

Implementación del Sistema de Costeo de Producción para Holdasana SAS

Estudiante(s):

Elda Margarita Torres Gómez
Jeimy Katherine Hernández Rojas

Director Metodológico

Teresa De Jesús Altahona Quijano

Director de línea

Teresa De Jesús Altahona Quijano

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Vicerrectoría Orinoquia – Centro Regional Bucaramanga

Contaduría Pública A Distancia

Bucaramanga, 05 de agosto de 2024

Tabla de Contenido

Resumen	11
1. Introducción	13
2. Justificación	13
3. Descripción del problema	15
3.1. Planteamiento del Problema	15
3.2. Formulación del Problema	19
4. Objetivos	19
4.1. Objetivo General	19
4.2. Objetivos Específicos	19
5. Marco Referencial	19
5.1. Estado del Arte	19
5.2. Marco Teórico	22
5.3. Marco Conceptual	23
5.4. Marco Legal	24
6. Metodología de la Investigación	25
6.1. Tipo de Investigación	25
6.2. El Enfoque de la Investigación	25
6.3. Diseño de la Investigación	25
6.3.1. El Procedimiento o fases	26
6.4. Propósito	27
6.5. Población y Muestra Poblacional	27
6.6. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información	27
6.7. Técnicas de Análisis de la Información	28
7. Presupuesto	28
8. Cronograma	29
9. Desarrollo	31
9.1 Caracterización de los ciclos de producción para la identificación de las variables de los ciclos de producción	31
9.1.1 Preparaciones previas necesarias para poder ensamblar los platos a servir	32

9.1.2 A continuación, se detalla los platos preparados que actualmente se tiene en la empresa	54
9.2 Realización de un análisis de los costos operativos actuales de Holdsana SAS, identificando áreas de oportunidad para la optimización y reducción de costos....	95
9.2.1. Costos Preparaciones Previas	95
9.2.3. Producto Terminado	115
9.3 Elaboración de un sistema de costos estructurado y eficiente que permita una gestión financiera más precisa y una toma de decisiones informada.....	177
9.3.1 Manual de Instrucciones para el Sistema de Costeo por Órdenes de Compras en Excel	177
11. Recomendaciones	184
12. Referencias Bibliográficas	185
13. Anexos	187

Tabla de Imágenes

Imagen 1. Causas y efectos del problema.....	18
---	----

Índice de Tablas

Tabla 1. Presupuesto para la realización de proyecto	28
Tabla 2. Cronograma.....	29
Tabla 3. Preparación Salsa Tártara	32
Tabla 4. Preparación Mayonesa de Ajo.....	33
Tabla 5. Pico de gallo	34
Tabla 6. Maíz Tierno.....	35
Tabla 7. Preparación Guacamole	36
Tabla 8. Preparación Cebolla Encurtida	37
Tabla 9. Preparación Carne Molida	38
Tabla 10. Preparación Cerdo BBQ.....	39
Tabla 11. Preparación Pollo En Cubos.....	40
Tabla 12. Pollo En Desmechado	41
Tabla 13. Preparación de Ají.....	43
Tabla 14. Preparación Tornillos.....	44
Tabla 15. Preparación Carne Desmechada	45
Tabla 16. Preparación Carne De Hamburguesas.....	47
Tabla 17. Preparación Ensalada Fresca	48
Tabla 18. Preparación Salsa Napolitana	49
Tabla 19. Preparación Cebolla Grillet.....	50
Tabla 20. Preparación Chimichurri Gaucho.....	51
Tabla 21. Preparación Para Blanquear Vegetales	52
Tabla 22. Preparación Chantilly.....	53

Tabla 23. Preparación Dorilocos	54
Tabla 24. Preparación Sándwich De Pierna De Cerdo	55
Tabla 25. Preparación Sándwich De Cerdo BBQ	56
Tabla 26. Preparación Sándwich De Pollo.....	57
Tabla 27. Preparación De Cerdo BBQ + Papa	58
Tabla 28. Preparación Wrap Cesar	59
Tabla 29. Preparación Wrap Mexicano	60
Tabla 30. Preparación Ensalada Mexicana	61
Tabla 31. Preparación Ensalada Cesar	62
Tabla 32. Preparación Ensalada Italiana.....	63
Tabla 33. Preparación Wrap Ropa Vieja	64
Tabla 34. Preparación Combo Hamburguesa Clásica.....	65
Tabla 35. Preparación Hamburguesa Clásica	66
Tabla 36. Preparación Combo Hamburguesa Bacon	67
Tabla 37. Preparación Hamburguesa Bacon	68
Tabla 38. Preparación Combo Hamburguesa Mix	69
Tabla 39. Preparación Hamburguesa Mix	70
Tabla 40. Preparación Combo Hamburguesa Gaucha	71
Tabla 41. Preparación Hamburguesa Gaucha.....	72
Tabla 42. Preparación Combo Hamburguesa Superbox	73
Tabla 43. Preparación Hamburguesa Superbox.....	74
Tabla 44. Preparación Hamburguesa Cerdo BBQ.....	75
Tabla 45. Preparación Hamburguesa Cerdo BBQ.....	76

Tabla 46. Preparación Pechuga Plancha.....	77
Tabla 47. Preparación Pechuga Mexicana	78
Tabla 48. Preparación Pechuga Napolitana	79
Tabla 49. Preparación Pechuga Texana.....	80
Tabla 50. Preparación Combo Hot Dog Box	81
Tabla 51. Preparación Hot Dog Box.....	82
Tabla 52. Preparación Combo Hot Dog Clásico.....	83
Tabla 53. Preparación Hot Dog Clásico	84
Tabla 54. Preparación Salchipapa	85
Tabla 55. Preparación Choripapa	86
Tabla 56. Preparación Papas Locas	87
Tabla 57. Preparación Desgranado	88
Tabla 58. Preparación Papas Mexicanas	89
Tabla 59. Preparación Ensalada De Frutas	90
Tabla 60. Preparación Picado De Frutas	91
Tabla 61. Preparación Fresas Con Crema.....	92
Tabla 62. Preparación Mango Biche.....	93
Tabla 63. Preparación Salpicón	94
Tabla 64. Preparación Sándwich Clásico	95
Tabla 65. Costo Preparación de Salsa Tártara.....	95
Tabla 66. Costo Preparación Mayonesa de Ajo.....	97
Tabla 67. Costo Preparación Pico de Gallo	98
Tabla 68. Costo Preparación Maíz Tierno	99

Tabla 69. Costo Preparación Guacamole.....	100
Tabla 70. Costo Preparación Cebolla Encurtida	101
Tabla 71. Costo Preparación Carne Molida	102
Tabla 72. Costo Preparación Cerdo BBQ.....	103
Tabla 73. Costo Preparación Pollo en Cubos	104
Tabla 74. Costo Preparación Pollo Desmechado	105
Tabla 75. Costo Preparación Ají	106
Tabla 76. Costo de Preparación Pasta Tornillos	107
Tabla 77. Costo Preparación Carne Desmechada	108
Tabla 78. Costo Preparación Carne Hamburguesa.....	109
Tabla 79. Costo Preparación Ensalada Fresca.....	110
Tabla 80. Costo de Preparación Salsa Napolitana.....	111
Tabla 81. Costo Preparación Cebolla Grillet.....	112
Tabla 82. Costo Preparación Chimichurri	113
Tabla 83. Costo Preparación Chantilly.....	114
Tabla 84. Costo Preparación Dorilocos.....	115
Tabla 85. Costo de Producción Sándwich de Pierna de Cerdo	117
Tabla 86. Costo Preparación Sándwich De Cerdo BBQ.....	118
Tabla 87. Costo Sándwich de Pollo.....	119
Tabla 88. Costo Preparación Wrap de Cerdo BBQ.....	120
Tabla 89. Costo Preparación Wrap Cesar	121
Tabla 90. Costo Preparación Wrap Mexicano	122
Tabla 91. Costo Preparación Ensalada Mexicana	123

Tabla 92. Costo Preparación Ensalada Cesar	124
Tabla 93. Costo Preparación Ensalada Italiana	125
Tabla 94. Costo Preparación Wrap Ropa Vieja	126
Tabla 95. Costos Preparación Ensalada de Frutas	127
Tabla 96. Costo Preparación Picado de Frutas	128
Tabla 97. Costo Preparación Fresas con Crema	129
Tabla 98. Costo Preparación Mango Biche.....	130
Tabla 99. Costo de Preparación Salpicón	131
Tabla 100. Costo Preparación Sándwich Clásico.....	132
Tabla 101. Costos Preparación Wrap De Cerdo BBQ + PAPA	133
Tabla 102. Costo Preparación Wrap Cesar + Papa.....	134
Tabla 103. Costos Preparación Wrap Mexicano + Papa	135
Tabla 104. Costos Preparación Wrap Ropa Vieja + Papa	136
Tabla 105. Costo Preparación Combo Hamburguesa Clásica.....	137
Tabla 106. Costo Preparación Hamburguesa Clásica	138
Tabla 107. Costo Preparación Combo Hamburguesa Bacon	139
Tabla 108. Costo de Preparación Hamburguesa Bacon	140
Tabla 109. Costo Preparación Hamburguesa Mix.....	142
Tabla 110. Costo Preparación Hamburguesa MIX.....	144
Tabla 111. Costo Preparación Combo Hamburguesa Gaucha	146
Tabla 112. Costo Preparación Hamburguesa Gaucha.....	148
Tabla 113. Costo Preparación Combo Hamburguesa Superbox.....	150
Tabla 114. Costo Preparación Hamburguesa Superbox	152

Tabla 115. Costo Preparación Hamburguesa Cerdo BBQ.....	154
Tabla 116. Costo Preparación Hamburguesa Cerdo BBQ.....	156
Tabla 117. Costo Pechuga a la Plancha.....	158
Tabla 118. Costo Preparación Pechuga Mexicana	159
Tabla 119. Costo Preparación Pechuga Mexicana	161
Tabla 120. Costo Preparación Pechuga Mexicana	162
Tabla 121. Costo Preparación Combo Hot Dog Box.....	164
Tabla 122. Costo Preparación Hot Dog Box	166
Tabla 123. Costo Preparación Combo Hot Dog Clásico	167
Tabla 124. Costo Preparación Hot Dog Clásico	169
Tabla 125. Costo Preparación Salchipapa	170
Tabla 126. Costo Preparación Choripapa	171
Tabla 127. Costo Preparación Papas Locas	172
Tabla 128. Costo Preparación Desgranado	174
Tabla 129. Costo Preparación Papas Mexicanas.....	176

Resumen

El objetivo de la propuesta de investigación se basó en el diseño de un sistema de costos para Holdsana SAS, con el fin de enfrentar los desafíos financieros derivados de la inflación y el aumento de los costos de los alimentos. Se estableció la caracterización del ciclo de producción, realizando un análisis de los costos operativos actuales para identificar áreas de optimización. Una vez establecidas las variables del ciclo de producción, se desarrolló un sistema de costos estructurado y eficiente que permitió una gestión financiera más precisa. Los elementos teóricos se fundamentaron en la evolución de la contabilidad de costos, la clasificación y métodos de asignación de costos, para ello la metodología investigativa se orientó con un enfoque mixto, combinando elementos cualitativos y cuantitativos, y se aplicaron técnicas como encuestas, revisión de registros financieros y observación directa, elementos que permitieron realizar un mejor planteamiento de los costos que intervienen en la producción.

Los resultados esperados incluyeron un sistema de costos adaptado a las necesidades de Holdsana SAS y una mejora en su sostenibilidad financiera. Los aspectos de discusión abordaron la viabilidad y efectividad del sistema propuesto. Además durante la ejecución del sistema se identificó un déficit financiero atribuido a la ausencia de un sistema de costeo real, ya que los precios de venta se fijaban sin considerar los costos indirectos.

Este hallazgo se derivó del análisis realizado. Adicionalmente, se reformularon ciertas recetas para mantener la venta de productos con buena acogida pero que carecían de rentabilidad. Finalmente, se realizaron recomendaciones para mejorar la gestión financiera de la empresa.

Palabras clave:

Calidad del servicio, competitividad, gestión financiera, inflación, rentabilidad,
sistema de costos.

1. Introducción.

La empresa Holdsana SAS, es líder en servicios de alimentación en Bucaramanga, adolece de un sistema de costeo que le permita potenciar su situación financiera, por ello, la investigación sobre el sistema de costeo se basa en una integración funcional entre los referentes teóricos de los costos y como estos son significativos en todo proceso de transformación, siendo estos esenciales en la determinación del costo de producción de una unidad fabricada, aún más cuando este se toma como base para fijar el precio de venta.

Lo anterior justifica la necesidad de implementar un sistema de costos eficiente debido a la carencia actual, lo que limita la toma de decisiones oportunas y la optimización de recursos financieros. Los objetivos del estudio incluyen diseñar un sistema de costos para enfrentar desafíos financieros, caracterizar ciclos de producción y analizar costos operativos. El problema planteado se centra en el impacto de la inflación y el aumento de costos en la rentabilidad de Holdsana SAS, debido a la falta de un sistema de costos formal. Esta carencia dificulta la toma de decisiones y la optimización de recursos.

2. Justificación.

La carencia de un sistema de costos formal en Holdsana SAS presenta un desafío de gran magnitud para la gestión financiera y operativa de la empresa. La ausencia de esta herramienta estructurada impide una comprensión clara y detallada de los diversos gastos y desembolsos asociados a las operaciones, lo que limita la capacidad de la empresa para tomar decisiones estratégicas informadas.

La implementación de un sistema de costos eficiente se convierte en una necesidad apremiante. Este proceso es esencial para optimizar la evaluación y control de los costos

operativos, permitiendo así una asignación más precisa de los recursos financieros. Esta optimización no solo busca reducir gastos innecesarios, sino también identificar áreas de mejora y eficiencia en las operaciones diarias.

Garantizar una rentabilidad sostenible es uno de los objetivos primordiales, sin un sistema de costos que proporcione una visión clara de los márgenes de ganancia y los puntos de equilibrio, la empresa corre el riesgo de incurrir en decisiones financieras desacertadas que podrían afectar su estabilidad económica a largo plazo.

Además, la implementación de un sistema de costos eficiente contribuirá a fortalecer la capacidad de toma de decisiones informadas. La información detallada sobre los costos operativos proporcionará a Holdsana SAS una base sólida para evaluar estrategias comerciales, adaptarse a cambios en el mercado y anticipar posibles desafíos financieros.

La viabilidad financiera y la proyección sostenible en el mercado local y regional son metas cruciales. La carencia de un sistema de costos efectivo podría dejar a la empresa vulnerable ante fluctuaciones económicas y cambios en la demanda del mercado. La implementación de un sistema adecuado permitirá a Holdsana SAS anticipar y responder proactivamente a estos desafíos, asegurando su posición competitiva en el sector de servicios de alimentación.

Si Holdsana SAS no aborda la implementación de un sistema de costos eficiente, la empresa enfrentará graves dificultades en su gestión financiera y operativa. La falta de una herramienta estructurada para comprender y controlar los gastos limitará su capacidad para tomar decisiones estratégicas informadas, lo que podría resultar en una asignación ineficiente de recursos y decisiones financieras desacertadas. Esto pondría en riesgo la

estabilidad económica a largo plazo de la empresa y su capacidad para adaptarse a cambios en el mercado, lo que podría dejarla vulnerable ante fluctuaciones económicas y cambios en la demanda del mercado, comprometiendo su viabilidad financiera y su posición competitiva en el sector de servicios de alimentación.

3. Descripción del problema

3.1. Planteamiento del Problema

Según (El Economista, 2023), entre agosto de 2022 y agosto de 2023, los españoles gastaron un total de 116 mil millones de euros en alimentos y bebidas, un aumento del 7.5% en comparación con el año anterior. Más de un tercio de este gasto, un 35.5%, se destinó al foodservice, que abarca desde restaurantes hasta máquinas de vending y puestos de comida en supermercados. España lideró la recuperación del consumo alimentario fuera del hogar en Europa, con un crecimiento del 9.4% y 9.9% en 2022 y 2019, respectivamente. El 2023 marcó la normalidad postpandemia, con un aumento del 5.8% en el gasto medio por comensal y un incremento del 14.3% en comparación con 2019, destacando el impacto de la inflación. Los cambios en los hábitos de consumo, impulsados por el teletrabajo y la preferencia por llevar la comida a casa, han influido en este panorama, con un aumento del 3.5% en las visitas a establecimientos, aunque aún un 3.5% por debajo de los niveles prepandémicos.

De acuerdo con (La Republica, 2023), la ocupación en restaurantes de cadena, franquicias y alta cocina en Colombia ha disminuido drásticamente, pasando del 80% en octubre del año 2022 pasado al 40% durante el mes de octubre del 2023. La inflación, que es la más alta de América Latina después de Argentina y Venezuela, junto con el aumento de precios de alimentos, el enfriamiento económico y la incertidumbre en la inversión, ha

llevado a una caída en las ventas del sector de entre 20% y 25%. La competencia de cocinas ocultas y el impacto del impuesto al consumo también han contribuido a la crisis financiera en el sector, obligando a los restaurantes a aumentar los precios y afectando la capacidad de los clientes para acceder a sus servicios. Los gremios han solicitado la revisión de impuestos reactivados desde enero para aliviar la carga sobre el sector.

Durante los últimos años, (DoorDash, 2023), la inflación ha impactado significativamente los restaurantes, generando aumentos en los costos de los alimentos y otros suministros, este incremento se ha acelerado desde 2021, según el informe del impacto económico de DoorDash. Esta situación ha llevado a muchos propietarios de restaurantes a enfrentarse a una difícil decisión: reducir sus menús y aumentar los precios para mantener la rentabilidad. Sin embargo, esto también implica menos opciones para los consumidores, lo que agrega presión adicional a los operadores que buscan equilibrar la calidad de la comida con las ganancias. En otras palabras, la inflación en el sector de restaurantes ha creado un desafío significativo para los propietarios, que deben encontrar formas creativas de mantener su negocio rentable sin alejar a los clientes con precios excesivamente altos.

Según (Semana, 2023), la industria gastronómica en Colombia ha enfrentado un duro golpe debido al aumento significativo de la inflación en el 2022, alcanzando el 13,12%, la cifra más alta en más de dos décadas. Este incremento ha generado un alza considerable en los costos de los alimentos y bebidas, especialmente en proteínas, vegetales y bebidas alcohólicas. Los propietarios de restaurantes se han visto obligados a ajustar sus precios con frecuencia, incluso cambiando sus menús cada tres meses para equilibrar los costos. Esta situación ha llevado a una disminución en el ticket promedio por visita, ya que

los consumidores están menos dispuestos a pagar más por los productos ofrecidos. Para hacer frente a esta situación, los restauranteros han tenido que aumentar los precios de los platos, aunque esto ha resultado impopular entre los clientes. Es decir, la inflación ha impactado profundamente en la industria gastronómica colombiana, obligando a los negocios a tomar medidas para compensar los crecientes costos de los alimentos y mantener su rentabilidad.

El presidente ejecutivo de Acodres, Guillermo Gómez, ha alertado sobre una significativa caída del 24% en las ventas de restaurantes durante este año, especialmente en ciudades como Bogotá, Cali y Bucaramanga. Este declive se atribuye principalmente a la inflación, que ha elevado los precios de los alimentos y otros insumos esenciales para la industria gastronómica. Los costos en aumento han llevado a un incremento de precios en los menús, lo que a su vez ha provocado una disminución del 11% en el número de visitantes a restaurantes y una baja del 24% en las ventas. Además, factores como El Niño y el alza en el precio de la gasolina están exacerbando la situación, afectando un sector clave que genera una gran cantidad de empleos tanto directos como indirectos en Bucaramanga y en todo el país (Roncancio, 2023).

Hold sana SAS se destaca en el mercado como una empresa comprometida con la excelencia en el servicio de alimentación y la oferta de comidas preparadas en cafeterías. Actualmente, la compañía opera con éxito a través de doce puntos de venta estratégicamente ubicados en Bucaramanga y su área metropolitana, brindando a sus clientes una experiencia culinaria única y satisfactoria.

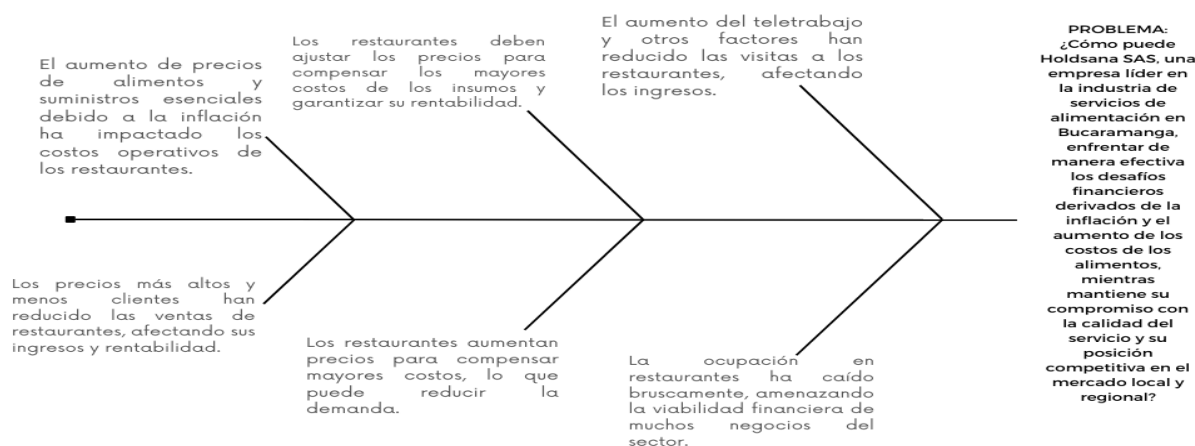
Con una presencia consolidada en la región, Hold sana SAS se ha convertido en un referente en la industria de servicios de alimentación, destacándose por la calidad de sus

productos y la atención personalizada a sus clientes. A pesar de su posición favorable en el mercado, la empresa se encuentra en un proceso de evaluación y mejora constante para garantizar la eficiencia en sus operaciones.

Actualmente, Holdsana SAS cuenta con un talentoso equipo de treinta y un empleados, cuyo compromiso y dedicación son pilares fundamentales para el éxito de la empresa. Sin embargo, a pesar de sus logros, la falta de un sistema de costos formal ha identificado la necesidad de implementar prácticas más estructuradas en la gestión financiera de la compañía.

La ausencia de un sistema de costos ha llevado a Holdsana SAS a reconocer la importancia de optimizar la evaluación y control de sus costos operativos. Este proceso de mejora busca no solo garantizar la rentabilidad sostenible de la empresa sino también fortalecer su capacidad para tomar decisiones informadas en un entorno empresarial dinámico.

Imagen 1. Causas y efectos del problema



3.2. Formulación del Problema

¿Cuál es el mejor sistema de costeo para la empresa Holdasana SAS, líder en la industria de servicios de alimentación en Bucaramanga?

4. Objetivos

4.1. Objetivo General

Diseñar un sistema de costos eficiente que permita a la empresa hacer frente de manera efectiva a los desafíos financieros derivados de la inflación y el aumento de los costos de los alimentos, mediante la caracterización del ciclo de producción.

4.2. Objetivos Específicos

- Caracterizar los ciclos de producción para la identificación de las variables que lo componen.
- Realizar un análisis de los costos operativos actuales de Holdsana SAS, identificando áreas de oportunidad para la optimización y reducción de costos.
- Elaborar un sistema de costos estructurado y eficiente que permita una gestión financiera más precisa como base a una toma de decisiones informada.

5. Marco Referencial

5.1. Estado del Arte

En la Universidad Científica del Sur se realizó el trabajo de investigación: “Diseño de un sistema de costos de producción para el restaurant campestre Chinchay”, distrito de Callahuanca (Huarochiri-Lima), en el año 2021 cuyo objetivo fue Diseñar e implementar un sistema de costos de producción para el manejo financiero del Restaurante Campestre Chinchay, ubicado en el distrito de Callahuanca. Su conclusión fue: tras evaluar el sistema de costos del Restaurante Campestre Chinchay, se ha determinado que se utilizó un enfoque

tradicional que presenta dificultades en el cálculo y manejo de los costos de los platos. Se observo que la falta de un sistema adecuado impacta negativamente en la rentabilidad del restaurante, ya que no se consideró adecuadamente los recursos utilizados en la producción de los platos, lo que resulta en márgenes de ganancia mínimos.

Para abordar esas dificultades, se propuso implementar un sistema de costos que permitió un control más preciso y ordenado de los insumos y recursos utilizados en la elaboración de cada plato. Mediante un cuadro de insumos, precios y cantidades, se buscó la optimización y la proporción de ingredientes para evitar desperdicios y calcular con precisión el costo de producción de cada plato.

Además, se ha podido calcular el costo de la mano de obra por plato, lo que proporcione una visión más completa de los costos involucrados en la operación del restaurante. Se identificaron tres platos que generaban una menor rentabilidad, mientras que otros como el cuy chactado y la pachamanca de 3 sabores muestran una mayor utilidad a pesar de tener un costo de producción más alto.

En la universidad de Cartagena se realizó el diseño de un sistema de distribución de costos de servicios (CIS) para el departamento de alimentos y bebidas del hotel Movich Cartagena de Indias en el año 2014 por Dorca Patricia Carcamo Guzman y Jeison José Fajardo Meza, cuyo objetivo fue Diseñar un sistema de distribución de costos indirectos de servicios que permita determinar y distribuir los costos y gastos del departamento de A&B en el Hotel Movich Cartagena de Indias.

Del cual se concluyó: El objetivo central del trabajo era proponer un sistema para distribuir los costos indirectos de servicios en el departamento de alimentos y bebidas del hotel. Se evaluó el sistema actual de costos, que se basa en órdenes de producción

específicas, destacando la dificultad para rastrear los costos indirectos. Se determinó que el sistema de costos por órdenes específicas es adecuado, pero se necesitaba definir el manejo de los costos indirectos. Se propusieron procedimientos para identificar, acumular y distribuir los costos indirectos entre las unidades auxiliares. Se consideraron tres métodos (directo, escalonado y escalonado matricial), concluyendo que el método directo sería práctico y el escalonado mejoraría la precisión en la imputación de los costos. Esto permitiría una mejor comprensión de la estructura de costos del departamento de alimentos y bebidas del hotel.

En las Unidades Tecnológicas de Santander se realizó el trabajo de grado Diseño e implementación del presupuesto maestro para la empresa Restaurante El Gran Rincón De Marsella, en el año 2023 por Ana Victoria Arrieta Arrieta y Daniela Portilla Quintero el cual tuvo por objetivo general Desarrollar la planificación financiera de la empresa Restaurante El Gran Rincón De Marsella, mediante un presupuesto maestro, que permita mejorar el método de cálculo de los resultados económicos reales que genera la empresa. El cual concluyo: se puede concluir que la introducción de formatos digitales, como Microsoft Excel, es crucial para las microempresas, ya que les permite gestionar y controlar su contabilidad de manera ordenada. Además, el uso del presupuesto maestro es fundamental para todas estas empresas, ya que les ayuda a tomar decisiones informadas y planificar su futuro económico. Por último, las mejoras realizadas en el trabajo fueron bien recibidas por la empresa, lo que demuestra que los nuevos formatos y herramientas contables implementados fueron beneficiosos para su gestión financiera diaria.

5.2. Marco Teórico

De acuerdo con (Guarnizo Cuéllar & Cárdenas, 2015), la contabilidad de costos ha evolucionado desde sus inicios como una herramienta para fijar precios de venta antes de la Revolución Industrial hasta convertirse en una disciplina más específica y detallada, conocida hoy como gerencia estratégica de costos. La obra "The Cost of Manufacture" de Netcalfe en 1885 marcó el inicio de esta rama contable. Con el surgimiento de la Revolución Industrial, surgió la necesidad de un mayor control de las transacciones internas, lo que llevó al desarrollo de sistemas de contabilidad de costos para gestionar eficientemente el uso de materiales y la mano de obra en las empresas industriales. En España, el Reino Unido y Estados Unidos, se comenzaron a llevar registros para comparar números, controlar y asignar costos a productos, y tomar decisiones basadas en estándares de costos, lo que fue fundamental para el crecimiento de las empresas en esos países.

Según (Vladimir Vega , Pinda Guanolema, Renato Estuardo , & Domínguez Menéndez), la contabilidad de costos se centra en el estudio y registro de los costos asociados a la producción de bienes o servicios. Dos conceptos fundamentales en este campo son el costo y el gasto. El costo se refiere al valor sacrificado para obtener bienes o servicios, mientras que el gasto es un costo que ya ha generado un beneficio y ha expirado.

Los costos se pueden clasificar de diversas formas para proporcionar información relevante a la gerencia:

Por elementos de un producto: incluye materiales directos (identificables en la producción), mano de obra directa (directamente involucrada en la fabricación) y costos indirectos de fabricación (como materiales y mano de obra indirecta).

Por relación con la producción, el volumen, la capacidad, el departamento, el área funcional y el período en que se cargan los ingresos.

Por su relación con la planeación, control y toma de decisiones.

También (Sepúlveda Atehortúa, 2019) indico que los sistemas de costos pueden seguir dos enfoques principales: el costeo total o absorbente y el costeo directo o variable.

En el costeo total o absorbente, todos los costos de producción ya sean fijos o variables, se cargan al producto. Esto incluye costos indirectos fijos como depreciación, arriendo, seguros, impuestos, junto con los costos directos de materiales y mano de obra. Todos estos costos se consideran parte del costo de producción y se incluyen en el cálculo de los costos unitarios del producto. Sin embargo, los costos aplicables a los gastos de venta, generales y administrativos no se incluyen en el costo del producto.

Por otro lado, en el costeo directo o variable, solo se cargan al producto los costos variables de producción. Los costos fijos se tratan como gastos del período, ya que se incurren independientemente del nivel de producción. Los costos fijos no se consideran como parte del costo del producto, sino que se clasifican como costos del período y se cargan contra los ingresos en el período en el que se incurren.

5.3. Marco Conceptual

De acuerdo con (Núñez Liberio, Suarez Núñez, Navarrete Zambrano, Ruiz López, & Almenaba Guerrero, 2023), el sistema tradicional de acumulación de costos por órdenes de producción es utilizado por empresas donde los costos pueden ser directamente asociados con productos específicos o lotes de trabajo en cada orden de producción. Este método también se conoce como costos por órdenes específicas de fabricación, por lotes de trabajo o por pedidos de los clientes. Básicamente, implica que a medida que se realizan

diferentes operaciones de producción en una orden específica, los costos se van acumulando y asignando a ese producto o lote en particular. En resumen, este sistema permite rastrear y asignar los costos de producción de manera individualizada a cada orden de trabajo o pedido de cliente.

Por otra parte (Leon, 2020), el método de costo de promedio ponderado es una forma de valorar los inventarios utilizando un promedio ponderado de los costos. Esto se hace sumando todas las unidades disponibles en el período, junto con sus respectivos costos, y luego dividiendo el costo total entre el total de unidades. Es importante elegir el método adecuado para el control de inventarios, pero en cuanto al costo, puede adaptarse de acuerdo con la practicidad y seguridad de medir esos valores.

La contabilidad de costos, el costo directo implica que los costos fijos de producción no se ajustan al volumen de producción y no varían con él, por lo que solo se incluyen los costos variables en el costeo bajo este método. Los costos fijos se asignan al período, sin afectar el costo de las unidades producidas.

5.4. Marco Legal

Decreto 2649 de 1993 en Colombia regula la contabilidad y establece los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA).

Decreto 2420 de 2015 Normas de contabilidad, de información financiera y de aseguramiento de información.

Norma Internacional de Información Financiera. Decreto 3022 de 2013. Sección 13. Inventarios. Medición del Valor Razonable

Estatuto Tributario Art. 260-8 Costos y deducciones y Art. 62 Sistema para establecer el costo de inventarios

6. Metodología de la Investigación

6.1. Tipo de Investigación

El proyecto de investigación consistió en el diseño de un Sistema de Costeo Estratégico para mejorar la sostenibilidad financiera y competitiva de Holdsana SAS en el contexto de la inflación y el aumento de los costos de alimentos. Desde la perspectiva de Sampieri y su enfoque de investigación descriptiva, se realizó un análisis detallado de la situación financiera de Holdsana SAS, considerando los efectos de la inflación y el incremento de los costos de alimentos en su rentabilidad y competitividad en el mercado.

6.2. El Enfoque de la Investigación

Con un enfoque mixto, que combina elementos cualitativos y cuantitativos basados en el concepto de Sampieri, por ello se realizó un análisis de la situación financiera de Holdsana SAS y de los factores externos que afectaban su desempeño económico.

En primer lugar, se llevó a cabo una revisión de los estados financieros y de los sistemas de costos existentes en Holdsana SAS. Se recopilaron datos cuantitativos sobre los costos de producción, los precios de los alimentos y otros gastos operativos relevantes. Además, se realizaron encuestas a empleados y directivos para obtener información cualitativa sobre los desafíos financieros específicos que enfrentaba la empresa.

6.3. Diseño de la Investigación

Desde el proyecto, se comenzó con un análisis de la situación financiera de Holdsana SAS, así como de los factores externos que influían en su desempeño, como la inflación y el aumento de los costos de alimentos. Se recopilaron datos sobre los costos de

producción, precios de alimentos y otros gastos operativos relevantes mediante técnicas de investigación de campo, como encuestas y entrevistas.

6.3.1. El Procedimiento o fases

Caracterización de los ciclos de producción para la identificación de las variables de los ciclos de producción.

Fase 1: Se identificó los procesos claves involucrados en la producción de servicios de alimentación.

Fase 2: Se analizó cada etapa del ciclo de producción para entender las variables que influyen en los costos.

Fase 3: Se documentaron los recursos necesarios en cada fase del ciclo de producción.

Realización de un análisis de los costos operativos actuales de Holdsana SAS, identificando áreas de oportunidad para la optimización y reducción de costos.

Fase 4: Se recopiló los datos sobre los costos directos e indirectos relacionados con la operación de Holdasana SAS.

Fase 5: Se identificó los costos por tipo (materiales, mano de obra, gastos generales, etc.).

Fase 6: Se hizo evaluación de la eficiencia y la efectividad de los procesos actuales en términos de costos.

Fase 7: Se identificó las áreas específicas de oportunidad para optimización y reducción de costos.

Elaboración de un sistema de costos estructurado y eficiente que permita una gestión financiera más precisa y una toma de decisiones informada.

Fase 8: Se diseñó un sistema de costos basado en los procesos identificados durante la caracterización del ciclo de producción.

Fase 9: Desarrollo de métodos de asignación de costos que reflejen con precisión el consumo de recursos en cada actividad.

Fase 10: Implementación de herramienta adecuada para el seguimiento y la gestión de los costos.

6.4. Propósito.

Esta investigación se enmarcó en la metodología de Sampieri aplicada, que se caracteriza por abordar problemas específicos del mundo real y buscar soluciones prácticas y aplicables. Durante el proceso de diseño del sistema de costos eficiente, se aplicaron conocimientos teóricos y metodológicos para resolver la problemática concreta de la empresa.

6.5. Población y Muestra Poblacional

La población objetivo es Juan Camilo García Castillo, quien es el director operativo de la empresa Holdsana SAS. Dado que se trata de un enfoque dirigido a una persona específica, la muestra poblacional es única.

6.6. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información

Durante el proceso de diseño del sistema de costos eficiente para Holdasana SAS, se emplearon diversas técnicas e instrumentos de recolección de información, como una entrevista a la persona a cargo de dirigir la producción, siendo esta la clave para obtener detalles sobre los procesos de producción y desafíos financieros, revisión de registros financieros para identificar costos operativos y áreas de optimización, observación directa en las instalaciones para detectar ineficiencias y evaluar el compromiso con la calidad del

servicio, análisis de datos históricos sobre costos y factores económicos relevantes. Estas herramientas permitieron comprender completamente el ciclo de producción, los desafíos financieros y las necesidades específicas de Holdasana SAS, facilitando así el diseño de un sistema de costos adaptado y eficiente para la empresa.

6.7. Técnicas de Análisis de la Información

Durante el proceso de diseño del sistema de costos eficiente para Holdasana SAS, se utilizaron diversas técnicas de análisis de información, que incluyeron el examen de la encuesta al director operativo, clave para identificar patrones y tendencias en los procesos de producción y desafíos financieros, análisis detallados de registros financieros para identificar áreas de optimización, observación directa en las instalaciones para detectar ineficiencias operativas y evaluar el compromiso con la calidad del servicio, así como análisis de datos históricos para comprender mejor las tendencias económicas. Estas técnicas permitieron una comprensión completa del ciclo de producción y los desafíos financieros de Holdasana SAS, lo que facilitó el diseño de un sistema de costos adaptado y eficiente para abordar sus necesidades específicas y hacer frente a los desafíos financieros de manera efectiva.

7. Presupuesto

Tabla 1. *Presupuesto para la realización de proyecto*

Concepto	Valor
Pago opción de grado	110.000
Transporte	85.000
Total	195.000

8. Cronograma

Tabla 2. *Cronograma*

Actividades	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio
<p>Caracterización de los ciclos de producción para la identificación de las variables de los ciclos de producción.</p> <p>Fase 1: Se identificó los procesos claves involucrados en la producción de servicios de alimentación.</p> <p>Fase 2: Se analizó cada etapa del ciclo de producción para entender las variables que influyen en los costos.</p> <p>Fase 3: Se documentaron los recursos necesarios en cada fase del ciclo de producción.</p>	X				
<p>Realización de un análisis de los costos operativos actuales de Holdsana SAS, identificando áreas de oportunidad para la optimización y reducción de costos.</p> <p>Fase 4: Se recopiló los datos sobre los costos directos e indirectos relacionados con la operación de Holdasana SAS.</p> <p>Fase 5: Se identificó los costos por tipo (materiales, mano de obra, gastos generales, etc.).</p> <p>Fase 6: Se hizo evaluación de la eficiencia y la efectividad de los procesos actuales en términos de costos.</p> <p>Fase 7: Se Identificó las áreas específicas de oportunidad para optimización y reducción de costos.</p>		X			

Elaboración de un sistema de costos estructurado y eficiente que permita una gestión financiera más precisa y una toma de decisiones informada.

X

Fase 8: Se diseño un sistema de costos basado en los procesos identificados durante la caracterización del ciclo de producción.

Fase 9: Desarrollo de métodos de asignación de costos que reflejen con precisión el consumo de recursos en cada actividad.

Fase 10: Implementación de herramienta adecuada para el seguimiento y la gestión de los costos.

Entrega Completa del Proyecto

X

9. Desarrollo

9.1 Caracterización de los ciclos de producción para la identificación de las variables de los ciclos de producción.

Basados en las respuestas proporcionadas por Juan Camilo García, Representante Legal de la empresa, se obtiene una visión clara del proceso de producción de alimentos en la compañía.

El departamento de producción se encarga de la transformación de alimentos mediante procesos de cocina tanto fría como caliente. Para llevar a cabo esta tarea, se requieren una variedad de insumos y materias primas, que incluyen proteínas animales, vegetales, lácteos y legumbres, obtenidos principalmente de supermercados, bodegas y distribuidores de frutas y verduras.

El ciclo de producción tiene una duración variable, dependiendo del plato específico, oscilando entre 5 y 30 minutos desde la recepción de los insumos hasta la entrega del producto final. Este ciclo generalmente incluye etapas definidas como la selección de materias primas, la cocción y el mezclado.

En el proceso participan un total de 32 personas, y se implementan controles específicos en cada etapa, tales como la selección y limpieza de materias primas, así como el control de emplatado.

Es relevante destacar que los productos terminados no se almacenan, sino que se distribuyen directamente a los clientes, llegando así frescos y listos para consumir a la mesa.

Uno de los principales desafíos que enfrenta el departamento de producción son las alzas de precios de los insumos, lo que puede afectar los costos de producción y, potencialmente, los márgenes de beneficio.

En cuanto a sugerencias o comentarios adicionales, no tiene ninguno específico en relación con el ciclo de producción.

Para caracterizar los productos, primero se organizó los ingredientes de la siguiente forma:

9.1.1 Preparaciones previas necesarias para poder ensamblar los platos a servir:

Tabla 3. *Preparación Salsa Tártara*

Salsa Tártara		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Cebolla Cabezona	Gramos	332
Zanahoria	Gramos	274
Cilantro	Gramos	100
Perejil Liso	Gramos	100
Pimentón Verde	Gramos	200
Pimentón Rojo	Gramos	200
Ajo	Gramos	50
Agua	Gramos	150
Mayonesa Premium	Gramos	3.650
Peso Total		5.056
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	5
Lavar Las Verduras	Minutos	3
Picar Verduras	Minutos	4
Se Procede A Licuar Los Ingredientes	Minutos	7
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	5

Tabla 4. *Preparación Mayonesa de Ajo*

Mayonesa De Ajo		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Salsa Ajo	Gramos	18
Huevos	Unidad	2
Vinagre Blanco	MI	35
Aceite Vegetal	MI	200
Sal	Gramos	4
Pimienta	Gramos	4
Perejil Fresco	Gramos	5
Peso Total		268
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	5
Pelar Ajos	Minutos	2
Picar Perejil	Minutos	2
Licuar Los Huevos Con El Ajo Y La Pimienta	Minutos	1
Añadir Con La Técnica O Forma De Hilo A La Vez El Vinagre Y El Aceite	Minutos	2
Luego De Que Todo Este Licuado Se Integra El Perejil	Minutos	2
Tiempo Total		14

Tabla 5. Pico de gallo

Pico De Gallo		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Cebolla Cabezona Blanca	Gramos	225
Tomate Rojo	Gramos	500
Cilantro	Gramos	8
Vinagre	MI	15
Sal	Gramos	8
Limón	MI	30
Peso Total		786
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2
Picar Finamente En Cuadros La Cebolla Cabezona Y El Tomate	Minutos	10
Picar Finamente El Cilantro	Minutos	2
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	2
Tiempo Total		19

Tabla 6. Maíz Tierno

Maíz Tierno		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Maíz Tierno	Gramos	1.000
Sal	Gramos	7
Pimienta	Gramos	1
Peso Total		1.008
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	2
Tiempo Total		5

Tabla 7. Preparación Guacamole

Guacamole		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Cebolla Cabezona Blanca	Gramos	350
Cilantro	Gramos	5
Vinagre	MI	15
Limón	Gramos	30
Sal	Gramos	10
Aguacate	Gramos	900
Peso Total		1.310
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	5
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2
Picar Finamente En Cuadros La Cebolla Cabezona Y El Aguacate	Minutos	10
Picar Finamente El Cilantro	Minutos	2
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	2
Tiempo Total		21

Tabla 8. Preparación Cebolla Encurtida

Cebolla Encurtida		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Agua	l	500
Sal	Gramos	5
Pimienta	Gramos	2
Vinagre	Gramos	200
Cebolla Morada	Gramos	500
Peso Total		1.207
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2
Picar Finamente En Julianas La Cebolla Roja	Minutos	2
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	3
Tiempo Total		10

Tabla 9. Preparación Carne Molida

Carne Molida		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Carne Molida	Gramos	1.000
Paprika	Gramos	5
Ajo En Polvo	Gramos	5
Cebolla En Polvo	Gramos	5
Sal	Gramos	5
Pimienta	Gramos	2
	Peso Total	1.022
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	2
Llevar A Fuego Medio	Minutos	10
	Tiempo Total	15

Tabla 10. Preparación Cerdo BBQ

Cerdo BBQ		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Cerdo	Gramos	1.000
Sal	Gramos	8
Pimienta	Gramos	1
Ajo En Polvo	Gramos	5
Paprika	Gramos	5
Cebolla En Polvo	Gramos	5
Salsa BBQ	Gramos	100
Soya	Gramos	45
Peso Total		1.169
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3
Picar El Cerdo En Cuadro	Minutos	5
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	2
Cocinar A Fuego Medio	Minutos	5
Porcionar De A 100 Gramos	Minutos	3
Tiempo Total		18

Tabla 11. Preparación Pollo En Cubos

Pollo En Cubos		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Pechugas De Pollo	Gramos	1.000
Sal	Gramos	8
Pimienta	Gramos	1
Ajo En Polvo	Gramos	5
Paprika	Gramos	5
Cebolla	Gramos	5
Soya	Gramos	20
Peso Total		1.044
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3
Picar El Pollo En Cuadro	Minutos	5
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	2
Cocinar A Fuego Medio	Minutos	5
Porcionar De A 130 Gramos	Minutos	3
Tiempo Total		18

Tabla 12. Pollo En Desmechado

Pollo En Desmechado		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Pechugas De Pollo	Gramos	10.000
Zanahoria	Gramos	250
Agua	Litros	15
Sal	Gramos	120
Pimienta	Gramos	5
Paprika	Gramos	30
Cebolla Cabezona	Gramos	450
Pimentón	Gramos	450
Cebolla Larga	Gramos	350
Puerro	Gramos	200
Ajo	Gramos	50
Peso Total		11.920
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	5
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	4
Cocinar A Fuego Medio	Minutos	50
Dejar Enfriar	Minutos	15
Desmechar	Minutos	30
Porcionar De A 130 Gramos	Minutos	10
Tiempo Total		114
Calculo Para Determinar La Merma Del Pollo Desmechada		
Pechuga Cruda Con Hueso Piel	8600	1
Pechuga Cocida Sin Hueso Y Sin Piel	4418	
Promedio	51%	
Cantidad De Pollo Luego De Cocido Y Desmechado	5.137,21	
Pechuga	10.000	
Porcentaje	51%	
Cantidad De Porciones Que Sale Pollo Desmechado	5137	

Gramos Por Porción	130
Porciones	39,52

Tabla 13. Preparación de Ají

Ají		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Ají	Gramos	15
Pasta De Tomate	Gramos	200
Salsa De Tomate	Gramos	250
Zumo De Vegetales	MI	30
Cilantro	Gramos	3
Peso Total		498
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Pesar Todos Los Ingredientes	Minutos	5
Picar El Cilantro	Minutos	2
Revolver Todos Los Ingredientes	Minutos	2
Tiempo Total		9

Tabla 14. Preparación Tornillos

Pasta Tornillos		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Agua	MI	2.000
Pasta Tornillos	Gramos	1.000
Sal	Gramos	8
Aceite	MI	8
Peso Total		3.016
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	2
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	2
Cocinar A Fuego Medio	Minutos	10
Tiempo Total		13

Tabla 15. Preparación Carne Desmechada

Carne Desmechada		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Carne De Aleta	Kilogramos	1.080
Agua	Litros	3.000
Aceite	MI	18
Cebolla Cabezona Blanco	Gramos	150
Ajo	Gramos	8
Sal	Gramos	10
Pimienta	Gramos	1
Tomate	Gramos	200
Pimentón Rojo	Gramos	175
Tomate Rojo	Gramos	200
Cilantro	Gramos	5
Peso Total		4.847
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Arreglar Carne De Aleta	Minutos	8
Pesar Todos Los Ingredientes	Minutos	3
Revolver Todos Los Ingredientes	Minutos	2
Picar El Cilantro	Minutos	2
Proceder A Cocinar	Minutos	35
Dejar Reposar	Minutos	10
Porcionar Por 130 Gramos	Minutos	3
Tiempo Total		50
Costos Indirectos De Fabricación		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Calculo Para Determinar La Merma Del Carne Desmechada		
Carne De Aleta		1080
Carne De Aleta Cocida Sin Desperdicios		780
Promedio		72%
Carne Desmechada		1.080
Porcentaje		72%
Cantidad De Porciones Que Sale		
Carne Desmechado		780

Gramos Por Porción	130
Gramos	6

Tabla 16. Preparación Carne De Hamburguesas

Carne De Hamburguesas		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Carne Para Hamburguesa	Gramos	1.000
Ajo En Polvo	Gramos	10
Cebolla Polvo	Gramos	10
Paprika	Gramos	10
Pimienta	Gramos	2
Sal	Gramos	5
Soja	Gramos	100
Sazonador Parrillero	Gramos	3
Grasa De Cerdo	Gramos	100
Peso Total		1.240
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3
Se Procede A Integrar Los Ingredientes	Minutos	4
Porcionar Carne 130 Gramos	Minutos	3
Tiempo Total		10

Tabla 17. Preparación Ensalada Fresca

Ensalada Fresca		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Tomate Rojo	Gramos	25
Pepino	Gramos	25
Lechuga	Gramos	10
Cebolla Cabezona Blanca	Gramos	10
Sal	Gramos	1
Limón	Gramos	1
Peso Total		71
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Lavar Todos Los Vegetales	Minutos	2
Proceder A Picar Los Vegetales	Minutos	2
Colocar Sal Y Limón	Minutos	1
Arma La Ensalada	Minutos	1
Tiempo Total		6

Tabla 18. Preparación Salsa Napolitana

Salsa Napolitana		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Tomate Rojo	Gramos	1.000
Albahaca	Gramos	50
Sal	Gramos	5
Peso Total		1.055
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	2
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2
Se Cocina El Tomate	Minutos	20
Se Licua El Tomate	Minutos	2
Nuevamente Se Cocina	Minutos	5
Se Deja Reposar	Minutos	5
Tiempo Total		36

Tabla 19. Preparación Cebolla Grillet

Cebolla Grillet		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Cebolla Cabezona Blanca	Gramos	500
Aceite	Gramos	20
Sal	Gramos	5
Peso Total		525
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	2
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2
Se Fríe La Cebolla En La Sartén A Fuego Medio	Minutos	2
Peso Total		6

Tabla 20. Preparación Chimichurri Gaucho

Chimichurri Gaucho		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Cebolla Cabezona Morada	Gramos	500
Aceite	Gramos	50
Pimentón	Gramos	200
Perejil	Gramos	5
Sumo De Limón	MI	50
Alcaparra	Gramos	100
Vinagre	Gramos	50
Sal	Gramos	10
Peso Total		965
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	2
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2
Se Procede A Cortar Finamente Y A Integrar Todos Los Ingredientes.	Minutos	2
Peso Total		6

Tabla 21. Preparación Para Blanquear Vegetales

Blanquear Vegetales		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Brócoli O Zanahoria	Gramos	500
Agua	Lt	1.000
Sal	Gramos	8
Peso Total		1.508
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	2
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2
Se Coloca El Agua A Herbir	Minutos	3
Se Echan Los Vegetales A Blanquear	Minutos	1
Peso Total		8

Tabla 22. Preparación Chantilly

Chantilly		
Materia Prima Directa		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Mezcla En Polvo Cordillera Para Crema Chantilly	Gramos	120
Crema De Leche		125
Leche		220
Peso Total		465
Mano De Obra		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Pesar Ingredientes	Minutos	2
Batir	Minutos	2
Peso Total		4

9.1.2 A continuación, se detalla los platos preparados que actualmente se tiene en la empresa.

Tabla 23. Preparación Dorilocos

Dóricos		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Doritos	Unidad	1
Carne Molida	Gramos	35
Frijol Rojo	Gramos	45
Pico De Gallo	Gramos	50
Guacamole	Gramos	50
Ají	Gramos	5
Maíz Tierno	Gramos	45
Suero Costeño	Gramos	8
Queso Semisalado	Gramos	25
Total		264
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Destapar El Paquete De Doritos	Minutos	1
Agregar Pico De Gallo	Minutos	1
Agregar Carne Molida	Minutos	1
Agregar Frijol	Minutos	1
Agregar Guacamole	Minutos	1
Agregar Ají	Minutos	1
Agregar Maíz Tierno	Minutos	1
Agregar Suero Costeño	Minutos	1
Agregar Queso Semisalado	Minutos	1
Total		5

Tabla 24. Preparación Sándwich De Pierna De Cerdo

Sándwich De Pierna De Cerdo		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Lechuga	Gramos	15
Tomate	Gramos	30
Jamón De Cerdo	Unidad	1
Láminas De Queso	Gramos	50
Salsa Tártara	Gramos	30
Pan Sándwich	Unidad	1
Total		127
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Lavar Los Vegetales	Minutos	1
Cortar El Tomate en Rodajas	Minutos	1
Colocar La Salsa Al Pan	Minutos	1
Colocar Todos Los Ingredientes En El Pan	Minutos	1
Total		4

Tabla 25. Preparación Sándwich De Cerdo BBQ

Sándwich De Cerdo BBQ		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Pan Sándwich	Unidad	1
Lechuga	Gramos	15
Cebolla Encurtida	Gramos	15
Cerdo BBQ	Gramos	100
Queso Cheddar	Gramos	30
Salsa BBQ	Gramos	45
Total		206
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Sofreír El Cerdo	Minutos	10
Lavar La Lechuga	Minutos	1
Colocar La Salsa Al Pan	Minutos	1
Colocar Todos Los Ingredientes En El Pan	Minutos	1
Total		13

Tabla 26. Preparación Sándwich De Pollo

Sándwich De Pollo		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Pan Sándwich	Unidad	1
Lechuga	Gramos	15
Pollo Desmechado	Gramos	90
Láminas De Queso	Gramos	50
Salsa Tártara	Gramos	30
Tomate	Gramos	30
Total		216
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Lavar Los Vegetales	Minutos	1
Cortar El Tomate en Rodajas	Minutos	1
Colocar La Salsa Al Pan	Minutos	1
Colocar Todos Los Ingredientes En El Pan	Minutos	1
Total		4

Tabla 27. Preparación De Cerdo BBQ + Papa

Wrap De Cerdo BBQ + Papa		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Tortilla	Unidad	1
Lechuga	Gramos	50
Carne De Cerdo	Gramos	100
Salsa BBQ	Gramos	45
Cebolla Encurtida	Gramos	15
Maíz Tierno	Gramos	70
Queso Semisalado	Gramos	35
Queso Cheddar	Gramos	40
Papa A La Francesa	Gramos	100
Salsa De Ajo	Gramos	20
Total		476
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Sofreír El Cerdo	Minutos	10
Fritar La Papa	Minutos	7
Lavar Y Picar La Lechuga	Minutos	2
Asar La Tortilla	Minutos	1
Colocar Las Salsas A La Tortilla	Minutos	1
Colocar Los Demas Ingredientes En La Tortilla	Minutos	2
Total		23
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Lamina De Aluminio	Cm	35

Tabla 28. Preparación Wrap Cesar

Wrap Cesar		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Tortilla	Unidad	1
Lechuga	Gramos	50
Salsa Cesar	Gramos	70
Crotones	Gramos	20
Tomate Cherry	Gramos	30
Pollo	Gramos	130
Parmesano	Gramos	40
Total		341
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Sofreír El Pollo	Minutos	10
Lavar Y Picar La Lechuga Junto Con Los Tomates Cherry	Minutos	2
Asar La Tortilla	Minutos	1
Revolver (Lechuga, Tomate Cherry, Crotones, Parmesano, Y Pollo Junto Con La Salsa Cesar)	Minutos	1
Colocar Las Salsa A La Tortilla	Minutos	1
Colocar Los Ingredientes En La Tortilla	Minutos	2
Envolver	Minutos	1
Total		18
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Lamina De Aluminio	Cm	35

Tabla 29. Preparación Wrap Mexicano

Wrap Mexicano		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Tortilla	Unidad	1
Lechuga	Gramos	50
Salsa De Ajo	Gramos	10
Pechuga	Gramos	130
Tostacos	Gramos	34
Pico De Gallo	Gramos	60
Guacamole	Gramos	60
Ají	Gramos	5
Queso Semisalado	Gramos	60
Maíz Tierno	Gramos	60
Suero Costeño	Gramos	20
Total		490
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Sofreír El Pollo	Minutos	10
Lavar Y Picar La Lechuga	Minutos	2
Asar La Tortilla	Minutos	1
Colocar Las Salsa A La Tortilla	Minutos	1
Colocar Los Ingredientes En La Tortilla	Minutos	2
Envolver	Minutos	1
Total		17
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Lamina De Aluminio	Cm	35

Tabla 30. Preparación Ensalada Mexicana

Ensalada Mexicana		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Lechuga	Gramos	90
Salsa De Ajo	Gramos	10
Pechuga	Gramos	130
Tostacos	Gramos	34
Pico De Gallo	Gramos	60
Guacamole	Gramos	60
Ají	Gramos	5
Queso Semisalado	Gramos	60
Maíz Tierno	Gramos	60
Suero Costeño	Gramos	20
Total		529
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Sofreír El Pollo	Minutos	10
Lavar Y Picar La Lechuga	Minutos	2
Colocar Los Ingredientes En El Plato	Minutos	2
Total		14

Tabla 31. Preparación Ensalada Cesar

Ensalada Cesar		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Lechuga	Gramos	90
Salsa Cesar	Gramos	70
Crotones	Gramos	20
Tomate Cherry	Gramos	30
Pollo	Gramos	130
Parmesano	Gramos	40
Total		380
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Sofreír El Pollo	Minutos	10
Lavar Y Picar La Lechuga Junto Con Los Tomates Cherry	Minutos	2
Revolver (Lechuga, Tomate Cherry, Crotones, Parmesano, Y Pollo Junto Con La Salsa Cesar)	Minutos	1
Colocar Los Ingredientes En El Plato	Minutos	2
Total		15

Tabla 32. Preparación Ensalada Italiana

Ensalada Italiana		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Lechuga	Gramos	20
Pasta Tornillo	Gramos	250
Aceitunas	Gramos	10
Pollo	Gramos	130
Parmesano	Gramos	50
Tomate Cherry	Gramos	30
Salsa Italiana	Gramos	20
Total		510
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Sofreír El Pollo	Minutos	10
Lavar Y Picar La Lechuga	Minutos	1
Picar Aceitunas	Minutos	1
Revolver La Pasta Con La Salsa Y El Parmesano	Minutos	1
Revolver Todos Los Ingredientes Y Servir	Minutos	1
Total		14

Tabla 33. Preparación Wrap Ropa Vieja

Wrap Ropa Vieja		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Tortilla	Unidad	1
Lechuga	Gramos	50
Salsa De Ajo	Gramos	10
Carne Desmechada	Gramos	130
Tostacos	Gramos	34
Pico De Gallo	Gramos	60
Guacamole	Gramos	60
Ají	Gramos	5
Queso Semisalado	Gramos	60
Maíz Tierno	Gramos	60
Suero Costeño	Gramos	20
Total		490
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Preparar La Carne Desmechada	Minutos	10
Lavar Y Picar La Lechuga	Minutos	2
Asar La Tortilla	Minutos	1
Colocar Las Salsa A La Tortilla	Minutos	1
Colocar Los Ingredientes En La Tortilla	Minutos	2
Envolver	Minutos	1
Total		17

Tabla 34. Preparación Combo Hamburguesa Clásica

Combo Hamburguesa Clásica		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	20
Carne De Hamburguesa	Gramos	130
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Papa Francesa	Gramos	120
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Gaseosa Pet 400	Unidad	1
Total		352
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Freír Papas	Minutos	3
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		9
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 35. Preparación Hamburguesa Clásica

Hamburguesa Clásica		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	20
Carne Para Hamburguesa	Gramos	130
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Total		231
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		6
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 36. Preparación Combo Hamburguesa Bacon

Combo Hamburguesa Bacon		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	20
Carne De Hamburguesa	Gramos	130
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Tocineta	Gramos	20
Papa Francesa	Gramos	120
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Gaseosa Pet 400	Unidad	1
Total		372
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Freír Papas	Minutos	3
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		10
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 37. Preparación Hamburguesa Bacon

Hamburguesa Bacon		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	20
Carne Porcionada	Gramos	130
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Tocineta	Gramos	20
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Total		251
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		7
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 38. Preparación Combo Hamburguesa Mix

Combo Hamburguesa Mix		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	20
Carne De Hamburguesa	Gramos	130
Pollo Cocido	Gramos	130
Salsa Tártara	Gramos	50
Cilantro	Gramos	5
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Tocineta	Gramos	20
Papa Francesa	Gramos	130
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Gaseosa Pet 400	Unidad	1
Total		567
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Freír Papas	Minutos	3
Pollo Cocido 130 Gramos	Minutos	1
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		11
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 39. Preparación Hamburguesa Mix

Hamburguesa Mix		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	20
Carne De Hamburguesa	Gramos	130
Pollo Cocido	Gramos	130
Salsa Tártara	Gramos	50
Cilantro	Gramos	5
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Tocineta	Gramos	20
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Total		436
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Pollo Cocido 130 Gramos	Minutos	1
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		8
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 40. Preparación Combo Hamburguesa Gaucha

Combo Hamburguesa Gaucha		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	20
Carne De Hamburguesa	Gramos	130
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Chorizo	Unidad	1
Chimichurri	Gramos	10
Papa Francesa	Gramos	120
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	20
Gaseosa Pet 400	Unidad	1
Total		372
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Se Frita El Chorizo	Minutos	1
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Freír Chorizo	Minutos	1
Freír Papas	Minutos	3
Pollo Cocido 130 Gramos	Minutos	1
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		13
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 41. Preparación Hamburguesa Gaucha

Hamburguesa Gaucha		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	20
Carne Porcionada	Gramos	130
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Chorizo	Unidad	1
Chimichurri	Gramos	10
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	20
Total		252
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Se Frita El Chorizo	Minutos	1
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Pollo Cocido 130 Gramos	Minutos	1
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		9
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 42. Preparación Combo Hamburguesa Superbox

Combo Hamburguesa Superbox		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	40
Carne De Hamburguesa	Gramos	260
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Tocineta	Gramos	20
Papa Francesa	Gramos	120
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Gaseosa Pet 400	Unidad	1
Total		522
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Colocar Las 2 Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Se Fríe La Papa	Minutos	3
Colocar Las 2 Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		10
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 43. Preparación Hamburguesa Superbox

Hamburguesa Superbox		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	40
Carne De Hamburguesa	Gramos	260
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Tocineta	Gramos	20
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Total		401
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Colocar Las 2 Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Colocar Las 2 Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		7
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 44. Preparación Hamburguesa Cerdo BBQ

Combo Hamburguesa Cerdo Bbq		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	20
Carne De Hamburguesa	Gramos	130
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Cerdo BBQ En Cuadros	Gramos	100
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Tocineta	Gramos	20
Papa Francesa	Gramos	120
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Gaseosa Pet 400	Unidad	1
Total		472
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Se Coloca En La Plancha Los Cuadros De Cerdo	Minutos	4
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Se Fríe La Papa	Minutos	3
Colocar Las 1 Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		14
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 45. Preparación Hamburguesa Cerdo BBQ

Hamburguesa Cerdo Bbq		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Queso Americano	Gramos	20
Carne De Hamburguesa	Gramos	130
Pan Hamburguesa	Unidad	1
Cerdo BBQ En Cuadros	Gramos	100
Lechuga	Gramos	11
Salsa De Tomate	Gramos	10
Salsa Mostaza	Gramos	10
Tomate	Gramos	23
Cebolla Cabezona	Gramos	12
Tocineta	Gramos	20
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Total		351
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1
Se Coloca En La Plancha Los Cuadros De Cerdo	Minutos	4
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Armar Hamburguesa	Minutos	2
Total		11
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 46. Preparación Pechuga Plancha

Pechuga Plancha		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Pechuga Plancha	Gramos	180
Papa Francesa	Gramos	200
Ensalada Fresca	Gramos	80
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Total		474
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Coloca La Pechuga En La Plancha	Minutos	5
Se Lavan Todos Lo Vegetales	Minutos	2
Se Procede A Cortar Los Vegetales Para La Ensalada	Minutos	3
Se Arma La Ensalada	Minutos	2
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	3
Se Arma El Plato	Minutos	2
Total		17

Tabla 47. Preparación Pechuga Mexicana

Pechuga Mexicana		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Pechuga Plancha	Gramos	180
Papa Francesa	Gramos	200
Ensalada Fresca	Gramos	80
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Pico E Gallo	Gramos	25
Aguacate	Gramos	10
Tostacos	Gramos	25
Total		534
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Coloca La Pechuga En La Plancha	Minutos	5
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	3
Se Procede A Coloca Los Topping (Tostacos Y Pico De Gallo)	Minutos	2
Se Corta Las Lonjas De Aguacate	Minutos	1
Se Arma El Plato	Minutos	2
Se Procede A Cortar Los Vegetales Para La Ensalada	Minutos	3
Se Arma La Ensalada	Minutos	2
Total		18

Tabla 48. Preparación Pechuga Napolitana

Pechuga Napolitana		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Pechuga Plancha	Gramos	180
Papa Francesa	Gramos	200
Ensalada Fresca	Gramos	80
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Salsa Napolitana	Gramos	30
Total		504
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Coloca La Pechuga En La Plancha	Minutos	5
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	3
Se Procede A Coloca Los Topping (Napolitana)	Minutos	2
Se Arma El Plato	Minutos	2
Se Procede A Cortar Los Vegetales Para La Ensalada	Minutos	3
Se Arma La Ensalada	Minutos	2
Total		17

Tabla 49. Preparación Pechuga Texana

Pechuga Texana		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Pechuga Plancha	Gramos	180
Papa Francesa	Gramos	200
Ensalada Fresca	Gramos	80
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Cebolla Grillet	Gramos	30
Queso Cheddar	Gramos	20
Total		524
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Coloca La Pechuga En La Plancha	Minutos	5
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	3
Se Procede A Fríe La Cebolla En La Sartén	Minutos	2
Se Procede A Cortar Los Vegetales Para La Ensalada	Minutos	2
Se Arma La Ensalada	Minutos	3
Se Coloca El Cheddar Y La Cebolla Grillet	Minutos	1
Se Arma El Plato	Minutos	2
Total		18

Tabla 50. Preparación Combo Hot Dog Box

Combo Hot Dog Box		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Salchicha	Unidad	1
Pan Perro	Unidad	1
Salsa De Tomate	Gramos	16
Salsa Mostaza	Gramos	16
Salsa Piña	Gramos	16
Salsa Tártara	Gramos	16
Cebolla Cabezona	Gramos	35
Queso Costeño	Gramos	17
Pollo Cocido	Gramos	90
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Papa Fosforito	Gramos	13
Tocineta	Gramos	20
Aceite	MI	10
Total		255
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Procede A Alistar El Pan De Perro Con Sus Salsas	Minutos	2
Se Frita La Salchicha	Minutos	1
Se Frie La Papa Francesa	Minutos	3
Se Coloca La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Se Alista El Pollo Cocido	Minutos	2
Se Procede Al Armado Del Hot Dog	Minutos	2
Total		11

Tabla 51. Preparación Hot Dog Box

Hot Dog Box		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Salchicha	Unidad	1
Pan Perro	Unidad	1
Salsa De Tomate	Gramos	16
Salsa Mostaza	Gramos	16
Salsa Piña	Gramos	16
Salsa Tártara	Gramos	16
Cebolla Cabezona	Gramos	35
Queso Costeño	Gramos	17
Pollo Cocido	Gramos	90
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Papa Fosforito	Gramos	13
Tocineta	Gramos	20
Total		255
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Procede A Alistar El Pan De Perro Con Sus Salsas	Minutos	2
Se Frita La Salchicha	Minutos	1
Se Coloca La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Se Alista El Pollo Cocido	Minutos	2
Se Procede Al Armado Del Hot Dog	Minutos	2
Total		8
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 52. Preparación Combo Hot Dog Clásico

Combo Hot Dog Clásico		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Salchicha	Unidad	1
Pan Perro	Unidad	1
Salsa De Tomate	Gramos	16
Salsa Mostaza	Gramos	16
Salsa Piña	Gramos	16
Salsa Tártara	Gramos	16
Cebolla Cabezona	Gramos	35
Queso Costeño	Gramos	17
Papa Francesa	Gramos	120
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Papa Fosforito	Gramos	13
Gaseosa Pet 400	Unidad	1
Total		266
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Procede A Alistar El Pan De Perro Con Sus Salsas	Minutos	2
Se Frita La Salchicha	Minutos	1
Se Fríe La Papa Francesa	Minutos	3
Se Procede Al Armado Del Hot Dog	Minutos	2
Total		8
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 53. Preparación Hot Dog Clásico

HOT DOG CLÁSICO		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Salchicha	Unidad	1
Pan Perro	Unidad	1
Salsa De Tomate	Gramos	16
Salsa Mostaza	Gramos	16
Salsa Piña	Gramos	16
Salsa Tártara	Gramos	16
Cebolla Cabezona	Gramos	35
Queso Costeño	Gramos	17
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	10
Papa Fosforito	Gramos	13
Total		145
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Procede A Alistar El Pan De Perro Con Sus Salsas	Minutos	2
Se Frita La Salchicha	Minutos	1
Se Procede Al Armado Del Hot Dog	Minutos	2
Total		5
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 54. Preparación Salchipapa

SALCHIPAPA		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Papa Francesa	Gramos	140
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	20
Salchicha	Unidad	1
Salsa De Tomate	Gramos	16
Salsa Mostaza	Gramos	16
Salsa Piña	Gramos	16
Salsa Tártara	Gramos	16
Queso Costeño	Gramos	11
Total		240
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	4
Se Frita La Salchicha	Minutos	1
Se Corta La Salchicha	Minutos	1
Se Procede A Colocar Los Topping Y A Armar.	Minutos	2
Total		8
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Pequeña	Unidad	1

Tabla 55. Preparación Choripapa

CHORIPAPA		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Papa Francesa	Gramos	140
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	20
Chorizo	Unidad	1
Salsa De Tomate	Gramos	16
Salsa Mostaza	Gramos	16
Salsa Piña	Gramos	16
Salsa Tártara	Gramos	16
Queso Costeño	Gramos	11
Total		240
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	4
Se Frita El Chorizo	Minutos	1
Se Corta El Chorizo	Minutos	1
Se Procede A Colocar Los Topping Y A Armar.	Minutos	2
Total		8
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Pequeña	Unidad	1

Tabla 56. Preparación Papas Locas

PAPAS LOCAS		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Pollo Porcionada	Gramos	140
Salchicha	Unidad	1
Chorizo	Unidad	1
Tocineta	Gramos	20
Papa Francesa	Gramos	350
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	40
Salsa De Tomate	Gramos	16
Salsa Mostaza	Gramos	16
Salsa Piña	Gramos	16
Salsa Tártara	Gramos	16
Queso Costeño	Gramos	22
Total		642
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	4
Se Frita La Salchicha	Minutos	1
Se Frita El Chorizo	Minutos	1
Se Coloca La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Se Corta La Salchicha	Minutos	1
Se Corta El Chorizo	Minutos	1
Se Procede A Colocar Los Topping Y A Armar.	Minutos	2
Total		11
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Caja Grande	Unidad	1

Tabla 57. Preparación Desgranado

DESGRANADO		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Maíz	Gramos	120
Papa Francesa	Gramos	130
Sal	Gramos	2
Paprika	Gramos	2
Aceite	MI	40
Lechuga	Gramos	40
Chorizo	Unidad	1
Salchicha	Unidad	1
Tocineta	Gramos	20
Pollo Porcionado	Gramos	140
Salsa Tártara	Gramos	150
Queso Costeño	Gramos	22
Papa Fosforito	Gramos	13
Total		681
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	4
Se Frita La Salchicha	Minutos	1
Se Frita El Chorizo	Minutos	1
Se Coloca La Tocineta En La Plancha	Minutos	1
Se Corta La Salchicha	Minutos	1
Se Corta El Chorizo	Minutos	2
Se Alista El Maíz Tierno Y Lechuga	Minutos	1
Se Alista El Pollo Porcionado	Minutos	1
Se Procede A Colocar Los Topping Y A Armar.	Minutos	3
Total		15
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad

Tabla 58. Preparación Papas Mexicanas

PAPAS MEXICANAS		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Papa Francesa	Gramos	350
Salsa De Ajo	Gramos	10
Pechuga	Gramos	130
Tostacos	Gramos	34
Pico De Gallo	Gramos	60
Guacamole	Gramos	60
Ají	Gramos	5
Queso Semisalado	Gramos	60
Maíz Tierno	Gramos	60
Suero Costeño	Gramos	20
Total		789
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Sofreír El Pollo	Minutos	5
Alistar Todos Los Topping	Minutos	3
Freír La Papa Francesa	Minutos	3
Colocar La Base De Papa Y Colocar Todos Ingredientes En Capas	Minutos	2
Total		13

Tabla 59. Preparación Ensalada De Frutas

ENSALADA DE FRUTAS		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Piña	Gramos	120
Papaya	Gramos	100
Melón	Gramos	50
Manzana	Gramos	40
Kiwi	Gramos	60
Banano	Gramos	60
Mango	Gramos	80
Sandía	Gramos	90
Fresas	Gramos	60
Queso Semi Salado	Gramos	50
Lechera	Gramos	10
Granola	Gramos	30
Total		750
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Preparan Todas Las Frutas Y Se Lavan	Minutos	3
Se Cortan Todas Las Frutas En Trozos Pequeños 1x1	Minutos	4
Se Arma El Plato Y Se Coloca Los Topping	Minutos	2
Total		9

Tabla 60. Preparación Picado De Frutas

PICADO DE FRUTAS		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Cualquier Fruta Disponible	Gramos	270
Total		270
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Prepara La Fruta Y Se Lava	Minutos	1
Se Corta La Fruta En Trozos Pequeños	Minutos	2
Se Arma El Producto	Minutos	1
Total		4
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Tasa	Unidad	1

Tabla 61. Preparación Fresas Con Crema

FRESAS CON CREMA		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Fresas	Gramos	115
Crema Chantilly	Gramos	180
Total		295
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Alistan Las Fresas Y Se Lavan	Minutos	5
Se Cortan A La Mitad	Minutos	2
Se Coloca En El Vaso De Base Chantilly	Minutos	2
Total		9
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Vaso	Unidad	1

Tabla 62. Preparación Mango Biche

MANGO BICHE		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Mango	Gramos	275
Sal	Gramos	1
Pimienta	Gramos	1
Total		277
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Alistan El Mango Y Se Lavan	Minutos	5
Se Cortan En Tiras	Minutos	2
Se Coloca En El Recipiente	Minutos	2
Total		9
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Tasa	Unidad	1

Tabla 63. Preparación Salpicón

SALPICON		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Manzana Verde	Gramos	180
Manzana Roja	Gramos	180
Papaya	Gramos	500
Fresas	Gramos	150
Banano	Gramos	600
Piña	Gramos	350
Mango	Gramos	200
Sandía	Gramos	700
Frutiño De Fresa	Gramos	36
Agua	Litros	5
Total		2.901
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Se Alistan Las Frutas Y Se Lavan	Minutos	5
Se Cortan En Cuadros Pequeños	Minutos	15
Se Coloca En El Recipiente Junto Con El Agua Y El Fresco	Minutos	2
Total		22
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Costo	Unidad De Medida	Cantidad
Vaso	Unidad	1

Tabla 64. Preparación Sándwich Clásico

SANDIWCH CLASICO		
MATERIA PRIMA DIRECTA		
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad
Pan Tajado	Unidad	2
Jamón	Unidad	1
Queso	Unidad	1
Lechuga	Gramos	3
Tomate	Gramos	10
Total		17
MANO DE OBRA		
Actividad	Unidad De Medida	Tiempo
Alistar Ingredientes	Minutos	2
Armar Producto	Minutos	2
Total		4

9.2 Realización de un análisis de los costos operativos actuales de Holdsana SAS, identificando áreas de oportunidad para la optimización y reducción de costos.

Después de haber completado la caracterización, se procedió al análisis de los costos de la empresa para identificar oportunidades de optimización. A continuación, se presentó un desglose detallado de los costos actuales relacionados con las preparaciones. Para ello, se revisaron las facturas de compra de la materia prima para calcular el costo de los productos que se estaban preparando con los valores actuales de estos insumos.

9.2.1. Costos Preparaciones Previas

Tabla 65. Costo Preparación de Salsa Tártara

Salsa Tártara					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Cebolla Cabezona	Gramos	332	5	1.527	
Zanahoria	Gramos	274	2	603	
Cilantro	Gramos	100	16	1.600	

Perejil Liso	Gramos	100	14	1.400
Pimentón Verde	Gramos	200	3	538
Pimentón Rojo	Gramos	200	6	1.230
Ajo	Gramos	50	13	625
Agua	Gramos	150	-	-
Mayonesa Premium	Gramos	3650	14	50.000
Total		5.056	72	57.524

MANO DE OBRA

Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Medir los Ingredientes a Procesar	Minutos	5	182	912
Lavar las Verduras	Minutos	3	182	547
Picar Verduras	Minutos	4	182	730
Se Procede a Licuar los Ingredientes	Minutos	7	182	1.277
Integrar todos los Ingredientes	Minutos	5	182	912
Tiempo Total		24	912	4.378

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Merma productos	Unidad	314	8	2.608
Total		314	8	2.608

Determinación De Los Costos de Producción

Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Salsa Tártara	5.056	57.523,80	4.378,12	2.608,17	64.510,10	13

Tabla 66. Costo Preparación Mayonesa de Ajo

Mayonesa de Ajo						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Salsa Ajo	Gramos	18	13	225		
Huevos	Unidad	2	892	1.783		
Vinagre Blanco	MI	35	3	104		
Aceite Vegetal	MI	200	8	1.524		
Sal	Gramos	4	2	8		
Pimienta	Gramos	4	116	464		
Perejil Fresco	Gramos	5	14	70		
Total		268	1.047	4.178		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir los Ingredientes a Procesar	Minutos	5	182	912		
Pelar Ajos	Minutos	2	182	365		
Picar Perejil	Minutos	2	182	365		
Licuar los huevos con el ajo y la pimienta	Minutos	0,5	182	91		
Añadir con la técnica o forma de hilo a la vez el vinagre y el aceite	Minutos	2	182	365		
Luego de que todo este licuado se integra el perejil	Minutos	2	182	365		
Tiempo Total		13,50	1.095	2.463		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Mayonesa de Ajo	268	4.178,11	2.462,69		6.640,81	25

Tabla 67. Costo Preparación Pico de Gallo

Pico de Gallo						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Cebolla Cabezona Blanca	Gramos	225	5	1.035		
Tomate Rojo	Gramos	500	2	1.140		
Cilantro	Gramos	8	16	128		
Vinagre	MI	15	3	45		
Sal	Gramos	8	2	16		
Limón	MI	30	6	174		
Total		786	34	2.537		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3	182	547		
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2	182	365		
Picar Finamente En Cuadros La Cebolla Cabezona Y El Tomate	Minutos	10	182	1.824		
Picar Finamente El Cilantro	Minutos	2	182	365		
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	2	182	365		
Tiempo Total		19,00	912	3.466		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION						
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Merma productos	Unidad	191	4	782		
Total		191	4	782		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Pico de Gallo	786	2.537,23	3.466,02	781,53	6.784,77	9

Tabla 68. Costo Preparación Maíz Tierno

Maíz Tierno						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima		Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Maíz Tierno		Gramos	1000	13	12.500	
Sal		Gramos	6,5	2	13	
Pimienta		Gramos	1	116	116	
Total			1.008	130	12.629	
MANO DE OBRA						
Actividad		Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Medir Los Ingredientes A Procesar		Minutos	3	182	547	
Integrar Todos Los Ingredientes		Minutos	2	182	365	
Tiempo Total			5,00	364,84	912,11	
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Maíz Tierno	1.008	12.628,64	912,11		13.540,75	13

Tabla 69. Costo Preparación Guacamole

Guacamole						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Cebolla Cabezona Blanca	Gramos	350	16	5.600		
Aguacate	Gramos	900	12	10.800		
Cilantro	Gramos	5	3	15		
Vinagre	MI	15	2	34		
Limón	Gramos	30	2	59		
Sal	Gramos	10	12	120		
Total		1.310	47	16.627		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	5	182	912		
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2	182	365		
Picar Finamente En Cuadros La Cebolla Cabezona Y El Aguacate	Minutos	10	182	1.824		
Picar Finamente El Cilantro	Minutos	2	182	365		
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	2	182	365		
Tiempo Total		21	912	3.831		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION						
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Merma productos	Unidad	323,75	6	2.078		
Total		324	6	2.078		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Guacamole	1.310	16.627,13	3.830,86	2.077,78	22.535,77	17

Tabla 70. Costo Preparación Cebolla Encurtida

Cebolla Encurtida						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Agua	Ml	500				
Sal	Gramos	5	2			10
Pimienta	Gramos	1,5	116			174
Vinagre	Gramos	200	3			595
Cebolla Morada	Gramos	500	6			2.850
Total		702	125			3.629
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3	182			547
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2	182			365
Picar Finamente En Julianas La Cebolla Roja	Minutos	2	182			365
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	3	182			547
Tiempo Total		10	730			1.824
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Cebolla Encurtida	702	3.628,70	1.824,22		5.452,91	8

Tabla 71. Costo Preparación Carne Molida

Carne Molida						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Carne Molida	Gramos	1000	19	19.000		
Paprika	Gramos	5	40	198		
Ajo en Polvo	Gramos	5	48	239		
Cebolla en Polvo	Gramos	5	2	10		
Sal	Gramos	5	116	580		
Total		1.020	224	20.026		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3	182	547		
Integrar Todos Los Ingredientes	Minutos	2	182	365		
Llevar A Fuego Medio	Minutos	10	182	1.824		
Tiempo Total		15	547	2.736		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Carne Molida	1.020	20.026,39	2.736,33		22.762,72	22

Tabla 72. Costo Preparación Cerdo BBQ

Cerdo BBQ						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Cerdo	Gramos	1000	23	22.790		
Sal	Gramos	7,5	116	870		
Pimienta	Gramos	1	40	40		
Ajo en Polvo	Gramos	5	87	434		
Paprika	Gramos	5	5	23		
Cebolla en Polvo	Gramos	5	17	84		
Salsa BBQ	Gramos	100	10	1.032		
Total		1.124	297	25.272		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir los Ingredientes a Procesar	Minutos	3	182	547		
Picar el cerdo en cuadro	Minutos	5	182	912		
Integrar todos los ingredientes	Minutos	2	182	365		
Porcionar de a 100 Gramos	Minutos	3	182	547		
Tiempo Total		13	730	2.371		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Cerdo BBQ	1.124	25.272,23	2.371,48		27.643,71	25

Tabla 73. Costo Preparación Pollo en Cubos

Pollo en Cubos						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Pechugas de pollo	Gramos	1000	17	16.850		
Sal	Gramos	7,5	2	15		
Pimienta	Gramos	1	116	116		
Ajo en Polvo	Gramos	5	40	198		
Paprika	Gramos	5	87	434		
Cebolla	Gramos	5	48	239		
Soya	Gramos	20	10	206		
Total		1.044	319	18.058		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir los Ingredientes a Procesar	Minutos	3	182	547		
Picar el Pollo en cuadro	Minutos	5	182	912		
Integrar todos los ingredientes	Minutos	5	182	912		
Porcionar de a 130 Gramos	Minutos	3	182	547		
Tiempo Total		16	730	2.919		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Pollo en Cubos	1.044	18.058,02	2.918,75		20.976,77	20

Tabla 74. Costo Preparación Pollo Desmechado

Pollo Desmechado						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Pechugas de pollo	Gramos	10000	17	168.500		
Zanahoria	Gramos	250	2	550		
Agua	Litros	15	-	-		
Sal	Gramos	120	2	234		
Pimienta	Gramos	5	116	580		
Paprika	Gramos	30	87	2.606		
Cebolla Cabezona	Gramos	450	5	2.070		
Pimentón	Gramos	450	6	2.768		
Cebolla Larga	Gramos	350	2	583		
Puerro	Gramos	200	10	2.072		
Ajo	Gramos	50	13	625		
Total		11.920	259	180.588		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir los Ingredientes a Procesar	Minutos	5	182	912		
Integrar todos los ingredientes	Minutos	4	182	730		
Cocinar a fuego medio	Minutos	50	182	9.121		
Dejar enfriar	Minutos	15	182	2.736		
Desmechar	Minutos	30	182	5.473		
Porcionar de a 130 Gramos	Minutos	10	182	1.824		
Tiempo Total		114	1.095	20.796		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Pollo en Desmechado	5.137	180.588,37	20.796,09		201.384,46	39

Tabla 75. Costo Preparación Ají

Ají						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Ají	Gramos	15	17	252		
Pasta de Tomate	Gramos	200	10	2.009		
Salsa de Tomate	Gramos	250	13	3.340		
Zumo de vegetales	MI	30	-	-		
Cilantro	Gramos	3	16	48		
Total		498	56	5.649		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Pesar Todos los ingredientes	Minutos	5	182	912		
Picar el Cilantro	Minutos	3	182	547		
Revolver todos los ingredientes	Minutos	2	182	365		
Tiempo Total		10	547	1.824		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Ají	498	5.648,88	1.824,22		7.473,09	15

Tabla 76. Costo de Preparación Pasta Tornillos

Pasta Tornillos						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Agua	MI	2000	-	-		
Pasta Tornillos	Gramos	1000	14	13.860		
Sal	Gramos	8	2	16		
Aceite	MI	8	8	61		
Total		3.016	23	13.937		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir los Ingredientes a Procesar	Minutos	1,5	182	274		
Integrar todos los ingredientes	Minutos	2	182	365		
Cocinar a fuego medio	Minutos	9,5	182	1.733		
Tiempo Total		13	547	2.371		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Pasta Tornillos	1.000	13.936,56	2.371,48		16.308,04	16

Tabla 77. Costo Preparación Carne Desmechada

Carne desmechada						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Carne De Aleta	Gramos	1080	24	25.920		
Agua	Litros	3000	0	-		
Aceite	Ml	18	7,62	137		
Cebolla Cabezona Blanco	Gramos	150	4,6	690		
Ajo	Gramos	8	12,5	100		
Sal	Gramos	10	1,95	20		
Pimienta	Gramos	1,3	115,96	151		
Tomate	Gramos	200	2,28	456		
Pimentón Rojo	Gramos	175	6,152	1.077		
Tomate Rojo	Gramos	200		-		
Cilantro	Gramos	5	16	80		
Peso Total		4.847	191	28.630		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Arreglar Carne De Aleta	Minutos	8	182	1.459		
Pesar Todos Los Ingredientes	Minutos	3	182	547		
Revolver Todos Los Ingredientes	Minutos	2	182	365		
Picar El Cilantro	Minutos	2	182	365		
Proceder A Cocinar	Minutos		182	-		
Dejar Reposar	Minutos		182	-		
Porcionar Por 130 Gramos	Minutos	3	182	547		
Tiempo Total		18	1.277	3.284		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Carne desmechada	780	28.630,01	3.283,59		31.913,61	41

Tabla 78. Costo Preparación Carne Hamburguesa

Carne de Hamburguesas						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Carne Para Hamburguesa	Gramos	1.000	19	19.000		
Ajo En Polvo	Gramos	10	40	396		
Cebolla Polvo	Gramos	10	48	478		
Paprika	Gramos	10	87	869		
Pimienta	Gramos	2	116	174		
Sal	Gramos	5	2	10		
Soja	Gramos	100	10	1.032		
Sazonador Parrillero	Gramos	3	41	124		
Grasa De Cerdo	Gramos	100		-		
Peso Total		1.240	363	22.081		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	3	182	547		
Se Procede A Integrar Los Ingredientes	Minutos	4	182	730		
Porcionar Carne 130 Gramos	Minutos	3	182	547		
Tiempo Total		10	547	1.824		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantida d	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Carne de Hamburguesas	1.240	22.081,12	1.824,22		23.905,34	19

Tabla 79. Costo Preparación Ensalada Fresca

Ensalada Fresca						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Tomate Rojo	Gramos	25	4	88		
Pepino	Gramos	25	1	20		
Lechuga	Gramos	10	11	114		
Cebolla Cabezona Blanca	Gramos	10	5	46		
Sal	Gramos	1	2	1		
Limón	Gramos	1	2	1		
Peso Total		71	25	270		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Lavar Todos Los Vegetales	Minutos	2	182	365		
Proceder A Picar Los Vegetales	Minutos	2	182	365		
Colocar Sal Y Limón	Minutos	1	182	91		
Arma La Ensalada	minutos	1	182	182		
Tiempo Total		5,50	729,69	1.003,32		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Ensalada Fresca	71	269,89	1.003,32		1.273,21	18

Tabla 80. Costo de Preparación Salsa Napolitana

Salsa Napolitana						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Tomate Rojo	Gramos	1.000	2	2.280		
Albahaca	Gramos	50	6	300		
Sal	Gramos	5	2	10		
Peso Total		1.055	10	2.590		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	2	182	365		
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2	182	365		
Se Cocina El Tomate	Minutos		182	-		
Se Licua El Tomate	Minutos	2	182	365		
Nuevamente Se Cocina	Minutos	5	182	912		
Se Deja Reposar	Minutos	5	182	912		
Tiempo Total		16,00	1.094,53	2.918,75		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Salsa Napolitana	1.055	2.589,75	2.918,75		5.508,50	5

Tabla 81. Costo Preparación Cebolla Grillet

Cebolla Grillet						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Cebolla Cabezona Blanca	Gramos	500	5	2.300		
Aceite	Gramos	20	8	152		
Sal	Gramos	5	2	10		
Peso Total		525	14	2.462		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	2	182	365		
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2	182	365		
Se Fríe La Cebolla En La Sartén A Fuego Medio	Minutos	2	182	365		
		6,00	547,27	1.094,53		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Cebolla Grillet	525	2.462,15	1.094,53		3.556,68	7

Tabla 82. Costo Preparación Chimichurri

CHIMICHURRI GAUCHO						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		
Cebolla Cabezona Morada	Gramos	500	6	2850		
Aceite	Gramos	50	8	381		
Pimentón	Gramos	200	6	1230		
Perejil	Gramos	5	14	70		
Sumo De Limón	Ml	50	2	113		
Alcaparra	Gramos	100	22	2150		
Vinagre	Gramos	50	3	149		
Sal	Gramos	10	2	20		
Peso Total		965	62	6.962		
MANO DE OBRA						
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total		
Medir Los Ingredientes A Procesar	Minutos	2	182	365		
Lavar Los Ingredientes	Minutos	2	182	365		
Se Procede A Cortar Finamente Y A Integrar Todos Los Ingredientes.	Minutos	2	182	365		
		6,00	547,27	1.094,53		
Determinación De Los Costos de Producción						
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Producto	965	6.962,15	1.094,53		8.056,68	8

Tabla 83. Costo Preparación Chantilly

Chantilly						
MATERIA PRIMA DIRECTA						
materia prima		Unidad de Medida	Cantida d	Valor Unitario	Valor Total	
Mezcla En Polvo Cordillera Para Crema Chantilly		Gramos	125	51	6.364	
Crema de leche		Gramos	20	23	465	
Leche		Gramos	220	4	835	
Peso Total			365	78	7.664	
MANO DE OBRA						
Actividad		Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Pesar ingredientes		Minutos	2	182	365	
Batir		Minutos	2	182	365	
			4,00	364,84	729,69	
Determinación De Los Costos de Producción						
Produc to	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción	Costo Por Gramos
Chantilly	365	7.663,89	729,69		8.393,57	23

9.2.3. Producto Terminado

Tabla 84. Costo Preparación Dorilocos

DORILOCOS				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Doritos	Unidad	1	1.897	1.897
Carne Molida	Gramos	35	22	781
Frijol Rojo	Gramos	45	19	841
Pico de Gallo	Gramos	50	9	432
Guacamole	Gramos	50	17	860
Ají	Gramos	5	15	75
Maíz Tierno	Gramos	45	13	605
Suero Costeño	Gramos	8	15	120
Queso Semisalado	Gramos	25	22	550
Total		264	2.029	6.160
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Destapar el paquete de doritos	Minutos	0,5	182	91
Agregar Pico de gallo	Minutos	0,5	182	91
Agregar carne molida	Minutos	0,5	182	91
Agregar frijol	Minutos	0,5	182	91
Agregar guacamole	Minutos	0,5	182	91
Agregar ají	Minutos	0,5	182	91
Agregar maíz tierno	Minutos	0,5	182	91
Agregar suero costeño	Minutos	0,5	182	91
Agregar queso Semisalado	Minutos	0,5	182	91
Total		4,5	1.642	821
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Arriendo Local	Unidad	1	893	893
Servicio Público	Unidad	1	190	190
Total			1.083	1.083
COSTOS DE ADMINISTRACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo de ventas y admón.	Minuto	2	182	365

Total			182		365
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
DORILOCOS	1	6.160,42	820,90	1.447,36	8.428,68

Tabla 85. Costo de Producción Sándwich de Pierna de Cerdo

SANDWICH DE PIERNA DE CERDO				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Lechuga	Gramos	15	11	171
Tomate	Gramos	30	4	105
Jamón de cerdo	Unidad	1	1.788	1.788
Láminas de queso	Gramos	50	11	560
Salsa Tártara	Gramos	30	13	383
Pan Sándwich	Unidad	1	1.300	1.300
Total		127	3.126	4.307
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Lavar los vegetales	Minutos	1	182	182
Tajadear el tomate	Minutos	1	182	182
Colocar la salsa al pan	Minutos	1	182	182
Colocar todos los ingredientes en el pan	Minutos	1	182	182
Total		4	730	730
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Arriendo Local	Unidad	1	864	864
Servicio Público	Unidad	1	-	-
			864	864
COSTOS DE ADMINISTRACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo de ventas y admón.	Minuto	2	182	365
Total			182	365

Tabla 86. Costo Preparación Sándwich De Cerdo BBQ

SANDWICH DE CERDO BBQ					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Pan Sándwich	Unidad	1	1.300	1.300	
Lechuga	Gramos	15	11	171	
Cebolla Encurtida	Gramos	15	8	117	
Cerdo BBQ	Gramos	100	25	2.460	
Queso Cheddar	Gramos	30	20	599	
Salsa BBQ	Gramos	45	19	873	
Total		206	1.383	5.520	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír el cerdo	Minutos	10	182	1.824	
Lavar la lechuga	Minutos	1	182	182	
Colocar la salsa al pan	Minutos	1	182	182	
Colocar todos los ingredientes en el pan	Minutos	1	182	182	
Total		13	730	2.371	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Arriendo Local	Unidad	1	972	972	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.162	1.162	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
SANDWICH DE CERDO BBQ	1	5.520,06	2.371,48	1.526,56	9.418,10

Tabla 87. Costo Sándwich de Pollo

SANDWICH DE POLLO					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Pan Sándwich	Unidad	1	1.300	1.300	
Lechuga	Gramos	15	11	171	
Pollo desmechado	Gramos	90	39	3.528	
Láminas de Queso	Gramos	50	11	560	
Salsa Tártara	Gramos	30	13	383	
Tomate	Gramos	30	4	105	
Total		216	1.378	6.047	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Lavar los vegetales	Minutos	1	182	182	
Tajadear el tomate	Minutos	1	182	182	
Colocar la salsa al pan	Minutos	1	182	182	
Colocar todos los ingredientes en el pan	Minutos	1	182	182	
Total		4	730	730	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Arriendo Local	Unidad	1	972	972	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.162	1.162	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
SANDWICH DE POLLO	1	6.047,30	729,69	1.526,56	8.303,55

Tabla 88. Costo Preparación Wrap de Cerdo BBQ

WRAP DE CERDO BBQ					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Tortilla	Unidad	1	2.063	2.063	
Lechuga	Gramos	50	11	571	
Carne de Cerdo	Gramos	100	25	2.460	
Salsa BBQ	Gramos	45	19	873	
Cebolla Encurtida	Gramos	15	8	117	
Maíz Tierno	Gramos	70	13	941	
Queso Semisalado	Gramos	35	22	770	
Queso Cheddar	Gramos	40	20	799	
Salsa de Ajo	Gramos	20	25	496	
Total		376	2.206	9.089	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír el cerdo	Minutos			-	
Fritar la papa	Minutos	7	182	1.277	
Lavar y picar la lechuga	Minutos	2	182	365	
Asar la tortilla	Minutos	1	182	182	
Colocar las salsas a la tortilla	Minutos	0,5	182	91	
Colocar los demás ingredientes en la tortilla	Minutos	2	182	365	
Total		12,5	912	2.280	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Lamina de Aluminio	Cm	35	5	188	
Arriendo Local	Unidad	1	1.361	1.361	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.556	1.739	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
WRAP DE CERDO BBQ	1	9.088,58	2.280,27	2.103,48	13.472,34

Tabla 89. Costo Preparación Wrap Cesar

WRAP CESAR					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Tortilla	Unidad	1	2.063	2.063	
Lechuga	Gramos	50	11	571	
Salsa Cesar	Gramos	70	27	1.916	
Crotones	Gramos	20	33	664	
Tomate Cherry	Gramos	30	13	390	
Pollo	Gramos	130	20	2.613	
Parmesano	Gramos	40	32	1.278	
Total		341	2.200	9.496	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír el pollo	Minutos			-	
Lavar y picar la lechuga junto con los tomates Cherry	Minutos	2	182	365	
Asar la tortilla	Minutos	1	182	182	
Revolver (lechuga, tomate Cherry, crotones, parmesano, y pollo junto con la salsa cesar)	Minutos	1	182	182	
Colocar las salsas a la tortilla	Minutos	0,5	182	91	
Colocar los ingredientes en la tortilla	Minutos	2	182	365	
Envolver	Minutos	1	182	182	
Total		7,5	1.095	1.368	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Lamina de Aluminio	Cm	35	5	188	
Arriendo Local	Unidad	1	1.080	1.080	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.275	1.458	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
WRAP CESAR	1	9.496,12	1.368,16	1.822,68	12.686,97

Tabla 90. Costo Preparación Wrap Mexicano

WRAP MEXICANO					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Tortilla	Unidad	1	2.063	2.063	
Lechuga	Gramos	50	11	571	
Salsa de Ajo	Gramos	10	25	248	
Pechuga	Gramos	130	20	2.613	
Tostacos	Gramos	34	28	964	
Pico de Gallo	Gramos	60	9	518	
Guacamole	Gramos	60	17	1.032	
Ají	Gramos	5	15	75	
Queso Semisalado	Gramos	60	22	1.320	
Maíz Tierno	Gramos	60	13	806	
Suero Costeño	Gramos	20	15	301	
Total		490	2.238	10.511	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír el pollo	Minutos			-	
Lavar y picar la lechuga	Minutos	2	182	365	
Asar la tortilla	Minutos	1	182	182	
Colocar las salsas a la tortilla	Minutos	0,5	182	91	
Colocar los ingredientes en la tortilla	Minutos	2	182	365	
Envolver	Minutos	1	182	182	
Total		6,5	912	1.186	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Lamina de Aluminio	Cm	35	5	188	
Arriendo Local	Unidad	1	1.080	1.080	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.275	1.458	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantida d	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
WRAP MEXICANO	1	10.511,10	1.185,74	1.822,68	13.519,52

Tabla 91. Costo Preparación Ensalada Mexicana

ENSALADA MEXICANA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Lechuga	Gramos	90	11	1.029	
Salsa de Ajo	Gramos	10	25	248	
Pechuga	Gramos	130	20	2.613	
Tostacos	Gramos	34	28	964	
Pico de Gallo	Gramos	60	9	518	
Guacamole	Gramos	60	17	1.032	
Ají	Gramos	5	15	75	
Queso Semisalado	Gramos	60	22	1.320	
Maíz Tierno	Gramos	60	13	806	
Suero Costeño	Gramos	20	15	301	
Total		529	176	8.906	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír el pollo	Minutos	10	182	1.824	
Lavar y picar la lechuga	Minutos	2	182	365	
Colocar los ingredientes en el plato	Minutos	2	182	365	
Total		14	547	2.554	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Arriendo Local	Unidad	1	1.584	1.584	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.774	1.774	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
ENSALADA MEXICANA	1	8.905,74	2.553,91	2.138,56	13.598,20

Tabla 92. Costo Preparación Ensalada Cesar

ENSALADA CESAR					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Lechuga	Gramos	90	11	1.029	
Salsa Cesar	Gramos	70	27	1.916	
Crotones	Gramos	20	33	664	
Tomate Cherry	Gramos	30	13	390	
Pollo	Gramos	130	20	2.613	
Parmesano	Gramos	40	32	1.278	
Total		380	137	7.891	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír el pollo	Minutos	10	182	1.824	
Lavar y picar la lechuga junto con los tomates Cherry	Minutos	2	182	365	
Revolver (lechuga, tomate Cherry, crotones, parmesano, y pollo junto con la salsa cesar)	Minutos	1	182	182	
Colocar los ingredientes en el plato	Minutos	2	182	365	
Total		15	730	2.736	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Arriendo Local	Unidad	1	1.332	1.332	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.522	1.522	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cant.	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
ENSALADA CESAR	1	7.890,76	2.736,33	1.886,56	12.513,65

Tabla 93. Costo Preparación Ensalada Italiana

ENSALADA ITALIANA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Lechuga	Gramos	20	11	229	
Pasta Tornillo	Gramos	250	16	4.077	
Aceitunas	Gramos	10	33	328	
Pollo	Gramos	130	20	2.613	
Parmesano	Gramos	50	32	1.598	
Tomate Cherry	Gramos	30	13	390	
Salsa Italiana	Gramos	20	27	535	
Total		510	152	9.770	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír el pollo	Minutos	10	182	1.824	
Lavar y picar la lechuga	Minutos	1	182	182	
Picar Aceitunas	Minutos	0,5	182	91	
Revolver la pasta con la salsa y el parmesano	Minutos	1	182	182	
Revolver todos los ingredientes y servir	Minutos	1	182	182	
Total		13,5	912	2.463	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Arriendo Local	Unidad	1	1.368	1.368	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.558	1.558	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
ENSALADA ITALIANA	1	9.770,07	2.462,69	1.922,56	14.155,32

Tabla 94. Costo Preparación Wrap Ropa Vieja

WRAP ROPA VIEJA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Tortilla	Unidad	1	2.063	2.063	
Lechuga	Gramos	50	11	571	
Salsa de Ajo	Gramos	10	25	248	
carne desmechada	Gramos	130	25	3.199	
Tostacos	Gramos	34	28	964	
Pico de Gallo	Gramos	60	9	518	
Guacamole	Gramos	60	17	1.032	
Ají	Gramos	5	15	75	
Queso Semisalado	Gramos	60	22	1.320	
Maíz Tierno	Gramos	60	13	806	
Suero Costeño	Gramos	20	15	301	
Total	490		2.243	11.096	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiem	Valor Unitario	Valor Total	
Preparar La Carne Desmechada	Minutos	10	182	1.824	
Lavar Y Picar La Lechuga	Minutos	2	182	365	
Asar La Tortilla	Minutos	1	182	182	
Colocar Las Salsa A La Tortilla	Minutos	0,5	182	91	
Colocar Los Ingredientes En La Tortilla	Minutos	2	182	365	
Envolver	Minutos	1	182	182	
Total	16,5		1.095	3.010	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Lamina de Aluminio	Cm	35	5	188	
Arriendo	Unidad	1	1.361	1.361	
Total			1.366	1.549	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
WRAP ROPA VIEJA	1	11.096,45	3.009,96	1.913,77	16.020,18

Tabla 95. Costos Preparación Ensalada de Frutas

ENSALADA DE FRUTAS					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Piña	Gramos	120	4,4	528	
Papaya	Gramos	100	2,2	220	
Melón	Gramos	50	4,4	220	
Manzana	Gramos	40	50	2000	
Kiwi	Gramos	60	14	840	
Banano	Gramos	60	3,6	216	
Mango	Gramos	80	4,4	352	
Sandía	Gramos	90	2,3	207	
Fresas	Gramos	60	13	780	
Queso Semi Salado	Gramos	50	22	1100	
Lechera	Gramos	10	24	243	
Granola	Gramos	30	16	465	
Total	750		160	7.171	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Preparan Todas Las Frutas Y Se Lavan	Minutos	3	182	547	
Se Cortan Todas Las Frutas En Trozos Pequeños 1x1	Minutos	4	182	730	
Se Arma El Plato Y Se Coloca Los Topping	Minutos	2	182	365	
Total	9		547	1.642	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Arriendo	Unidad	1	720	720	
Total	1		720	720	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
ENSALADA DE FRUTAS	1	7.170,50	1.641,80	1.084,84	9.897,14

Tabla 96. Costo Preparación Picado de Frutas

PICADO DE FRUTAS					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Cualquier Fruta Disponible	Gramos	270	2,3	621	
Total		270	2	621	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Prepara La Fruta Y Se Lava	Minutos	1	182	182	
Se Corta La Fruta En Trozos Pequeños	Minutos	2	182	365	
Se Arma El Producto	Minutos	1	182	182	
Total		4	547	730	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Recipiente	Unidad	1	250	250	
Arriendo	Unidad	1	317	317	
Total			567	567	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
PICADO DE FRUTAS	1	621,00	729,69	931,64	2.282,33

Tabla 97. Costo Preparación Fresas con Crema

FRESAS CON CREMA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Fresas	Gramos	115	13	1.495	
Crema Chantilly	Gramos	180	23	4.139	
Total	295		36	5.634	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Alistan Las Fresas Y Se Lavan	Minutos	5	182	912	
Se Cortan A La Mitad	Minutos	2	182	365	
Se Coloca En El Vaso De Base Chantilly	Minutos	2	182	365	
Total	9		547	1.642	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Recipiente	Unidad	1	250	250	
Arriendo	Unidad	1	468	468	
Total			718	718	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
FRESAS CON CREMA	1	5.634,30	1.641,80	1.082,84	8.358,94

Tabla 98. Costo Preparación Mango Biche

MANGO BICHE					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Mango	Gramos	275	4	1.210	
Sal	Gramos	1	2	2	
Pimienta	Gramos	0,5	116	58	
Total	276		6	1.212	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Alistan Las Fresas Y Se Lavan	Minutos	5	182	912	
Se Cortan A La Mitad	Minutos	2	182	365	
Se Coloca En El Vaso De Base Chantilly	Minutos	2	182	365	
Total	9		182	1.642	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Recipiente	Unidad	1	250	250	
Arriendo	Unidad	1	468	468	
Total			718	718	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
MANGO BICHE	1	1.211,95	1.641,80	1.082,84	3.936,59

Tabla 99. Costo de Preparación Salpicón

SALPICON					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Manzana verde	Gramos	180	8,75	1575	
Manzana roja	Gramos	180	8,5	1530	
Papaya	Gramos	500	2,2	1100	
Fresas	Gramos	150	13	1950	
Banano	Gramos	600	3,6	2160	
Piña	Gramos	350	4,4	1540	
Mango	Gramos	200	4,4	880	
Sandía	Gramos	700	2,3	1610	
Frutiño de fresa	Gramos	36	53,12	1912,5	
Agua	Litros	5	0	0	
Total	2.901		100	14.258	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Alistan Las Frutas Y Se Lavan	Minutos	5	182	912	
Se Cortan En Cuadros Pequeños	Minutos	15	182	2.736	
Se Coloca En El Recipiente Junto Con El Agua Y El Fresco	Minutos	2	182	365	
Total	22		547	4.013	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Vaso	Unidad	1	25	25	
Arriendo	Unidad	1	468	468	
Total			493	493	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
SALPICON	1	-	364,84	857,84	1.222,69

Tabla 100. Costo Preparación Sándwich Clásico

SANDWICH CLASICO					
MATERIA PRIMA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Pan Tajado	Unidad	2	295	590	
Jamón	Unidad	1	809	809	
Queso	Unidad	1	11	11	
Lechuga	Gramos	3	11	34	
Tomate	Gramos	10	4	35	
Total	17		1.130	1.479	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Alistar ingredientes	Minutos	2	182	365	
Armar producto	Minutos	1	182	182	
Total	3		365	547	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Arriendo	Unidad	1	360	360	
Total			360	360	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cant.	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
SANDWICH CLASICO	1	1.478,99	547,27	724,84	2.751,09

Tabla 101. Costos Preparación Wrap De Cerdo BBQ + PAPA

WRAP DE CERDO BBQ +PAPA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Tortilla	Unidad	1	2.063	2.063	
Lechuga	Gramos	50	11	571	
Carne de Cerdo	Gramos	100	25	2.460	
Salsa BBQ	Gramos	45	19	873	
Cebolla Encurtida	Gramos	15	8	117	
Maíz Tierno	Gramos	70	13	941	
Queso Semisalado	Gramos	35	22	770	
Queso Cheddar	Gramos	40	20	799	
Papa a la Francesa	Gramos	100	9	922	
Salsa de Ajo	Gramos	20	25	496	
Total	476		2.215	10.011	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiem.	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír El Cerdo	Minutos			-	
Fritar La Papa	Minutos	7	182	1.277	
Lavar Y Picar La Lechuga	Minutos	2	182	365	
Asar La Tortilla	Minutos	1	182	182	
Colocar Las Salsas A La Tortilla	Minutos	0,5	182	91	
Colocar Los Demás Ingredientes En La Tortilla	Minutos	2	182	365	
Total	12,5		912	2.280	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Lamina de Aluminio	Cm	35	5	188	
Arriendo Local	Unidad	1	1.361	1.361	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.556	1.739	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
WRAP DE CERDO BBQ +PAPA	1	10.011,07	2.280,27	2.103,48	14.394,82

Tabla 102. Costo Preparación Wrap Cesar + Papa

WRAP CESAR + PAPA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Tortilla	Unidad	1	2.063	2.063	
Lechuga	Gramos	50	11	571	
Salsa Cesar	Gramos	70	27	1.916	
Crotones	Gramos	20	33	664	
Tomate Cherry	Gramos	30	13	390	
Pollo	Gramos	130	20	2.613	
Papa a la Francesa	Gramos	100	9	922	
Parmesano	Gramos	40	32	1.278	
Total	441		2.209	10.419	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír El Pollo	Minutos			-	
Lavar Y Picar La Lechuga Junto Con Los Tomates Cherry	Minutos	2	182	365	
Asar La Tortilla	Minutos	1	182	182	
Revolver (Lechuga, Tomate Cherry, Crotones, Parmesano, Y Pollo Junto Con La Salsa Cesar)	Minutos	1	182	182	
Colocar Las Salsas A La Tortilla	Minutos	0,5	182	91	
Colocar Los Ingredientes En La Tortilla	Minutos	2	182	365	
Envolver	Minutos	1	182	182	
Total	7,5		1.095	1.368	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Lamina de Aluminio	Cm	35	5	188	
Arriendo Local	Unidad	1	1.080	1.080	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.275	1.458	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cant.	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
WRAP CESAR + PAPA	1	10.418,61	1.368,16	1.822,68	13.609,45

Tabla 103. Costos Preparación Wrap Mexicano + Papa

WRAP MEXICANO + PAPA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Tortilla	Unidad	1	2.063	2.063	
Lechuga	Gramos	50	11	571	
Salsa de Ajo	Gramos	10	25	248	
Pechuga	Gramos	130	20	2.613	
Tostacos	Gramos	34	28	964	
Pico de Gallo	Gramos	60	9	518	
Guacamole	Gramos	60	17	1.032	
Ají	Gramos	5	15	75	
Queso Semisalado	Gramos	60	22	1.320	
Maíz Tierno	Gramos	60	13	806	
Papa a la Francesa	Gramos	100	9	922	
Suero Costeño	Gramos	20	15	301	
Total	590		2.248	11.434	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiem.	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír El Pollo	Minutos			-	
Lavar Y Picar La Lechuga	Minutos	2	182	365	
Asar La Tortilla	Minutos	1	182	182	
Colocar Las Salsas A La Tortilla	Minutos	0,5	182	91	
Colocar Los Ingredientes En La Tortilla	Minutos	2	182	365	
Envolver	Minutos	1	182	182	
Total	6,5		912	1.186	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Lamina De Aluminio	Cm	35	5	188	
Costo De Ventas Y Admón.	Unidad	2	182	365	
Arriendo Local	Unidad	1	1.080	1.080	
Servicio Público	Unidad	1	190	190	
Total			1.458	1.823	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cant.	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
WRAP MEXICANO + PAPA	1	11.433	1.185,74	2.187,52	14.806,85

Tabla 104. Costos Preparación Wrap Ropa Vieja + Papa

WRAP ROPA VIEJA + PAPA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Tortilla	Unidad	1	2.063	2.063	
Lechuga	Gramos	50	11	571	
Salsa de Ajo	Gramos	10	25	248	
carne desmechada	Gramos	130	25	3.199	
Tostacos	Gramos	34	28	964	
Pico de Gallo	Gramos	60	9	518	
Guacamole	Gramos	60	17	1.032	
Ají	Gramos	5	15	75	
Queso Semisalado	Gramos	60	22	1.320	
Maíz Tierno	Gramos	60	13	806	
Suero Costeño	Gramos	20	15	301	
Papa a la Francesa	Gramos	100	9	922	
Total	590		2.252	12.019	
MANO DE OBRA					
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Preparar La Carne Desmechada	Minutos	10	182	1.824	
Lavar Y Picar La Lechuga	Minutos	2	182	365	
Asar La Tortilla	Minutos	1	182	182	
Colocar Las Salsa A La Tortilla	Minutos	0,5	182	91	
Colocar Los Ingredientes En La Tortilla	Minutos	2	182	365	
Envolver	Minutos	1	182	182	
Total	16,5		1.095	3.010	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Lamina de Aluminio	Cm	35	5	188	
Servicio Público	Unidad	1		-	
Arriendo	Unidad	1	1.361	1.361	
Total			1.366	1.549	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cant.	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
WRAP ROPA VIEJA + PAPA	1	12.018,93	3.009,96	1.548,93	16.577,82

Tabla 105. Costo Preparación Combo Hamburguesa Clásica

COMBO HAMBURGUESA CLASICA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Queso Americano	Gramos	20	26	519	
Carne De Hamburguesa	Gramos	130	19	2.507	
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980	
Lechuga	Gramos	11	11	126	
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134	
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107	
Tomate	Gramos	23	4	81	
Cebolla Cabezona	Gramos	12	5	55	
Papa Francesa	Gramos	120	9	1.107	
Sal	Gramos	2	2	4	
Paprika	Gramos	2	87	174	
Aceite	ml	10	8	76	
Gaseosa Pet 400	Unidad	1	1.771	1.771	
Total	352		2.945	7.639	
MANO DE OBRA					
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182	
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547	
Freír Papas	Minutos	3	182	547	
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365	
Total	9		730	1.642	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Caja grande	Unidad	1,0	680	680	
Arriendo	Unidad	1	1.404	1.404	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total			2.268	2.268	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cant.	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
COMBO HAMBURGUESA CLASICA	1	7.639,28	1.641,80	2.632,84	11.913,92

Tabla 106. Costo Preparación Hamburguesa Clásica

HAMBURGUESA CLASICA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Queso Americano	Lonja	1,0	26	26	
Carne Porcionada	Gr	130,0	19	2.507	
Pan Hamburguesa	Unidad	1,0	980	980	
Lechuga	Gr	11,0	11	126	
Salsa De Tomate	Gr	10,0	11	114	
Salsa Mostaza	Gr	10,0	11	107	
Tomate	Gr	23,0	4	81	
Cebolla Cabezona	Gr	12,0	5	55	
Sal	Gr	2,0	2	4	
Paprika	Gr	2,0	87	174	
Aceite	ml	10,0	8	76	
Total	212		1.163	4.250	
MANO DE OBRA					
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182	
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547	
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365	
Total	6		547	1095	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Caja grande	Unidad	1,0	680	680	
Arriendo	Unidad	1	1.224	1.224	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total			2.270	2.453	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
HAMBURGUESA CLASICA	1	4.249,54	1.094,53	2.452,84	7.796,92

Tabla 107. Costo Preparación Combo Hamburguesa Bacon

COMBO HAMBURGUESA BACON				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Queso Americano	Gramos	20	26	519
Carne De Hamburguesa	Gramos	130	19	2.507
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980
Lechuga	Gramos	11	11	126
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107
Tomate	Gramos	23	4	81
Cebolla Cabezona	Gramos	12	5	55
Tocineta	Gramos	20	27	530
Papa Francesa	Gramos	120	9	1.107
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	10	8	76
Gaseosa Pet 400	Unidad	1	1.771	1.771
Total	372		2.972	8.169
MANO DE OBRA				
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	0,5	182	91
Freír Papas	Minutos	3	182	547
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365
Total	9,5		912	1.733
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja grande	Unidad	1,0	680	680
Arriendo	Unidad	1	1.548	1.548
Servicio Publico	Unidad	1	184	184
Total			2.412	2.412
COSTOS DE ADMINISTRACION				
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365

Total				182	365
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cant.	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
COMBO HAMBURGUESA BACON	1	8.169,28	1.733,01	2.776,84	12.679,13

Tabla 108. Costo de Preparación Hamburguesa Bacon

HAMBURGUESA BACON					
MATERIA PRIMA					
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Queso Americano	Gramos	20	26	519	
Carne Porcionada	Gramos	130	19	2.507	
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980	
Lechuga	Gramos	11	11	126	
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134	
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107	
Tomate	Gramos	23	4	81	
Cebolla Cabezona	Gramos	12	5	55	
Tocineta	Gramos	20	27	530	
Sal	Gramos	2	2	4	
Paprika	Gramos	2	87	174	
Aceite	ml	10	8	76	
Total		251	1.192	5.292	
MANO DE OBRA					
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182	
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547	
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	0,5	182	91	
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365	
Total		6,5	730	1.186	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Caja grande	Unidad	1,0	680	680	
Arriendo	Unidad	1	1.368	1.368	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total		2,232	2.232		

COSTOS DE ADMINISTRACION

Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365
Total		182	365	

Determinación De Los Costos de Producción

Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
HAMBURGUESA BACON	1	5.291,58	1.185,74	2.596,84	9.074,16

Tabla 109. Costo Preparación Hamburguesa Mix

COMBO HAMBURGUESA MIX				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Queso Americano	Gramos	20	26	519
Carne De Hamburguesa	Gramos	130	19	2.507
Pollo Cocido	Gramos	130	39	5.096
Salsa Tártara	Gramos	50	13	638
Cilantro	Gramos	5	16	80
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980
Lechuga	Gramos	11	11	126
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107
Tomate	Gramos	23	4	81
Cebolla Cabezona	Gramos	12	5	55
Tocineta	Gramos	20	27	530
Papa Francesa	Gramos	130	9	1.199
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	10	87	869
Gaseosa Pet 400	Unidad	1	1.771	1.771
Total		567	3.119	14.868
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	1	182	91
Freír Papas	Minutos	3	182	547
Pollo Cocido 130 Gramos	Minutos	1	182	182
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365
Total		10,5	1.095	1.915
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				

Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja grande	Unidad	1,0	680	680
Arriendo	Unidad	1	1.692	1.692
Servicio Publico	Unidad	1	184	184
Total			2.556	2.556

COSTOS DE ADMINISTRACION

Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365
Total			182	365

Determinación De Los Costos de Producción

Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
COMBO HAMBURGU ESA MIX	1	14.868	1.915,43	2.920,84	19.704,32

Tabla 110. Costo Preparación Hamburguesa MIX

HAMBURGUESA MIX				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Queso Americano	Gramos	20	26	519
Carne De Hamburguesa	Gramos	130	19	2.507
Pollo Cocido	Gramos	130	39	5.096
Salsa Tártara	Gramos	50	13	638
Cilantro	Gramos	5	16	80
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980
Lechuga	Gramos	11	11	126
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107
Tomate	Gramos	23	4	81
Cebolla Cabezona	Gramos	12	5	55
Tocineta	Gramos	20	27	530
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	10	8	76
Total		436	1.260	11.106
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	0,5	182	91
Pollo Cocido 130 Gramos	Minutos	1	182	182
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365
Total		7,5	912	1.368
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja grande	Unidad	1	680	680
Arriendo	Unidad	1	1.512	1.512

Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total			2.376	2.376	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
HAMBURGU ESA MIX	1	11.105,68	1.368,16	2.740,84	15.214,69

Tabla 111. Costo Preparación Combo Hamburguesa Gaucha

COMBO HAMBURGUESA GAUCHA				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Queso Americano	Gramos	20	26	519
Carne De Hamburguesa	Gramos	130	19	2.507
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980
Lechuga	Gramos	11	11	126
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107
Tomate	Gramos	23	4	81
Cebolla Cabezona	Gramos	12	5	55
Chorizo	Unidad	1	2.477	2.477
Chimichurri	Gramos	10	8	83
Papa Francesa	Gramos	120	9	1.107
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	20	8	152
Gaseosa Pet 400	Unidad	1	1.771	1.771
Total		373	5.430	10.276
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547
Se Frita El Chorizo	Minutos	1	182	182
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	0,5	182	91
Freír Chorizo	Minutos	1	182	182
Freír Papas	Minutos	3	182	547
Pollo Cocido 130 Gramos	Minutos	1	182	182
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365
Total		12,5	1459,374783	2280,273098

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Caja grande	Unidad	1	680	680	
Arriendo	Unidad	1	1.584	1.584	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total			2.448	2.448	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
COMBO HAMBURGU ESA GAUCHA	1	10.275,64	2.280,27	2.812,84	15.368,76

Tabla 112. Costo Preparación Hamburguesa Gaucha

HAMBURGUESA GAUCHA				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Queso Americano	Gramos	20	26	519
Carne Porcionada	Gramos	130	19	2507
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980
Lechuga	Gramos	11	11	126
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107
Tomate	Gramos	23	4	81
Cebolla Cabezona	Gramos	12	5	55
Chorizo	Unidad	1	2498	2498
Chimichurri	Gramos	10	8	83
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	20	8	152
Total	252		3.671	7.419
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182
Colocar La Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547
Se Frita El Chorizo	Minutos	1	182	182
Colocar La Tocineta En La Plancha	Minutos	0,5	182	91
Pollo Cocido 130 Gramos	Minutos	1	182	182
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365
Total	8,5		1.095	1.551
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja grande	Unidad	1	680	680
Arriendo	Unidad	1	1.404	1.404
Servicio Publico	Unidad	1	184	184

Total		2.268	2.268
--------------	--	-------	-------

COSTOS DE ADMINISTRACION

Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365
Total		182	365	

Determinación De Los Costos de Producción

Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
HAMBURGU ESA GAUCHA	1	7.418,77	1.550,59	2.632,84	11.602,20

Tabla 113. Costo Preparación Combo Hamburguesa Superbox

COMBO HAMBURGUESA SUPERBOX				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Queso Americano	Gramos	40	26	1.037
Carne De Hamburguesa	Gramos	260	19	5.014
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980
Lechuga	Gramos	11	11	126
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107
Tomate	Gramos	23	4	81
Cebolla Cabezona	Gramos	12	5	55
Tocineta	Gramos	20	27	530
Papa Francesa	Gramos	120	9	1.107
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	10	8	76
Gaseosa Pet 400	Unidad	1	1.771	1.771
Total	522		2.972	11.195
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182
Colocar Las 2 Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547
Se Fríe La Papa	Minutos	3	182	547
Colocar Las 2 Tocineta En La Plancha	Minutos	0,5	182	91
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365
Total	9,5		912	1.733
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja grande	Unidad	1	680	680
Arriendo	Unidad	1	1.692	1.692

Servicio Publico	Unidad	1	184	184
Total			2.556	2.556

COSTOS DE ADMINISTRACION

Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365
Total			182	365

Determinación De Los Costos de Producción

Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
COMBO HAMBURGU ESA SUPERBOX	1	11.195,17	1.733,01	2.920,84	15.849,02

Tabla 114. Costo Preparación Hamburguesa Superbox

HAMBURGUESA SUPERBOX				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Queso Americano	Gramos	40	26	1.037
Carne De Hamburguesa	Gramos	260	19	5.014
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980
Lechuga	Gramos	11	11	126
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107
Tomate	Gramos	23	4	81
Cebolla Cabezona	Gramos	12	5	55
Tocineta	Gramos	20	27	530
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	10	8	76
Total		401	1.192	8.317
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182
Colocar Las 2 Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547
Colocar Las 2 Tocineta En La Plancha	Minutos	0,5	182	91
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365
Total		6,5	730	1.186
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja Grande	Unidad	1	680	680
Arriendo	Unidad	1	1.512	1.512
Servicio Publico	Unidad	1	184	184
Total			2.558	2.741
COSTOS DE ADMINISTRACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total

Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2		182	365
Total				182	365
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
HAMBURGU ESA SUPERBOX	1	8.317,46	1.185,74	2.740,84	12.244,05

Tabla 115. Costo Preparación Hamburguesa Cerdo BBQ

COMBO HAMBURGUESA CERDO BBQ				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Queso Americano	Gramos	20	26	519
Carne De Hamburguesa	Gramos	130	19	2.507
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980
Cerdo BBQ En Cuadros	Gramos	100	25	2.460
Lechuga	Gramos	11	11	126
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107
Tomate	Gramos	23	4	81
Cebolla Cabezona	Gramos	12	4	42
Tocineta	Gramos	20	27	530
Papa Francesa	Gramos	120	9	1.107
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	10	8	76
Gaseosa Pet 400	Unidad	1	1.771	1.771
Total		472	2.995	10.617
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182
Se Coloca En La Plancha Los Cuadros De Cerdo	Minutos	4	182	730
Colocar Las 1 Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547
Se Fríe La Papa	Minutos	3	182	547
Colocar Las 1 Tocineta En La Plancha	Minutos	0,5	182	91
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365
Total		14	1.095	2.463

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Caja grande	Unidad	1	680	680	
Arriendo	Unidad	1	-	-	
Servicio Publico	Unidad	1	-	-	
Total			680	680	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
COMBO HAMBURGU ESA CERDO BBQ	1	10.616,58	2.462,69	1.044,84	14.124,12

Tabla 116. Costo Preparación Hamburguesa Cerdo BBQ

HAMBURGUESA CERDO BBQ				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Queso Americano	Gramos	20	26	519
Carne De Hamburguesa	Gramos	130	19	2.507
Pan Hamburguesa	Unidad	1	980	980
Cerdo BBQ En Cuadros	Gramos	100	25	2.460
Lechuga	Gramos	11	11	126
Salsa De Tomate	Gramos	10	13	134
Salsa Mostaza	Gramos	10	11	107
Tomate	Gramos	23	4	81
Cebolla Cabezona	Gramos	12	5	55
Tocineta	Gramos	20	27	530
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	10	8	76
Total		351	1.216	7.752
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Alistar El Pan, Colocar Salsa, Lechuga Y Tomate.	Minutos	1	182	182
Se Coloca En La Plancha Los Cuadros De Cerdo	Minutos	4	182	730
Colocar Las 1 Carne De Hamburguesa En La Plancha	Minutos	3	182	547
Colocar Las 1 Tocineta En La Plancha	Minutos	0,5	182	91
Armar Hamburguesa	Minutos	2	182	365
Total		11	912	1.915
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja grande	Unidad	1	680	680
Arriendo	Unidad	1	-	-
Servicio Publico	Unidad	1	-	-
				680

COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
HAMBURGU ESA CERDO BBQ	1	7.752,08	1.915,43	1.044,84	10.712,35

Tabla 117. Costo Pechuga a la Plancha

PECHUGA A LA PLANCHA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Pechuga Plancha	Gramos	180	20	3.618	
Papa Francesa	Gramos	200	9	1.845	
Ensalada Fresca	Gramos	80	18	1.435	
Sal	Gramos	2	2	4	
Paprika	Gramos	2	87	174	
Aceite	ml	10	8	76	
Total		474	144	7.152	
MANO DE OBRA					
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Coloca La Pechuga En La Plancha	Minutos	5	182	912	
Se Lavan Todos Lo Vegetales	Minutos	2	182	365	
Se Procede A Cortar Los Vegetales Para La Ensalada	Minutos	3	182	547	
Se Arma La Ensalada	Minutos	2	182	365	
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	3	182	547	
Se Arma El Plato	Minutos	2	182	365	
Total		15	912	2.736	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Arriendo	Unidad	1	1.368	1.368	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total			1.552	1.552	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
PECHUGA A LA PLANCHA	1	7.151,81	2.736,33	1.916,84	11.804,99

Tabla 118. Costo Preparación Pechuga Mexicana

PECHUGA MEXICANA				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Pechuga Plancha	Gramos	180	20	3.618
Papa Francesa	Gramos	200	9	1.845
Ensalada Fresca	Gramos	80	18	1.435
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	10	8	76
Pico E Gallo	Gramos	25	9	216
Aguacate	Gramos	10	12	120
Tostacos	Gramos	25	28	708
Total		534	193	8.196
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Se Coloca La Pechuga En La Plancha	Minutos	5	182	912
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	3	182	547
Se Procede A Colocar Los Topping (Tostacos Y Pico E Gallo)	Minutos	2	182	365
Se Corta Las Lonjas De Aguacate	Minutos	1	182	182
Se Arma El Plato	Minutos	2	182	365
Se Procede A Cortar Los Vegetales Para La Ensalada	Minutos	3	182	547
Se Arma La Ensalada	Minutos	2	182	365
Total		18	1.277	3.284
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Arriendo	Unidad	1	1.440	1.440
Servicio Publico	Unidad	1	184	184
Total		2	1.624	1.624

COSTOS DE ADMINISTRACION

Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365
Total			182	365

Determinación De Los Costos de Producción

Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
PECHUGA MEXICANA	1	8.196,11	3.283,59	1.989,00	13.468,70

Tabla 119. Costo Preparación Pechuga Mexicana

PECHUGA NAPOLITANA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Pechuga Plancha	Gramos	180	20	3.618	
Papa Francesa	Gramos	200	9	1.845	
Ensalada Fresca	Gramos	80	18	1.435	
Sal	Gramos	2	2	4	
Paprika	Gramos	2	87	174	
Aceite	ml	10	8	76	
Salsa Napolitana	Gramos	30	5	157	
Total		504	149	7.308	
MANO DE OBRA					
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Coloca La Pechuga En La Plancha	Minutos	5	182	912	
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	3	182	547	
Se Procede A Coloca Los Topping (Napolitana)	Minutos	2	182	365	
Se Arma El Plato	Minutos	2	182	365	
Se Procede A Cortar Los Vegetales Para La Ensalada	Minutos	3	182	547	
Se Arma La Ensalada	Minutos	2	182	365	
Total		17	1.095	3.101	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Arriendo	Unidad	1	1.440	1.440	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total		2	1.624	1.624	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
PECHUGA NAPOLITANA	1	7.308,45	3.101,17	1.989,00	12.398,62

Tabla 120. Costo Preparación Pechuga Mexicana

PECHUGA MEXICANA				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Pechuga Plancha	Gramos	180	20	3.618
Papa Francesa	Gramos	200	9	1.845
Ensalada Fresca	Gramos	80	18	1.435
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	10	8	76
Cebolla Grillet	Gramos	30	7	203
Queso Cheddar	Gramos	20	26	519
Total	524		176	7.874
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Se Coloca La Pechuga En La Plancha	Minutos	5	182	912
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	3	182	547
Se Procede A Freir La Cebolla En La Sartén	Minutos	2	182	365
Se Procede A Cortar Los Vegetales Para La Ensalada	Minutos	2	182	365
Se Arma La Ensalada	Minutos	3	182	547
Se Coloca El Cheddar Y La Cebolla Grillet	Minutos	1	182	182
Se Arma El Plato	Minutos	2	182	365
Total	18		1.277	3.284
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Arriendo	Unidad	1	1.440	1.440
Servicio Publico	Unidad	1	184	184
Total	2		1.624	1.624
COSTOS DE ADMINISTRACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365

Total		182	365		
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
PECHUGA TEXANA	1	7.873,72	3.283,59	1.989,00	13.146,31

Tabla 121. Costo Preparación Combo Hot Dog Box

COMBO HOT DOG BOX				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Salchicha	Unidad	1	1.483	1.483
Pan Perro	unidad	1	980	980
Salsa De Tomate	Gramos	16	13	214
Salsa Mostaza	Gramos	16	11	171
Salsa Piña	Gramos	16	8	120
Salsa Tártara	Gramos	16	13	204
Cebolla Cabezona	Gramos	35	5	161
Queso Costeño	Gramos	17	22	374
Pollo Cocido	Gramos	90	39	3.528
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Papa Fosforito	Gramos	13	9	111
Tocineta	Gramos	20	27	530
Aceite	ml	10	8	76
Total	255		2.704	8.129
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Se Procede A Alistar El Pan De Perro Con Sus Salsas	Minutos	2	182	365
Se Frita La Salchicha	Minutos	1	182	182
Se Fríe La Papa Francesa	Minutos	3	182	547
Se Coloca La Tocineta En La Plancha	Minutos	1	182	182
Se Alista El Pollo Cocido	Minutos	2	182	365
Se Procede Al Armado Del Hot Dog	Minutos	2	182	365
Total	11		1.095	2.007
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja	Unidad	1	680	680
Arriendo	Unidad	1	1.440	1.440
Servicio Publico	Unidad	1	184	184

Total	3	2.304	2.304
--------------	---	-------	-------

COSTOS DE ADMINISTRACION

Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365
Total			182	365

Determinación De Los Costos de Producción

Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
COMBO HOT DOG BOX	1	8.128,91	2.006,64	2.668,84	12.804,39

Tabla 122. Costo Preparación Hot Dog Box

HOT DOG BOX					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Salchicha	Unidad	1	1.483	1.483	
Pan Perro	Unidad	1	1.150	1.150	
Salsa De Tomate	Gramos	16	13	214	
Salsa Mostaza	Gramos	16	11	171	
Salsa Piña	Gramos	16	8	120	
Salsa Tártara	Gramos	16	13	204	
Cebolla Cabezona	Gramos	35	5	161	
Queso Costeño	Gramos	17	22	374	
Pollo Cocido	Gramos	90	39	3.528	
Sal	Gramos	2	2	4	
Paprika	Gramos	2	87	174	
Aceite	ml	10	8	76	
Papa Fosforito	Gramos	13	9	111	
Tocineta	Gramos	20	27	530	
Total		235	2.848	7.769	
MANO DE OBRA					
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Procede A Alistar El Pan De Perro Con Sus Salsas	Minutos	2	182	365	
Se Frita La Salchicha	Minutos	1	182	182	
Se Procede Al Armado Del Hot Dog	Minutos	2	182	365	
Total		5	547	912	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Caja	Unidad	1	680	680	
Arriendo	Unidad	1	1.260	1.260	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total		3	2.124	2.124	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
HOT DOG BOX	1	7.768,91	912,11	2.488,84	11.169,86

Tabla 123. Costo Preparación Combo Hot Dog Clásico

COMBO HOT DOG CLÁSICO				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Salchicha	Unidad	1	1.788	1.788
Pan Perro	Unidad	1	1.150	1.150
Salsa De Tomate	Gramos	16	13	214
Salsa Mostaza	Gramos	16	11	171
Salsa Piña	Gramos	16	8	120
Salsa Tártara	Gramos	16	13	204
Cebolla Cabezona	Gramos	35	5	161
Queso Costeño	Gramos	17	22	374
Papa Francesa	Gramos	120	9	1.107
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	10	8	76
Papa Fosforito	Gramos	13	9	111
Gaseosa Pet 400	Unidad	1	1.771	1.771
Total	266		4.893	7.423
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Se Procede A Alistar El Pan De Perro Con Sus Salsas	Minutos	2	182	365
Se Frita La Salchicha	Minutos	1	182	182
Se Fríe La Papa Francesa	Minutos	3	182	547
Se Procede Al Armado Del Hot Dog	Minutos	2	182	365
Total	8		730	1.459
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja	Unidad	1	680	680
Arriendo	Unidad	1	972	972
Servicio Publico	Unidad	1	184	184
Total	3		1.836	1.836
COSTOS DE ADMINISTRACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total

Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365
Total			182	365

Determinación De Los Costos de Producción

Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
COMBO HOT DOG CLÁSICO	1	7.423,46	1.459,37	2.200,84	11.083,67

Tabla 124. Costo Preparación Hot Dog Clásico

HOT DOG CLÁSICO					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Salchicha	Unidad	1	1.483	1.483	
Pan Perro	Unidad	1	1.150	1.150	
Salsa De Tomate	Gramos	16	13	214	
Salsa Mostaza	Gramos	16	11	171	
Salsa Piña	Gramos	16	8	120	
Salsa Tártara	Gramos	16	13	204	
Cebolla Cabezona	Gramos	35	5	161	
Queso Costeño	Gramos	17	22	374	
Sal	Gramos	2	2	4	
Paprika	Gramos	2	87	174	
Aceite	ml	10	8	76	
Papa Fosforito	Gramos	13	9	111	
Total	145		2.808	4.241	
MANO DE OBRA					
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Procede A Alistar El Pan De Perro Con Sus Salsas	Minutos	2	182	365	
Se Frita La Salchicha	Minutos	1	182	182	
Se Procede Al Armado Del Hot Dog	Minutos	2	182	365	
Total	5		547	912	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Caja	Unidad	1	680	680	
Arriendo	Unidad	1	792	792	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total	3		1.656	1.656	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cant .	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
HOT DOG CLÁSICO	1	4.240,80	912,11	2.020,84	7.173,76

Tabla 125. Costo Preparación Salchipapa

SALCHIPAPA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Papa Francesa	Gramos	140	9	1.291	
Sal	Gramos	2	2	4	
Paprika	Gramos	2	87	174	
Aceite	ml	20	8	152	
Salchicha	Unidad	1	1.483	1.483	
Salsa De Tomate	Gramos	16	13	214	
Salsa Mostaza	Gramos	16	11	171	
Salsa Piña	Gramos	16	8	120	
Salsa Tártara	Gramos	16	13	204	
Queso Costeño	Gramos	11	22	242	
Total		240	1.655	4.055	
MANO DE OBRA					
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	4	182	730	
Se Frita La Salchicha	Minutos	1	182	182	
Se Corta La Salchicha	Minutos	1	182	182	
Se Procede A Colocar Los Topping Y A Armar.	Minutos	2	182	365	
Total		8	730	1.459	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Caja	Unidad	1	680	680	
Arriendo	Unidad	1	792	792	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total		3	1.656	1.656	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
SALCHIPAPA	1	4.054,99	1.459,37	2.020,84	7.535,20

Tabla 126. Costo Preparación Choripapa

CHORIPAPA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Papa Francesa	Gramos	140	9	1.291	
Sal	Gramos	2	2	4	
Paprika	Gramos	2	87	174	
Aceite	ml	20	8	152	
Chorizo	Unidad	1	2.498	2.498	
Salsa De Tomate	Gramos	16	13	214	
Salsa Mostaza	Gramos	16	11	171	
Salsa Piña	Gramos	16	8	120	
Salsa Tártara	Gramos	16	13	204	
Queso Costeño	Gramos	11	22	242	
Total		240	2.669	5.070	
MANO DE OBRA					
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	4	182	730	
Se Frita El Chorizo	Minutos	1	182	182	
Se Corta El Chorizo	Minutos	1	182	182	
Se Procede A Colocar Los Topping Y A Armar.	Minutos	2	182	365	
Total		8	730	1.459	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Caja	Unidad	1	680	680	
Arriendo	Unidad	1	864	864	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total		3	1.728	1.728	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
CHORIPAPA	1	5.069,89	1.459,37	2.092,84	8.622,10

Tabla 127. Costo Preparación Papas Locas

PAPAS LOCAS				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Pollo Porcionado	Gramos	140	20	2.814
Salchicha	Unidad	1	1.483	1.483
Chorizo	Unidad	1	2.498	2.498
Tocineta	Gramos	20	27	530
Papa Francesa	Gramos	350	9	3.229
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	40	8	305
Salsa De Tomate	Gramos	16	13	214
Salsa Mostaza	Gramos	16	11	171
Salsa Piña	Gramos	16	8	120
Salsa Tártara	Gramos	16	13	204
Queso Costeño	Gramos	22	22	484
Total		642	4.199	12.228
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	4	182	730
Se Frita La Salchicha	Minutos	1	182	182
Se Frita El Chorizo	Minutos	1	182	182
Se Coloca La Tocineta En La Plancha	Minutos	1	182	182
Se Corta La Salchicha	Minutos	1	182	182
Se Corta El Chorizo	Minutos	1	182	182
Se Procede A Colocar Los Topping Y A Armar.	Minutos	2	182	365
Total		11	1277	2007
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja	Unidad	1	680	680
Arriendo	Unidad	1	1.800	1.800
Servicio Publico	Unidad	1	184	184

Total	3	2.664	2.664
--------------	---	-------	-------

COSTOS DE ADMINISTRACION

Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365
Total			182	365

Determinación De Los Costos de Producción

Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
PAPAS LOCAS	1	12.228,44	2.006,64	3.028,84	17.263,92

Tabla 128. Costo Preparación Desgranado

DESGRANADO				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Maíz	Gramos	120	13	1.500
Papa Francesa	Gramos	130	9	1.199
Sal	Gramos	2	2	4
Paprika	Gramos	2	87	174
Aceite	ml	40	8	305
Lechuga	Gramos	40	11	457
Chorizo	Unidad	1	2.498	2.498
Salchicha	Unidad	1	1.483	1.483
Tocineta	Gramos	20	27	530
Pollo Porcionado	Gramos	140	20	2.814
Salsa Tártara	Gramos	150	13	1.914
Queso Costeño	Gramos	22	22	484
Papa Fosforito	Gramos	13	9	111
Total		681	4.200	13.472
MANO DE OBRA				
Actividad	Unidad de Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total
Se Frita La Papa Francesa	Minutos	4	182	730
Se Frita La Salchicha	Minutos	1	182	182
Se Frita El Chorizo	Minutos	1	182	182
Se Coloca La Tocineta En La Plancha	Minutos	1	182	182
Se Corta La Salchicha	Minutos	1	182	182
Se Corta El Chorizo	Minutos	2	182	365
Se Alista El Maíz Tierno Y Lechuga	Minutos	1	182	182
Se Alista El Pollo Porcionado	Minutos	1	182	182
Se Procede A Colocar Los Topping Y A Armar.	Minutos	3	182	547
Total		15	1.642	2.736

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Caja	Unidad	1	680	680	
Arriendo	Unidad	1	1.944	1.944	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total	3		2.808	2.808	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo De Ventas Y Admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cantidad	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
DESGRANADO	1	13.471,59	2.736,33	3.172,84	19.380,76

Tabla 129. Costo Preparación Papas Mexicanas

PAPAS MEXICANAS					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
Materia Prima	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Papa Francesa	Gramos	350	9	3.229	
Salsa De Ajo	Gramos	10	25	248	
Pechuga	Gramos	130	20	2.613	
Tostacos	Gramos	34	28	964	
Pico De Gallo	Gramos	60	9	518	
Guacamole	Gramos	60	17	1.032	
Ají	Gramos	5	15	75	
Queso Semisalado	Gramos	60	22	1.320	
Maíz Tierno	Gramos	60	13	806	
Suero Costeño	Gramos	20	15	301	
Total		789	174	11.106	
MANO DE OBRA					
Actividad	Medida	Tiempo	Valor Unitario	Valor Total	
Sofreír El Pollo	Minutos	5	182	912	
Alistar Todos Los Topping	Minutos	3	182	547	
Freír La Papa Francesa	Minutos	3	182	547	
Colocar La Base De Papa Y Colocar Todos Ingredientes En Capas	Minutos	2	182	365	
Total		13	730	2.371	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Arriendo	Unidad	1	1.800	1.800	
Caja	Unidad	1	680	680	
Servicio Publico	Unidad	1	184	184	
Total		3	2.664	2.664	
COSTOS DE ADMINISTRACION					
Costo	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
Costo de ventas y admón.	Minutos	2	182	365	
Total			182	365	
Determinación De Los Costos de Producción					
Producto	Cant.	Materia Prima	Mano de Obra	CIF y OC	Total Costo de Producción
PAPAS MEXICANAS	1	11.105,88	2.371,48	3.029,00	16.506,36

9.3 Elaboración de un sistema de costos estructurado y eficiente que permita una gestión financiera más precisa y una toma de decisiones informada.

La elaboración del sistema de costos para Holdsana SAS se llevó a cabo utilizando la herramienta ofimática Microsoft Excel. En este proceso, se ingresaron diversos datos cruciales, como los costos de la materia prima, las recetas detalladas de las preparaciones realizadas, y un reporte exhaustivo de las ventas durante un trimestre específico.

Es fundamental destacar que las preparaciones en Holdsana SAS se ejecutan según los pedidos específicos realizados por los clientes. En consecuencia, se recomendó la adopción de costos por órdenes de producción como método preferido. Esta metodología facilita el cálculo preciso del costo por unidad vendida, optimizando así la gestión de recursos y fortaleciendo la capacidad de tomar decisiones estratégicas informadas.

Las plantillas desarrolladas en Microsoft Excel fueron entregadas y discutidas con los socios de Holdsana SAS, con el objetivo de implementarlas efectivamente en la práctica operativa de la empresa. Este enfoque no solo asegura una ejecución más eficiente de las operaciones, sino que también promueve una gestión financiera más precisa y orientada hacia resultados concretos.

9.3.1 Manual de Instrucciones para el Sistema de Costeo por Órdenes de Compras en Excel

1. Menú de la Empresa

Objetivo: Registrar el listado de productos ofrecidos por HoldSana SAS y sus precios de venta.

Instrucciones:

Registro de Productos:

En la hoja titulada "Menú de la Empresa", ingrese el nombre de cada producto en la columna correspondiente.

Complete las columnas de precios de venta con los valores actuales para cada producto.

Actualización:

Revise y actualice los precios de venta trimestralmente para reflejar cambios en los costos o en el mercado.

Categorías:

Organice los productos en categorías para facilitar el análisis y la gestión.

2. Costo de Materia Prima Detallada

Objetivo: Detallar los costos de materias primas, incluyendo proveedores y valores económicos.

Instrucciones:

Registro de Materias Primas:

En la hoja titulada "Costo de Materia Prima Detallada", registre cada materia prima utilizada en la producción de los productos.

Documente los proveedores y el costo unitario de cada materia prima.

Actualización y Gestión:

Actualice los costos de las materias primas al menos una vez al trimestre.

Monitoree los aumentos en los precios de compra y ajuste los planes de acción según sea necesario.

Análisis de Proveedores:

Incluya una sección para evaluar la fiabilidad y desempeño de cada proveedor, lo que ayudará a tomar decisiones informadas sobre las compras.

3. Costo de Mano de Obra

Objetivo: Registrar los costos de mano de obra directa involucrada en la elaboración de productos.

Instrucciones:

Registro de Costos:

En la hoja titulada "Costo de Mano de Obra", ingrese el número de empleados, el salario mínimo aplicado y las horas trabajadas en la producción.

Actualización Anual:

Actualice los costos de mano de obra anualmente en función del cambio en el salario mínimo.

Realice ajustes inmediatos si hay cambios en el salario mínimo durante el año.

Cálculo de Costos:

Calcule el costo de mano de obra por producto dividiendo el costo total de mano de obra por la cantidad de productos elaborados.

4. Costos Indirectos

Objetivo: Asignar costos indirectos relacionados con la producción y operación general de la empresa.

Instrucciones:

Registro de Costos Indirectos:

En la hoja titulada "Costos Indirectos", registre los costos como el arriendo de locales, servicios de gas y empaques de productos.

Para el arriendo, ingrese un porcentaje del valor de las ventas y actualícelo anualmente con la renovación del contrato.

Para el servicio de gas, registre el consumo trimestral y calcule el promedio para verificar variaciones y ajustar costos.

Asignación de Costos:

Distribuya los costos indirectos proporcionalmente entre los productos elaborados utilizando un método de asignación adecuado (por ejemplo, basado en horas de trabajo o unidades producidas).

5. Preparaciones Previas

Objetivo: Documentar los procesos preliminares necesarios antes de la elaboración final de cada producto.

Instrucciones:

Estandarización:

En la hoja titulada "Preparaciones Previas", registre los pasos estandarizados necesarios antes de la producción.

Asegúrese de que todos los procesos sean consistentes para mantener la calidad y el sabor del producto.

Documentación:

Documente cada procedimiento y ajuste los estándares si es necesario para mejorar la eficiencia y la calidad.

6. Costeo de Productos

Objetivo: Calcular el costo total de cada producto considerando todos los elementos anteriores.

Instrucciones:

Método de Cálculo:

En la hoja titulada "Costeo de Productos", calcule el costo total de cada producto sumando los costos de materia prima, mano de obra directa, y costos indirectos.

Registro Detallado:

Ingrese todos los costos en las columnas correspondientes y asegúrese de que se refleje el costo total exacto de cada producto.

Revisión y Ajustes:

Revise y ajuste el costeo regularmente para incorporar cualquier cambio en los costos de materia prima, mano de obra o costos indirectos.

7. Caracterización de Productos Terminados

Objetivo: Describir completamente cada producto terminado.

Instrucciones:

Registro de Características:

En la hoja titulada "Caracterización de Productos Terminados", ingrese una descripción completa de cada producto, incluyendo especificaciones y detalles relevantes.

Documentación:

Incluya detalles como ingredientes, tamaño, y cualquier característica especial que sea relevante para la identificación y comercialización del producto.

8. Libro "Fresh" y Libro "UPB"

Objetivo: Registrar productos específicos de las cafeterías "Fresh" y UPB.

Instrucciones:

Registro de Productos:

En las hojas tituladas "Libro Fresh" y "Libro UPB", registre los productos preparados en cada cafetería.

Seguimiento de Ventas:

Monitoree y registre las ventas de cada producto en las respectivas cafeterías para facilitar el análisis y ajuste de costos.

9. Unidades Vendidas Trimestralmente

Objetivo: Proveer información detallada sobre las unidades de cada producto vendidas en un trimestre.

Instrucciones:

Registro de Ventas:

En la hoja titulada "Unidades Vendidas Trimestralmente", ingrese la cantidad de unidades vendidas de cada producto durante el trimestre.

Análisis de Datos:

Utilice esta información para evaluar el rendimiento de los productos, calcular márgenes de venta y realizar ajustes en los costos y precios según sea necesario.

Conclusión

Este manual proporciona una guía detallada para la gestión y el control de costos en HoldSana SAS. Mantener la precisión y la actualización en cada sección del sistema garantizará una gestión efectiva de los costos y permitirá tomar decisiones informadas para mejorar la rentabilidad y la eficiencia operativa.

10. Conclusiones

La implementación del sistema de costeo en Holdsana SAS revela discrepancias significativas entre los costos esperados y los costos reales de los ingredientes adquiridos, impactando negativamente en la rentabilidad de ciertos productos finales.

Se identificaron productos cuyos costos unitarios superan sus precios de venta, generando márgenes negativos que podrían deteriorar la situación financiera de la empresa a largo plazo.

La adopción de un sistema de costeo efectivo es crucial para la gestión operativa de Holdsana SAS, permitiendo la detección temprana de variaciones en los costos de producción y facilitando la implementación oportuna de estrategias correctivas para mitigar pérdidas económicas sustanciales.

11. Recomendaciones

Se recomienda revisar y negociar nuevamente los contratos con los proveedores de ingredientes para asegurar que los costos de adquisición estén alineados con las expectativas de la empresa. Implementar análisis periódicos de mercado y mantener una comunicación constante con los proveedores clave para anticipar y mitigar aumentos inesperados en los costos.

Es crucial realizar una revisión exhaustiva de los precios de venta de todos los productos de HoldSana SAS. Aquellos productos cuyos costos unitarios superan los precios de venta deben ser ajustados estratégicamente. Este ajuste debe considerar tanto el impacto en la competitividad del mercado como en la rentabilidad esperada, asegurando que todos los productos contribuyan positivamente al margen de ganancia global de la empresa.

Se recomienda establecer un sistema robusto de monitoreo de costos que permita a HoldSana SAS detectar de manera proactiva cualquier aumento en los costos de producción. Esto incluye la integración de herramientas de análisis de varianza y la comparación regular de los costos reales con los estándares establecidos. Este enfoque ayudará a la empresa a tomar decisiones informadas y oportunas para optimizar los procesos de producción y evitar pérdidas significativas.

12. Referencias Bibliográficas

Departamento Nacional de Planeación. (27 de Julio de 2021). *A 12,6% cayeron los costos logísticos de las empresas frente a sus ventas*. Obtenido de

<https://2022.dnp.gov.co/Paginas/A-12,6-cayeron-los-costos-logisticos-de-las-empresas-frente-a-sus-ventas.aspx>

DoorDash. (17 de Octubre de 2023). *Inflación en restaurantes: cómo el aumento de los costos de los alimentos afecta la industria*. Obtenido de <https://get.doordash.com/es-us/blog/restaurant-inflation>

El Economista. (22 de Noviembre de 2023). *España lidera el avance de la alimentación fuera del hogar en Europa con 41.100 millones*. Obtenido de

<https://www.eleconomista.es/retail-consumo/noticias/12551975/11/23/espana-lidera-el-avance-de-la-alimentacion-fuera-del-hogar-en-europa-con-41100-millones.html>

Guarnizo Cuéllar, F., & Cárdenas, S. (2015). *Costos por órdenes de producción y por procesos*. Obtenido de

https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1007&context=edunisalle_administracion-economia

La Republica. (11 de Octubre de 2023). *La inflación alta y muy pocas reservas ponen presión al comercio y a los restaurantes*. Obtenido de

<https://www.larepublica.co/empresas/ventas-y-reservas-de-los-restaurantes-durante-lo-corrido-de-2023-3725220>

Leon, J. A. (12 de Marzo de 2020). *SISTEMA PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS EN LA EMPRESA “INVERSIONES NOVILLO DE ORO S.A.S.* Obtenido de

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7894529.pdf>

Núñez Liberio, R. V., Suarez Núñez, M. V., Navarrete Zambrano, C. M., Ruiz López, S. E., & Almenaba Guerrero, P. Y. (2023). *Sistema de costos por órdenes de producción para PYMES*. Obtenido de <https://www.editorialgrupo-aea.com/index.php/EditorialGrupoAEA/catalog/view/26/43/137>

Roncancio, L. N. (31 de Julio de 2023). Obtenido de <https://www.eltiempo.com/economia/sectores/crece-preocupacion-por-quebra-de-restaurantes-en-colombia-esto-dice-acodres-791523>

Semana. (16 de Febrero de 2023). *Inflación, el peor enemigo del sector gastronómico en Colombia*. Obtenido de <https://www.semana.com/cocina/historias/articulo/inflacion-el-peor-enemigo-del-sector-gastronomico-en-colombia/202313/>

Sepúlveda Atehortúa, L. Y. (2019). *Manual para la asignatura de Costos*. Obtenido de https://www.uniremington.edu.co/wp-content/uploads/fondo-editorial/1-acad-cult-art/Manual_Costos_Colmayor_PDF_digital.pdf

Vladimir Vega , F., Pinda Guanolema, B. R., Renato Estuardo , P. C., & Domínguez Menéndez, J. J. (s.f.). *Contabilidad de Costos y Gestión*. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Vladimir-Vega-Falcon/publication/332288965_CONTABILIDAD_DE_COSTOS_Y_GESTION/links/5cafbf754585157bd32d2360/CONTABILIDAD-DE-COSTOS-Y-GESTION.pdf

13. Anexos

Entrevista

El presente cuestionario fue diseñado por Eida Margarita Torres Gómez y Jeimy Katherine Hernández Rojas. Estudiantes de octavo semestre del programa de Contaduría Pública de UNIMINUTO, con el propósito de caracterizar los ciclos de producción para la identificación de las variables de los ciclos de producción. De antemano les informamos que el estudio es de carácter educativo. Su participación es totalmente voluntaria, los datos personales son de carácter privado y solo serán usados con fines académicos. Las preguntas realizadas han sido orientadas por la profesora Teresa De Jesús Altahona Quijano.

Nombre:

Cargo en la empresa:

1. ¿Qué tipo de producto produce tu área o departamento?

2. ¿Cuál es el proceso de fabricación de este producto? Por favor, descríbelo brevemente.

3. ¿Qué insumos y materias primas son necesarios para la producción?

4. ¿De dónde provienen estos insumos? ¿Hay algún proveedor específico?

5. ¿Cuál es la duración aproximada del ciclo de producción, desde la recepción de insumos hasta la entrega del producto final?

6. ¿Existen etapas claramente definidas en este ciclo? Si es así, ¿cuáles son?

7. ¿Cuántas personas están involucradas en el proceso de producción?

8. ¿Existen controles específicos en cada etapa del ciclo de producción?

7. ¿Dónde se almacenan los productos terminados antes de su distribución?

8. ¿Cómo se realiza la distribución de los productos a los clientes?

9. ¿Cuáles son los principales desafíos que enfrenta tu área o departamento en términos de producción y costos?

10. ¿Tienes alguna sugerencia o comentario adicional que creas importante mencionar en relación con el ciclo de producción?
