	GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS	Código	FO-SB-12/v0
	ESQUEMA HOJA DE RESUMEN	Página	1/1

### RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR(ES): NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

NOMBRE(S): YULEINI APELLIDOS: RINCON GARAY

NOMBRE(S): ERIKA TATIANA APELLIDOS: PABON RINCON

NOMBRE(S): \_\_\_\_\_ APELLIDOS: \_\_\_\_\_

FACULTAD CIENCIAS EMPRESARIALES

PLAN DE ESTUDIOS: CONTADURIA PUBLICA

DIRECTOR:

NOMBRE(S): JULIO APELLIDOS: GARCIA

NOMBRE(S): \_\_\_\_\_ APELLIDOS: \_\_\_\_\_

TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS): IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE POLLO EXPRESS LOS PATIOS

RESUMEN

EL PRESENTE TRABAJO CONTIENE LA IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE POLLO EXPRESS DE LOS PATIOS EN EL CUAL APLICAMOS UN SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION QUE NOS PERMITIO LLEVAR A LA PRACTICA LO APRENDIDO DURANTE LA CARRERA DE CONTADURIA PUBLICA. SE DESCRIBIERON TODOS LOS PROCESOS QUE SE REALIZAN EN EL RESTAURANTE Y SE LE DIERON MEJORA A ESTOS, IMPLEMENTANDO EL SISTEMA DE COSTOS, MANUAL DE FUNCIONES FORMATOS ENTRE OTROS.

PALABRAS CLAVE: Costos, Formatos, Órdenes de Producción, Procesos, Sistema Contable

CARACTERISTICAS:

PÁGINAS: 270 PLANOS: 0 ILUSTRACIONES: 15 CD ROOM: 1

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo Operativo del Proceso		Comité de Calidad		Comité de Calidad	
Fecha	24/10/2014	Fecha	05/12/2014	Fecha	05/12/2014

COPIA NO CONTROLADA

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE  
POLLO EXPRESS LOS PATIOS**

**YULEINI RINCÓN GARAY  
ERIKA TATIANA PABON RINCÓN**

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
PLAN DE ESTUDIOS CONTADURIA PÚBLICA  
SAN JOSÉ DE CÚCUTA**

**2016**

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE  
POLLO EXPRESS LOS PATIOS**

**YULEINI RINCÓN GARAY  
ERIKA TATIANA PABON RINCÓN**

**Proyecto presentado como requisito para obtener el título de  
Contador Público**

**Director  
JULIO CESAR GARCÍA CONTRERAS  
Contador Público**

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
PLAN DE ESTUDIOS CONTADURIA PÚBLICA  
SAN JOSÉ DE CÚCUTA**

**2016**



**FECHA:** Cúcuta, 12 de Mayo de 2016

**LUGAR:** "UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER"

**PLAN DE ESTUDIOS:** "CONTADURIA PUBLICA"

**TITULO DEL TRABAJO:** "IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE POLLO EXPRES LOS PATIOS."

**JURADOS:**

JULIO GARCIA CONTRERAS  
AUGUSTO LOPEZ CONTRERAS  
NELSON QUINTERO MOLINA

**ENTIDAD:**

U.F.P.S.  
U.F.P.S.  
U.F.P.S.

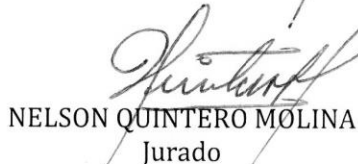
**DIRECTOR (A):** JULIO GARCIA CONTRERAS

NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CODIGO	CALIFICACION	LETRAS	A	M	L
ERIKA PABON RINCON	1220918	4.2	Cuatro dos	X		
YULEINI RINCON GARAY	1220982	4.2	Cuatro dos	X		

**FIRMA DE LOS JURADOS:**

  
JULIO GARCIA CONTRERAS  
Jurado

  
AUGUSTO LOPEZ CONTRERAS  
Jurado

  
NELSON QUINTERO MOLINA  
Jurado

Vo.Bo. COORDINADOR COMITÉ CURRICULAR PLAN DE ESTUDIOS

Claudia O.



## Tabla de Contenidos

	<b>pág.</b>
Introducción	16
1. El Problema	17
1.1 Título	17
1.2 Planteamiento el Problema	17
1.3 Objetivos de la Investigación	18
1.3.1 General	18
1.3.2 Específicos	18
1.4 Justificación	18
1.5 Alcances	20
1.6 Limitaciones	20
2. Marco Referencial	22
2.1 Antecedente de la Investigación	22
2.2 Marco Teórico	23
2.2.1 La Teoría del Valor	24
2.2.2 La Teoría de la Producción	25
2.2.3 Teoría de la Organización	25
2.2.4 Ventaja Competitiva	26
2.2.5 Teoría del Control	27
2.2.6 Concepto de Contabilidad de Costos	30
2.2.7 Definición de Costo	31
2.2.8 Elementos Fundamentales de los Costos de Producción	32
2.2.9 Clasificación de los Costos	34
2.2.9.1 De Acuerdo con la Relación de la Fabrica	35
2.2.9.2 De Acuerdo con la Procedencia de la Contabilidad Financiera y de la Contabilidad de Costos	35
2.2.9.3 De Acuerdo con la Función de la Empresa a la que Corresponda	35
2.2.9.4 De Acuerdo con su Identificación con un Determinado Objeto de Costo	36

2.2.9.5 De Acuerdo con la Producción	36
2.2.9.6 De Acuerdo con su Comportamiento al Valor del Nivel de Actividad	37
2.2.9.7 De Acuerdo con los Elementos del Costo de un Producto	37
2.2.9.8 De Acuerdo con los sistemas de Acumulación de costos	39
2.2.9.9 De Acuerdo con la Forma de Acumulación por su Respectivo Costo	39
2.2.9.10 De Acuerdo con el Momento en que se Calculan (Tiempo)	40
2.2.9.11 Relacionados con la Forma de Costes del Producto	41
2.2.9.12 De Acuerdo con su Asignación Temporal o Física	41
2.2.9.13 De Acuerdo con la Autoridad sobre la Generación del Costo	42
2.2.9.14 De Acuerdo con la Importancia Para una Determinada Decisión	42
2.2.9.15 De Acuerdo con el Desembolso Del Costo	42
2.2.9.16 De acuerdo con el Cambio Originado Por un Aumento o disminución en la Actividad	43
2.2.9.17 De Acuerdo con el Tipo de Producción	43
2.2.9.18 De Acuerdo con su Comportamiento en una disminución de Actividades	44
2.2.9.19 De Acuerdo con la Calidad	44
2.2.9.20 De Acuerdo con su Capacidad de Inventario	45
2.2.9.21 De Acuerdo con el Impacto en el Medio Ambiente	45
2.2.9.22 De Acuerdo con la Departamentalización	45
2.2.10 Finalidades de la Contabilidad de Costos	46
2.2.11 Diferencia entre Costo y Gasto	46
2.2.12 Sistemas de Costos	47
2.2.12.1 Costos por Órdenes de Producción	47
2.2.12.2 Costos Por Procesos	59
2.2.12.3 Costos Estándar	64
2.2.13 El Precio de Venta	68
2.2.14 Costos ABC	68
2.3 Marco Legal	72
2.3.1 Constitución Política de Colombia	72
2.3.2 Leyes	72
2.3.3 Decretos	73

2.3.4 Resoluciones	74
2.4 Marco Conceptual	78
3. Marco Metodológico	88
3.1 Tipo de Investigación	88
3.2 Diseño Investigativo o Tipo de Estudio	88
3.3 Población y Muestra	89
3.3.1 Poblacion	89
3.3.2 Muestra	89
3.4 Instrumentos	90
3.5 Técnica de Recolección de Datos	93
3.5.1 Fuentes Primarias	93
3.5.2 Fuentes Secundarias	94
3.6 Técnica de Recolección de Datos	94
3.7 Técnicas de Análisis de la información	95
3.7.1 Análisis Documental	95
3.7.2 Análisis Contable y Financiero	95
4. Diagnostico Actual de los Procesos del Restaurante Pollo Express de Los Patios	96
4.1 Situacion Contable Vigente	96
4.1.1 Sistema de Contabilidad de Costos	96
4.1.2 Sistemas de Inventarios	96
4.1.3 Métodos de Valoración de Inventarios	99
4.1.4 Contabilidad de Costos Utilizado por la Empresa	101
4.1.5 Análisis de la Materia Prima	101
4.1.5.1 Marco Conceptual	102
4.1.5.2 Método de Inventario Utilizado por la Empresa	102
4.1.5.3 Unidad de Costeo	103
4.1.5.4 Contabilización de la Materia Prima	103
4.1.5.5 Costo Estimado de la Materia Prima	103
4.1.5.6 Manejo Administrativo de la Materia Prima	103
4.1.5.7 Listado de Materias Primas	104
4.1.5.8 Procedimiento de Compras	104

4.1.5.9	Flujograma de Compras	105
4.1.5.10	Comité de Compras.	106
4.1.5.11	Flujograma de Almacenamiento.	106
4.1.5.12	Descripción del Flujograma de Almacenamiento	106
4.1.5.13	Plano de Distribución de las Materias Primas Dentro del Almacén	106
4.1.5.14	Control Interno de la Materia Prima	106
4.1.5.15	Condiciones Físico-Ambientales y de Manejo Adecuado.	107
4.1.5.16	Consumo	107
4.1.5.17	Flujograma de Consumo	107
4.1.5.18	Descripción del Flujograma de Consumo	107
4.1.5.19	Utilización de Formatos Para su Manejo	107
4.1.6	Análisis de la mano de Obra	107
4.1.6.1	Proceso de Contratación.	107
4.1.6.2	Reclutamiento	108
4.1.6.3	Selección de Personal	108
4.1.6.4	Flujograma del Proceso de Contratación.	108
4.1.6.5	Consumo de Mano de Obra.	108
4.1.6.6	Flujograma de Consumo de la Mano de Obra.	109
4.1.6.7	Contabilización de la Mano de Obra	109
4.1.6.8	Procedimientos para cancelar la Mano de Obra	109
4.1.6.9	Control Interno de la Mano de Obra	109
4.1.6.10	Forma de Pago y Periodicidad.	109
4.1.6.11	Manejo Contable.	109
4.1.6.12	Utilización de Formatos Para su Manejo	109
4.1.7	Análisis De los Costos Indirectos De Fabricación	110
4.1.7.1	Marco Conceptual	110
4.1.7.2	Clasificación de los Costos Indirectos de Fabricación.	110
4.1.7.3	Flujograma de los Costos Indirectos de Fabricación.	111
4.1.7.4	Contabilización de los Costos Indirectos de Fabricación.	111
4.1.7.5	Utilización de Formatos Para su Manejo	111
4.2	Situacion Real Administrativa y Estrategica	111



4.2.1 Estructura Organizacional.	111
4.2.2 Sistemas organizacionales	112
4.2.3 Organigrama Actual.	115
4.2.4 Listado de Cargos en la Organización	115
4.2.5 Manual de Funciones	116
4.2.6 Reseña Histórica	116
4.2.7 Misión	117
4.2.8 Visión	117
4.2.9 Objetivos Corporativos	118
4.2.10 Principios Corporativos	118
4.2.11 Cultura Organizacional	118
4.3 Situacion De Producción Existente	119
4.3.1 Comité de Producción	119
4.3.2 Descripción del Proceso Productivo	119
4.3.3 Flujograma de Producción	123
4.3.4 Descripción del Flujograma de Producción	123
4.4 Situacion Financiera Actual	124
4.4.1 Presupuesto de Ventas	124
4.4.2 Presupuesto de Producción	124
4.4.3 Presupuesto de Compra de Materia Prima	125
4.4.4 Presupuesto de Mano de Obra	125
4.4.5 Presupuesto de Costos Indirectos de Fabricación	126
4.5 Situacion Reciente De Mercadeo	127
4.5.1 Productos Fabricados y Comercializados.	127
4.5.2 Canales de Distribución	128
4.5.3 Publicidad y Promoción	128
4.6 Situacion Contemporanea De La Seccion Legal	128
4.6.1 Registro en Cámara de Comercio	128
4.6.2 Registro en la DIAN	128
4.6.3 Registro en la Secretaría de Industria y Comercio	129
4.6.4 Registro en Sayco y Acimpro	129

5. Planteamiento Resolutivos para los Procesos de la Empresa Pollo Express	
de Los Patios	130
5.1 Situacion Contable Propuesta	130
5.1.1 Contabilidad de Costos Propuesto para la Empresa	130
5.1.2 MateriaPrima	130
5.1.2.1 Marco Conceptual	130
5.1.2.2 Método de Inventario Propuesto para la Empresa	130
5.1.2.3 Registros Contables Propuestos	131
5.1.2.4 Diseño de Formatos Para su Manejo Administrativo	133
5.1.2.5 Procedimiento Propuesto de Compras.	136
5.1.2.6 Flujograma Presentado de Compras	138
5.1.2.7 Comité Planteado de Compras.	139
5.1.2.8 Flujograma Formulado de Almacenamiento.	139
5.1.2.9 Descripción del Flujograma Sugerido de Almacenamiento	140
5.1.2.10 Plano de Distribución de las Materias Primas Esbozado Dentro del Almacén.	140
5.1.2.11 Flujograma de Consumo Planteado	144
5.1.2.12 Control Interno en las Funciones de Recepción, Expedición y Proceso	144
5.1.3 Mano de Obra	147
5.1.3.1 Registros Contables Para el Pago, Distribución y Liquidación de la Mano de Obra	147
5.1.3.2 Diseño de formatos (Tarjeta Reloj, de Tiempo y Planilla de Trabajo)	148
5.1.3.3 Control Interno	152
5.1.3.4 Propuesta Del Proceso de Contratación	152
5.1.3.5 Procedimientos Planteados De Reclutamiento.	154
5.1.3.6 Flujograma Esbozado del Proceso de Contratación.	162
5.1.4 Costos Indirectos de Fabricación	163
5.1.4.1Registros Contables (Bases Reales, Bases Predeterminadas, Variaciones y Análisis y cancelación de las Variaciones)	164
5.1.4.2 Cálculo de la Depreciación	166
5.1.4.3 Cálculo del Mantenimiento	167

5.1.4.4 Hoja de Costos	167
5.2 Situacion Administrativa Y Estrategica Propuesta	190
5.2.1 Mejoramiento de la Carta Orgánica	190
5.2.2 Manual de Funciones	191
5.2.3 Propuesta Estratégica (Misión, Visión, Objetivos y Principios Corporativos,Cultura Organizacional)	226
5.3 Propuesta Productiva	230
5.3.1 Planteamiento y Descripción del Proceso Productivo	230
5.3.2 Flujograma Propuesto de Producción	234
5.3.3 Propuesta Descriptiva del Flujograma de Producción	234
5.3.4 Plano Mejorado de la Sección de Producción	235
5.4 Propuesta De Caracter Financiero	239
5.4.1 Fijación del Precio de Venta de los Platos del Menú	241
5.4.2 Propuesta del Presupuesto de Ventas Mensual	242
5.4.3 Propuesta del Presupuesto Mensual de Producción Restaurante Pollo Express de los Patios	243
5.4.4 Propuesta del Presupuesto Mensual de Uso, Costo y Compra de Materia Prima	245
5.4.5 Presupuesto Mensual de Costo de Materia Prima	248
5.4.6 Propuesta del Presupuesto Mensual de Mano de Obra	251
5.4.7 Propuesta del Presupuesto Mensual de los Costos Indirectos de Fabricación	253
5.5 Propuesta Mercadologica	254
5.5.1 Programa Planteado de Canales de Distribución	254
5.5.2 Pautas de Publicidad y Promoción	254
5.5.3 Estrategia de Promoción	255
5.5.4 Estrategia de Precio	256
5.5.5 Plan de Ventas	256
5.6 Propuesta Legal	256
5.6.1 Inscripciones o registros en Cámara de Comercio, DIAN, Secretara de Industria y Comercio y ante SAYCO y ACIMPRO	256
6. Conclusiones	258

7. Recomendaciones	260
Referencias Bibliograficas	262
Anexos	265