

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS DORADITAS



**DISEÑO E IMPLEMENTACION
DE UN SISTEMA DE COSTEO
BASADO EN ACTIVIDADES
(ABC)
APLICABLE A LA EMPRESA
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS
DORADITAS DE LA CIUDAD DE
BUCARAMANGA**

12/05/2021



SALIR

DISEÑO E IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC) APLICABLE A LA EMPRESA INDUSTRIAS ALIMENTICIAS DORADITAS DE LA CIUDAD DE BUCARAMANGA



**ANA JAZMIN VILLAMIZAR GUERRERO
MARIA AMPARO GONZALEZ BARBOSA**

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BUCARAMANGA UNAB
División de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables.**

PROYECTO DE GRADO

Bucaramanga, Noviembre 15 de 2002

PORTADA

CONTENIDO GENERAL

<

>

MENU PRINCIPAL

SALIR

PROTOCOLO

**A Dios, por iluminarme y ser mi guía
para alcanzar mis metas.**

**A mis padres, por su apoyo, dedicación
y esfuerzo durante toda mi carrera.**

Amparo

**A mi padres, mi familia y mi pequeños
principes, que me han dado todo su
apoyo, estímulo y confianza en el
esfuerzo y dedicación que exige mi
Profesión.**

Ana Jazmín

PORTADA

CONTENIDO GENERAL

<

>

MENU PRINCIPAL

SALIR

AGRADECIMIENTOS

Damos gracias a Dios por orientarnos y darnos entendimiento para culminar este proyecto.

Agradecemos a:

Señor Luis Alberto Velásquez Montes, Gerente Propietario de Industrias Alimenticias Doraditas y Contadora Pública Tania Alexandra Grimaldos Barón Coordinadora Administrativa de Industrias Alimenticias Doraditas por darnos la oportunidad de desarrollar nuestro proyecto en tan prestigiosa empresa y brindarnos todo el apoyo en su desarrollo.

Contadores Públicos Martha Liliana Nuñez y Javier Carrillo Ramírez, por la valiosa asesoría y sus orientaciones y aportes para nuestra investigación.

MENU PRINCIPAL

GENERALIDADES

**MARCO TEORICO GENERAL
DEL PROGRAMA**

**APLICACIÓN DISEÑO
SISTEMA DE COSTEO POR
ACTIVIDADES (ABC)**

PORTADA

CONTENIDO GENERAL



SALIR

Contenido del Programa

- 1. PORTADA DE PRESENTACION
 - 1.1. Portada
- 2. PROTOCOLO
 - 2.1. Protocolo
- 3. CUADRO DE MANDO
- 4. TABLA DE CONTENIDO DEL PROGRAMA
- 5. Tabla de contenido del programa
- 6. ANTEPROYECTO
- 7. PROYECTO
- 8. ESQUEMA, FUNCIONABILIDAD Y METODOLOGIA DE LA MATRIZ ABC
- 9. ETAPAS DEL DISEÑO DE COSTEO POR ACTIVIDADES (ABC)

Continua Pág. 2 de 3.



PORTADA

CONTENIDO GENERAL



MENU PRINCIPAL

SALIR

Contenido del Programa

- 10. **ETAPA 1. CONOCIMIENTO GENERAL DE INDUSTRIAS ALIMENTICIAS DORADITAS**
 - Estructura Física
 - Estructura Organizativa y funcional
 - Generalidades de la empresa
- 11. **ETAPA 2. IDENTIFICACION DE LOS OBJETOS DE COSTO O PRODUCTOS**
 - Productos Alimenticios
 - Fichas Técnicas
- 12. **ETAPA 3. IDENTIFICACION DE LAS ACTIVIDADES RELEVANTES**
 - Técnicas de Identificación de las Actividades
 - Mapa de Actividades
 - Actividades Relevantes
- 13. **ETAPA 4. ORGANIZAR LAS ACTIVIDADES POR CENTROS DE COSTOS**
 - C1. Administración y Mercadeo
 - C2. Producción
 - C3. Distribución

Continúa Pág. 3 de 3.



PORTADA

CONTENIDO GENERAL



MENU PRINCIPAL

SALIR

Contenido del Programa

- 14. **ETAPA 5.** IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE COSTOS PRINCIPALES
- 15. **ETAPA 6.** IDENTIFICAR LOS INDUCTORES PRIMARIOS, ESTABLECER EL FLUJO DE COSTOS Y ASIGNARLOS A LAS ACTIVIDADES Y CENTROS DE COSTOS
 - Matriz de asignación de Nómina
 - Matriz de asignación Depreciación de Activos
 - Matriz de asignación Servicios Públicos
 - Matriz de cálculo del Costo de Materiales por unidad de Producto
- 16. **ETAPA 7.** ASIGNACION DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES A LOS PRODUCTOS O SERVICIOS.
 - Matriz de asignación Actividades - Productos o Servicios
- 17. **ETAPA 8.** ASIGNACION DE LOS COSTOS DIRECTOS A LOS PRODUCTOS Y CALCULO DEL PRECIO DE VENTA.
 - Matriz de adición del Costo de Materiales
 - Cálculo del Precio de Venta
- 18. CONCLUSIONES

ANTEPROYECTO



CONTENIDO

Factibilidad Descriptiva

Factibilidad Técnico Metodológica

Factibilidad Histórica Conceptual

Factibilidad Documental-Conceptual

Factibilidad Científica

Presupuesto

Cronograma

Bibliografía

PORTADA

CONTENIDO GENERAL

<

>

MENU PRINCIPAL

SALIR

PROYECTO

CONTENIDO

Generalidades de Industrias Alimenticias
Doraditas

Marco Teórico del SISTEMA DE COSTEO
BASADO EN ACTIVIDADES ABC



Esquema y funcionabilidad de la Matriz del
ABC

Etapas de Aplicación del Sistema de Costeo
ABC

PORTADA

CONTENIDO GENERAL



MENU PRINCIPAL

SALIR

ESQUEMA Y FUNCIONABILIDAD DE LA MATRIZ ABC

La matriz ABC permite recopilar todas las erogaciones y flujos de efectivo en las que debe incurrir la empresa INDUSTRIAS ALIMENTICIAS DORADITAS, para el desarrollo de su objeto social. Para ello, la matriz agrupa de manera organizada todos los costos directos e indirecto (Materiales - MO - CIF)

La matriz ABC es funcional, por cuanto del estudio y análisis previo de la empresa, permite organizar su estructura, y generar información no repetitiva respecto a la clasificación de actividades y los centros generadores de costos, evitando así incrementos y calculo irreal de los recursos consumidos.

Cada uno de los recursos necesarios del esquema productivo de la empresa es clasificado dentro de centros de costos, dependiendo de la estrecha relación que les establece la actividades que en el se realizan.

Por lo tanto, la matriz es la relación lógica matemática entre los recursos o costos con las actividades u operaciones realizadas necesariamente para dar origen al producto u objeto de costo, ordenados dentro de cada departamento o centros de costos donde se efectuaron esas actividades generadoras de costos.



PORTADA

CONTENIDO GENERAL



MENU PRINCIPAL

SALIR

ETAPAS DEL SISTEMA DE COSTEO ABC

1 Conocimiento General de la empresa

2 Identificación de los productos-servicios u objetos de costos

3 Identificar y definir las actividades relevantes

4 Organizar las actividades por centros de costos

5 Identificar los componentes de costos principales.

6 Identificación de los Indusctores primarios, establecer el flujo de costos y asignarlos a las Actividades y Centros de Costos.

7 Asignación de los costos de las actividades a los productos o servicios

8 Asignación de los costos Directos a los productos y cálculo de los precios de venta

PORTADA

CONTENIDO GENERAL



SUSTENTACION

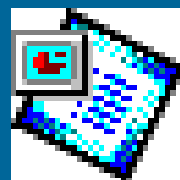
MENU PRINCIPAL

SALIR

1

Conocimiento General de INDUSTRIAS ALIMENTICIAS DORADITAS

- Estructura Física y ubicación en la ciudad



Plano en Planta

- Estructura organizativa y funcional



Organigrama

- Generalidades de la empresa



Logotipo



Historia - Misión -
Visión



Marca y
productos

Identificación de los Objetos de costo o productos

Productos Alimenticios

• A Base de Yuca

EMPANADAS

- Queso con carne
- Arroz con carne
- Arroz con Pollo
- Carne
- Mixta

• A Base de Trigo

EMPANADAS

- Queso con Pollo
- Pollo
- Ranchera
- Italiana
- Queso
- Hawayanas
- Arroz con Carne
- Arroz con Pollo
- Mixta
- Pasabocas surtidos

FLAUTAS

- Ranchera
- Italianas
- Pollo
- Mixta
- Queso Pollo
- Queso

MINIFLAUTAS

- Linea Dulce
- Arequipe Queso
- Mora Queso
- Bocadillo Queso
- Linea Sald
- Pollo Queso
- Carne Queso
- Jamón Queso

FLAUTAS

- Hawaina
- Ranchera
- Italianas
- Pollo
- Mixta
- Queso Pollo
- Queso

MINIFLAUTAS

- Linea Dulce
- Arequipe Queso

- Bocadillo Queso

Linea Sald

- Pollo Queso
- Carne Queso
- Jamón Queso

Ficha Técnica de los productos



Fichas
Técnicas



Identificar y definir las Actividades Relevantes

Técnicas de Identificación de las Actividades



Cuestionario de entrevista al personal



Organigrama



Manual de Funciones y Procedimientos



ACTIVIDADES RELEVANTES

- A1 COORDINACION ADMINISTRATIVA
- A2 ALISTAMIENTO DE MATERIALES
- A3 COCCION DE ALIMENTOS
- A4 MOJE
- A5 ARMADO
- A6 CONSERVACION Y SELLADO
- A7 FRITO
- A8 DISTRIBUCION

4

Organizar las Actividades por Centros de Costos

C1. Administración y Mercadeo

A1 COORDINACION ADMINISTRATIVA

C2. Producción

A2 ALISTAMIENTO DE MATERIALES
A3 COCCION DE ALIMENTOS
A4 MOJE
A5 ARMADO

C3. Distribución

A6 CONSERVACION Y SELLADO
A7 FRITO
A8 DISTRIBUCION

PORTADA

CONTENIDO GENERAL

<

>

SUSTENTACION

MENU PRINCIPAL

SALIR

5

Identificación de los componentes de costos principales

Este paso consiste básicamente en determinar en qué costos incurre la empresa para desarrollar su actividad productiva.

La base principal de la identificación es mediante la clasificación de los grandes grupos:

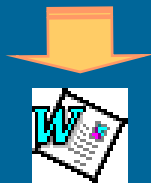
- MATERIALES
- MANO DE OBRA
- CIF

6

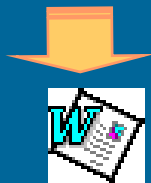
Identificación de los Inductores Primarios, establecer el flujo de costos y asignarlos a las Actividades y Centros de Costos

La identificación de los Inductores primarios de los costos y la relación de éstos con las **Actividades** y **Centros de Costos** se efectúa mediante el cálculo en matrices correspondientes a cada concepto expresando su **equivalencia en porcentajes (%)** y en **valores de pesos (\$)** dependiendo de la proporción de participación **determinada por cada inductor** asignado para medir el recurso.

Matriz **INDUCTORES PRIMARIOS**



Matriz asignación de Nomina



Matriz asignación de Depreciación Activos

A
G
R
U
P
A

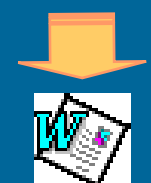


ACTIVIDADES

CENTROS DE COSTOS



Matriz asignación de Servicios Públicos



Matriz asignación Costos Indirectos

Asignación de los costos de las Actividades a los Productos o Servicios

La asignación se hace mediante una matriz que establece la relación de los costos consumidos en las Actividades y los Productos objetos de costear determinada por una participación porcentual entre ellos, como producto de la asignación de Inductores Secundarios que los relaciona.



8

Asignación de los Costos Directos a los Productos y cálculo del Precio de venta

Asignados ya los Costos Indirectos, deberá adicionarse el costo de los Materiales para determinar el costo unitario de los productos disponibles para la venta.



Matriz **INDUCTORES
SECUNDARIOS**



**MATERIALES
DIRECTOS**



COSTO DEL PRODUCTO



UTILIDAD



\$ VENTA FINAL

CONCLUSIONES

El sistema de Control de Costos diseñado es aplicable a las necesidades y capacidades de la empresa.

Las matrices contenidas en el diseño permiten generar informes oportunos y viables a la empresa.

Lo dinámico y funcional del diseño permite modificar y controlar cualquier costo o erogación que se genere en la empresa