



Universidad
del Atlántico

CÓDIGO: FOR-DO-109

VERSIÓN: 0

FECHA: 03/06/2020

**AUTORIZACIÓN DE LOS AUTORES PARA LA CONSULTA, LA
REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL
TEXTO COMPLETO**

Puerto Colombia, 31 de mayo de 2021

Señores

DEPARTAMENTO DE BIBLIOTECAS

Universidad del Atlántico

Cuidad

Asunto: Autorización Trabajo de Grado

Cordial saludo,

Yo, **JORGE ENRIQUE PULIDO ORTIZ**, identificado(a) con **C.C. No. 1.140.889.072** de **Barranquilla**, autor(a) del trabajo de grado titulado **IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS Y APLICACIÓN DE PLANTILLAS EN LA EMPRESA INVERSIONES MILLHER S.A.S** presentado y aprobado en el año **2021** como requisito para optar al título Profesional de **CONTADOR PUBLICO**; autorizo al Departamento de Bibliotecas de la Universidad del Atlántico para que, con fines académicos, la producción académica, literaria, intelectual de la Universidad del Atlántico sea divulgada a nivel nacional e internacional a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

- Los usuarios del Departamento de Bibliotecas de la Universidad del Atlántico pueden consultar el contenido de este trabajo de grado en la página Web institucional, en el Repositorio Digital y en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio la Universidad del Atlántico.
- Permitir consulta, reproducción y citación a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, ya sea en formato CD-ROM o digital desde Internet, Intranet, etc., y en general para cualquier formato conocido o por conocer.

Esto de conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, "Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores", los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables.

Atentamente,

JORGE ENRIQUE PULIDO ORTIZ.

C.C. No. 1.140.889.072 de BARRANQUILLA

DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE PLAGIO EN TRABAJO ACADÉMICO PARA GRADO


Este documento debe ser diligenciado de manera clara y completa, sin tachaduras o enmendaduras y las firmas consignadas deben corresponder al (los) autor (es) identificado en el mismo.

Puerto Colombia, **31 de mayo de 2021**

Una vez obtenido el visto bueno del director del trabajo y los evaluadores, presento al **Departamento de Bibliotecas** el resultado académico de mi formación profesional o posgradual. Asimismo, declaro y entiendo lo siguiente:

- El trabajo académico es original y se realizó sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, en consecuencia, la obra es de mi exclusiva autoría y detento la titularidad sobre la misma.
- Asumo total responsabilidad por el contenido del trabajo académico.
- Eximo a la Universidad del Atlántico, quien actúa como un tercero de buena fe, contra cualquier daño o perjuicio originado en la reclamación de los derechos de este documento, por parte de terceros.
- Las fuentes citadas han sido debidamente referenciadas en el mismo.
- El (los) autor (es) declara (n) que conoce (n) lo consignado en el trabajo académico debido a que contribuyeron en su elaboración y aprobaron esta versión adjunta.

Título del trabajo académico:	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS Y APLICACIÓN DE PLANTILLAS EN LA EMPRESA INVERSIONES MILLHER S.A.S
Programa académico:	CONTADURIA PUBLICA

Firma de Autor 1:							
Nombres y Apellidos:	JORGE ENRIQUE PULIDO ORTIZ						
Documento de Identificación:	CC	X	CE	PA	Número:	1.140.889.072	
Nacionalidad:	COLOMBIANO			Lugar de residencia:	BARRANQUILLA		
Dirección de residencia:	CARRERA 7ª #41-60						
Teléfono:					Celular:	311 475 5380	



FORMULARIO DESCRIPTIVO DEL TRABAJO DE GRADO

TÍTULO COMPLETO DEL TRABAJO DE GRADO	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS Y APLICACIÓN DE PLANTILLAS EN LA EMPRESA INVERSIONES MILLHER S.A.S
AUTOR(A) (ES)	JORGE ENRIQUE PULIDO ORTIZ
DIRECTOR (A)	FREDDY ALBERTO MEJÍA TORRES.
CO-DIRECTOR (A)	NO APLICA.
JURADOS	NO APLICA
TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE	CONTADOR PUBLICO.
PROGRAMA	CONTADURÍA PÚBLICA
PREGRADO / POSTGRADO	PREGRADO
FACULTAD	CIENCIAS ECONÓMICAS
SEDE INSTITUCIONAL	NORTE.
AÑO DE PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO	2021
NÚMERO DE PÁGINAS	46.
TIPO DE ILUSTRACIONES	ILUSTRACIONES, TABLAS Y FOTOGRAFÍAS
MATERIAL ANEXO (VÍDEO, AUDIO, MULTIMEDIA O PRODUCCIÓN ELECTRÓNICA)	NO APLICA
PREMIO O RECONOCIMIENTO	NO APLICA



**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS Y APLICACIÓN DE PLANTILLAS
EN LA EMPRESA INVERSIONES MILLHER S.A.S**

JORGE ENRIQUE PULIDO ORTIZ

TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TITULO DE CONTADOR PUBLICO

PROGRAMA DE CONTADURIA PUBLICA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO

PUERTO COLOMBIA

2021



**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS Y APLICACIÓN DE PLANTILLAS
EN LA EMPRESA INVERSIONES MILLHER S.A.S**

JORGE ENRIQUE PULIDO ORTIZ

TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TITULO DE CONTADOR PUBLICO

FREDDY ALBERTO MEJÍA

MAGISTER EN DIRECCIÓN Y ASESORAMIENTO FINANCIERO

PROGRAMA DE CONTADURIA PUBLICA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO

PUERTO COLOMBIA

2021

NOTA DE ACEPTACION

DIRECTOR(A)

JURADO(A)S

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS Y APLICACIÓN DE PLANTILLAS EN LA EMPRESA INVERSIONES MILLHER S.A.S

RESUMEN

El objetivo de este informe es presentar el proceso de implementación de un sistema de costos y controles de inventario en la comercializadora de carnes Inversiones Millher de la ciudad de Barranquilla. Para cumplir con dicha finalidad se realizó un trabajo previo de investigación sobre el modo de operación de las carnicerías, su flujo de trabajo y los distintos procesos que se deben llevar a cabo desde el punto inicial cuando se recibe la mercancía, su conservación en la cadena de frío y el punto final cuando se da la venta. Para esto no solo se tuvo en cuenta la experiencia que ha tenido la compañía desde su formación en el año 2017; en la investigación también se tomaron de referencia los procesos realizados por compañías del sector que cuentan con una mayor experiencia y crecimiento en el mercado local. Se espera con el presente trabajo aportar las pautas necesarias para un adecuado manejo del inventario, y a su vez de un sistema de costos adaptable a cualquier compañía del sector cárnico.

PALABRAS CLAVE: Costos, procesos, controles, implementación.

ABSTRACT

The objective of this report is to present the process of implementation of a system of costs and inventory controls in the meat trading company Inversiones Millher in the city of Barranquilla. To fulfill this purpose, a previous research work was conducted on the mode of operation of the butcher shops, their workflow and the different processes that must be carried out from the initial point when the merchandise is received, its conservation in the cold chain and the final point when the sale is given. To do this, not only the experience that the company has had since its formation in 2017 was taken into account, but the research also took as a reference the processes carried out by companies in the sector that have greater experience and growth in the local market. It is expected that this work will provide the necessary guidelines for an adequate inventory management and, in turn, a cost system adaptable to any company in the meat sector.

KEY WORDS: Costs, processes, controls, implementation.

CONTENIDO

	Pag
RESUMEN.....	5
GLOSARIO.....	6
ANTECEDENTES	8
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	10
REVISIÓN DE LITERATURA.....	11
DESCRIPCIÓN DEL CASO.....	13
SOLUCIONES Y RETOS ACTUALES.....	17
REFERENCIAS	18

TABLA DE ILUSTRACIONES

Figura 1	9
Figura 2 (Componentes del coso, Del.....)	14
Tabla 1	13
Figura 3 (Gerencie).....	19

TABLA DE ANEXOS

	PAG
Anexo 1. Fotografías del establecimiento	23
Anexo 2. Acta #1.....	26
Anexo 3. Acta #2.....	28
Anexo 4. Flujo de proceso de compra y venta	31
Anexo 5. Talleres de rendimiento	32
Anexo 6. Planillas de conteo inventario.....	33
Anexo 7. Tomas de inventario.....	40
Anexo 8. Estados de costos	41

GLOSARIO

Canal: Es el cuerpo de cualquier animal de abasto público o para consumo humano, después de haber sido sacrificado y eviscerado.

Control interno: Plan mediante el cual una organización establece principios, métodos y procedimientos que, coordinados y unidos entre sí, buscan proteger los recursos de la entidad y prevenir y detectar fraudes y errores dentro de los diferentes procesos desarrollados en la empresa.

Juego de inventario: Es el procedimiento o método utilizado en el Sistema de inventarios periódico para determinar el Costo de venta.

Kardex: Es un documento administrativo de control, el cual incluye datos generales de un bien o producto, el objetivo del Kardex es el registro de entradas y salidas de almacén para registrar los movimientos de inventario y disponer en una fecha exacta del saldo, tanto físico como en valor monetario, de un producto.

Margen de rentabilidad: Es el porcentaje de incremento del costo con el cual se obtiene el precio de venta de los productos.

Peps: Sigla de “primero en entrar, primero en salir” o FIFO en inglés. Es un mecanismo de gestión de valoración de activos en el que se busca vender o usar los productos que fueron producidos o adquiridos primero. De modo que el costo de venta depende del valor inicial del producto, independientemente de que ahora ese producto valga más o menos que en el momento que se adquirió.

Facturación POS: El sistema POS es un sistema de facturación por puntos de venta (Point Of Sale), en donde se coloca un sistema de facturación en cada punto de venta o caja conectado a un sistema central de control. El sistema está compuesto por un hardware o computador, y un software que realiza el proceso de facturación junto con el manejo del inventario. La facturación POS es un documento equivalente que puede implementar cualquier contribuyente que tenga puntos de

pago y que haga ventas masivas o al detal, y que es válido incluso en tiempos de la factura electrónica.

Segregación de funciones: Es un método que usan las organizaciones para separar las responsabilidades de las diversas actividades que intervienen en la elaboración de los estados financieros, incluyendo la autorización y registro de transacciones, así como mantener la custodia de activos. En contabilidad la segregación significa que las funciones se distribuyen entre las personas, de forma que nadie pueda controlar todas las fases del proceso de una transacción, evitando así que puedan pasar inadvertidas incorrecciones debidas a errores o incluso a fraudes.

Sistema de información: Es un conjunto de datos que interactúan entre sí con un fin común. En informática, los sistemas de información ayudan a administrar, recolectar, recuperar, procesar, almacenar y distribuir información relevante para los procesos fundamentales y las particularidades de cada organización.

Taller de rendimiento: Procedimiento en el cual se documenta a detalle el pesaje por corte de la canal con el fin de conocer el margen de ganancia al vender la totalidad de la carne que la canal posee.

Tecnocarnes: Software especializado para el control y gestión de empresas que producen y/o comercializan productos cárnicos de cualquier tipo y sus derivados; aplicativo pionero en Colombia que incorpora las herramientas necesarias para el control integral del proceso productivo, de plantas de sacrificio, salas de desposte, centros de acopio y puntos de venta. El aplicativo le permite conocer el procedimiento y trayectoria histórica de cada animal o lotes de animales.

Transformaciones: Proceso en cual se toma uno o más productos cárnicos para elaborar otro tipo de subproductos, ejemplo cortes de carne para producir chorizos.

ANTECEDENTES

Inversiones Millher SAS es una compañía constituida en el año 2017 en la ciudad de Barranquilla-Colombia cuyo objeto social es la comercialización de productos cárnicos, pollo, cerdo, pescado, frutas y verduras.

Esta tiene como compromiso ofrecer con los más altos estándares de calidad sus productos, a precios competitivos; comprometidos con el mejoramiento continuo de sus procesos, talento humano y servicios, con el propósito de satisfacer las necesidades de los clientes.

Para finales del año 2021, la compañía tiene como visión estar de manera consolidada en el mercado local apoyándose en el compromiso con la calidad de todos sus productos y eficiencia en el servicio, con un crecimiento basado en propuestas novedosas de mercadeo, con criterios de sostenibilidad, diversificación de la oferta, la confianza de sus empleados, clientes y proveedores.

Los valores corporativos que rigen Inversiones Millher son los detallados a continuación:

- ✓ Confianza
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Integridad
- ✓ Pasión
- ✓ Compromiso

Cada uno de estos valores que rigen la compañía se ven reflejados de manera significativa en su estructura de gobierno la cual se detalla a continuación:



Figura 1(Fuente: organigrama inversiones millher)

La compañía actualmente cuenta con una planta de personal de 12 empleados directos y 5 adicionales que laboran en los días de mayor flujo de clientes. Teniendo en cuenta la contingencia actual del Covid-19 por la cual se han establecido restricciones para el acceso de los clientes a los establecimientos de comercio, se evidenció el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y la aplicación de la medida de pico y cédula.

Es la primera vez que, desde la formación de la compañía, se presenta la posibilidad de que un practicante desarrolle un proyecto para su beneficio. Al presentar la propuesta al gerente de Inversiones Millher, esta fue recibida de manera positiva, puesto que entre los propósitos a realizar por la administración en el nuevo año se encontraba la remodelación de sus instalaciones, como también la formalización de los procesos y organización en el manejo de los inventarios. Se llegó a un acuerdo con la administración de iniciar el proyecto presentado de implementación de costos y planillas de conteo de inventario a partir del mes de enero, iniciando con la presentación de los objetivos y recomendaciones de acuerdo con la inspección de la operación del negocio durante los días de enero.

Dicha reunión fue realizada el día 21 de enero y se llegó a las conclusiones presentadas en el presente informe.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Actualmente la compañía no posee un sistema de costos ni un adecuado control de sus inventarios, por lo cual esta se encuentra expuesta a altos riesgos de fraude en diversas áreas de sus procesos, los cuales se detallan a continuación:

- ✓ Recepción de mercancías
- ✓ Despachos erróneos
- ✓ Hurto por parte de empleados
- ✓ Mermas excesivas por malas prácticas en la ejecución de los procesos

Abonado a lo descrito anteriormente, la compañía no posee un sistema de información que permita tener un control de los inventarios, ni tampoco un control manual, por lo cual se hace imposible para la compañía determinar los costos en los que se incurre de manera mensual, teniendo como consecuencia directa un impacto en las cifras de sus estados financieros y ante todo en la fiabilidad de la información presentada en estos mismos.

Por lo cual se tiene como objetivo de la práctica profesional contribuir en la elaboración de controles que permitan a la compañía mitigar cada uno de sus riesgos ya descritos anteriormente y apoyando en el proceso de implementación del sistema de información, que permita en -tiempo real- el control y el manejo de sus inventarios.

El software utilizado por la compañía para este proceso es **Tecnocarnes**, este programa es el mismo utilizado por la empresa para realizar su facturación, dicho software está especializado para el uso en establecimientos de comercio de carnes, ya que este posee una adecuada interfaz y se complementa de manera eficiente con los demás componentes necesarios para poder realizar la respectiva facturación, como lo son los lectores de código de barras, basculas, impresoras para facturación POS y cajón monedero.

Adicional al Tecnocarnes, también será utilizado el software de las respectivas básculas, las cuales permiten importar los precios registrados en el Tecnocarnes en tiempo real a las básculas utilizadas por los auxiliares de carnes para el despacho de las mercancías al público.

REVISIÓN DE LITERATURA

Marco de referencia conceptual

Teoría contabilidad de costos:

Según Balanda (2005), la Teoría General del Costo tiene como objetivo fundamental la interpretación de la verdadera naturaleza de los hechos económicos relacionados con la generación de los costos, su comportamiento, sus causas y sus efectos sirviendo de apoyo para el diseño de modelos que representen lo más fielmente posible el verdadero discurrir de los hechos económicos.

El autor describe la contabilidad de costos como una técnica de registro de hechos económicos vinculados con los costos, cuyo propósito no es otro que servir de base para definir una cierta magnitud (denominada "*valor de costo*") que será empleada por la contabilidad para expresar el valor de los bienes producidos o adquiridos por la empresa, cuyo destino es su negociación en el mercado.

Teoría de control interno:

La International Auditing and Assurance Standards Board (IAASB), identifica a través de la NIA 315 (2019) al control interno como el proceso diseñado, implementado y mantenido por los responsables del gobierno de la entidad, la dirección y otro personal, con la finalidad de proporcionar una seguridad razonable sobre la consecución de los objetivos de la entidad relativos a la fiabilidad de la información financiera, la eficacia y eficiencia de las operaciones, así como sobre el cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias aplicables. El término "controles" se refiere a cualquier aspecto relativo a uno o más componentes del control interno.

Según la Junta, el control interno es un proceso llevado a cabo por la dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado con el objeto de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución de objetivos dentro de las siguientes categorías:

- Eficacia y eficiencia de las operaciones
- Confiabilidad de la información financiera
- Cumplimiento de las leyes, reglamentos y normas que sean aplicables.

Los cinco componentes de control interno que establece el Coso (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway) son los siguientes:

1. **Ambiente de control:** son los valores y filosofía de la organización, influye en la visión de los trabajadores ante los riesgos y las actividades de control de los mismos.
2. **Evaluación de riesgos:** identificación y análisis de los riesgos relevantes para la consecución de los objetivos.
3. **Actividades de control:** Políticas y procedimientos que aseguran que se llevan a cabo acciones contra los riesgos.
4. **Información y comunicación:** eficaz en contenido y tiempo, para permitir a los trabajadores cumplir con sus responsabilidades.
5. **Supervisión:** para realizar el seguimiento de las actividades.

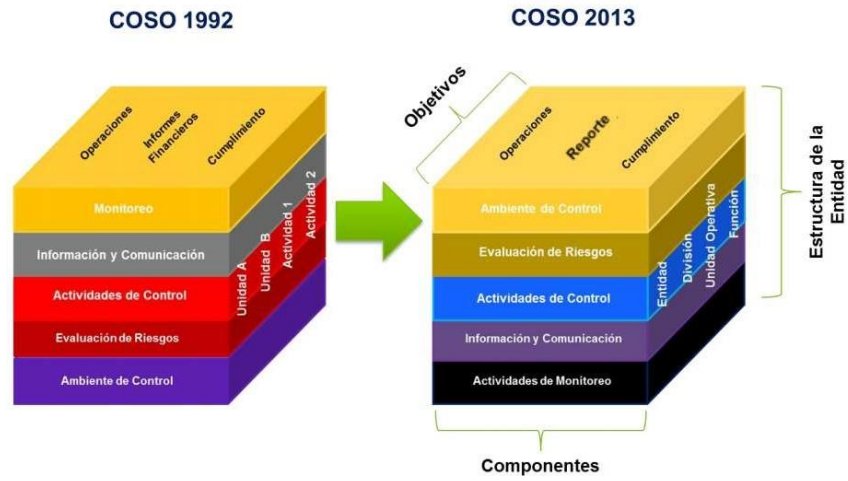


Figura 2 (fuente: Componentes del coso, Deloitte)

DESCRIPCIÓN DEL CASO

Teniendo en cuenta las fallas de control interno ya presentadas y comprendiendo el flujo de operación habitual de la compañía, se propuso a la administración la implementación de los siguientes controles partiendo de su estructura organizacional y la respectiva segregación de funciones, la cual es fundamental para la mitigación de los riesgos de fraude en el interior de la entidad. Es por esto, que el día 21 de enero del año 2021 estando presente el gerente, administrador y supervisor quedaron establecidos los siguientes controles, soportados en el acta N.1 ver anexo 2:

- ✓ La recepción de la mercancía solo será realizada por el administrador o el supervisor operativo del personal.
- ✓ Cada uno de los despachos o recepciones de mercancía debe tener su respectivo soporte, sea factura o remisión de lo contrario no se podrá recibir la mercancía o en su defecto el vigilante no podrá permitir la salida del punto de productos que no se encuentren facturados en los puntos de venta.
- ✓ Todas las facturas o remisiones recibidas deben estar firmadas por la persona que realizó la recepción; en este caso el administrador o el supervisor, adicional al pesaje recibido.
- ✓ Elaboración de bitácora en la cual se relacionen las facturas recibidas con el respectivo nombre del tercero, fecha de recepción, importe y firma de la persona que recibió, con el fin de conciliar con el área contable que no se presenten facturas extraviadas.
- ✓ Realizar taller de rendimiento a las transformaciones realizadas en la cual se detalle las cantidades tomadas por producto con sus respectivos costos y la cantidad resultante de la transformación para así determinar el costo de ese nuevo producto. Ejemplo: los cortes de carne tomados para elaborar cualquiera de los 3 tipos de carne molida para vender al público, elaboración de embutidos como chorizos y butifarras en los cuales se procesa la carne y

verdura más los condimentos adicionados.

- ✓ Revisión y cambios de precios los días de plaza de verdura (lunes, miércoles y viernes) y revisiones de manera aleatoria para los productos cárnicos, con el fin de mantener los márgenes de rentabilidad establecidos por la administración de acuerdo con cada grupo de productos.
- ✓ Elaboración de talleres de rendimiento para las reses en canal, cerdo en canal y el pollo entero.
- ✓ Revisión de manera mensual de los márgenes de rentabilidad por cada grupo de producto los cuales se describen a continuación:

Grupo	Margen de Rentabilidad
Res	18% al 23%
Vísceras	25%
Pollo	20% al 25%
Cerdo	20%
Pescado	23%
Embutidos	20% al 25%
Verduras	30% al 35%

Tabla 1(fuente:políticas inversiones millher)

- ✓ La creación de productos y sus respectivos cambios de precio solo podrán ser realizados por el administrador o el gerente, además de la revisión del listado de precios para identificar posibles casos de duplicidad de productos. Esto con el fin de evitar que exista un mismo producto con dos códigos distintos y dos precios de venta distintos.
- ✓ Revisión diaria del estado de mercancía en cuartos fríos, estableciendo el método PEPS de manera práctica, que los primeros productos recibidos sean los primeros en salir y de esta manera evitar pérdidas por merma o descomposición de estos.

De manera posterior a la implementación de estos controles se procedió a realizar la toma física de inventarios el día 31 de enero del presente año. Teniendo en cuenta que la naturaleza del negocio de la compañía opera los 7 días de la semana, se establece que el último día del mes se realizará la toma física de inventarios del total

de los productos que se tiene al finalizar la jornada de labores, por lo cual se estableció el procedimiento para la elaboración de manera correcta de la toma física de inventario. Este procedimiento se encuentra soportado de acuerdo con el acta N.2 del día 26 de enero del año 2021 ver anexo 3.

El procedimiento consiste en organizar 3 equipos de conteo, uno liderado por el gerente, otro por el administrador y el último equipo liderado por el supervisor, cada uno de estos equipos tendrán las siguientes ubicaciones:

Equipo 1: Conteo cuartos fríos.

Equipo 2: Conteo Neveras de exhibición.

Equipo 3: Conteo verdura.

Teniendo en cuenta que el supervisor es la persona encargada del manejo de los cuartos fríos, este será asignado para realizar el conteo de las verduras, con el fin de optimizar el tiempo y analizando la operación del día de la toma física de inventarios, el supervisor procede a surtir en su totalidad las neveras de exhibición dos horas antes del cierre del negocio. De esta manera no se realizarán despachos durante el conteo, el equipo asignado para los cuartos fríos liderado -ya sea por el gerente o el administrador-, estará conformado por el líder del equipo quien a su vez tendrá una planilla de conteo y tres auxiliares de carne, de los cuales dos serán encargados de pesar la mercancía y el tercero se encargará de realizar el segundo conteo.

La compañía posee dos cuartos fríos: uno de refrigeración y otro de congelación, se procede a iniciar con el cuarto de refrigeración y al finalizar con el de congelación. Los dos auxiliares encargados de realizar los pesajes ingresan al cuarto frío y retiran la mercancía la cual es pesada en la báscula y se procede a digitar los conteos, tanto en la planilla del líder del equipo como del tercer auxiliar. Luego, de manera organizada es separada en el mismo cuarto de refrigeración la mercancía que ya ha sido contada (en caso de presentar diferencias en alguna de las planillas se

realiza un segundo conteo y se verifican las diferencias). Este procedimiento aplica también para el cuarto de congelación.

El segundo equipo encargado de las neveras de exhibición proceden a realizar el conteo al finalizar la jornada laboral y de manera posterior al conteo de los cuartos fríos, la mercancía que se encuentra en las neveras se deposita en canastillas y se procede a pesar en la báscula, este conteo es realizado por tres auxiliares de carnes de los cuales dos realizan el pesaje y el tercero digita en las planillas de conteo y el líder del equipo el cual tendrá también su planilla de conteo, la mercancía que ha sido pesada se procede a guardar en el cuarto frío el cual ya ha sido inventariado en su totalidad, de esta manera se realiza el pesaje total de la mercancía exhibida y se valida que no existan diferencias en ninguno de los conteos.

El último equipo encargado del conteo de verduras inicia al terminar la operación de venta al público y es realizada por dos auxiliares de Fruver, de los cuales uno realiza el pesaje y el segundo digita en la planilla de conteo, además del supervisor quien será el líder del equipo y también digitará en la planilla de conteo. Para este conteo se requiere de menos personal, ya que el volumen de cantidad de este grupo es considerablemente inferior con respecto al de los productos que se encuentran tanto en vitrinas como en cuartos fríos.

Al finalizar los conteos estos son digitados en una planilla de Excel en el cual se relaciona el nombre del producto, su tipo de medida (sea Kilo o unidad), su cantidad y su costo. Este costo al ser la primera toma física se procede a revisar las últimas facturas recibidas de cada producto para así valorizar cada ítem de acuerdo con su último precio de compra.

El procedimiento por realizar en el mes de febrero y en los meses posteriores será el de ingresar todas las compras realizadas en el sistema Tecnocarnes del cual se recibió capacitación para entender el manejo del módulo de inventarios y de esta

manera el sistema, a medida que se realicen los ingresos de compra, realizará el cálculo del costo promedio del producto teniendo en cuenta el precio de compra de las últimas entradas de dicho producto. Posterior a esto también en el sistema se digitarán los conteos físicos tomados y de acuerdo con el Stock disponible al último día del mes se realizarán los respectivos ajustes, sean faltantes o sobrantes de inventario.

Como soporte al proceso de cierre del mes para el cálculo del costo de venta se realizará el juego de inventario, ya que por el modelo de negocio y el tipo de productos que maneja no sería eficiente un modelo de inventario permanente, dado que, en el periodo del cierre, el costo estaría totalmente errado teniendo en cuenta que los productos cárnicos (incluidos pollo y cerdo) merman constantemente. Así, al momento de comprar un kilo de carne esta merma y si se toma la misma pieza de carne en unas horas esta no pesará el mismo kilo de carne, por lo cual esa merma representa una pérdida para la empresa y un mayor costo. Ahora bien, este ejemplo solo se analiza a pequeña escala con una pieza de carne, pero las mermas producidas por el procesamiento de reses en canal, cerdo en canal y el pollo entero son mucho mayores.

Vale la pena recordar que el juego de inventario consiste en la siguiente operación:

```
Inventario inicial
(+) Compras brutas
(-) Devoluciones en compras.
= Mercancías disponibles para la venta
(-) Inventario final.
= Costo de venta.
```

Figura 3 (fuente: Gerencie)

Este juego le permite a la compañía determinar con exactitud cuál fue su costo de venta incluyendo las mermas. Se confronta con los ingresos para determinar cuál fue el porcentaje de rentabilidad total de los productos cárnicos, además el sistema

permite revisar el margen de ganancia por grupo de producto para un mayor control de los costos e identificar cuáles fueron los grupos que tuvieron mayor o menor margen de rentabilidad y de esta manera aplicar mayores controles para aquellos grupos que presenten grandes variaciones en su margen.

Gracias al apoyo del personal humano y al respaldo de la administración a este proyecto se pudo llevar a cabo cada uno de los objetivos trazados, superando el reto que representaba el implementar los controles y cumplir cada uno de los procesos, concientizando al personal humano de la necesidad de trabajar en equipo y resaltando las capacidades y aptitudes que cada uno de ellos posee para llevar adelante este cambio. Es por esto que la administración (habiendo analizado los beneficios a futuros que traería las buenas prácticas en el eje central de su operación como es el inventario), ofreció al personal incentivos monetarios y en especie por el cumplimiento tanto de ventas y mantenimiento de los márgenes de rentabilidad en los cuales un alto porcentaje dependía de las buenas prácticas realizadas por los empleados.

SOLUCIONES Y RETOS ACTUALES

A la fecha la compañía maneja totalmente de manera sistemática el control de sus inventarios, tanto en el proceso de compras como de ventas, ver anexo 4.

Partiendo desde la recepción de la mercancía y su ingreso al sistema, como el respectivo despacho que produce una venta. Se fijó la elaboración de inventarios mensuales el último día del mes (siendo el primero posterior a la finalización de la práctica profesional el día 31 de mayo del presente año), en el cual se utilizarán todas las herramientas y procedimientos establecidos, tales como equipos y planillas de conteo, liquidación del inventario por medio del sistema Tecnocarnes, ajustes causados por las diferencias entre cantidades físicas vs cantidades en Kardex y determinación de margen de rentabilidad por grupo.

La compañía se ha planteado una mejora en su infraestructura de tal manera que esta sea mucho más cómoda para los clientes y a su vez cree una experiencia que permita incrementar sus ventas. Dichas mejoras también incluyen inversión en sus activos fijos como lo ha sido la adquisición de nuevas neveras de exhibición y remodelación de sus cuartos fríos y del área de procesos, lo cual permitirá una mayor conservación de la cadena de frío para los productos.

La compañía se ha visto en la necesidad de innovar por causa de la competencia, la cual se encuentra ubicada en un radio no mayor a 200 metros, por lo cual se había visto reflejado una disminución de sus ventas, pero sin duda alguna con esta mejora tanto en su infraestructura como en sus equipos, las ventas han aumentado de manera considerable comparado con los meses y años anteriores.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Asociación Española para la Calidad (AEC). (s.f). Coso. <https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/coso#:~:text=Seg%C3%BAAn%20COSO%20el%20Control%20Interno,y%20eficiencia%20de%20las%20operaciones>

Balanda, A. 2005. Contabilidad de costos. Recuperado de [https://editorial.unam.edu.ar/images/documentos_digitales/Contabilidad de Costos-Alberto Balanda.pdf](https://editorial.unam.edu.ar/images/documentos_digitales/Contabilidad_de_Costos-Alberto_Balanda.pdf)

Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO). (s.f). *Guidance on Internal Control*. <https://www.coso.org/pages/ic.aspx>

Galaz, Y; Ruiz, U; S.C. (2015). COSO Marco de referencia para la implementación, gestión y control de un adecuado Sistema de Control Interno. *Deloitte*. Recuperado de <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/mx/Documents/risk/COSO-Sesion1.pdf>

Gerencie.com. (s.f). *Juego de inventarios*. <https://www.gerencie.com/juego-de-inventarios.html>

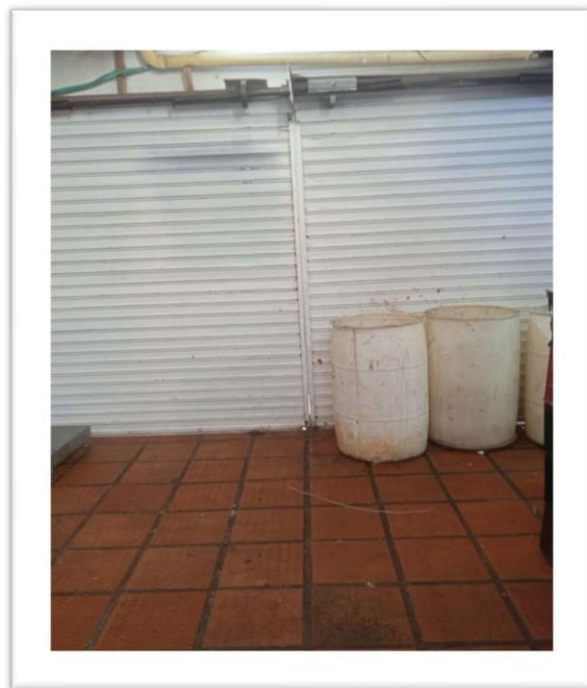
International Auditing and Assurance Standards Board (IAASB). (2019). *Modificaciones de Concordancia y Consecuentes a otras Normas Internacionales Resultantes de la NIA 315 (Revisada 2019)*. Recuperado de <https://www.iaasb.org/publications/nia-315-revisada-2019-identificaci-n-y-valoraci-n-del-riesgo-de-incorrecci-n-material-y>

ANEXOS

ANEXO 1 (Fotografías del establecimiento)



Entrada principal



Área de recepción de mercancía



Área de Fruver



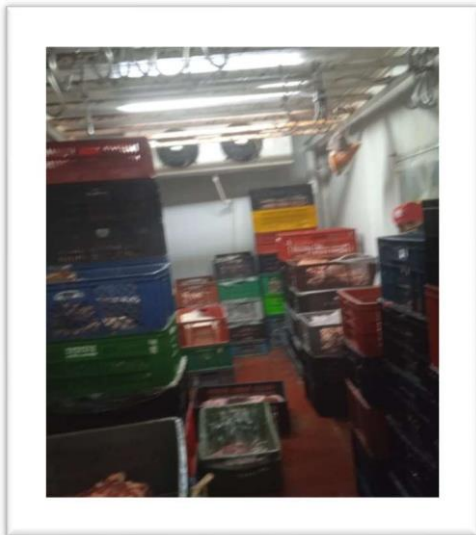
Área de Fruver



Área de procesos



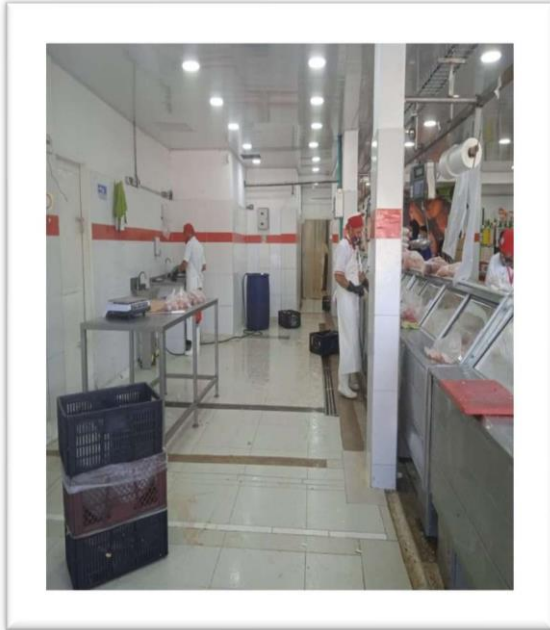
Entrada área de procesos



Cuarto frio



Cuarto frio



Área de exhibición carnes

ANEXO 2 (Acta #1)



Acta #1

Lugar: Inversiones Millher SAS
Fecha: 21 de enero de 2021
Hora: 09:00 am

Orden del día

1. Al estar presentes todos los miembros participantes que a continuación se relacionan con el fin de exponer los controles de inventario a implementar en la compañía de acuerdo al proyecto presentado por el estudiante Jorge Pulido Ortiz, practicante del programa de contaduría pública de la universidad del Atlántico.

Nombre	Cargo
Duban Hernandez Millan	Gerente
Victor Hernandez Millan	Administrador
Pedro Perez Pertuz	Supervisor Operativo

2. De acuerdo al análisis inicial realizado por el practicante Jorge Pulido el cual fue presentado al gerente Duban Hernandez Millan, se determino establecer los siguientes controles con el fin de mejorar los procesos operativos, por lo cual se cita a la presente reunión al señor administrador y al supervisor para exponerle punto a punto los procesos que de ahora en adelante serán establecidos para su cumplimiento por parte de todo el personal, los controles aquí descritos son de estricto cumplimiento y la vulneración de alguno de estos por parte del personal serán causa de llamados de atención e incluso cancelación del contrato de trabajo, a continuación se relaciona cada uno de los controles que por medio de la presente acta quedan en total vigencia:

- ✓ La recepción de la mercancía solo será realizada por el administrador o el supervisor operativo del personal.
- ✓ Cada uno de los despachos o recepciones de mercancía debe tener su respectivo soporte, sea factura o remisión de lo contrario no se podrá recibir la mercancía o en su defecto el vigilante no podrá permitir la salida del punto de productos que no se encuentren facturados en los puntos de venta.
- ✓ Todas las facturas o remisiones recibidas deben estar firmadas por la persona que realizo la recepción en este caso el administrador o el supervisor, adicional al pesaje recibido.
- ✓ Elaboración de bitácora en la cual se relacionen las facturas recibidas con el respectivo nombre del tercero, fecha de recepción, importe y firma de la persona que recibió, con el fin de conciliar con el área contable que no se presenten facturas extraviadas.
- ✓ Realizar taller de rendimiento a las transformaciones realizadas en la cual se detalle las cantidades tomadas por producto con sus respectivos costos y la cantidad resultante de la transformación para así determinar el costo de ese nuevo producto, ejemplo: los cortes de

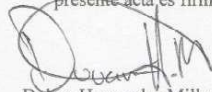
carne tomados para elaborar cualquiera de los 3 tipos de carne molida para vender al público, elaboración de embutidos como chorizos y butifarras en los cuales se procesa la carne y verdura mas los condimentos adicionados.

- ✓ Revisión y cambios de precios los días de plaza de verdura (lunes, miércoles y viernes) y revisiones de manera aleatoria para los productos cárnicos, con el fin de mantener las márgenes de rentabilidad establecidos por la administración de acuerdo con cada grupo de productos.
- ✓ Elaboración de talleres de rendimiento para las reses en canal, cerdo en canal y el pollo entero.
- ✓ Revisión de manera mensual de los márgenes de rentabilidad por cada grupo de producto los cuales se describen a continuación:

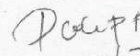
Grupo	Margen de Rentabilidad
Res	18% al 23%
Vísceras	25%
Pollo	20% al 25%
Cerdo	20%
Pescado	23%
Embutidos	20% al 25%
Verduras	30% al 35%

- ✓ La creación de productos y sus respectivos cambios de precio solo podrán ser realizados por el administrador o el gerente, además de la revisión del listado de precios para identificar posibles casos de duplicidad de productos, esto con el fin de evitar que exista un mismo producto con dos códigos distintos y dos precios de venta distintos.
- ✓ Revisión diaria del estado de mercancía en cuartos fríos, estableciendo el método PEPS de manera práctica, que los primeros productos recibidos sean los primeros en salir y de esta manera evitar pérdidas por merma o descomposición de estos.

3. Terminada la presentación se da por concluida la reunión a las 11:00 Am, como constancia la presente acta es firmada por cada uno de los participantes de la reunión:


Duban Hernández Millán .
Gerente 1140883923.

Pedro Perez Pertuz
Supervisor


70236788


Victor Hernández Millán
Administrador 1083566903



INVERSIONES
MILLHER S.A.
NIT. 901.088.774

ANEXO 3 (Acta #2)



Acta #2

Lugar: Inversiones Millher SAS
Fecha: 26 de enero de 2021
Hora: 09:00 am

Orden del día

1. Al estar presentes todos los miembros participantes que a continuación se relacionan con el fin de establecer el procedimiento para la toma física de inventarios la cual será realizada el ultimo día del mes en curso.

Nombre	Cargo
Duban Hernandez Millan	Gerente
Victor Hernandez Millan	Administrador
Pedro Perez Pertuz	Supervisor Operativo

2. A continuación, se detalla el procedimiento para la toma física de inventarios, dicho procedimiento ha sido elaborado el practicante Jorge Pulido Ortiz como parte del programa de su proyecto de grado:

El procedimiento consiste en organizar 3 equipos de conteo, uno liderado por el gerente, otro por el administrador y el ultimo equipo liderado por el supervisor, cada uno de estos equipos tendrán las siguientes ubicaciones:

Equipo 1: Conteo cuartos frios.

Equipo 2: Conteo Neveras de exhibición

Equipo 3: Conteo verdura.

Teniendo en cuenta que el supervisor es la persona encargada del manejo de los cuartos frios este será asignado para realizar el conteo de las verduras, con el fin de optimizar el tiempo y teniendo en cuenta la operación del día de la toma física de inventarios, el supervisor procede a surtir en su totalidad las neveras de exhibición dos horas antes del cierre del negocio, así de esta manera no se realizaran despachos durante el conteo, el equipo asignado para los cuartos frios liderado ya sea por el gerente o el administrador estará conformado por el líder del equipo quien a su vez tendrá una planilla de conteo y tres auxiliares de carne, de los cuales dos serán encargados de pesar la mercancía y el tercero se encargara de realizar el segundo conteo, la compañía posee dos cuartos frios uno de refrigeración y otro de congelación, se procede a iniciar con el cuarto de refrigeración y al finalizar se procede con el de congelación, los dos auxiliares encargados de realizar los pesajes ingresan al cuarto frio y retiran la mercancía la cual es pesada en la bascula y se procede a digitar los conteos tanto en la planilla del líder del equipo como del tercer auxiliar, luego de manera organizada es separada en el mismo cuarto de refrigeración la mercancía que ya ha sido contada, en caso de presentar diferencias en alguna de

las planillas se realiza un segundo conteo y se verifican las diferencias, este procedimiento aplica también para el cuarto de congelación.

El segundo equipo encargado de las neveras de exhibición proceden a realizar el conteo al finalizar la jornada laboral y de manera posterior al conteo de los cuartos fríos, la mercancía que se encuentra en las neveras se deposita en canastillas y se procede a pesar en la báscula, este conteo es realizado por tres auxiliares de carnes de los cuales dos realizan el pesaje y el tercero digita en las planillas de conteo y el líder del equipo el cual tendrá también su planilla de conteo, la mercancía que ha sido pesada se procede a guardar en el cuarto frío el cual ya ha sido inventariado en su totalidad, de esta manera se realiza el pesaje total de la mercancía exhibida y se valida que no existan diferencias en ninguno de los conteos.

El último equipo encargado del conteo de verduras inicia su conteo al terminar la operación de venta al público y es realizada por dos auxiliares de Fruver de los cuales uno realiza el pesaje y el segundo digita en la planilla de conteo además del supervisor quien será el líder del equipo y también digitara en la planilla de conteo, para este conteo se requiere de menos personal ya que el volumen de cantidad de este grupo es bastante inferior con respecto al de los productos que se encuentran tanto en vitrinas como en cuartos fríos.

Al finalizar los conteos estos son digitados en una planilla de Excel en el cual se relaciona el nombre del producto, su tipo de medida sea Kilo o unidad, su cantidad y su costo, este costo al ser la primera toma física se procede a revisar las últimas facturas recibidas de cada producto para así valorizar cada ítem de acuerdo a su último precio de compra.

El procedimiento a realizar en el mes de febrero y en los meses posteriores será el de ingresar todas las compras realizadas en el sistema Tecnocarnes del cual se recibió capacitación para entender el manejo del módulo de inventarios y de esta manera el sistema a medida que se realicen los ingresos de compra realizara el cálculo del costo promedio del producto teniendo en cuenta el precio de compra de las últimas entradas de dicho producto. Posterior a esto también en el sistema tecnocarnes se digitarán los conteos físicos tomados y de esta manera de acuerdo con el Stock disponible al último día del mes realizar los respectivos ajustes, sean faltantes o sobrantes de inventario.

Como soporte al proceso de cierre del mes para el cálculo del costo de venta se realizará el juego de inventario, ya que por el modelo de negocio y el tipo de productos que maneja no sería eficiente un modelo de inventario permanente, ya que en el periodo del cierre, el costo estaría totalmente errado teniendo en cuenta que los productos cárnicos (incluidos pollo y cerdo) merman constantemente, por lo cual al momento de la empresa comprar un kilo de carne esta merma y si tomamos la misma pieza de carne en unas horas esta no pesara el mismo kilo de carne, por lo cual esa merma representa una pérdida para la empresa y un mayor costo, ahora este ejemplo solo lo estamos viendo de manera mínima con una pieza de carne, pero las mermas producidas por el procesamiento de reses en canal, cerdo en canal y el pollo entero es muchísimo mayor.

Recordemos que el juego de inventario consiste en la siguiente operación:

Inventario inicial
(+) Compras brutas
(-) Devoluciones en compras.
= Mercancías disponibles para la venta
(-) Inventario final.
= Costo de venta.

Este juego de inventario nos permitirá a la compañía determinar con exactitud cuál ha sido nuestro costo de venta del mes incluyendo las mermas.

3. Terminada la presentación se da por concluida la reunión a las 11:00 Am, como constancia la presente acta es firmada por cada uno de los participantes de la reunión:

Duban Hernandez Millan .
Gerente 1110885523.

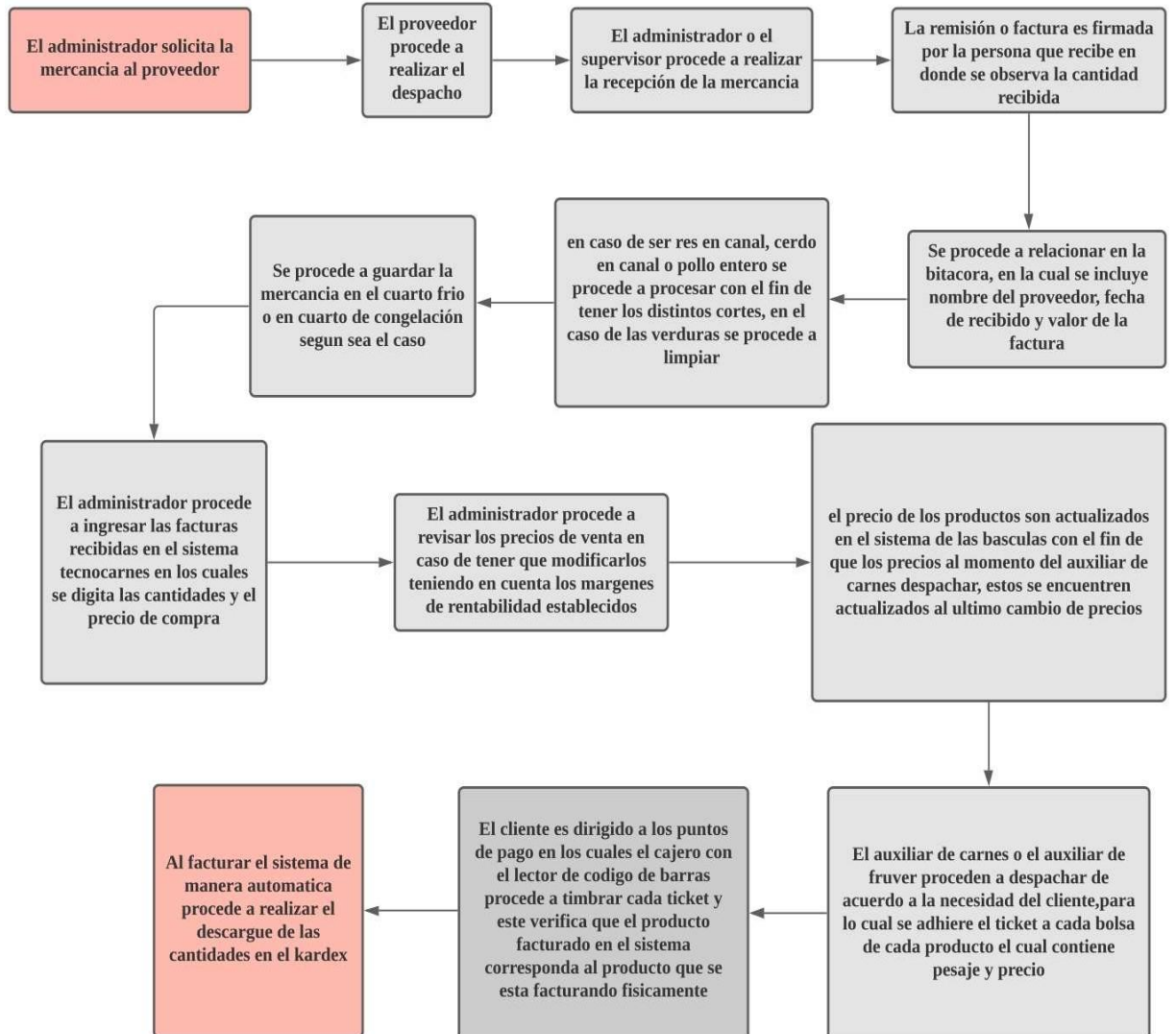
Pedro Perez Pertuz
Supervisor

Victor Hernandez Millan
Administrador 1083566903



INVERSIONES
MILLHER S.A.S.
Nit. 901.088.773

Anexo 4. Flujo de proceso de compra y venta



Anexo 5. Talleres de rendimiento

TALLER PARA COSTEO - INVERSIONES MILLHER										
	total reses -----	6								
	Peso entrada	937.00								
	CARNES FINAS	% KL. ESTANDAR	KILOS ESTUDIO	PESO CANAL	COSTO KL. PARTICIP. EN VTAS	\$ 10,400.00 COSTO M.P.	TOTAL	COST.TOT P. VENTA	\$ 9,744,800.00 TOTAL VENTA ESTUDIO	MARGEN
	LOMO FINO	1.27%	14.70	11.94	3.15%	25,683.16	306,737.50	\$ 32,000	382,180.37	19.74%
	PUNTA GORDA	1.53%	17.60	14.30	2.90%	19,743.93	282,323.70	\$ 24,600	351,761.93	19.74%
	LOMO ANCHO	4.04%	46.60	37.86	7.58%	19,503.15	738,400.11	\$ 24,300	920,011.50	19.74%
	LOMO REDONDO	0.00%	-	-	0.00%	-	-	\$ -	-	100.00%
	CARNES DE PRIMERA	6.84%	78.90	64.10	13.62%	16,232.56	1,327,461.31		1,653,953.80	0.00%
	CAPON SIN CAPA	0.00%	-	-	0.0%	-	-	\$ 18,500	-	100.00%
	TETAFLULA	0.00%	-	-	0.0%	-	-	\$ 19,200	-	100.00%
	CARNE DE PRIMERA	13.49%	155.60	126.42	20.7%	15,971.72	2,019,120.47	\$ 19,900	2,515,728.29	19.74%
	BOLLO	1.66%	19.19	15.59	2.6%	15,971.72	249,016.21	\$ 19,900	310,262.38	19.74%
	ATRAVESADO	3.29%	38.00	30.87	4.5%	14,286.26	441,065.57	\$ 17,800	549,546.77	19.74%
	CARNES DE SEGUNDA	18.45%	212.79	172.88	27.80%	9,245.94	2,709,202.24		3,375,537.44	0.00%
	APROVECHAMIENTO	0.00%	-	-	0.00%	-	-	\$ 17,000	-	100.00%
	ESPAJILLA	6.45%	74.40	60.45	8.61%	13,884.96	839,302.66	\$ 17,300	1,045,731.29	19.74%
	BISTEK	8.32%	96.00	78.00	11.11%	13,884.96	1,082,971.18	\$ 17,300	1,349,330.70	19.74%
	MORRO Y JARRETE	6.42%	74.00	60.12	6.91%	11,196.25	673,140.14	\$ 13,950	838,700.67	19.74%
	FALDA	0.00%	-	-	0.00%	-	-	\$ 16,500	-	100.00%
	SOBREBARRIGA	0.73%	8.40	6.82	0.97%	13,884.96	94,759.98	\$ 17,300	118,066.44	19.74%
	SOBREBARRIGA GRUESA	1.45%	16.70	13.57	1.71%	12,279.76	166,612.45	\$ 15,300	207,591.21	19.74%
	PECHO	0.00%	-	-	0.00%	-	-	\$ -	-	0.00%
	COSTILLA CORRIENTE	2.86%	33.00	26.81	1.81%	6,581.31	176,452.31	\$ 8,200	219,851.21	19.74%
	JARRETE Y MORRO	0.00%	-	-	0.00%	-	-	\$ 13,300	-	100.00%
	MOLIDA ESPECIAL	5.68%	65.50	53.22	4.06%	7,436.88	395,761.15	\$ 9,266	493,099.61	19.74%
	MOLIDA SUPER	3.12%	36.00	29.25	4.43%	14,767.82	431,936.48	\$ 18,400	538,172.36	19.74%
	COSTILLA ESPECIAL	5.27%	60.80	49.40	4.76%	9,390.41	463,862.22	\$ 11,700	577,950.32	19.74%
	COSTILLA EXTRA	1.52%	18.70	15.19	1.79%	11,477.16	174,372.18	\$ 14,300	217,259.47	19.74%
	PALETERO	4.10%	47.30	38.43	4.53%	11,477.16	441,059.05	\$ 14,300	549,538.65	19.74%
	RABO	0.62%	7.20	5.85	0.66%	11,075.86	64,790.47	\$ 13,800	80,725.85	19.74%
	OMBLIGO	0.00%	-	-	0.00%	-	-	\$ 6,800	-	100.00%
	TOTALES	46.65%	538.00	437.10	51.36%	8,078.68	5,005,020.28		6,236,017.78	19.74%
	COSTILLA CORRIENTE	0.00%	-	-	0.00%	-	-	\$ 7,500	-	100.00%
	HUESO COGOTE	4.44%	51.20	41.60	3.18%	7,464.17	310,493.47	\$ 9,300	386,860.13	19.74%
	HUESO NEGRO	10.77%	124.20	100.91	2.82%	2,728.84	275,359.51	\$ 3,400	343,084.88	19.74%
	HUESO BLANCO	5.38%	62.00	50.37	0.74%	1,444.68	72,771.91	\$ 1,800	90,670.34	19.74%
	H. CHOCUZUELA	0.43%	5.00	4.06	0.13%	3,130.14	12,715.52	\$ 3,900	15,842.94	19.74%
	H. BLANCO PARA AGROSAN	3.31%	38.20	31.04	0.03%	120.39	3,736.41	\$ 1,150	4,655.39	19.74%
	HUESO ESPECIAL	0.00%	-	-	0.00%	-	-	\$ 3,800	-	100.00%
	SEBO PARA AGROSAN	3.73%	43.00	34.94	0.28%	802.60	28,039.35	\$ 1,000	34,935.71	19.74%
	DECOMISOS	0.00%	-	-	0.00%	-	-	\$ -	-	0.00%
	MERMA	0.00%	-	-	0.00%	-	-	\$ -	-	0.00%
	TOTALES	28.06%	323.60	262.91	7.15%	1,569.08	703,116.17		876,049.38	0.00%
	TOTALES	100%	1,153.29	937.00	100.00%		9,744,800.00		12,141,558.40	19.74%

MILLHER CARNES

TALLER DE CERDO

FECHA	ANIMALES	PESO(kgr)	COSTO	COSTO DE VENTA	
	10	649.7	\$ 9,800	80.36%	
PRODUCTO	KILOS	PARCIPACION	PRECIO DE VENTA	V.TOTAL	PRECIO DE COSTO
BRAZO (LONCHA)	94.0	14.47%	\$ 12,600	\$ 1,184,400	\$ 10,126
CHULETA CON PIEL	0.0	0.00%	\$ 15,000	\$ 0	\$ 12,054
CUELLO (LONCHA) BONDIOLA	33.0	5.08%	\$ 12,600	\$ 415,800	\$ 10,126
COSTILLA CON PIEL	55.4	8.53%	\$ 15,800	\$ 875,320	\$ 12,697
CHICHARRON	57.4	8.83%	\$ 15,800	\$ 906,920	\$ 12,697
GOULASH ESPECIAL	26.1	4.02%	\$ 13,800	\$ 360,180	\$ 11,090
HUESO	49.9	7.68%	\$ 2,700	\$ 134,730	\$ 2,170
PAPADA	20.0	3.08%	\$ 9,900	\$ 198,000	\$ 7,956
ESPINAZO	0.0	0.00%	\$ 6,000	\$ 0	\$ 4,822
GRASA	10.3	1.59%	\$ 2,000	\$ 20,600	\$ 1,607
PATICA	15.9	2.45%	\$ 7,900	\$ 125,610	\$ 6,349
TOCINO	46.1	7.10%	\$ 4,400	\$ 202,840	\$ 3,536
LOMO	53.6	8.25%	\$ 18,400	\$ 986,240	\$ 14,787
CODILLO	26.0	4.00%	\$ 9,900	\$ 257,400	\$ 7,956
PULPA	130.7	20.12%	\$ 15,900	\$ 2,078,130	\$ 12,778
RABO	9.0	1.39%	\$ 9,900	\$ 89,100	\$ 7,956
BONDIOLA	22.3	3.43%	\$ 13,000	\$ 289,900	\$ 10,447
TOTAL	649.7	96.57%		\$ 8,125,170	
TOTAL VENTAS			\$ 8,125,170	100%	
COSTO CANAL DE CERDO		\$ 6,367,060		78.36%	
COSTO DESPOSTE				0.00%	
COSTO TOTAL		\$ 6,367,060		78.36%	
UTILIDAD INICIAL			\$ 1,758,110	21.64%	
MERMA DE CUARTO		\$ 162,503		2.00%	
UTILIDAD BRUTA ESPERADA			\$ 1,595,607	19.64%	
COSTO DE VENTA				80.36%	

Anexo 6. Planillas de conteo inventario

Item Producto UNIDAD CANT CANT 2

CARNES DE PRIMERA

1	LOMO FINO	KILOS		
2	LOMO ANCHO	KILOS		
3	PUNTA GORDA	KILOS		
4	CAPON	KILOS		
5	CARAVELA	KILOS		
6	TETAFLA	KILOS		
7	CARNERO	KILOS		
8	BOLLO	KILOS		
9	ATRAVEZADO	KILOS		
10	CARNE PARA ASAR	KILOS		
11	TERNERO AHUMADO	KILOS		
12	RES ENTERA	KILOS		
13	CARNE SEGUNDA SUCIA	KILOS		
14	LOMO ANCHO CON HUESO	KILOS		

CARNES DE SEGUNDA

15	OMBLIGO	KILOS		
16	CARNE SALADA CORRIENTE	KILOS		
17	CARNE SALADA ESPECIAL	KILOS		
18	ESPALDILLA	KILOS		
19	FALDA	KILOS		
20	GOULASH PARA GUIJAR	KILOS		
21	JARRETE	KILOS		
22	MOLIDA ESPECIAL	KILOS		
23	MOLIDA EXTRA SUPER ESP Y PALETERO	KILOS		
24	MORRO	KILOS		
25	SOBRE BARRIGA DELGADA	KILOS		
26	SOBRE BARRIGA GRUESA	KILOS		
27	SEBO	KILOS		
28	MOLIDA ADOBADA	KILOS		
29	MILANESA DE RES	KILOS		
30	RABO DE RES	KILOS		

CARNES CON HUESOS

31	COSTILLA CORRIENTE	KILOS		
32	COSTILLA ESPECIAL	KILOS		
33	COSTILLA SUPERESPECIAL	KILOS		
34	COSTILLA EXTRA	KILOS		
35	COSTILLA COGOTE	KILOS		
36	COSTILLA SALADA	KILOS		
37	CHOCOZUELA	KILOS		
38	HUESO NEGRO	KILOS		
39	HUESO BLANCO	KILOS		

VISCERAS

40	BOFE	KILOS		
41	CORAZON	KILOS		
42	DESPERDICIO	KILOS		
43	HIGADO	KILOS		
44	LENGUA	UNIDAD		
45	OJO DE RES	UNIDAD		
46	PAJARILLA	KILOS		
47	PANZA DE RES	KILOS		
48	PATA DE RES	UNIDAD		
49	RIÑON	UNIDAD		
50	UBRE	KILOS		
51	PAR	KILOS		
52	TERNERO HUMADO	KILOS		
53	CHINCHURRIA	KILOS		
54	VISCERAS ENTERAS	UNIDAD		
55	PULGAREJO	KILOS		

CERDO

56	CHULETA DE CERDO C/PIEL	KILOS		
57	CHULETA DE CERDO S/PIEL	KILOS		
58	CODILLO	KILOS		
59	COSTILLA DE CERDO BBQ	KILOS		
60	COSTILLA DE CERDO C/PIEL	KILOS		
61	COSTILLA DE CERDO S/PIEL	KILOS		
62	EMPELLA	KILOS		
63	GOULASH DE CERDO ESPECIAL	KILOS		
64	HUESO DE CERDO	KILOS		
65	HUESO DE ESPINAZO	KILOS		
66	LOMO DE CERDO	KILOS		
67	LONCHA DE BRAZO C/PIEL	KILOS		
68	LONCHA DE CUELLO	KILOS		
69	LONCHA DE PIERNA	KILOS		
70	PAPADA	KILOS		
71	PATICA DE CERDO	KILOS		

72	PERNIL DE CERDO CON PIEL	KILOS		
73	PULPA DE CERDO	KILOS		
74	RABO DE CERDO	KILOS		
75	TOCINETA	KILOS		
76	TOCINO	KILOS		
77	PERNIL DE CERDO IMPORTADO	KILOS		
78	CARNE PARA CHORIZO DE CERDO	KILOS		
79	CABEZA DE CERDO	UNIDAD		
80	VISCERA DE CERDO	UNIDAD		
81	PULPA DE BRAZO	KILOS		
82	BONDIOLA	KILOS		
83	PERNIL PREPARADO NAVIDEÑO	KILOS		

POLLO

84	ALA CAMPE SINA BUCANERO	KILOS		
85	ALAS DE POLLO	KILOS		
86	ALITAS BBQ BUCANERO	UNIDAD		
87	ALITAS BUCANERO FINAS HIERBAS	UNIDAD		
88	ALITAS DE POLLO ADOBADA SABOR PICANTE	UNIDAD		
89	BANDEJA CORAZON BUCANERO	UNIDAD		
90	BANDEJA HIGADO POLLO BUCANERO	UNIDAD		
91	BANDEJA MOLLEJA BUCANERO	UNIDAD		
92	CONTRAMUSLO	KILOS		
93	GALLINA CRIOLLA	UNIDAD		
94	GOULASH DE PECHUGA	KILOS		
95	GOULASH DE POLLO	KILOS		
96	HUESO DE POLLO	KILOS		
97	FILETE DEPECHUGA	KILOS		
98	PECHUGA CONGELADA	KILOS		
99	PECHUGA FRESCA	KILOS		

100	PERNIL COLOMBINA	KILOS		
101	PERNIL MIXTO	KILOS		
102	PERNIL MIXTO BUCANERO	KILOS		
103	RABADILLA	KILOS		
104	POLLO CONGELADO	KILOS		
105	CALDO DE POLLO	UNIDAD		
106	PATA DE POLLO	KILOS		
107	LOMITO DE PECHUGA	KILOS		
108	MENUDENCIA	KILOS		
109	MOLIPOLLO	UNIDAD		
110	MOLLEJA	KILOS		

PESCADO

112	ATUN PRECOCIDO	KILOS		
113	BAGRE EN POSTA	KILOS		
114	TILAPIA ROJA	KILOS		
115	BOCACHICO	KILOS		
116	BOCACHICO CRIOLLO	KILOS		
117	BOCACHICO EN CAJA	UNIDAD		
118	CHIVO	KILOS		
119	COJINUA	KILOS		
120	FILETE BASA PQT	KILOS		
121	FILETE DE TILAPIA	KILOS		
122	LEBRANCHE	KILOS		
123	MOJARRA LORA	KILOS		
124	MOJARRA ROJA	KILOS		
125	PULPA DE LISA	UNIDAD		
126	RECORTES DE PESCADO	KILOS		
127	SALMON	KILOS		
128	SIERRA	KILOS		
129	TRUCHA	KILOS		
130	CACHAMA	KILOS		
131	BASA ENTERA	KILOS		
132	BASA EN POSTA BANDEJA	KILOS		

EMBUTIDOS

133	CARNE PARA CHORIZO	KILOS		
134	CHORIZO DE CERDO	UNIDAD		
135	SALCHICHON CERVECERO michel	UNIDAD		
136	SALCHICHON CERVECERO MANA	UNIDAD		
137	SALCHICHON DE POLLO delichik	UNIDAD		
138	SALCHICHON DE POLLO michel	UNIDAD		
139	SALCHICHON DE POLLO MANA	UNIDAD		
140	SUERO PICANTE CLARENS	UNIDAD		
141	SALCHICHON CORRIENTE MICHEL	UNIDAD		
142	BUTICHUZO	KILOS		
143	SALCHICHON CORRIENTE MANA	UNIDAD		
144	BUTIFARRA CRUDA	KILOS		
145	JAMON DE LA CASA	KILOS		
146	BUTIFARRA DE LA CASA	KILOS		
147	CHORIZO DE RES	KILOS		
148	SALCHICHON SANTACRUZ CTE	UNIDAD		
149	MORCILLA	UNIDAD		
150	MANGUERA	KILOS		

VERDURAS

151	AGRAS	UNIDAD		
152	AGUACATE	KILOS		
153	AHUYAMA	KILOS		
154	AJI TOPITO	KILOS		
155	AJO IMPORTADO	KILOS		
156	APIO	KILOS		
157	ARRACACHA	KILOS		
158	BERENJENA	KILOS		
159	BOROJO	UNIDAD		
160	BROCOLI	KILOS		
161	CAÑANDONGA MEDIANA	UNIDAD		
162	CEBOLLA BLANCA	KILOS		
163	CEBOLLA LARGA	KILOS		
164	CEBOLLA ROJA	KILOS		
165	CILANTRO	KILOS		
166	COCO	UNIDAD		
167	COLIFLOR	KILOS		
168	COROZO	UNIDAD		
169	CURUBA	KILOS		

170	DURAZNO	UNIDAD		
171	ESPINACA	KILOS		
172	FRESA BANDEJA GRANDE	UNIDAD		
173	GENGIBRE	KILOS		
174	GUAYABA	KILOS		
175	GUINEO MADURO	UNIDAD		
176	GUINEO VERDE	UNIDAD		
177	HABICHUELA CORTA	KILOS		
178	HABICHUELA LARGA	KILOS		
179	LECHUGA BATAVIA	KILOS		
180	LECHUGA RIZADA	UNIDAD		
181	LIMON CRIOLLO	KILOS		
182	LULO	KILOS		
183	MANGO TOMY	KILOS		
184	MANZANA ROJA	UNIDAD		
185	MANZANA VERDE	UNIDAD		
186	MARACUYA	KILOS		
187	MAZORCA	UNIDAD		
188	MELON	KILOS		
189	MORA FRUTS	UNIDAD		
190	MORA MEDIANA	UNIDAD		

191	NARANJA VALENCIA	UNIDAD		
192	ÑAME	KILOS		
193	PAPA CRIOLLA	KILOS		
194	PAPA SIN LAVAR	KILOS		
195	PAPAYA COMUN	KILOS		
196	PATILLA	UNIDAD		
197	PENCA DE SAVILA	UNIDAD		
198	PEPINO	KILOS		
199	PERA	UNIDAD		
200	PEREJIL	KILOS		
201	PIMENTON ROJO	KILOS		
202	PIMENTON VERDE	KILOS		
203	PIÑA	UNIDAD		
204	PITAYA	KILOS		
205	PLATANO AMARILLO	UNIDAD		
206	PLATANO VERDE	UNIDAD		
207	PUERROS	KILOS		
208	PULPA EN FRUTAS	UNIDAD		
209	RABANO	KILOS		
210	REMOLACHA	KILOS		
211	REPOLLO	KILOS		

212	REPOLLO MORADO	KILOS		
213	REVUELTO	KILOS		
214	TAMARINDO EN BANDEJA	UNIDAD		
215	TAMARINDO GRANDE	UNIDAD		
216	TOMATE CHONTO	KILOS		
217	TOMATE DE ARBOL	KILOS		
218	UCHUBA EN BANDEJA	UNIDAD		
219	UVA ISABELA BANDEJA	UNIDAD		
220	YUCA	KILOS		
221	ZANAHORIA	KILOS		
222	BULTO DE PAPA AMARILLA	UNIDAD		

Anexo 7. Tomas de inventario

Inventario Enero 2021	
CARNES DE PRIMERA	8.619.650
CARNES DE SEGUNDA	10.260.790
CARNES CON HUESOS	2.638.070
VISCERAS	3.507.850
CERDO	9.473.650
POLLO	6.752.760
PESCADO	826.600
EMBUTIDOS	3.083.200
VERDURAS	1.562.865
TOTAL	46.725.435

Inventario Febrero 2021	
CARNES DE PRIMERA	12.450.800
CARNES DE SEGUNDA	7.650.300
CARNES CON HUESOS	2.350.950
VISCERAS	4.100.800
CERDO	10.587.400
POLLO	7.932.150
PESCADO	432.500
EMBUTIDOS	2.765.430
VERDURAS	1.845.087
TOTAL	50.115.417

Inventario Marzo 2021	
CARNES DE PRIMERA	15.432.854
CARNES DE SEGUNDA	6.345.250
CARNES CON HUESOS	3.278.425
VISCERAS	2.547.450
CERDO	12.875.348
POLLO	10.632.890
PESCADO	632.850
EMBUTIDOS	1.273.875
VERDURAS	1.347.620
TOTAL	54.366.562

Inventario Abril 2021	
CARNES DE PRIMERA	14.328.455
CARNES DE SEGUNDA	5.750.327
CARNES CON HUESOS	8.950.487
VISCERAS	3.625.000
CERDO	13.893.480
POLLO	12.785.340
PESCADO	795.180
EMBUTIDOS	1.487.345
VERDURAS	1.935.350
TOTAL	63.550.964

Anexo 8. Estados de costos



INVERSIONES MILLHER ESTADO DE COSTOS Y RENTABILIDAD A 28 DE FEBRERO DE 2021			
Concepto	Importe por grupo	%	Importe total
Inventario inicial			\$ 46.725.435
Res	\$ 21.518.510	46%	
Visceras	\$ 3.507.850	8%	
Cerdo	\$ 9.473.650	20%	
Pollo	\$ 6.752.760	14%	
Pescado	\$ 826.600	2%	
Embutidos	\$ 3.083.200	7%	
Verduras	\$ 1.562.865	3%	
(+) Compras			\$ 262.106.270
Res	\$ 101.982.102	39%	
Visceras	\$ 20.547.823	8%	
Cerdo	\$ 48.007.916	18%	
Pollo	\$ 42.867.110	16%	
Pescado	\$ 5.781.180	2%	
Embutidos	\$ 1.934.210	1%	
Verduras	\$ 40.985.930	16%	
(-) Devoluciones en compras			\$ 1.088.100
Res	\$ 1.088.100	100%	
(=) Mercancia disponible para la venta			\$ 307.743.605
Res	\$ 122.412.512	40%	
Visceras	\$ 24.055.673	8%	
Cerdo	\$ 57.481.566	19%	
Pollo	\$ 49.619.870	16%	
Pescado	\$ 6.607.780	2%	
Embutidos	\$ 5.017.410	2%	
Verduras	\$ 42.548.795	14%	
(-) Inventario Final			\$ 50.115.417
Res	\$ 22.452.050	45%	
Visceras	\$ 4.100.800	8%	
Cerdo	\$ 10.587.400	21%	
Pollo	\$ 7.932.150	16%	
Pescado	\$ 432.500	1%	
Embutidos	\$ 2.765.430	6%	
Verduras	\$ 1.845.087	4%	
(=) Costo de venta			\$ 257.628.188
Res	\$ 99.960.462	39%	
Visceras	\$ 19.954.873	8%	
Cerdo	\$ 46.894.166	18%	
Pollo	\$ 41.687.720	16%	
Pescado	\$ 6.175.280	2%	
Embutidos	\$ 2.251.980	1%	
Verduras	\$ 40.703.708	16%	

Inventario Enero 2021	
CARNES DE PRIMERA	8.619.650
CARNES DE SEGUNDA	10.260.790
CARNES CON HUESOS	2.638.070
VISCERAS	3.507.850
CERDO	9.473.650
POLLO	6.752.760
PESCADO	826.600
EMBUTIDOS	3.083.200
VERDURAS	1.562.865
TOTAL	46.725.435

INVERSIONES MILLHER S.A.S	
31/01/2021	
Moneda de Producto por Grupo Unit	
RES	122.412.512
VISCERAS	24.055.673
CERDO	57.481.566
POLLO	49.619.870
PESCADO	6.607.780
EMBUTIDOS	5.017.410
VERDURAS	42.548.795
TOTAL	307.743.605

INVERSIONES MILLHER S.A.S	
28/02/2021	
Moneda de Producto por Grupo Unit	
RES	122.412.512
VISCERAS	24.055.673
CERDO	57.481.566
POLLO	49.619.870
PESCADO	6.607.780
EMBUTIDOS	5.017.410
VERDURAS	42.548.795
TOTAL	307.743.605

Inventario Febrero 2021	
CARNES DE PRIMERA	12.450.800
CARNES DE SEGUNDA	7.650.300
CARNES CON HUESOS	2.350.950
VISCERAS	4.100.800
CERDO	10.587.400
POLLO	7.932.150
PESCADO	432.500
EMBUTIDOS	2.765.430
VERDURAS	1.845.087
TOTAL	50.115.417

Concepto	Importe por grupo	%	Importe Total	% total
Total ventas			\$ 332.483.534	100%
Res	\$ 125.102.779	38%		
Visceras	\$ 25.832.224	8%		
Cerdo	\$ 59.006.511	18%		
Pollo	\$ 52.482.890	16%		
Pescado	\$ 7.932.515	2%		
Embutidos	\$ 3.103.418	1%		
Verduras	\$ 59.023.197	18%		
(-) Costo de ventas			\$ 257.628.188	77,49%
Res	\$ 99.960.462	39%		
Visceras	\$ 19.954.873	8%		
Cerdo	\$ 46.894.166	18%		
Pollo	\$ 41.687.720	16%		
Pescado	\$ 6.175.280	2%		
Embutidos	\$ 2.251.980	1%		
Verduras	\$ 40.703.708	16%		
(=) Utilidad o perdida			\$ 74.855.346	22,51%
Res	\$ 25.142.317	20,10%		
Visceras	\$ 5.877.351	22,75%		
Cerdo	\$ 12.112.346	20,53%		
Pollo	\$ 10.795.170	20,57%		
Pescado	\$ 1.757.235	22,15%		
Embutidos	\$ 851.438	27,44%		
Verduras	\$ 18.319.489	31,04%		

INVERSIONES MILLHER S.A.S

CÓDIGO FISCAL: 90180794

CÓDIGO DE REGISTRO: 048-11-7018-01

Fecha Inicial: 01/01/2013
Fecha Final: 31/03/2013

Movimiento de Productos por Grupo Total \$523.530

Producto	Saldo Inicial	Saldo Final	Saldo Final
RES	0	39.908.512	0
VIS	0	2.387.481	235.514
CER	0	59.006.511	1.301.028
POL	0	52.482.890	289.077
PES	0	7.932.515	0
EMB	0	3.103.418	0
VER	0	59.023.197	11.366
TOTAL	0	257.628.188	0
UTILIDAD	0	74.855.346	0
TOTAL	0	332.483.534	0

Grupo	Margen de Rentabilidad
Res	10% al 23%
Visceras	25%
Pollo	20% al 25%
Cerdo	20%
Pescado	23%
Embutidos	20% al 25%
Verduras	30% al 35%



INVERSIONES MILLHER			
ESTADO DE COSTOS Y RENTABILIDAD			
A 31 DE MARZO DE 2021			
Concepto	Importe por grupo	%	Importe total
Inventario inicial			\$ 50.115.417
Res	\$ 22.452.050	45%	
Visceras	\$ 4.100.800	8%	
Cerdo	\$ 10.587.400	21%	
Pollo	\$ 7.932.150	16%	
Pescado	\$ 432.500	1%	
Embutidos	\$ 2.765.430	6%	
Verduras	\$ 1.845.087	4%	
(+) Compras			\$ 280.788.217
Res	\$ 114.426.752	41%	
Visceras	\$ 16.332.328	6%	
Cerdo	\$ 53.535.679	19%	
Pollo	\$ 47.222.442	17%	
Pescado	\$ 7.160.987	3%	
Embutidos	\$ 1.039.882	0%	
Verduras	\$ 41.070.147	15%	
(+) Devoluciones en ventas			\$ 648.039
Res	\$ 648.039	100%	
(=) Mercancia disponible para la venta			\$ 331.551.673
Res	\$ 136.230.763	41%	
Visceras	\$ 20.433.128	6%	
Cerdo	\$ 64.123.079	19%	
Pollo	\$ 55.154.592	17%	
Pescado	\$ 7.593.487	2%	
Embutidos	\$ 3.805.312	1%	
Verduras	\$ 42.915.234	13%	
(-) Inventario Final			\$ 54.366.562
Res	\$ 25.056.529	46%	
Visceras	\$ 2.547.450	5%	
Cerdo	\$ 12.875.348	24%	
Pollo	\$ 10.632.890	20%	
Pescado	\$ 632.850	1%	
Embutidos	\$ 1.273.875	2%	
Verduras	\$ 1.347.620	2%	
(=) Costo de venta			\$ 277.185.111
Res	\$ 111.174.234	40%	
Visceras	\$ 17.885.678	6%	
Cerdo	\$ 51.247.731	18%	
Pollo	\$ 44.521.702	16%	
Pescado	\$ 6.960.637	3%	
Embutidos	\$ 2.531.437	1%	
Verduras	\$ 41.567.614	15%	

Inventario Febrero 2021	
CARNES DE PRIMERA	12.450.800
CARNES DE SEGUNDA	7.650.300
CARNES CON HUESOS	2.350.950
VISCERAS	4.100.800
CERDO	10.587.400
POLLO	7.932.150
PESCADO	432.500
EMBUTIDOS	2.765.430
VERDURAS	1.845.087
TOTAL	50.115.417

INVENTARIO MILLHER	
Res	22.452.050
Visceras	4.100.800
Cerdo	10.587.400
Pollo	7.932.150
Pescado	432.500
Embutidos	2.765.430
Verduras	1.845.087
TOTAL	50.115.417

INVENTARIO MILLHER	
Res	114.426.752
Visceras	16.332.328
Cerdo	53.535.679
Pollo	47.222.442
Pescado	7.160.987
Embutidos	1.039.882
Verduras	41.070.147
TOTAL	280.788.217

Inventario Marzo 2021	
CARNES DE PRIMERA	16.432.854
CARNES DE SEGUNDA	6.346.290
CARNES CON HUESOS	3.278.435
VISCERAS	2.547.450
CERDO	12.875.348
POLLO	10.632.890
PESCADO	632.850
EMBUTIDOS	1.273.875
VERDURAS	1.347.620
TOTAL	54.366.562

Concepto	Importe por grupo	%	Importe Total	% total
Total ventas			\$ 346.685.246	100%
Res	\$ 136.611.370	39%		
Visceras	\$ 23.548.463	7%		
Cerdo	\$ 62.788.316	18%		
Pollo	\$ 55.223.523	16%		
Pescado	\$ 8.518.808	2%		
Embutidos	\$ 3.262.628	1%		
Verduras	\$ 56.732.138	16%		
(-) Costo de ventas			\$ 277.185.111	79,95%
Res	\$ 111.174.234	40%		
Visceras	\$ 17.885.678	6%		
Cerdo	\$ 51.247.731	18%		
Pollo	\$ 44.521.702	16%		
Pescado	\$ 6.960.637	3%		
Embutidos	\$ 2.531.437	1%		
Verduras	\$ 41.567.614	15%		
(=) Utilidad o perdida			\$ 69.500.135	20,05%
Res	\$ 25.437.136	18,62%		
Visceras	\$ 5.662.785	24,05%		
Cerdo	\$ 11.540.585	18,38%		
Pollo	\$ 10.701.821	19,38%		
Pescado	\$ 1.558.171	18,29%		
Embutidos	\$ 731.191	22,41%		
Verduras	\$ 15.164.524	26,73%		

INVERSIONES MELLER S.A.S.

01/08/2017

Código de barras

Mensajes de Prevalencia por Grupo Total

Grupo	Importe	Prevalencia	Prevalencia	Prevalencia
Res	136.611.370	39%	136.611.370	39%
Visceras	23.548.463	7%	23.548.463	7%
Cerdo	62.788.316	18%	62.788.316	18%
Pollo	55.223.523	16%	55.223.523	16%
Pescado	8.518.808	2%	8.518.808	2%
Embutidos	3.262.628	1%	3.262.628	1%
Verduras	56.732.138	16%	56.732.138	16%

Grupo	Margen de Rentabilidad
Res	18% al 25%
Visceras	25%
Pollo	20% al 25%
Cerdo	25%
Pescado	23%
Embutidos	20% al 25%
Verduras	30% al 35%

* La rentabilidad de la verdura se vio afectado por motivo del alza de precios



INVERSIONES MILLHER ESTADO DE COSTOS Y RENTABILIDAD A 30 DE ABRIL DE 2021			
Concepto	Importe por grupo	%	Importe total
Inventario inicial			\$ 54.366.562
Res	\$ 25.056.529	46%	
Visceras	\$ 2.547.450	5%	
Cerdo	\$ 12.875.348	24%	
Pollo	\$ 10.632.890	20%	
Pescado	\$ 632.850	1%	
Embutidos	\$ 1.273.875	2%	
Verduras	\$ 1.347.620	2%	
(+) Compras			\$ 274.041.466
Res	\$ 109.678.305	40%	
Visceras	\$ 22.680.542	8%	
Cerdo	\$ 49.678.932	18%	
Pollo	\$ 41.411.002	15%	
Pescado	\$ 6.456.322	2%	
Embutidos	\$ 2.394.581	1%	
Verduras	\$ 41.741.782	15%	
(+) Devoluciones en ventas			\$ 111.448
Res	\$ 42.356	38%	
Visceras	\$ 29.878	27%	
Cerdo	\$ 35.468	32%	
Verduras	\$ 3.746	3%	
(=) Mercancia disponible para la venta			\$ 328.519.476
Res	\$ 134.692.478	41%	
Visceras	\$ 25.227.992	8%	
Cerdo	\$ 62.554.280	19%	
Pollo	\$ 52.043.892	16%	
Pescado	\$ 7.089.172	2%	
Embutidos	\$ 3.668.456	1%	
Verduras	\$ 43.089.402	13%	
(-) Inventario Final			\$ 63.550.964
Res	\$ 29.029.269	46%	
Visceras	\$ 3.625.000	6%	
Cerdo	\$ 13.893.480	22%	
Pollo	\$ 12.785.340	20%	
Pescado	\$ 795.180	1%	
Embutidos	\$ 1.487.345	2%	
Verduras	\$ 1.935.350	3%	
(=) Costo de venta			\$ 264.968.512
Res	\$ 105.663.209	40%	
Visceras	\$ 21.602.992	8%	
Cerdo	\$ 48.660.800	18%	
Pollo	\$ 39.258.552	15%	
Pescado	\$ 6.293.992	2%	
Embutidos	\$ 2.181.111	1%	
Verduras	\$ 41.154.052	16%	

Inventario Marzo 2021	
CARNES DE PRIMERA	15.432.854
CARNES DE SEGUNDA	6.345.250
CARNES CON HUESOS	3.278.425
VISCERAS	2.547.450
CERDO	12.875.348
POLLO	10.632.890
PESCADO	632.850
EMBUTIDOS	1.273.875
VERDURAS	1.347.620
TOTAL	54.366.562

INVERSIONES MILLHER S.A.S.					
Mensajes de Productos por Grupo Total					
Concepto	Valor	Importe	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
Res	109.678.305	40%	33%	33%	33%
Visceras	22.680.542	8%	7%	7%	7%
Cerdo	49.678.932	18%	15%	15%	15%
Pollo	41.411.002	15%	33%	33%	33%
Pescado	6.456.322	2%	1%	1%	1%
Embutidos	2.394.581	1%	2%	2%	2%
Verduras	41.741.782	15%	33%	33%	33%

Inventario Abril 2021	
CARNES DE PRIMERA	14.328.455
CARNES DE SEGUNDA	5.790.327
CARNES CON HUESOS	8.950.487
VISCERAS	3.625.000
CERDO	13.893.480
POLLO	12.785.340
PESCADO	795.180
EMBUTIDOS	1.487.345
VERDURAS	1.935.350
TOTAL	63.550.964

Concepto	Importe por grupo	%	Importe Total	% total
Total ventas			\$ 342.031.540	100%
Res	\$ 130.876.163	38%		
Visceras	\$ 27.955.478	8%		
Cerdo	\$ 62.005.781	18%		
Pollo	\$ 50.371.058	15%		
Pescado	\$ 8.100.471	2%		
Embutidos	\$ 2.721.354	1%		
Verduras	\$ 60.001.235	18%		
(-) Costo de ventas			\$ 264.968.512	77,47%
Res	\$ 105.663.209	40%		
Visceras	\$ 21.602.992	8%		
Cerdo	\$ 48.660.800	18%		
Pollo	\$ 39.258.552	15%		
Pescado	\$ 6.293.992	2%		
Embutidos	\$ 2.181.111	1%		
Verduras	\$ 41.154.052	16%		
(=) Utilidad o perdida			\$ 77.063.028	22,53%
Res	\$ 25.212.954	19,26%		
Visceras	\$ 6.352.486	22,72%		
Cerdo	\$ 13.344.981	21,52%		
Pollo	\$ 11.112.506	22,06%		
Pescado	\$ 1.806.479	22,30%		
Embutidos	\$ 540.243	19,85%		
Verduras	\$ 18.847.183	31,41%		

INVERSIONES MILLHER S.A.S
 90298776-5
 144-471615-11
 Fecha Inicial: 01-01-2021
 Fecha Final: 31-03-2021

Montamiento de Productos por Grupo Total
 \$250550

Grupo	Importe	%
Res	130.876.163	38%
Visceras	27.955.478	8%
Cerdo	62.005.781	18%
Pollo	50.371.058	15%
Pescado	8.100.471	2%
Embutidos	2.721.354	1%
Verduras	60.001.235	18%

Grupo	Margen de Rentabilidad
Res	16% al 23%
Visceras	25%
Pollo	20% al 25%
Cerdo	20%
Pescado	23%
Embutidos	20% al 25%
Verduras	30% al 35%

EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL

Fecha de presentación:	DD 03	MM 05	AAAA 2021
------------------------	----------	----------	--------------

Funcionario Responsable:	Nombres: Duban Camilo	Apellidos: Hernandez Millan
Estudiante :	Nombres: Jorge Enrique	Apellidos: Pulido Ortiz
Cédula de Ciudadanía N°:	1.140.889.072	de Barranquilla

Programa: Administración de Empresas Contaduría Pública Economía Administración de Empresas Turísticas

Institución: Inversiones Millher SAS	
Denominación de la Práctica	“Implementación de un sistema de costos y aplicación de plantillas en la empresa Inversiones Millher SAS”.

Concepto del Evaluador (Art. 70, Parágrafo 1, Res. de F.C.E. No. 004 de 13/11/2020)

Criterios:	Calificaciones	
	Nos.	Letras
a) Responsabilidad en el cumplimiento de las funciones asignadas	5.0	Excelente
b) Calidad de los logros o resultados para la institución o empresa	5.0	Excelente
c) Ética demostrada en el desempeño de las funciones	5.0	Excelente
d) Solvencia teórica y técnica demostrada durante la práctica profesional	5.0	Excelente
Observaciones: El practicante se desempeño de manera excelente y pudo integrarse de manera positiva con el equipo de trabajo, cumplió a cabalidad con cada uno de los objetivos trazados y sobre todo aportando su conocimiento en el tema para el desarrollo de la compañía y el personal, en todo momento presento una ética integral de trabajo respetando cada una de las normas establecidas en la compañía.		



Facultad de Ciencias Económicas

FORMATO RN-7.1

La escala de calificaciones es de uno (1.0) a cinco (5.0), aprobatoria desde tres (3.0) y corresponde a las siguientes valoraciones de calidad: De 1.0 a 1.9: Insatisfactorio; de 2.0 a 2.9: Deficiente; de 3.0 a 3.9: Aceptable; de 4.0 a 4.9: Bueno y 5.0: Excelente.

Firma del Funcionario Responsable:

1140885923



**INVERSIONES
MILLHER S.A.S.**
Nit. 901.088.779-5

EVALUACIÓN DEL INFORME FINAL DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL

Fecha de presentación:	DD 03	MM 05	AAAA 2021
------------------------	----------	----------	--------------

Tutor:	Nombres: FREDDY ALBERTO	Apellidos: MEJIA TORRES
Estudiante :	Nombres: JORGE ENRIQUE	Apellidos: PULIDO ORTIZ
Cédula de Ciudadanía N°:	1.140.889.072	de Barranquilla

Programa: Administración Contaduría Economía Administración de
(Marque X) de Empresas Pública Empresas Turísticas

Institución o empresa: INVERSIONES MILLHER SAS	
Título del Informe	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS Y APLICACIÓN DE PLANTILLAS EN LA EMPRESA INVERSIONES MILLHER SAS

Concepto del evaluador (Art. 70, Parágrafo 2, Res. de F.C.E. No. 004 de 13/11/2020)

Criterios:	Calificaciones	
	Nos.	Letras
a) Calidad de la Presentación formal (Artículos 10 y 71 Res. de F.C.E. No. 02 de 13/11/2020)	4.5	CUATRO PUNTO CINCO
b) Calidad de la descripción de los resultados de la pasantía para la empresa	4.5	CUATRO PUNTO CINCO
c) Calidad de la descripción del aporte individual específico	4.5	CUATRO PUNTO CINCO
d) Calidad de la argumentación sobre la aplicación de conocimientos y la experiencia adquirida durante la pasantía	4.5	CUATRO PUNTO CINCO
Observaciones:		

La escala de calificaciones es de uno (1.0) a cinco (5.0), aprobatoria desde tres (3.0) y corresponde a las siguientes valoraciones de calidad: De 1.0 a 1.9: Insatisfactorio; de 2.0 a 2.9: Deficiente; de 3.0 a 3.9: Aceptable; de 4.0 a 4.9: Bueno y 5.0: Excelente.,

Firma del Tutor:

