

“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE INFORMACIÓN DE COSTOS”

EMPANADAS JUANCHO’S

Lina Zulay BeltránLópez

Jenny Paola Riaño Espitia

Luis David Herrera Martínez

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN COSTOS Y AUDITORIA

BOGOTÁ

SEGUNDO SEMESTRE 2015

“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE INFORMACIÓN DE COSTOS”

EMPANADAS JUANCHO’S

Lina Zulay BeltránLópez

Jenny Paola Riaño Espitia

Luis David Herrera Martínez

Trabajo de Grado

Opción de Grado

Tutor: Oscar Mauricio Corredor Martinez

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN COSTOS Y AUDITORIA

BOGOTÁ

SEGUNDO SEMESTRE 2015

CERTIFICADO DE AUTORES

DECLARAMOS QUE:

tesis desarrollada como opción de grado titulada "*Propuesta de un sistema de información de costo*" fue realizada buscando encontrar oportunidades de mejora sobre las cuales podíamos profundizar y aportar para el mejoramiento de las mismas, definido el proyecto sobre el cual trabajaríamos, y con ayuda de la fuente directa respetando y tomando en cuenta sus observaciones tomamos su información como se muestra en el desarrollo de la tesis y en la bibliografía de la misma.

Seguido a esto, declaramos que este trabajo es de nuestra absoluta autoría. Con lo anterior, nos responsabilizamos del contenido que en esta se presente, autenticidad, análisis emitidos, propuesta desarrollada y alcance de la misma.

Bogotá, Noviembre de 2015

Lina Zulay Beltrán López

Jenny Paola Riaño Espitia

Luis David Herrera Martínez

CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD

CERTIFICO:

La tesis de grado titulada "*Propuesta de un sistema de información de costo*" realizada por los estudiantes Lina Zulay Beltrán López, Jenny Paola Riaño Espitia y Luis David Herrera Martínez fue dirigida y revisada periódicamente cada uno de sus avances, cumpliendo así con las normas establecidas por la Corporación Universitaria Minuto de Dios, Uniminuto.

Bogotá, Noviembre de 2015

Oscar Mauricio Corredor Martínez

TUTOR DE TESIS

DEDICATORIA

“El éxito no se mide por los logros que tengamos en la vida, sino por lo que hemos tenido que superar para llegar a donde estamos”.

Para lograr alcanzar las metas que nos proponemos es necesario enfocarnos en lo que queremos lograr, es por eso que dedicamos este logro a Dios, en medio de cada dificultad siempre recibimos la fuerza suficiente para continuar, y a nuestras familias de quienes recibimos la motivación para no retroceder, para ver siempre al frente y enfocar la meta a cumplir.

AGRADECIMIENTO

Con nuestro mayor respeto y amor, agradecemos a Dios por permitirnos culminar este ciclo, ciclo en el cual pudimos desarrollar el trabajo de grado que hoy entregamos seguros de haber aportado nuestro mayor conocimiento y dedicación al mismo.

A nuestra Universidad, Corporación Universitaria Minuto de Dios, Uniminuto por habernos puesto a disposición el conocimiento de nuestro tutor, las herramientas necesarias para llevar a feliz término este proyecto y la guía para obtener este resultado, agradecimiento a nuestras familias de quienes recibimos el apoyo para la culminación de nuestra primer Carrera.

RESUMEN EJECUTIVO

Hoy en día son diversas las empresas que requieren conocer el costo total y las unidades vendidas en la elaboración de sus productos, para así mismo establecer el crecimiento que ha tenido, es por esto que es necesario que toda empresa tenga estandarizado un sistema de costeo en donde realmente puedan medir sus costos totales y puedan incorporar información contable eficiente y adecuada. El presente trabajo tiene como Objetivo principal Proponer un sistema de información costos para la empresa JUANCHO`S buscando identificar el costo que se genera en los procesos desarrollados para la obtención del producto final, por lo tanto se realizó una investigación en la empresa que se dedica principalmente a la elaboración de empanadas y comidas rápidas conociendo así mismo la necesidad que tiene de tener un sistema de costeo para un mejor control en la elaboración de sus productos. Se indagó el funcionamiento total de la empresa y se encontró que aún no se tiene una estructura organizacional ni aérea establecida que permiten mejorar la elaboración de sus productos y así mismo un mejor control en el proceso de sus costos.

El método que hoy se propone para EMPANADAS JUANCHO`S, es un sistema de información de costeo, enfocados así en lograr establecer el valor del gasto en cada uno de los procesos que se llevan a cabo para la obtención del producto final. Una vez realizada la propuesta del sistema de costeo, buscamos que en este se pueda ingresar toda la información de los aspectos que intervienen en cada proceso, buscando que este sea confiable y garantice que la información que este arroje este de acuerdo al proceso que hoy se ejecuta, dando como valor agregado el costo y gasto real del día a día y según lo quieran visualizar.

Aunque actualmente la Empresa se encuentra abierta a los clientes, con este proyecto se busca apoyar en la organización los procesos que desarrollan teniendo como base la información clara de los costos que se generan en cada uno de los procesos, optimizando recursos tanto físicos como financieros y generando una mayor organización que aporte en la evolución de EMPANADAS JUANCHO`S posicionándola de manera competitiva ante los demás negocios y obteniendo mayor rentabilidad que es a lo que hoy le apuestan las empresas.

ABSTRACT

Today there are many companies that require knowing the total cost and the units sold in the manufacture of their products, to establish the growth it has had, for that is necessary that every company has standardized a costing system, for that they can truly gauge their overall costs and can to incorporate an efficient and proper accounting information. The present work has as main objective to propose the development of a system processes costs for the company processes JUANCHO'S, searching to control the cost that is generated in the processes developed to obtain the final product, therefore an investigation was made in the company it is mainly engaged in the production of Empanadas and fast foods knowing it's need to have a costing system for better control in the manufacture of its products. The overall performance of the company was investigated and it was found that does not have an organizational structure and established areas that improve the development of their products and likewise a better control in the process of their costs.

The method proposed today to EMPANADAS JUANCHO`S, it is costing system cost by processes, focused on achieving set the value of spending on each one of the processes to obtain the final product. With this proposal, we looking for it can enter all the information of the aspects involved in each process, looking for it to be reliable and to ensure that the information it according throw this process is now running, giving as added value the real value used in each one of the processes.

Although currently the company is open to customers, with this project seeks to support the processes that develop on the basis of clear cost information generated in each one of the processes, optimizing physical and financial resources and generating a greater contribution to the organization EMPANADAS JUANCHO`S competitively positioning it to other businesses and obtaining greater profitability is what companies are betting today.

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.2 OBJETIVOS	2
1.2.1 OBJETIVO GENERAL	2
1.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	2
1.3 JUSTIFICACIÓN	3
1.4 PRODUCTOS O RESULTADOS ESPERADOS	3
2. MARCO CONCEPTUAL	4
3. MARCO TEORICO	6
3.1 CONCEPTO DE COSTO	7
3.2 ELEMENTOS DEL COSTO	7
3.2.1 MATERIALES DIRECTOS (MD)	7
3.2.2 MANO DE OBRA DIRECTA (MOD)	7
3.2.3 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)	8
3.3 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS Y GASTOS	9
3.3.1 DIFERENTES TIPOS DE COSTOS	10
3.3.2 DE ACUERDO CON LA CLASE DE ORGANIZACIÓN	10
3.3.3. DE PRESTACION DE SERVICIOS	11
3.3.4 SEGÚN LA NATURALEZA DE LAS OPERACIONES DE FABRICACIÓN	11
3.3.5 DE ACUERDO A LA FORMA EN QUE SE EXPRESEN LOS DATOS FECHA Y METODOS DE CALCULO	11
3.3.6 DE ACUERDO A SU VARIABILIDAD	12
3.4 SISTEMAS DE COSTOS	12
3.4.1 SISTEMA DE COSTO POR PROCESO	13

3.4.2 SISTEMA DE COSTO POR ÓRDENES DE TRABAJO	13
3.4.3 SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR	14
4. BENEFICIARIOS Y PARTICIPACION DE LOS BENEFICIARIOS	15
5. ANTECEDENTES Y CONTEXTO	15
5.1 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	17
5.1.1.ORGANIGRAMA	17
5.2 COMPETENCIA	18
5.3 DESCRIPCIÓN DE PROCESOS ADMINISTRATIVOS	20
5.4 DESCRIPCIÓN DE PROCESOS OPERATIVOS	21
6. ELABORACIÓN ESTADOS FINANCIERO	34
7. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE INFORMACION DE COSTOS PROPUESTO	39
8. CONCLUSIONES	56
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	57

1. INTRODUCCIÓN

Los costos, son desembolsos de dinero que realizan las empresas industriales en el proceso de la transformación de la materia prima en productos terminados. Es un resultado que depende de la cantidad de recursos que se utilicen en la producción y adquisición del bien o el servicio. Este representa el valor monetario de la cantidad y calidad del insumo utilizado, no se mide por el hecho mismo de conocerlo y manipularlo aritméticamente.

En la actualidad las empresas buscan estandarizar sus procesos, buscan mejorar sus sistemas de producción y así mismo sacar más ganancias obteniendo mayor beneficio, es por esto que hoy se propone un sistema de información de costos para la empresa EMPANADAS JUANCHO'S el cual no cuenta actualmente con ningún sistema que facilite la determinación de los costos ni utilidades obtenidas en el ejercicio desarrollado.

El objetivo principal es proponer el desarrollo de un sistema de información de costos para la empresa JUANCHO'S buscando controlar el costo que se genera en los procesos desarrollados para la obtención del producto final, mediante este sistema la empresa podrá en un futuro clasificar y obtener claramente las inversiones que ha generado y la utilidades obtenidas, actualmente solo se tiene información de una planilla manual que se diligencia de manera diaria, de ahí tomamos los datos, surgiendo la necesidad de proponer el sistema de información de costeo que facilitara la clasificación, visualización y análisis de los movimientos (Costo - Gasto) que se generan en la elaboración de su producto, que a futuro también permitirá establecer cuáles han sido las ganancias obtenidas en cada uno de sus periodos.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Empanadas JUANCHO´S es una empresa que carece de control en los costos que son utilizados en la elaboración de sus productos por no contar con un mecanismo que les permita llevar control sobre el costo generado en los procesos que realizan, el grupo de trabajo identifico que este aspecto es fundamental en el desarrollo de la Empresa, lo que llevó a proponer un sistema de información de costeo donde se pueda identificar cuáles son los costos y los gastos que se genera en cada proceso que realizan y así poder determinar el costo del producto final, manteniendo una línea base sin generar diferencias como las hoy presentadas y que al momento ellos no han generado control.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GENERAL

Proponer el desarrollo de un sistema de información de costos e implementar la información financiera de la empresa EMPANADAS JUANCHO´S.

1.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 1.** Determinar la información correspondiente a Gastos y costos para poder hallar cual es la utilidad real de la empresa.
- 2.** Proponer un método para el uso de la información contable y elaboración de los estados financieros

3. Proponer un diseño del sistema de información de costeo que permitirá visualizar las utilidades que se obtienen, el promedio de ventas, gastos y costos diarios lo que les permita analizar el comportamiento y generar estrategias que permitan obtener mayores resultados a los esperados.

1.3 JUSTIFICACIÓN

Se considera de gran importancia la implementación de un sistema de información de costeo para la empresa **EMPANADAS JUANCHO`S**, debido a que actualmente no llevan ningún control de sus costos y gastos, al ser una empresa de producción, es indispensable contar con este sistema, lo que facilitará y aportará a llevar un mejor control conociendo de manera real y detallada toda la operación que hoy realiza en el desarrollo de su producción.

5.

1.4 PRODUCTOS O RESULTADOS ESPERADOS

Aunque actualmente la Empresa se encuentra abierta a los clientes, con este proyecto se busca apoyar en la organización de los procesos que se desarrollan teniendo como base la información clara de los costos que se generan en cada uno de los procesos, optimizando los recursos físicos y financieros. Generando una mayor organización, la cual aporte en la evolución de la empresa **EMPANADAS JUANCHO`S** garantizando su permanencia como una de las empresas más competitivas ante los demás negocios y obteniendo mayor rentabilidad.

2. MARCO CONCEPTUAL

Costos: “consideramos costos como el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren” (García, 2014).

Costos y Gasto: “El sacrificio realizado se mide en unidades monetarias mediante la reducción de activos o el aumento de pasivos en el momento en que se obtiene el beneficio. En el momento de la adquisición se incurre en el costo, el cual puede beneficiar al periodo en que se origina o a uno o varios periodos posteriores a aquel en el se efectuó, por lo tanto en términos generales costo y gasto son los mismo” (García, 2014).

Contabilidad de costos: Mide analiza y reporta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquisición o uso de los recursos dentro de una organización”(García, 2014).

Gastos del periodo: Son los gastos de administración y los gastos de distribución o ventas.

Gastos de administración: Son los que se originan en la operación, dirección y control de una compañía, se relacionan por tanto con la organización en su conjunto frente a los gastos relacionados con los distintos departamentos.

Materia prima: Es cada una de las materias que empleara la industria para la conversión de productos elaborados, son todos los elementos que se transforman y se incorporan en un producto final, la materia prima se utiliza principalmente en las empresas industriales que son las que fabrican un producto

Elementos del costo de producción: Los elementos que componen el costo de producción son la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

Costos indirectos de fabricación: Son todos los costos que no están clasificados como mano de obra directa ni como materiales directos.

Mano de obra: “Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos determinad” (Garcia,2014).

Mano de obra directa: Es el costo de mano de obra directamente atribuible a las unidades de los productos elaborados por la organización.

Mano de obra indirecta: los salarios pagados a los empleados dentro de la organización que no están directamente involucrados en la fabricación del producto.

Costos de producción: “Es la suma de los tres elementos que lo integran (materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos) ; también podemos decir que es la suma del costo primo mas los cargos indirectos” (Garcìa,2014).

Costo primo: “ Es la suma de los elementos directos que intervienen en la elaboración de los artículos (materia prima directa mas mano de obra directa)”(Garcìa,2014).

Materiales directos: Son aquellos que pueden identificarse fácilmente en el producto fácilmente en el producto terminado y representa el principal costo en la elaboración del producto.

Materiales indirectos: Son aquellos necesarios para la utilización en la elaboración de un producto y que no son fácilmente de identificar.

Costos fijos: son los costos que la empresa debe pagar independientemente de su nivel de operación, produzca o no produzca debe pagarlos, son los costos de los factores fijos de la empresa y por lo tanto a corto plazo son independientes del nivel de producción,

Costos variables: Son los costos de producción que varían dependiendo del nivel de producción, estos dependen de la cantidad empleada de los factores variables y por tanto de nivel de producción.

Costos de transformación:“Es la suma de los elementos que interviene en la transformación de la materias primas directas en productos terminados (mano de obra directa mas cargos indirectos)”.

3. MARCO TEORICO

El presente trabajo está enfocado en la construcción de una propuesta de sistema de información de costeo para la empresa **JUANCHO´S**, microempresa que se dedica a la producción y venta de comidas rápidas.

Se eligió sistema de información de costeo debido que la empresa no cuenta con un sistema que les permita determinar cuáles son los costos y gastos que generan a diario, donde no solamente se podrá evidenciar dicha información, sino también los movimientos que se generan en la empresa ya sea de ventas y productos utilizados para la elaboración de sus productos, es ahí donde entramos a generar consulta de los costos, que son los directamente intervienen directamente en el desarrollo y elaboración del proyecto, consultando los diferentes medios de los cuales se dispone.

3.1 CONCEPTO DE COSTO

“Se denomina costo a todos los desembolsos relacionados con la producción, puesto que se incorporan en los bienes producidos y quedan por lo tanto capitalizados en los inventarios hasta tanto se vendan los productos. Estos desembolsos están relacionados con Materiales Directos (MD), Mano de Obra Directa (MOD) y Costos Indirectos de Fabricación (CIF) necesarios para convertir la materia prima en productos terminados con la integración del elemento humano (Trabajadores) y el elemento técnico (las maquinas). También podemos afirmar que costos es aquel desembolso en se incurre directa o indirectamente en la adquisición de un bien en su producción.(Pastrana Pastrana,2012)

3.2 ELEMENTOS DEL COSTO

3.2.1 MATERIALES DIRECTOS (MD)

“Los MD o MP son aquellos insumos necesarios en la producción de un bien y que pueden cuantificarse plenamente con una unidad de producto, también podemos decir que son aquellos que se identifican con el producto terminado. Ejemplo la madera, tela o cuero en la fabricación de muebles”(Pastrana Pastrana,2012).

3.2.2 MANO DE OBRA DIRECTA (MOD)

Comprende los salarios de obreros u operarios las prestaciones sociales, y aportes patronales de las personas que intervienen con su acción directa en la fabricación de los

productos, bien sea manualmente o accionando las maquinas que transforman las materias primas en productos terminados. Estos desembolsos constituyen el segundo elemento esencial del costo total del producto terminado.

3.2.3 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)

“Los CIF son aquellas erogaciones necesarias para la fabricación (transformación de los materiales o insumos en productos terminados), como Materiales indirectos (MI) y Mano de obra indirecta (MOI) que no pueden identificarse plenamente con una unidad de producción, como por ejemplo: MI: materiales o insumos como pegantes, tachuelas, en general, materiales acerca de los cuales no es fácil o no es práctico conocer la cantidad exacta del mismo dentro del artículo, bien o producto, o que en caso contrario, su costo tiene muy poca participación dentro del costo total del producto; MOI: los salarios de los jefes de departamento y el personal del área productiva, los salarios de los supervisores; Por otra parte, el tercer componente de los CIF son los llamados gastos generales de fabricación, como son los gastos de mantenimiento, lubricantes, repuestos menores, etc., la vigilancia de la planta de producción, los seguros de las maquinarias, las depreciaciones de los equipos, el alquiler de la planta de producción (es el edificio en donde está instalada la capacidad de producción, representada por máquinas, equipos y personal), los servicios públicos, el impuesto predial (en lo que corresponde únicamente al área de producción), etc. Todos estos son los que se conoce como el tercer elemento del costo” (Pastrana Pastrana,2012)

3.3 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS Y GASTOS

“Los costos pueden clasificarse en de acuerdo con el enfoque que se les dé; por lo tanto, existe un gran numero de clasificaciones. Aquí mencionaremos las principales, a saber:

Costos de Producción (costos): Se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa, y cargos indirectos

Costos de venta (gastos): se realizan en el área que se encarga de comercializar los productos terminados. Por ejemplo sueldos y prestaciones de los empleados del departamento de ventas, comisiones a vendedores, publicidad, etc.

Costos de Administración (gastos): se originan en el área administrativa; o sea, los relacionados con la dirección y manejo de las operaciones generales de la empresa. Por ejemplo: sueldos y prestaciones del director general, del personal de tesorería, de contabilidad, etc.

Costos financieros (gastos) : se originan por la obtención de recursos ajenos que la empresa necesita para su desenvolvimiento.

Costos directos: son aquellos que se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas.

Costos indirectos: son aquellos que no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas.”(García, 2014).

3.3.1 DIFERENTES TIPOS DE COSTOS

De acuerdo con su comportamiento respecto al volumen de producción o venta de artículos terminados

Costos Fijos: son aquellos costos que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, independientemente de los cambios registrados en el volumen de operaciones realizadas.

Costos Variables: Son aquellos costos cuya magnitud cambia en razón directa al volumen de las operaciones realizadas.

Costos semifijos, semivARIABLES o mixtos: Son aquellos que tiene elementos tanto fijos como variables.

3.3.2 DE ACUERDO CON LA CLASE DE ORGANIZACIÓN

“De manufactura: Propios de las empresas que elaboran sus propios productos.

Ejemplo: Cervecería Águila.

“De mercadeo: Determina lo que cuesta distribuir un producto, sea la empresa que lo fabrica o si solo cumple el papel de distribuirlos. Aquí se incluyen los costos administrativos y financieros”(Pastrana Pastrana,2012).

3.3.3 DE PRESTACION DE SERVICIOS

“Cuando se trata de una empresa de servicio, lo usual es denominar costos solamente a los costos incurridos en la prestación del servicio.

Costos de Suministros diversos: Costos conformados por las compras que realiza la empresa para poder brindar dar el servicio.

Costos de Mano de Obra por el servicio: Costos conformados por los sueldos de los trabajadores que ofrecen el servicio.

Costos Indirectos: Costos conformados por elementos que intervienen indirectamente en la prestación del servicio, tales como: depreciación, energía, agua, teléfono, alquileres, mantenimiento, reparaciones, etc” (Pastrana Pastrana,2012)

3.3.4 SEGÚN LA NATURALEZA DE LAS OPERACIONES DE FABRICACIÓN

“Por pedidos u órdenes de fabricación: se produce o fabrica tomando en cuenta los pedidos de los clientes.

Por procesos o series: se produce masivamente; es decir en producción serial para abarcar segmentos de mercado” (Pastrana Pastrana,2012).

3.3.5 DE ACUERDO A LA FORMA EN QUE SE EXPRESEN LOS DATOS FECHA Y METODOS DE CALCULO

Históricos: Se determinan con posterioridad a la conclusión del periodo de costos

Predeterminados: se determinan con anterioridad al periodo de costos o durante el transcurso del mismo.

3.3.6 DE ACUERDO A SU VARIABILIDAD

Fijos: Permanecen constantes durante cierto tiempo así también los de producción.

Variables: varían proporcionalmente con el volumen de producción.

3.4 SISTEMAS DE COSTOS

“Los sistemas de costos son un conjunto de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y/o servicios y de los recursos materiales, laborables y financieros. En los objetivos de un sistema de costos se encuentran:

- Fijar pautas a las que se someten los procedimientos de asignación de costos.
- Determinar los criterios a aplicar en la distribución y prorrateo de los gastos.
- Establecer la oportunidad o fecha en que deben ser calculados los costos, las modalidades de cálculo, las bases que se pueden utilizar, como tienen que ser tratados ciertos costos, forma de determinar los costos totales y unitarios, así como la metodología para la presupuestario de costos y determinación de estándares.

Con el fin de calcular el costo de las unidades producidas o el servicio prestado, es necesario definir un sistema para aplicarlos a la actividad. En general se pueden aplicar dos sistemas de Contabilidad de Costo según la concentración de los mismos:

3.4.1 SISTEMA DE COSTO POR PROCESO

Se aplica en las empresas o en las industrias de elaboración continua o en masa, donde se producen unidades iguales sometidas a los mismos procesos de producción. El mismo constituye un costo promedio, donde a cada unidad física de producción se le asigna una parte del todo que representa el costo de producción. Se utiliza cuando los productos se hacen mediante técnicas de producción en gran volumen (procesamiento continuo). El costeo por procesos es adecuado cuando se producen artículos homogéneos en gran volumen así como en las refinerías de petróleo, en una fábrica de azúcar o en una fábrica de acero.

Bajo un sistema de costo por proceso, los tres elementos básicos del costo de un producto (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) se acumulan de acuerdo con los departamentos o centros de costos.

3.4.2 SISTEMA DE COSTO POR ÓRDENES DE TRABAJO

Es el conjunto de principios y procedimientos para el registro de los costos identificados con órdenes de producción específicas, lo que permite hallar un costo unitario para cada orden y determinar los diferentes niveles del costo en relación con la producción total, en las empresas donde la producción se hace por pedidos. Un sistema de acumulación de costos por órdenes de trabajo es más adecuado donde un solo producto o un grupo de productos se hacen de acuerdo con las especificaciones de los clientes, es decir, que cada trabajo es hecho a la medida. Ejemplo, mueblerías, confecciones, calzados, etc. La característica es que se puede identificar que parte del proceso productivo se está elaborando en cualquier momento.

3.4.3 SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR

Para la utilización de los costos estándar se pueden presentar dos situaciones: una que considera a la empresa en su eficiencia máxima, que es cuando no se calculan pérdidas de tiempo y se acepta el rendimiento clímax de la maquinaria, situación utópica, pero con proyección de superación. Otra en la cual se consideran ciertos casos de pérdida de tiempo tanto en el aprovechamiento del esfuerzo humano, como de la capacidad productiva de la maquinaria, promedios dictados por la experiencia y por los estudios, que sobre el particular hayan hecho los técnicos en la materia (ingenieros industriales); por tanto, ponderando estas situaciones se logra obtener una eficiencia en su punto óptimo.

El Costo estándar indica lo que debe costar un artículo, con base en la eficiencia del trabajo normal de una empresa, por lo que al comparar el costo histórico con el estándar, de donde resultan las desviaciones que indican las deficiencias o superaciones perfectamente definidas y analizadas.

En el caso de los costos estimados a la diferencia entre estos y los históricos, se le dio un nombre genérico, variación, por no ser muy exacta la técnica, y ajustarse al Costo Histórico; pero el Estándar es de alta precisión, es una meta a lograr, es una medida de eficiencia, en sumo, indica lo que debe costar algo, por lo que a la diferencia entre el Costo Estándar y el Real, se le nombrará desviación” (Pastrana Pastrana,2012).

4. BENEFICIARIOS Y PARTICIPACION DE LOS BENEFICIARIOS

Los directamente beneficiados con el proyecto son quienes a la fecha están al frente de la empresa **EMPANADAS JUANCHO´S**, el enfoque va dirigido en proponer el sistema de información de costeo, lo que aportara en el mejor funcionamiento de la empresa generando una información más clara y precisa sobre los costos y gastos reales utilizados en la elaboración de sus productos, por parte de ellos se obtendrá la información necesaria para desarrollar el proyecto, serán los encargados de proporcionar la información de primera mano creando así un nuevo método confiable y eficaz que aportará en el desarrollo de sus actividades, al finalizar el trabajo de tesis, este será expuesto a los beneficiarios así como se realizó durante su elaboración buscando obtener una opinión y lograr la satisfacción del mismo sobre el trabajo elaborado.

7. ANTECEDENTES Y CONTEXTO

La empresa **EMPANADAS JUANCHO´S** fue Constituida el 8 de Mayo del 2009, en la ciudad de Bogotá. La empresa comenzó con la producción y ventas de empanadas en el centro comercial Cedritos, conformado por su creador la señora María Mususu, quien a través de los años ha ofrecido variedad de productos de alimentos como hamburguesas, perros calientes y más variedades que se pueden encontrar, siempre llevado de la mano a la necesidad y satisfacción sus clientes.

Con el crecimiento y fortalecimiento que ha tenido durante los últimos años, logrando obtener los recursos necesarios para el sustento de sus productos e ir evolucionando, generando además la necesidad de manejo de más personal y adquisición de activos.

EMPANADAS JUANCHO`S a lo largo de su vida comercial ha trabajado empíricamente en el costeo de sus productos, y de la modalidad sencilla que se basan para realizar esta operación es muy arcaica, resaltando escasez de información por la cual ha demostrado la necesidad de implantación de costeo para así mismo generar conocimiento y control de sus recursos, es por esto que es necesario la implementación del sistema de costeo con el fin de llevar un buen control en sus operaciones generando así un mejor funcionamiento de la empresa.

5.1 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

La empresa **EMPANADAS JUANCHO'S** no cuenta con un sistema de estructura organizacional, debido a que hasta ahora se encuentra en etapa pre-operativa, sin embargo se propone un Organigrama de acuerdo como la empresa está funcionando actualmente.

5.1.1. ORGANIGRAMA

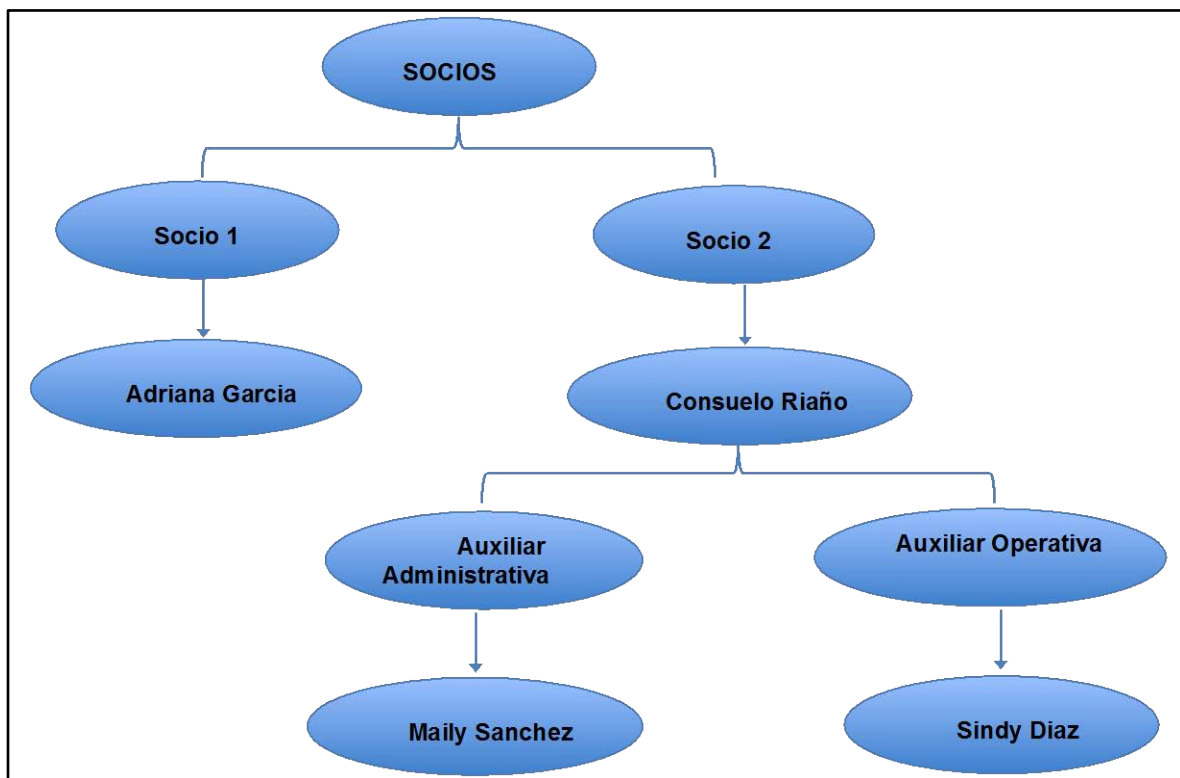


Figura No.1 : Organigrama

En dicho organigrama fueron incluidas las personas que hacen parte de la Empresa con cada una de las funciones que desarrollan, este fue construido con base a la información recibida.

5.2 COMPETENCIA

Teniendo como base el negocio desarrollado por empanadas JUANCHO'S se investigo las empresas que generan mayor competencia, a continuación se relacionan dos las cuales fueron escogidas según su ubicación mas próxima a la Empresa en mención:

- **TÍPICAS EMPANADAS**

Típicas empanadas tiene sus inicios en el año 1991 y con su planta de producción en el sector de Paloquemao en Bogotá D.C, con cuatro locales ubicados en la Calle 67, Carrera 18 con Calle 19, Subazar y Calle 63. En 1992 se abrió el local en el Centro Comercial Ciudad Tunal y Calle 73 con 9a, contando con 10 operarias mujeres cabeza de familia.

- **VISION**

La mejor alternativa para nuestros clientes a nivel nacional, en el segmento de comidas rápidas en la categoría de empanadas, con altos estándares de calidad certificados, satisfaciendo sus necesidades y tendencias a través de la innovación.

- **MISION**

Somos típicas empanadas, antojamos a nuestros clientes con la calidad y el sabor de los excelentes productos que brindamos, generando una experiencia de consumo placentera basada en un servicio superior, brindando estabilidad y rentabilidad a la empresa y a nuestros colaboradores

➤ **OBJETIVO**

Nuestro objetivo es extender nuestro mercado nacional y llegar a ser la empresa más conocida por la buena calidad de sus productos y que Nuestro esfuerzo sea en caminados a ser una compañía con crecimiento rentable, socialmente responsable, procurando siempre la mejora de la calidad de vida de los miembros de la familia Típicas y la preservación del medio ambiente.

➤ **ESTRATEGIA**

Nos enfocamos en ser un equipo de personas con sentimientos de apoyo, de exigencia y excelencia con una cercanía y con un gran sentido humano, para nuestra empresa es prioritario la estabilidad de nuestros colaboradores y proveedores generadora de confianza e impulsora del crecimiento de nuestro negocio.

➤ **META**

La continua investigación y desarrollo de nuevos productos y sabores que satisfacen a nuestros consumidores serán la razón de nuestro éxito

➤ **TÁCTICA**

Nuestra táctica nos ayudaran a alcanzar las metas propuestas, está fundamentada en cuatro pilares: productivo, comercial, financiero y administrativo.

➤ **POLÍTICA DE CALIDAD**

Nuestros productos son 100% naturales, procesados diariamente con insumos de la mejor calidad; la materia prima utilizada proviene de los campos colombianos con lo cual aportamos un granito de arena en el desarrollo económico del país.

- **EMPANADAS COLOMBIANA**

Hace 20 años, una familia en Bogotá decidió transformar la tradicional elaboración en una actividad de producción masiva donde los ingredientes como el queso y el pollo, le dieran paso a componentes como los champiñones, los mariscos y el chorizo. Con una idea básica, pero llena de creatividad e innovación, hace dos décadas surgió el negocio Típicas Empanadas, una marca que hoy cuenta con 52 puntos de venta en todo el país y tres centros de producción en Bogotá, Barranquilla y Medellín.

Estas empresas se dedican a la comercialización de un producto determinado que son las empanadas, mientras que JUANCHO'S comercializa variedad de comidas rápidas vendiendo su producto principal las empanadas caseras.

5.3 DESCRIPCION DE PROCESOS ADMINISTRATIVOS

Socios:

- Supervisa y lidera todo el proceso de producción de la empresa
- Controla el inventario
- Manejo del flujo de efectivo y cuadre de caja Diario
- Encargada de tomar las decisiones Administrativas
- Encargada de negociar con los proveedores
- Inspecciona el trabajo y desempeño de los empleados
- Inspecciona la calidad de los productos
- Realizar todos los pagos a proveedores y nomina

Asistente Administrativa:

Colabora directamente a los socios, en caja y cuadre de caja

- Atención de cliente y toma pedidos
- Prepara los alimentos
- Entrega de pedido al Cliente
- Cumple con todas la normas de higiene establecidas en la Empresa

Auxiliar Operativa

- Atención de cliente y toma pedidos
- Prepara los alimentos
- Entrega de pedido al Cliente
- Cumple con todas la normas de higiene establecidas en la Empresa

5.4 DESCRIPCION DE PROCESOS OPERATIVOS

➤ EMPANADAS



Figura No.2 : Proceso elaboración empanadas

PROCESO ELABORACION EMPANADAS

- Para empezar a elaborar las empanadas comercializadas en JUANCHOS se alistan los ingredientes que serán parte de dicha elaboración, Carne, pollo serán divididos en trozos pequeños, los champiñones listos y la papa en cubos, también pequeños. Luego, los pondremos en ollas diferentes cubiertos con agua, no es necesario excederse con la cantidad de agua, se debe añadir la necesaria para que cubra los trozos de carne, pollo y papa y sobrepase unos 3 a 4 cm por encima.

- Una vez están en sus respectivos recipientes le adicionamos sal al gusto sin exceder o quedarnos atrás, debe ser término medio, un poco de colorante, el cubo de caldo de res, para la carne, la cebolla y el tomate previamente picados en cuadritos pequeños y, por último, el ajo para darle un punto de sabor adicional.

- Ponemos todo a hervir a fuego alto y revolviendo de forma constante para evitar que los ingredientes se peguen en el fondo del recipiente, (se aconseja que utilizar una cucharada de madera para moverlo todo), se debe ir removiendo hasta que los ingredientes se tornen blandos y la mayor parte de agua haya evaporado, se debe estar pendientes para evitar que se resequen los ingredientes.

- Listos los ingredientes se bajara el fuego y dejamos que repose todo durante unos minutos. Al tiempo que se debe ir preparando la masa de las empanadas, para ello, en un nuevo recipiente mezclaremos harina de maíz, huevos, sal y un punto de colorante al agua que le estaremos aplicando a la harina lo que proporcionara un color diferente.

- Se mezclara bien y permanecerá en reposo durante 5 minutos. Luego, se amasara hasta que la mezcla se torne uniforme, manejable, blanda y no se desmenuce.

- Para seguir con la masa de las empanadas JUANCHO´S, humedecemos una bolsa de plástico y se le cortaran los lados de manera que se pueda abrir y sea extenderla sobre la mesa. tomamos una pequeña cantidad de masa y la colocaremos sobre una de las mitades del plástico, se Aplanara con los dedos, pasa la otra mitad por encima y extiende la masa con un rodillo hasta dejar una capa fina.
- Quitamos la mitad del plástico que está encima de la masa extendida y añade una cucharada de la mezcla ya sea de carne, pollo, champiñones, papa y queso en la mitad del círculo, Luego, cubrimos el relleno con la otra mitad de manera que la empanada quede cerrada, se pasa el plástico por encima, coge un tenedor y marca las puntas por todo el borde de la empanada. De esta forma quedará totalmente sellada.
- Si cogiste mucha masa y al rellenar la empanada sobra, en lugar de usar un tenedor se coge un vaso o molde del tamaño necesario y corta la masa sobrante. La empanada debe tener forma de media luna.
- Hecho esto, se retira la empanada del plástico, se fríen en aceite gourmet a temperatura alta durante 5 minutos, la sacamos dejando que escurra bien para retirar el exceso de aceite y lista Deberás hacer este proceso hasta finalizar la masa y el relleno. Luego, las empanadas según el consumo serán coaccionadas y dejadas en el mostrador para ser servidas al cliente acompañadas de ají, y la variedad de salsas que tenemos a disposición.

➤ HAMBURGUESAS

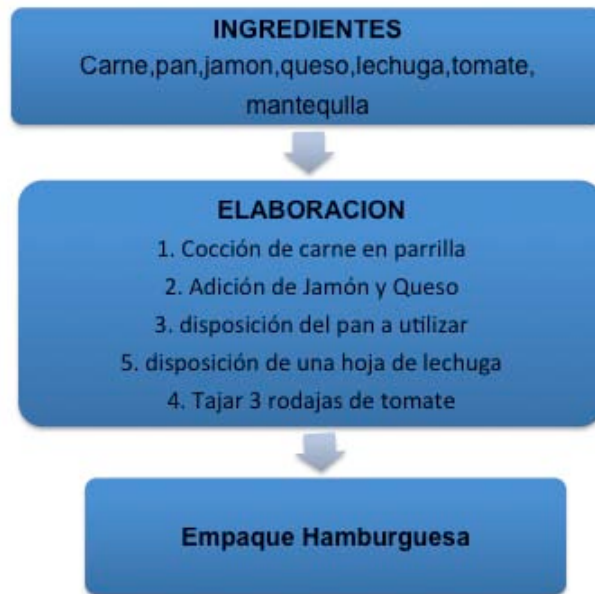


Figura No.3 : Proceso elaboración hamburguesas

PROCESO ELABORACION HAMBURGUESAS

La elaboración de las hamburguesas en Juancho`s se hace de manera común a los sitios en que se elabora dicho producto, nuestro punto de diferencia parte de las salsas que van incorporadas en la misma, es ahí donde la empresa genera un punto de diferencia buscando la satisfacción de nuestros clientes, a continuación se describe los procesos que se realizarán:

- La carne que se utilizará se encuentra refrigerada, de esta manera se busca conservar y que se mantenga el buen estado de la misma, una vez se genera el pedido por parte del cliente esta se coloca en la parrilla que se tiene en el área de preparación de comida, durante 4 minutos por cada uno de los lados buscando que esta quede crocante.

- El pan a utilizar para dicha elaboración se deja durante unos segundos en la parrilla para que este a la temperatura en que se entregara el producto al cliente, mientras se continua con la siguiente preparación.
- Según el gusto del cliente se pondrá junto a la carne ya lista una tajada de queso junto a una de jamón (si el cliente solicita se le omita uno de los dos productos será reemplazado por doble queso o en su defecto jamón), al colocar la carne se busca que esta adición tome una textura diferente que genere mayor expectativa al cliente.
- Esperando que el proceso anterior se lleve a cabo se toma un tomate verde del cual se extraerán 3 rodajas, al igual que una hoja de lechuga, al estar el pan listo se adiciona en partes las rodajas de tomate, seguido en la otra parte del pan la lechuga.
- Listas las dos partes de la hamburguesa y casi lista la carne con sus dos adiciones consultaremos con el cliente o en su defecto se aplicaran cada una de las salsas conocidas por nuestros clientes (Mostaneza – miel mostaza con picante – pasta de ají) todas preparadas por los colaboradores de la Empresa.
- Se juntan las dos partes dejando en la mitad la carne, al unir las una palillo gigante traspasara la hamburguesa, la cual será servida en un plato incluyendo sus respectivos cubiertos.

➤ Costo para la elaboración de hamburguesa

PRODUCTO	HAMBURGUESA
-----------------	-------------

FACTOR PRESTACIONAL	COSTO DIA	37.000
	COSTO HORA	4.625
	COSTO MINUTO	77

MATERIALES						
INGREDIENTES	PRECIO POR Kg	CANTIDAD	PRECIO POR UNIDAD	TIEMPO PREPARACION	COSTO MANO OBRA X MINUTO	COSTO REAL DEL PRODUCTO
Carne	9.990	12	833	2	154	987
Pan	3.900	8	488	0.5	39	526
Jamon	11.900	30	397	0.5	39	435
Queso	12.000	50	240	0.5	39	279
Lechuga	2.000	10	200	0.5	39	239
Tomate	1.000	4	250	0.5	39	289
Mantequilla	3.000	15	200	1	77	277
TOTALES	43.790	129	2.607	3	424	3.031

Tabla No.1 : Costo para la elaboración de hamburguesas

Para hallar el costo real de las Hamburguesas se realizo el siguiente proceso, se registran el total de los productos utilizados en dicha elaboración, sacamos el valor por unidad según la cantidad con la que se cuente, se incluye el valor de la mano de obra para lo que se saco el valor por hora, luego por minuto, y según el tiempo utilizado en la preparación se multiplica por el valor del minuto, para finalizar se sumo el precio unitario del producto, mas el costo de mano se obra, y la misma suma se aplico al total de cada producto utilizado dando como resultado el valor real de la Hamburguesa.

➤ **PROCESO ELABORACION SALSAS JUANCHOS**

La elaboración de cada una de las salsas se realiza de manera manual en nuestro establecimiento, por lo que a continuación se indicara los procesos que se realizan para la obtención de las mismas:

➤ Proceso elaboración salsa mostaneza



Figura No.4 : Proceso elaboración salsa mostaneza

1. En una tasa de agua vertiéremos $\frac{1}{2}$ vaso de mostaneza
2. Una vez adicionada la mostaneza agregaremos $\frac{1}{2}$ de Mayonesa
3. Incluiremos una rama de cilantro
4. Lo obtenido lo pasaremos a la licuadora donde se mantendrá hasta obtener una mezcla homogénea.

➤ Costo para la elaboración de salsa mostaneza

PRODUCTO	SALSA MOSTANEZA
----------	-----------------

FACTOR PRESTACIONAL	COSTO DIA	37.000
	COSTO HORA	4.625
	COSTO MINUTO	77

COSTO ENERGIA	Pago de energia mes	\$ 50.000
	Costo día	\$ 1.666,67
	Costo hora	\$ 69,44
	Costo minuto	\$ 1,16

MATERIALES								
INGREDIENTES	PRECIO POR Kg	PRECIO POR (gr)	CANTIDAD RECETA (gr)	PRECIO POR (gr)	TIEMPO PREPARACION MINUTO	COSTO MANO OBRA X MINUTO	COSTO ENERGIA X MIN	COSTO REAL DEL PRODUCTO
MOSTANEZA	7.000	7	500	3.500	1/2	77	0,579	3.578
MAYONESA	5.600	5,6	500	2.800	1/2	77	0,579	2.878
CILANTRO	2.000	2	50	100	1/2	77	0,579	178
INGREDIENTES	PRECIO POR LITRO	PRECIO POR cm3	CANTIDAD RECETA cm3	PRECIO POR (cm3)	TIEMPO PREPARACION MINUTO	COSTO MANO OBRA X MINUTO	COSTO ENERGIA X MIN	COSTO REAL DEL PRODUCTO
AGUA	1.200	1,20	250	300	1/2	77	0,579	378
TOTALES	15.800,0	15,8	1.300,0	6.700,0	2	308,3	2,3	7.010

Tabla No.2 : Costo para la elaboración de salsa mostaneza

Según la información registrada en la tabla anterior, el proceso ejecutado se inicia tomando el costo de cada ingrediente y se determina dependiendo la cantidad necesaria para realizar receta de la salsa, en este caso se debe pasar de kg a gr y los litros a cm³, se divide el valor por la cantidad de gramos o cm³ equivalente real de conversión, luego se toma la cantidad necesaria para proporcionar a la receta, adicional se debe tener en cuenta el tiempo en minutos que se gasta en cada proceso. Se toma el costo de energía teniendo como referencia el consumo del recibo la cual se prorratea y sacar el valor día, hora y minuto en el mes, lo mismo se debe realizar con el costo de la mano de obra para así determinar el costo real de la salsa que se va realizar.

➤ Proceso elaboración salsa miel mostaza con picante

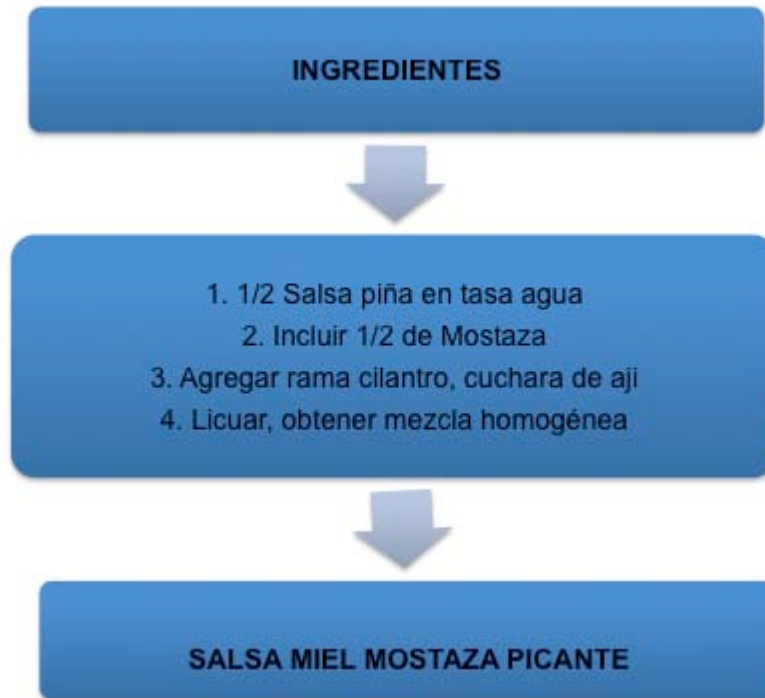


Figura No.5 : Proceso elaboración salsa miel mostaza con picante

1. Utilizaremos una tasa de agua para iniciar el proceso
2. Agregaremos un $\frac{1}{2}$ de salsa de piña
3. $\frac{1}{2}$ mostaza
4. Al igual que la anterior se incluirá una rama de cilantro
5. 1 cuchara de ají
6. Se pondrá a licuar hasta obtener la mezcla homogénea

➤ Costo para la elaboración de salsa miel mostaza con picante

PRODUCTO	MIEL MOSTAZA CON PICANTE
-----------------	--------------------------

FACTOR PRESTACIONAL	COSTO DIA	37.000
	COSTO HORA	4.625
	COSTO MINUTO	77

COSTO ENERGIA	Pago de energía mes	\$ 50.000
	Costo día	\$ 1.666,67
	Costo hora	\$ 69,44
	Costo minuto	\$ 1,16

MATERIALES								
INGREDIENTES	PRECIO POR Kg	PRECIO POR (gr)	CANTIDAD RECETA (gr)	PRECIO POR (gr)	TIEMPO PREPARACION MINUTO	COSTO MANO OBRA X MINUTO	COSTO ENERGIA X MIN	COSTO REAL DEL PRODUCTO
MOSTANEZA	7.000	7	500	3.500	1/2	77	0,579	3.578
SALSA DE PIÑA	8.000	8	500	4.000	1/2	77	0,579	4.078
AJI	10.000	10	25	250	1/2	77	0,579	328
CILANTRO	2.000	2	50	100	1/2	77	0,579	178
INGREDIENTES	PRECIO POR LITRO	PRECIO POR cm3	CANTIDAD RECETA cm3	PRECIO POR (cm3)	TIEMPO PREPARACION MINUTO	COSTO MANO OBRA X MINUTO	COSTO ENERGIA X MIN	COSTO REAL DEL PRODUCTO
AGUA	1.200	1,20	250	300	1/2	77	0,579	378
TOTALES	28.200,0	28,2	1.325,0	8.150,0	2 1/2	385	2,9	8.538

Tabla No.3 : Costo para la elaboración de salsa miel mostaza con picante

➤ Proceso elaboración salsa pasta de ají

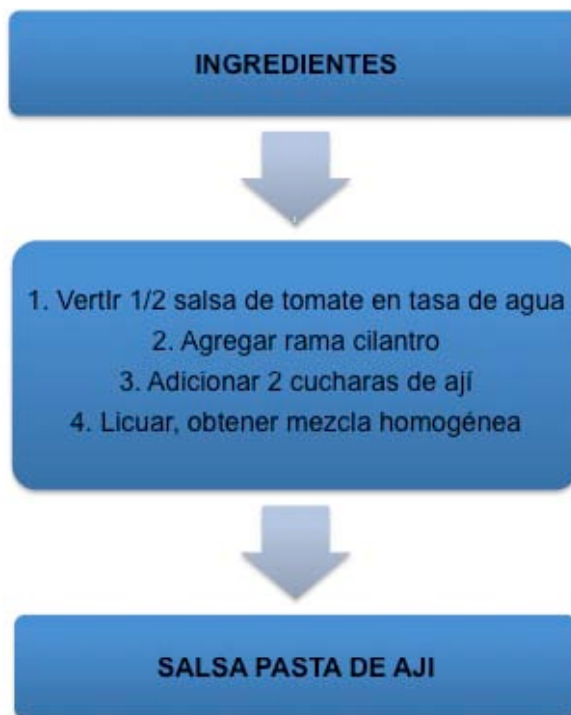


Figura No.6 : Proceso elaboración salsa pasta de ají

1. Iniciamos la preparación con una taza de agua
2. Seguido incluiremos ½ de salsa de tomate
3. La rama de cilantro que en nuestras preparaciones siempre se incluirá
4. Se agregara 2 cucharas de ají las cuales serán mezcladas dentro de los demás ingredientes
5. Se vierten los ingredientes en una licuadora para obtener una mezcla homogénea.

➤ Costo para la elaboración de salsa pasta de ají

PRODUCTO	SALSA PASTA DE AJI
----------	--------------------

FACTOR PRESTACIONAL	COSTO DIA	37.000
	COSTO HORA	4.625
	COSTO MINUTO	77

COSTO ENERGIA	Pago de energia mes	\$ 50.000
	Costo día	\$ 1.666,67
	Costo hora	\$ 69,44
	Costo minuto	\$ 1,16

MATERIALES								
INGREDIENTES	PRECIO POR Kg	PRECIO POR (gr)	CANTIDAD RECETA (gr)	PRECIO POR (gr)	TIEMPO PREPARACION MINUTO	COSTO MANO OBRA X MINUTO	COSTO ENERGIA X MIN	COSTO REAL DEL PRODUCTO
SALSA DE TOMATE	8.500	9	500	4.250	1/2	77	0,579	4.328
AJI	10.000	10	100	1.000	1/2	77	0,579	1.078
CILANTRO	2.000	2	50	100	1/2	77	0,579	178
INGREDIENTES	PRECIO POR LITRO	PRECIO POR cm3	CANTIDAD RECETA cm3	PRECIO POR (cm3)	TIEMPO PREPARACION MINUTO	COSTO MANO OBRA X MINUTO	COSTO ENERGIA X MIN	COSTO REAL DEL PRODUCTO
AGUA	1.200	1,20	250	300	1/2	77	0,579	378
TOTALES	21.700,0	21,7	900,0	5.650,0	2	308	2,3	5.960

Tabla No.4 : Costo para la elaboración de salsa pasta de ají

➤ Proceso elaboración salsa pasta de ajo

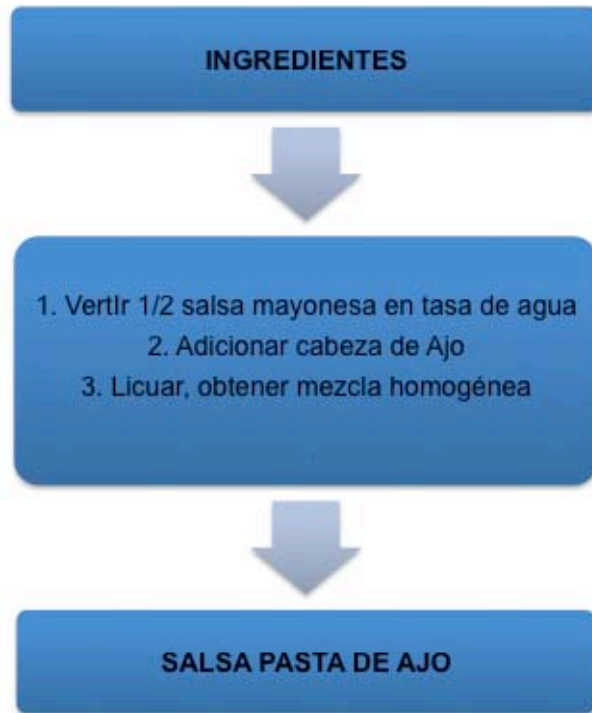


Figura No.7 : Proceso elaboración salsa pasta de ajo

1. Tomamos una cabeza de ajo debidamente preparada para su uso
2. ½ vaso de salsa mayonesa
3. Revolvemos los ingredientes en una tasa de agua
4. Licuamos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea

➤ Costo para la elaboración de salsa pasta de ajo

PRODUCTO	PASTA DE AJO
----------	--------------

FACTOR PRESTACIONA L	COSTO DIA	37.000
	COSTO HORA	4.625
	COSTO MINUTO	77

COSTO ENERGIA	Pago de energia mes	\$ 50.000
	Costo día	\$ 1.666,67
	Costo hora	\$ 69,44
	Costo minuto	\$ 1,16

MATERIALES								
INGREDIENTES	PRECIO POR Kg	PRECIO POR (gr)	CANTIDAD RECETA (gr)	PRECIO POR (gr)	TIEMPO PREPARACION MINUTO	COSTO MANO OBRA X MINUTO	COSTO ENERGIA X MIN	COSTO REAL DEL PRODUCTO
MAYONESA	5.600	6	500	2.800	1/2	77	0,579	2.878
AJOS	20.000	20	100	2.000	1/2	77	0,579	2.078
INGREDIENTES	PRECIO POR LITRO	PRECIO POR cm3	CANTIDAD RECETA cm3	PRECIO POR (cm3)	TIEMPO PREPARACION MINUTO	COSTO MANO OBRA X MINUTO	COSTO ENERGIA X MIN	COSTO REAL DEL PRODUCTO
AGUA	1.200	1,20	250	300	1/2	77	0,579	378
TOTALES	26.800,0	26,8	850,0	5.100,0	1 1/2	231	1,7	5.333

Tabla No.5 : Costo para la elaboración de salsa pasta de ajo

6. ELABORACION ESTADOS FINANCIERO

➤ Balance General de apertura

Se estableció un Balance General de apertura para el mes de agosto con la información suministrada por la empresa **EMPANADAS JUANCHO'S**.

EM PANADAS JUANCHO'S BALANCE GENERAL AGOSTO 2015 (Expresado en pesos Colombianos)	
ACTIVO	PASIVO
ACTIVO CORRIENTE	PASIVO CORRIENTE
Disponible 0	Obligaciones financieras 0
Caja 0	pagares
Bancos	
Inversiones 0	Proveedores 0
Acciones	Nacionales
Deudores 0	Costos y gastos por pagar 0
Clientes 0	Diversos
Menos Provision clientes	
Inventarios 0	Obligaciones laborales 0
Mercancías no fabricadas por la empresa	Diversas
TOTAL ACTIVO CORRIENTE 0	TOTAL PASIVO CORRIENTE 0
ACTIVO NO CORRIENTE	PASIVO A LARGO PLAZO
Propiedad, planta y equipo 14.000.000	Bonos emitidos 0
Terrenos	Bonos ordinarios
Maquinaria y equipo 9.700.000	
Muebles y enseres 4.300.000	TOTAL PASIVO A LARGO PLAZO 0
Menos depreciación acumulada	
Flota y equipo de transporte	TOTAL PASIVO 0
Menos depreciación acumulada	
Intangibles 0	PATRIMONIO 14.000.000
Patente	Capital social 14.000.000
Otros activos 0	Revalorización del patrimonio
Diversos	Utilidad del ejercicio
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE 14.000.000	TOTAL PATRIMONIO 14.000.000
TOTAL ACTIVO 14.000.000	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO 14.000.000

Tabla No.6 : Balance general de apertura

➤ **BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS**

Con los movimientos diarios suministrados por **EMPANADAS JUANCHO'S** se elaboró el balance general y el estado de resultados para el mes de septiembre y Octubre.

➤ Información financiera mes de Septiembre

EM PANADAS JUANCHO'S			
BALANCE GENERAL SEPTIEMBRE 2015			
(Expresado en pesos Colombianos)			
ACTIVO		PASIVO	
ACTIVO CORRIENTE		PASIVO CORRIENTE	
Disponible	<u>300.000</u>	Obligaciones financieras	<u>0</u>
Caja	300.000	pagares	
Bancos			
Inversiones	<u>0</u>	Proveedores	<u>0</u>
Acciones		Nacionales	
Deudores	<u>0</u>	Costos y gastos por pagar	<u>0</u>
Clientes		Diversos	
Menos Provision clientes		Obligaciones laborales	<u>0</u>
Inventarios	<u>1.254.191</u>	Diversas	
Mercancías no fabricadas por la empresa	1.254.191	Impuestos gravámenes y tasas	<u>0</u>
		Impuesto de renta	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	<u>1.554.191</u>	TOTAL PASIVO CORRIENTE	<u>0</u>
ACTIVO NO CORRIENTE		PASIVO A LARGO PLAZO	
Propiedad, planta y equipo	<u>14.000.000</u>	Bonos emitidos	<u>0</u>
Terrenos		Bonos ordinarios	
Maquinaria y equipo	9.700.000	TOTAL PASIVO A LARGO PLAZO	<u>0</u>
Muebles y enseres	4.300.000	TOTAL PASIVO	<u>0</u>
Menos depreciación acumulada	-116.666	PATRIMONIO	<u>15.437.525</u>
Flota y equipo de transporte		Capital social	14.000.000
Menos depreciación acumulada		Revalorización del patrimonio	
Intangibles	<u>0</u>	Utilidad del ejercicio	1.437.525
Patente		TOTAL PATRIMONIO	<u>15.437.525</u>
Otros activos	<u>0</u>	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	<u>15.437.525</u>
Diversos			
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	<u>13.883.334</u>		
TOTAL ACTIVO	<u>15.437.525</u>		

Tabla No.7 : Balance general mes de septiembre

EMPANADAS JUANCHO'S
ESTADO DE RESULTADOS
PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2015

INGRESOS OPERACIONALES

Ventas		12.006.466
Costo de ventas	-	5.554.853
Utilidad Bruta		6.451.613
Gastos de personal	-	1.975.000
Mantenimiento y reparaciones	-	36.000
Publicidad		-
servicios publicos	-	338.529
administracion	-	567.988
Arrendamiento	-	1.300.000
Depreciacion	-	116.666
Total Gastos	-	4.217.517
Utilidad operacional		2.234.096
Ingresos no operacionales		-
Otros ingresos		-
Gastos no operacionales		
Otros gastos	-	796.571
Utilidad antes de impuestos		1.437.525
Impuesto de renta		
Resultado neto del ejercicio		1.437.525

Tabla No.8 : Estado de resultados mes de septiembre

➤ Información financiera mes de Octubre

EM PANADAS JUANCHO'S
BALANCE GENERAL OCTUBRE 2015
 (Expresado en pesos Colombianos)

ACTIVO		PASIVO
ACTIVO CORRIENTE		PASIVO CORRIENTE
Disponible	<u>500.000</u>	Obligaciones financieras
Caja	500.000	pagares
Bancos		
Inversiones	<u>0</u>	Proveedores
Acciones		Nacionales
Deudores	<u>0</u>	Costos y gastos por pagar
Clientes		Diversos
Menos Provision clientes		
Inventarios	<u>1.009.076</u>	Obligaciones laborales
Mercancias no fabricadas por la empresa	1.009.076	Diversas
		Impuestos gravámenes y tasas
		Impuesto de renta
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	<u>1.509.076</u>	TOTAL PASIVO CORRIENTE
		<u>0</u>
ACTIVO NO CORRIENTE		PASIVO A LARGO PLAZO
Propiedad, planta y equipo	<u>13.766.668</u>	Bonos emitidos
Terrenos		Bonos ordinarios
Maquinaria y equipo	9.700.000	
Muebles y enseres	4.300.000	TOTAL PASIVO A LARGO PLAZO
Menos depreciación acumulada	-233.332	<u>0</u>
Flota y equipo de transporte		TOTAL PASIVO
Menos depreciación acumulada		<u>0</u>
Intangibles	<u>0</u>	PATRIMONIO
Patente		Capital social
Otros activos	<u>0</u>	Revalorización del patrimonio
Diversos		Utilidad del ejercicio
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	<u>13.766.668</u>	TOTAL PATRIMONIO
		<u>15.275.744</u>
TOTAL ACTIVO	<u>15.275.744</u>	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO
		<u>15.275.744</u>

Tabla No.9 : Balance general mes de Octubre

EMPANADAS JUANCHOS
ESTADO DE RESULTADOS
PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 AL 30 DE OCTUBRE DE 2015

INGRESOS OPERACIONALES

Ventas		15.095.772
Costo de ventas	-	7.659.146

Utilidad Bruta 7.436.626

Gastos de personal	-	2.852.200
Mantenimiento y reparaciones	-	51.379
Publicidad		-
servicios publicos	-	339.216
administracion	-	567.988
Depreciacion	-	233.332
Arrendamiento	-	1.300.000
TOTAL	-	5.344.115

Utilidad operacional 2.092.511

Ingresos no operacionales

Otros ingresos

Gastos no operacionales

Otros gastos	-	816.767
--------------	---	---------

Utilidad antes de impuestos 1.275.744

Impuesto de renta

Resultado neto del ejercicio 1.275.744

Tabla No.10 : Estado de resultados mes de Octubre

7. DESCRIPCION DEL SISTEMA DE INFORMACION DE COSTOS PROPUESTO

Evidenciando el problema de la empresa EMPANADAS JUANCHO'S se determina que el diseño para dar una solución óptima debe ser una aplicación WEB Instalada en la intranet esta aplicación se desarrollaría en JSP con una arquitectura cliente servidor, la cual será soportada por plataformas HTML y bases de datos las cuales son fundamentales para su funcionamiento. El presente proyecto está enfocado en desarrollar el prototipo de los diferentes usuarios del sistema como son, administrador del sistema y personas que hacen parte de los roles que interactúan con el sistema.

Por lo anterior el sistema va a tener un módulo para el administrador este es el usuario encargado de elaborar informes, estudios, estadísticas, dar soporte e incorporar actualizaciones sobre las distintas áreas de trabajo existentes en la aplicación, además de esto es el encargado de responder mediante el sistema las peticiones de los diferentes usuarios en relación con las tareas administrativas que se desarrollan en el mismo.

A continuación se representan el prototipo de una de las interfaces en la que el usuario administrador desea trabajar, en esta se explicará el uso de cada botón, de cada menú, y se explica claramente la forma en cómo el usuario debe ingresar al sistema, si estos datos no son llenados correctamente el sistema no permitirá el acceso a él.

También se explicará el menú general del sistema, con el fin de que se pueda comprender el uso de la interfaz y su funcionamiento.

➤ Menú principal



Figura No. 8 : Menú principal

En el menu principal se propone varias opciones pero principalmente se explicara el menu de inicio de sesion el cual nos da la opcion de ingresar al sistema de informacion de costeo propuesto.

➤ Menú inicio sesión

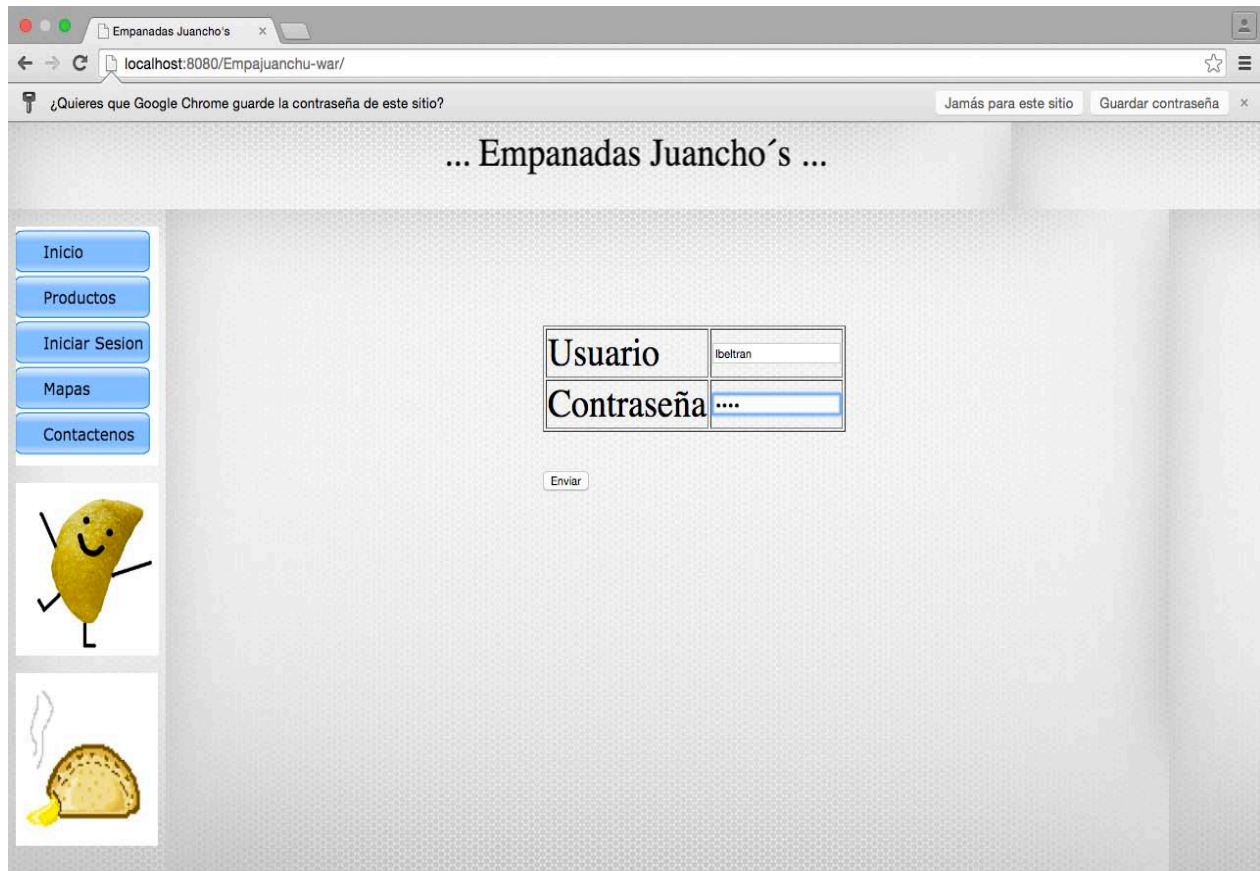


Figura No. 9 : Menú inicio sesión

Al ingresar al menú de inicio de sesión el sistema pedirá un usuario y una contraseña el cual tiene el rol de administrador, al digitar estos datos errados el sistema genera error por datos incorrectos, la validación se efectúa en base de datos del sistema.

En caso de que la aplicación valide que el usuario logeado tiene el rol de administrador, la aplicación habilitará el siguiente menú.

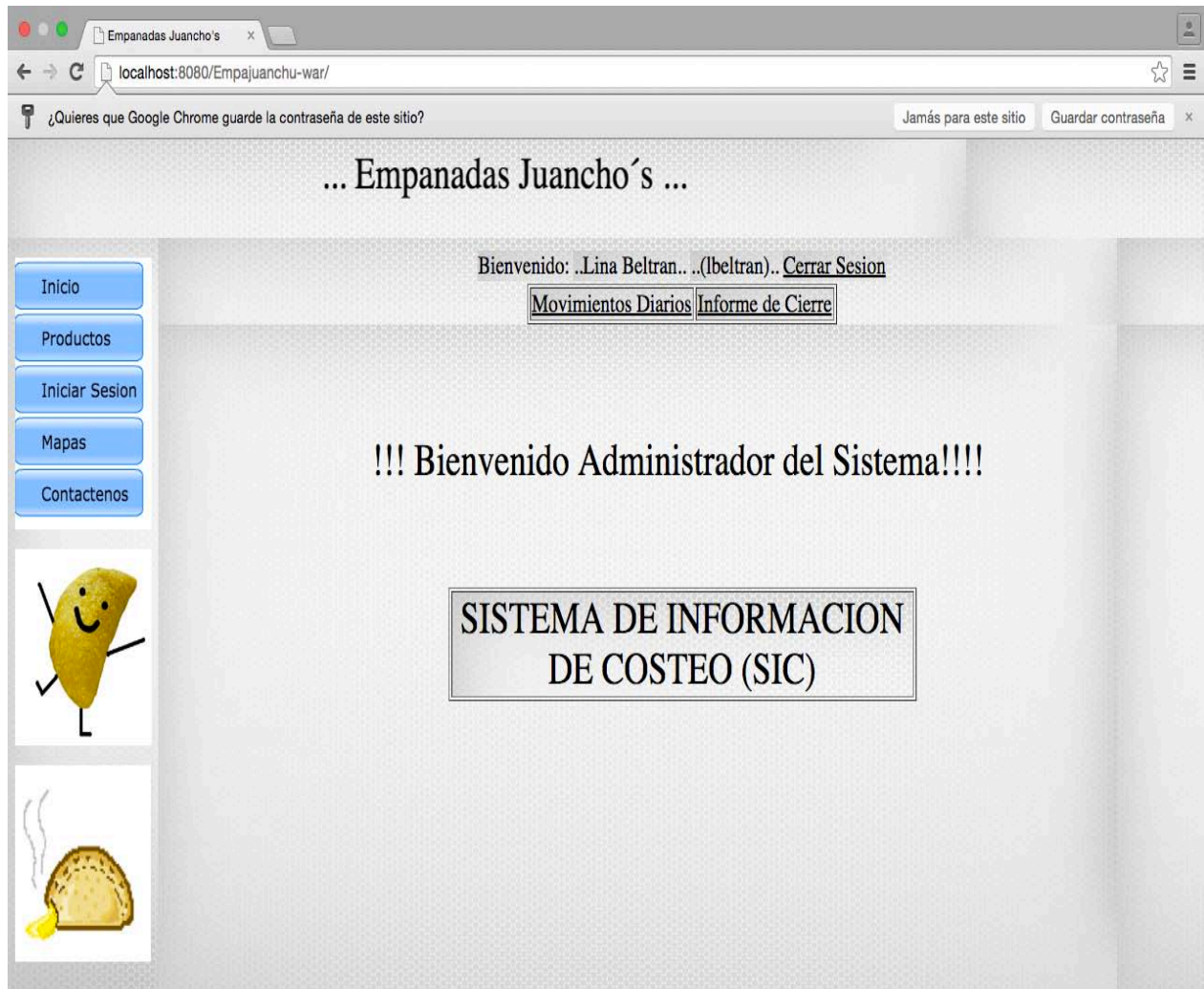


Figura No. 10 : Menú sistema de información de costeo

Como se puede observar en la grafica, al ingresar al sistema como administrador, esta presenta varias opciones, como la de movimientos diarios y informe de cierre.

➤ **Menu de movimientos Diarios**

Al ingresar al menu de movimientos diarios nos aparecerá la siguiente pantalla el cual nos habilitará la fecha del dia que se va a realizar el movimiento.



Figura No. 11 : Menú movimientos diarios

Se realiza clic en botón continuar y aparecerá la siguiente pantalla el cual permítela opción de ingresar datos de los movimientos de ese día.

Empanadas Juancho's

localhost:8080/Empajuanchu-war/

¿Quieres que Google Chrome guarde la contraseña de este sitio? Jamás para este sitio Guardar contraseña

... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran... (lbeltran).. [Cerrar Sesión](#)
[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)

Cuadre de Inventario

Codigo	Producto	Saldo Anterior	Entrada	Salida	Valor Unitario
1	AGUA MANANTIAL	1	0	7	1700
2	AREPA H CON CARNE	1	0	5	2400
3	AREPA HUEVO	1	0	12	2000
4	AROMATICAS	1	0	0	1200
5	BEBIDAS CALIENTES	1	0	8	2000
6	BUÑUELOS	1	0	0	1500
7	CAFÉ LECHE	1	0	0	1800
8	CAPUCHINO	1	0	0	2200
9	CARNE HAMBURGESA	1	0	0	2000
10	CARNE	1	0	0	3000
11	CARNE PORCION	1	0	0	3000
12	CERVEZA CLUB COL	1	12	1	4000
13	CERVEZA LATA	1	0	1	3000
14	COLA Y POLA	1	8	1	3000
15	EMPAN CARNE-ARROZ	1	0	0	2100

Empanadas Juancho's

localhost:8080/Empajuanchu-war/

¿Quieres que Google Chrome guarde la contraseña de este sitio? Jamás para este sitio Guardar contraseña

... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran... (lbeltran).. [Cerrar Sesión](#)
[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)

28	MAZORCA	1	0	0	1000
29	MR.TE	1	0	0	2500
30	PAN HAMBURGUESA	1	0	0	800
31	PAN PERRO	1	0	1	800
32	PAPA FRANCESA	1	12	0	2000
33	PASTEL DE YUCA	1	0	5	2500
34	POLLO	1	0	0	2000
35	POLLO PORCION	1	0	0	3000
36	PONY MALTA	1	0	1	2000
37	PORCION PIZZA	1	0	0	4000
38	QUESO ENTERO	1	0	0	35000
39	QUESO PORCION	1	0	0	1000
40	SALCH AMERICANA	1	0	1	2000
41	SALCH BOHEMIO	1	5	0	2000
42	SALCH RANCHERA	1	0	0	2000
43	TINTO	1	0	0	1500
44	TOCINETA	1	0	0	2000

[Cancelar](#) [Continuar](#)

Figura No. 12 : Cuadre de inventario

Como se observa en la grafica 5 aparece el cuadro de inventarios aquí se digitara a diario todas las entradas y salidas de materia prima que ingresan en el dia para un mayor control de inventarios, esta pantalla nos muestras el saldo que quedo del dia anterior, las entradas y salidas de materia prima con su valor unitario.

Al hacer clic en continuar nos aparecera la siguiente pantalla :



... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran... (lbeltran).. [Cerrar Sesion](#)
[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)

Ingreso de Costos y Gastos

Concepto	Tipo	Valor
Administracion	Gasto	588000
Agua Manantial	Costo	0
Aguacates	Costo	5000
Arepa de Huevo	Costo	0
Aromatica	Costo	0
Arrendamiento	Gasto	0
Carne Porcion	Costo	0
Cerveza	Costo	27000
Cola y Pola	Costo	0
Empanadas	Costo	103350
Frutas y Verduras	Costo	0
Gaseosas	Costo	0
Gastos Varios	Gasto	43996
Huevos	Costo	0

Empanadas Juancho's

localhost:8080/Empajuanchu-war/

¿Quieres que Google Chrome guarde la contraseña de este sitio? Jamás para este sitio Guardar contraseña

... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran.. ..(lbeltran).. [Cerrar Sesión](#)

[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)

Papa Francesa	Costo	0
Papeleria	Gasto	0
Pastel de yuca	Costo	0
Pollo Porcion	Costo	0
Pony Malta	Costo	0
Queso	Costo	0
Salchicha Americana	Costo	0
Salchicha Bohemio	Costo	11500
Salsamentaria	Costo	0
Servicio de Acueducto	Gasto	0
Servicio de Gas	Gasto	0
Servicio de Telefono	Gasto	0
Servicio Energia	Gasto	0
Tocineta	Costo	0

Tipo	Total
Costo	149350
Gasto	833996
Cancelar	Continuar

Figura No. 13 : Ingreso de costos y gastos

Aquí se refleja el movimiento diario tanto de costo y gastos que la empresa haya incurrido ese día, el sistema nos habilitará automáticamente si este pertenece a un gasto o un costo y nos habilita la opción de digitar el valor de cada uno y al final no dará el total discriminado tanto de costos como de gastos, es importante esta información ya que actualmente la empresa todo lo está reconociendo como un gastos desconociendo así la utilidad real que la empresa tiene.

Al continuar nos aparecerá la siguiente pantalla.

The screenshot shows a web browser window with the address bar displaying 'localhost:8080/Empajuanchu-war/'. The page title is '... Empanadas Juancho's ...'. The user is logged in as 'Lina Beltran.. (lbeltran)..' with a 'Cerrar Sesion' link. There are two menu items: 'Movimientos Diarios' and 'Informe de Cierre'. The main content area is titled 'Cuadre de Caja' and contains a table with the following data:

Conceptos	Totales
Saldo Anterior	123300
Ventas del Dia	452800
Costo	149350
Gasto	833996
Total Efectivo	- 407246

Below the table is a 'Finalizar' link. On the left side, there is a vertical navigation menu with buttons for 'Inicio', 'Productos', 'Iniciar Sesion', 'Mapas', and 'Contactenos'. Below the menu are two images: a smiling yellow empanada character and a real empanada with steam rising from it.

Figura No. 14 : Cuadre de caja

Aquí el sistema automáticamente nos mostrara el cuadro de caja diario, determinando así el saldo en dinero del día anterior, las ventas del día, los costos y los gastos que la empresa incurrió ese día , y el total de efectivo que quedo del día.

Al finalizar volverá a la pantalla de inicio de esta forma completando el ciclo de registro para el día.

➤ Menú informe de cierre

Al ejecutar menú informe de cierre nos habilitara dos opciones:

El menú de consulta el cual nos habilita dos fecha inicial y fecha final, este módulo es para revisar el movimiento del día y el rango de fecha que se quiera consultar, es importante digitar las fechas ya que el sistema no dejará ingresar si los datos no están completamente diligenciados.

Empanadas Juancho's

localhost:8080/Empajuanchu-war/

¿Quieres que Google Chrome guarde la contraseña de este sitio? Jamás para este sitio Guardar contraseña

... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran.. ..(lbeltran).. [Cerrar Sesion](#)

[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)



Menu de Cierre

Estado de Resultados

Menu de Consulta

Fecha Inicial	<input type="text"/>
Fecha Final	<input type="text"/>
<input type="button" value="Enviar"/>	

Completar este campo



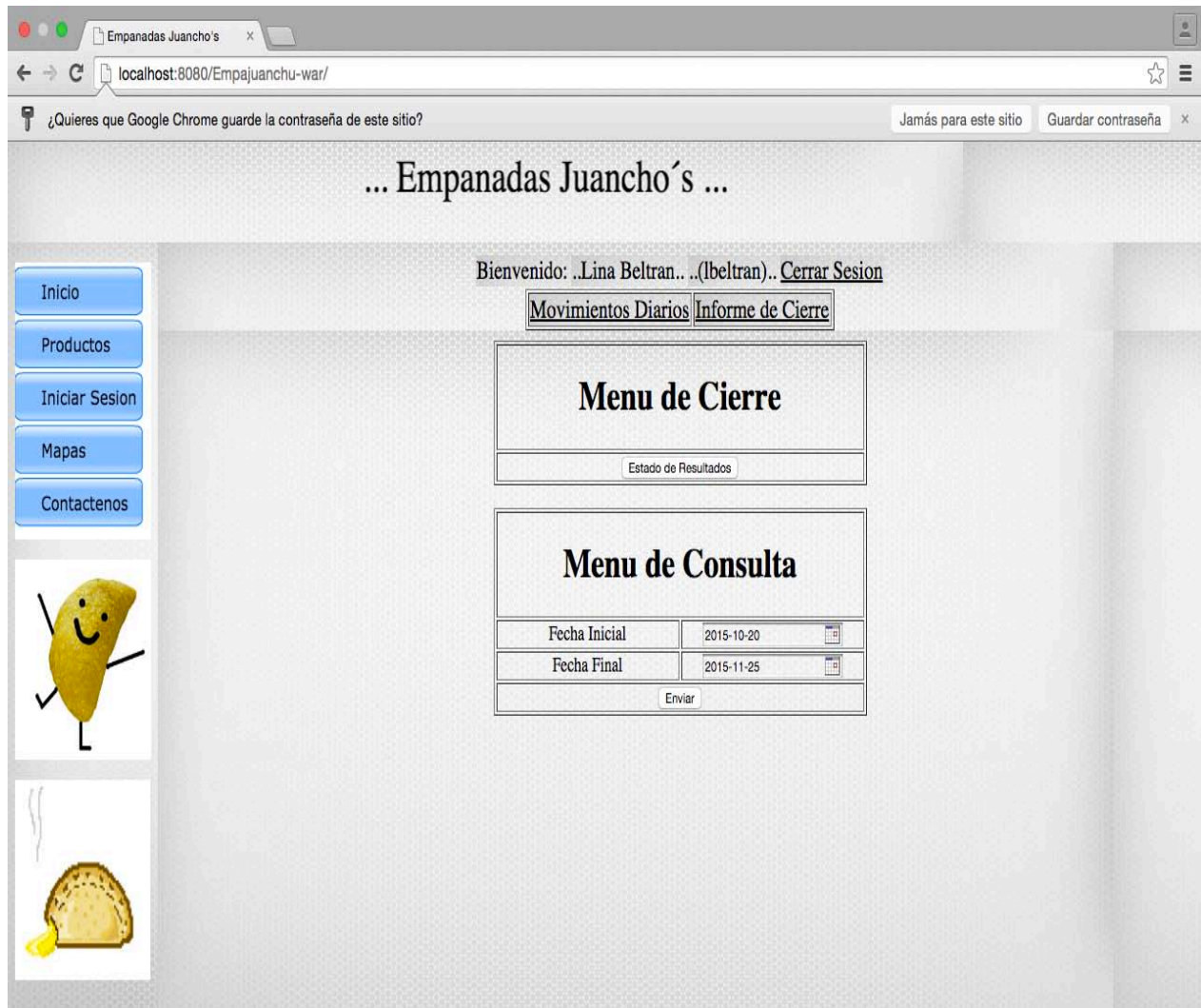


Figura No. 15 : Menú informe de cierre

Al digitar la fecha de consulta correctamente y hacer clic en botón enviar nos aparecerá las siguientes pantallas con la siguiente información:

- Inventario reflejando las entradas, salidas y saldo de los días que se consultaron

... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran.. ..(lbeltran).. [Cerrar Sesion](#)
[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)

Cuadre de Inventario

Fecha	Producto	Entrada	Salida	Saldo
2015-10-20	AGUA MANANTIAL	0	7	1
2015-10-20	AREPA H CON CARNE	0	5	1
2015-10-20	AREPA HUEVO	0	12	1
2015-10-20	AROMATICAS	0	0	1
2015-10-20	BEBIDAS CALIENTES	0	8	1
2015-10-20	BUÑUELOS	0	0	1
2015-10-20	CAFÉ LECHE	0	0	1
2015-10-20	CAPUCHINO	0	0	1
2015-10-20	CARNE HAMBURGESA	0	0	1
2015-10-20	CARNE	0	0	1
2015-10-20	CARNE PORCION	0	0	1
2015-10-20	CERVEZA CLUB COL	12	1	1
2015-10-20	CERVEZA LATA	0	1	1
2015-10-20	COLA Y POLA	6	1	1
2015-10-20	EMPAN CARNE-ARROZ	0	0	1

FiguraNo. 16 : Consulta cuadro de inventario

- Movimiento de costos y gastos con su valor total

... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran.. ..(lbeltran).. [Cerrar Sesion](#)
[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)

Ingreso de Costos y Gastos

Fecha	Concepto	Tipo	Valor
2015-10-20	Arrendamiento	Gasto	0
2015-10-20	Administracion	Gasto	568000
2015-10-20	Servicio Energia	Gasto	0
2015-10-20	Servicio de Gas	Gasto	0
2015-10-20	Servicio de Telefono	Gasto	0
2015-10-20	Servicio de Acueducto	Gasto	0
2015-10-20	Mantenimiento	Gasto	0
2015-10-20	Papeleria	Gasto	0
2015-10-20	Nomina	Gasto	222000
2015-10-20	Empanadas	Costo	103350
2015-10-20	Gasosas	Costo	0
2015-10-20	Pastel de yuca	Costo	0
2015-10-20	Arepa de Huevo	Costo	0
2015-10-20	Huevos	Costo	0

Figura No. 17: Consulta ingreso costos y gastos

- Cuadre de caja.

... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran.. ..(lbeltran).. [Cerrar Sesion](#)

[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)

Fecha	Tipo	Total
2015-10-20	Costo	149350
2015-10-20	Gasto	833996

Conceptos	Totales
Saldo Anterior	123300
Ventas del Dia	452800
Costo	149350
Gasto	833996
Total Efectivo	-407246

[Finalizar](#)

Figura No. 18 : Consulta cuadre de caja

Si se digita la fecha que no han tenido movimiento nos aparecerá la siguiente pantalla:

... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran.. ..(lbeltran).. [Cerrar Sesion](#)

[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)

Fecha	Producto	Entrada	Salida	Saldo

Fecha	Concepto	Tipo	Valor

Fecha	Tipo	Total

Conceptos	Totales
Saldo Anterior	null
Ventas del Dia	null
Total Efectivo	null

Figura No. 19 : Datos sin movimiento

Al darle finalizar podemos entrar al siguiente menú

➤ Menú de cierre

Aquí se refleja un informe muy importante que es el estado de resultados el cual el sistema lo arma automáticamente con toda la información y movimiento del mes.

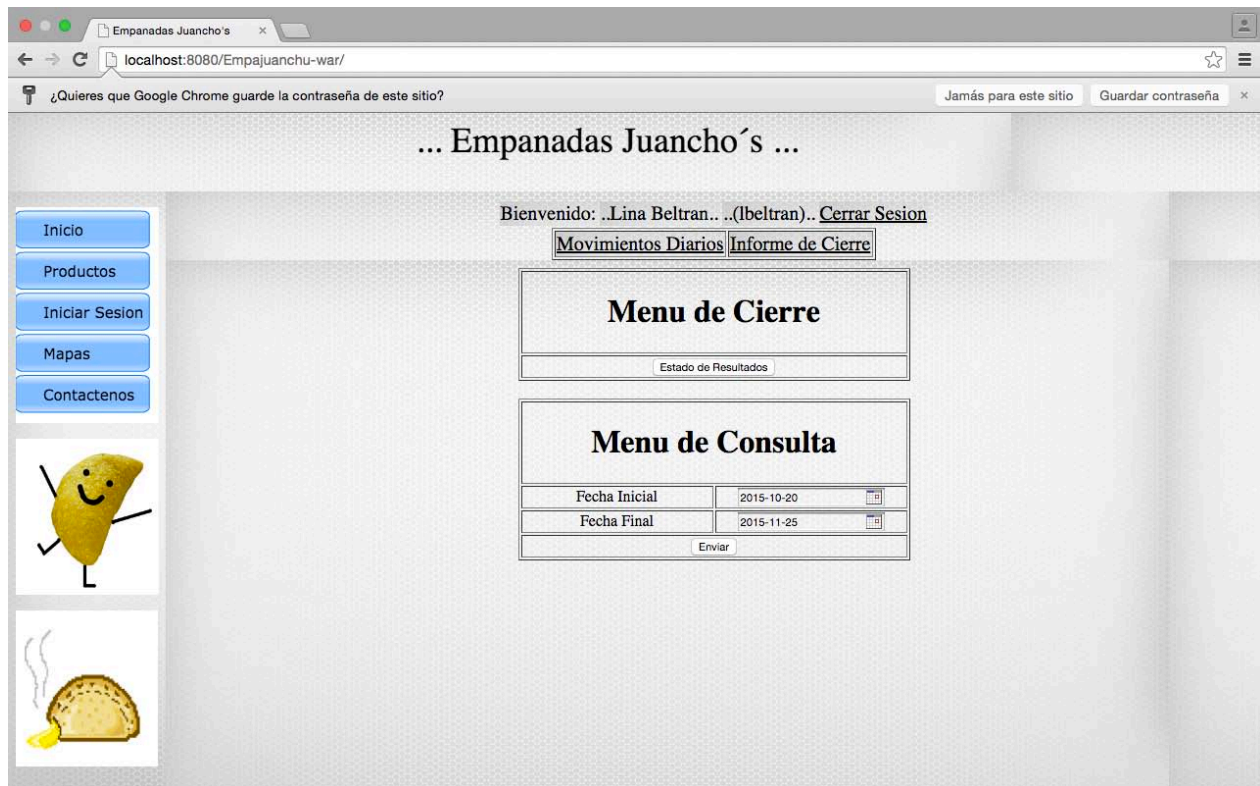


Figura No. 20 : Menú de cierre

Al darle la opcion de estados de resultados nos aparecera la siguiente pantalla.

Empanadas Juancho's

localhost:8080/Empajuanchu-war/

¿Quieres que Google Chrome guarde la contraseña de este sitio? Jamás para este sitio Guardar contraseña

... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran... (lbeltran).. [Cerrar Sesión](#)
[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)

Empanadas Juancho's

ESTADO DE RESULTADOS

INGRESOS OPERACIONALES	VALOR
Ventas	11659800
M/cias no fabricadas	0
Devoluciones, rebajas y descuentos	0
Costo de ventas	-5515713
UTILIDAD BRUTA	6144087
Gastos de personal	-1950000
Mantenimiento y reparaciones	-36000
Publicidad	0

Empanadas Juancho's

localhost:8080/Empajuanchu-war/

¿Quieres que Google Chrome guarde la contraseña de este sitio? Jamás para este sitio Guardar contraseña

... Empanadas Juancho's ...

Bienvenido: ..Lina Beltran... (lbeltran).. [Cerrar Sesión](#)
[Movimientos Diarios](#) [Informe de Cierre](#)

Comisiones	0
UTILIDAD OPERACIONAL	3296570
INGRESO NO OPERACIONAL	0
Otros ingresos	0
GASTOS NO OPERACIONALES	0
Otros gastos	-796571
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	2500000
Impuesto de renta	0
RESULTADO NETO DEL EJERCICIO	2500000

[Finalizar](#)

Figura No. 21 : Informe estado de resultados

En la pantalla anterior se podrá visualizar el estado de resultados detallado con toda la información del mes, obteniendo así la facilidad de saber si la empresa obtuvo utilidad o pérdida en ese periodo, analizar los resultados y proponer estrategias que le permitan generar acciones encaminadas en lograr cumplir los objetivos establecidos.

8. CONCLUSIONES

Dentro del desarrollo del trabajo de tesis se enfocó en el cumplimiento de los objetivos planteados, por lo que al verificar que todos los movimientos realizados en el día eran llevados a Gastos, se diseñó una plantilla que permitiera pasar toda la información y generar la clasificación de Costo - Gasto.

Reunida toda la información se propuso implementar la información financiera en el cual se vieran incluidos todos los datos Financieros con los que se contaba, dando inicio a la información contable de la Empresa y elaboración de los Estados Financieros.

Consolidando toda la información, escuchando las expectativas de EMPANADAS JUANCHO'S respecto al trabajo a realizar, se propuso una posible plantilla de un sistema de información de costeo en la cual la persona encargada de llevar la información financiera ingresará los movimientos del día, ventas y lo correspondiente a Costos – Gastos, seguido aparecerá el cuadro de caja del día, inventario disponible y finalmente visualizar el estado de Resultados, todo bajo un usuario que proporcionara seguridad y confidencialidad de los datos ingresar, revisar, y posteriormente analizar la información facilitando así la búsqueda de los objetivos propuestos por la Empresa EMPANADAS JUANCHO'S.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

García Colín, J. (2008). Contabilidad de costos. Editorial Mc Graw Hill.

Anderson, H. R., Raiborn, M. H., & Mendoza, A. G. (1980). Conceptos básicos de contabilidad de costos (No. HF 5686. A52). Compañía Editorial Continental.

Pastrana Pastrana, Adolfo José. Contabilidad de costos. Argentina: El Cid Editor | apuntes, 2012. ProQuest eb. Web. 15 September 2015. Copyright © 2012. El Cid Editor | apuntes. All rights reserved.

Definición de costo - Qué es, Significado y Concepto. (s. f.). Recuperado 25 de noviembre de 2015, a partir de <http://definicion.de/costo/>

Empanadas Colombianas. (s. f.). Recuperado 25 de noviembre de 2015, a partir de <http://www.franquiciascolombia.co/empanadas-colombianas>

Típicas Empanadas. (s. f.). Recuperado 25 de noviembre de 2015, a partir de <http://tipicasepanadas.com/>