empresas de seguros y la actividad aseguradora.

Las empresas de transporte de personas o de cosas, a título oneroso, cualesquiera que fueren la vía y el medio utilizados.

Las empresas de fabricación, transformación, manufactura y circulación de bienes.

Las empresas de depósito de mercaderías, provisiones o suministros, espectáculos públicos y expendio de toda clase de bienes.

Las empresas editoriales, litográficas, fotográficas, informativas o de propaganda y las demás destinadas a la prestación de servicios.

Las empresas de obras o construcciones, reparaciones, montajes, instalaciones u ornamentaciones.

Las empresas para el aprovechamiento y explotación mercantil de las fuerzas o recursos de la naturaleza.

Las empresas promotoras de negocios y las de compra, venta, administración, custodia o circulación de toda clase de bienes.

Los demás actos y contratos regulados por la ley mercantil.<sup>12</sup>

#### **2.4.8 Estatuto Tributario**

**Artículo 58.** Realización de los costos. Los costos legalmente aceptables se entienden realizados cuando se paguen efectivamente en dinero o en especie o cuando su exigibilidad termine por cualquier otro modo que equivalga legalmente a un pago. Por consiguiente, los costos incurridos por anticipado sólo se deducen en el año o período gravable en que se causen.

Se exceptúan de la norma anterior, los costos incurridos por contribuyentes que lleven contabilidad por el sistema de causación, los cuales se entienden realizados en el año o período en que se causen, aun cuando no se hayan pagado todavía.

**Artículo 59.** Causación del costo. Se entiende causado un costo cuando nace la obligación de pagarlo, aunque no se haya hecho efectivo el pago.<sup>13</sup>

---

<sup>12</sup> Código de Comercio Colombiano, grupo Editorial Nueva Legislación 2010

<sup>13</sup> Estatuto Tributario 2014, Editorial Legis Editores S.A.S 2014

### **3. DISEÑO METODOLOGICO**

#### **3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN**

Ander Egg advierte, además, que los estudios formulativos o exploratorios y los estudios descriptivos son los dos niveles en los que habitualmente han de trabajar quienes están preocupados por la acción, puesto que permiten elaborar un marco de estudio a partir del cual se deduce una problemática ulterior, o bien formular un diagnóstico con el fin de conocer carencias esenciales y sugerir una acción posterior.<sup>14</sup>

Para el desarrollo de esta investigación utilizaremos el tipo de investigación descriptiva la cual nos permitirá dar a conocer la situación, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas y una investigación cualitativa la que nos brindara explorar y analizar las relaciones entre los trabajadores de la empresa y describir mejor la realidad tal como la experimentan día a día.

Así mismo esta investigación proporcionara la suficiente información, la cual será utilizada para identificar los diferentes procesos que se den y con esto diseñar un adecuado sistema de costos que permita desarrollar de la mejor manera el objeto social de la empresa.

#### **3.2 POBLACIÓN**

La población de este proyecto estará conformada por el personal encargado en el área de la Tostadora del Café Don Antón, el cual será el gerente, director de producción, director comercial, así como también de la contadora y de los operarios

#### **3.3 MUESTRA**

Debido al reducido tamaño de la población del área de la tostadora del café Don Antón se trabajará con el 100% de la misma como muestra.

#### **3.4 INSTRUMENTACIÓN DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN**

El instrumento que se utilizó para el desarrollo y diseño del proyecto fue a través de encuestas realizadas a los trabajadores de la Tostadora del Café Don Antón, además se realizó una entrevista dirigida a la contadora de la tostadora esto a manera de conocer mejor la situación actual de la misma.

#### **3.5 PROCEDIMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN**

La información recopilada que se hará a través de las entrevistas será analizada cualitativamente, la cual nos dará un diagnóstico para responder a cada uno de los interrogantes presentados durante el proceso.

---

<sup>14</sup> Técnicas de Investigación social, Editorial Lumen Edición 24 Buenos Aires 1995

### **3.6 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS**

#### **3.6.1 Entrevista realizada a la parte administrativa de la Tostadora del Café Don Antón**

¿Existe algún requerimiento académico o de experiencia al momento de la selección de la mano de obra encargada de la producción del café Don Antón?

Al momento de la selección del personal para la Tostadora del Café Don Antón, existen ciertos requerimientos tales como la matriz de competencia designada para cada uno de los cargos requeridos.

¿La empresa posee un inventario de la materia prima que necesita para la producción?

La Tostadora del Café Don Antón si cuenta con un inventario de materia prima suficiente de acuerdo a la producción que se esté manejando en el momento, esto quiere decir que la producción será continua ya que se cuenta con la materia prima necesaria para cada lote de producción.

¿Qué tipo de seguimientos realizan acerca de los costos indirectos de fabricación incurridos en la producción del café Don Antón?

Dentro de la tostadora se realiza un seguimiento a cada uno de los costos indirectos de fabricación, a través de una evaluación periódica comparando los costos indirectos de fabricación con el presupuesto establecido.

¿Se lleva a cabo una revisión constante de los costos, para conocer la rentabilidad y así lograr establecer el precio de venta adecuado del café Don Antón?

Si se realiza una revisión constante de los costos de la Tostadora del café Don Antón, realizando una comparación de cada uno de estos con el presupuesto y también se elabora una observación de los soportes con los que cuenta la tostadora.

¿A la hora de la toma de decisiones acerca del café Don Antón que tan importante es el conocimiento de los diferentes costos?

Se considera que el conocimiento de los costos es indispensable para cada una de las decisiones que se pretenda tomar dentro de la Tostadora del Café Don Antón.

¿Qué actividad realizan para llevar un control efectivo de los costos dados en la producción del café Don Antón?

La actividad realizada para llevar un control efectivo de los costos es que se van confrontando con el presupuesto y al mismo tiempo se van realizando los ajustes necesarios. También se realiza control a través de los inventarios.



¿Qué tipo de análisis de calidad se le efectúa a la materia prima utilizada en la producción del café Don Antón?

Al momento de la compra de la materia prima se le realiza un análisis al grano, el cual les permite conocer la calidad del material adquirido para la producción.

¿Cumple el área de producción de la Tostadora del Café Don Antón, con las políticas sanitarias y de calidad establecidas por la ley a la hora de producir la marca del café?

El área de producción de la Tostadora del Café Don Antón obedece con cada una de las políticas tanto de calidad como sanitarias las cuales son establecidas por la ley para asegurar una excelente calidad del producto final

¿Controlan de manera eficiente y adecuada los desechos y materias primas generadas en la producción del café Don Antón?

Se realiza un control eficiente ya que los desechos que se presentan dentro del proceso productivo en su momento se van acumulando, para tener el manejo adecuado de dichos desechos. Además periódicamente se hace el inventario de materias primas de la Tostadora del Café Don Antón

¿Considera usted que se hace necesario diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para la Tostadora del Café Don Antón?

Se hace importante realizar un diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para la Tostadora del Café Don Antón, ya que esta les permitiría mantener un orden de sus costos incurridos y un control eficiente.

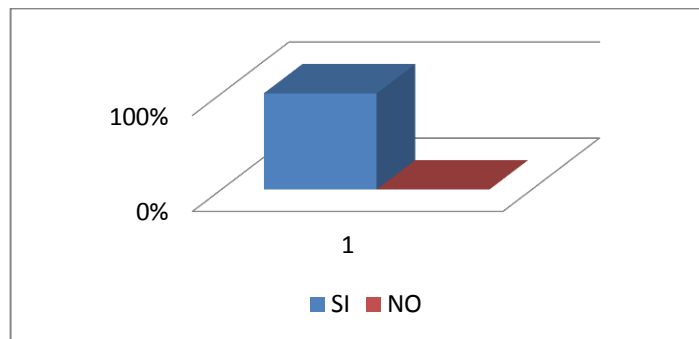
### 3.6.2 Encuesta dirigida a los empleados de la Tostadora de Café Don Antón

**Tabla 1.** Necesidad de un inventario de materias primas en la producción

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	3	100
NO	0	0

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Gráfico 1.** Necesidad de un inventario de materias primas en la producción



**Fuente.** Autores del Proyecto

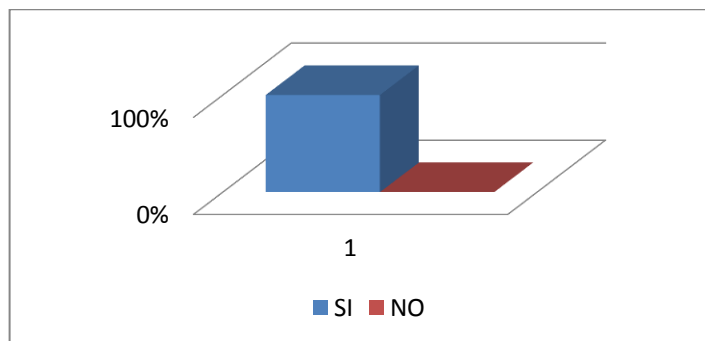
En la Tostadora del Café Don Antón se hace necesario un adecuado inventario de materias primas que le permita llevar a cabo un control más eficiente en la recepción, manejo, almacenamiento y mantenimiento de los diferentes materiales, evitando con este que se presenten posibles repercusiones negativas, ya que a través de un inventario de materias primas se puede lograr un menor costo al producir el producto deseado.

**Tabla 2.** Mano de obra calificada existente en la tostadora

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	3	100
NO	0	0

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Gráfica 2.** Mano de obra calificada existente en la tostadora



**Fuente.** Autores del Proyecto

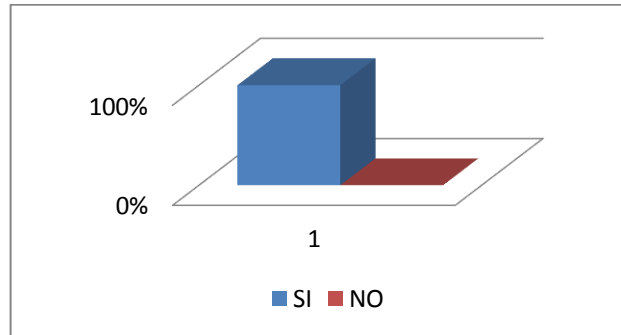
Se evidencia que en la Tostadora del Café Don Antón se cuenta con la mano de obra requerida para llevar a cabo cada uno de los distintos procesos de la producción, asegurándole que cada uno de estos se lleve de forma eficiente, generando que el producto final se logre con una excelente calidad cumpliendo así con cada uno de los parámetros demandados por la ley.

**Tabla 3.** Seguimiento especial a los costos indirectos de fabricación

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	3	100
NO	0	0

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Gráfico 3.** Seguimiento especial a los costos indirectos de fabricación



**Fuente.** Autores del Proyecto

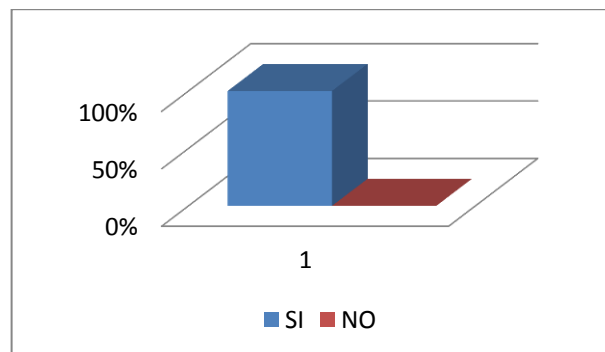
En su totalidad los empleados de la Tostadora del Café Don Antón consideran que se lleva un apropiado control de los costos indirectos de fabricación permitiendo esto que se realice un cálculo más exacto de los diferentes costos indirectos en lo que se incurren al momento de la producción.

**Tabla 4.** Importancia de realizar un análisis de cada elemento del costo

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	3	100
NO	0	0

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Gráfico 4.** Importancia de realizar un análisis de cada elemento del costo



**Fuente.** Autores del Proyecto

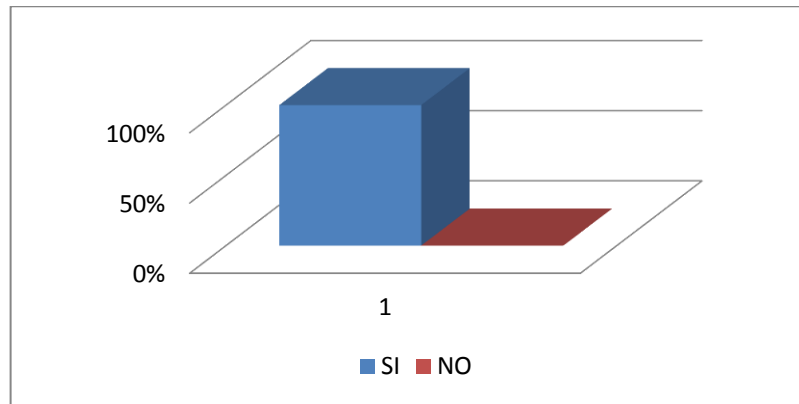
Luego de conocer la respuesta a este interrogante podemos decir que los encuestados consideran importante que se ejecute un análisis veraz de los costos ya que este puede contribuir para una toma de decisiones acertada en lo respectivo al precio de venta.

**Tabla 5.** Conocimiento de los costos por órdenes de producción para la toma de decisiones

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	3	100
NO	0	0

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Gráfico 5.** Conocimiento de los costos por órdenes de producción para la toma de decisiones



**Fuente.** Autores del Proyecto

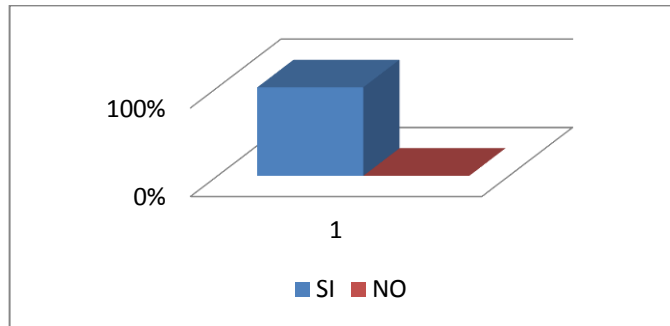
Se considera por parte de los empleados de la Tostadora del Café Don Antón que el conocimiento de los costos por órdenes de producción puede servir de apoyo para la toma de decisiones, ya que este proporciona información ordenada, oportuna y necesaria que permite que los altos directivos puedan llegar a decidir de forma adecuada a sus objetivos planteados.

**Tabla 6.** Control de los costos incurridos en la producción

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	3	100
NO	0	0

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Gráfico 6.** Control de los costos incurridos en la producción



**Fuente.** Autores del Proyecto

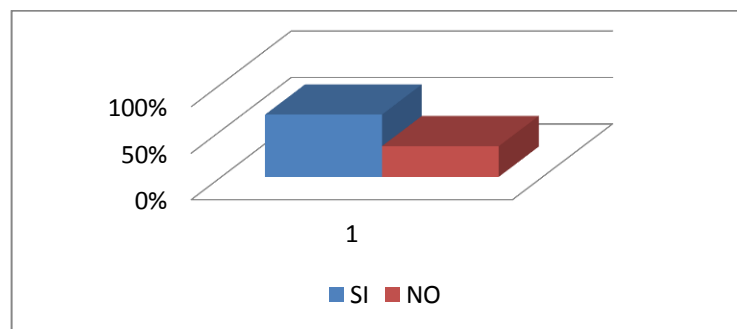
La Tostadora del Café don Antón, si realiza un control de cada uno de los costos incididos durante el proceso de producción, llevándolos de manera informal a través de una hoja de Excel donde se especifican uno por uno con su respectivo valor permitiéndoles de esta forma conocer y poder controlar sus respectivos costos.

**Tabla 7.** Procedimiento de cálculo de los costos antes de la producción

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	2	67%
NO	1	33%

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Gráfico 7.** Procedimiento de cálculo de los costos antes de la producción



**Fuente.** Autores del Proyecto

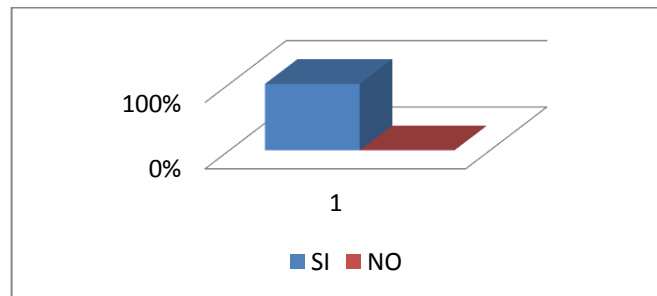
Con lo que respecta a la posibilidad de que se realice algún tipo de procedimiento de cálculo de los diversos costos anterior a la producción el 67% respondió que si se realiza un cálculo antes de iniciar el proceso de producción y el 33% opino que no se efectúa ningún tipo de cálculo de lo cual podemos deducir que si se lleva a cabo un procedimiento que permite calcular los diferentes costos. El costo de producción expresa la magnitud de los recursos materiales, laborales y monetarios necesarios para alcanzar un cierto volumen de producción con una determinada calidad.

**Tabla 8.** Funcionario encargado de realizar análisis de calidad a la materia prima

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	3	100
NO	0	0

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Gráfico 8.** Funcionario encargado de realizar análisis de calidad a la materia prima



**Fuente.** Autores del Proyecto

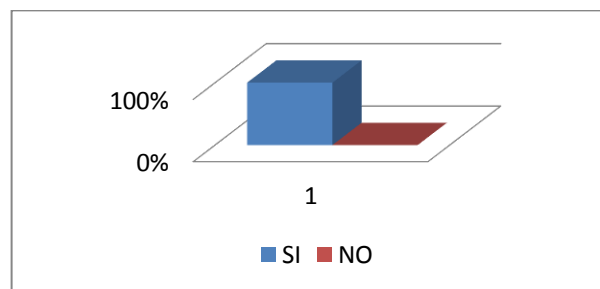
Existe una persona encargada de realizar un análisis de la materia prima con respecto a la calidad antes de ser llevada al área de producción proporcionando un material directo con características excelentes que garantizan que el producto ofertado al consumidor sea de alta calidad.

**Tabla 9.** Maquinaria y equipo necesario para ofrecer producto de calidad

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	3	100
NO	0	0

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Gráfico 9.** Maquinaria y equipo necesario para ofrecer producto de calidad



**Fuente.** Autores del Proyecto

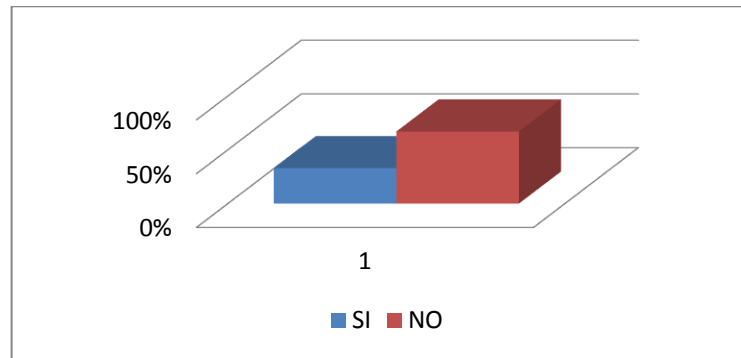
El 100 % de los empleados de la Tostadora del Café Don Antón consideran que se cuenta en su área de producción con la maquinaria y el equipo suficientes para llevar acabo de forma eficiente los distintos procesos que comprende la producción. Esto genera para la empresa la facilidad de poder producir continuamente su producto.

**Tabla 10.** Conocimiento de un sistema de costos por órdenes de producción

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	1	33%
NO	2	67%

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Gráfico 10.** Conocimiento de un sistema de costos por órdenes de producción



**Fuente.** Autores del Proyecto

El 67 % de los empleados respondieron que no tiene conocimiento sobre este tipo de sistemas y solo el 33% de los empleados de la Tostadora del Café Don Antón conoce que es un sistema de costos por órdenes de producción y los distintos beneficios que este puede brindar ya que este facilita calcular el costo de producción, mediante un registro adecuado de sus elementos, permitiendo además mantener en forma adecuada un conocimiento lógico del proceso de producción y un control del mismo.

#### 4. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ DON ANTÓN

Pocas bebidas en el mundo han llegado a ser tan placenteras y altamente apreciadas como el café recién preparado, su exquisito aroma y sabor ofrecen una variada gama de sensaciones que reconfortan el estado físico y espiritual de quienes lo consumen.

El cultivo de café se realiza generalmente en plantaciones de tipo familiar. Aun cuando también existen grandes plantaciones, en la mayoría de los casos el café es cultivado por pequeños agricultores, de modo casi artesanal.

Tanto el cultivo como la cosecha se realizan a mano. En cuanto a la cosecha, el café florece y luego de ello tarda entre seis y ocho meses para que sus frutos estén maduros.

Los frutos son luego procesados en el único medio mecánico que disponen los campesinos: la máquina despulpadora. Esta máquina separa la pulpa de las semillas que se encuentran en el centro de cada cereza.

Con la recolección de los granos de café que han sido previamente despulpados, comienza una nueva etapa en el procesamiento de este producto, es en ésta fase en donde la Tostadora del Café Don Antón interviene, dando inicio a la transformación del café crudo en grano en un producto terminado listo para ser consumido por los hogares colombianos. Con la llegada del café en crudo a la fábrica se da inicio al proceso productivo.

**Trillado.** Este comprende el primer paso de la producción del café don Antón acá se recibe el café en pergamino, la maquina se encarga de dejar el grano verde es decir le quita la cascara que trae por naturaleza el café.

La Tostadora del Café Don Antón realiza este proceso por medio de maquinaria especializada; dicho instrumento es conocido con el nombre de Maquina Trilladora, la cual tiene una capacidad de 30 kilos.

Esta máquina trabaja de manera continua durante dos semanas para trillar la totalidad del café necesario para la producción mensual; los granos, finalmente, son tomados a mano para eliminar las piedras, material extraño e incluso los granos negros.

Es preciso anotar que durante este proceso la cantidad de café trillado disminuye aproximadamente en un 20%, debido a que es en ésta etapa en donde son escogidos y clasificados sólo los granos de café que se encuentran en buenas condiciones, luego de esto se arman el café en baches y es llevado a la tostadora.



**Figura 1.** Café Trillado



**Fuente.** Autores del Proyecto

**Tostion.** Este es el segundo proceso de la producción, acá el grano verde llega en baches, este proceso tiene duración aproximada de veinte y veinticuatro minutos para lograr obtener un café en el estado de tostion deseado el cual para el caso de la Tostadora del Café Don Antón debe ser una tostion media el cual comprende el gusto de sus clientes, luego de haber obtenido el estado de tostion deseado, el grano es enfriado a través de una vasca de enfriamiento la cual hace parte de la misma maquina tostadora y por consiguiente queda listo para pasarlo al siguiente proceso.

**Figura 2.** Maquina Tostadora



**Fuente.** Autores del Proyecto

**Proceso de molido.** Este paso comprende la tercera etapa del proceso de producción del café Don Antón, es realizado a través de un molino industrial el cual genera una molienda de acuerdo al tipo de características que el cliente desea, el molino tiene una capacidad de 60 kilos por hora y ofrece la materia prima requerida y en excelente calidad para ser llevada al siguiente procedimiento.

**Gasificación.** El café necesita una desgasificación de veinte cuatro horas, para que al momento de realizar el proceso de empaque no se altere y no se llenen de aire los empaques, este paso se realiza a través de unos tanques especiales para lograr el objetivo de esta parte de la producción.

**Figura 3.** Tanques de almacenamiento



**Fuente.** Autores del proyecto

**Empaque.** Por último el producto terminado debe ser empacado, codificado y almacenado para luego ser llevado hasta el consumidor final.

Culminada la producción, el café es debidamente almacenado en la bodega, para posteriormente ser transportado hacia el sector comercial de la ciudad.

**Figura 4.** Proceso de empaque



**Fuente.** Autores del Proyecto

## **4.1. ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO INCURRIDOS DENTRO DE LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ DON ANTÓN**

### **4.1.1 Identificación del Material Directo.**

**Conceptualización del Material Directo.** Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.

**Descripción del Material Directo de la Tostadora del café Don Antón.** El material directo relacionado dentro del proceso de producción del café Don Antón es el café crudo en grano, producto que se cultiva en las diferentes zonas del departamento de Norte de Santander, algunos de estas zonas son Hacarí, San Calixto, Ragonvalia, Convención entre otras.

El café crudo en grano es el material directo fundamental para el desarrollo continuo del proceso de producción del café Don Antón, este se convierte a su vez en un costo variable ya que está relacionado directamente con la cantidad de producción diaria que se lleva a cabo dentro de la Tostadora Café Don Antón.

Se hace indispensable realizar un control de los costos del material directo mediante inventarios, para lograr identificar las cantidades reales del material directo utilizado en cada lote de producción, ya que este es el que genera un mayor desembolso de dinero para la Cooperativa de Caficultores del Catatumbo Ltda. Dentro de este proceso de producción del café Don Antón se debe tener en cuenta que la materia prima utilizada sufre o presenta una reducción aproximadamente de un 40% debido a los diferentes procesos que se ve sometida a lo largo de su transformación como lo es la trilla y la tosti3n; en cada uno de estos procesos se presenta una merma del 20%.

### **4.1.2 Identificación de la Mano de Obra Directa.**

**Conceptualización de la Mano de Obra Directa.** Est3 constituida por el conjunto de salarios devengados por los trabajadores cuya actividad se identifica o relaciona plenamente con la elaboraci3n de partidas espec3ficas de productos.

**Descripci3n de la Mano de Obra Directa de la Tostadora del Caf3 Don Ant3n.** La mano de obra directa relacionada dentro de todo el proceso de producci3n del caf3 Don Ant3n est3 conformada por dos trabajadores: Un operario est3 encargado de trillar, moler y tostar el caf3 y el segundo operario est3 encargado del proceso de empaque del producto.

La mano de obra directa relacionada dentro de todo el proceso de producci3n del caf3 Don Ant3n se estima que es suficiente, debido a que la tostadora es un proyecto nuevo de la Cooperativa de Caficultores del Catatumbo Ltda, el cual lleva poco tiempo dentro del mercado y est3 en el proceso de iniciaci3n comercial, lo cual genera que en la actualidad la cantidad del lote de producci3n diaria no exige mayor cantidad de mano de obra directa.

#### **4.1.3 Identificación de los Costos Indirectos de Fabricación.**

**Conceptualización de los Costos Indirectos de Fabricación.** Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales indirectos y la MOI más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo.

#### **Descripción de los Costos Indirectos de Fabricación de la Tostadora del Café Don Antón.**

**Materiales Indirectos.** No se utiliza ningún tipo de material indirecto ya que el café es 100% tradicional.

**Mano de obra Indirecta.** La mano de obra indirecta vinculada en el proceso de producción del café Don Antón está conformada por el coordinador de la tostadora y mercaderista.

**Otros Costos Indirectos.** Dentro de este renglón figuran: El servicio público (luz), mantenimiento de maquinaria, gas propano, empaques, publicidad y evento, degustaciones depreciación y merma (perdida durante el proceso de trillado y tostado).

Con respecto a los costos indirectos de fabricación de la Tostadora del Café Don Antón, se logró tener conocimiento sobre el adecuado seguimiento y control que se le dan a dichos costos mencionados anteriormente. En este proceso el café Don Antón no requiere de ningún material indirecto, ya que este café es 100% puro y su proceso se lleva a cabo sin la utilización del agua.

#### **4.2. DIAGNOSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LOS COSTOS DE LA TOSTADORA DEL CAFÉ DON ANTÓN.**

Luego de haber realizado la respectiva recolección de información a través de encuestas y entrevistas, se pudo observar que dentro de la Tostadora del Café Don Antón, con respecto al material directo utilizado en la producción, el grano crudo representa una participación del 100% dentro de los costos de producción y su valor cuantitativo se obtiene en base a los diferentes precios estándares establecidos en el mercado global, teniendo en cuenta la cantidad ofertada de este producto lo cual genera variaciones en su precio.

La mano de obra directa es un elemento fundamental dentro de todo proceso de producción y este generalmente se incluye dentro de la hoja de costos, haciendo que su participación dentro de la producción se convierta en uno de los rubros de mayor importancia y que es tenido en cuenta por los productores, ya que la mano de obra es imprescindible en el momento de querer producir un bien, para el caso de la Tostadora del Café Don Antón la mano de obra se lleva de forma general y no se diferencia la mano de obra directa de la mano de obra indirecta, cabe resaltar que la tostadora realiza los pagos a sus operarios sin depender de la cantidad producida diaria, además cumplen con los requerimientos exigidos por la ley los cuales son las prestaciones sociales y los parafiscales.

Otro aspecto a resaltar es que la tostadora le garantiza a cada uno de sus operarios todos los implementos necesarios para lograr desarrollar de forma eficiente y con estándares de calidad elementos como batas, gorros y tapabocas.

Al hacer referencia a la mano de obra indirecta encontramos, que no es discriminada en el momento de calcular los respectivos costos, un ejemplo claro de esto es que ciertas funciones que deberían ser ejecutadas por los operarios (mano de obra directa) en muchas ocasiones es realizada por el coordinador y en muy pocos casos por la mercaderista de la tostadora, haciendo que dichas funciones no se vean reflejadas al momento de calcular su salario.

Con relación al material indirecto, encontramos que para el proceso de producción del café Don Antón no se utiliza ningún tipo de material indirecto, ya que este es fabricado con un 100% de grano crudo, sin ningún otro tipo de aditivo, convirtiéndolo en un café netamente tradicional.

En la Tostadora del Café Don Antón cada uno de los costos indirectos de fabricación son tenidos en cuenta al momento de generar el adecuado precio de venta para el producto final. Un costo indirecto de fabricación en el que generalmente se incurre dentro de un proceso de producción es el arrendamiento, el cual para el caso específico de la Tostadora del Café Don Antón no representa ningún rubro, ya que la misma cuenta con las instalaciones propias adecuadas para la planta de producción como también para su personal administrativo.

En lo relacionado con los gastos de distribución del producto a los diferentes consumidores, la Tostadora del Café Don Antón incurre en dicho gasto ya que la tostadora cuenta con una relación comercial con la empresa Max Distribuciones, la cual está encargada de recoger el producto en las instalaciones de la Tostadora del Café Don Antón, para luego ser distribuido en los diferentes puntos de venta, haciendo que la tostadora obtenga un proceso de comercialización más ágil y segura del producto. También la tostadora incurre en el gasto de publicidad de su marca del café Don Antón, realizándola por diferentes medios tales como publicidad radial, impresa a través de volantes, vallas y por otra parte publicidad virtual. Además en estos momentos la tostadora se encuentra analizando la posibilidad de aumentar su publicidad a través del medio televisivo, que le garantiza una mayor difusión de la información del producto ofrecido.

Después de haber realizado un diagnóstico más a fondo de la situación actual de la Tostadora del Café Don Antón con respecto a sus costos, se llegó a la conclusión que a pesar de que su coordinador tiene un conocimiento claro de estos, la forma en que son llevados actualmente dichos costos no es la manera más eficiente ni organizada para poder realizar un control específico, que les permita obtener un cálculo más preciso. La manera de la Tostadora del Café Don Antón de llevar sus costos es a través de hojas de Excel, convirtiéndose esto en una herramienta útil, mas no la adecuada dentro del mundo contable. Con esto podemos indicar que la tostadora necesita de un diseño de un sistema de costos

por órdenes de producción, lo cual le brindara la oportunidad de identificar de una manera rápida y eficiente los elementos del costo de cada unidad productiva.

### **4.3 DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION PARA LA TOSTADORA CAFÉ DON ANTON**

El sistema de costos por órdenes de producción, también conocido con los nombres de costos por órdenes específicas de producción, por lotes de trabajo o por pedido de los clientes, es propio de aquellas empresas cuyos costos se pueden identificar con el producto, en cada orden de trabajo en particular, a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en esa orden específica.

Es así mismo propio de empresas que fabrican sus productos teniendo en cuenta sus diferentes etapas hasta obtener un producto final. Mediante la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción se pueden identificar en todo momento los costos relacionados con el producto o productos finales.

El sistema de costos por órdenes de producción se basará en datos históricos, ya que es un sistema que se aplica en gran número de empresas que trabajan con base en órdenes de producción intermitente, en los cuales es posible suspender el trabajo en cualquier operación, en cualquier momento, sin que por ello se perjudique el proceso de producción en el lote específico en que se está trabajando.<sup>15</sup>

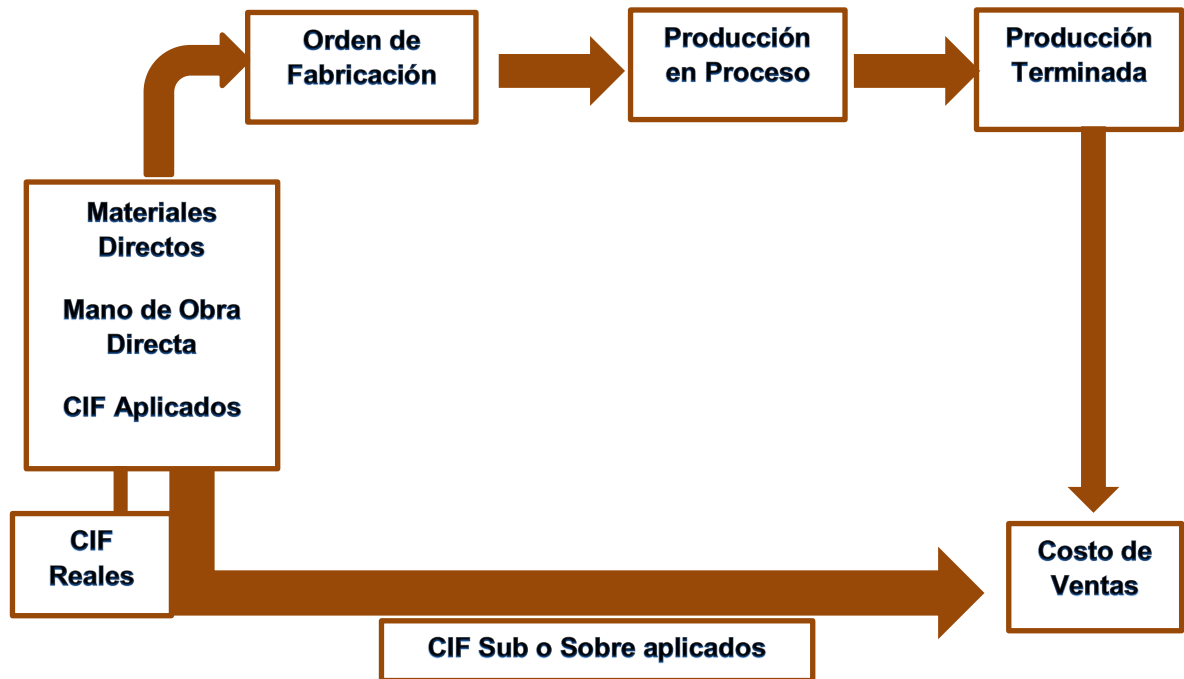
La oportunidad de identificar de una manera rápida y eficiente los elementos del costo de cada unidad productiva, nos permitió optar por diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para la Tostadora de Café Don Antón, el cual se ajusta a este tipo de procesos.

**4.3.1 Propuesta del diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para la tostadora de café Don Antón.** La instalación de un sistema de costos por órdenes de fabricación requiere en primer lugar la elaboración de una carta de flujo de trabajo, en la cual se pueda apreciar en forma clara el proceso de producción mediante el empleo de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

---

<sup>15</sup>GOMEZ BRAVO, Oscar. Contabilidad de Costos. Quinta edición. McGraw-Hill. Bogotá, D.C, Colombia.2001.p 6-7

**Figura 5.** Carta de flujo de trabajo para orden de producción.



**Fuente.** Autores del proyecto

Teniendo claramente identificados cada uno de los elementos del costos que están incurridos dentro del proceso productivo y habiendo realizado la carta de flujo de trabajo para ordenes de producción para la Tostadora de café Don Antón, se comenzara a establecer todas las cuentas que conforman los registros vinculados con las actividades tales como la compra, uso de materiales y la participación de la mano de obra, las cuales se hacen necesarias para la continuidad del proceso de producción del café.

La compra de materiales y suministros indispensables en el momento de la producción del café Don Antón es el primer paso a proseguir dentro del diseño del sistema de costos por órdenes de producción, se debe procurar que dichas compras cumplan con las especificaciones y requisitos de calidad requeridos para la fabricación del producto y que a su a vez se logre adquirir estos productos a un bajo precio y se consigan despachar a tiempo.

Para comenzar este proceso, la persona encargada de la supervisión de la tostadora, tendrá dentro de sus funciones realizar una ficha de orden o solicitud de compra, la cual diligenciara cada vez que se genere una adquisición de materiales y suministros. Este documento incluye datos como fecha de solicitud, cantidad de materiales requeridos y sus respectivas especificaciones, urgencia del pedido y su dicha aprobación. La orden de compra debe estar dirigida al propietario de la Tostadora del Café Don Antón, el cual es el

encargado de formalizar dicha solicitud. A continuación se dará a conocer el modelo de la ficha de orden de compra. (Ver cuadro 1)

**Cuadro 1.** Orden de Compra / Solicitud de Compra



**CAFÉ DON  
ANTÓN**

OCAÑA, NORTE DE SANTANDER  
CALLE 7ª N° 28-27 BARRIO LAS LLANADAS  
TELEFONO: 5611144

**ORDEN DE COMPRA** N° \_\_\_\_\_

**DEPARTAMENTO QUE SOLICITA:** \_\_\_\_\_

**PROVEEDOR:** \_\_\_\_\_

**FECHA DEL PEDIDO:** \_\_\_\_\_ **FECHA DE PAGO:** \_\_\_\_\_

**TERMINOS DE ENTREGA:** \_\_\_\_\_

No.	ARTICULO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL

**Elaborado por:** \_\_\_\_\_ **Autorizado:** \_\_\_\_\_ **Recibido:** \_\_\_\_\_

**Fuente.** Autores del Proyecto

Tras haber sido aprobada la solicitud de compra esta misma funcionara como una orden de compra. Una vez se haya llegado a un acuerdo previo del precio y cuáles serán los términos de pago y entrega, esta orden se le enviara al proveedor, el cual tendrá la responsabilidad de realizar el desembolso de los materiales requerido en la orden de compra y se encargara a su vez de emitir la respectiva factura. Se hace indispensable que cada compra que se realice en la tostadora del café Don Antón esté debidamente soportada, con esto se ejercerá un mayor control de cada una de las operaciones que se lleven a cabo dentro de la tostadora.



El registro contable de la compra de materiales y suministros se realiza de la siguiente manera se hace un débito a la cuenta de *Inventarios De Materiales* la cual es donde se controla las compras de materias primas y se genera la obligación del bien ya sea con la cuenta de *Proveedores*, si se da el caso de que la compra se dé a crédito o con la cuenta *Caja y/o Bancos* si la compra se da de contado. En este registro se asignarán auxiliares a la cuenta de *Inventarios de Materia Prima y de Proveedores*, utilizando los auxiliares que se consideren necesarios para lograr así una mayor organización.

**Cuadro 2.** Contabilización de Materiales y Suministros

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>1405</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS</b>		<b>XXX</b>	
140505.01	Auxiliar inventario de materia prima	XXX		
<b>2205/1105/1110</b>	<b>PROVEEDORES NACIONALES/CAJA/BANCOS</b>			<b>XXX</b>
220505.01	Auxiliar para el primer proveedor	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

Realizada la compra de materiales se debe ejecutar la entrada de estos a la bodega, haciéndose cargo de esta labor el administrador o supervisor, quien es el encargado de recibir los respectivos materiales, los desempaca y hace su respectiva revisión, con el fin de tener la certeza o seguridad de que los materiales estén en perfectas condiciones y cumplan con las respectivas especificaciones, cantidad y requisitos descritos en la orden de compra. Si el encargo de la bodega de la Tostadora de Café Don Antón, encuentra que los materiales no son los especificados en la orden de compra o que estos mismos presenten mal estado, se deberá realizar una inmediata devolución de los materiales al proveedor, toda esta operación deberá ser soportada con un registro contable.

**Cuadro 3.** Contabilización Devolución de Materiales y Suministros

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>2205</b>	<b>PROVEEDORES NACIONALES</b>		<b>XXX</b>	
220505.01	Auxiliar para el primer proveedor	XXX		
<b>1405</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS</b>			<b>XXX</b>
140505.01	Auxiliar inventario de materia prima	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

Algo muy importante para el óptimo funcionamiento o el desarrollo efectivo de la producción es su maquinaria, por lo tanto se hace indispensable realizarle a estas un adecuado mantenimiento que a su vez se convierte en un requisito de los procesos de producción, por eso es necesario que en la Tostadora del Café Don Antón se cuente con un inventario adecuado de repuestos para poder suplir en cualquier ocasión una falla en las máquinas y así evitar desperdicios de tiempo de trabajo. A través de un registro contable se podrá mantener un adecuado control de la adquisición de dichos repuestos, en donde la primera cuenta afectada será la de *inventario de repuestos* en la que se tendrá en cuenta el auxiliar correspondiente al tipo de repuesto adquirido y el *Proveedor* si la compra se realizara a crédito, o *Caja y/o Bancos* si la compra se realizara de contado.

**Cuadro 4.** Contabilización de compra de Repuestos

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>1455</b>	<b>INVENTARIO DE REPUESTOS Y ACCESORIOS</b>		<b>XXX</b>	
145505.01	Auxiliar de inventario de repuestos	XXX		
<b>2205</b>	<b>PROVEEDORES NACIONALES</b>			<b>XXX</b>
220505.01	Auxiliar para el primer proveedor	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

Es necesario para dar inicio al proceso de producción realizar diferentes transferencias de materiales a los centros productivos, es decir, realizar notas de despacho, mediante estas el supervisor enviara los diferentes materiales para lograr atender la fabricación de cierta orden de producción. Estas transferencias se realizaran por medio del diligenciamiento de un formato de requisición con el fin de poder realizar un control más efectivo de los materiales que se suministran a la producción, logrando de esta forma un beneficio para la empresa ya que de esta forma se reducen los costos y se evitan desperdicios mayores.

Este formato de requisiciones, contiene datos como lo son la fecha de pedido y entrega, también el número de la requisición, la cantidad, la descripción y la firma que autoriza la misma. A continuación se logra apreciar una forma de requisición de materiales y suministros que se podrán utilizar en la Tostadora del Café Don Antón cuan se haga necesario.

**Cuadro 5. Modelo de Requisición de Materiales y Suministros**



**CAFÉ DON  
ANTÓN**

OCAÑA, NORTE DE SANTANDER  
CALLE 7ª N° 28-27 BARRIO LAS LLANADAS  
TELEFONO: 5611144

Requisición DE MATERIALES Y SUMINISTROS

N° \_\_\_\_\_

**DEPARTAMENTO QUE SOLICITA:** \_\_\_\_\_

**DESCRIPCIÓN:** \_\_\_\_\_

**FECHA DEL PEDIDO:** \_\_\_\_\_ **FECHA DE PAGO:** \_\_\_\_\_

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN

**Elaborado por:** \_\_\_\_\_ **Autorizado:** \_\_\_\_\_ **Recibido:** \_\_\_\_\_

**Fuente.** Autores del Proyecto

Al momento de enviar los materiales directos a la producción estos deben registrarse en un asiento de diario donde se debite la cuenta correspondiente a inventario de productos en proceso o la orden de trabajo específica en la cual se utilizara el material dentro de la Tostadora del Café Don Antón y se acredita la cuenta de inventario de materias primas.

**Cuadro 6.** Contabilización Transferencia a Centros Productivos de Material Directo

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>1410</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>		<b>XXX</b>	
141005.01	Auxiliar de inventario de productos en proceso	XXX		
<b>1405</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS</b>			<b>XXX</b>
140505.01	Auxiliar inventario de materia prima	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

Se hace importante aclarar que una vez recibida las requisiciones, se hace necesario separar las requisiciones directas de las indirectas. Para el registro del consumo de los materiales indirectos, es importante realizar un asiento debitando la cuenta Inventario de Productos en Proceso y acreditando Costos Indirectos de Fabricación, ya que el material indirecto hace parte de los CIF.

**Cuadro 7.** Contabilización Transferencia a Centros Productivos de Material Indirecto

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>7305</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>		<b>XXX</b>	
730501.01	Material Indirecto	XXX		
<b>1405</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS</b>			<b>XXX</b>
140505.01	Auxiliar inventario de materia prima	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

Dentro de la empresa cada vez que se realice cualquier mantenimiento a la propiedad planta y equipo se deberá ejecutar registros en relación con el uso de repuestos exigidos para tal fin por medio de un asiento contable, teniendo en cuenta que estos repuestos son considerados costos indirectos de fabricación.

**Cuadro 8.** Contabilización Uso de Repuestos

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>7305</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>		<b>XXX</b>	
730501.01	Material Indirecto	XXX		
<b>1455</b>	<b>INVENTARIO DE REPUESTOS Y ACCESORIOS</b>			<b>XXX</b>
145505.01	Auxiliar inventario de repuestos	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

Si existieran razones de devoluciones de las transferencias a los centros productivos por motivos de envío de cantidades adicionales a las que se solicitaron en la orden de compra o si las transferencias no cumplen con las especificaciones indicadas o estén en mal estado, se deberá realizar un registro contable que ayude de soporte para tener un mayor control de las devoluciones que se hagan en la Tostadora del Café Don Antón.

**Cuadro 9.** Contabilización Devolución Transferencia de Material Directo

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>1405</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS</b>		<b>XXX</b>	
140505.01	Auxiliar inventario de materia prima	XXX		
<b>1410</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>			<b>XXX</b>
141005.01	Auxiliar inventario de productos en proceso	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Cuadro 10.** Contabilización Devolución Transferencia de Material Directo

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>1405</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS</b>		<b>XXX</b>	
140505.01	Auxiliar inventario de materia prima	XXX		
<b>7305</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>			<b>XXX</b>
730505.01	Material Directo	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

Existe otro aspecto de gran importancia a la hora de diseñar este sistema y es la mano de obra, ya que la labor de los operarios y demás empleados que integran la Tostadora del Café Don Antón, intervienen ya sea de manera directa o indirecta en la transformación de la materia prima, toda esta contribución física o mental tiene incidencia sobre la producción del café y a su vez en la determinación adecuada de los costos de la misma.

A diferencia de los materiales, la mano de obra no permanece representada finalmente en el producto, de ahí que su naturaleza sea muy diferente; esto es en realidad un servicio integrado por numerosos factores, la mayoría de ellos humanos, los cuales deben ser estudiados minuciosamente en todos sus aspectos, si se desea llegar a resultados óptimos y reales, todo esto con el fin de producir grandes cantidades a bajos costos.

La mano de obra está integrada por dos elementos importantes: el tiempo, el cual son las horas trabajadas y el salario, esto es el precio que se le paga a cada trabajador por hora trabajada y en cada uno de ellos se pueden tomar diversas medidas encaminadas a lograr la máxima eficiencia en el trabajo, con los menores costos.<sup>16</sup>

El mayor costo de la mano de obra que se presenta dentro de la Tostadora del Café Don Antón de manera directa está conformado por las remuneraciones hechas a los diferentes operarios que participan directamente con la transformación del producto y de manera indirecta están aquellos trabajadores que de alguna forma ayudan en la producción como son el coordinador y personal.

Los salarios serán pagados con base a las horas, días u órdenes trabajadas. Para el manejo de la mano de obra se seguirán tres pasos los cuales son el control del tiempo, la preparación de la nómina y el registro de la nómina.

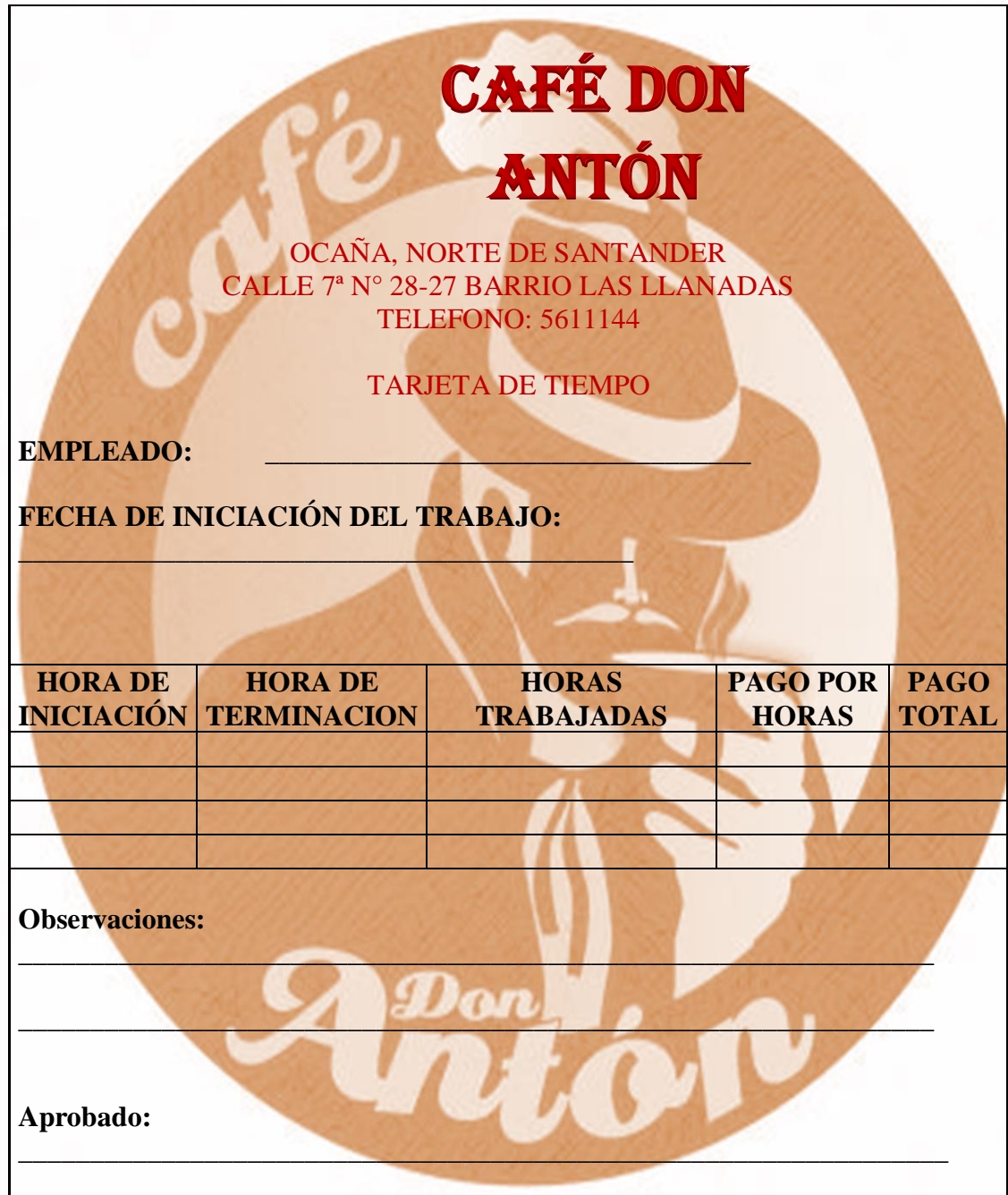
El control del tiempo que sea empleado por los trabajadores de la tostadora en el desarrollo de cada una de sus labores se manejará bajo una tarjeta de tiempo con el fin de que cada trabajador cumpla sus funciones de manera eficiente.

En esta tarjeta de tiempo se registrará el nombre del trabajador, hora de inicio y terminación del trabajo, la fecha y respectiva aprobación del supervisor por medio de su firma. A continuación se mostrara un modelo de una tarjeta de tiempo que puede ayudar al control del trabajo diario de cada uno de los trabajadores.

---

<sup>16</sup> GOMEZ BRAVO, Oscar. Contabilidad de Costos. Cuarta Edición. McGraw-Hill. Bogotá, D.C, Colombia.2001.p 66

**Cuadro 11.** Tarjeta de Tiempo



**CAFÉ DON  
ANTÓN**

OCAÑA, NORTE DE SANTANDER  
CALLE 7ª N° 28-27 BARRIO LAS LLANADAS  
TELEFONO: 5611144

TARJETA DE TIEMPO

**EMPLEADO:** \_\_\_\_\_

**FECHA DE INICIACIÓN DEL TRABAJO:**  
\_\_\_\_\_

HORA DE INICIACIÓN	HORA DE TERMINACION	HORAS TRABAJADAS	PAGO POR HORAS	PAGO TOTAL

**Observaciones:**  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Aprobado:**  
\_\_\_\_\_

**Fuente.** Autores del Proyecto

Con estas herramientas, la tarjeta de reloj y la tarjeta de tiempo, se podrá calcular de una manera mucho más fácil, exacta y justa el salario devengado por cada uno de los empleados y por ende una mejor preparación de la nómina; la cual estará conformada por la cantidad neta a pagar a cada uno de los trabajadores habiendo realizado previamente todas las

deducciones exigidas por la ley laboral como lo son las prestaciones sociales y los aportes parafiscales.

Elaborar la nómina aportara grandes beneficios en cuanto a un control más eficiente y un mejor manejo de la mano de obra vinculada a la tostadora, se hace necesario que al momento de elaborar y diligenciar los formatos se haga una distinción adecuada de la mano de obra directa y mano de obra indirecta. Esta diferencia es de vital importancia ya que de esta manera se logra una mayor organización de la contabilidad llevada dentro de la empresa. A continuación se dará a conocer un formato de nómina acorde a las necesidades de la Tostadora del Café Don Antón



**Cuadro 12.** Nomina para Pago de Sueldos de Empleados de Producción

**CAFÉ DON  
ANTÓN**

OCAÑA, NORTE DE SANTANDER  
 CALLE 7ª N° 28-27 BARRIO LAS LLANADAS  
 TELEFONO: 5611144  
 NOMINA DE PRODUCCIÓN

**NOMINA PARA MANO DE OBRA:** \_\_\_\_\_

**PERIODO DE PAGO:** \_\_\_\_\_

NOMBRE	CARGO	SUELDO BASICO	AUXILIO TRANSPORTE	TOTAL DEVENGADO	APORTE SALUD	APORTE PENSION	TOTAL DEDUCIDO	NETO A PAGAR	FIRMA
<b>TOTAL</b>									

APORTES PARAFISCALES	
CONCEPTO	TOTALES
SALUD	
PENSION	
RIESGOS PROFESIONALES	
ICBF	
SENA	
CAJA	
TOTALES	

PRESTACIONES SOCIALES	
CONCEPTO	TOTALES
CESANTIAS	
PRIMA	
VACACIONES	
INTERESES CESANTIAS	
TOTAL APROPIADO	
GRAN TOTAL	

**Fuente.** Autores del Proyecto

El asiento contable para registrar la nómina y el pasivo correspondiente, será realizado cada vez que se efectuó el pago de salarios a los empleados de la Tostadora del Café Don Antón, registrando de esta manera todos los costos en que se incurren por concepto de mano de obra, de igual forma este soporte será indispensable realizarlo al final de cada mes.

**Cuadro 13.** Contabilización de la Nómina

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>7205</b>	<b>NOMINA DE LA FABRICA</b>	<b>XXX</b>	
<b>2370</b>	<b>RETENCIONES Y APORTES DE NOMINA</b>		<b>XXX</b>
<b>2380</b>	<b>ACREEDORES VARIOS</b>		<b>XXX</b>
<b>1110</b>	<b>BANCOS</b>		<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

En el anterior registro se deben tener en cuenta los auxiliares correspondientes a cada cuenta, tanto para mano de obra directa como para la mano de obra indirecta. Cuando se presente el caso de requerimiento de la mano de obra por producción, esta se debe registrar en un asiento contable, en donde será necesario hacer una distinción entre la mano de obra directa e indirecta, esto quiere decir ejecutar una distribución correcta de la nómina en donde se debita la cuenta Inventario de Productos en Proceso al igual que la cuenta Costos Indirectos de Fabricación y se realiza un crédito a la cuenta Nómina de la Fabrica.

**Cuadro 14.** Contabilización Distribución de la Nómina

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>1410</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>		<b>XXX</b>	
141005.01	Auxiliar de productos en proceso	XXX		
<b>7305</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>		<b>XXX</b>	
730505.01	Material directo	XXX		
<b>7205</b>	<b>NOMINA DE LA FABRICA</b>			<b>XXX</b>
720505.01	Material indirecto	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

A la hora de hacer el manejo de la mano de obra se generan unos costos adicionales, estos deben ser tenidos en cuenta por la Tostadora del Café Don Antón, así podrán ayudar a suplir ciertas necesidades mínimas tales como salud, seguridad, empleo, bienestar social, servicios culturales, entre otros, todas estas labores deben ser llevadas a cabo por el estado como una manera de retribución por los impuestos que se cobran a cada uno de los ciudadanos.

El conjunto de prestaciones sociales que tienen relación directa con los trabajadores ya sean de mano de obra directa o indirecta, generan una influencia sobre los costos de producción. Además a su cuantía mínima que representan dichas prestaciones sobre el costo de la mano de obra dentro de las organizaciones, se hace indispensable realizar una distinción eficiente de aquellos costos en que se incurren por concepto de prestaciones sociales por mano de obra directa o indirecta, por eso su contabilización se debe hacer con las cuentas correspondientes a cada concepto; en otras palabras efectuar un registro contable donde se debiten las cuentas Inventario de Productos en Proceso y Costos Indirectos de Fabricación y se acrediten las cuentas Retenciones y Aportes de Nomina, Acreedores Varios y Para Obligaciones Laborales.

**Cuadro 15.** Contabilización de Prestaciones Sociales

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>1410</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>	<b>XXX</b>	
<b>7305</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>XXX</b>	
<b>2370</b>	<b>RETENCIONES Y APORTES DE NOMINA</b>		<b>XXX</b>
<b>2380</b>	<b>ACREEDORES VARIOS</b>		<b>XXX</b>
<b>2610</b>	<b>PARA OBLIGACIONES LABORALES</b>		<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

Los costos indirectos de fabricación son todos aquellos que no tienen una relación directa con la manufactura pero si contribuyen y forman parte del costo de producción, a cada uno de estos costos se les debe dar un especial manejo para así lograr identificar los costos variables de los costos que permanecen fijos. Como se explicó anteriormente hacen parte de este conjunto la mano de obra indirecta (coordinador y mercaderista) y materiales indirectos los cuales en el caso de la Tostadora del Café Don Antón no se presenta alguno, igualmente se encuentran la energía, la depreciación de la maquinaria, el mantenimiento de cada una de estas máquinas, prestaciones sociales de la mano de obra indirecta, en resumen todos aquellos costos que son necesarios para la buena eficiencia y eficacia de la producción del café Don Antón.

Para realizar el respectivo cálculo de los costos indirectos de fabricación es primordial determinar los costos reales que han sido empleados en la producción, para que a medida que se incurran puedan ser cargados a la cuenta Costos Indirectos de Fabricación, efectuando un registro contable donde se debita dicha cuenta y se acredita la cuenta correspondiente al costo indirecto de fabricación que se vaya a utilizar. Más adelante se presentan algunos posibles registros de los CIF REALES, los cuales se pueden presentar en la Tostadora del Café Don Antón.

## CONTABILIZACION CIF REALES

**Cuadro 16.** Contabilización del Material Indirecto

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>7305</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>XXX</b>	
<b>1405</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS</b>		<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Cuadro 17.** Contabilización Mano de Obra Indirecta

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>7305</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>XXX</b>	
<b>7205</b>	<b>NOMINA DE FABRICA (MOI)</b>		<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Cuadro 18.** Contabilización Servicios Públicos

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>7305</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>XXX</b>	
<b>1105</b>	<b>CAJA</b>		<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Cuadro 19.** Contabilización Depreciación

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>7305</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>XXX</b>	
<b>1592</b>	<b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA</b>		<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

En la contabilización que se realizó anteriormente sobre los CIF REALES cabe destacar que estos son registros de control, debido a que no hay algún procedimiento que permita calcular de manera exacta la cuantía total de los costos indirectos que se llevaran a la hoja de costos, por esta razón surge la necesidad de identificar los CIF aplicados.

Para la Tostadora del Café Don Antón el cual utilizara el sistema de costos por órdenes de producción, el método más técnico para calcular dichos CIF APLICADOS será la tasa predeterminada, el cual como lo indica el autor Jesse Barfierl, en su libro “Contabilidad de

Costos” es un cargo constante y presupuestado por unidad de actividad que se usa para asignar los costos indirectos de una cuenta de control de costos indirectos al inventario de producción en proceso respecto de la producción o servicio de un periodo. Para realizar el cálculo de la tasa predeterminada existen varios métodos, entre los que estas calcular con base en las unidades producidas, en las horas de mano de obra directa, en los costos de mano de obra directa, en el costo de la materia prima, en el costo primo o en base en las horas máquina.

En el caso de la Tostadora del Café Don Antón la mejor manera de calcular la tasa predeterminada será con base en las unidades producidas en el periodo. Este procedimiento se elaborara dividiendo los costos indirecto presupuestados entre una base presupuestada (unidades presupuestadas). El resultado arrojado en pesos de dicha operación, se multiplicara por la producción real de la tostadora para así obtener de forma ajustada los costos indirectos de fabricación los cuales se llevaran a la hoja de costos.

La fórmula aplicar para obtener la tasa predeterminada en la tostadora de café Don Antón será la siguiente:

$$TASA \text{ PREDETERMINADA} = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación Presupuestados}}{\text{Unidades Presupuestadas}}$$

Una vez finaliza la producción y se obtiene el número real de unidades producidas, estas se multiplican por el valor de la tasa predeterminada utilizando la siguiente formula:

$$CIF \text{ APLICADOS} = \text{Producción Real} * \text{Tasa Predeterminada}$$

Habiendo realizado estos cálculos se procede a realizar un registro contable en donde se debita la cuenta Inventario de Productos en Proceso y se acredita CIF APLICADOS.

**Cuadro 20.** Contabilización CIF APLICADOS

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1410	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO	XXX	
7315	CIF APLICADOS		XXX

**Fuente.** Autores del Proyecto

Se hace necesario anotar, que luego de haberse terminado el periodo contable y después de tener un conocimiento serio acerca de todos los costos indirectos de fabricación incurridos durante el proceso de producción del café Don Antón, estos a continuación serán comparados con todos aquellos costos indirectos de fabricación aplicados, con el fin de

alcanzar conocer si hubo sub aplicación de los cotos indirectos durante dicho periodo, esto nos da a entender que el monto correspondiente a los CIF reales fue mayor al monto de los CIF aplicados, o si por el contrario ,hubo una sobre aplicación de los costos indirectos, siendo en este caso mayor el valor de los CIF aplicados en comparación con los CIF reales, así mismo puede ocurrir que ambos montos arrojen el mismo valor, lo que significaría que la estimación que se hizo de estos costos fue la más correcta.

La contabilización de la sub o sobre aplicación se realizara por medio de los siguientes registros:

**Cuadro 21.** Contabilización Sub Aplicación

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>7315</b>	<b>CIF APLICADOS</b>		<b>XXX</b>	
<b>7325</b>	<b>VARIACIÓN CIF</b>		<b>XXX</b>	
732505.01	Sub aplicación	XXX		
<b>7305</b>	<b>CIF REALES</b>			<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Cuadro 22.** Contabilización Sobre Aplicación

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>7315</b>	<b>CIF APLICADOS</b>		<b>XXX</b>	
<b>7305</b>	<b>CIF REALES</b>			<b>XXX</b>
<b>7325</b>	<b>VARIACIÓN CIF</b>			<b>XXX</b>
732510.01	Sobre aplicación	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

Luego de haber contabilizado la existente sub o sobre se debe registrar el cierre de dichas variaciones afectando las cuentas industrias manufactureras y variación CIF, como se muestra a continuación:

**Cuadro 23.** Contabilización Cierre de Sub Aplicación

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>6120</b>	<b>INDUSTRIA MANUFACTURERA</b>		<b>XXX</b>	
<b>7325</b>	<b>VARIACIÓN CIF</b>			<b>XXX</b>
732505.01	Sub aplicación	XXX		

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Cuadro 24.** Contabilización Cierre de Sobre Aplicación

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>7325</b>	<b>VARIACIÓN CIF</b>		<b>XXX</b>	
732510.01	Sobre aplicación	XXX		
<b>6120</b>	<b>INDUSTRIA MANUFACTURERA</b>			<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

Como mencionamos con anterioridad fue escogido un sistema de costos por órdenes de producción para todo el proceso productivo del café Don Antón, el cual requiere de la utilización de ciertos formatos especiales uno de ellos es la hoja de costos. En este formato serán acumulados mensualmente los materiales directos usados, la mano de obra directa consumida y los costos indirectos de fabricación, con el objetivo de llevar un registro más claro y ordenado.

La hoja de costos se convierte en una herramienta de vital importancia para el sistema de costos, debido a que por medio de esta logramos conocer el valor de cada uno de los diferentes elementos del costo incurridos en un periodo determinado de tiempo, así como también que el costo total de producción y el costo unitario el cual se obtiene al dividir el costo total de la producción entre el número de unidades producidas

El formato de hoja de costos diseñado para la Tostadora del Café Don Antón es el siguiente:

**Cuadro 25. Hoja de Costos**

# CAFÉ DON ANTÓN

OCAÑA, NORTE DE SANTANDER  
CALLE 7ª N° 28-27 BARRIO LAS LLANADAS  
TELEFONO: 5611144

HOJA DE COSTOS

**CLIENTE:** \_\_\_\_\_

**PRODUCCIÓN N°:** \_\_\_\_\_

**ARTICULO:** \_\_\_\_\_

**FECHA DE INICIO:** \_\_\_\_\_

**FINALIZACIÓN:** \_\_\_\_\_

**COSTO TOTAL:** \_\_\_\_\_

**UNITARIO:** \_\_\_\_\_

**PRECIO DE VENTA:** \_\_\_\_\_

**ORDEN DE**

**CANTIDAD:**

**FECHA DE**

**COSTO**

MATERIAS PRIMAS	UNIDAD COMPRADA	COSTO UNITARIO	UNIDADES UTILIZADAS	COSTO TOTAL
<b>TOTAL COSTO MATERIA PRIMA</b>				
<b>MANO DE OBRA</b>				
<b>COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN</b>				
<b>TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN</b>				

**Fuente.** Autores del Proyecto



Ya terminado el proceso de fabricación del producto, todos los costos en los que se incurrieron durante la producción que se han cargado en la cuenta de inventarios de productos en proceso serán cargados luego en la cuenta de inventarios de productos terminados. Todo este proceso se realizara mediante el siguiente registro contable:

**Cuadro26.** Terminación de las Órdenes de Producción

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>1430</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>	<b>XXX</b>	
<b>1410</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>		<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

Para finalizar el ciclo de costos encontramos las ventas de las unidades producidas que serán distribuidas y vendidas en diferentes partes del mercado local de la ciudad de Ocaña. Este procedimiento debe ser contabilizado a través de dos registros contables como se describen a continuación.

**Cuadro 27.** Contabilización de la Venta

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>1105/1305</b>	<b>CAJA/CLIENTES</b>	<b>XXX</b>	
<b>4120</b>	<b>INDUSTRIA MANUFACTURERA</b>		<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Cuadro 28.** Contabilización del Costo de los Productos Vendidos

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>6120</b>	<b>INDUSTRIA MANUFACTURERA</b>	<b>XXX</b>	
<b>1430</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>		<b>XXX</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

Se hace significativo señalar que todas las operaciones que son realizadas por la Tostadora del Café Don Antón deben estar soportadas contablemente mediante documentos que sirvan de apoyo para registrar los movimientos diarios de la tostadora, estos documentos brindan además la veracidad y transparencia en los registros contables así como un eficiente control en el manejo de estos.

Estos soportes contables elaborados en este diseño contendrán el nombre o razón social de la empresa, nombre, número y fecha del comprobante, la descripción y contenido del documento y las firmas de los responsables de elaborar, revisar, aprobar y contabilizarlos.

A continuación se determinará la importancia de los soportes contables y se mostraran los modelos diseñados para ser utilizados por la Tostadora del Café Don Antón.

**Recibo de Caja.** Es el documento fuente que se realiza para dejar constancia de los dineros recibidos. Estos pueden ser en efectivo o en cheque. Los recibos de caja se contabilizan con debito a la cuenta Caja General y el crédito a la cuenta del activo por el cual se cobra, o patrimonio cuando son aportes a capital. Generalmente es un soporte de los abonos parciales o totales de los clientes de una empresa por conceptos diferentes de ventas al contado ya que para ellas el soporte es la factura.<sup>17</sup>

**Cuadro 29.** Recibo de Caja

<b>CAFÉ DON</b>		OCAÑA, NORTE DE SANTENDER TEL: 5611144	
<b>ANTÓN</b>		<b>RECIBO DE CAJA</b> N°.	
CIUDAD Y FECHA			
RECIBIDO DE			
DIRECCION			
LA SUMA DE			
POR CONCEPTO DE			
CHEQUE N°		BANCO	EFFECTIVO <input type="checkbox"/>
CUENTA	DEBITOS	CREDITOS	FIRMA Y SELLO
			_____ C.I R.IF

**Fuente.** Autores del Proyecto

<sup>17</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 46p

**Comprobante de Consignación.** Se utiliza la transacción de la consignación cuando se deposita dinero a la cuenta bancaria que se tiene en una entidad financiera. Esta se realiza comúnmente para guardar el dinero de la caja general y asegurarlo en una entidad financiera, para evitar pérdidas o posibles robos y ganar intereses por ahorro.

Los clientes y deudores pueden realizar sus pagos depositando el dinero directamente a la cuenta. Esta se realiza de manera real en las instalaciones de la entidad financiera donde se diligencia un comprobante de consignación y entrega el depósito al cajero, este devuelve una copia del comprobante con sello, firma del cajero y timbre de la máquina registradora de la entidad financiera que sirve como prueba de la transacción.<sup>18</sup>

**Factura de compra-venta.** La factura comercial es un soporte contable que contiene además de los datos generales de los soportes de contabilidad, la descripción de los artículos comprados o vendidos, los fletes e impuestos que se causen y las condiciones de pago.

Desde el punto de vista del vendedor, se denomina factura de venta; y del comprador, factura de compra. Generalmente, el original se entrega al cliente y se elaboran dos copias, una para el archivo consecutivo y otra para anexar al comprobante diario de contabilidad.<sup>19</sup>

En lo relacionado con las facturas de venta estas son realizadas con el objetivo de llevar un control eficiente de todas las ventas realizadas de la Tostadora del Café Don Antón.

---

<sup>18</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 50p

<sup>19</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 43p

**Cuadro 30.** Factura de Venta

**CAFÉ DON**  
 OCAÑA, NORTE DE SANTANDER  
 CALLE 7ª N° 28-41 PARRALES LLANADAS  
 TELÉFONO: 5611144  
 REGIMEN común

CLIENTE \_\_\_\_\_

FECHA \_\_\_\_\_

CREDITO

**FACTURA N°** \_\_\_\_\_

TELÉFONO \_\_\_\_\_

CONTADO

CANTIDAD	PRODUCTO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
FIRMA Y SELLO ACEPTADO		<b>SUBTOTAL</b>	
		<b>IVA</b>	
		<b>TOTAL</b>	
C.C O NIT			

**Tipografía Carmax**

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Cheque.** Las entidades financieras entregan talonarios de cheques a aquellas personas naturales o jurídicas que tengan cuentas corrientes en sus instituciones.

El girador autoriza por medio de este título valor a que la entidad financiera le entregue de sus fondos autorizados al portador o a la persona indicada en el cheque (beneficiario), el monto manifestado en este.<sup>20</sup>

Este documento soporte puede ser utilizado por la Tostadora del Café Don Antón para poder hacer efectivo el pago a sus proveedores de una manera más segura y confiable.

<sup>20</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 53p

**Comprobante de Egreso.** Este documento también es llamado recibo de pago, y es un documento fuente de la contabilidad que respalda los pagos efectuados en dinero, sea en cheque o en efectivo. Este debe tener igual que todos los documentos, original y copia. La empresa puede realizar las copias que sean necesarias para llevar el control.

El documento soporte de este comprobante, es el número de la factura que se está pagando. Igualmente la copia del recibo de caja del beneficiario, si este expide recibo.<sup>21</sup>

**Cuadro 31.** Comprobante de Egreso

 <b>CAFÉ DON ANTÓN</b>		BOGOTÁ, NORTE DE SANTENDER		TEL: 5611144
		<b>COMPROBANTE DE EGRESO N°.</b>		
CIUDAD Y FECHA				
PAGADO A				
DIRECCION				
POR CONCEPTO DE				
LA SUMA DE				
CHEQUE N°		BANCO		EFFECTIVO <input type="checkbox"/>
<b>CUEN TA</b>	<b>DEBIT OS</b>	<b>CREDIT OS</b>	<b>RECIBE CONFORME</b>	
		C.I		
		R.IF		
		<b>ELABORADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>FIRMADO</b>
				<b>CONTABILIZADO</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

<sup>21</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 46p

**Nota de Contabilidad.** Este documento se utiliza para registrar las operaciones que no tienen soporte contable. Como los asiento de corrección, de ajustes por inflación, de cierre, de movimientos de inventarios en producción, causación de la nómina y demás.

Además de esto, la nota de contabilidad puede ser utilizada por la Tostadora del Café Don Antón, para respaldar la apertura de una nueva cuenta corriente o la devolución de materia prima por no cumplir los requerimientos solicitados.<sup>22</sup>

**Cuadro 32.** Nota de Contabilidad

<b>CAFÉ DON</b>		OCAÑA, NORTE DE SANTENDER		TEL: 5611144	
<b>ANTÓN</b>		<b>NOTA DE CONTABILIDAD N°</b>			
<b>DETALLE</b>	<b>FECHA</b>	<b>DIA</b>	<b>MES</b>	<b>AÑO</b>	
<b>ACOMPÁÑESE SIEMPRE DOCUMENTO DE PRUEBA</b>					
<b>CODIGO</b>	<b>CUENTAS</b>	<b>PARCIALES</b>	<b>DEBITOS</b>	<b>CREDITOS</b>	
<b>PREPARADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>CONTABILIZADO</b>		

**Fuente.** Autores del Proyecto

<sup>22</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 48p

**Comprobante de Contabilidad.** Las partidas asentadas en los libros de resumen y en aquel donde se asienten en orden cronológico las operaciones, deben estar respaldadas en comprobantes de contabilidad elaborados previamente. Dichos comprobantes deben prepararse con fundamentos en los soportes, por cualquier medio. Estos deben ser enumerados consecutivamente, con indicaciones del día de su preparación y de las personas que hubieren elaborado y autorizado. En ellos se debe indicar la fecha, origen, descripción y cuantía de las operaciones, así como las cuentas afectadas en el asiento.

Este documento soporte puede ser elaborado por la Tostadora del Café Don Antón de manera mensual para contabilizar los movimientos realizados.<sup>23</sup>

**Cuadro 33.** Comprobante de Contabilidad

 <p style="font-size: 24px; font-weight: bold; color: red; margin: 0;">CAFÉ DON ANTÓN</p> <p style="color: red; margin: 0;">OCAÑA, NORTE DE SANTANDER CALLE 7ª N° 28-27 BARRIO LAS LLANADAS TELEFONO: 5611144 REGIMEN común</p> <p style="color: red; margin: 0;">Comprobante de contabilidad</p>				
<b>FECHA</b>				<b>N°</b>
CODIGO	CUENTA	PARCIAL	DEBITO	CREDITO
<b>SUMAS IGUALES</b>				
<b>PREPARADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>AUTORIZADO</b>	<b>CONTABILIZADO</b>	

**Fuente.** Autores del Proyecto

<sup>23</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 58p

**Recibo de Caja Menor.** Es un soporte muy parecido al comprobante de egreso, pero el comprobante de egreso es para los desembolsos de caja general y bancos. En cambio, este soporte es para los desembolsos por caja menor. El encargado de caja menor debe vigilar el orden y seguridad del dinero y de la información de los egresos desarrollados por esta caja. Cabe resaltar que esta caja es creada para gastos financieros.<sup>24</sup>

**Cuadro 34.** Recibo de Caja Menor

OCAÑA, NORTE DE SANTENDER		TEL: 5611144
<b>CAFÉ DON</b>		<b>RECIBO DE CAJA</b>
<b>ANTÓN</b>		<b>MENOR</b>
FECHA	N°	
PAGADO A		
POR CONCEPTO DE		
VALOR		
CODIGO	FIRMA DE RECIBIDO	
APROBADO	C.C	

**Fuente.** Autores del proyecto

**Reembolso de Caja Menor.** Cuando se gasta el dinero de caja menor, debe reintegrarse el valor de los pagos realizados según recibos para completar el fondo fijo. Al contabilizar se debitan las respectivas cuentas de Gastos y se acredita Bancos. La persona responsable del manejo de caja menor elabora este comprobante, en el cual se relacionan los gastos efectuados en un periodo determinado, con el fin de obtener el reintegro del dinero gastado.<sup>25</sup>

<sup>24</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 50p

<sup>25</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 90p



**Cuadro 35.** Reembolso de Caja Menor

<b>CAFÉ DON</b>		<b>OCAÑA, NORTE DE SANTENDER</b>	
<b>ANTÓN</b>			
TEL: 5611144			
<b>REEMBOLSO DE</b>			
<b>CAJA MENOR N°</b>			
		<b>VALOR DEL FONDO</b>	
		<b>MENOS: EFECTIVO</b>	
		<b>VALES</b>	
		<b>OTROS</b>	
		<b>VALOR DEL REEMBOLSO</b>	
<b>PAGADO A</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>CODIGO</b>	<b>VALOR</b>
<b>TOTAL \$</b>			
<b>ELABORADO POR</b>	<b>REVISADO POR</b>	<b>APROBADO POR</b>	<b>CONTABILIZADO POR</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Libros de Contabilidad.** Los libros contables son los libros que deben llevar obligatoriamente los comerciantes y en los cuáles se registran en forma sintética las operaciones mercantiles que realizan durante un lapso de tiempo determinado.

La tostadora del café Don Antón debe mantener actualizados los libros como libro de inventarios y balance, libro diario columnario y libro mayor y balance.

La Tostadora del Café Don Antón deberá llevar libros diarios auxiliares así como el libro fiscal con el fin de llevar un mayor control de todas sus operaciones diarias; estos libros deberán llevarse en el domicilio del comerciante, de acuerdo con la ley y las normas de contabilidad, en idioma castellano, al igual que los comprobantes.

**Libros Auxiliares.** Son los libros de contabilidad donde se registran de forma analítica y detallada, los valores e información registrada en los libros principales. Cada empresa determina el número de auxiliares que necesita, de acuerdo con su tamaño y con el catálogo de cuentas que maneje. Por lo general, los auxiliares se llevan con hojas removibles, donde a cada cuenta y subcuenta se les asigna un folio.

En los libros auxiliares se debe trasladar la información presentada en las columnas parciales del comprobante diario de contabilidad y deben contener campos como la fecha, detalle, número del comprobante de diario, débitos, créditos y saldos. Entre los libros auxiliares más utilizados están: el libro auxiliar de caja, de bancos, de clientes, de proveedores, gastos, ventas e inventarios.<sup>26</sup>

A continuación se mostrara el modelo de un libro auxiliar de caja, el cual contiene todas las especificaciones requeridas. Los demás libros auxiliares tienen las mismas características solo se variara la casilla de la cuenta auxiliar a utilizar y su respectivo código.

**Cuadro 36.** Auxiliar de Caja

					
<b>CAFÉ DON ANTÓN</b> OCAÑA, NORTE DE SANTANDER CALLE 7ª N° 28-27 BARRIO LAS LLANADAS TELEFONO: 5611144 REGIMEN común					
LIBRO AUXILIAR DE CAJA					
CAJA					CODIGO
_____	_____				_____
FECHA	DETALLE	CD	DEBITO	CREDITO	SALDO

**Fuente.** Autores del Proyecto

<sup>26</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 66p



La Tostadora del Café Don Antón deberá elaborar al terminar el ejercicio contable los estados financieros, para así lograr conocer los resultados económicos obtenidos dentro de sus actividades y por ende su situación financiera a lo largo de un determinado periodo. Los estados financieros que debe preparar son el estado de costos de productos vendidos, el estado de resultado y el balance general.

**Estado de Costos de Productos Vendidos.** El monto de los ingresos y los costos de una empresa de transformación se puede apreciar claramente en un estado de resultados, tal como se hace en la contabilidad financiera. En costos, sin embargo, es necesario preparar primero el estado de costos de productos fabricados y vendidos, que bien puede ser un simple estado de productos fabricados cuando solo se desea conocer el costo de producción de un determinado periodo, y en el cual únicamente se tendrán en cuenta los materiales directos como la mano de obra directa y los costos indirectos que se han empleado.

Si se conocen los tres elementos del costo, su suma dará el costo de fabricación del producto en el periodo, al cual bastara sumarle cualquier inventario de productos en proceso que haya quedado del periodo anterior y restarle el inventario de productos en proceso que quede como final del actual, para obtener el costo del producto terminado. Y a este bastará agregarle el costo del inventario de productos terminados que fue final del periodo anterior e inicial del actual y restarle el final del actual periodo, para obtener el costo del producto fabricado y vendido, es decir, su costo de venta.<sup>28</sup>

---

<sup>28</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 185p

**Cuadro 38.** Estado de Costos de Productos Vendidos.

<b>CAFÉ DON</b>			
<b>ANTÓN</b>			
OCAÑA, NORTE DE SANTANDER			
CALLE 7ª N° 28-27 BARRIO LAS LLANADAS			
TELEFONO: 5611144			
REGIMEN común			
<b>ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS</b>			
<b>PERIDODO</b>			
	<b>INVENTARIO INICIAL DE MATERIALES</b>	XXX	
<b>Más:</b>	<b>COMPRAS NETAS</b>	XXX	
	Compras Brutas	XXX	
<b>Menos:</b>	Devolución en Compras	XXX	
<b>Igual:</b>	<b>TOTAL MATERIAL DISPONIBLE PARA EL USO</b>	XXX	
<b>Menos:</b>	INVENTARIO FINAL DE MATERIALES	XXX	
<b>Igual:</b>	<b>TOTAL MATERIALES USADOS</b>	XXX	
<b>Menos:</b>	Materiales Indirectos Usados	XXX	
<b>Igual:</b>	<b>TOTAL MATERIAL DIRECTO</b>	XXX	XXX
<b>Más:</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		XXX
<b>Más:</b>	<b>CIF- Aplicados</b>		XXX
<b>Igual:</b>	<b>TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN DEL PERIODO</b>		XXX
<b>Más:</b>	INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO		XXX
<b>Menos:</b>	INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO		XXX
<b>Igual:</b>	<b>TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>		XXX
<b>Más:</b>	INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS		XXX
<b>Menos:</b>	INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS		XXX
<b>Igual:</b>	<b>TOTAL COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS</b>		XXX
<b>Menos:</b>	Sobreaplicación		XXX
<b>Igual:</b>	<b>TOTAL COSTOS REAL DE PRODUCTOS VENDIDOS</b>		XXX

Fuente. Autores del Proyecto

**Estado de Resultados.** Es el informe financiero que presenta los ingresos obtenidos y los gastos y costos incurridos por la empresa, para reflejar en último, la rentabilidad de esta en las actividades desarrolladas. Este se debe presentar una vez al año con cierre de las cuentas nominales ingreso, costos y gasto. EL estado de resultados deberá contener un encabezado, el cual está formado por la razón social o nombre de la empresa, el nombre del documento y periodo con ficha inicial y final.<sup>29</sup>

**Cuadro 39.** Estado de Resultados

<b>CAFÉ DON ANTÓN</b>		
<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>		
<b>PERIDODO DE _____ A</b>		
		<b>XXXXX</b>
<b>INGRESOS OPERACIONALES</b>		
Industria Manufacturera	XXXXX	
Devoluciones y Descuentos en venta	<XXXXX>	
Costos de Productos Vendidos	<u>XXXXX</u>	<b>XXXXX</b>
<b>UTILIDAD BRUTA OPERACIONAL</b>		<b>XXXXX</b>
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>		
<b>GASTOS OPERACIONALES DE ADMINISTRACIÓN</b>		<XXXXX>
Gastos de Personal	<u>XXXXX</u>	
<b>GASTOS OPERACIONALES DE VENTAS</b>		<XXXXX>
Gastos de Personal	<u>XXXXX</u>	
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>		<b>XXXXX</b>
<b>GASTOS NO OPERACIONALES</b>		<XXXXX>
<b>UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO</b>		<b>XXXXX</b>
<b>IMPUESTO DE RENTA Y COMPLEMENTARIOS</b>		<XXXXX>
<b>UTILIDAD LIQUIDA</b>		<b>XXXXX</b>
<b>RESERVAS</b>		<XXXXX>
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>		<u><b>XXXXX</b></u>

<sup>29</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 294p

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Balance General.** Es el estado financiero que resume la información contable de la empresa para dar a conocer su situación financiera en una fecha determinada. Este informe se debe emitir por lo menos una vez al año, con corte a 31 de diciembre. Para la elaboración del balance general solo se toman las cuentas reales, es decir, el activo, pasivo y patrimonio.<sup>30</sup>

**Cuadro 40.** Balance General

<b>CAFÉ DON ANTÓN</b>			
<b>BALANCE GENERAL</b>			
<b>A 31 DE DICIEMBRE DE _____</b>			
<b>ACTIVO</b>		<b>PASIVO</b>	
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>A CORTO PLAZO</b>	<b>XXXXXX</b>
DISPONIBLE		OBLIGACIONES FINANCIERAS	<b>XXXXXX</b>
	<b>XXXXXX</b>	PROVEEDORES	<b>XXXXXX</b>
Caja	XXXXXX	CUENTAS POR PAGAR	<b>XXXXXX</b>
Banco	<u>XXXXXX</u>	OBLIGACIONES LABORALES	<b>XXXXXX</b>
DEUDORES	<b>XXXXXX</b>	PASIVOS ESTIMADOS Y PROVISIONES	<b>XXXXXX</b>
Clientes	<u>XXXXXX</u>	<b>TOTAL PASIVO</b>	<b><u>XXXXXX</u></b>
INVENTARIOS	<b>XXXXXX</b>	<b>PATRIMONIO</b>	
Inventario de materia prima	XXXXXX	CAPITAL SOCIAL	<b>XXXXXX</b>
Inventario de productos en proceso	XXXXXX	Aportes sociales	<u>XXXXXX</u>
Inventario de productos terminados	<u>XXXXXX</u>	RESERVAS OBLIGATORIO	<b>XXXXXX</b>
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>XXXXXX</b>	Reserva legal	<u>XXXXXX</u>
<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>		RESULTADO DEL EJERCICIO	<b>XXXXXX</b>
PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	<b>XXXXXX</b>	Utilidad del ejercicio	<u>XXXXXX</u>
Construcciones y edificaciones	XXXXXX	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b><u>XXXXXX</u></b>
Maquinaria y equipo	XXXXXX	<b>TOTAL PASIVO + PATRIMONIO</b>	<b><u>XXXXXX</u></b>
Flota y equipo de transporte	XXXXXX		
Depreciación acumulada	<u>XXXXXX</u>		
<b>TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE</b>	<b>XXXXXX</b>		
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b><u>XXXXXX</u></b>		

<sup>30</sup> Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009. 291p

**Fuente.** Autores del Proyecto

**4.3.2 Costos Incurridos en la producción de un libra de café de la Tostadora Don Antón.** Para la consecución del costo incurrido en la producción de una libra de café, se tendrán en cuenta los costos que actualmente asume la tostadora, esto con el fin de corroborar si los costos que realiza superficialmente la Tostadora del Café Don Antón son los adecuados o por el contrario sus cálculos no son los precisos para poder generar una utilidad considerable para la tostadora. A continuación se especificarán cada uno de los elementos del costo que han intervenido en la producción de una libra de café.

**Material Directo.** Para esta orden de producción es importante dejar en claro que el valor determinado de la carga de café crudo en grano para este diseño fue adquirido teniendo como base su precio promedio durante el último mes, de esta manera como resultado tenemos un valor aproximado de \$13.738.054.

Es preciso tener en cuenta que debido a la pérdida o merma del 40% que sufre la materia prima, es decir el café durante su proceso productivo se hace necesario obtener una mayor cantidad de material directo. A continuación se muestra el aumento de esta adquisición.

**Cuadro 41.** Material Directo Incurrido en una Libra de café Don Antón

<b>MATERIAL</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
Café crudo en grano	1,40 Libras	\$ 2.780	\$ 3.892

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Mano de Obra Directa.** Para elaborar el cálculo de la mano de obra directa para este diseño de costos por órdenes de producción para la Tostadora del Café Don Antón, se tendrán en cuenta el pago del salario como también los beneficios que la ley laboral otorga a los trabajadores.

El operario encargado del proceso de trillar, moler y tostar el café recibe como remuneración a su labor \$39.583 por cada lote de producción y al segundo operario encargado del proceso de empaque del producto recibe por su labor \$25.833 por cada lote de producción. Este cálculo se realiza en base teniendo en cuenta que cada lote de producción son 125 libras diarias aproximadamente.

**Cuadro 42 .**Mano de Obra Directa asociada a la producción de una libra del Café Don Antón

<b>OPERARIO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
Trillador, Moledor y Tostador	1 Libra	\$ 317	\$ 317
Empacador	1 Libra	\$ 207	\$ 207



**Fuente.** Autores del Proyecto

La Tostadora del Café Don Antón debe brindar a sus trabajadores todos los beneficios que la ley laboral les concede, por esta razón al momento de calcular los costos incurridos por mano de obra directa se hace necesario que además de su remuneración se asocien todos los pagos por conceptos de aportes parafiscales y obligaciones laborales, así como el auxilio de transporte. En este punto es válido mencionar que la tostadora cumple con todas estas obligaciones estipuladas por la ley y además también son tenidos en cuenta los costos por dotación la cual es entregada 1 vez al año. Esta dotación tiene un costo no inferior a \$60.000

A continuación se mostrara una tabla donde se discrimina cada uno de los conceptos que deberán asociarse a la mano de obra directa requerida para la producción de una libra del Café Don Antón.

**Cuadro 43.** Conceptos asociados a la Mano de Obra Directa requerida para Una libra del Café Don Antón.

	<b>Trillador, Moedor y Tostador</b>	<b>Empacador</b>
<b>Salario</b>	\$ 317	\$ 207
<b>Auxilio de Transporte</b>	\$ 24	\$ 24
<b>Dotación</b>	\$ 1,31	\$ 1,31
<b>APORTES PARAFISCALES</b>		
<b>Salud 8,5%</b>	\$ 26,95	\$ 17,60
<b>Pensión 12%</b>	\$ 38,04	\$ 24,84
<b>Riesgos Profesionales 1,044%</b>	\$ 3,31	\$ 2,16
<b>ICBF 3%</b>	\$ 9,51	\$ 6,21
<b>SENA 2%</b>	\$ 6,34	\$ 4,14
<b>Caja de Compensación 4%</b>	\$ 12,68	\$ 8,83
<b>OBLIGACIONES LABORALES</b>		
<b>Cesantías 8,33%</b>	\$ 28,40	\$ 19,24
<b>Intereses sobre Cesantías 1%</b>	\$ 3,41	\$ 2,31
<b>Prima de Servicios 8,33%</b>	\$ 28,40	\$ 19,24
<b>Vacaciones 4,17%</b>	\$ 14,21	\$ 9,63
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 513,55</b>	<b>\$ 346,50</b>

**Fuente.** Autores del Proyecto

### Costos Indirectos de Fabricación.

**Material Indirecto.** Como ya se ha mencionado anteriormente la tostadora del café Don Antón no incurre en ningún material indirecto para la producción de su café puesto que este es 100% puro y tradicional.

**Mano de Obra Indirecta.** La mano de obra indirecta asociada al proceso productivo de la Tostadora del Café Don Antón es el coordinador que devenga un sueldo de \$1.555.000 y su mercaderista la cual devenga un sueldo de \$748.000.

**Cuadro 44.** Mano de Obra Indirecta asociada a la producción de una libra de Café Don Antón

<b>EMPLEADO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
<b>Coordinador</b>	0.064 horas	\$ 8.099	\$ 518,34
<b>Mercaderista</b>	0.064 horas	\$ 3.896	\$ 249,34

**Fuente.** Autores del proyecto

Además del salario mensual se les cancelara a cada uno de los empleados las obligaciones contempladas en la ley. A continuación se mostrara detalladamente cada una de estas obligaciones.

**Cuadro 45.** Conceptos asociados a la Mano de Obra Indirecta requerida para una libra de Café Don Antón

	<b>Coordinador</b>	<b>Mercaderista</b>
<b>Salario</b>	\$ 518	\$ 249
<b>Auxilio de Transporte</b>	\$ 0	\$ 24
	<b>APORTES PARAFISCALES</b>	
<b>Salud 8,5%</b>	\$ 43,14	\$ 20,74
<b>Pensión 12%</b>	\$ 62,16	\$ 29,88
<b>Riesgos Profesionales 0,522%</b>	\$ 2,70	\$ 1,29
<b>ICBF 3%</b>	\$ 15,54	\$ 7,47
<b>SENA 2%</b>	\$ 10,36	\$ 4,98
<b>Caja de Compensación 4%</b>	\$ 20,72	\$ 9,96
	<b>OBLIGACIONES LABORALES</b>	
<b>Cesantías 8,33%</b>	\$ 43,14	\$ 22,74
<b>Intereses sobre Cesantías 1%</b>	\$ 5,18	\$ 2,73
<b>Prima de Servicios 8,33%</b>	\$ 43,14	\$ 22,74
<b>Vacaciones 4,17%</b>	\$ 21,60	\$ 11,38
<b>TOTAL</b>	\$ 785,68	\$ 406,91

**Fuente.** Autores del Proyecto

**Otros Costos Indirectos de Fabricación.** Los costos indirectos de fabricación en los que se incurre dentro de la producción del Café Don Antón durante un mes se detallaran en la siguiente tabla.

**Cuadro 46.** CIF Presupuestados para un mes de producción en la tostadora del Café Don Antón

<b>CIF PRESUPUESTADOS</b>	<b>VALOR</b>
Energía Eléctrica	\$ 100.000
Empaques	\$ 856.000
Publicidad y evento	\$ 800.000
Gas propano	\$ 100.000
Depreciación	\$ 250.000
Mantenimiento de Maquinaria	\$ 50.000
Merma	\$ 21.000.000
Degustaciones	\$ 300.000
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 23.456.000</b>

**Fuente.** Autores del proyecto

En este diseño se tomó como base las unidades presupuestadas para un mes de producción, las cuales fueron 9.000 libras. En lo relacionado con los empaques como se muestra en la tabla anterior el costo estimado por este concepto es de \$856.000 mensuales

A continuación se mostrara una tabla donde se discrimina los activos depreciables dentro de la Tostadora del Café Don Antón.

**Cuadro 47.** Activos depreciables de la tostadora del Café Don Antón

<b>CIF PRESUPUESTADOS</b>	<b>VALOR INICIAL</b>	<b>VIDA UTIL</b>	<b>DEPRECIACIÓN MENSUAL</b>
Trilladora	\$ 500.000	10 AÑOS	\$ 4.166
Tostadora	\$ 7.000.000	10 AÑOS	\$ 58.333
Molino	\$ 11.000.000	10 AÑOS	\$ 91.666
Empacadora	\$ 13.000.000	10 AÑOS	\$ 108.333
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 31.500.000</b>	<b>-</b>	<b>\$ 262.498</b>

**Fuente.** Autores del proyecto.

Como se evidencia en la tabla anterior para este diseño se ha utilizado el método de línea recta como técnica para hallar la depreciación mensual de la maquinaria y de la planta de producción.

El paso a seguir después de haber realizado el cálculo de CIF presupuestados es estimar las unidades presupuestadas para un mes de producción, para posteriormente hallar la tasa predeterminada.

**UNIDADES PRESUPUESTADAS:** 9.000 Libras

**CIF PRESUPUESTADOS:** \$23.456.000

**TASA PREDETERMINADA:** 
$$\frac{\text{CIF presupuestados}}{\text{Unidades presupuestadas}}$$

**TASA PREDETERMINADA:** 
$$\frac{23.456.000}{9.000 \text{ Libras}}$$

**TASA PREDETERMINADA: \$2.606**

Una vez se obtiene la tasa predeterminada se puede apreciar el valor presupuestado por concepto de OTROS CIF para cada libra de Café Don Antón.

La siguiente tabla muestra una recopilación de todos los costos estimados para la producción de una libra de Café Don Antón.

**Cuadro 49.** Costos estimados para la producción de una libra de Café Don Antón.

<b>MATERIALES DIRECTOS</b>		
<b>DESCRIPCION</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR</b>
Café	1.40 Libras	\$3.892
<b>TOTAL MATERIAL DIRECTO</b>		<b>\$3.892</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		
<b>CARGO</b>	<b>VALOR</b>	
Trillador, Moedor y Tostador	\$513,55	
Empacador	\$346,5	
<b>TOTAL MANO DE OBA DIRECTA</b>		<b>\$860,05</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>VALOR</b>	
Material Indirecto	0	
Mano de obra Indirecta	\$1192,59	
Otros Costos Indirectos de Fabricación	\$2.606	
<b>TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>		<b>\$3.798,59</b>
<b>COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>VALOR</b>	
1. Material Directo	\$3.892	
2. Mano de Obra Directa	\$860,05	
3. Costos Indirectos de Fabricación	\$3.798,59	
<b>TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>		<b>\$8.550.64</b>

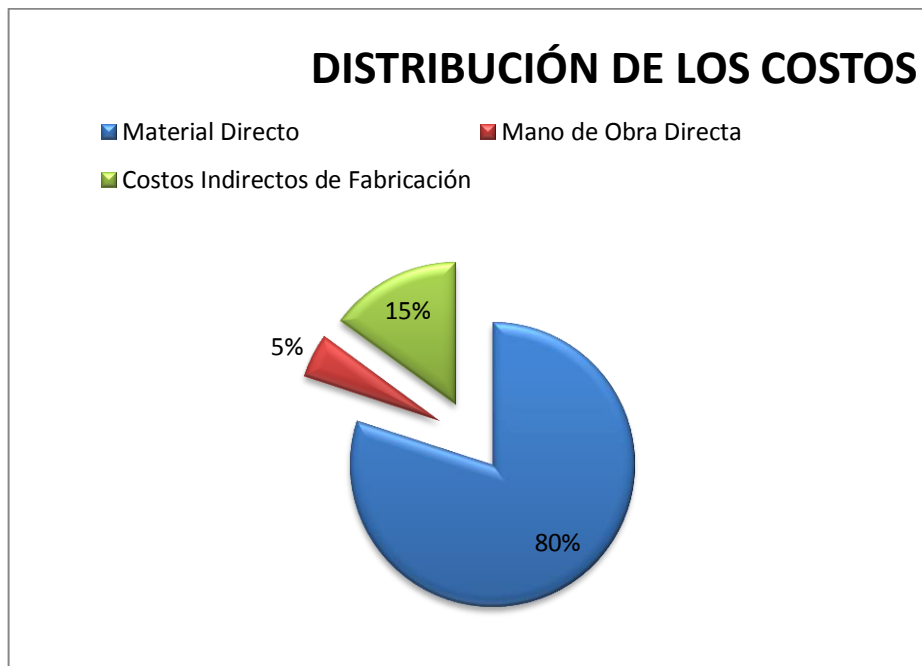
**Fuente.** Autores del Proyecto

Tras haber determinado el costo de producción de una libra de Café Don Antón se puede concluir que el café crudo en grano es el elemento del costo que tiene una mayor participación dentro del proceso productivo, esto hace considerar tener un mayor cuidado y control efectivo de dicha materia prima, evitando así sobrecostos por manejos inadecuados del mismo; también es importante resaltar una participación considerable dentro del proceso productivo los costos indirectos de fabricación, pues conceptos como la merma, tienen un valor significativo.

Por otra parte cabe resaltar que la mano de obra tiene una menor participación dentro del proceso producto, pero esta no se hace menos importante dentro de la Tostadora del Café Don Antón, puesto que cada empleado recibe a cabalidad cada uno de sus prestaciones haciendo que estos trabajen de manera motivada, produciendo para la tostadora un mayor proceso de productividad y eficacia en el mismo.

El siguiente grafico muestra de manera detallada la participación de cada uno de los elementos del costo dentro del proceso productivo de la Tostadora del Café Don Antón.

**Gráfico 11.** Nivel de participación de los elementos del costo en la producción de la Tostadora del Café Don Antón



**Fuente.** Autores del Proyecto

#### **4.3. DISEÑO DE UNA METODOLOGÍA PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN VERAZ Y OPORTUNA QUE PERMITA EL CONTROL DE LOS COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LA TOSTADORA DEL CAFÉ DON ANTÓN**

Uno de los objetivos más importantes de un sistema de costos es contribuir al control de los diferentes procesos que se lleven a cabo dentro de la producción, así como también comunicar información financiera y desarrollar un mejor control administrativo que contribuya como una herramienta que permita evitar la desviación de recursos económicos.

La Tostadora del Café Don Antón para lograr obtener una información veraz del proceso de producción necesita elaborar ciertos documentos que soporten sus diferentes movimientos de producción, dichos documentos como requisición de compras, orden de compra, entrada de materiales y suministros, requisición de materiales y suministros, entre otros.

**4.3.1 Compra de Materias Primas.** Las empresas dedicadas a la transformación de un producto, por lo general deben contar con la existencia de un departamento de compras la cual es la encargada de asegurar que cada uno de las materias primas solicitadas cumpla con los estándares de calidad establecidos por la empresa y por la ley. Además debe buscar que las materias primas solicitadas sean adquiridas a un precio bajo y su despacho sea a tiempo.

Cada una de las materias primas se debe almacenar en la bodega específica para los mismo, esta debe estar a cargo de un encargado quien solo hará entrega de materiales y suministros por medio de la solicitud y autorización del coordinador de la planta de producción.

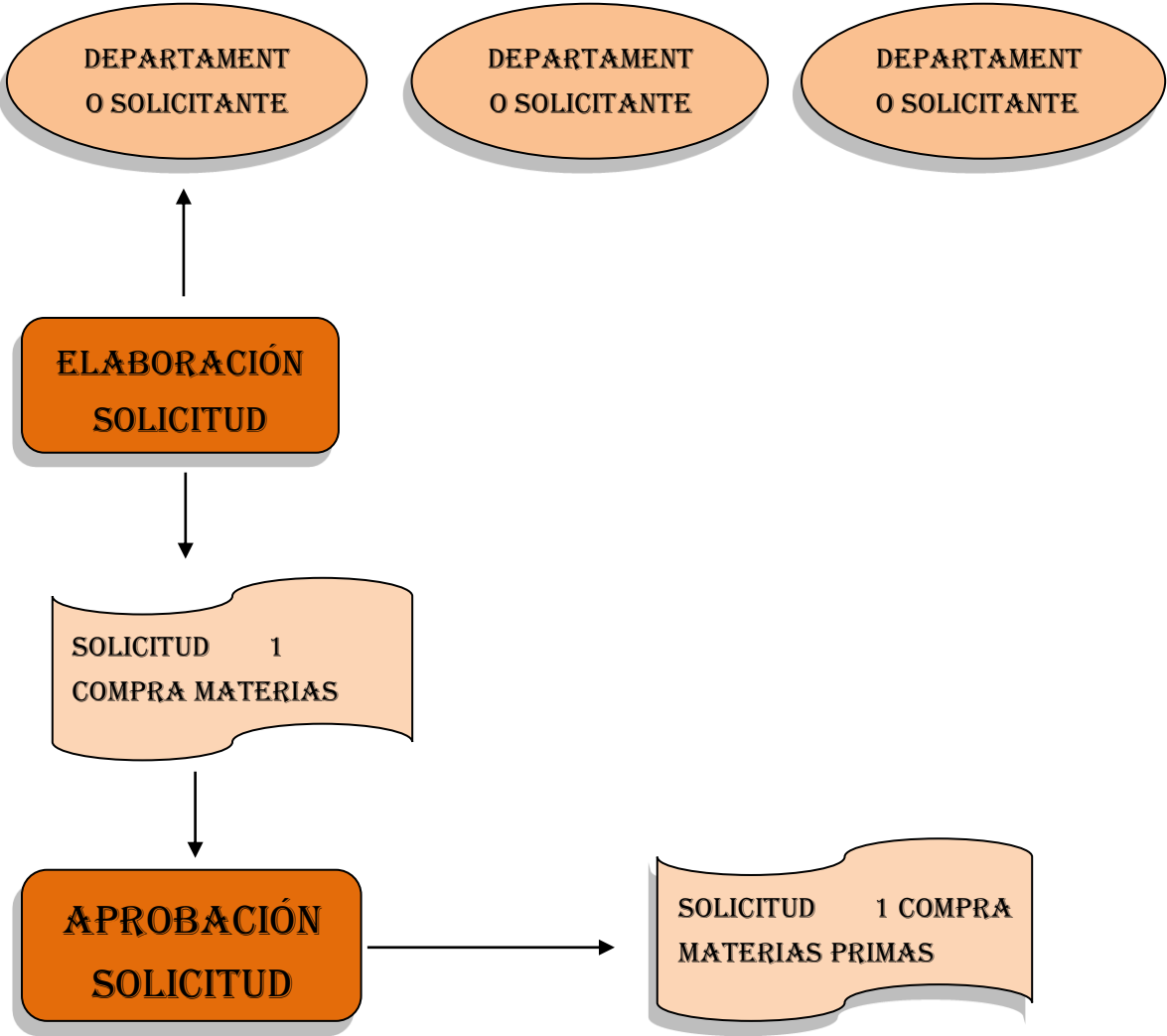
Las medidas que debe tomar la Tostadora del Café Don Antón para evitar una desviación de los recursos económicos con relación a la compra de la materia prima es la utilización de los formatos diseñados anteriormente exclusivos de la tostadora

**4.3.2 Requisición de Compra.** Este documento soporte escrito generalmente, es enviado por el departamento de compras de la Tostadora del Café Don Antón debido a la necesidad de materia prima para la producción. Con esto se especifica la cantidad necesaria y se logra mantener un control exacto de la compra de materia prima.

**4.3.3 Solicitud de Compra de Materias Primas.** La elaboración de esta solicitud se realiza en producción, con el fin de dar a conocer la necesidad de materias primas dentro de la Tostadora del Café Don Antón. Esta nace como advertencia de la falta de materias dentro del almacén o en caso tal de que las existencias exijan un nuevo pedido. Con esta solicitud la Tostadora del Café Don Antón mantiene un control eficaz de su inventario existente así como también de la nueva adquisición de materia prima, evitando desviaciones de sus recursos económicos.

A continuación se mostrara el adecuado proceso para realizar la solicitud de compra de materias primas en la Tostadora del Café Don Antón.

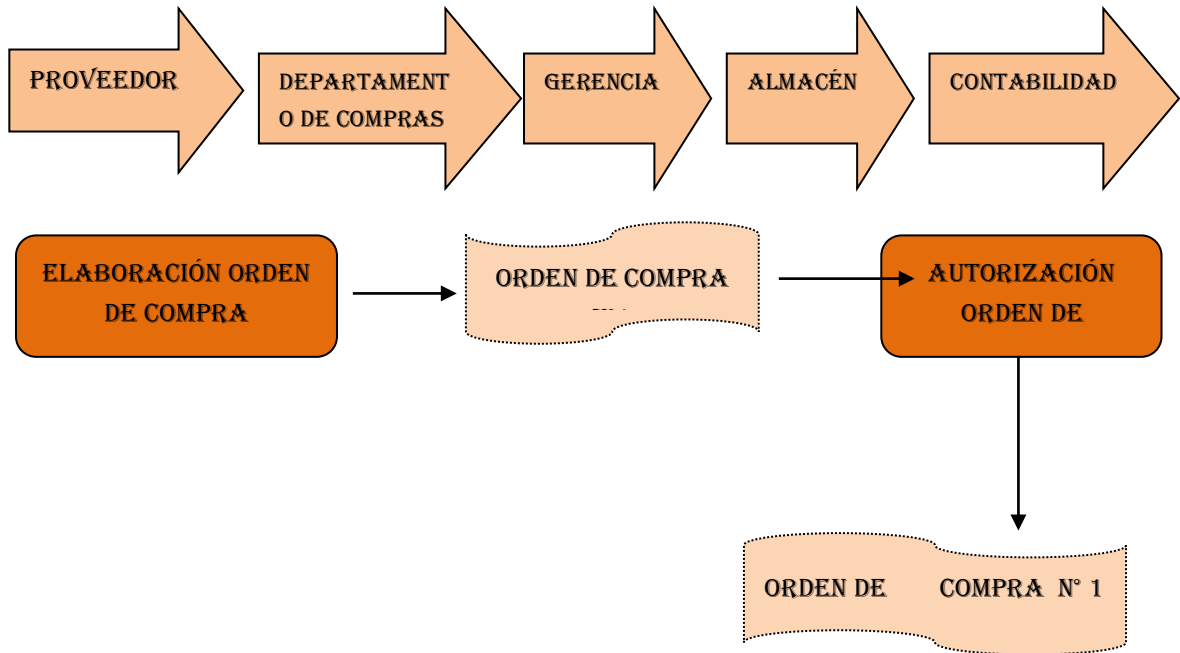
**Figura 6.** Diseño del Diagrama de Flujo de la solicitud de compra de materias primas para la Tostadora del Café Don Antón.



**Fuente.** Autores del Proyecto

**4.3.4 Orden de Compra de Materias Primas.** El encargado de la orden de compra de materias primas en la Tostadora del Café Don Antón es el departamento de compras, este a su vez buscara el precio adecuado y la cantidad solicitada que cumpla además con una alta calidad requerida por la tostadora. Por medio de este formato se especificara al proveedor las materias primas requeridas, con esto también ayudara a la tostadora a exigir una devolución de las materias primas en caso de no cumplir con los requerimientos exigidos en la orden de compra.

**Figura 7.** Diseño del Diagrama de flujo de la Orden de Compra de Materias Primas para la Tostadora del Café Don Antón



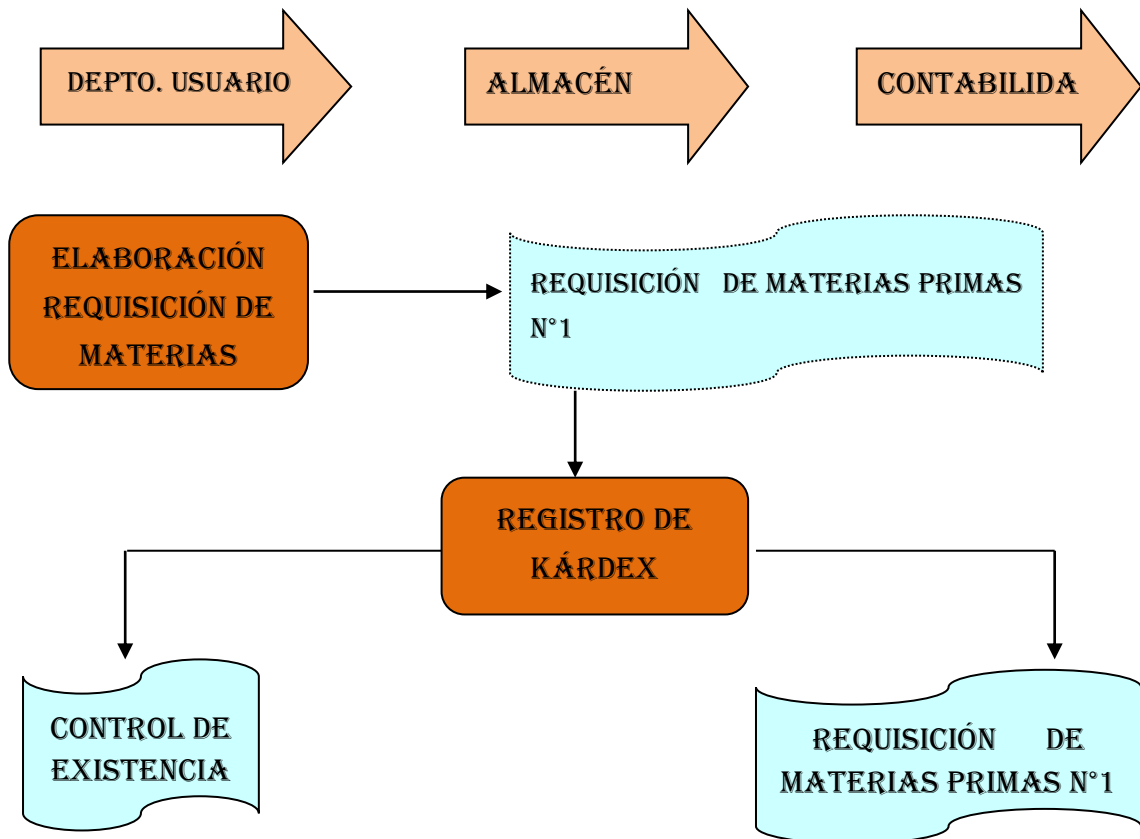
**Fuente.** Autores del Proyecto

**4.3.5 Requisición de Materiales y Suministros.** Este documento soporte que debe elaborar la Tostadora del Café Don Antón, se hace en el momento en que la producción del café inicie; el departamento de producción solicita las materias primas requeridas para la elaboración del producto. Por medio de esta requisición se puede mantener un control de cada materia prima solicitada y utilizada durante el proceso. Con esto se evita un despilfarro o un uso inadecuado de la materia prima, generando así menores costos para la tostadora.

Las salidas de materiales se asignan a cada orden y debe realizar un asiento de diario por el total entregado durante el día, o un asiento resumen al final de cada mes.



**Figura 8.** Diagrama de flujo de consumo de materias primas por la Tostadora del Café Don Antón



Fuente: <sup>S</sup>Autores del Proyecto  
X

**4.3.6 Hoja de Costos.** La hoja de costos se convierte en una herramienta de vital importancia para el sistema de costos, debido a que por medio de esta logramos conocer el valor de cada uno de los diferentes elementos del costo incurridos en un periodo determinado de tiempo, así como también que el costo total de producción y el costo unitario el cual se obtiene al dividir el costo total de la producción entre el número de unidades producidas.

Para la Tostadora del Café Don Antón es de vital importancia la utilización de la hoja de costos, ya que con este formato se mantiene un seguimiento mensual de los costos en los cuales incurrieron durante su proceso de producción, conociendo de manera detallada los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación utilizados dentro del proceso productivo. Así también determinara si hubo desviaciones o un mayor gasto de materia prima en comparación con la establecida por la tostadora.

## **5. CONCLUSIONES**

La contabilidad de costos se convierte es una de las herramientas de mayor importancia en las empresas manufactureras, debido a que esta le proporciona a la alta gerencia las pautas necesarias para lograr que la ejecución de los costos se haga de forma eficiente y ordenada, además le permite tomar decisiones acertadas en beneficio económico y financiero de la empresa.

A través del desarrollo de este proyecto llegamos a la conclusión de que la Tostadora del Café Don Antón requiere de un sistema de costos ya que la empresa hasta al momento no posee ninguno, lo que hace que sus costos sean contabilizados a través de programas u hojas de Excel, esto dificulta la exactitud de cada uno de los costos que se incurran dentro de la producción del Café Don Antón, ocasionando en una menor proporción las decisiones en pro del desarrollo y alcance de sus objetivos.

En relación con los costos incurridos dentro del proceso de producción la materia prima utilizada no tiene el control necesario ya que no se conoce cuanta existencia de café grano crudo se haya en bodega ni cuanto es transferido a los centros productivos, ocasionando que se genere una desviación de materiales.

La asignación de funciones para cada empleado de la Tostadora del Café Don Antón no es la adecuada, se encontró que los empleados realizan funciones diferentes a su función principal, ocasionando posible retrasos en producción y con esto generando estancamiento en el alcance de su objetivo de producción diaria.

En materia de sus costos indirectos de fabricación se encontró que la Tostadora del Café Don Antón tiene en cuenta cada uno de estos costos a la hora de generar el precio adecuado De venta.

Por último se hizo necesario el diseño de una metodología que hiciera posible la recolección de información para permitir con esto un control de los costos en los que se incurra dentro de la producción del café Don Antón, ya que la manera es que la Tostadora del Café Don Antón recolectaba la información no era eficiente y existía probabilidades de recaer o incurrir en errores, ocasionando a su vez en pérdidas o mayores costos para la tostadora.

La elaboración de este proyecto fue de gran utilidad para la Tostadora del Café Don Antón, ya que le ofreció la posibilidad de implementar un sistema de costos por órdenes de producción, el cual le facilitara de forma eficaz y eficiente poder llevar cada uno de sus costos incurridos dentro de la producción de forma organizada, minimizando errores de cálculo de sus costos y posibles pérdidas dentro de la empresa.

## **6. RECOMENDACIONES**

Luego de haber conocido cada una de las debilidades que se presentan dentro de la Tostadora del Café Don Antón en lo relacionado con el manejo administrativo, contable y financiero, se hace indispensable la adopción de un sistema de costos que se ajuste a sus necesidades y requerimientos, permitiéndole conocer con mayor exactitud el costo real de su producto, posibilitando así el registro adecuado y la clasificación de los diversos elementos del costo incurridos dentro de su producción y con esto le permitirá a la Tostadora obtener mayores utilidades.

Es aconsejable que la Tostadora del Café Don Antón aumente su producción llegando así a su meta establecida, con el propósito de aumentar sus ganancias y que su inversión realizada se vea reflejada en las mismas. Para lograr esto se hace necesario que la Tostadora busque las mejores estrategias para poder incursionar en nuevos mercados nacionales y lograr lazos comerciales con otros clientes.

La Tostadora deberá realizar un análisis de la manera en la que se lleva a cabo las funciones asignadas para cada uno de sus empleados, logrando así que cada uno realice sus funciones específicas y no se vea involucrado en tareas diferentes a su cargo, así se evitara que los empleados descuiden su oficio primordial dentro de la Tostadora, permitiendo que el trabajo sea más organizado y eficiente.

## BIBLIOGRAFIA

Administración Octava edición Robbins Coulter, Editorial Person Educación, Mexico 2005  
Carlos Augusto Rincón Soto, Giovanni Lasso Marmolejo, Álvaro E. Parrado Bolaños, Contabilidad Siglos XXI. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, Colombia. 2009

CHIAVENATO, Adalberto. Introducción a la teoría general de la administración. Cuarta edición. McGraw-Hill. México. 1995. 1024p. 2.2

Código de Comercio Colombiano, Grupo Editorial Nueva Legislación 2010

Constitución Política de Colombia 1991, Editorial Atenea Ltda.

Contabilidad de costos McGraw-Hill. Santafé de Bogotá, Colombia. 1994. 3a ed. 879 p  
Polimeni, Ralph S; Fabozzi, Frank J.; Adelberg, Arthur H; Kole, Michel A

DECRETO 2649/93.Reglamentación de la contabilidad en general y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia.

DEPARTAMENTO DE CREACION EDITORIAL DE LEXUS EDITORES. Manual de contabilidad y costos. Ed 2010. España, Lexus Editores, 2010. 317 p

Estatuto Tributario 2014, Editorial Legis Editores S.A.S 20014

GARCÍA COLÍN, Juan, Contabilidad de costos, Segunda Edición, Mac Graw Hill. México. 2005.

GOMEZ BRAVO, Oscar. Contabilidad de Costos. Quinta Edición. Mc Graw Hill. Bogotá. 2005.

GÓMEZ RONDÓN, Francisco, 1995, Contabilidad de Costos I, Ediciones Frigor, Caracas, Venezuela

GÓMEZ, Giovanni E., “Una aproximación a la historia de los costos en Contabilidad”  
Técnicas de Investigación social, Editorial Lumen Edición 24 Buenos Aires 1995

UMBRAL Científico Revista de la Universidad Manuela Beltrán ISSN 1692-3375

## REFERENCIAS DOCUMENTALES ELECTRONICAS

Contabilidad de Costos su clasificación, actualizado el año 2005, disponible en:  
[https://docs.google.com/document/d/14wNdRN\\_qDp3r2DabLU4HiBZKI7yKl3RS3I-rwHa3f7Y/edit](https://docs.google.com/document/d/14wNdRN_qDp3r2DabLU4HiBZKI7yKl3RS3I-rwHa3f7Y/edit)

Diseño e implementación de un controlador automático para la tostación del café en pequeña y media producción, actualizado el 2007, disponible en:  
<http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/10185/16156/2/44962023.pdf>

Evolución de los sistemas de costos. Costos de la calidad y costos ambientales. Una aproximación a la realidad de una sociedad postindustrial, actualizado el 2 de junio de 2005, disponible en: <http://artemisa.unicauca.edu.co/~dcruz/evolucioncostos.htm>

Historia de los costos, universidad del choco, actualizado el 25 de junio de 2008, disponible en:  
<http://200.26.134.109:8091/unichoco/Ceres/ARCHIVOS/MODULO%20CONTABILIDAD%20DE%20COSTOS/YEYO%20MODULO.pdf>  
[http://service.udes.edu.co/modulos/documentos/rafaelcantor/historia\\_contabilidad\\_costo.pdf](http://service.udes.edu.co/modulos/documentos/rafaelcantor/historia_contabilidad_costo.pdf)  
[http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre\\_el\\_cafe/el\\_cafe/industrializacion/tostacion/](http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/industrializacion/tostacion/)

Ingresos y Costos, una propuesta para su análisis estratégico, estudio de casos de empresas colombianas, Universidad Nacional de Colombia, actualizado el 2011, disponible en:  
[http://www.bdigital.unal.edu.co/5885/1/Tesis\\_GEMejia.pdf](http://www.bdigital.unal.edu.co/5885/1/Tesis_GEMejia.pdf)

La cooperativa, actualizado el 2 de junio de 2014, disponible en:  
<http://www.cooperacafe.com/cooperativa/>

Lavalpe, Antonio, “Reseña histórica del proceso de costeo y su relación con el avance tecnológico y las técnicas de gestión”, actualizado el 28 de abril de 2008, disponible en:  
Tostación, actualizado el 2002, disponible en:

# **ANEXOS**

**Anexo A.** Encuesta dirigida a los operarios de la tostadora café Don Antón

1. ¿Considera usted que es necesario llevar un inventario de materias primas a la hora de la producción del café Don Antón?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
2. ¿Cuenta la tostadora del café Don Antón con la mano de obra calificada para desarrollar de manera eficiente la producción del café Don Antón?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
3. ¿Piensa usted que es indispensable hacer un seguimiento especial a los costos indirectos de fabricación incurridos en la producción del café Don Antón?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
4. ¿Se hace importante realizar un análisis eficiente a cada uno de los elementos del costo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación) para establecer el precio de venta del café Don Antón?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
5. ¿Estima que el conocimiento de la información de los costos por órdenes de producción obtenidos en la fabricación del café Don Antón, es trascendental para la toma de decisiones?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
6. ¿Se efectúa algún control respecto a los costos en los que se incurre en la producción?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
7. ¿Se realiza algún procedimiento de cálculo de los costos antes de llevar a cabo el proceso de producción?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
8. ¿Existe algún funcionario encargado de realizar un análisis de calidad de la materia prima (café) antes de llevar a cabo la producción del café Don Antón?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
9. ¿El área de producción del café Don Antón cuenta con la maquinaria y equipo necesario, para ofrecer un producto de alta calidad?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
10. ¿Conoce cómo se lleva a cabo un sistema de costo por órdenes de producción?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

## **Anexo B.** Entrevista dirigida al área administrativa de la tostadora café Don Antón

1. ¿Existe algún requerimiento académico o de experiencia al momento de la selección de la mano de obra encargada de la producción del café Don Antón?
2. ¿La empresa posee un inventario de la materia prima que necesita para la producción?
3. ¿Qué tipo de seguimientos realizan acerca de los costos indirectos de fabricación incurridos en la producción del café Don Antón?
4. ¿Se lleva a cabo una revisión constante de los costos, para conocer la rentabilidad y así lograr establecer el precio de venta adecuado del café Don Antón?
5. ¿A la hora de la toma de decisiones acerca del café Don Antón que tan importante es el conocimiento de los diferentes costos?
6. ¿Qué actividad realizan para llevar un control efectivo de los costos dados en la producción del café Don Antón?
7. ¿Qué tipo de análisis de calidad se le efectúa a la materia prima utilizada en la producción del café Don Antón?
8. ¿Cumple el área de producción de la tostadora del café Don Antón, con las políticas sanitarias y de calidad establecidas por la ley a la hora de producir la marca del café?
9. ¿Controlan de manera eficiente y adecuada los desechos y materias primas generadas en la producción del café Don Antón?
10. ¿Considera usted que se hace necesario diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para la tostadora del café Don Antón?