

DISEÑO SISTEMA DE COSTOS PARA RESTAURANTE

Diseño del Sistema de Costos para el Restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks de la Ciudad de Pasto

Milena Pantoja Chamorro y Yurany Vargas Prada

Profesionalización en Contaduría Pública, Facultad de Ciencias Administrativas y Contables, Universidad CESMAG

Nota del autor

El presente Trabajo de Grado tiene como propósito cumplir el requisito exigido para optar al título de pregrado como contadoras en la Universidad CESMAG.

La correspondencia referente a este trabajo debe dirigirse al Programa de Contaduría de la Universidad CESMAG.

DISEÑO SISTEMA DE COSTOS PARA RESTAURANTE

**Diseño del Sistema de Costos para el Restaurante Bar – Karaoke Bunker Food &
Drinks de la Ciudad de Pasto**

Milena Pantoja Chamorro y Yurany Vargas Prada

**Profesionalización en Contaduría Pública, Facultad de Ciencias Administrativas
y Contables, Universidad CESMAG**

Asesor: Mg. Julio Cesar Urbano

17 de septiembre de 2026

Nota de Aceptación:

Firma del Jurado

Firma del Jurado

Nota De Exclusión

“El pensamiento ideas y conclusiones que se expresa en esta investigación,
es exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete la ideología de la UNIVERSIDAD
CESMAG”

Dedicatoria

Dedicamos este trabajo de grado, en primer lugar, a Dios, por ser nuestro guía y fortaleza en cada etapa de este proceso académico. Gracias a su amor, sabiduría y bendiciones fue posible superar cada dificultad presentada en el camino y alcanzar esta importante meta profesional.

A nuestras familias, quienes han sido un pilar fundamental durante todo nuestro proceso de formación. Gracias por su amor incondicional, comprensión, apoyo y palabras de aliento en los momentos más difíciles. Su confianza y sacrificio fueron esenciales para continuar avanzando y cumplir cada uno de nuestros objetivos personales y profesionales.

De manera muy especial, dedicamos este logro a nuestros hijos, quienes representan nuestra mayor inspiración y motivación para seguir adelante. Cada esfuerzo realizado durante este camino estuvo impulsado por el deseo de brindarles un mejor futuro y demostrarles que, con dedicación, disciplina y constancia, es posible alcanzar los sueños y superar cualquier obstáculo.

Asimismo, expresamos nuestra gratitud a nuestros docentes, quienes con paciencia, compromiso y profesionalismo compartieron sus conocimientos y experiencias, contribuyendo significativamente a nuestra formación académica y personal. Su orientación y acompañamiento fueron fundamentales para fortalecer nuestras capacidades y prepararnos como futuras profesionales en Contaduría Pública.

Finalmente, dedicamos este trabajo a todas aquellas personas que, de una u otra manera, hicieron parte de este proceso y nos brindaron su apoyo, motivación y confianza para culminar exitosamente esta importante etapa de nuestra vida profesional.

Agradecimientos

Las autoras expresan agradecimientos a:

A la universidad CESMAG y al cuerpo de docentes que integran la facultad de ciencias administrativas y contables por inculcar en nosotros los conocimientos necesarios para ejercer de manera eficiente la profesión como contadores públicos.

La empresa Restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks, dirigida por el señor Carlos Enrique Urbano Bastidas quien nos brindó un gran apoyo y permitió llevar a cabo todo este proceso investigativo.

Al Magister Julio Cesar Urbano por orientar de la mejor manera este trabajo investigativo y por formar parte de nuestro proceso de formación integral y personal como futuros contadores públicos. A los jurados Marleny Farinango Vivanco y Leidy Bastidas Sarchi quienes aportaron con sus saberes para poder ampliar nuestro conocimiento y cumplir con satisfacción la cimentación de este informe final.

Contenido

Resumen Estructurado	6
Introducción	7
1.Problema	9
1.1 Objeto o Tema de Estudio	9
1.2 Línea de investigación	9
1.3. Planteamiento del Problema	9
1.4. Formulación del problema.	10
1.5. Objetivos.....	10
1.5.1 <i>Objetivo general</i>	10
1.5.2 <i>Objetivos específicos</i>	11
1.6. Justificación.....	11
2.Marco Referencial	13
2.1. Antecedentes.....	13
2.1.1 <i>Antecedentes Internacional.</i>	13
2.1.2 <i>Antecedentes Nacional.</i>	14
2.1.3 <i>Antecedentes Regional.</i>	14
2.2. Marco Teórico	15
2.2.1. <i>Diagnóstico</i>	16
2.2.2 <i>Costo</i>	19
2.2.2.3.3 <i>Costos indirectos de fabricación</i>	21
2.2.3 <i>Costo de Producción</i>	22
3.Metodología	23
3.1 Paradigma.	23
3.2 Enfoque.....	24
3.3 Método.....	24
3.4 Tipo de Investigación.....	25
3.5 Población y Muestra	25

3.5.1 Población	25
3.5.2 Muestra	25
3.6.1 Fuentes Primarias	26
4. Resultados de la Investigación	26
4.1 Diagnóstico de los productos relacionados con el costo de producción de la hamburguesa clásica, el cóctel Padrino y la hora de karaoke	26
4.1.1 Matriz MEFI	37
4.1.2 Matriz MEFE	40
4.2 Identificación de los elementos del costo en la producción de la hamburguesa clásica, el coctel padrino y la hora de karaoke.	42
4.2.1 Proceso productivo de la hamburguesa	43
4.2.2 Descripción del proceso productivo del Coctel Padrino	50
4.2.3. Descripción del servicio de karaoke.	55
4.3 Determinación y análisis del costo de producción de los productos y servicios del Restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks	61
4.3.1 Costo de producción de la hamburguesa clásica	61
4.3.2 Costo de producción del Cóctel Padrino	66
4.3.3 Determinación del costo del servicio de karaoke	69
4.3.4 Cuadro resumen de costos unitarios de los productos y servicios	75
4.4 Reconocimiento Contable hamburguesa clásica, cóctel padrino y servicio de Karaoke	78
4.5 Comparación entre el costo actual y el costo propuesto.....	80
Conclusiones	82
Recomendaciones	83
Referencias	84
Anexos	86
Anexo A	86

Tabla de tablas

Tabla 1 Analisis de la encuesta	26
Tabla 2 Matriz MEFI	37
Tabla 3 Matriz MEFE	40
Tabla 4 Materia prima hamburguesa clásica	45
Tabla 5 Mano de obra hamburguesa	46
Tabla 6 Seguridad social en la MO de la hamburguesa	46
Tabla 7 Nómina de la MO de la hamburguesa	47
Tabla 8 Depreciación estufa integral.....	47
Tabla 9 Consumo de energía de la hamburguesa	48
Tabla 10 Consumo de agua de la hamburguesa	48
Tabla 11 Alcantarillado de la hamburguesa	48
Tabla 12 Consumo de gas de la hamburguesa	49
Tabla 13 Arrendamiento de la hamburguesa	49
Tabla 14 Mantenimiento	50
Tabla 15 Materia prima coctel padrino	51
Tabla 16 Mano de obra coctel padrino.....	52
Tabla 17 Consumo energía coctel	53
Tabla 18 Consumo agua coctel	53
Tabla 19 Alcantarillado coctel.....	53
Tabla 20 Arrendamiento coctel	54
Tabla 21 Mantenimiento de la barra	54
Tabla 22 Limpieza.....	54
Tabla 23 Mano de obra karaoke.....	56
Tabla 24 Seguridad social, prestaciones y parafiscales karaoke	56
Tabla 25 Nómina karaoke	57
Tabla 26 Consumo energía karaoke	57
Tabla 27 Consumo agua karaoke	57
Tabla 28 Alcantarillado karaoke	58

Tabla 29 Arrendamiento karaoke	58
Tabla 30 Depreciación sala karaoke.....	58
Tabla 31 Depreciación muebles y enseres	59
Tabla 32 Mantenimiento sala de karaoke.....	60
Tabla 33 Limpieza sala karaoke.....	60
Tabla 34 Ventas semanales hamburguesa	61
Tabla 35 Cálculo del tiempo de la hamburguesa	62
Tabla 36 Depreciación en tiempo de la estufa integral	63
Tabla 37 Consolidado total de los CIF de la hamburguesa.....	64
Tabla 38 Hoja de costos de la hamburguesa	65
Tabla 39 Ventas coctel padrino	66
Tabla 40 Mano de obra directa coctel	67
Tabla 41 Consolidado de los CIF del coctel	67
Tabla 42 Hoja de costos del coctel.....	68
Tabla 43 Ventas del servicio karaoke	70
Tabla 44 Mano de obra en tiempo del karaoke	71
Tabla 45 Depreciación en tiempo del karaoke	71
Tabla 46 Depreciación muebles y enseres	72
Tabla 47 CIF totales de la hora de karaoke.....	72
Tabla 48 Hoja de costos del karaoke.....	74
Tabla 49 Resumen hoja de costos de los productos y servicio	77
Tabla 50 Reconocimiento contable de los productos y servicios; Error! Marcador no definido.	
Tabla 51 Traslado de productos	79
Tabla 52 Registro de ventas	80
Tabla 53 Costo actual y costo propuesto.....	81

Tabla de figuras

Figura 1 Hamburguesa Clásica	44
Figura 2 Ingredientes de la hamburguesa clásica	44
Figura 3 Coctel Padrino	50
Figura 4 Sala de Karaoke.....	55

Resumen Estructurado

El presente trabajo de grado titulado “*Diseño del Sistema de Costos para el Restaurante Bar Karaoke Bunker Food & Drinks de la Ciudad de Pasto*”, desarrollado por Milena Pantoja Chamorro y Yurany Vargas Prada en el programa de Profesionalización en Contaduría Pública de la Universidad CESMAG, tuvo como finalidad diseñar un sistema de costos que permitiera mejorar el control y manejo de los recursos utilizados en la producción y prestación de servicios del restaurante.

La investigación surgió debido a las falencias identificadas en el manejo de los costos de producción, puesto que el restaurante no contaba con un sistema estructurado que permitiera identificar de manera precisa la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación asociados a la hamburguesa clásica, el cóctel Padrino y el servicio de karaoke. Esta situación generaba información incompleta, dificultades en la toma de decisiones y afectaciones en la rentabilidad del negocio.

Para el desarrollo del presente estudio se trabajó bajo el paradigma positivista, con enfoque cuantitativo, método empírico-analítico y tipo de investigación descriptiva. La población estuvo conformada por el gerente-contador y la auxiliar contable del restaurante, a quienes se les aplicó una entrevista como técnica principal de recolección de información. Además, se utilizaron herramientas como las matrices MEFI y MEFE para realizar el diagnóstico interno y externo de la empresa.

Como resultado, se identificaron debilidades en el manejo de costos y en la estandarización de los procesos productivos, lo que permitió determinar y estructurar los elementos del costo asociados a cada producto y servicio objeto de estudio. Posteriormente, se diseñó un sistema de costos por órdenes de producción que permitió establecer costos unitarios más precisos, incorporando los costos indirectos de fabricación, lo cual fortaleció el control financiero y administrativo, optimizó el uso de los recursos y mejoró la toma de decisiones dentro del restaurante.

Finalmente, se concluye que la implementación de un sistema de costos constituye una herramienta fundamental para aumentar la rentabilidad, competitividad y sostenibilidad de las empresas del sector gastronómico y de entretenimiento.

Palabras clave: sistema de costos, contabilidad de costos, costos por órdenes de producción, rentabilidad, restaurante, control financiero, costos indirectos de fabricación.

Introducción

El presente trabajo se centró en el diseño de un sistema de costos para el Restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks, ubicado en la ciudad de Pasto. Este restaurante había logrado posicionarse en el mercado local al ofrecer una experiencia única que combinaba servicio de comidas, bebidas y karaoke en un ambiente acogedor, lo que permitió observar un notable crecimiento en los últimos años. Desde su adquisición, la empresa amplió su actividad económica, fortaleciendo sus procesos en áreas clave como producción, ventas y administración.

No obstante, a pesar de su éxito comercial, se identificaron fallas significativas en el manejo de los costos de producción, lo que limitó la capacidad de la empresa para optimizar sus recursos y tomar decisiones financieras basadas en datos confiables. El restaurante carecía de un sistema de costos estandarizado que permitiera identificar de manera precisa los insumos invertidos en cada producto —como las hamburguesas, los cócteles y el servicio de karaoke—, y tampoco se realizaba un seguimiento adecuado de los costos de mano de obra ni de los costos indirectos de fabricación. Estas deficiencias impactaron negativamente la rentabilidad del negocio, ya que el desconocimiento exacto de los costos provocó desperdicio de recursos, pérdidas económicas y decisiones incorrectas. Un sistema de costos bien estructurado resultó esencial, porque permitió llevar un control exhaustivo de los procesos productivos y obtener información financiera precisa que facilitara la toma de decisiones oportunas.

En un sector tan competitivo como el de la gastronomía y el entretenimiento, se hizo necesario implementar estrategias orientadas a optimizar la rentabilidad y el control de costos. Por ende, se trabajó con el objetivo de diseñar un sistema de costos adecuado para el restaurante, haciendo énfasis en las hamburguesas, el cóctel padrino y el servicio de karaoke, mediante la aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción, el cual se ajusta a la naturaleza del negocio al manejar volúmenes de producción limitados y variables según la demanda.

A medida que se desarrolló el trabajo, se conocieron los conceptos necesarios presentados en el marco teórico, lo que permitió identificar y clasificar de manera eficiente los costos y facilitó un análisis adecuado de los productos y del servicio de karaoke. Esto contribuyó a establecer una base sólida para la toma de decisiones.

Por tal razón, el propósito de este proyecto —"diseñar un sistema de costos para Bunker Food & Drinks"— permitió controlar y determinar de manera eficiente la inversión en materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción. Con este sistema no solo se buscó cuantificar con mayor exactitud los costos asociados a la elaboración de los productos, sino también optimizar el uso de los recursos, mejorando así la producción y la competitividad del restaurante.

Se consideró necesario realizar estudios previos que sirvieran como base para esta propuesta, tanto a nivel internacional como nacional y regional. Estos antecedentes ofrecieron un marco de referencia notable, mostrando que la implementación de un sistema de costos impacta positivamente en diferentes tipos de empresas del sector gastronómico. Los estudios revisados permitieron extraer valiosas lecciones sobre la importancia de una correcta estructuración de costos, su influencia en la rentabilidad y la toma de decisiones, y las mejoras que pueden aportar a la eficiencia operativa.

La investigación tuvo como finalidad no solo contribuir al crecimiento y fortalecimiento del restaurante objeto de estudio, sino también servir como herramienta de apoyo en la toma de decisiones estratégicas. Este trabajo representó una oportunidad para aplicar de manera práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera universitaria, especialmente en el área de costos. Durante el desarrollo del análisis, fue fundamental la identificación y evaluación precisa de los elementos del costo asociados a la producción de productos clave como la hamburguesa clásica, el cóctel Padrino y el servicio de karaoke. Comprender estos costos permitió establecer una base sólida que mejoró la eficiencia operativa, optimizó los recursos y fortaleció la sostenibilidad financiera del restaurante.

1.Problema

1.1 Objeto o Tema de Estudio

Diseño del Sistema de Costos

1.2 Línea de investigación

Contabilidad, Finanzas y Control

1.3. Planteamiento del Problema

El Restaurante y Bar “– Karaoke Bunker Food & Drinks” de la ciudad de Pasto, es una empresa, adquirida por Carlos Enrique Urbano Bastidas en 2022, tiene como actividad económica el servicio de comidas, bebidas y karaoke se encuentra ubicado en la calle 18 No 36-47 barrio Maridiaz en la ciudad de Pasto, cuenta con una trayectoria de cinco años al servicio de la comunidad. Fue adquirida por el señor Carlos Enrique Urbano Bastidas en el año 2022, ofreciendo a su clientela un servicio de gastrobar, además de prestar espacios de karaokes ya sea para público o en salas privadas.

A raíz del crecimiento que ha tenido la empresa en los últimos dos años, “Bunker Food & Drinks” ha contribuido en la generación de empleo, puesto que cuenta con un total de ocho colaboradores que pertenecen a diferentes áreas dentro de la empresa, entre estas, el área de producción, ventas y el área administrativa, quienes aportan en el desarrollo del objeto social del restaurante; sin embargo, se han identificado falencias e inexactitudes en el manejo de los costos de producción, puesto que no se identifican las cantidades de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación de manera exacta y estandarizada, que controle y relacione las cantidades producidas con lo invertido en cada producto elaborado.

Se debe hacer hincapié en el hecho de que la empresa es relativamente nueva, situación que indica que muchos de sus procesos no se encuentran estandarizados, o que la información no se maneja de forma adecuada y organizada. Lo descrito anteriormente genera datos inexactos y poco confiables, dado que son cálculos realizados sin bases sólidas de contabilidad de costos.

Lo anterior, impacta negativamente a cualquier empresa, pues frena su avance y hace que los procesos de gestión y administración sean ineficientes a raíz de la ausencia de información real en la cual basarse para tomar buenas decisiones. Así mismo, se genera menor rentabilidad ya que

al no trabajar con información fidedigna, se realizan cálculos sin sentido que finalmente traen consigo pérdidas irreparables y un desconocimiento absoluto de la empresa. Los sistemas de costos son herramientas fundamentales dentro de cualquier empresa, de ahí que sea una necesidad diseñarlos e implementarlos, a fin de contar con un elemento de control de costos de producción, que permita conocer de manera integral el funcionamiento de la organización, y cada uno de los procesos productivos que la conforman.

Así mismo, se debe mencionar que el no tener un sistema de costos, no permite llevar a cabo una cuantificación real del inventario, así como analizar las posibles alteraciones o variaciones en los costos de cada insumo, situación que no ayuda en la implementación en tiempo real de acciones correctivas, que minimicen riesgos de cálculos erróneos, que más tarde pueden verse reflejados en toma de decisiones incorrectas y nada certeras. (Medina, 2007).

Actualmente la empresa maneja un mecanismo de costos de manera empírica, lo que no permite conocer de forma exacta e individual los recursos invertidos provocando problemas en el manejo de los dineros, y que a su vez generen pérdidas y desperdicios en dicho departamento. Por otra parte, la inexistencia de un sistema de costos bien estructurado en la empresa, provoca que en ella exista desorden y bajos rendimientos productivos, que pueden disminuir el crecimiento y desarrollo empresarial y por ende su competitividad.

Por lo tanto, se propone el diseño de un sistema de costos que permita controlar y determinar de manera más precisa la inversión realizada en materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación incurridos en la elaboración de los productos. En este caso, se tendrá en cuenta el costo de producción de la hamburguesa clásica en el ámbito del restaurante; se considerará también el costo del cóctel llamado Padrino en la sección de bar, y se calculará el costo de una hora de karaoke. Este sistema facilitará la cuantificación precisa del manejo de costos en la producción, además de permitir conocer con exactitud las compras de materias primas y contribuir a una mejor gestión de los recursos necesarios. Asimismo, permitirá una distribución más eficiente de los mismos, con el objetivo de mejorar los procesos productivos, ampliar el nicho de mercado y contribuir eficazmente a la toma de decisiones financieras y empresariales.

1.4. Formulación del problema.

¿Cuál es el sistema de Costos para el restaurante Bunker Food and Drinks de la ciudad de San Juan de Pasto?

1.5. Objetivos

1.5.1 Objetivo general

Diseñar un sistema de costos para el restaurante Bar Karaoke Bunker Food and Drinks de la ciudad de Pasto.

1.5.2 Objetivos específicos

Realizar un diagnóstico de los productos relacionados con el costo de producción de la hamburguesa clásica, el cóctel Padrino y la hora de karaoke en el restaurante Bar Karaoke Bunker Food and Drinks, ubicado en la ciudad de Pasto.

Identificar los elementos del costo que intervienen en la producción de hamburguesa clásica, el cóctel padrino y la hora de karaoke en el restaurante Bar Karaoke Bunker Food and Drinks, ubicado en la ciudad de Pasto.

Determinar el costo de producción de hamburguesa clásica, el cóctel padrino y la hora de karaoke en el restaurante Bar Karaoke Bunker Food and Drinks, ubicado en la ciudad de Pasto.

1.6. Justificación

El presente estudio tiene como objetivo demostrar la importancia de contar con un instrumento que permita recopilar información integral para el restaurante, contribuyendo a su crecimiento y, especialmente, al control de las operaciones internas. La creciente competencia a nivel comercial y regional ha llevado a muchas empresas a adoptar sistemas de costos que les permitan ser más competitivas, al mismo tiempo que garantizan un mayor control sobre sus operaciones.

Esta monografía se centrará en el restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks, ubicado en la ciudad de San Juan de Pasto, con el fin de implementar un sistema de costos que permita obtener una visión clara y precisa de los costos reales en su proceso productivo. De esta manera, se podrá disponer de información adecuada y confiable para una correcta toma de decisiones.

De allí la importancia de tener claro el concepto de costos: la contabilidad de costos es un área dentro de la contabilidad en la que se utilizan técnicas contables para registrar, analizar y distribuir los costos utilizados en la producción de un determinado bien o servicio. Este análisis de los costos totales permite conocer el costo por producto. (Raffino, 2020)

Sin embargo, un sistema de costos es una herramienta clave para la planificación y control de los recursos generados en la producción de los diferentes servicios que ofrece el restaurante Bar

– Karaoke Bunker Food & Drinks, ahora bien, según el autor Molina menciona lo siguiente: “Un sistema de costos, es un conjunto de técnicas administrativas y contables, conformado por procedimientos para determinar el costo de las distintas actividades, con el fin de recopilar información base para la toma de decisiones.”

Uno de los objetivos que posee una organización están encaminados al crecimiento, la estabilidad y el desarrollo económico de sus operaciones, conforme a su objeto social. “En la contabilidad de una empresa, el registro de los costos es indispensable para una buena salud financiera y para obtener deducciones dentro de las obligaciones fiscales. Los objetivos de la contabilidad de costos son clasificar, registrar y asignar de forma apropiada cada costo, con la finalidad de determinar cuánto le cuesta a tu empresa producir los artículos y/o servicios que ofrece.”. (staff, 2024)

Es importante destacar que las metas y objetivos de cualquier entidad están orientados al crecimiento, la estabilidad y el desarrollo económico de sus operaciones, de acuerdo con su objeto social. Sin embargo, para lograr dichos objetivos, es esencial distribuir correctamente los recursos. Una distribución adecuada garantiza la obtención de resultados favorables, los cuales están estrechamente vinculados al proceso productivo. Este proceso proporciona la información necesaria para analizar y emprender acciones correctivas o de mejora, siempre con el fin de alcanzar las metas inicialmente establecidas.

Sin embargo, para alcanzar dichos objetivos, es fundamental una correcta distribución de los recursos. Una adecuada asignación de estos garantiza la obtención de buenos resultados, los cuales están íntimamente ligados al proceso productivo. Este proceso proporciona la información necesaria para realizar análisis que permitan implementar acciones correctivas o de mejora, siempre con el objetivo de cumplir las metas previamente trazadas. (Diseño de un sistema de costos, 2022)

Por lo tanto, es necesario implementar esta propuesta en el restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks, ya que se plantea el diseño de un sistema de costos que facilitará el cálculo de los diferentes recursos involucrados en la producción, tales como materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Este sistema permitirá planificar y evaluar el desempeño de la empresa, analizar las variaciones y tomar medidas correctivas de manera oportuna.

Con la realización de esta propuesta se pretende brindar una herramienta valiosa para el direccionamiento estratégico que facilitara la optimización en la producción y así determinar de una manera razonable los costos incurridos en la fabricación de los productos para la venta, en la prestación de servicio a terceros o desarrollo de actividades internas y propias, de tal forma que estos costos sirvan como un instrumento administrativo para el mejoramiento de la empresa y una oportuna toma de decisiones y de esta manera poder enfrentarse al mercado de una forma más competitiva, además mediante el sistema de costos, se obtendrán indicadores que permitirán identificar debilidades y plantear medidas correctivas que estén dirigidas al aumento de la rentabilidad y crecimiento del restaurante Bar Karaoke Bunker Food & Drinks,

Por último, al realizar este proyecto se pretende poner en práctica lo visto en la carrera universitaria, además de ampliar conocimientos y ser un apoyo para el restaurante.

2.Marco Referencial

2.1. Antecedentes

2.1.1 Antecedentes Internacional.

Dentro de los antecedentes consultados, se encuentra la siguiente investigación a nivel internacional realizada en la Universidad César Vallejo por Jean Rosillo Flores, titulado "Diseño de Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018". En este estudio, se presenta el siguiente objetivo general: Elaborar una propuesta de un sistema de costos por órdenes de servicio. Además, se plantean dos objetivos específicos: Establecer los procesos necesarios para implementar un sistema de costos por órdenes de servicio y Diseñar formatos que faciliten la implementación de dicho sistema. En cuanto al análisis que se puede llevar a cabo frente al Diseño de Sistema de Costos, y en base a las conclusiones de la investigación, se puede realizar el siguiente análisis del sistema de costos por orden de producción en el Restaurante Muchik revelando que el sistema actual presenta algunos porcentajes, con un 72.2% de los costos clasificados como mínimos y solo un 5.6% considerados óptimos. La implementación de un modelo de costos por orden de producción mostró una notable diferencia en la determinación de costos, con un ejemplo de discrepancia de S/ 14.55 en el plato "parrilla artesanal". Aunque el margen de venta sigue siendo elevado, es crucial para la empresa ajustar sus presupuestos con base en costos reales para evitar expectativas erróneas. La adopción del nuevo sistema no ha reducido la rentabilidad, sino que ha permitido una representación más precisa de la realidad, facilitando la formulación de estrategias para mejorar la rentabilidad.

Evaluar escenarios para ajustar precios de venta sugiere que una reducción del 20% en el precio podría mantener la rentabilidad operativa en el peor de los casos, mientras que en escenarios favorables podría incrementarla.

Como aporte a la investigación es aplicar el sistema de costos, basándose en ajustar los precios y desarrollar estrategias adecuadas para mejorar la rentabilidad; también realizar una planificación más efectiva y la toma de decisiones estratégicas para alcanzar los objetivos financieros del restaurante.

2.1.2 Antecedentes Nacional.

Como antecedente nacional, se presenta el estudio realizado por Yeinny Arenas Jiménez, titulado "Diseño de un Sistema de Costos para el Hotel Plaza Real que Permita Determinar la Rentabilidad del Negocio". El objetivo general del estudio es diseñar un sistema de costos para el Hotel Plaza Real, ubicado en el municipio de Ocaña, que permita determinar la rentabilidad del negocio; el estudio incluye los siguientes objetivos específicos: Elaborar un diagnóstico sobre el funcionamiento del área financiera y el manejo del área de costos, con el fin de identificar los factores más relevantes de esta área, Identificar y clasificar los costos y gastos generados por los servicios brindados por el Hotel Plaza Real, realizar un cuadro comparativo entre los costos determinados en el estudio y los costos establecidos por los propietarios, para identificar las diferencias presentadas, determinar el sistema de costos más adecuado para el Hotel Plaza Real, de manera que pueda ser implementado en la empresa.

Se realiza un análisis de las conclusiones donde se observa que el Hotel Plaza Real carece de un sistema de costos detallado, lo que dificulta la identificación precisa de los costos asociados a cada servicio y la evaluación de su rentabilidad. La implementación del Sistema de Costeo Basado en Actividades (ABC) se presenta como una solución viable para mejorar la gestión de costos, al permitir una asignación más precisa de los costos por actividad y proporcionando una visión clara de la rentabilidad de cada servicio ofrecido por el hotel.

Este estudio proporciona una base sólida para la implementación de un sistema de costos en el Hotel Plaza Real, lo que permite una mejor evaluación de la rentabilidad, también conlleva a que facilite la toma de decisiones financieras más informadas, esto se tomaría como aporte y base para la investigación del restaurante Bunker Food and Drinks.

2.1.3 Antecedentes Regional.

Dentro de los antecedentes consultados, se presenta un estudio regional realizado en la Universidad CESMAG por María Fernanda Chamorro Carlosama, Loren Alejandra Díaz Yampuezan y Jerson Hernán Maigual Enríquez, titulado "Diseño de un Sistema de Costeo en el Restaurante Bar La Tulpa de la ciudad de San Juan de Pasto". El objetivo general del estudio es: Diseñar un Sistema de Costos para el Restaurante Bar La Tulpa, que se ajuste a los nuevos marcos regulatorios contables y a las características productivas de la empresa, el estudio también establece tres objetivos específicos: Diagnosticar el manejo de los costos de producción y las características productivas del Restaurante Bar La Tulpa, Elaborar un estudio de costos que incluya materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación para el Restaurante Bar La Tulpa, Proponer una estructura de costos y formatos de registro y control para el Restaurante Bar La Tulpa, de acuerdo a las conclusiones de la investigación se habla que enfrenta dificultades significativas en el manejo de su materia prima, mano de obra y costos indirectos, lo que no permite la obtención de información precisa sobre el costo de producción de sus productos. La implementación de un sistema de costos por órdenes de producción se presenta como una solución crucial para abordar estas dificultades, permitiendo un cálculo más exacto del costo de cada plato, como el arroz con pollo, y facilitando la adaptación a las necesidades específicas de la empresa.

El desarrollo de una estructura de costos permitirá a la empresa reducir tiempos operativos, optimizar el uso de materia prima, y establecer precios de venta adecuados, lo que a su vez contribuirá a minimizar pérdidas y mejorar la rentabilidad. Así, la adopción de un sistema de costos bien estructurado no solo cumplirá con los objetivos definidos, sino que también proporcionará un control más efectivo de los costos y una visión clara y detallada de la información financiera, resultando en una gestión más eficiente y rentable para el restaurante.

El aporte que proporciona esta investigación al restaurante Bunker Food and Drinks es una base sólida para el desarrollo de un sistema de costos adaptado a las necesidades específicas del restaurante y a los requisitos contables actuales.

2.2. Marco Teórico

Para las empresas del sector alimenticio que ofrecen sus servicios al cliente, es fundamental contar con un sistema de costos que permita establecer el costo real de cada producto. Este enfoque facilita la cuantificación y estandarización de los costos fijos asociados a la elaboración y transformación de la materia prima para finalmente obtener un producto.

Es por ello, que, para cualquier empresa, especialmente las Pequeñas y Medianas Empresas (Pymes), es importante tener un control total sobre la producción de sus productos y servicios mediante la realización de un proceso productivo. Esto asegura el correcto funcionamiento de la empresa, cumpliendo en tiempo y forma con eficiencia los compromisos del cliente, y logrando la optimización de tiempos y costes de producción. Sin embargo, mantener un minucioso proceso de seguimiento manual resulta complicado debido a las diversas operaciones que componen cada proceso productivo y las personas que intervienen en ellas. Esta situación, unida a la alta competencia del mercado, está colocando a las empresas en la tesitura de tener que mejorar sus procesos productivos para ser más ágiles y adaptarse rápidamente a las demandas del mercado. (CORPONET, 2022)

Partiendo de lo anterior, es fundamental identificar los procesos que se llevarán a cabo en el área de producción en el restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks, con el fin de optimizar los objetivos de producción y mejorar su eficiencia, Así, Sander (2002, p. 151) plantea que: "La eficiencia es el criterio económico que revela la capacidad administrativa de producir el máximo de resultados con el mínimo de recursos, energía y tiempo, para Koontz y Weihrich (2004, la eficiencia es "el logro de las metas con la menor cantidad de recursos".

Es por eso que el siguiente marco será estructurado teniendo en cuenta cada uno de los objetivos específicos planteados, así mismo se establecerá de manera concisa los aspectos más importantes que se deberán tener en cuenta para el cumplimiento y desarrollo de cada uno de ellos.

2.2.1. Diagnóstico

Para algunos autores el diagnóstico es un puente entre la evaluación y la orientación. Así, Serna Gómez (2010) define el diagnóstico empresarial como una herramienta gerencial que permite evaluar el estado de una organización en un momento determinado. A través de este diagnóstico, se pueden identificar disfunciones, áreas críticas y oportunidades, lo que permite diseñar planes de mejora para optimizar el rendimiento empresarial, para Dávila (2012) el diagnóstico es el conjunto de evaluaciones y análisis realizados con el objetivo de comprender el funcionamiento de una empresa en su totalidad. A través de este proceso, se busca no solo la identificación de problemas, sino también la búsqueda de soluciones estratégicas que mejoren la salud y el desempeño de la empresa.

2.2.1.1 Tipos de Diagnóstico. Para llevar a cabo un diagnóstico existen diferentes metodologías desde donde se puede abordar diferentes puntos de vista con respecto a la gestión en general, entre ellos se encuentran:

2.2.1.1.1 Diagnóstico Interno. Es un proceso en el que se evalúan todos los componentes que interactúan dentro de una organización con el fin de identificar fallos y áreas de oportunidad. El principal objetivo de este tipo de análisis es averiguar los puntos fuertes y débiles de la organización y así, ayudar a la dirección a tomar decisiones para el desarrollo de la estrategia corporativa, la formulación y los procedimientos de aplicación. (Vivek Bhaskaran, 2024)

Dentro del diagnóstico interno es importante identificar las debilidades y fortalezas de una organización.

Fortalezas: de una organización es alguna función que ésta realiza de manera correcta, como son ciertas habilidades y capacidades del personal con atributos psicológicos y su evidencia de competencias. Otro aspecto identificado como una fortaleza son los recursos considerados valiosos y la misma capacidad competitiva de la organización, como un logro que brinda la organización y una situación favorable en el medio social. (Ponce Talancón, 2006)

Debilidades: de una organización se define como un factor considerado vulnerable en cuanto a su organización o simplemente una actividad que la empresa realiza en forma deficiente, colocándola en una situación considerada débil. Para Porter, las fortalezas y oportunidades son, en su conjunto, las capacidades, es decir, el estudio tanto de los aspectos fuertes como débiles de las organizaciones o empresas competidoras: productos, distribución, comercialización y ventas, operaciones, investigación e ingeniería, costos generales, estructura financiera, organización, habilidad directiva, etc. (Ponce Talancón, 2006)

El diagnóstico interno realiza el análisis de las debilidades y fortalezas de los siguientes factores:

- **Capacidad Directiva:** fortalezas y debilidades (proceso administrativo, planeación, dirección, toma de decisiones, coordinación, control). (Economipedia, 2024)
- **Capacidad Competitiva:** aspectos con el área comercial (calidad del servicio y lealtad al cliente, participación en el mercado). (Economipedia, 2024)
- **Capacidad Financiera:** deuda o capital disponible de línea de crédito, capacidad de endeudamiento. (Economipedia, 2024).

Para llevar a cabo el análisis interno de una empresa, se dispone de diferentes herramientas, algunos de los instrumentos más utilizados para este proceso son:

Matriz MEFI: la matriz MEFI sirve para presentar una aproximación de cómo están afectando los factores internos el desarrollo y crecimiento de la empresa. La matriz de Evaluación de Factores Interna, evalúa la información interna de la empresa, con la cual se identifica las fortalezas y debilidades. Esta se relaciona de manera directa con la dirección, organización, control y planeación de la organización. (Gonzalo de Anta, 2021)

2.2.1.1.2 Diagnóstico Externo. El objetivo principal de este análisis es identificar amenazas y oportunidades que puedan influir en la estrategia empresarial. Posteriormente, este análisis permite valorar la relevancia de diferentes ideas innovadoras para la organización, asegurando que las decisiones estratégicas se basen en un conocimiento profundo del entorno externo, potenciando la capacidad de adaptación y competitividad en el mercado. (Economipedia, 2024).

Dentro del diagnóstico externo es importante identificar las oportunidades y amenazas de una organización.

Oportunidades

Las oportunidades son las posibilidades externas positivas de las que en su caso puede sacarse provecho en el contexto de las fortalezas y debilidades existentes en ese momento. Se desarrollan fuera del área de influencia del país o al margen (p. ej. cambio de las preferencias de los consumidores mundiales respecto de un producto del país, mejora de la economía de un país "cliente", desarrollo del comercio electrónico, etc.). (Capacity4dev, 2024)

Amenazas

Las amenazas son los problemas, obstáculos o limitaciones externos que pueden impedir o limitar el desarrollo de un país o de un sector (como por ejemplo el industrial). A menudo se encuentran fuera del área de influencia del país o al margen (p. ej.: repentino desinterés de los consumidores por un producto importante del país, aumento considerable del precio de la energía, disminución generalizada de la ayuda al desarrollo, etc.). (Capacity4dev, 2024)

Finalmente, el diagnóstico externo realiza el análisis de las oportunidades y amenazas de los siguientes factores:

- **Factores Económicos:** relacionados con la economía nacional o internacional (índice de crecimiento, PIB).

- **Factores Políticos:** requiere el uso o migración del poder, datos del gobierno nacional e internacional (acuerdos, normas, leyes).
- **Factores Sociales:** afectan el modo de vivir de la gente, incluso sus valores (educación, salud, cultura). (Economipedia, 2024)

Dado que el segundo objetivo del análisis se centra en la identificación de los elementos del costo, es fundamental empezar definiendo los aspectos básicos que los componen.

Para llevar a cabo el análisis externo de una empresa, se dispone de diferentes herramientas, algunos de los instrumentos más utilizados para este proceso son:

Matriz MEFE: la matriz MEFE es una herramienta de evaluación de factores externos y es una forma de organizar toda la información que pueda afectar de manera externa a una empresa u organización. En ella se colocan los aspectos socioculturales, ambientales, tecnológicos e incluso políticos que intervengan en todos los procesos de una empresa.

La importancia de la matriz MEFE radica en que permite reconocer las oportunidades para la empresa y las amenazas que se ciernen sobre ella. Para el área de oportunidades, es una forma de medir qué tanto provecho se está obteniendo de ellas; mientras que, para las amenazas, es una manera de ser consciente de aquellas a las que necesitas poner más atención. (Santos, 2024)

Tener en cuenta esta información y estar al tanto de ella, permitirá crear estrategias eficaces para que la organización o negocio crezca y así poder estar preparado para gestionar o solventar las amenazas.

2.2.2 Costo

La contabilidad de costos es un sistema de información, con el cual se determina el costo incurrido al realizar un proceso productivo y la forma como se genera éste en cada una de las actividades en las que se desarrolla la producción. (Medina, 2007).

2.2.2.1 Sistema de Costos: El costo en una empresa abarca todos aquellos recursos que se utilizan para la producción de bienes o servicios, y su correcta identificación es esencial para la toma de decisiones estratégicas.

El término «sistema de costos» se utiliza porque implica un enfoque sistemático y estructurado para recopilar, clasificar, asignar y analizar los costos. El sistema de costos permite conocer el costo de producción de los productos o servicios, lo que es esencial para la toma de decisiones empresariales, como establecer precios, evaluar la rentabilidad de un producto, número de unidades, tomar decisiones de inversión y controlar los gastos. (Conekta, 2023)

2.2.2.2 Tipo de Sistemas de Costos: *costos por órdenes específicas*: el sistema de costos por órdenes es un sistema que se utiliza para recolectar los costos por cada orden o lote, que son claramente identificables mediante los centros productivos de una empresa. En el sistema de costos por órdenes, los costos que intervienen son: equipo, reparaciones, materia prima aplicable, mano de obra directa y cargos indirectos, los cuales se acumulan en una orden de trabajo. (Gerencie, 2020)

Características

- Reúne por separado cada uno de los costos que intervienen en el proceso de producción, de acuerdo con los requerimientos de la empresa. (Gerencie, 2020)
- Se planifica con anticipación, antes de iniciar el proceso de producción, el número de productos que se trabajarán y se prepara un documento contable distinto para cada tarea. (Gerencie, 2020)
- La producción, generalmente, se realiza en función de las solicitudes de los clientes. (Gerencie, 2020)
- El control de los costos en este sistema es más analítico. (Gerencie, 2020)

2.2.2.3 Elementos del Costo. El costo de producción hace referencia a los gastos en los que se incurre en el proceso productivo de bienes o servicios. El mantenimiento de las máquinas, el consumo de energía, el precio de las materias primas o el salario de los trabajadores forman parte de los conceptos que van sumando.

Según Jiménez y Espinoza, los elementos del costo de producción son tres: material, mano de obra y gastos indirectos de fábrica. Los gastos indirectos de fábrica también se le conocen como costos indirectos de fábrica, gastos generales de fábrica o carga fabril.

Para identificar los procesos que intervienen dentro del área de producción en el restaurante, es fundamental comprender los elementos que conforman dicho concepto. Estos elementos son clave para asegurar una operación eficiente y organizada. A continuación, se describen dichos elementos:

2.2.2.3.1 Materia prima. Son materiales o bienes de origen natural que se obtienen y procesan para su uso en actividades humanas, como el crudo, el azúcar y los metales preciosos. Estos materiales forman la base de la economía, ya que las materias primas son necesarias para la producción de alimentos, energía y ropa. Entonces, se puede concluir que la materia prima es ese

recurso esencial que toda empresa necesita para la elaboración de sus productos o servicios, es ese compuesto con el cual es posible la fabricación de productos para el consumo del público. (IG.COM, 2003-2024)

El punto de partida para cualquier línea de producción en una empresa, comienza con la materia prima, debido a que es el elemento base de todo producto. Para llegar a un producto final, es necesario trabajar con la materia prima en su estado más natural y básico. Permitiendo que pueda ser trabajada y transformada para ser usada en el proceso de elaboración del producto final, el cual llegara al mercado y será adquirido por los consumidores. (Manzanilla, 2023)

2.2.2.3.2 Mano de obra directa. El punto de partida en cualquier proceso de producción es la materia prima porque es lo que se transforma en un artículo terminado. Pero alguien tiene que realizar esa transformación. Por lo tanto, también necesitamos mano de obra. En otras palabras, es necesario considerar también el costo de la mano de obra que está dado por la suma de los sueldos, salarios y prestaciones de los empleados que hacen posible la fabricación de los productos, es decir, que trabajan en el lugar donde se realiza la fabricación (el cálculo de sueldos, salarios y prestaciones se presenta en el Paquete de Recursos Humanos). (Financiera, 2004)

Al respecto Fernández considera que la mano de obra es la que se relaciona de manera directa con una unidad del producto terminado, el trabajo hecho por la mano de obra directa se refleja claramente en los productos y está siempre aplicado a materiales directos para su posterior transformación. La mano de obra que no cumpla estas condiciones se denomina mano de obra indirecta y se trata como gastos de Fabricación. (Fernández)

2.2.2.3.3 Costos indirectos de fabricación: son aquellos costos, que están relacionados con la producción de manera indirecta. Son conceptos que no intervienen directamente en la fabricación de productos, pero cuyas actividades o realización son necesarias para lograr los objetivos. Se trata de los costos de mantenimiento de maquinaria y equipo, de mantenimiento y limpieza, de servicios de seguridad, incluso aquellos costos de preparación de materia prima y materiales para la producción. No deben confundirse con los costos indirectos generales, los cuales son en los que incurre la empresa en las otras áreas gerenciales diferentes a las de producción, como los costos de comercialización, marketing, publicidad, finanzas, administración, etc. (Evidence, 2021).

A raíz de la creciente implementación de sistemas de automatización, los costos indirectos han ido ganando terreno en las empresas, ya que los costos directos de fabricación como de mano

de obra, se han reducido de manera considerable, y los costos indirectos en la fabricación, han aumentado, porque las actividades que los sustentan, siguen siendo tareas indirectas, pero necesarias para la producción. En muchas ocasiones, estos costos se incrementan, porque el personal que se requiere para las actividades que se realizan, son personas especializadas en temas específicos que por lo general están indefectiblemente relacionadas con los tipos de tecnologías que se hayan incorporado a la empresa. La importancia de los costos indirectos por fabricación, estriba en que las actividades por las que incurre la empresa en estos costos, son fundamentales. Permiten el flujo ininterrumpido de los procesos productivos, al proveer, estructura, higiene y orden en tiempo y espacio. Se trata de preparar estructuralmente, todo el ambiente físico del área de producción y de las áreas con las que está directamente relacionado. De manera que el proceso de fabricación, se desempeñe en el menor tiempo y con la mayor eficiencia. (Evidence, 2021)

Comprender y realizar el costo de producción es importante para garantizar la sostenibilidad de una empresa, un análisis minucioso de estos costos no solo permite a las empresas establecer precios competitivos, sino también identificar oportunidades de ahorro y mejorar la eficiencia operativa, teniendo en cuenta lo anterior se procede con la definición del tercer objetivo.

2.2.3 Costo de Producción

Al respecto, Rodríguez, considera que el “costo de producción es el conjunto de costos, compuesto por la adquisición de los materiales y partes, y el esfuerzo que incurre por la realización de los procesos y actividades para la obtención de un bien tangible o intangible”. (Financiero, 2024).

En síntesis, los costos de producción se refieren a todos los costos relacionados con cualquier actividad productiva que tiene como objetivo ofrecer un servicio o fabricar un producto.

Estos costos pueden ser tanto fijos como variables, según el nivel de demanda, es decir, la cantidad de productos fabricados o los servicios prestados. Entre los gastos considerados se encuentran el costo de las materias primas, los salarios de los empleados, el uso y mantenimiento de la maquinaria, los costos logísticos, algunos impuestos, entre otros. (Industrial, 2023).

Es por ello, que la importancia del control en los costos en la industria de alimentos y bebidas, es crucial para mantener la rentabilidad y la eficiencia operativa.

Existen diversos sistemas de costos, y uno de ellos es el sistema de **costos por órdenes de producción**.

Según la Universidad Internacional Atlantic (2019) la definición de sistema de costos por órdenes de producción es la siguiente: en un sistema de costos por órdenes de producción los tres elementos básicos del costo de un producto son: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación; estos elementos se acumulan de acuerdo con la identificación de cada orden.

Una de las características principales de los costos por órdenes de producción es que los costos se calculan para cada lote separado, además de los costos para cada departamento de fábrica o división estructural. Es indispensable que se fabrique en lotes separados de cantidades claramente definidas; es decir, que debe tener una diferencia en cantidad, clase, tamaño o calidad (Rios, 2011)

2.2.3.1 Costos fijos. en un restaurante son aquellos que deben pagarse independientemente del volumen de ventas. Estos gastos son esenciales para mantener la operatividad del negocio y representan una parte significativa del presupuesto mensual. (Cocinas Ocultas, 2024)

2.2.3.2 Costos Variables. Son aquellos que fluctúan en función del volumen de ventas o producción de un restaurante. En otras palabras, aumentan o disminuyen a medida que se venden más o menos platos. Estos costos son esenciales para la operación del restaurante, ya que permiten cubrir los gastos relacionados con la producción de cada plato. (Cocinas Ocultas, 2024).

2.2.3.1.3 Costos Indirectos de Fabricación. son gastos relacionados con el proceso de producción, pero que no se pueden asociar a un producto específico, dentro del restaurante bar karaoke Bunker Food and Drinks es importante tener en cuenta los CIF debido que es clave para determinar el costo total de los productos y servicios. Se clasifican en tres categorías:

- **Costos indirectos fijos:** son aquellos que permanecen constantes, durante un tiempo determinado, independientemente de la cantidad de productos fabricados. (Tiendanube, 2011-2024)
- **Costos indirectos variables:** son aquellos que cambian proporcionalmente según las variaciones en el volumen de producción. (Tiendanube, 2011-2024)
- **Costos indirectos mixtos:** se trata de una combinación de elementos variables y fijos, ya que algunos de sus componentes cambian con la producción y otros permanecen constantes. (Tiendanube, 2011-2024)

3. Metodología

3.1 Paradigma.

Según Roberto Hernández Sampieri, uno de los autores más influyentes en el campo de la metodología de la investigación, el paradigma positivista se basa en la premisa de que la realidad es objetiva y puede ser conocida y medida a través de la observación y la experimentación. Este paradigma busca describir y explicar los fenómenos de manera cuantificable, empleando métodos científicos que permitan generar conocimientos verificables y replicables.

En el paradigma positivista, el investigador asume una postura neutral, evitando que sus percepciones o valores influyan en el estudio. Los datos recolectados se procesan de manera objetiva, utilizando técnicas cuantitativas para establecer relaciones causa-efecto y generar generalizaciones válidas para la población bajo estudio. (Hernández-Sampieri, 2018)

El presente trabajo se lleva a cabo dentro del paradigma positivista, ya que, se pretende identificar errores y trabajar en su corrección, así como mejorar las actividades que se desarrollan en el restaurante. Esto permite realizar un análisis riguroso del sistema de costos que se implementará en Bunker Food and Drinks y así, garantizar un control eficiente de los costos de producción en el área de productividad. Al adoptar este enfoque, se busca aplicar métodos cuantitativos y objetivos para optimizar los procesos y lograr una gestión más efectiva de los recursos.

3.2 Enfoque

Cuantitativo: el significado original del término cuantitativo (del latín “quantitas”) se vincula a conteos numéricos y métodos matemáticos (Niglas, 2010). Actualmente, representa un conjunto de procesos organizado de manera secuencial para comprobar ciertas suposiciones. Cada fase precede a la siguiente y no podemos eludir pasos, el orden es riguroso, aunque desde luego, podemos redefinir alguna etapa. Parte de una idea que se delimita y, una vez acotada, se generan objetivos y preguntas de investigación, se revisa la literatura y se construye un marco o perspectiva teórica. (Hernández-Sampieri, 2018).

El enfoque de la presente investigación es de naturaleza cuantitativa, puesto que se llevará a cabo la recolección de datos e información necesaria para realizar un análisis minucioso de los resultados del estudio. Este enfoque permitirá tomar decisiones acertadas basadas en evidencias numéricas, y que, a su vez, sirvan como herramienta de aprendizaje y optimización en las estrategias y acciones relacionadas con los hallazgos obtenidos.

3.3 Método

Empírico Analítico: la propuesta metodológica para orientar el diseño, desarrollo y evaluación de trabajos de investigación del enfoque empírico analítico, se pueden llevar a cabo en forma independiente o en combinación con la metodología cualitativa, cuando se requiera y justifica dicha combinación. En la etapa de operacionalización se delinear las hipótesis, mientras que en la etapa de diseño las hipótesis se confrontan con la viabilidad en términos de los recursos y el tiempo a utilizar. (Jorge IncheM., 2023).

Toda investigación cuantitativa se basa en el método científico, también conocido como método empírico-analítico, ya que la información que es objeto de estudio proviene de conocimientos basados en la experiencia, en la ejecución de métodos rutinarios, y en la relación de datos que son medibles y cuantificables como es el caso de esta monografía, con la cual se pretende analizar las practicas empíricas para posteriormente ser evaluadas y así llevar a cabo el objetivo de la investigación.

3.4 Tipo de Investigación

Descriptiva: los estudios descriptivos pretenden especificar las propiedades, características y perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, miden o recolectan datos y reportan información sobre diversos conceptos, variables, aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno o problema a investigar. En un estudio descriptivo el investigador selecciona una serie de cuestiones (que, recordemos, denominamos variables) y después recaba información sobre cada una de ellas, para así representar lo que se investiga (describirlo o caracterizarlo). (Hernández-Sampieri, 2018).

En esta propuesta se emplea una investigación descriptiva, ya que se toman en cuenta las particularidades que influyen en la producción en el restaurante Bunker Food and Drinks. Además, se implementan técnicas específicas de recolección de información, como la entrevista a los encargados directos, lo que permitirá describir, analizar y cuantificar los resultados obtenidos. Una vez realizado el estudio, se podrá evaluar el estado actual del restaurante, ya sea positivo o negativo, y determinar en qué situación se encuentra para proceder a seleccionar el sistema de costos que mejor se ajuste a sus necesidades de producción.

3.5 Población y Muestra

3.5.1 Población

La población objeto de estudio está conformada por todas las personas que se encuentran relacionadas con las actividades contables y financieras del restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks, actualmente está conformada por tres personas el Gerente, el Contador y la Auxiliar Contable también encargada de la atención al cliente.

3.5.2 Muestra

Teniendo en cuenta que la población es finita y reducida no se calcula el tamaño muestral por lo tanto se va a trabajar con el ciento por ciento de la población a través de un censo, que para este caso son el Gerente, el Contador y la Auxiliar Contable.

3.6 Técnicas de Recolección de la Información

3.6.1 Fuentes Primarias

Con el objetivo de recolectar información clave para el proceso de investigación, se implementarán diversas técnicas de recolección de datos, entre las cuales resalta la aplicación de la entrevista a las personas vinculadas al restaurante en el departamento administrativo y contable. El propósito de esta recopilación de información será detectar de manera precisa la organización y ejecución de los procesos, lo que permitirá identificar áreas de mejora en el restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks.

4. Resultados de la Investigación

4.1 Diagnóstico de los productos relacionados con el costo de producción de la hamburguesa clásica, el cóctel Padrino y la hora de karaoke

Para el desarrollo del primer objetivo específico se aplicó la entrevista para lo cual se realizaron varias visitas al restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks con el fin de conocer la situación del restaurante y así, aplicar la entrevista al contador y gerente y auxiliar contable. Se aclara que el gerente y contador del restaurante son la misma persona, también se consideró necesario la elaboración de las matrices MEFE y MEFI, las cuales ayudan a obtener información de gran importancia y permiten realizar un diagnóstico de la situación actual de la empresa.

Tabla 1

Análisis de la encuesta

Pregunta	Respuesta Gerente	Respuesta Auxiliar Contable	Análisis
1. ¿Cómo es el manejo del control de la materia prima que adquiere en el restaurante?	El manejo de la materia prima es fundamental en nuestro proceso. El primer control se realiza durante la recepción de los productos, donde se verifica que lleguen en buen estado y que las cantidades coincidan con lo solicitado al proveedor. Posteriormente, se registra inmediatamente la materia prima en el sistema para mantener un control adecuado. Durante la preparación, trabajamos con medidas exactas para cada producto, lo que nos permite minimizar el desperdicio y garantizar la calidad. Finalmente, realizamos una comparación entre el inventario físico y el registrado en el sistema, asegurándonos de que no haya discrepancias en los faltantes o sobrantes.	Primero se reciben, almacenan y registran los productos que se adquieren, luego se verifican que los productos no estén vencidos que estén bien empacados, etiquetados y que no estén en mal estado.	El manejo y control de la materia prima se lleva a cabo de manera adecuada, ya que el objetivo principal del restaurante es asegurar tanto el control de los inventarios como la calidad de los productos utilizados. Este enfoque garantiza que los insumos estén siempre disponibles en las cantidades necesarias, manteniendo los estándares de calidad exigidos para ofrecer un servicio de excelencia. Así lo explica Rojas “la materia prima es el primer elemento que genera costos en la producción”, para Rodríguez Hernández “la materia prima es aquella que se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados”.

2. ¿Cómo calcula el precio de venta de sus productos?	El cálculo del precio se realiza identificando la materia prima directa y determinando el valor por cada unidad de medida. Luego, se calcula un porcentaje de los costos indirectos y la mano de obra. De esta manera, se obtiene una estimación del precio final.	Se lo calcula teniendo en cuenta los costos de la materia prima y la mano de obra. para calcular el precio de venta de los productos también se consideran tanto los costos directos como indirectos y la competencia. Además, subraya la importancia del valor percibido, lo cual es esencial para la toma de decisiones estratégicas de precios.	Se observa que solo se obtiene el valor de una parte de los elementos del costo, lo cual se hace necesario involucrar los CIF para poder obtener una mejor eficiencia como lo menciona Koontz y Weihrich (2004, la eficiencia es "el logro de las metas con la menor cantidad de recursos".
3. ¿Con que frecuencia se realiza el inventario de materia prima?	El inventario se realiza 2 veces en semana, porque no requiere hacerlo de forma permanente.	El inventario se realiza dos veces por semana los días lunes y jueves.	Se puede evidenciar que la clase de inventario gestionado es el periódico, lo que permite reflejar el movimiento de ventas del restaurante, el cual no es muy alto. Este sistema de inventario se ajusta a las características del negocio, permitiendo un control eficiente y adecuado del flujo de productos sin generar excesos ni escasez.
4. ¿Cómo calcula los costos totales y unitarios que incurren en la elaboración de las	Los costos} k totales y unitarios para la elaboración de las hamburguesas clásicas, el	Se tiene en cuenta los costos de la materia prima que se necesitan para	En primera instancia el procedimiento para la determinación

hamburguesas clásicas, coctel padrino y hora de karaoke?	coctel padrino y la hora de karaoke se calculan considerando varios factores. En primer lugar, se identifican los costos de la materia prima directa, como los ingredientes utilizados en cada producto, y se calcula el costo de cada unidad de medida. Luego, se añaden los costos indirectos, que incluyen la mano de obra y otros gastos operativos asociados con la producción. Finalmente, se determina el costo unitario dividiendo el costo total entre la cantidad de unidades producidas, lo que permite obtener un precio de referencia para cada producto.	la elaboración de los productos, también se tiene en cuenta la mano de obra y otros gastos como son el arriendo, la energía, impuestos, etc.	del costo unitario de la hamburguesa esta determinado por la intervención por cada uno de los elementos que la compone, sin determinar la variación de la cantidad utilizada, es decir que no se puede tener un estándar en el costo unitario, por otro lado, el coctel padrino sufre la misma deficiencia que la hamburguesa es decir el costo unitario en determinado momento puede conllevar a que se tenga menos utilidad o una mayor utilidad. Y con respecto al servicio de karaoke, no se sabe a ciencia cierta el costo, pero si se determina el precio de venta, el cual no tendría base de utilidad.
5. ¿Cómo establece los tiempos de producción para la elaboración de las hamburguesas clásicas, coctel padrino y hora de karaoke?	Los tiempos de preparación para la hamburguesa clásica es alrededor de 15 a 17 minutos, para el coctel padrino son 10 minutos aproximadamente y la hora de karaoke 60 minutos.	Se establece un tiempo de 15 a 20 minutos para la preparación de los productos y para el servicio depende de lo que requiera el cliente. Para asegurar un buen manejo en	Los tiempos de preparación de los productos son c la hamburguesa constantemente evaluados clásica (15-17 minutos), el coctel padrino (10 minutos) y la hora de karaoke (60

	Estos tiempos indican la duración estimada para cada servicio o producto en el restaurante, lo cual ayuda a organizar la operación y gestionar las expectativas de los clientes.	los tiempos, es clave tener buena comunicación interna, una organización adecuada en la cocina, y usar tecnología para agilizar los procesos. Todo esto contribuye a una mejor experiencia para el cliente y una operación más eficiente.	minutos). Estos tiempos permiten un servicio eficiente y de calidad, mientras que el rango de 15 a 20 minutos para la preparación de los productos ofrece un buen balance entre rapidez y calidad. El servicio se adapta a las necesidades del cliente, brindando flexibilidad y atención personalizada.
6. ¿Qué métodos utilizan para llevar el inventario de los productos de las hamburguesas clásicas, coctel padrino y hora de karaoke?	Para llevar el inventario de los productos como las hamburguesas clásicas, el coctel padrino y la hora de karaoke, utilizamos un sistema de control basado en el registro detallado de las existencias. Se realiza un seguimiento periódico de los ingredientes clave utilizados en cada producto, como carnes, panes, salsas y otros acompañantes. El inventario se actualiza diariamente o semanalmente, dependiendo del volumen de ventas y la rotación de productos. Además, contamos con un sistema de gestión de inventarios que nos permite registrar las entradas y salidas de materia prima en tiempo real, asegurando la precisión de los datos y	Se utiliza un método que le llamamos sistema de gestión de inventarios, el cual permite llevar un control eficiente y organizado de los productos. Este sistema facilita el seguimiento de entradas y salidas, optimiza el almacenamiento y ayuda a evitar tanto el desabastecimiento como el exceso de inventario.	El sistema de control de inventarios del restaurante es eficiente, con un registro detallado de los ingredientes clave y actualizaciones diarias o semanales según el volumen de ventas. Se utiliza un sistema de gestión en tiempo real para asegurar la precisión de los datos y facilitar decisiones sobre compras y costos. Además, se realizan inventarios físicos regulares para comparar con los registros del sistema y detectar

	facilitando la toma de decisiones sobre compras y control de costos. También se realiza un inventario físico regular para comparar con los registros del sistema y detectar posibles discrepancias.	posibles discrepancias, lo que garantiza un manejo adecuado de los productos y optimiza los recursos.
7. ¿Cuántas personas están involucradas en el proceso de elaboración de los productos?	En la elaboración de los productos están involucradas dos personas en la preparación de hamburgués, una en el coctel y una en el karaoke	Se involucran cuatro personas entre preparación de las hamburguesas el coctel y el karaoke.
		La distribución del personal en la preparación de productos refleja una estrategia para optimizar la eficiencia: dos personas trabajan en las hamburguesas, lo que sugiere un proceso más complejo, mientras que una persona se encarga del coctel y el karaoke, actividades que requieren menos intervención. Esta asignación parece adecuada para garantizar la calidad y eficiencia en cada área, manteniendo un flujo de trabajo organizado.
8. ¿Qué estrategias utiliza para minimizar los costos de la MOD sin comprometer la calidad del servicio?	Hemos implementado diversas estrategias para optimizar la mano de obra sin comprometer la calidad del servicio. En primer lugar, realizamos un análisis de los horarios de mayor demanda, lo que nos permite ajustar y rotar	Dentro de las estrategias que se contemplan esta la rotación de turnos para evitar la sobrecarga en ciertos empleados, y al mismo tiempo
		El enfoque está bien fundamentado y combina varias estrategias efectivas para mejorar la eficiencia operativa y mantener la calidad

	los turnos del personal de manera eficiente. Además, trabajamos constantemente en mantener un ambiente positivo y motivador para que los empleados puedan ofrecer un servicio de calidad.	optimizar la cobertura de los turnos necesarios. Invertir en capacitación para aumentar la productividad y reducir tiempos de servicio, lo que permite manejar más clientes con el mismo número de empleados.	del servicio. Es fundamental que todas estas estrategias se mantengan en equilibrio y se adapten constantemente a las condiciones cambiantes del mercado y las necesidades del personal. Además, el éxito de estas iniciativas dependerá de una supervisión constante, con ritmos claros para evaluar el rendimiento, la satisfacción de los empleados y la calidad del servicio.
9. ¿Cada cuánto capacita al personal en el área de producción?	En el área de producción, se realiza una capacitación formal dos veces al año. Sin embargo, el personal también muestra interés en revisar tutoriales y formarse de manera constante para aprender nuevas habilidades y mejorar su desempeño.	Lo capacitan dos veces en el año con el fin de mejorar cada día la eficiencia en el restaurante.	En general, el interés de los empleados por aprender de manera continua es una gran ventaja. La clave es equilibrar este interés con una estrategia estructurada de capacitación que permita a todos los empleados tener acceso a una formación de calidad, sin generar discrepancia en sus habilidades. Ofrecer recursos adicionales, como plataformas de

			aprendizaje en línea y micro-cursos, podría ser una forma efectiva de potenciar este deseo de aprender y, al mismo tiempo, asegurar que todos estén alineados con los objetivos y estándares en el restaurante.
10. ¿Se ajusta la cantidad de personal al nivel de ventas esperado en días específicos?	En algunas ocasiones hemos tenido falta de personal, mientras que en otros días no se requiere mucha cantidad de trabajadores. Sin embargo, estamos en el proceso de adaptarnos a los cambios que surgen día a día, tratando de ajustarnos a estas variaciones, aunque resulta difícil tener certeza en todo momento.	Pienso que, si se ajusta el personal, gracias a los turnos rotativos.	Se observa que con respecto al personal se debe analizar debido a la variación en la demanda de trabajo: en algunos días hay falta de personal, mientras que en otros como es el fin de semana hay exceso. Esto puede generar sobrecarga de trabajo o costos innecesarios. Se analiza el pronóstico de necesidades de personal utilizando análisis de datos, ofreciendo turnos flexibles o contratar personal temporal, mantener una comunicación constante con el equipo y evaluar regularmente los procesos para ajustar los recursos

			según las variaciones.
11. ¿Cómo lleva el control de las ventas que se realizan diariamente?	El control de las ventas diarias es manejado en el Sistema de Punto de venta (POS), que se maneja en un software contable llamado SYSCAFE.	Se utiliza un programa contable llamado SYSCAFE.	Se evidencia control de las ventas diarias del restaurante, debido al registro automático de las transacciones gracias a los programas contables que maneja. Es por eso que Asunción Hernández define y afirma que el control de las ventas permite a las empresas mejorar sus resultados
12. ¿Cuáles son los costos indirectos de fabricación que intervienen en el restaurante?	Los costos indirectos de fabricación que intervienen en el restaurante son: los servicios públicos, el arrendamiento, honorarios personales administrativo, salario al personal no involucrado directamente a la fabricación del producto, mantenimiento de los equipos, depreciación, la licencia de funcionamiento y otros costos regulatorios que el restaurante debe pagar para poder operar	Dentro de los costos indirectos de fabricación en que incurre el restaurante están: servicios públicos arriendo, impuestos y pagos de personal extra, otros gastos de funcionamiento como papelería, muebles y enseres.	Según Govea y Urdaneta (2017) explica “los costos indirectos son parte de la elaboración de un producto terminado y que estos costos por naturaleza no van hacer identificados porque van hacer gastos indirectos de fabricación y por ende no se van a relacionar directamente al producto elaborado”. En el restaurante se pudo observar que tienen claro los CIF, parte fundamental para

				el funcionamiento y la producción que en este caso es el tercer elemento del costo como factor importante para su determinación
13. ¿Cómo obtiene información de la rentabilidad de su restaurante?	La información sobre la rentabilidad del restaurante se obtiene a través de un análisis detallado de varios indicadores financieros. Esto incluye el seguimiento de los ingresos generados por las ventas diarias, junto con la evaluación de los costos de operación, como la materia prima, la mano de obra y los gastos generales.	La rentabilidad del restaurante se determina a través de un análisis de diversos indicadores financieros. Este proceso incluye el seguimiento constante de los ingresos diarios generados por las ventas, así como la evaluación de los costos operativos. Entre estos costos se encuentran los gastos asociados a la materia prima, la mano de obra y otros costos generales.	Dentro de una organización es importante un diagnóstico con el fin de identificar las oportunidades, debilidades, etc. Así Serna Gómez define el diagnóstico empresarial de vital importancia con la finalidad de optimizar la rentabilidad, partiendo de lo anterior se puede analizar que se debe enfatizar más en los componentes sé que relacionan para el cálculo rentabilidad.	

Nota. Resultados de la encuesta aplicada en el restaurante. Fuente: Autoría propia

Con base en la información de la entrevista se puede observar varios aspectos en la gestión de costos y eficiencia operativa en el restaurante. A continuación, se presenta un análisis general que integra todos los aspectos en el manejo de materia prima, control de inventarios, costos de venta entre otros:

El proceso de manejo de la materia prima comienza desde la recepción de productos, donde se verifica la calidad y las cantidades. Este asegura que los productos no estén dañados, vencidos ni mal etiquetados, lo cual es esencial para evitar pérdidas y garantizar que solo se utilicen

ingredientes frescos. El ingreso inmediato en el sistema permite un seguimiento preciso y evita discrepancias en el inventario.

Se puede decir que el control adecuado de la materia prima es esencial para garantizar la calidad del servicio y la eficiencia operativa. Según Horngren, Datar, y Rajan , un sistema de control de inventarios eficiente debe permitir una rotación adecuada de los productos para evitar tanto el desabastecimiento como el exceso de inventario.(Horngren, Datar, y Rajan 2015) El restaurante aplica un sistema de inventario periódico y un seguimiento de las existencias que permite ajustar las compras a las necesidades reales, lo cual es un buen indicador para que funcione en cuanto al control de los inventarios, esto también evita el desperdicio, base inicial para poder calcular el precio de venta en el restaurante, también se debe incluir otros costos, lo que es coherente con los principios de costeo basado en actividades (ABC) propuestos por Kaplan y Cooper (1998). Estos autores destacan la importancia de identificar todos los costos asociados a la producción de un producto para asegurar que el precio de venta cubra tanto los costos directos (materia prima, mano de obra) como los indirectos (servicios públicos, arrendamiento y otros), al cubrir todos estos costos, también ayudara a reflejar el margen de rentabilidad, la correcta identificación de los costos directos e indirectos es un aspecto esencial para determinar los costos unitarios de los productos.

Otro de los aspectos fundamentales es el manejo de la optimización de la mano de obra, a través de la rotación de turnos y la capacitación continua del personal, son esenciales para maximizar la productividad, reducir recursos refleja un enfoque estratégico hacia la gestión de recursos humanos para maximizar la productividad. Autores como, Koontz y Weihrich destacan que la eficiencia en la utilización de los recursos humanos es esencial para el éxito de una organización. (Koontz y Weihrich 2004). Las estrategias como la capacitación y la rotación de turnos permiten a la empresa mantener la calidad del servicio sin incurrir en costos excesivos de mano de obra, la capacitación continua, aunque se realiza dos veces al año, es esencial para mejorar la eficiencia del personal y su habilidad para manejar la producción de los productos de manera eficiente. El restaurante tiene un buen enfoque en fomentar el aprendizaje continuo.

En general se puede decir que el restaurante está implementando prácticas de control y análisis de costos que son consistentes con las teorías y principios de la contabilidad de costos. La gestión eficiente de los inventarios, el cálculo de los precios de venta y los costos unitarios, la mano de obra, y el uso de herramientas tecnológicas para el control de ventas y rentabilidad son

elementos clave en su estrategia. Sin embargo, como sugieren autores como Kaplan y Norton (1996), siempre es importante monitorear y ajustar constantemente estos procesos para mejorar la eficiencia y la rentabilidad a medida que cambian las condiciones del mercado.

Tener una visión clara de la rentabilidad a través de un análisis detallado de los costos e ingresos permite tomar decisiones informadas para mejorar la eficiencia y obtener beneficios. La identificación de debilidades y oportunidades mediante un diagnóstico empresarial es esencial para ajustar las operaciones y mejorar la rentabilidad a largo plazo, es importante seguir evaluando y analizando para adoptar estrategias en función a los cambios del mercado y las necesidades operativas garantizando un equilibrio entre costos y calidad del servicio.

En conclusión, el diagnóstico del restaurante muestra un manejo adecuado del control de materia prima, inventario y ventas, apoyado en sistemas como POS y SYSCAFE. Sin embargo, se evidencian oportunidades de mejora en la estandarización del cálculo de precios, ya que no siempre se integran correctamente los costos indirectos (CIF), lo que puede afectar la rentabilidad. El inventario se realiza de forma periódica, lo cual es acorde al nivel de ventas, pero sería útil complementar con análisis de rotación y consumo. La distribución del personal es eficiente, aunque presenta desajustes según la demanda diaria. Los tiempos de producción están definidos, pero deben medirse y optimizarse continuamente. La capacitación del personal es semestral, con buena disposición del equipo para aprender, por lo que se sugiere implementar un plan de formación continua. En general, se destaca un control financiero básico, se requiere profundidad tanto en los costos de los productos como los CIF.

Una vez aplicada la entrevista se procede con el diagnóstico en el restaurante a través de la elaboración de las matrices MEFI y MEFE, con el fin de identificar y comprender la situación actual del restaurante, conociendo así las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas, para estructurar un sistema de costos, y de esta manera llevar un buen manejo en la contabilidad de costo, que ayudara a satisfacer sus necesidades, de igual forma esto influye en la toma de decisiones asegurando el bienestar económico del propietario.

4.1.1 Matriz MEFI

La matriz MEFI (Matriz de Evaluación de Factores Internos) es una herramienta estratégica que permite al restaurante analizar de forma estructurada sus fortalezas y debilidades internas. A través de la asignación de pesos y calificaciones, ayudará a identificar qué aspectos de la empresa están funcionando bien (como la calidad del servicio, la atención al cliente o la especialidad del

menú, el espacio, los precios) y cuáles requieren mejoras (como la gestión de inventarios, la rotación de mesas o la capacitación del personal, la materia prima entre otros). Esta evaluación es fundamental para la toma de decisiones, ya que permite al restaurante enfocar sus recursos en mejorar su desempeño interno y definir estrategias más efectivas para aumentar su competitividad y rentabilidad.

Tabla 2*Matriz MEFI*

Factor Clave Interno	Ponderación	Calificación	Total	Clasificación
Calidad de los insumos para la hamburguesa clásica y el coctel.	0,09	4,7	0,423	Oportunidad
Eficiencia operativa, destreza y experiencia en la cocina y en la barra.	0,08	4,5	0,360	Oportunidad
Control de inventarios de los ingredientes del coctel y la hamburguesa.	0,08	4,5	0,360	Oportunidad
Costo de los ingredientes de la hamburguesa y el coctel	0,08	4,5	0,360	Oportunidad
Atención al cliente.	0,08	4,5	0,360	Oportunidad
Espacios adecuados para karaoke.	0,1	5	0,500	Oportunidad
Precio de la hora de karaoke.	0,08	4,5	0,360	Oportunidad
Identificación de los costos de los productos y servicios.	0,06	3	0,180	Amenaza
Maquinaria y equipo de trabajo.	0,08	4,5	0,360	Oportunidad
Conocimiento de los productos y servicio del karaoke.	0,08	4,5	0,360	Oportunidad
Descuentos de los productos y servicio.	0,06	3	0,180	Amenaza
Costos en ventas virtuales.	0,06	3	0,180	Amenaza
Innovación en publicidad manejo de redes sociales.	0,07	4	0,280	Oportunidad
TOTAL, MEFI	1		4,263	

Nota. Análisis y evaluación de los factores internos. Fuente: Autoría propia

La matriz de evaluación de factores internos (MEFI) nos arroja un resultado de 4,263 indicando que se aprovecha de manera adecuada los factores internos. La mayoría de los estos están calificados como oportunidades, lo que sugiere que se están gestionando de manera adecuada. Las pocas amenazas (como los costos en ventas virtuales, descuentos) tienen calificaciones medianas, por lo que representan áreas de mejora, pero no grandes debilidades, esto ayuda a que sean desafíos que se puedan mejorar, de esta forma se evita riesgos.

Entre las calificaciones más altas están:

Espacio adecuado para karaoke, es una de las calificaciones más altas, lo que se percibe como una buena ventaja, otro de los ítems es la calidad de los insumos para hamburguesas y cócteles, lo que garantiza un producto de buena calidad, impactando en la mayoría de los casos la satisfacción del cliente, Eficiencia operativa y experiencia del personal es otro factor con calificación alta esto puede significar que el equipo humano está bien gestionado, también se encuentra con buena calificación, atención al cliente, maquinaria y conocimiento del servicio de karaoke, lo que indica una buena estructura operativa y el conocimiento del negocio. Encontramos innovación en redes sociales con una calificación de 4 lo que muestra que se puede mejorar a un más y hacer más tendencia en este mundo digital.

Ahora se analizará las calificaciones bajas, identificando 3 factores como amenazas internas:

- Identificación de los costos de productos y servicios
- Descuentos de productos y servicios
- Costos en ventas virtuales

Todos tienen calificación de 3 y ponderación moderada (0.06), lo que indica que:

La falta de una clara identificación de costos puede hacer que la empresa no esté manejando de manera eficiente sus márgenes de beneficio. Si no se conocen con precisión los costos asociados a la producción de los productos o servicios, es difícil fijar precios adecuados y rentables además se corre con el riesgo de que la empresa pierda sus ganancias con productos que parecen rentables, pero en realidad no lo son. Esto también afecta la toma de decisiones estratégicas, como la fijación de precios, descuentos o la selección de proveedores.

Ofrecer descuentos frecuentes en productos o servicios puede ser una estrategia atractiva para atraer clientes, pero también puede tener consecuencias negativas si no se maneja adecuadamente. Si los descuentos no se calculan bien o se hacen de manera constante, puede

afectar los márgenes de beneficio y dar la impresión de que los productos o servicios no tienen un valor real. Además, si los clientes se acostumbran a pagar menos, puede ser difícil vender productos al precio completo en el futuro.

La venta de productos a través de plataformas virtuales puede tener costos asociados (logística, comisiones de las plataformas, marketing digital, etc.). Si estos costos no se gestionan adecuadamente, pueden hacer que las ventas virtuales sean menos rentables, los costos de venta en línea pueden ser altos y afectar la rentabilidad, especialmente si no se están utilizando las plataformas correctas o no se ha optimizado el proceso. Si la empresa no controla bien estos costos, podría estar vendiendo en línea sin obtener ganancias suficientes para justificar la inversión.

Haciendo un análisis general indica que la empresa posee un buen manejo de sus recursos internos, con fortalezas muy marcadas en aspectos operativos, atención al cliente y propuesta de valor, karaoke más gastronomía, lo que genera hacer diferencia en el mercado, algo llamativo, Sin embargo, hay oportunidades claras de mejora en la gestión de identificación de los costos, las promociones y ventas digitales, que si se atienden podrían potenciar aún más su rendimiento.

4.1.2 Matriz MEFE

La matriz MEFE en un restaurante sirve para analizar los factores externos que afectan su funcionamiento, como la competencia, las tendencias del mercado, los cambios en la economía o la tecnología. Ayuda a identificar oportunidades que el restaurante puede aprovechar (como el crecimiento del turismo o el uso de apps de delivery) y amenazas que debe enfrentar (como nuevos competidores o alzas en los precios). (Gerencie, 2020)

Esta herramienta es clave para tomar decisiones estratégicas y adaptarse al entorno, mejorando la competitividad y el desempeño de la empresa, es importante tener en cuenta los factores que más influyen en el restaurante bunker como la competencia y los aspectos sociales que afectan de manera negativa el desarrollo y funcionamiento del mismo, también hay que resaltar las mejoras en cuanto a la infraestructura e innovación gracias a las plataformas y recursos digitales que se manejan en el medio como instrumentos de apoyo.

Tabla 3*Matriz MEFE*

Factor clave externo	Importancia	Calificación	Total
Oportunidades			
Ampliación del local	0,15	4	0,60
Precios accesibles	0,08	3	0,24
Variedad de productos	0,18	4	0,72
Tecnología e innovación	0,15	3	0,45
Amenazas			
Competencia	0,12	1	0,12
Variaciones en los precios de la materia prima	0,11	2	0,22
Daños eléctricos	0,09	1	0,09
Manifestaciones sociales	0,12	2	0,24
TOTAL, MEFE	1		2,68

Nota. Análisis y evaluación de los factores externos. Fuente: Autoría propia

Las oportunidades representan los aspectos positivos del entorno que el restaurante puede aprovechar para mejorar su desempeño. Analizando cada uno de los ítems se tiene lo siguiente:

Crecimiento del local: este factor tiene un gran impacto positivo en el negocio, lo que indica que la empresa está bien posicionada para aprovechar el crecimiento.

Precios accesibles: este factor tiene un impacto moderado en el restaurante, con una calificación de 3, es una oportunidad que el negocio puede aprovechar para atraer más clientes al ofrecer precios competitivos.

Variedad de productos: este componente es el más relevante dentro de las oportunidades. Una alta calificación de 4 indica que el restaurante está aprovechando muy bien la variedad de productos. Esto puede ser una ventaja significativa en la competencia, permitiendo al restaurante atraer una amplia gama de clientes.

Tecnología e innovación: este factor también es importante, pero tiene una calificación más baja 3, lo que sugiere que el restaurante podría mejorar su uso de la tecnología y la innovación.

Las amenazas representan los aspectos negativos del entorno que el restaurante puede tener y que afectan su desempeño. Analizando cada uno de los ítems se tiene lo siguiente:

Competencia: la competencia es una amenaza importante, lo que sugiere que el restaurante no está suficientemente preparado para enfrentar la competencia y debe tomar acciones para mejorar en esta área.

Variaciones en los precios de los ingredientes: este ítem es una amenaza moderada. La calificación de 2 indica que el restaurante está afectado por la fluctuación de los precios, aspecto que podría mejorarse, tal vez con estrategias de compra más eficientes o controlando los costos de los ingredientes.

Daños eléctricos: este es un componente de amenaza mayor, ya que tiene una calificación de 1. Los daños eléctricos son un riesgo para cualquier negocio y en este caso pueden ser significativos para el restaurante afectando el funcionamiento.

Manifestaciones sociales: las manifestaciones sociales son una amenaza moderada, pero de nuevo la calificación baja 2 sugiere que el restaurante podría estar algo expuesto a estos eventos, que pueden afectar el tráfico de clientes y las operaciones.

Haciendo un análisis general se concluye que la empresa posee un buen manejo de sus factores externos, arrojando así un resultado de 2.68, esto sugiere que el restaurante está aprovechando en gran medida las oportunidades del entorno, dado que su total de oportunidades es mucho mayor que el de las amenazas y está manejando relativamente bien las amenazas externas, sin embargo, tiene áreas de mejorar.

Diagnóstico

El restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks presenta una adecuada gestión operativa, con fortalezas en la atención al cliente, calidad de sus productos y eficiencia en la rotación del personal. Sin embargo, se identifican debilidades en el área contable y de costos, debido a la falta de estandarización en el cálculo de los costos unitarios e identificación en los costos indirectos. Las oportunidades del entorno como el crecimiento del local y la variedad de productos se están aprovechando, pero existen amenazas como la competencia y la inestabilidad externa que deben ser abordadas con estrategias de contingencia. En general, la empresa se encuentra en una posición favorable, pero requiere ajustes administrativos para mejorar su rentabilidad y sostenibilidad.

4.2 Identificación de los elementos del costo en la producción de la hamburguesa clásica, el coctel padrino y la hora de karaoke.

Un sistema de costos se implementa con el propósito de calcular el valor de las operaciones dentro de una empresa, integrando procesos técnicos, administrativos y contables que permiten ejercer control sobre la gestión y establecer resultados reales. Estos elementos son fundamentales para tomar decisiones acertadas dentro de la organización. Para desarrollar este proceso correctamente, es necesario seguir una serie de pasos organizados. Se debe analizar la cantidad de productos a elaborar con base en la demanda, proceder a solicitar los insumos necesarios, definir las actividades y procesos a realizar, calcular los tiempos de trabajo del personal, y asignar los costos correspondientes a cada etapa del proceso. Todo esto permite finalmente determinar el costo total de un producto.

Jiménez y Espinoza (2007), señala que los elementos del costo de producción son material, mano de obra y gastos indirectos de fábrica, que son los insumos necesarios para obtener un producto terminado. Identificar los elementos del costo (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) es crucial para una gestión empresarial efectiva. Permite determinar precios competitivos, evaluar la rentabilidad de productos, tomar decisiones estratégicas y controlar los costos de manera más precisa. Los autores resaltan el conocimiento profundo de los elementos del costo el cual es esencial para la toma de decisiones, la planificación y el control de las actividades de una empresa.

4.2.1 Proceso productivo de la hamburguesa

La hamburguesa clásica es un ícono de la comida rápida, reconocida por su simplicidad y sabor tradicional. No requiere ingredientes sofisticados, lo que la hace accesible y popular en casi cualquier parte del mundo.

Para su preparación, se comienza con la carne, que debe estar previamente sazonada. Se mezcla carne molida con sal, pimienta, ajo, cebolla finamente picada y un toque de salsa de soya. Para dar firmeza a la mezcla, se incorpora una pequeña cantidad de miga de pan. La mezcla se amasa de forma suave y se divide en porciones de aproximadamente 160 gramos, formando discos uniformes.

La carne se cocina durante cinco minutos por cada lado, procurando no presionarla para conservar sus jugos naturales. Unos segundos antes de finalizar la cocción, se colocan dos lonjas de queso doble crema sobre la carne para que se fundan ligeramente.

Mientras tanto, se calienta el pan durante unos 10 segundos, al retirarlo, se unge con queso cheddar para aportar mayor cremosidad y sabor, y se reserva. En paralelo, se saltea ligeramente la cebolla para intensificar su aroma y sabor.

Finalmente, se arma la hamburguesa, integrando todos los elementos: el pan inferior untado con queso cheddar, la carne con queso fundido, la cebolla caliente, la lechuga, tomate y las salsas, se finaliza con el pan superior ungido de queso cheddar, se sirve plato plano cubierto con papel parafinado.

Figura 1

Hamburguesa Clásica



Nota. Imagen de una hamburguesa clásica estilo artesanal elaborada en Bunker presentada de manera atractiva sobre una tabla de madera rústica. Fuente: Autoría propia.

Después de la descripción del proceso de elaboración de la hamburguesa clásica se procede a clasificar los elementos del costo utilizados, esta clasificación es de suma importancia para poder plantear los formatos adecuados que permitan registrar de forma ordenada la acumulación de los costos y de esta manera facilitar el diseño del sistema de costos pertinente para la empresa.

4.2.1.1 Materia prima. Se refiere a la materia prima que se requiere directamente en la fabricación de la hamburguesa y que es de fácil identificación en el producto final.

La materia prima directa utilizada en la elaboración de la hamburguesa corresponde a los ingredientes esenciales y fácilmente identificables en el producto final. Entre estos se incluyen el pan, la carne, el queso, los vegetales frescos (como lechuga, tomate y cebolla), y las salsas básicas. Estos insumos son indispensables en el proceso de preparación y constituyen la base del producto, ya que inciden directamente en su sabor, presentación y calidad.

Figura 2
Ingredientes de la hamburguesa clásica



Nota: Imagen de los ingredientes frescos y esenciales para preparar las hamburguesas, colocados sobre una superficie clara. Fuente: Tomado de página web.

Tabla 4
Materia prima hamburguesa clásica

Ingredientes para la Elaboración de Hamburguesas
Costos Variable Directos

Insumos	Unidad de Medida	Cantidad Utilizada	Valor Unitario	Valor total
Carne de res	Gramos	160	25	4.000
Cebolla cabezona	Gramos	8	1	9
Ajo	Gramos	1,3	12	16
Perejil	Gramos	1,3	4	5
Salsa de soya	Gramos	6,72	10	67
Pan	Unidad	1	1.000	1.000
Queso tajado	Unidad	2	383	766
Queso cheddar	Gramos	5	35	175
Cebolla Caramelizada	Gramos	5	1	6
Papa Ripio	Gramos	50	13	625
Lechuga	Gramos	2	125	250
Tomate	Unidad	2	200	400
Total, Costo Materiales				7.319

Nota. Insumos utilizados en la elaboración de una hamburguesa, detallando cantidades, unidades y costos, con el fin de determinar el valor total de los materiales directos empleados en su preparación. Fuente: Autoría propia.

4.2.1.2 Mano de Obra. Se refiere a la mano de obra que interviene de forma directa en la elaboración de la hamburguesa y que es necesaria para llegar al producto final. El restaurante cuenta con un operario quien es el encargado de la preparación de la hamburguesa y que a su vez está vinculado en la nómina con todas las prestaciones de ley.

Tabla 5 Mano de obra hamburguesa

Mano de obra hamburguesa

Mano de Obra Hamburguesa									
Cargo	Sueldo básico	Días Lab.	Devengado		Total Dev.	Deducido		Total Deducido	Neto a Pagar
			Salario	A.T		Salud	Pensión		
Operario	1.423.500	30	1.423.500	200.000	1.623.500	56.940	56.940	113.880	1.509.620

Nota. Cálculo del costo de mano de obra para un operario encargado de la elaboración de hamburguesas. Fuente: Autoría propia

Tabla 6*Seguridad social en la MO de la hamburguesa*

Seguridad social		
Pensiones	12%	170.820
Arl	2,436%	34.676
Total		205.496
Prestaciones Sociales		
Cesantías	8,33%	135.238
Prima de SS	8,33%	135.238
Intereses de Cesantías	1%	1.352
Vacaciones	4,17%	59.359
Total		331.187
Parafiscales		
Caja Compensación	4%	56.940

Nota. Detalle de los aportes obligatorios del empleador relacionados con la seguridad social, las prestaciones sociales y los parafiscales para un trabajador. Fuente: Autoría propia

Tabla 7*Nómina de la MO de la hamburguesa*

Total, Devengado	1.623.500
Seguridad Social	205.496
Prestaciones Sociales	331.187
Parafiscales	56.940
Total, Nómina	2.217.123

Nota. Costo total de nómina asociado a un operario en el restaurante. Fuente: Autoría propia.

4.2.1.3 Costos Indirectos de Fabricación. Es importante tener en cuenta los costos indirectos que intervienen en la elaboración de la hamburguesa clásica ya que son necesarios para la fabricación final del producto, para este trabajo se los clasificará en materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros CIF.

Para la depreciación, vida útil se toma según Ley 1819 de 2016, que permite utilizar a la empresa el método más efectivo de acuerdo a su propio criterio y se decide aplicar el método de línea recta por ser de fácil cálculo.

Tabla 8

Depreciación estufa integral

Estufa Integral	Valor Libros	\$ 1.680.000	
	Vida Útil		5 AÑOS
	Valor Residual	\$ 84.000	5%
D=	\$ 1.680.000	\$ 84.000	
D=	\$ 319.200		5
D=	\$ 319.200		1 AÑO

Nota. Cálculo de la depreciación de una "Estufa Integral" utilizando el método de línea recta.

Fuente: Autoría propia.

Tabla 9

Consumo de energía de la hamburguesa

Energía Hamburguesa					
Producto	Consumo por minuto	Tiempo	Total	Costo del Kwh	Total
Bombillo	0,000167	20	0,00334	905	3,02

Nota. Cálculo del consumo de energía eléctrica asociado al uso de un bombillo durante la preparación de una hamburguesa. Fuente: Autoría propia

Tabla 10

Consumo de agua de la hamburguesa

Agua Hamburguesa

Descripción	Consumo litros	Consumo metro cúbico	Valor metro cúbico	Total
Lavado de manos, limpieza utensilio, mesón, y materia prima	0,3	0,0005	2.658,21	132,91

Nota. Cálculo del consumo de agua durante el proceso de elaboración de una hamburguesa, considerando actividades como el lavado de manos, limpieza de utensilios, mesón y materia prima.

Fuente: Autoría propia

Tabla 11

Alcantarillado de la hamburguesa

Alcantarillado				
Descripción	Consumo	Consumo Metro Cúbico	Valor Metro Cúbico	Total
Consumo Básico Alcantarillado	0,3	0,0005	2.656,32	132,81

Nota. Costo del consumo básico de alcantarillado asociado a la producción de una hamburguesa.

Fuente: Autoría propia.

Tabla 12

Consumo de gas de la hamburguesa

Gas Hamburguesa					
Producto	Consumo por Libras minuto	Tiempo preparación minutos	Total, Consumo/ Tiempo	Valor Libras	Valor Total
Estufa	0,00833	12	0,1	4.956,00	495,6

Nota. Cálculo del consumo de gas utilizado en la preparación de una hamburguesa, específicamente por el uso de una estufa integral. Fuente: Autoría propia

Tabla 13*Arrendamiento de la hamburguesa*

Arrendamiento/ Basado en porcentaje fijo				
	Valor	Porcentaje	Valor	
Producción	3.000.000	40%	1.200.000	
Cálculo por Hora				
Valor Diario	Valor por hora	Valor por minuto	Tiempo/ Preparación	Total
40.000,00	1.666,67	27,78	20 minutos	555,56

Nota. Detalle del costo del arrendamiento calculado a partir de un porcentaje fijo del valor de producción. Fuente: Autoría propia.

Tabla 14*Mantenimiento*

Mantenimiento/ Basado en porcentaje fijo				
	Valor	Porcentaje	Valor	
Producción	400.000	40%	160.000,00	
Cálculo por Hora				
Valor Diario	Valor por hora	Valor por minuto	Tiempo/ Preparación	Total
5.333,33	222,22	3,7	20 minutos	74,07

Nota. Cálculo del porcentaje fijo para estimar un costo general de mantenimiento de producción. Fuente: Autoría propia.

4.2.2 Descripción del proceso productivo del Coctel Padrino

El cóctel Padrino es una bebida clásica de carácter fuerte y elegante, ideal para acompañar momentos especiales. Su preparación es sencilla, pero requiere precisión en las proporciones para lograr el equilibrio entre los sabores del whisky y el licor de almendras (Amaretto).

Para su elaboración, se utiliza hielo en roca, sobre el cual se vierte primero el whisky y luego el licor de Amaretto, en proporciones ligeramente ajustadas según la intensidad deseada. La mezcla se realiza directamente en el vaso, evitando el uso de coctelera para mantener su carácter sobrio y tradicional.

Este cóctel se sirve en vaso corto (tipo old fashioned), preferiblemente frío, y puede decorarse con una rodaja de naranja o una cereza para resaltar su presentación. El resultado es una bebida de sabor profundo, con un toque dulce y almendrado, ideal para quienes prefieren sabores intensos y bien equilibrados.

Figura 3

Coctel Padrino



Nota. Imagen de un cóctel recién preparado y servido en Bunker, ubicado en la barra.

Fuente: Autoría propia.

Después de la descripción del proceso de elaboración del coctel padrino se procede a clasificar los elementos del costo utilizados, esta clasificación es de suma importancia para poder plantear los formatos adecuados que permitan registrar de forma ordenada la acumulación de los costos y de esta manera facilitar el diseño del sistema de costos pertinente para el restaurante.

4.2.2.1 Materia Prima. Se refiere a la materia prima que se requiere directamente en la elaboración del coctel padrino y que es de fácil identificación en el producto final.

La materia prima utilizada en la elaboración del cóctel "Padrino" corresponde a los insumos indispensables y fácilmente identificables en el producto final. Entre estos se encuentran el whisky, el licor de amaretto y el hielo, los cuales son fundamentales para la preparación de la bebida. Estos ingredientes no solo definen el perfil de sabor del cóctel, sino que también influyen en su presentación y calidad, siendo elementos esenciales en cada servicio ofrecido al cliente.

Tabla 15

Materia prima coctel padrino

Materiales para la Elaboración del Cóctel Padrino Costos Variable Directos				
Insumos	Unidad de Medida	Cantidad Utilizada	Valor Unitario	Valor total
Amaretto	Mililitros	45	70,5	3.173
Whyski	Mililitros	60	78,8	4.728
Cereza	Unidad	1	10	10
Hielo	Gramos	140	2,5	350
Total, Costo Materiales				8.261

Nota. Análisis y cálculo de los insumos y costos directos para producir una unidad del Cóctel Padrino. Fuente: Autoría propia.

4.2.2.2 Mano de Obra. La mano de obra directa involucrada en la elaboración del cóctel padrino corresponde al bartender quien es el profesional encargado de preparar y servir las bebidas en este caso el coctel, su contratación es por honorarios. Esta persona cuenta con los conocimientos y habilidades necesarios para asegurar la calidad y presentación del cóctel, cumpliendo con los esquemas establecidos por el restaurante.

Tabla 16*Mano de obra coctel padrino*

	Honorarios \$ 640.000	días laborales 8	
	10.000,00		
Valor hora/ minutos	_____	=	166,67
	60		
Valor por minuto × tiempo de preparación	166,67 * 7	=	1.166,67

Nota. Cálculo de los honorarios pagados a un Bartender para la elaboración del "Cóctel Padrino" Fuente: Autoría propia.

4.2.2.3 Costos Indirectos de Fabricación. Los Costos Indirectos de Fabricación (CIF) son importantes porque son un componente fundamental del costo total de producción, además, comprender el efecto de estos costos en las operaciones diarias permite mejorar la eficiencia, reducir desperdicios, y asegurar la sostenibilidad financiera del negocio a largo plazo. Por estas razones, los Costos Indirectos de Fabricación son un mecanismo clave en la contabilidad y manejo de las finanzas para cualquier empresa como es el caso del restaurante bunker.

Identificación de los costos indirectos del coctel:

Tabla 17*Consumo energía coctel*

Energía Cóctel					
Producto	Consumo por minuto	Tiempo	Total	Costo del Kwh	Total
Bombillo	0,000167	7	0,001169	905	1,058

Nota. Cálculo del costo de la energía de un bombillo utilizado durante 7 minutos en la elaboración de un cóctel. Fuente: Autoría propia.

Tabla 18*Consumo agua coctel*

Agua Cóctel				
Descripción	Consumo Litros	Consumo Metro Cúbico	Valor Metro Cúbico	Total
Lavado de manos, limpieza utensilio, mesón, y materia prima	0,5	0,0005	2658,21	132,91

Nota. Costo del consumo de agua asociado a diversas actividades de limpieza y preparación relacionadas con la elaboración de un Cóctel. Fuente: Autoría propia.

Tabla 19*Alcantarillado coctel*

Alcantarillado				
Descripción	Consumo	Consumo Metro Cúbico	Valor Metro Cúbico	Total
Consumo Básico Alcantarillado	0,3	0,0005	2.656,32	132,82

Nota. Cálculo del costo asociado al servicio de alcantarillado. Fuente: Autoría propia.

Tabla 20*Arrendamiento coctel*

Arrendamiento/ Basado en porcentaje fijo				
	Valor	Porcentaje	Valor	
Producción	3.000.000	10%	300.000,00	
Càlculo por Hora				
Valor Diario	Valor por hora	Valor por minuto	Tiempo/ Preparaciòn	Total
10.000,00	416,67	6,94	7 minutos	48,61

Nota. Detalle del costo del arrendamiento calculado a partir de un porcentaje fijo

del valor de producción. Fuente: Autoría propia.

Tabla 21

Mantenimiento de la barra

Mantenimiento/ Basado en porcentaje fijo				
	Valor	Porcentaje	Valor	
Producción	400.000	10%	40.000	
cálculo por hora				
Valor Diario	Valor por hora	Valor por minuto	Tiempo/ Preparación	Total
1.333,33	55,56	0,93	20 minutos	18,52

Nota. Detalle del costo del mantenimiento de la barra calculado a partir de un porcentaje fijo del valor de producción. Fuente: Autoría propia.

Tabla 22

Limpieza

Limpieza - Dotación/ Basado en porcentaje fijo				
	Valor	Porcentaje	Valor	
Producción	350.000	10%	35.000	
Cálculo por Hora				
Valor Diario	Valor por hora	Valor por minuto	Tiempo/ Preparación	Total
1.166,67	48,61	0,81	20 minutos	16,2

Nota. Cálculo detallado del costo de limpieza y dotación a partir de un porcentaje fijo del valor de producción. Fuente: Autoría propia.

4.2.3. Descripción del servicio de karaoke.

La hora de karaoke representa una experiencia recreativa pensada para el entretenimiento de los clientes, ya sea en eventos privados, reuniones sociales. Este servicio no implica un producto físico, sino una prestación de servicio que requiere ciertos elementos técnicos y logísticos.

Entre los recursos necesarios se encuentran: equipo de sonido (micrófonos, parlantes), sistema de reproducción de pistas con pantalla (televisor), iluminación básica, muebles para la

comodidad (modulares, mesas) también esta una persona encargada de atender las necesidades de los clientes.

Figura 4

Sala de Karaoke



Nota. Imagen del espacio interior de la sala de karaoke de Bunker, iluminado para crear una atmósfera nocturna y moderna. Fuente: Autoría propia.

El costo de la hora de karaoke incluye tanto el uso de los equipos como el tiempo de servicio, considerando el mantenimiento del sistema, la amortización del equipo y el consumo eléctrico. Este servicio genera valor agregado al establecimiento, incentivando la permanencia de los clientes y mejorando su experiencia general.

4.2.3.1 Mano de obra. Para la hora de karaoke la mano de obra que interviene de forma directa en la prestación del servicio en el restaurante cuenta con una persona que es la encargada de la preparación y adecuación de la sala.

Tabla 23*Mano de obra karaoke*

Mano de Obra Karaoke									
Nombre del empleado	Sueldo básico	Días laborales	Devengado		Total Devengado	Deducido		Total Deducido	Neto a Pagar
			Salario	A.T		Salud	Pensión		
Operario	1.423.500	20	949.000	200.000	1.149.000	37.960	37.960	75.920	1.073.080

Nota. Cálculo del costo de mano de obra para un operario encargado de la sala de karaoke.

Fuente: Autoría propia.

Tabla 24*Seguridad social, prestaciones y parafiscales karaokes*

Seguridad Social		
Pensiones	12%	113.880
Arl	0,522%	4.953
	Total	118.833
Prestaciones Sociales		
Cesantías	8,33%	95.711
Prima de SS	8,33%	95.711
Intereses de Cesantías	1%	957
Vacaciones	4,17%	39.573
	Total	231.952
Parafiscales		
Caja Compensación	4%	37.960

Nota. Detalle de los aportes obligatorios del empleador relacionados con la seguridad social, las prestaciones sociales y los parafiscales para un trabajador. Fuente: Autoría propia.

Tabla 25*Nómina karaoke*

Total, Devengado	1.149.000
Seguridad Social	113.880
Prestaciones Sociales	231.952
Parafiscales	37.960
Total, Nómina	1.532.792

Nota. Costo total de nómina asociado a un operario en la sala de karaoke. Fuente: Autoría propia

4.2.3.2. Costos indirectos de fabricación. Dentro de los costos indirectos de fabricación para el servicio que abarca una de hora de karaoke se contemplan los mismos de la hamburguesa y el coctel.

Tabla 26*Consumo energía karaoke*

Energía Karaoke			
Producto	Consumo por Hora	Costo del Kwh	Total
Bombillo	0,01	905	9,05
Televisor	0,09	905	81,45
Parlante	1	905	905
Luces	0,02	905	18,1
Total			1.013,60

Nota. Cálculo del consumo de energía eléctrica asociado al uso de un bombillo, un televisor, un parlante y luces durante una hora de karaoke. Fuente: Autoría propia.

Tabla 27*Consumo agua karaoke*

Agua				
Descripción	Consumo Litros	Consumo Metro cúbico	Valor Metro cúbico	Total
Limpieza	0,5	0,0005	2658,21	132,91

Nota. Cálculo del consumo de agua durante el proceso de limpieza asociado a la hora de karaoke. Fuente: Autoría propia

Tabla 28*Alcantarillado karaoke*

Alcantarillado				
Descripción	Consumo	Consumo Metro cúbico	Valor Metro cúbico	Total
consumo básico alcantarillado	0,3	0,0005	2.656,32	132,82

Nota. Costo del consumo básico de alcantarillado asociado a la hora de karaoke.

Fuente: Autoría propia.

Tabla 29*Arrendamiento karaoke*

Arrendamiento/ Basado en porcentaje fijo			
	Valor	Porcentaje	Valor
Servicio	3.000.000	40%	1.200.000
Cálculo por Hora			
Valor Diario	Valor por hora		
40.000	1.666,67		

Nota. Detalle del costo del arrendamiento calculado a partir de un porcentaje fijo del valor de una hora de karaoke. Fuente: Autoría propia.

Tabla 30*Depreciación sala karaoke*

Televisor		
D=	\$ 4.500.000	\$ 422.050
		5
D=	\$ 815.590	
D=	\$ 815.590	1 AÑO
Parlante		
D=	\$ 3.500.000	\$ 422.050
		5
D=	\$ 615.590	
D=	\$ 615.590	1 AÑO
Micrófono		
D=	\$ 441.000	\$ 422.050
		5
D=	\$ 3.790	
D=	\$ 3.790	1 Año

Nota. Cálculo de la depreciación del televisor, parlante y micrófonos asociados a una hora de la sala de karaoke. Fuente: Autoría propia.

Tabla 31*Depreciación muebles y enseres*

Muebles y Enseres	Valor	\$
	Libros	1.000.000
	Vida Útil	10 AÑOS
	Valor Residual	10% \$ 100.000
D=	\$ 1.000.000	\$ 100.000
	10	
D=	\$ 90.000	
D=	\$ 90.000	1 Año

Nota. Cálculo de la depreciación de los muebles asociados a una hora de la sala de karaoke. Fuente: Autoría propia.

Tabla 32*Mantenimiento sala de karaoke*

Mantenimiento/ Basado en porcentaje fijo			
	Valor	Porcentaje	Valor
Servicio	400.000	40%	160.000,00
cálculo por hora			
Valor Diario	Valor por hora		
5.333	222,22		

Nota. Detalle del costo de mantenimiento de la hora de karaoke a partir de un porcentaje fijo del valor del servicio. Fuente: Autoría propia.

Tabla 33*Limpieza sala karaoke*

Limpieza/Dotación Basado en porcentaje fijo		
Valor	Porcentaje	Valor

Servicio	350.000	40%	140.000,00
cálculo por hora			
Valor Diario	Valor por hora		
4.667	194,44		

Nota. Cálculo detallado del costo de limpieza y dotación a partir de un porcentaje fijo del valor del servicio. Fuente: Autoría propia.

Análisis

Identificar los elementos del costo como son: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación es fundamental para determinar si existe eficiencia en cuanto a la producción dentro de una organización y más si esta es un restaurante, ya que permite conocer con precisión cuánto cuesta producir un producto o servicio. Es por ello que haber identificado los elementos del costo como la hamburguesa clásica, el cóctel padrino y el servicio de karaoke en Bunker permitió conocer con precisión cada uno de estos componentes y lograr tener un mayor conocimiento sobre los costos y gastos como por ejemplo en la materia prima en donde se evidenció mayor costo debido a los precios variables de los proveedores y el desperdicio de ciertos alimentos.

4.3 Determinación y análisis del costo de producción de los productos y servicios del Restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks

En esta sección se aplicó el sistema de costos por órdenes de producción debido a que las operaciones del restaurante no corresponden a una producción continua ni grandes volúmenes, si no a la elaboración de productos en cantidades limitadas y según la demanda del cliente.

Este sistema permitió identificar de manera precisa los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos asociados a cada producto, facilitando el análisis de la rentabilidad y la toma de decisiones.

Su aplicación aportó al restaurante una visión integral del costo de producción, permitiendo identificar los factores que más incidieron en los resultados económicos y establecer estrategias de fijación de precios y control de gastos orientadas a fortalecer la rentabilidad del negocio.

4.3.1 Costo de producción de la hamburguesa clásica

Para determinar el costo de producción de la hamburguesa clásica, se consideró la información correspondiente a las ventas semanales y los elementos del costo incurridos durante el mes de julio.

El sistema de costos por órdenes de producción permite determinar el costo unitario de cada producto de manera precisa, de acuerdo con los costos incurridos en cada orden de producción.

4.3.1.1 Informe de cantidades: Se muestra las unidades vendidas durante el mes de julio, esto con el fin de identificar el promedio de unidades vendidas para aplicar el sistema de costos.

Tabla 34

Ventas semanales hamburguesa

Unidades Vendidas Hamburguesa Clásica				
Semanas		Unidades	Precio de Venta	Valor total
1	Julio 6-12	10	18.000	180.000
2	Julio 13-19	12	18.000	216.000
3	Julio 20-26	15	18.000	270.000
4	Julio 27-agosto 2	8	18.000	144.000
Totales		45		810.000

Nota. En total, durante el período analizado se vendieron 45 hamburguesas, generando ingresos acumulados por \$810.000. Fuente: Autoría propia.

4.3.1.2 Cálculos para el costo unitario de mano de obra y depreciación: Con el fin de determinar el costo unitario de producción de la hamburguesa clásica, se realizaron cálculos proporcionales para la asignación de la mano de obra directa y algunos costos indirectos de fabricación, como la depreciación. Estos valores fueron distribuidos de acuerdo con el tiempo estimado de preparación del producto, permitiendo identificar el costo correspondiente a una unidad producida dentro del sistema de costos por órdenes de producción.

El costo de mano de obra directa se calculó tomando como base el valor total de la nómina mensual del operario el cual es **\$2.217.123**, el cual incluye salario, seguridad social, prestaciones

sociales y parafiscales, detallados en la **Tabla 7**. Dicho valor fue distribuido proporcionalmente según los días efectivamente laborados, las horas de trabajo y el tiempo requerido para la elaboración de una hamburguesa clásica.

Tabla 35

Cálculo del tiempo de la hamburguesa

Cálculo mano de obra directa de la hamburguesa			
Descripción	Cálculo		Total
Valor total nómina / días laborados	$\frac{2.217.123}{26}$	=	85.274
Valor diario / horas laborales	$\frac{85.274}{8}$	=	10.659,25
Valor por hora / minutos	$\frac{10.659.25}{60}$	=	177.65
Valor por minuto × tiempo de preparación	177.65×20	=	3.553,08

Nota. Cálculo detallado de la mano de obra directa que interviene

en la elaboración y preparación de una hamburguesa. Fuente: Autoría propia

El cálculo de la depreciación proporcional por hamburguesa se realizó tomando como base el valor de depreciación anual obtenido en la Tabla 8 “Depreciación estufa integral”, distribuyéndolo entre los 365 días del año y las 8 horas diarias de operación del restaurante.

Tabla 36

Depreciación en tiempo de la estufa integral

Depreciación de la estufa integral			
Descripción	Cálculo		Total
Valor depreciación anual / días	$\frac{319.200}{365}$	=	875

	$\frac{875}{8}$	=	109
Valor diario / horas			
Valor por hora / minutos	$\frac{109}{60}$	=	1,82
Valor por minuto × tiempo de preparación	1,85 x 20	=	36

Nota. Cálculo del tiempo de la depreciación de la estufa integral.

Los costos indirectos de fabricación (CIF) corresponden a los costos necesarios para el proceso de elaboración de la hamburguesa clásica que no pueden identificarse directamente con una unidad producida. Su distribución se realizó de manera proporcional con base en el consumo, tiempo de preparación y participación de cada concepto dentro del proceso productivo.

Tabla 37

Consolidado total de los CIF de la hamburguesa

Consolidado de costos indirectos de fabricación (CIF) de la hamburguesa clásica		
Concepto	Fuente/relación	Valor unitario
Depreciación	Calculado con base en la depreciación de la estufa integral presentada en la Tabla 36	36
Energía	Calculado a partir del consumo de energía por minuto presentado en la Tabla 9	3,02
Agua	Calculado con base en el consumo de agua presentado en la Tabla 10	132,91
Alcantarillado	Calculado con base en el consumo de alcantarillado presentado en la Tabla 11	132,82
Gas	Calculado a partir del consumo de gas por tiempo de preparación presentado en la Tabla 12	495,6

Arrendamiento	Distribución proporcional del arrendamiento según tiempo de preparación presentada en la Tabla 13	555,56
Mantenimiento	Distribución proporcional de gastos de mantenimiento	74,07
Limpieza Dotación	Insumos de aseo y dotación utilizados	16,2
Total		1.446,18

Nota. Asignación de los costos indirectos que intervienen en la elaboración de la hamburguesa.
Fuente: Autoría propia.

4.3.1.3 Hoja de costos y costos incurridos: Con el propósito de determinar el costo real de producción, se diseñó una hoja de costos para la hamburguesa clásica, en la cual se relacionaron los elementos del costo correspondientes a materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (CIF). Esta herramienta facilitó la identificación de los costos unitarios y totales incurridos durante el proceso de elaboración del producto. Asimismo, el costo total incurrido se determinó multiplicando el costo unitario de producción por las 45 unidades vendidas durante el periodo analizado.

Tabla 38

Hoja de costos de la hamburguesa



Restaurante Bunker

Hoja de costos

Producto a producir: Hamburguesa Clásica

Unidades a producir: 45

Elementos del costo	Detalle	Fuente / Relación	Costo und	Total, costo incurrido
Materia prima	Carne, pan, quesos, vegetales y condimentos	Calculado a partir de los ingredientes descritos en la Tabla 4.	7.319	329.355
Mano de obra directa	Operario 1	Distribución proporcional de la nómina presentada en la tabla 35	3.553,08	159.888
Costos Indirectos de Fabricación	CIF	Distribución proporcional de la consolidación total de los CIF presentados en la tabla 37	1.446,18	65.078,1
Total			12.318.26	554.321,1

Nota. Cálculo total de los elementos del costo incurridos en la elaboración de 45 hamburguesas.

Fuente: Autoría propia.

4.3.2 Costo de producción del Cóctel Padrino

El cóctel Padrino se elabora de acuerdo con la demanda del cliente y en cantidades limitadas, por lo cual se aplicó el sistema de costos por órdenes de producción, permitiendo identificar de manera precisa los costos incurridos en cada periodo.

4.3.2.1 Informe de Cantidades: A continuación, se presentan las unidades vendidas durante cuatro semanas consecutivas, con el propósito de establecer el volumen promedio de producción mensual.

Tabla 39

Ventas coctel padrino

Unidades Vendidas Cóctel Padrino				
Semanas		Unidades	Valor Unitario	Valor total
1	Julio 6-12	5	24.000	120.000

2	Julio 13-19	6	24.000	144.000
3	Julio 20-26	8	24.000	192.000
4	Julio 27-agosto 2	9	24.000	216.000
Totales		28		672.000

Nota. Ventas semanales del coctel padrino. Fuente: Autoría propia.

4.3.2.2 Cálculos para el costo unitario de mano de obra y depreciación del Cóctel Padrino: Con el fin de establecer el costo unitario del Cóctel Padrino, se efectuaron cálculos proporcionales para la distribución de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, teniendo en cuenta el tiempo requerido para la preparación de una unidad del producto. Esto permitió identificar el costo correspondiente a cada cóctel elaborado dentro del sistema de costos por órdenes de producción.

Tabla 40

Mano de obra directa coctel

Cálculo mano de obra cóctel padrino			
Descripción	Cálculo		Total
Valor hora/ minutos	10.000	=	166.67
	60		
Valor por minuto × tiempo de preparación	166.67 * 7	=	1.166,67

Nota. Determinación del costo unitario de mano de obra del Cóctel Padrino en base a los honorarios del bartender. Fuente: Autoría propia.

Tabla 41

Consolidado de los CIF del coctel

Consolidado de costos indirectos de fabricación (CIF) del Cóctel padrino

Concepto	Fuente/relación	Valor unitario
Energía Cóctel	Calculado a partir del consumo de energía por minuto presentado en la Tabla 17	1,058
Agua Cóctel	Calculado con base en el consumo de agua presentado en la Tabla 18	132,911
Alcantarillado	Calculado con base en el consumo de alcantarillado presentado en la Tabla 19	132,816
Arrendamiento	Distribución proporcional de limpieza y dotación presentada en la Tabla 29	48,611
Mantenimiento	Distribución proporcional de limpieza y dotación presentada en la Tabla 22	18,519
Limpieza - Dotación	Distribución proporcional de limpieza y dotación presentada en la Tabla 22	16,204
Total		350,11

Nota. Cálculo total de los costos incurridos en la elaboración del coctel padrino. Fuente: Autoría propia.

4.3.2.3 Hoja de costos incurridos del Cóctel Padrino: Con el propósito de determinar el costo de producción del Cóctel Padrino, se elaboró una hoja de costos en la cual se relacionaron los elementos del costo involucrados en su preparación: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación (CIF). Esta herramienta permitió identificar el costo unitario y el costo

total incurrido durante el periodo analizado, tomando como base las unidades vendidas del producto.

El costo total de producción del Cóctel Padrino está compuesto por materia prima por valor de \$231.308, mano de obra directa por \$32.667 y costos indirectos de fabricación por \$9.803. El costo total incurrido se obtuvo multiplicando el costo unitario de producción por las 28 unidades vendidas durante el periodo analizado, obteniendo un valor total de \$273.777,76.

Tabla 42

Hoja de costos del coctel

 Restaurante Bunker				
Hoja de costos				
Producto a producir: <i>Cóctel Padrino</i>				
Unidades a producir: 28				
Hoja de costos - Cóctel Padrino				
Elementos del Costo	Detalle	Fuente / Relación	Costo unidad	Total, Costo Incurrido
Materia prima	Insumos	Calculado a partir de los ingredientes descritos en la Tabla 15	8.261	231.308
Mano de Obra	Bartender	Distribución proporcional de los honorarios del bartender presentados en la Tabla 40	1.166,67	32.666,76
Costos Indirectos de Fabricación	CIF	Distribución proporcional de la consolidado de los cif Tabla 41	350,119	9.803

Total**9.799,99 273.777,76**

Nota. Cálculo total de los elementos del costo incurridos en la elaboración del coctel padrino.

Fuente: Autoría propia.

4.3.3 Determinación del costo del servicio de karaoke

Para el cálculo del costo del servicio de karaoke se consideraron los elementos que intervienen directamente e indirectamente en su prestación:

- Mano de obra directa (MOD): salarios, prestaciones y seguridad social del personal encargado.
- Costos indirectos de fabricación (CIF): servicios públicos, mantenimiento, limpieza, arrendamiento y depreciación de equipos.
- Otros costos asociados: gastos necesarios para mantener el funcionamiento de las salas.

4.3.3.1 Informe de cantidades: *A continuación, se presenta y se relaciona las horas de servicio de karaokes prestadas durante un periodo*

Tabla 43

Ventas del servicio karaoke

Unidades Vendidas Servicio de Karaoke				
Semanas		unidades	Valor Unitario	Valor total
1	Julio 6-12	21	20.000	420.000
2	Julio 13-19	15	20.000	300.000
3	Julio 20-26	18	20.000	360.000
4	Julio 27-agosto 2	20	20.000	400.000
Totales		74		1.480.000

Nota: Cálculo de las horas del servicio de karaoke. Fuente: autoría propia.

4.3.3.2 Cálculos para el costo unitario de mano de obra y depreciación: Con el propósito de determinar el costo unitario del servicio de karaoke, se realizaron cálculos

proporcionales para la asignación de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación relacionados con la prestación del servicio. Para ello, se tomó como base el tiempo estimado correspondiente a una hora de servicio, permitiendo establecer el costo asociado a cada unidad dentro del sistema de costos por órdenes de producción.

El costo unitario de mano de obra directa para una hora de karaoke se calculó distribuyendo proporcionalmente el valor total de la nómina según los días laborados y las horas de trabajo correspondientes a la prestación del servicio.

El costo de mano de obra directa por hora de karaoke se calculó tomando como base el valor total de la nómina del operario encargado de la prestación del servicio, consolidada en la **Tabla 25**. Dicho valor fue distribuido proporcionalmente según los días laborados y las horas de trabajo del período, con el fin de determinar el costo correspondiente a una hora de servicio de karaoke.

Tabla 44

Mano de obra en tiempo del karaoke

Cálculo mano de obra directa hora de karaoke			
Descripción	Cálculo		Total
Valor total nómina / días laborados	$\frac{1.532.792}{20}$	=	76.639,6
	$\frac{76.639,6}{8}$	=	9.579,95
Valor diario / horas laborales			

Nota. Cálculo del valor de la hora de la mano de obra directa en el servicio de karaoke.

Fuente: autoría propia.

El cálculo de la depreciación proporcional del combo de la sala de karaoke se realizó tomando como base el valor de depreciación anual de los equipos (televisor, parlante y micrófonos) presentado en la Tabla 30. Dicho valor fue distribuido proporcionalmente entre los días del año y las horas de operación del establecimiento, con el fin de determinar el costo de depreciación correspondiente a una hora de servicio de karaoke.

Tabla 45*Depreciación en tiempo del karaoke*

Cálculo depreciación combo sala de karaoke		
Descripción	Cálculo	Total
Valor depreciación anual / días	$\frac{1.434.970}{365}$	3.931
Valor diario / horas	$\frac{3.931}{24}$	164

Nota. Cálculo del valor en horas de la depreciación sala de karaoke. Fuente: Autoría propia.

El cálculo de la depreciación proporcional de muebles y enseres se realizó tomando como base el valor de depreciación anual presentado en la Tabla 31. Dicho valor fue distribuido proporcionalmente entre los días del año y las horas de operación del establecimiento, con el fin de determinar el costo de depreciación correspondiente a una hora del servicio de karaoke.

Tabla 46*Depreciación muebles y enseres*

Depreciación muebles y enseres		
Descripción	Cálculo	Total
Valor depreciación anual / días	$\frac{90.000}{365}$	248
Valor diario / horas	$\frac{248}{8}$	31

Nota: Cálculo de la depreciación de muebles y enseres en días y horas. Fuente: Autoría propia.

La tabla presenta el consolidado de los costos indirectos de fabricación (CIF) asociados a la prestación de una hora del servicio de karaoke. Los valores fueron determinados mediante la distribución proporcional de los recursos consumidos y gastos operativos relacionados con el funcionamiento del servicio.

Tabla 47

*CIF totales de la hora de karaoke***Consolidado de CIF de la hora de karaoke**

Concepto	Fuente/relación	Valor unitario
Energía karaoke	Calculado a partir del consumo de energía presentado en la Tabla 26	1.013,60
Agua	Calculado con base en el consumo de agua presentado en la Tabla 27	132,91
Alcantarillado	Calculado con base en el consumo de alcantarillado presentado en la Tabla 28	132,82
Arrendamiento	Distribución proporcional del arrendamiento presentada en la Tabla 29	1.666,67
Depreciación equipos karaoke	Calculado con base en la depreciación de televisor, parlante y micrófonos presentada en la Tabla 45	491,43

Depreciación muebles y enseres	Calculado con base en la depreciación de muebles y enseres presentada en la Tabla 46	30,82
Mantenimiento sala karaoke	Distribución proporcional del mantenimiento presentada en la Tabla 32	222,22
Limpieza – Dotación	Distribución proporcional de limpieza y dotación presentada en la Tabla 33	194,44
Total		3.884,91

Nota. Sumatoria total de los CIF con relación a una hora de servicio del karaoke.

Fuente: Autoría propia.

4.3.3.3 Hoja de costos incurridos del servicio de karaoke: Con el propósito de determinar el costo de prestación del servicio de una hora de karaoke, se elaboró una hoja de costos en la cual se consolidan los elementos que intervienen en su operación, tales como la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (CIF). Esta herramienta de análisis permite identificar de manera detallada el costo unitario del servicio, así como el costo total incurrido durante el periodo evaluado, tomando como referencia las unidades de servicio prestadas. De esta forma, se facilita el control de los recursos utilizados en la operación del área de entretenimiento y se aporta información relevante para la toma de decisiones en la gestión de costos del establecimiento.

El costo total de prestación del servicio de karaoke está compuesto por mano de obra directa por valor de \$708.916,3 y costos indirectos de fabricación por \$300.618. El costo total incurrido se obtuvo multiplicando el costo unitario de \$13.642,35 por las 74 horas de servicio prestadas durante el período analizado, obteniendo un costo total aproximado de \$1.009.533,9.

Tabla 48

Hoja de costos del karaoke

 Restaurante Bunker				
Hoja de costos				
Producto a producir: Hora de karaoke				
Unidades a producir:		74		
Elementos del costo	Detalle	Fuente / Relación	Costo unitario	Total, costo incurrido
Mano de obra directa	Operario sala de karaoke	Distribución proporcional del total devengado del operario presentado en la tabla 44	9.579,95	708.916,3
Costos indirectos de fabricación	CIF	Distribución proporcional del consolidado de costos indirectos de fabricación (CIF) presentado en la Tabla 47	3.884,91	287.483,34
Total			13.464,86	996.399,64

Nota. Determinación del costo total para una hora de karaoke. Fuente: Autoría propia.

4.3.4 Cuadro resumen de costos unitarios de los productos y servicios

Con el fin de consolidar los resultados obtenidos y facilitar la interpretación del sistema de costos implementado, se elaboró un cuadro comparativo que integra los costos unitarios finales de los tres productos y servicios analizados: la hamburguesa clásica, el cóctel Padrino y la hora de karaoke. Este resumen permitió identificar las diferencias en la estructura de costos, el margen de contribución y la rentabilidad bruta, elementos fundamentales para la toma de decisiones relacionadas con la fijación de precios, control de gastos y fortalecimiento financiero del restaurante.

- **Producto:** Hamburguesa Clásica
- **Unidades a producir:** 45 unidades
- 1. *Materia prima:*

El costo de la materia prima fue calculado a partir de las cantidades y precios establecidos en la **Tabla 4** del estudio, obteniendo un costo unitario de **\$7.319** por hamburguesa y un costo total incurrido de **\$329.355**.

2. Mano de obra directa:

El costo de la mano de obra se determinó mediante la distribución proporcional de la nómina del operario responsable del proceso productivo, de acuerdo con la información presentada en la **Tabla 35**.

El costo unitario asignado fue de **\$3.553,08** por hamburguesa, para un costo total de **\$159.888**.

3. Costos indirectos de fabricación:

Estos costos fueron distribuidos proporcionalmente con base en la consolidación presentada en la **Tabla 37** del trabajo de investigación.

El costo indirecto unitario asciende a **\$1.446,18** por hamburguesa, generando un costo total de **\$65.078,1**.

- **Producto:** Coctel Padrino
- **Unidades a producir:** 28 unidades

1. Materia prima:

El costo de la materia prima fue calculado a partir de las cantidades y precios establecidos en la **Tabla 15** del estudio, obteniendo un costo unitario de **\$8.261** por coctel y un costo total incurrido de **\$231.308**.

2. Mano de obra directa:

El costo de la mano de obra se determinó mediante la distribución proporcional de la nómina del operario responsable del proceso productivo, de acuerdo con la información presentada en la **Tabla 16**.

El costo unitario asignado fue de **\$1.166,67** por coctel, para un costo total de **\$32.666,76**.

3. Costos indirectos de fabricación:

Estos costos fueron distribuidos proporcionalmente con base en la consolidación presentada en la **Tabla 41** del trabajo de investigación.

El costo indirecto unitario asciende a **\$350,12** por coctel, generando un costo total de **\$9.803,33**.

- **Producto:** Servicio Karaoke
- **Unidades a producir:** 74 horas

1. Mano de obra directa:

El costo de la mano de obra se determinó mediante la distribución proporcional de la nómina del operario responsable del servicio de karaoke, de acuerdo con la información presentada en la **Tabla 44**.

El costo unitario asignado fue de **\$9.579,95** por hora, para un costo total de **\$708.916,3**.

2. Costos indirectos de fabricación:

Estos costos fueron distribuidos proporcionalmente con base en la consolidación presentada en la **Tabla 47** del trabajo de investigación.

El costo indirecto unitario asciende a **\$3.884,91** por hora de karaoke, generando un costo total de **\$287.483,34**.

Tabla 49

Resumen hoja de costos de los productos y servicio

PRODUCTO	ELEMENTO DEL COSTO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HAMBURGUESA CLÁSICA	Materia Prima	7.319	329.355
	Mano de Obra	3.553,08	159.888
	CIF	1.446,18	65.078
	COSTO TOTAL	12.318	554.321
COCTEL PADRINO	Materia Prima	8.261	231.308

	Mano de Obra	1.666,67	32.666
	CIF	350,12	9.803,33
	COSTO TOTAL	10.278	273.778
SERVICIO DE KARAOKE	Mano de Obra	9.579,95	708.916
	CIF	3.884,91	287.483
	COSTO TOTAL	13.465	996.399

Nota. Cálculo del costo total de los tres elementos del costo de los productos y servicios del restaurante. Fuente: Autoría propia.

4.4 Reconocimiento Contable hamburguesa clásica, cóctel padrino y servicio de Karaoke

El reconocimiento contable corresponde al proceso mediante el cual se registran los hechos económicos del restaurante, especialmente aquellos relacionados con los costos de producción de los productos y la prestación del servicio de karaoke.

A continuación, se presentan los registros contables necesarios para la aplicación del sistema de costeo por órdenes de producción, en los cuales se identifican y reconocen los elementos del costo: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación; asociados a la elaboración de la hamburguesa clásica, el cóctel padrino y la hora de karaoke.

El reconocimiento contable se realizó considerando la acumulación de los elementos del costo, el traslado al inventario de productos terminados y el reconocimiento de los ingresos y costos asociados a la venta de los productos y a la prestación del servicio de karaoke.

Tabla 50*Reconocimiento contable de los productos y servicios*

Elementos del costo – Registro contable			
Elemento del costo	Concepto	Débito	Crédito
Materia prima directa	Consumo de materia prima	710505 Materia prima directa	140505 Inventarios de materias primas
Mano de obra directa	Salario	720505 Mano de obra directa 720527 Aux. transporte	250505 Salarios por pagar
	Prestaciones sociales	720530 Cesantías 720536 Prima 720539 Vacaciones	2510 Cesantías 2520 Prima 2525 Vacaciones
	Seguridad social	720569 EPS 720572 Cajas de compensación 720568 ARL 720570 Pensión	237005 EPS 237010 Caja de compensación 237015 ARL por pagar 237045 pensión
	Dotación	730551 Dotación	233595 Otros
	Arrendamientos	732010 Arrendamiento	233540 Arrendamiento
Costos indirectos de fabricación	Servicios públicos	733525 Acueducto y Alcantarillado 733530 Energía eléctrica	233550 Costos y gastos por pagar
	Mantenimiento	734515 Maquinaria y equipo	233535 Mantenimiento
	Depreciación maquinaria	736010 Depreciación CIF	1592 Depreciación acumulada maquinaria

Tabla 51*Traslado de productos*

Traslado a producción	
------------------------------	--

Concepto	Débito	Crédito
Producto terminado	143005 Inventarios productos terminados	7105 Materia Prima 7205 Mano de Obra 7305 Costos indirectos de Fabricación

Tabla 52*Registro de ventas*

Registro de ventas			
Operación	Concepto	Débito	Crédito
Venta de producto	Ingreso por ventas	110505 Caja 110510 Bancos 130505 Clientes	414015 Venta de comidas 414020 Bares y cantina 414025 Servicio de karaoke
Venta de producto	Costo de ventas	613505 Costo de ventas	143005 inventarios productos terminados
Devoluciones (si aplica)	Ajuste de ingreso	417505 devoluciones en ventas	110505 Caja 110510 Bancos 130505 Clientes

Nota. Fuente: Autoría propia.**4.5 Comparación entre el costo actual y el costo propuesto.**

Con el propósito de consolidar y analizar los resultados obtenidos en la determinación de los costos de producción y prestación de servicios del Restaurante Bunker Food & Drinks, se presenta una tabla comparativa que integra el costo actual y el costo propuesto de la hamburguesa

clásica, el cóctel Padrino y la hora de karaoke. Esta comparación permite evidenciar la estructura de costos de cada producto y servicio, considerando la integración de la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (CIF), lo cual facilita una visión más completa, real y optimizada del costo total dentro del sistema de costeo aplicado.

La tabla presenta la comparación entre el costo unitario calculado inicialmente por el establecimiento (materia prima y mano de obra) y el costo unitario propuesto mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de producción, el cual incorpora los costos indirectos de fabricación (CIF), permitiendo obtener un costo más real y completo para cada producto y servicio

Tabla 53

Costo actual y costo propuesto

Producto / Servicio	Costo actual unitario	Costo propuesto unitario	Diferencia
Hamburguesa clásica	10.261,87	12.318	2.056,13
Cóctel Padrino	9.427,17	10.278	850,83
Hora de karaoke	9.992,86	13.465	3.472,14

Nota. Comparación entre el costo actual y el costo propuesto de los tres productos del restaurante.

Fuente: Autoría propia.

Análisis

Los resultados evidencian que el costo actual utilizado por el restaurante no incorporaba los costos indirectos de fabricación, por lo que reflejaba únicamente una parte de los recursos consumidos en la producción y prestación de los servicios. Con la aplicación del sistema de costos propuesto se identificó un incremento en el costo unitario de todos los productos y servicios analizados. La hamburguesa clásica presentó una variación del 14,05%, el cóctel Padrino del 3,74% y la hora de karaoke del 25,84%, siendo este último el servicio con mayor incremento debido a la alta participación de costos asociados al uso de equipos, depreciación, mantenimiento y gastos operativos. Estos resultados demuestran que la inclusión de los costos indirectos de fabricación permite obtener una valoración más precisa de los costos, fortaleciendo la fijación de precios, el control de gastos y la toma de decisiones gerenciales.

Conclusiones

Se realizó un diagnóstico integral de los procesos, recursos y actividades involucradas en la producción de la hamburguesa clásica, el cóctel Padrino y la prestación del servicio de karaoke en el Restaurante Bar Karaoke Bunker Food & Drinks, ubicado en la ciudad de Pasto. Este diagnóstico permitió identificar las condiciones existentes, las oportunidades de mejora y el uso real de los recursos empleados en cada uno de los productos y servicios analizados, evidenciando la necesidad de estructurar un sistema de costeo más completo.

La identificación de los elementos del costo fue fundamental para establecer una estructura clara del sistema de costos. Al separar los componentes de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (CIF), se logró cuantificar de manera más precisa la inversión realizada en cada producto y servicio, permitiendo reflejar de forma más real el costo total de operación.

El diseño y aplicación del sistema de costos por órdenes de producción permitió determinar el costo total y unitario de la hamburguesa clásica, el cóctel Padrino y la hora de karaoke, proporcionando una visión más precisa y ajustada a la realidad operativa del restaurante, caracterizada por la producción en volúmenes limitados y variables según la demanda.

Este proceso evidenció que cada producto y servicio presenta comportamientos distintos en cuanto a su estructura de costos y nivel de rentabilidad. La hamburguesa clásica registró un mayor costo de producción debido al peso significativo de la materia prima y la mano de obra. El cóctel Padrino presentó el mejor comportamiento en términos de rentabilidad. En cuanto al servicio de karaoke, se evidenció una mayor incidencia de los costos indirectos de fabricación,

asociados principalmente al uso de recursos como energía, mantenimiento, arrendamiento y depreciación.

El análisis realizado permitió concluir que la determinación del costo unitario, integrando los costos indirectos de fabricación, permite obtener un costo más real del producto y servicio, facilitando la fijación de precios, el control de costos y la toma de decisiones orientadas a la rentabilidad del negocio.

Finalmente, este trabajo demuestra la importancia de aplicar la contabilidad de costos como herramienta de gestión empresarial, ya que permite transformar la información operativa en insumos estratégicos para la toma de decisiones, la optimización de recursos y la sostenibilidad financiera del restaurante.

Recomendaciones

Implementar de manera formal el sistema de costos por órdenes de producción diseñado en el presente estudio, debido a que se ajusta a la naturaleza operativa del Restaurante Bar – Karaoke Bunker Food & Drinks. Su aplicación permite determinar con mayor precisión los costos asociados a cada producto y servicio, integrando de forma adecuada la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (CIF), lo cual contribuye al mejoramiento del control de los recursos y la toma de decisiones.

Se sugiere estandarizar los procesos de registro contable y operativo mediante la implementación de formatos internos de control, que permitan recopilar información detallada sobre el consumo de materia prima, la utilización de mano de obra y la asignación de los costos indirectos de fabricación. Esto facilitará el seguimiento continuo de los costos y fortalecerá el análisis financiero del negocio.

De igual forma, se recomienda realizar revisiones periódicas de los precios de venta de los productos y servicios, con base en la información generada por el sistema de costos, garantizando que estos sean coherentes con la estructura real de costos y con las condiciones del mercado, asegurando así niveles adecuados de rentabilidad.

Asimismo, es importante fortalecer los mecanismos de control interno y realizar auditorías o revisiones periódicas de la información contable relacionada con los costos, con el fin de garantizar la correcta aplicación del sistema de costeo, reducir posibles errores y asegurar la confiabilidad de la información financiera.

Finalmente, se recomienda mantener una evaluación constante del sistema de costos implementado, ajustándolo a los cambios operativos, económicos y del entorno, con el propósito de asegurar su vigencia, eficiencia y utilidad como herramienta de gestión y apoyo a la toma de decisiones dentro del restaurante.

Referencias

Andrade, Jessica. 2022. Diseño De Un Sistema De Costos. C.C. Comunicación Personal, septiembre 2024.

Capacity4dev. 2024. Análisis Dafo (Debilidades, Amenazas, Fortalezas, Oportunidades) – Swot. <https://Capacity4dev.Europa.Eu/Info/Analisis-Dafo-Debilidades-Amenazas-Fortalezas-Oportunidades-Swot> En

Cocinas Ocultas. 2024. La guía básica de costos y presupuestos de un restaurante. <https://cocinasocultas.com/blog/costos-y-presupuestos-de-un-restaurante/>

Conekta, Equipo Editorial. 2023. ¿Qué Es El Sistema De Costos Y Cuáles Tipos Existen? <https://Www.Conekta.Com/Blog/Que-Es-El-Sistema-De-Costos-Y-Cuales-Tipos-Existen>

Corponet. 2022. Proceso De Producción Y Su Importancia En Las Empresas. <https://Blog.Corponet.Com/Proceso-De-Produccion-Y-Su-Importancia-En-Las-Empresas>

Economipedia. 2024. Análisis Interno De Una Empresa. <https://Economipedia.Com/Definiciones/Analisis-Interno-De-Una-Empresa.Html>

Etecé, Editorial. 2013. Enciclopedia Concepto, Costos De Producción. <https://Concepto.De/Costos-De-Produccion/>

Evidence, Equipo. 2021. ¿Qué Son Los Costos Indirectos De Fabricación (Cif)? <https://Evidencetec.Com/Recursos/Conocimiento/Que-Son-Los-Costos-Indirectos-De-Fabricacion>

Fernández, Yolanda Reyes. [Clasificación De Costos]. “s.f”. Financiera, Nacional. 2024. Fundamentos De Negocios-Contabilidad, El Abc De Los Presupuestos. C.C. Comunicación Personal, 13 De septiembre De 2024.

Financiero, Elementos Del Estudio. 2024. Costos De Producción. <https://Gestdeproyectos1.Blogspot.Com/2024/07/Costos-De-Produccion.Html>

Gonzalo De Anta. 2021. Agencia De Marketing Digital, Matriz Mefe Y Mefi, Herramientas Para Análisis Estratégico. <https://Gonzalodeanta.Es/Mefe-Mefi-Que-Son/>

Hernández-Sampieri, Roberto. 2018. Metodología De La Investigación. Mcgraw-Hill Interamericana Editores, S.A. De C. V. <https://Www.Unicesmag.Edu.Co/Categoria/Biblioteca/>

Ig.Com. 2003-2024. ¿Qué Son Las Materias Primas Y Cómo Operar En Ellas? <https://Www.Ig.Com/Es/Materias-Primas/Que-Son-Las-Materias-Primas-Y-Como-Operar#:~:Text=Las%20materias%20primas%20son%20materiales,De%20alimentos%2c%20en%20erg%C3%Ada%20y%20ropa.>

Industrial, Totvs Gestión. 2023. ¿Qué Son Los Costos De Producción, ¿Cómo Calcularlos Y Cómo Reducirlos? <https://Es.Totvs.Com/Blog/Gestion-Industrial/Que-Son-Los-Costos-De-Produccion-Como-Calcularlos-Y-Como-Reducirlos/>

Jorge Inchem., Yolanda Andíac., Henry Huamanchumov., María López., Jaime Vizcarram., Gladys Florenc. 2023. Paradigma Cuantitativo:Un Enfoque Empírico Y Analítico. <https://Www.Redalyc.Org/Articulo.Oa?Id=81606104>

Manzanilla, Victor Hugo. 2023. Metodoegm.Com, Emprendimiento Materia Prima. <https://Metodoegm.Com/Emprendimiento/Materia-Prima/>

Medina Rojas, Ricardo Alfredo. 2007. Sistema De Costos. Un Proceso Para Su Implementación. Centro De Publicaciones, Universidad Nacional De Colombia.

Ponce Talancón, H.2006. La Matriz Foda: Una Alternativa Para Realizar Diagnósticos Y Determinar Estrategias De Intervención En Las Organizaciones Productivas Y Sociales, "Contribuciones A La Economía". C.C. Comunicación Personal, 10 de septiembre De 2024.

Quiroga, Jaime Andrés Nakamura. 2013. LIBRO “CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA UN ENFOQUE GERENCIAL”. Comunicación personal, 30, septiembre, 2024.

Raffino. Equipo Editorial, Costo. Enciclopedia.2020. <https://Concepto.De/Costo/#Ixzz8kv7f0try>

Santos, Diego. 2024. Qué Es Una Matriz Mefe, Cómo Se Realiza Y Ejemplos.
<https://Blog.Hubspot.Es/Marketing/Matriz-Efe>

Staff, Bind Erp.2024. Bind.Com.Mx, Contabilidad Y Finanzas.
<https://Bind.Com.Mx/Blog/Contabilidad-Y-Finanzas/Objetivos-De-La-Contabilidad-De-Costos>

Tiendanube. 2024. Finanzas, ¿Qué Son Los Costos Indirectos De Fabricación (Cif)?.
<https://Www.Tiendanube.Com/Blog/Costos-Indirectos-De-Fabricacion/>

Vivek Bhaskaran.2024. Ceo De Questionpro, Análisis Interno: Qué Es, Tipos E Importancia.<https://Www.Questionpro.Com/Blog/Es/Analisis-Interno/#:~:Text=Un%20an%C3%A1lisis%20interno%20es%20un,Y%20d%C3%A9biles%20de%20la%20organizaci%C3%B3n.>

Anexos

Anexo A

San Juan de Pasto, 1 de septiembre de 2023

Señores

UNIVERSIDAD CESMAG

Programa de Profesionalización en Contaduría Pública

Cordial saludo,

Yo, Carlos Enrique Urbano, propietario del restaurante bar-karaoke Bunker Food and Drinks, manifiesto y autorizo a las estudiantes de la Universidad CESMAG, Yurany Vargas Prada y Nelsy Milena Pantoja Chamorro, del programa de Profesionalización en Contaduría Pública, a realizar su trabajo de grado en el Restaurante Bar-Karaoke Bunker Food & Drinks en la ciudad de Pasto. El proyecto se titula "Diseño del Sistema de Costos" todo esto con el objetivo de mejorar el control de inventarios y la gestión financiera de la empresa.

Esta colaboración no solo contribuirá al desarrollo académico de las estudiantes, sino que también permitirá implementar prácticas más eficientes en nuestro establecimiento, optimizando así nuestros procesos operativos y administrativos. Estoy convencido de que el trabajo que realicen será valioso tanto para su formación profesional como para el crecimiento y sostenibilidad de nuestro restaurante.

Asimismo, me comprometo a proporcionar la información pertinente para el desarrollo del trabajo.

Atentamente,



Carlos Enrique Urbano Bastidas

Propietario
Restaurante Bar-Karaoke Bunker Food and Drinks

 UNIVERSIDAD CESMAG MTZ. 800.109.3827-7	AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL	CÓDIGO: AAC-BL-FR-031
		VERSIÓN: 2
		FECHA: 31/AGO/2026

Fecha de Entrega	Día: 17	Mes: septiembre	Año: 2026
------------------	---------	-----------------	-----------

DATOS PRINCIPALES DEL DOCUMENTO	
Título del Trabajo de Grado / Tesis: <i>Diseño del sistema de costos para el restaurante Bunker.</i>	
Facultad y Programa Académico: Facultad de Ciencias Administrativas y Contables, Contaduría Pública	
Elija el tipo de documento: Trabajo de Grado (Pregrado, Tecnología)	

INFORMACIÓN DE AUTORIA	
Autor ①	
Nombres y apellidos:	Documento de identidad:
<i>Nelsy Milena Pantofa Chamono</i>	<i>1085312379</i>
Correo electrónico:	Número de contacto:
<i>@mike.pantofa1020@gmail.com</i>	<i>3174073405</i>
Firma: <i>Nelsy Pantofa</i>	
Autor ②	
Nombres y apellidos del autor:	Documento de identidad:
<i>Yerany Vargas Prada</i>	<i>59.314.084</i>
Correo electrónico:	Número de contacto:
<i>@YeranyVargas10@gmail.com</i>	<i>3126356511</i>
Firma: <i>Yerany Vargas Prada</i>	
Autor ③	
Nombres y apellidos del autor:	Documento de identidad:
Correo electrónico:	Número de contacto:
@	
Firma: _____	
Autor ④	
Nombres y apellidos del autor:	Documento de identidad:

 UNIVERSIDAD CESMAG REG. MIN. 109.382-7 www.universidadcesmag.edu	AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL	CÓDIGO: AAC-BL-FR-031
		VERSIÓN: 2
		FECHA: 31/AGO/2026

Correo electrónico: @	Número de contacto:
Firma: _____	
Autorización de publicación. (elija solo uno)	SÍ ☒ NO ☐

En mi calidad de autor(es) y/o titular (es) del derecho de autor del trabajo de grado / tesis señalada en el encabezado, se confiere a la Universidad CESMAG una licencia no exclusiva, limitada y gratuita, para la inclusión del trabajo de grado / tesis en el repositorio institucional y buscadores de biblioteca. Por consiguiente, el alcance de la licencia que se otorga a través del presente documento abarca las siguientes características:

- Se otorga desde la fecha de suscripción y durante todo el término en el que los firmantes del presente documento conserven la titularidad de los derechos patrimoniales de autor. En el evento en el que se deje de tener la titularidad de los derechos patrimoniales sobre el trabajo de grado, nos comprometemos a informar de manera inmediata sobre dicha situación a la Universidad CESMAG. Por consiguiente, hasta que no exista comunicación escrita de nuestra parte informando sobre dicha situación, la Universidad CESMAG se encontrará debidamente habilitada para continuar con la publicación del trabajo de grado dentro del repositorio institucional. Conocemos que esta autorización podrá revocarse en cualquier momento, siempre y cuando se eleve la solicitud por escrito para dicho fin ante la Universidad CESMAG. En estos eventos, la Universidad CESMAG cuenta con el plazo de un mes después de recibida la petición, para desmarcar la visualización y difusión del documento en el repositorio institucional.
- Se autoriza a la Universidad CESMAG para publicar el trabajo de grado en texto completo y en formato digital, teniendo en cuenta que uno de los medios de publicación del repositorio institucional es el internet, se acepta la circulación con alcance mundial, por lo tanto, podrá ser consultado, descargado y compartido.
- La autorización que se acepta a través del presente documento se realiza a título gratuito, por lo tanto, se renuncia a recibir emolumento alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y/o cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente autorización y de la licencia o programa a través del cual sea publicado el trabajo de grado.
- Al aceptar se manifiesta que el trabajo de grado es original realizado sin violar o usurpar derechos de autor de terceros y que se ostenta los derechos patrimoniales de autor sobre la misma. Por consiguiente, se asume toda la responsabilidad sobre su contenido ante la Universidad CESMAG y frente a terceros, manteniéndose indemne de cualquier reclamación que surja en virtud de esta. En todo caso, la Universidad CESMAG se compromete a indicar siempre la autoría del escrito incluyendo nombre los autores y la fecha de publicación.
- Se autoriza a la Universidad CESMAG para incluir el trabajo de grado en los índices y buscadores que se estimen necesarios para promover su difusión. Así mismo para que pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.
- En los eventos en los que el trabajo de grado haya sido trabajado con el apoyo o patrocinio de una agencia, organización o cualquier otra entidad diferente a la Universidad CESMAG. Como autor(es) garantizo(amos) que he(hemos) cumplido con los derechos y obligaciones asumidos con dicha entidad y como consecuencia de ello dejo(dejamos) constancia que la autorización que se concede a través del presente escrito no interfiere ni transgrede derechos de terceros.

Notas: en el caso de no aceptar la publicación, el trabajo de grado podrá ser clasificado, catalogado, codificado y subido al repositorio institucional y buscadores de biblioteca como control de inventario y custodia manteniendo el enlace de visualización oculto; por lo tanto, no contará con el proceso de difusión abierto al usuario.



UNIVERSIDAD
CESMAG
NIT: 800.109.387-7
www.unicesmag.edu.co

**AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS
DE GRADO EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL**

CÓDIGO: AAC-BL-FR-031

VERSIÓN: 2

FECHA: 31/AGO/2026

Si se marco **SI** y en un futuro se desea solicitar el retiro de visualización y difusión del repositorio institucional, todos los autores deberán diligenciar el formato marcando el **NO** se autoriza (se omite firma de asesor)

Si se marcó **NO** y en un futuro se desea solicitar visualización y difusión en el repositorio institucional, todos los autores deberán diligenciar el formato marcando el **SI** se autoriza (se omite firma de asesor)

Espacio exclusivo del Asesor	
Nombres y apellidos del asesor:	Documento de identidad:
JULIO CESAR URBANO B.	98382654
Correo electrónico:	Número de contacto:
jcurbano@unicesmag.edu.co	3217246182
Firma:	
En mi calidad de asesor manifiesto que he leído y evaluado el trabajo de grado y de acuerdo con mi conocimiento profesional académico y científico, garantizo que su contenido cumple con las especificaciones de orden académico e investigativo, de confiabilidad de autoridad y de calidad en su presentación de acuerdo con lo establecido por la universidad, por lo tanto, avalo su publicación y difusión en el repositorio institucional de la Universidad CESMAG.	
Autorización de publicación	SÍ ☒ NO ☐
Observaciones:	