

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTOS DE TRES PLATOS REPRESENTATIVOS
DEL RESTAURANTE AMAZONAS & MAR PESCADERÍA DE VILLAVICENCIO



CRISTIAN CAMILO RONDÓN URIBE
LUISA FERNANDA DUSSAN CORTÉS



UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS
FACULTAD DE CONTADURÍA PÚBLICA
VILLAVICENCIO

2026

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTOS DE TRES PLATOS REPRESENTATIVOS
DEL RESTAURANTE AMAZONAS & MAR PESCADERÍA DE VILLAVICENCIO

CRISTIAN CAMILO RONDÓN URIBE
LUISA FERNANDA DUSSAN CORTÉS

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de Contador Público

Directora
Mg. LINDEY ANGÉLICA GÓMEZ SUÁREZ
Magíster en Tecnología e Innovación educativa

UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS
FACULTAD DE CONTADURÍA PÚBLICA
VILLAVICENCIO

2026

Autoridades Académicas

P. Álvaro José ARANGO RESTREPO, O.P.

Rector General

P. Adrián Mauricio GARCÍA PEÑARANDA, O.P.

Vicerrector Académico General

P. Luis Antonio ALFONSO VARGAS, O.P.

Rector Seccional Villavicencio

P. Juan Francisco CORREA HIGUERA, O.P.

Vicerrector Académico Seccional Villavicencio

Mg. Julieth Andrea SIERRA TOBÓN

Secretaria General Seccional Villavicencio

Mg. José Joaquín FLÓREZ BAQUERO

Decano Facultad de Contaduría Pública

Contenido

	Pág.
Resumen	9
Abstract.....	10
Introducción.....	11
1 Planteamiento del problema	13
1.1 Descripción del problema	13
1.2 Pregunta de investigación	15
2 Objetivos	16
2.1 Objetivo general.....	16
2.2 Objetivos específicos	16
3 Justificación.....	17
4 Alcance del proyecto	19
5 Antecedentes	20
6 Marco referencial	23
6.1 Marco Teórico.....	23
6.1.1 Contabilidad de costos y su papel en la toma de decisiones.....	23
6.1.2 Elementos del costo	23
6.1.3 Sistemas de acumulación de costos: costeo por órdenes y por procesos (y su adaptación a restaurantes)	24
6.1.4 Determinación del costo unitario de productos/servicios	25
6.1.5 Costos fijos, variables y mixtos; punto de equilibrio y margen de contribución	25
6.2 Marco conceptual.....	27
6.3 Marco Legal.....	28
7 Metodología.....	30
7.1 Enfoque de Investigación.....	30
7.2 Tipo de Investigación.....	30
7.3 Fuentes de Información.....	30
7.3.1 Fuentes de información primarias	30
7.3.2 Fuentes secundarias	31

7.4	Población.....	31
7.5	Unidad de análisis y selección de casos.....	32
7.6	Procedimientos.....	32
8	Resultados	34
8.1	Identificación y clasificación de los elementos del costo (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) asociados a la preparación de los tres platos seleccionados.	34
8.1.1	Plato 1: Cazuela de mariscos	34
8.1.2	Plato 2: Amarillo a la monseñor	38
8.1.3	Plato 3: Paella	41
8.2	Cálculo del costo unitario de cada uno de los tres platos representativos, a partir del consumo real de insumos y la asignación proporcional de los costos indirectos	44
8.2.1	Del plato 1: Cazuela de mariscos.....	45
8.2.2	Del plato 2: Amarillo a la Monseñor	47
8.2.3	Del plato 3: Paella.....	49
8.2.4	Costo unitario total del plato (síntesis por plato).....	51
8.3	Comparación del costo unitario obtenido con los precios de venta actuales de los tres platos, para determinar su margen de contribución y proponer ajustes o recomendaciones orientadas a mejorar la rentabilidad del restaurante.....	52
8.3.1	Margen de contribución	52
8.3.2	Diagnóstico por plato.....	53
8.3.3	Ajustes a sugerir para los tres platos considerados.....	53
8.4	Síntesis crítica de los tres platos	54
8.4.1	En cuanto al margen de contribución	54
8.4.2	Diagnóstico crítico por plato	55
9	Conclusiones	57
10	Recomendaciones	59
11	Bibliografía	60

Lista de Tablas

Pág.

Tabla 1. Ingredientes de la cazuela de mariscos (materia prima directa por porción estándar) ...	35
Tabla 2. Cargos de mano de obra directa asociados a la cazuela de mariscos	36
Tabla 3. Costos indirectos de fabricación relacionados con la cazuela de mariscos	36
Tabla 4. Ingredientes del Amarillo a la Monseñor (materia prima directa por porción estándar)	39
Tabla 5. Cargos de mano de obra directa asociados al Amarillo a la Monseñor	39
Tabla 6. Costos indirectos de fabricación relacionados con el Amarillo a la Monseñor	41
Tabla 7. Ingredientes de la Paella (materia prima directa por porción estándar)	42
Tabla 8. Cargos de mano de obra directa asociados a la Paella.....	43
Tabla 9. Costos indirectos de fabricación relacionados con la Paella	43
Tabla 10. Materias primas por porción para Cazuela de mariscos.	45
Tabla 11. Mano de obra directa por porción para Cazuela de mariscos.	45
Tabla 12. Costos indirectos de fabricación por porción Cazuela de mariscos.....	46
Tabla 13. Materias primas por porción para Amarillo a la Monseñor.....	47
Tabla 14. Mano de obra directa por porción para Amarillo a la Monseñor.....	47
Tabla 15. Costos indirectos de fabricación por porción Amarillo a la Monseñor.	48
Tabla 16. Materias primas por porción para Paella	49
Tabla 17. Mano de obra directa por porción para Paella	50
Tabla 18. Costos indirectos de fabricación por porción Amarillo a la Monseñor	50
Tabla 19. Costos de producción por porción de la Cazuela de Mariscos	51
Tabla 20. Costos de producción por porción de la Amarillo a la Monseñor	51
Tabla 21. Costos de producción por porción de la Paella.....	51
Tabla 22. Margen de contribución de los platos analizados.	52

Lista de Figuras

	Pág.
Figura 1 Ubicación Punto de producción.....	19
Figura 2 Elementos de costos en un restaurante	23
Figura 3 Sistemas de costeo	24
Figura 4 Costos fijos vs. Costos variables	26
Figura 5 Carta del restaurante Amazonas & Mar Pescadería	32
Figura 6 Presentación Cazuela de Mariscos	34
Figura 7 Presentación Amarillo a la monseñor	38

Resumen

El proyecto tuvo como propósito analizar, desde la perspectiva de costos, tres platos representativos del restaurante: Cazuela de mariscos, Amarillo a la Monseñor y Paella. Para ello se siguió una metodología basada en la identificación de insumos, tiempos de mano de obra y asignación proporcional de costos indirectos, con el fin de determinar el costo unitario real y el margen de contribución de cada preparación.

En primer lugar, se identificaron y clasificaron los elementos del costo en cada plato: materia prima específica (mariscos, pescados, arroz, vegetales, grasas, condimentos), mano de obra directa del jefe de cocina y del auxiliar (medida en minutos por actividad y convertida a valor monetario), y costos indirectos de fabricación (energía, gas, uso de equipos, limpieza, etc.), los cuales se distribuyeron de forma proporcional. Esto permitió construir fichas técnicas completas y distinguir con claridad qué componente pesa más en el costo total de cada preparación.

Posteriormente, se calculó el costo unitario de cada plato a partir del consumo real de insumos y de la mano de obra directa, adicionando la porción correspondiente de los costos indirectos. Al comparar estos costos unitarios con los precios de venta actuales, se obtuvieron los porcentajes de costo y los márgenes de contribución. Los resultados muestran que, aunque los tres platos generan márgenes positivos, existen diferencias significativas en su rentabilidad: la Cazuela de mariscos y la Paella presentan porcentajes de costo elevados frente a su precio, mientras que el Amarillo a la Monseñor se destaca por un menor porcentaje de costo y el mayor margen de contribución, tanto en términos relativos como absolutos.

A partir de este análisis, se plantean recomendaciones orientadas a mejorar la rentabilidad del restaurante, entre ellas: revisar precios de venta y gramajes en la cazuela y la paella; fortalecer el uso y control de las fichas técnicas para asegurar porcionamiento estándar y reducir mermas; optimizar la distribución de tareas entre jefe de cocina y auxiliar para disminuir el costo de mano de obra por porción; y establecer una revisión periódica de los costos de insumos y de la estructura de precios, de modo que el restaurante cuente con un sistema continuo de costeo y decisión sobre su portafolio.

En conjunto, el proyecto demuestra cómo un análisis sistemático de costos por plato se convierte en una herramienta clave para la toma de decisiones estratégicas en precios, oferta gastronómica y gestión operativa del negocio.

Palabras clave: Costeo por porción, Margen de contribución, Ficha técnica, Elementos del costo, Rentabilidad del menú

Abstract

The project aimed to analyze, from a cost perspective, three representative dishes from the restaurant: Seafood Casserole, Amarillo a la Monseñor, and Paella. A methodology was used based on identifying inputs, labor times, and proportionally allocating indirect costs to determine the actual unit cost and contribution margin for each dish.

First, the cost elements for each dish were identified and classified: specific raw materials (seafood, fish, rice, vegetables, fats, seasonings), direct labor of the head chef and assistant (measured in minutes per activity and converted to monetary value), and indirect manufacturing costs (energy, gas, equipment use, cleaning, etc.), which were then distributed proportionally. This allowed for the creation of comprehensive technical data sheets and a clear distinction of which component had the greatest impact on the total cost of each dish.

Subsequently, the unit cost of each dish was calculated based on the actual consumption of ingredients and direct labor, adding the corresponding portion of indirect costs. By comparing these unit costs with current selling prices, cost percentages and contribution margins were obtained. The results show that, although all three dishes generate positive margins, there are significant differences in their profitability: the Seafood Casserole and the Paella have high cost percentages relative to their price, while the Amarillo a la Monseñor stands out for its lower cost percentage and higher contribution margin, both in relative and absolute terms.

Based on this analysis, recommendations are made to improve the restaurant's profitability, including: reviewing selling prices and portion sizes for the casserole and the paella; strengthening the use and control of technical specifications to ensure standard portioning and reduce waste; and optimizing the distribution of tasks between the head chef and assistant to decrease the labor cost per portion. and to establish a periodic review of input costs and pricing structure, so that the restaurant has a continuous system for costing and making decisions about its menu.

Overall, the project demonstrates how a systematic analysis of costs per dish becomes a key tool for making strategic decisions regarding pricing, menu offerings, and operational management of the business.

Keywords: Cost per serving, Contribution margin, Technical specifications, Cost elements, Menu profitability.

Introducción

En el sector gastronómico, la adecuada gestión de costos constituye un factor determinante para la sostenibilidad y competitividad de los establecimientos de alimentos y bebidas. Los restaurantes no solo deben garantizar la calidad y pertinencia de su oferta culinaria, sino también contar con información confiable sobre el costo real de producción de sus platos, de manera que puedan fijar precios adecuados, mantener márgenes de rentabilidad saludables y tomar decisiones estratégicas fundamentadas. En este contexto, el restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio, especializado en preparaciones a base de productos del mar, enfrenta el reto de conocer con mayor precisión la estructura de costos de sus platos más representativos, en un entorno marcado por la variabilidad en los precios de la materia prima, la competencia creciente y la sensibilidad del consumidor frente a los precios.

El presente proyecto de investigación, titulado “análisis de la estructura de costos de tres platos representativos en el restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio”, tiene como objetivo general determinar la estructura de costos de tres platos representativos del restaurante, con el fin de identificar su costo real de producción y aportar insumos para la toma de decisiones en la fijación de precios y la mejora de la rentabilidad. Para ello, se parte del reconocimiento de que el análisis de costos no se limita al simple registro de gastos, sino que requiere una clasificación adecuada de los elementos que intervienen en la preparación de cada plato, así como la aplicación de criterios técnicos para la asignación de los costos indirectos.

En primer lugar, se busca identificar y clasificar los elementos del costo asociados a la preparación de los tres platos seleccionados, diferenciando entre materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación; esta etapa permitió conocer de manera detallada los recursos que intervienen en el proceso productivo y su incidencia relativa en el costo total. En segundo lugar, se procedió a calcular el costo unitario de cada uno de los tres platos representativos, a partir del consumo real de insumos y de la asignación proporcional de los costos indirectos, lo que hizo posible aproximarse al costo de producción más preciso y acorde con la realidad operativa del restaurante; finalmente, se comparó el costo unitario obtenido con los precios de venta actuales de los tres platos, con el propósito de determinar su margen de contribución y formular propuestas de ajuste o recomendaciones que contribuyan a optimizar la rentabilidad del negocio.

De esta manera, el estudio pretendió ofrecer una herramienta de análisis aplicada a la gestión de costos en el restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio, aportando información clave para la toma de decisiones gerenciales en materia de fijación de precios, control de gastos y planificación financiera. Asimismo, se espera que los resultados sirvan como referencia para otros establecimientos del sector gastronómico que enfrenten problemáticas similares relacionadas con el conocimiento y gestión de sus estructuras de costos.

1 Planteamiento del problema

1.1 Descripción del problema

El sector gastronómico en ciudades intermedias como Villavicencio desempeña un papel importante en la generación de empleo, la dinamización del turismo y la oferta de servicios a la comunidad local. Dentro de este sector, muchos restaurantes son micro y pequeñas empresas que operan con estructuras administrativas simples, escasos recursos y, con frecuencia, sin una contabilidad de costos formalmente establecida. En este contexto, la fijación de precios suele realizarse con base en la experiencia del propietario, la observación del mercado o la comparación con la competencia, más que en el conocimiento preciso del costo real de producción de cada plato.

El restaurante Amazonas & Mar Pescadería, ubicado en Villavicencio, forma parte de este tejido empresarial. Se especializa en platos a base de pescados y mariscos, productos cuyo costo es particularmente sensible a variaciones del mercado, estacionalidad y condiciones de la cadena de suministro. A pesar de ser un establecimiento reconocido por su propuesta gastronómica, no se cuenta con un estudio sistemático y detallado de la estructura de costos de sus platos más representativos. Esto implica que decisiones clave como la fijación de precios de venta, la definición de porciones, el diseño del menú o la introducción de promociones pueden estarse tomando sin información completa sobre su impacto en la rentabilidad.

La ausencia de una determinación rigurosa del costo unitario de los platos puede generar diversos problemas: precios demasiado bajos que no cubren los costos reales; márgenes de contribución insuficientes para sostener los gastos fijos del negocio; desperdicio de insumos por falta de control de porciones; e incluso dificultades para identificar qué platos son verdaderamente rentables y cuáles no. En un entorno competitivo, con fluctuaciones en los precios de insumos como el pescado y el marisco, esta situación aumenta la vulnerabilidad económica del restaurante.

A partir de este contexto, se pretende establecer la estructura de costos de tres platos representativos del restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio y la posible relación que guardan sus costos unitarios con los precios de venta actuales, en términos de margen y rentabilidad.

Responder a esta pregunta implica identificar, clasificar y cuantificar los elementos del costo (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos) asociados a la preparación de tres

platos que el restaurante considere “estrella” o de alta rotación, para luego comparar el costo unitario resultante con el precio de venta vigente. De esta manera, el estudio permitirá analizar si los márgenes obtenidos son adecuados y, en caso contrario, proponer recomendaciones para mejorar la gestión de costos y la fijación de precios.

La justificación del proyecto se sostiene, en primer lugar, en una necesidad práctica concreta del restaurante: contar con información confiable y detallada sobre el costo real de producción de sus platos más representativos. Esta información es fundamental para la toma de decisiones gerenciales orientadas a mejorar la rentabilidad, optimizar el uso de insumos, reducir desperdicios y evaluar la viabilidad de ajustes en el menú o en las porciones, pues un restaurante que conoce con precisión sus costos puede establecer precios que cubran adecuadamente los costos variables y contribuyan de manera suficiente a los costos fijos y a la utilidad esperada.

En segundo lugar, el proyecto es pertinente desde la perspectiva del desarrollo empresarial y regional, porque el caso del restaurante Amazonas & Mar Pescadería es representativo de muchas micro y pequeñas empresas gastronómicas de Villavicencio, que enfrentan retos similares en materia de gestión de costos. La metodología que se diseñe y aplique en este estudio (recolección de datos, cálculo de costos unitarios, análisis de márgenes) puede convertirse en un modelo sencillo y replicable para otros establecimientos del sector, contribuyendo al fortalecimiento de la cultura de control de costos y gestión financiera en el ámbito gastronómico local; esto, a su vez, incide positivamente en la sostenibilidad económica de los negocios, la conservación de empleos y el posicionamiento de la ciudad como destino gastronómico.

En tercer lugar, el proyecto tiene pertinencia académica, pues la contabilidad de costos aplicada a servicios gastronómicos es un campo con amplio potencial para la formación de estudiantes de contaduría, administración y áreas afines, especialmente cuando se trabaja sobre casos reales. El estudio permite articular conceptos teóricos (elementos del costo, costeo por órdenes o por procesos, margen de contribución, punto de equilibrio) con la práctica concreta de un restaurante local; de esta forma, se fortalece la formación en investigación aplicada y se generan insumos para trabajos de grado, estudios de caso y materiales didácticos.

Asimismo, el proyecto es pertinente en términos de articulación universidad–empresa–entorno, ya que la colaboración con el restaurante Amazonas & Mar Pescadería muestra cómo la academia puede aportar soluciones útiles a problemas cotidianos de gestión en las MIPYMES, al mismo tiempo que recoge información valiosa para el análisis y la generación de conocimiento;

los resultados del estudio pueden ser compartidos con el propio restaurante y, en formatos adecuados, con otros emprendedores gastronómicos de la región, promoviendo la apropiación social del conocimiento.

Finalmente, en un contexto donde los negocios de alimentos operan con márgenes cada vez más estrechos y mayor competencia, conocer la estructura de costos no es un lujo, sino una necesidad. Este proyecto, al centrarse en tres platos representativos, permite un análisis profundo y manejable que puede ampliarse posteriormente a otros productos del menú; en suma, se trata de una investigación pertinente, necesaria y con potencial de impacto directo sobre la gestión del restaurante estudiado y, de manera indirecta, sobre el fortalecimiento del sector gastronómico de Villavicencio.

1.2 Pregunta de investigación

¿Cuál es la estructura de costos de tres platos representativos del restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio y qué relación guardan sus costos unitarios con los precios de venta actuales, en términos de margen y rentabilidad?

2 Objetivos

2.1 Objetivo general

Determinar la estructura de costos de tres platos representativos en el restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio, con el fin de identificar su costo real de producción y aportar insumos para la toma de decisiones en fijación de precios y rentabilidad.

2.2 Objetivos específicos

Identificar y clasificar los elementos del costo (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) asociados a la preparación de los tres platos seleccionados.

Calcular el costo unitario de cada uno de los tres platos representativos, a partir del consumo real de insumos y la asignación proporcional de los costos indirectos.

Comparar el costo unitario obtenido con los precios de venta actuales de los tres platos, para determinar su margen de contribución y proponer ajustes o recomendaciones orientadas a mejorar la rentabilidad del restaurante.

3 Justificación

La propuesta de proyecto se justifica plenamente tanto desde la perspectiva académica como desde la necesidad práctica del restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio.

En primer lugar, en el sector gastronómico es frecuente que las decisiones de precios se basen en criterios empíricos (percepción del mercado, competencia, “lo que se ha cobrado siempre”) y no en un análisis técnico de la estructura de costos. Esta situación puede generar precios desalineados con la realidad económica del negocio: platos subvalorados que reducen la rentabilidad sin que el propietario lo perciba, o platos sobrevalorados que afectan la competitividad y el volumen de ventas; en un entorno de alta competencia y con incrementos constantes en los precios de insumos como pescado, mariscos, aceites y servicios públicos, contar con información precisa sobre el costo real de producción deja de ser un lujo y se convierte en una necesidad para la sostenibilidad del restaurante.

En este contexto, el proyecto se centra en tres platos representativos del restaurante, lo que permite profundizar en el análisis sin perder el enfoque práctico. Identificar y clasificar de manera rigurosa los elementos del costo (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) asociados a la preparación de estos platos, contribuye a ordenar y sistematizar la información interna del negocio. Este ejercicio no solo permite visibilizar cuánto cuesta realmente producir cada plato, sino también reconocer cuáles son los insumos más críticos, cómo se está utilizando la mano de obra en cocina y qué peso tienen los costos indirectos (energía, gas, arriendo, depreciaciones, etc.) en el resultado final.

Así pues, el cálculo del costo unitario de cada uno de los tres platos, a partir del consumo real de insumos y de una asignación proporcional de los costos indirectos, aporta un dato clave para la gestión: el costo real por plato, por lo que este dato, que muchas veces se desconoce o se estima de manera aproximada, es la base para evaluar si los precios actuales cubren adecuadamente los costos y generan el margen deseado; asimismo, el análisis permitirá detectar ineficiencias, desperdicios o sobreconsumos de materia prima, así como posibles desbalances en la distribución de los costos indirectos.

Entonces, al comparar el costo unitario calculado con los precios de venta vigentes, el proyecto posibilita determinar el margen de contribución de cada plato, es decir, cuánto aporta efectivamente cada uno a la cobertura de los costos fijos y a la utilidad del negocio; esta

información es fundamental para tomar decisiones informadas sobre fijación de precios, diseño del menú, promociones, sustitución de insumos, ajuste de porciones y, en general, sobre la estrategia de rentabilidad del restaurante. A partir de esta comparación, se podrían formular recomendaciones concretas orientadas a mejorar la rentabilidad, tales como ajustar precios, reformular recetas, revisar tamaños de porción o replantear el portafolio de productos.

En consecuencia, desde la perspectiva académica, el proyecto se justifica porque permite aplicar de manera integrada conceptos y herramientas de contabilidad de costos, análisis financiero y gestión empresarial a un caso real, fortaleciendo competencias profesionales en la identificación de elementos del costo, determinación de costos unitarios y análisis de márgenes de contribución; además, genera un producto útil para la organización objeto de estudio, al proporcionarle insumos técnicos para la toma de decisiones, lo cual refuerza la pertinencia social y profesional del trabajo de grado.

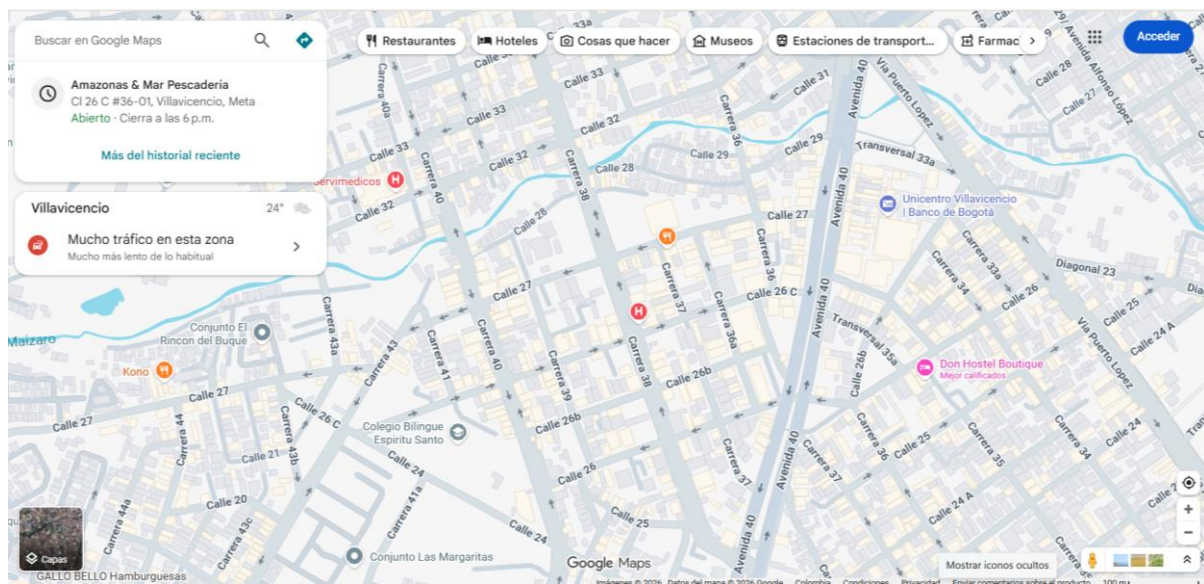
En síntesis, el proyecto es pertinente porque responde a una necesidad concreta del restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio: conocer con precisión el costo real de producción de sus platos representativos y disponer de información confiable para fijar precios y gestionar su rentabilidad; de igual forma, este proyecto constituye una oportunidad formativa para aplicar rigurosamente la teoría de costos a un contexto real, aportando resultados prácticos y recomendaciones que pueden contribuir al fortalecimiento y sostenibilidad del negocio.

4 Alcance del proyecto

Este proyecto se centró en el análisis de la estructura de costos de tres platos representativos en el restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio, con el fin de identificar su costo real de producción y aportar insumos para la toma de decisiones en fijación de precios y rentabilidad. Su ubicación es la calle 26C #36-01 (Figura 1) es en el Barrio Siete de agosto de la ciudad de Villavicencio en el departamento del Meta (Colombia)

Figura 1

Ubicación Punto de producción



Nota: Tomado (Google Maps, 2026)

5 Antecedentes

A nivel internacional, la literatura sobre gestión de restaurantes destaca tres aspectos clave: la determinación de costos de alimentos y bebidas (food & beverage cost), el control de desperdicios y porciones, y la fijación de precios basada en costos y en percepción de valor del cliente (Barcelona Culinay Hub, 2025).

Así pues, autores clásicos en gestión hotelera y de alimentos y bebidas, como Lockwood et al. (2018) plantean que el food cost es uno de los principales determinantes de la rentabilidad en restaurantes. Se suele manejar como un porcentaje del precio de venta, con rangos considerados “sanos” según el tipo de negocio. Sin embargo, se advierte que muchos pequeños establecimientos carecen de sistemas formales de costeo y se basan en la experiencia empírica del propietario o chef.

También estudios empíricos en Europa y Norteamérica muestran que la ausencia de un sistema riguroso de costos deriva en problemas como fijación de precios sin respaldo numérico, desconocimiento de la rentabilidad real de cada plato, dificultades para negociar con proveedores y controlar inventarios, incapacidad para evaluar el impacto financiero de promociones y cambios de menú (Restaurante365, 2025).

Al mismo tiempo, investigaciones en gestión de operaciones del sector restauración subrayan la importancia de recetas y fichas técnicas de platos para lograr un cálculo preciso del costo unitario, control de porciones y reducción de mermas (Ninemeie & Hayes, 2006); estas fichas incluyen gramajes, rendimiento de cada insumo, número de porciones y tiempos de preparación.

En síntesis, el consenso internacional es que el costeo detallado por plato es esencial para la sostenibilidad del restaurante; la normalización de recetas y el control del desperdicio son factores críticos; la profesionalización de la gestión de costos es más difícil en pequeños negocios con baja formalidad contable.

Por otro lado, en América Latina, el sector gastronómico está dominado por micro y pequeñas empresas, muchas de ellas familiares. La literatura señala que la informalidad contable y la escasa planificación financiera son rasgos frecuentes (Comisión Económica para América Latina y el Caribe - CEPAL, 2019). Estudios en países como México, Perú, Argentina y Brasil muestran patrones similares: la fijación de precios se apoya más en la observación del mercado,

que en un análisis de costo–volumen–utilidad; la contabilidad de costos tiende a ser incipiente o inexistente; a menudo se confunden finanzas personales y del negocio; se reconocen dificultades específicas en restaurantes de pescado y mariscos por la alta variabilidad de precios y problemas de conservación de la materia prima.

Del mismo modo, trabajos de universidades latinoamericanas, expertos del sector y redactores especializados, como (Simmons, 2022), han desarrollado estudios de caso en pequeños restaurantes aplicando costeo por órdenes o por procesos, análisis de punto de equilibrio y cálculo de márgenes de contribución. En general, concluyen que la introducción de sistemas básicos de costeo y control de inventarios mejora la rentabilidad y la capacidad de negociación con proveedores, aun cuando la escala del negocio sea pequeña.

De otro lado, en Colombia, la gastronomía es un sector en expansión, articulado con el turismo y la economía cultural, siendo la gastronomía en Villavicencio, según la Cámara de Comercio de Villavicencio (CCV), un sector en consolidación que combina la tradición llanera con la oferta turística moderna; así pues, se destacan más de 150 restaurantes con variedad de platos, predominando la comida rápida, pero con un fuerte enfoque en carnes al carbón y productos típicos de la región para el desarrollo del gastroturismo (Ramírez Arias & Rojas Martínez, 2020). Sin embargo, la mayor parte de la oferta está constituida por MIPYMES con baja formalización en su gestión contable y financiera, por lo que estudios de cámaras de comercio, el SENA y universidades, como el Estudio económico de las zonas 2017-2025 evidencian que muchos restaurantes no distinguen claramente entre costos fijos y variables, y en numerosos casos, no se maneja un costeo unitario por plato, sino una visión global de “gastos del mes” y “ventas del mes”, por lo que existe un desconocimiento de herramientas como margen de contribución, punto de equilibrio y análisis de sensibilidad de precios.

También, en trabajos de grado en contaduría pública y administración de empresas han aplicado metodologías de contabilidad de costos a restaurantes locales en ciudades como Bogotá, Medellín, Cali, Bucaramanga y ciudades intermedias, y sus resultados muestran que, una vez se implementa un sistema sencillo de registro de insumos, recetas normalizadas y hojas de costo por plato, por lo que los empresarios corrigen precios subvalorados (sobre la marcha), identifican platos “estrella” con alta contribución, reconsideran platos poco rentables que ocupan espacio en el menú sin aportar a la utilidad.

Ahora bien, en el caso de los restaurantes de pescados y mariscos enfrentan desafíos críticos como la gestión estricta de la cadena de frío, la alta perecederidad de los productos, el control riguroso de inventarios para evitar desperdicios y la necesidad de proveedores fiables que garanticen frescura y sostenibilidad, elevando los costes operativos y logísticos (Marqués Ávila, 2024).

En consecuencia, en el contexto colombiano existe una base creciente de estudios de caso, pero aún limitada y fragmentada, que subraya la necesidad de profundizar en metodologías accesibles para MIPYMES gastronómicas y adaptadas a la realidad de ciudades intermedias como Villavicencio, aunque cabe destacar que ya hay avances y desarrollos metodológicos en costeo gastronómico, pues en la literatura se observan diversas aproximaciones metodológicas para la determinación de costos en restaurantes, a esto se pueden añadir componentes de mano de obra directa y una proporción de costos indirectos (energía, arriendo, etc.), esta lógica es la base del tipo de análisis propuesto en el proyecto para Amazonas & Mar Pescadería.

En general, la evolución metodológica apunta hacia modelos más integrales: no solo saber cuánto cuesta un plato, sino entender su rol dentro del portafolio y su contribución a la rentabilidad global del negocio. El proyecto planteado en Villavicencio se enfoca en un primer nivel esencial: determinar costos unitarios y márgenes, lo cual puede ser base para análisis posteriores más complejos..

6 Marco referencial

6.1 Marco Teórico

6.1.1 Contabilidad de costos y su papel en la toma de decisiones

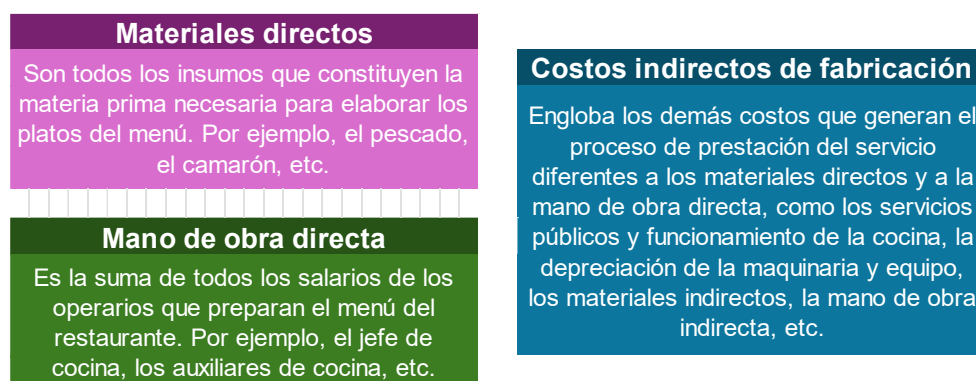
La contabilidad de costos es una rama de la contabilidad orientada a identificar, registrar, clasificar y analizar los costos asociados a la prestación de servicios y a la producción de bienes en una organización; a través de esta información, es posible establecer el costo de producción por unidad de producto o servicio y valorar, de manera más precisa, la eficiencia y la rentabilidad de las operaciones de la empresa (Ceballo, 2024).

6.1.2 Elementos del costo

Son elementos del costo la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (Red Summa, 2025).

Figura 2

Elementos de costos en un restaurante



Nota: Elaboración con base en Polo Moya (2024)

Materia prima: Son los insumos o materiales que se emplean en la elaboración de un producto y que se transforman a lo largo del proceso de producción hasta convertirse en parte del producto final. Suelen clasificarse como costos variables, ya que, a mayor número de unidades producidas, mayor será la cantidad de material consumido (Vanderbeck & Mitchell, 2017, p.17).

Mano de obra: Hace referencia al costo asociado al trabajo del personal involucrado en la actividad productiva. Incluye tanto la mano de obra directamente relacionada con el volumen de producción (costos variables, porque aumentan cuando se produce más) como aquella que no depende de la cantidad producida, es decir, mano de obra indirecta, como puede ser el caso de un gerente o un responsable de calidad (Arredondo González, 2010).

Costos indirectos de fabricación: Son aquellos costos necesarios para llevar a cabo el proceso productivo, pero que no pueden asociarse de forma directa y específica a un producto en particular. Un ejemplo representativo es el valor del arrendamiento de la planta o local, que es indispensable para producir, pero no se puede asignar de manera exacta al costo de cada unidad fabricada (Castelblanco, 2019, p.179).

6.1.3 *Sistemas de acumulación de costos: costeo por órdenes y por procesos (y su adaptación a restaurantes)*

Se estipulan los dos principales sistemas: el costeo por órdenes y el costeo por procesos (Instituto de ciencias económico administrativo, 2019).

Figura 3

Sistemas de costeo



Nota: Tomado de Uribe H. (2017)

- **Costeo por órdenes de producción:** es un sistema en el que los costos se registran y controlan para cada orden, pedido o lote en particular. Resulta apropiado cuando los productos se elaboran “a la medida” o por encargo y es posible identificar el consumo de materiales e insumos según cada orden o receta específica (Eras Agila et al., 2015).
- **Costeo por procesos:** en este método, los costos se acumulan por etapas o procesos productivos de carácter continuo. Aunque en restaurantes se utiliza con menor frecuencia, puede ser pertinente cuando existen fases normalizadas de producción previa; por ejemplo, preparaciones base, salsas o fondos elaborados en grandes cantidades (Villarreal Vásquez et al., 2020).

6.1.4 Determinación del costo unitario de productos/servicios

Hay que tener en cuenta los siguientes dos aspectos (Actualicese.com, 2023):

- **Costo total de producción y costo unitario (costo por plato):** corresponde a la suma de todos los costos incurridos en la elaboración de los productos, y su distribución entre el número de unidades producidas para obtener el costo por unidad o porción. La relación entre el volumen de producción y la estructura de costos fijos y variables influye directamente en el costo unitario: al aumentar la producción, los costos fijos se reparten entre más unidades, mientras que los costos variables crecen en proporción al número de platos preparados (Agrosuper Foodservice, 2024).
- **Relevancia de la medición precisa de consumos:** para que el costo unitario sea confiable, es fundamental registrar con exactitud el consumo real de insumos (materias primas) y el tiempo efectivamente dedicado por la mano de obra directa a la preparación. En el contexto del proyecto, esto implica calcular de manera rigurosa el costo unitario de cada uno de los tres platos representativos del restaurante, con base en sus recetas, porciones y tiempos de elaboración reales (Agrosuper Foodservice, 2024).

6.1.5 Costos fijos, variables y mixtos; punto de equilibrio y margen de contribución

Es importante tener en cuenta los siguientes conceptos, para comprender la presentación de los resultados:

Costos fijos: son aquellos desembolsos que, dentro de un rango de actividad y en el corto plazo, permanecen constantes independientemente del número de unidades producidas o vendidas. Ejemplos típicos son el canon de arrendamiento del local, ciertos servicios públicos y los salarios fijos del personal administrativo (DripCapital, 2022).

Costos variables: corresponden a costos que se modifican en forma directa y proporcional al nivel de producción o ventas. A mayor cantidad de platos vendidos, mayor será el consumo de materia prima y de algunos insumos directamente relacionados con la preparación (DripCapital, 2022).

Costos mixtos: son costos que combinan una parte fija y una parte variable. Es decir, incluyen un componente que no cambia con el volumen de actividad y otro que sí se incrementa o disminuye según el nivel de producción (DripCapital, 2022).

Figura 4

Costos fijos vs. Costos variables

Qué son los costos fijos?	Qué son los costos variables?
No cambian con el nivel de producción o ventas. Se pagan sin importar si vendes o no.	Cambian directamente con el nivel de producción o ventas. Aumentan o disminuyen según cuánto produces o vendes.
✓ Ejemplos:	✓ Ejemplos:
 Alquiler	 Materia prima
 Sueldos administrativos	 Comisiones de ventas
 Servicios básicos	 Empaque por unidad
 Depreciación de maquinaria	 Flete por producto
 Seguros	 Energía para maquinaria

Nota: Tomado de Monteluca & Asociados (2025)

Margen de contribución: se define como la diferencia entre el precio de venta y el costo variable unitario de un producto o servicio. Este indicador muestra cuánto aporta cada unidad vendida a la cobertura de los costos fijos y a la generación de utilidad. Resulta clave para analizar

la rentabilidad de cada plato, así como para tomar decisiones sobre fijación de precios y selección del mix de productos ofrecidos en el menú (DripCapital, 2022).

Punto de equilibrio: es el nivel de ventas (en unidades o en valor monetario) en el cual los ingresos totales igualan a los costos totales, de modo que la utilidad es cero. Su cálculo se basa en el margen de contribución y en la estructura de costos fijos y variables de la empresa. Aunque en tu trabajo no se pretenda determinarlo de manera detallada, es útil presentarlo como concepto relacionado con el análisis de rentabilidad y la información de costos (DripCapital, 2022).

6.2 Marco conceptual

Aprovechamiento de insumos: Estrategia para usar al máximo un producto en varios platos (ejemplo: un mismo pescado para filetes, caldos y ceviches).

Carta o menú: Conjunto de platos y bebidas ofrecidos por el restaurante, con sus descripciones y precios de venta.

Costo de alimentos (food cost): Porcentaje que representa el costo de la materia prima frente al precio de venta de un plato.

Costo indirecto de cocina: Gastos que no se pueden asociar directamente a un plato específico: servicios públicos, arriendo, gas, detergentes, depreciación de equipos, etc.

Costo por porción: Valor que cuesta producir una unidad de un plato, considerando todos los insumos que lleva la ración servida.

Costo indirecto de cocina: Gastos que no se pueden asociar directamente a un plato específico: servicios públicos, arriendo, gas, detergentes, depreciación de equipos, etc.

Desperdicio: Parte del producto que se pierde por mala manipulación, sobrepreparación, mal almacenamiento o errores del personal.

Escandallo: Desglose detallado de los ingredientes de un plato, con sus cantidades y costos unitarios, para calcular el costo total.

Ficha técnica de plato: Documento donde se registra la receta: ingredientes, cantidades, rendimiento, tiempos y presentación.

Margen de contribución: Diferencia entre el precio de venta de un plato y su costo variable (principalmente materia prima y mano de obra directa).

Merma: Pérdida de peso o cantidad de un insumo por limpieza, cocción, evaporación o recorte (por ejemplo, espinas, cáscaras).

Mano de obra directa: Personal que interviene directamente en la preparación del plato (cocineros, auxiliares de cocina) y su tiempo de trabajo.

Plato de alta rotación: Plato que se vende con mucha frecuencia; no siempre es el más rentable, pero aporta volumen de ventas.

Plato estrella: Preparación que más se vende o que mejor representa el restaurante; suele atraer clientes y sostener buena parte de las ventas.

Plato gancho: Plato con precio atractivo usado para atraer clientes, aunque su margen sea menor; puede impulsar la venta de otros productos.

Plato rentable: Plato cuyo precio de venta genera un margen de ganancia atractivo después de cubrir sus costos y gastos asociados.

Porcionamiento: Acción de dividir y servir las cantidades exactas definidas en la ficha técnica para cada plato.

Punto de equilibrio del plato: Nivel de ventas (en unidades) que debe alcanzar un plato para cubrir sus costos sin generar pérdidas ni ganancias.

Rendimiento del producto: Proporción del insumo que realmente se aprovecha después de limpiar, pelar o porcionar (ejemplo: rendimiento del pescado sin espinas).

Reposición de stock: Compra de nuevos insumos para mantener los niveles mínimos de inventario necesarios para la operación.

Rotación de inventario: Frecuencia con la que se consumen y reponen los insumos; indica qué tan rápido “se mueve” el stock.

6.3 Marco Legal.

El proyecto se desarrolla en el contexto jurídico colombiano, en el cual la actividad económica de los restaurantes y, en particular, la gestión de sus costos y precios de venta se encuentra enmarcada por diversas disposiciones legales y reglamentarias.

Inicialmente, la Constitución Política de la República de Colombia (1991) en el artículo 333 que versa sobre la Libertad económica y libre competencia, establece que la actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común, y que la libre

competencia económica es un derecho de todos; entonces, en relación con el proyecto, este artículo respalda la facultad del restaurante para definir su estructura de costos y fijar libremente sus precios, siempre que no incurra en prácticas restrictivas de la competencia ni afecte el interés general, por lo que un análisis adecuado de costos y márgenes de contribución se convierte en una herramienta legítima de gestión empresarial dentro de este marco.

Ahora bien, en cuanto a normas comerciales y de organización empresarial, se cuenta con el Código de Comercio (Congreso de la República de Colombia, 1971) en donde artículos 19 y siguientes se establecen las Obligaciones de los comerciantes y en este contexto, el proyecto se ajusta a estas obligaciones al proponer la identificación, clasificación y cuantificación de los elementos del costo de los platos representativos del restaurante, contribuyendo a una contabilidad más precisa y confiable; también en el artículo 48 y siguientes se establecen las obligaciones de emitir estados financieros reales, por lo que el análisis detallado de la estructura de costos y del margen de contribución de los platos ayuda a que los estados financieros reflejen adecuadamente el costo de ventas y la rentabilidad de la operación gastronómica.

Ahora bien, en la Ley 1314 de 2009 se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera (Congreso de Colombia, 2009) obliga a que las empresas lleven su contabilidad conforme a estándares de calidad, transparencia y comparabilidad, lo que implica una adecuada determinación de costos, ingresos y resultados, y este proyecto, al calcular el costo real de producción de los platos, fortalece la aplicación de esta ley en el nivel micro de la entidad, al mejorar la calidad de la información interna para la toma de decisiones.

7 Metodología

7.1 Enfoque de Investigación

El estudio se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo (Ortega, 2023), pues se basa en la recolección y análisis de datos numéricos relacionados con consumos de insumos, tiempos de preparación, costos y precios de venta; dichos datos fueron procesados mediante procedimientos de cálculo de costos unitarios y análisis de márgenes.

7.2 Tipo de Investigación

El tipo de investigación es descriptiva (Stewart, 2024), analítica, no experimental y transversal; así pues, se apoya en técnicas propias de la contabilidad de costos y el análisis financiero básico.

7.3 Fuentes de Información

7.3.1 Fuentes de información primarias

Se realizaron entrevistas semiestructuradas para comprender el proceso actual de determinación de precios, conocer la percepción sobre costos y rentabilidad de los platos seleccionados, identificar prácticas de control de insumos y tiempos de preparación y confirmar o ajustar las recetas estándar y los procesos productivos, y para la obtención de la información se contó con la colaboración de:

- Administrador(a) del restaurante: quien brindó información sobre costos generales (arriendo, servicios públicos, depreciación de equipos, salarios del personal, etc.) y facilitó datos sobre políticas de fijación de precios y márgenes deseados.
- Jefe de cocina o cocinero(a) principal: quien aportó las recetas estándar de los tres platos seleccionados (gramajes, insumos, tiempos de preparación) e indicó el proceso de elaboración y el número de porciones por cada preparación base.

- Personal operativo de cocina (auxiliares, ayudantes): quienes contribuyeron a estimar tiempos reales de preparación y consumo efectivo de insumos en la práctica.
- Auxiliar contable: quien proporcionó información sobre el registro de costos, compras de insumos, inventarios y estructura de gastos generales.

También, se observó el proceso de preparación de los tres platos seleccionados para verificar cantidades de insumos empleados por porción (gramajes, número de unidades, etc.), medir o estimar tiempos de preparación y participación de la mano de obra directa, e identificar posibles mermas o desperdicios relevantes.

7.3.2 Fuentes secundarias

Aquí se tomaron las fuentes de páginas web reconocidas en el sector gastronómico, quienes con su experiencia contribuyen con buenas prácticas y con procesos de elaboración de recetas y definición de costos involucrados en preparación de estas; además se procuró consultar fuentes en textos reconocidos en el gremio gastronómico que aportaron otras perspectivas de costos específicos.

7.4 Población

La población objeto de estudio está conformada por todos los platos que integran la carta del restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio, cuya carta de presentación se modificó en el mes de marzo de 2026 (Figura 5).

Figura 5*Carta del restaurante Amazonas & Mar Pescadería*

DE RIO MAR	
SISIA A LA CIGALLA / PITA + CONSOME	\$ 43.000
PICADA A LA CIGALLA / PITA + CONSOME	\$ 43.000
BOCARICHO FRITO / CIGALLA + CONSOME	\$ 43.000
SALMON EN SALSA MARINERA CAMARON / AGUADUCE	\$ 43.000
SALMON A LA PLANCHA	\$ 58.000
PARGO ROJO FRITO	\$ 58.000
PARGO ROJO EN SALSA MARINERA / CAMARON O CIGALLA	\$ 73.000
FLETE BORDALO A LA PLANCHA	\$ 68.000
FLETE BORDALO EN SALSA CAMARON / MARINERA	\$ 73.000
PIZZA DE LA CASA	\$ 50.000
ACOMPANAMIENTOS	
ZUMO DE LIMON	\$ 1.000
GALLETAS CREANAS	\$ 2.000
PATACON X UNIDAD	\$ 3.000
PORCION DE QUESO X 3 LONJAS	\$ 3.000
PORCION ARROZ	\$ 3.000
PORCION ENSALADA	\$ 3.000
PORCION PAPA A LA FRANCESA	\$ 3.000
PORCION PATACON X 3 UDS	\$ 3.000
CREMA DE CAMARONES	\$ 3.000
PORCION DE CAMARON 120 GRS	\$ 3.000
PORCION DE CREMA DE LECHE	\$ 3.000
PORCION DE SALSA (AGUADUCE O A JULIO)	\$ 3.000

MENÚ INFANTIL	
SALCHIPAPA	\$ 22.000
PRINCIPES DE POLLO	\$ 22.000
BEBIDAS	
MORA / LULO / FRESA / MANGO	
MARACUYA / GUINABANA	
AGUA	\$ 8.000
LECHE	\$ 9.000
LIMONADA DE COCO	\$ 10.000
JARRA DE CITRICA GRANDE	AGUA \$ 16.000 SODA \$ 18.000
JARRA DE CITRICA ESCUINHA	AGUA \$ 10.000 SODA \$ 13.000
VASO CITRICA	\$ 7.000 \$ 8.000
OTRAS BEBIDAS	
GASEOSAS	\$ 5.000
AGUA NATURAL	\$ 1.000
AGUA CON GAS	\$ 1.000
VALLE CAJITA	\$ 3.000

MENÚ	
ENTRADAS	
CANSTRELLA O BISCOS CON CAMARON EN SALSA AL AJILLO	\$ 10.000
CAMARONES AVINAGRADOS CON SALSA AGUADUCE O AL AJILLO	\$ 10.000
PARGO CON MOCRO (N UNIDADES)	\$ 15.000
MARISCOS	
CAZUELAS	
CAZUELA MARISCOS	
Mediana	\$ 18.000
Grande	\$ 24.000
CAZUELA DE CAMARON	
Mediana	\$ 18.000
Grande	\$ 24.000
AMARILLO A LA MONSEÑOR	
Mediana	\$ 18.000
Grande	\$ 24.000
ARROZ CREMOSO	\$ 10.000
ARROZ CON CAMARON	\$ 10.000
ARROZ MARINERO	\$ 10.000
PALLA	\$ 12.000
PALLA ESPECIAL	\$ 18.000
PASTAS	
RETTUCONI SALSA CAMARON / MARINERA	\$ 10.000

CARNES	
PICADIZA A LA PLANCHA	\$ 30.000
PICADIZA GRATINADA	\$ 33.000
PICADIZA EN SALSA DE CAMARON / MARINERA	\$ 36.000
CORILLAS A LA BRD	\$ 35.000
CHURASCOS	\$ 40.000
LOMO DE CERDO EN SALSA AGUADUCE	\$ 35.000
CEVICHE	
CEVICHE MEDIANO	\$ 23.000
CEVICHE MEDIANO	\$ 28.000
CEVICHE GRANDE	\$ 35.000
CEVICHE BOMBA	\$ 38.000
PESCADOS	
SARGO DE PESCADOS + PATACON (2 UNIDADES)	\$ 18.000
CIRIARON DE PIRACU CON SALSA MARINERA O DE LA CASA	\$ 42.000
BAGO EN SALSA CIGALLA	\$ 37.000
BAGO FRITO O A LA PLANCHA	\$ 35.000
BAGO FRITO O A LA PLANCHA EN SALSA MARINERA / CAMARON	\$ 40.000
TROCHES A LA PLANCHA EN SALSA MARINERA / CAMARON / AJILLO O AGUADUCE	\$ 43.000
TROCHES A LA PLANCHA	\$ 36.000
TILAPIA A LA PLANCHA O MARINERA EN SALSA CAMARON / MARINERA	\$ 40.000
TILAPIA A LA PLANCHA O MARINERA	\$ 35.000
MOJARRA FRITA EN SALSA CAMARON / MARINERA	\$ 40.000
MOJARRA EN SALSA CIGALLA	\$ 37.000
MOJARRA FRITA	\$ 35.000
CACAHUANA EN SALSA CIGALLA	\$ 37.000
CACAHUANA FRITA EN SALSA CAMARON / MARINERA	\$ 40.000
CACAHUANA FRITA	\$ 35.000
CACAHUANA DE RIO FRITA O A LA CIGALLA	\$ 42.000
CACAHUANA DE RIO FRITA EN SALSA DE CAMARON / MARINERA	\$ 48.000

Nota: Tomado de la carta del establecimiento comercial objeto de estudio.

7.5 Unidad de análisis y selección de casos.

Para el desarrollo del estudio se seleccionaron tres platos representativos del menú (cazuela de mariscos, amarillo a la monseñor y paella), a partir de un criterio intencional, considerando su alta rotación, relevancia en la imagen del restaurante y participación en las ventas. Sobre estos platos se realizó el análisis detallado de la estructura de costos, el cálculo del costo unitario y la comparación con los precios de venta actuales.

7.6 Procedimientos

El análisis de la información se fundamentó en técnicas de contabilidad de costos, considerando:

- Identificación y clasificación de costos: materia prima directa: todos los insumos alimenticios e ingredientes que se incorporan directamente a cada plato (pescado, mariscos, acompañamientos, condimentos relevantes, etc.); mano de obra directa: tiempo del personal de

cocina directamente involucrado en la preparación de los platos, valorado a partir del costo/hora de cada trabajador;

- Costos indirectos de fabricación (CIF): proporción de arriendo, servicios públicos, mantenimiento de equipos, depreciaciones, utensilios, entre otros, asignados a la producción de los tres platos, utilizando un criterio de reparto (por unidades de venta.).

- Cálculo del costo unitario de cada plato: Se verificó el costo de materia prima por unidad, con base en los gramajes o unidades usados en la receta tradicional del restaurante y los precios de compra de los insumos; se estimó el costo de mano de obra por plato, multiplicando el tiempo dedicado por el costo/hora del personal; se asignó porción de los costos indirectos a cada plato, según el criterio seleccionado. Finalmente, se sumaron estos componentes para obtener el costo total unitario de cada plato.

- Análisis de márgenes y rentabilidad: Se comparó el costo unitario con el precio de venta actual de cada plato; se calculó el margen bruto o margen de contribución (precio de venta – costo unitario); se analizó la relación porcentaje de margen / precio, identificando si es adecuado para la sostenibilidad del negocio; a partir de estos resultados se propusieron recomendaciones en cuanto a posibles ajustes de precios, control de costos o rediseño de recetas, entre otros.

Los datos cuantitativos se procesaron en hojas de cálculo para facilitar el cálculo, la organización de tablas y la elaboración de gráficos comparativos.

De forma sintética, el proyecto se desarrolló en las siguientes fases:

- Fase 1. Planeación y diseño (formulación)
- Fase 2. Recolección de información (trabajo de campo)
- Fase 3. Procesamiento y análisis de costos
- Fase 4. Interpretación de resultados y formulación de recomendaciones
- Fase 5. Elaboración y socialización del informe final

8 Resultados

8.1 Identificación y clasificación de los elementos del costo (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) asociados a la preparación de los tres platos seleccionados.

Del menú del Restaurante Amazonas & Mar Pescadería de la ciudad de Villavicencio, se seleccionaron los siguientes tres platos insignes: la Cazuela de mariscos, el Amarillo a la monseñor y la Paella.

8.1.1 Plato 1: Cazuela de mariscos

8.1.1.1 Descripción del plato 1. La cazuela de mariscos (Figura 6) del restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio es un plato fuerte elaborado a base de una mezcla de mariscos frescos (camarón, calamar, pescado blanco y, según disponibilidad, mejillones u otros), cocinados en un fondo de pescado y vegetales, ligados con crema de leche y/o leche de coco, y sazonados con especias y sofrito tradicional. Se sirve caliente en cazuela de barro o recipiente hondo, generalmente acompañado de arroz blanco y patacón o pan, constituyéndose en una de las preparaciones más representativas del restaurante por su alto nivel de aceptación entre los clientes y su participación en las ventas.

Figura 6

Presentación Cazuela de Mariscos



La porción estándar está diseñada para una (1) persona e incluye una cantidad determinada de mariscos por ración, así como la guarnición establecida por el restaurante. Este plato implica un manejo cuidadoso de la cadena de frío y de los tiempos de cocción, dada la naturaleza perecedera de los productos del mar utilizados.

8.1.1.2 Tabla de ingredientes: Materia prima directa de la cazuela de mariscos. Tras realizar diversas observaciones durante dos fines de semana en el proceso de preparación, se identificó el listado de ingredientes correspondiente a la receta del Plato 1, la Cazuela de mariscos (Tabla 1), es decir, en cuanto a cantidades se refiere.

Tabla 1

Ingredientes de la cazuela de mariscos (materia prima directa por porción estándar)

Ingrediente	Unidad de medida	Cantidad por porción	Observaciones
Camarón limpio	g	80	Peso neto, ya pelado y desvenado
Pulpo	g	60	Sin piel, limpio
Pescado blanco (filete)	g	60	Sin espinas, en cubos
Mejillones / marisco mixto	g	40	Opcional, según disponibilidad
Fondo de pescado / caldo de mariscos	ml	150	Puede elaborarse en la misma cocina
Crema de leche	ml	50	Para dar textura cremosa
Cebolla cabezona	g	20	Para el sofrito
Tomate chonto	g	30	Para el sofrito
Pimentón rojo / verde	g	15	Para el sofrito
Ajo	g	5	Picado o triturado
Cilantro / perejil	g	5	Fresco, para sabor y decoración
Aceite vegetal	ml	10	Para sofrito y sellado de mariscos
Sal	g	3	Sazonamiento
Pimienta y condimentos	g	2	Sazonamiento
Arroz blanco	g	120	Guarnición por ración
Plátano para patacón	g	80	Guarnición por ración

Nota: Mediciones realizadas en la cocina del establecimiento.

8.1.1.3 Identificación de la mano de obra directa en la cazuela de mariscos. Para este plato, la mano de obra directa (Tabla 2) corresponde al personal cuyas actividades se relacionan de manera inmediata y cuantificable con la preparación de la cazuela de mariscos.

Tabla 2*Cargos de mano de obra directa asociados a la cazuela de mariscos*

Cargo / puesto	Funciones específicas en la cazuela de mariscos
Cocinero principal	- Realiza el sofrito (cebolla, ajo, tomate, pimentón)
	- Cocina y combina los mariscos con el fondo y las cremas
	- Controla tiempos y puntos de cocción
	- Rectifica sabor (sal, condimentos)
	- Emplata la cazuela y coordina el montaje final
Auxiliar de cocina	- Lava, pela y porciona camarón, calamar y pescado
	- Corta y prepara vegetales para el sofrito
	- Prepara el arroz blanco y/o patacón que acompaña el plato
	- Apoya el montaje de la guarnición en el plato

Nota: Datos obtenidos mediante observación directa del proceso.

8.1.1.4 Costos indirectos de fabricación asociados a la preparación de la cazuela de mariscos. Aunque los costos indirectos de fabricación son comunes a varios platos, aquí se enfatiza en aquellos que inciden en la elaboración y servicio de la cazuela de mariscos (Tabla 3), aunque cabe decir que estos costos no se pueden asociar de forma directa a una sola cazuela, pero son necesarios para producirla.

Tabla 3*Costos indirectos de fabricación relacionados con la cazuela de mariscos*

Concepto	Descripción específica en relación con la cazuela de mariscos
Gas de cocina	Cocción del sofrito, de la mezcla de mariscos y del arroz de acompañamiento
Electricidad de neveras y congeladores	Conservación de mariscos y pescados usados en la cazuela
Electricidad de campana extractora	Extracción de vapores y olores generados al preparar la cazuela
Agua de la cocina	Lavado de mariscos, verduras, ollas, cazuelas y utensilios
Depreciación de estufas y quemadores	Equipos utilizados para la elaboración del plato
Depreciación de neveras y congeladores	Equipos de almacenamiento de mariscos
Reposición de ollas, cazuelas y utensilios	Herramientas necesarias para preparar y servir la cazuela
Detergentes, cloro y desengrasantes	Limpieza de utensilios y superficies usadas en la preparación
Material de aseo personal (guantes, gorros, tapabocas)	Bioseguridad en la manipulación de mariscos
Personal de limpieza de cocina	Lavado de ollas y aseo del área donde se elabora la cazuela
Hielo y materiales de conservación	Mantenimiento de la cadena de frío de mariscos

Nota: Observaciones realizadas en la cocina del restaurante.

Inicialmente, en servicios públicos del área de cocina se identifica el gas utilizado en quemadores y estufas donde se elabora el sofrito y se cocina la cazuela, en cocción del arroz blanco y fritura de patacones (si aplica); también, la energía eléctrica consumida por neveras y congeladores donde se almacenan mariscos y pescados, las vitrinas refrigeradas (si se exhiben mariscos), la campana extractora, iluminación de cocina y equipos menores (licuadora, batidora, etc., si se usan); el agua utilizada en lavado de mariscos y pescados antes de su preparación, el lavado de arroz, verduras y otros ingredientes, el lavado de ollas, cazuelas, utensilios y vajilla utilizada para este plato.

Luego, se puede identificar la depreciación y mantenimiento de equipos y utensilios, como las estufas, mesones de cocción y/o freidoras donde se realiza parte de la preparación, las ollas, cazuelas de barro o recipientes especiales para servir la cazuela, las neveras y congeladores destinados a almacenar mariscos. También, se establece un mantenimiento y reparaciones de equipos de refrigeración (neveras, congeladores), campanas extractoras y sistemas de ventilación, de estufas, quemadores y demás equipos de cocción.

De igual forma, se precisa un costo por utensilios y vajilla, en cuanto a reposición de cuchillos, tablas de picar, cucharones, espátulas, coladores, etc., ollas, cazos y cazuelas de servicio (incluyendo roturas), platos hondos, soperos o cazuelas individuales para servir el plato.

Ahora bien, en cuanto a los insumos de limpieza y desinfección, se eroga valores por detergentes y desengrasantes para ollas, utensilios y vajilla; cloro y desinfectantes para mesones y superficies de trabajo, jabón para manos, toallas desechables, guantes, tapabocas, gorros; productos para control de olores y plagas, especialmente importantes por el manejo de mariscos.

En cuanto al recurso humano, la mano de obra indirecta tiene que ver con el personal de limpieza de cocina, como el encargado de lavar ollas, cazuelas, utensilios y mantener el área higiénica.

Finalmente, está el monto dedicado a la conservación y almacenamiento de mariscos, como el hielo utilizado para mantener la cadena de frío de mariscos y pescados, las bolsas al vacío, recipientes plásticos, film plástico y otros materiales de empaque interno, las bandejas y rejillas para almacenamiento en refrigeración.

8.1.2 Plato 2: *Amarillo a la monseñor*

8.1.2.1 Descripción general del plato 2. El Amarillo a la Monseñor (Figura 7) del restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio es un plato fuerte a base de pescado amarillo, caracterizado por su preparación tradicional y su presentación acompañada de guarniciones típicas de la cocina costeña/llanera. El pescado, generalmente presentado en filete o en porción con espina, se marina previamente con condimentos y cítricos, y luego se cocina (por lo común frito o a la plancha, según la receta del restaurante) hasta lograr una textura crujiente por fuera y jugosa por dentro.

Se sirve acompañado de arroz blanco, patacón y ensalada fresca, constituyéndose en uno de los platos más emblemáticos de la carta por su alta demanda y su importancia en los ingresos del establecimiento; la porción estándar está diseñada para una (1) persona e incluye una ración definida de pescado amarillo y la guarnición establecida, lo que permite normaliza tanto el consumo de materia prima como los tiempos de preparación.

Figura 7

Presentación Amarillo a la monseñor



8.1.2.2 Tabla de ingredientes. Materia prima directa del Amarillo a la Monseñor. Asimismo, tras varias jornadas de observación durante dos fines de semana en el proceso de elaboración, se identificó el listado de ingredientes correspondiente a la receta del Plato 2, Amarillo a la Monseñor (Tabla 4).

Tabla 4*Ingredientes del Amarillo a la Monseñor (materia prima directa por porción estándar)*

Ingrediente	Unidad de medida	Cantidad por porción	Observaciones
Pescado amarillo (filete / porción)	g	250	Peso neto, limpio, listo para marinar/cocinar
Jugo de limón	ml	10	Para marinado y sazón
Ajo fresco o pasta de ajo	g	5	Para marinado
Sal	g	3	Sazonamiento
Pimienta y otros condimentos	g	2	Adobo según receta de la casa
Aceite vegetal para fritura o cocción	ml	15	Uso en plancha o freidora
Arroz blanco	g	120	Porción estándar por persona
Plátano verde para patacón	g	100	Guarnición frita
Ensalada fresca	g	40	Porción de acompañamiento
Salsas de la casa	g/ml	20	Según presentación del restaurante
Limón adicional para servir	unidad	1/2 unidad pequeña	Acompañamiento en el plato

Nota: Mediciones realizadas en la cocina del establecimiento.

8.1.2.3 Identificación de la mano de obra directa en el Amarillo a la Monseñor. En este plato, la mano de obra directa corresponde al personal que interviene de forma inmediata y medible en las actividades de marinado, cocción y montaje del pescado y sus guarniciones (Tabla 5).

Tabla 5*Cargos de mano de obra directa asociados al Amarillo a la Monseñor*

Cargo / puesto	Funciones específicas en el Amarillo a la Monseñor
Cocinero principal	- Recibe y verifica la porción de pescado amarillo
	- Marina el pescado con ajo, sal, limón y condimentos
	- Apana (si aplica) y cocina el pescado (fritura o plancha)
	- Controla el punto de cocción y textura
	- Coordina y supervisa el montaje del plato (pescado + guarniciones + ensalada)
Auxiliar de cocina	- Lava, limpia y porciona el pescado amarillo
	- Prepara el arroz blanco de acompañamiento
	- Pela, corta y fríe el plátano para patacones, yuca o papa (según guarnición)
	- Lava y prepara los vegetales de la ensalada
	- Apoya el montaje del plato (acomodación de guarnición y ensalada)

Nota: Datos obtenidos mediante observación directa del proceso.

8.1.2.4 Costos indirectos de fabricación asociados a la preparación del Amarillo a la Monseñor. Aunque estos costos se comparten con otros platos del menú, aquí se señalan aquellos CIF que son necesarios para que el Amarillo a la Monseñor pueda producirse y servirse adecuadamente. No se asignan directamente a una porción, sino que se acumulan y luego se distribuyen a los platos mediante un criterio de reparto (Tabla 6).

Inicialmente, se tienen en cuenta los servicios públicos de la cocina, como el gas utilizado en estufas, planchas o freidoras para freír el pescado y las guarniciones, usado para la cocción del arroz blanco; también la energía eléctrica para las neveras y congeladores para almacenamiento del pescado amarillo y otros insumos, la iluminación de la cocina, campana extractora, equipos menores (si se usan para este plato); el agua para el lavado del pescado, vegetales de ensalada y otros insumos, el lavado de utensilios, ollas, sartenes, bandejas y platos utilizados para el Amarillo a la Monseñor.

Seguidamente, se tiene en cuenta la depreciación y mantenimiento de equipos y utensilios, de las freidoras, planchas, estufas y hornos involucrados en la cocción del pescado y guarniciones, las neveras y congeladores donde se conserva el pescado amarillo, los mesones de acero inoxidable, campana extractora y otros equipos de la línea caliente; su mantenimiento y reparaciones de estufas, freidoras, planchas y hornos, campanas extractoras y sistemas de ventilación, y equipos de refrigeración (neveras, congeladores).

También se tiene en cuenta los utensilios y vajilla, en lo que tiene que ver con la reposición de cuchillos, tablas de picar, pinzas, espátulas, bandejas de fritura, sartenes, ollas, freidoras pequeñas (si las hay), coladores, rejillas, platos llanos, bandejas y fuentes donde se sirve el Amarillo a la Monseñor (incluyendo roturas); no hay que olvidar otros utensilios comunes como los pinchos, cucharones, espumaderas, etc., usados durante la fritura o el servicio.

Otros costos se dan por los insumos de limpieza y desinfección, como los detergentes, desengrasantes y jabones para lavado de ollas, sartenes, utensilios y vajilla; cloro y desinfectantes para limpieza de mesones, tablas, áreas de preparación del pescado y de las guarniciones; elementos de bioseguridad, como guantes, tapabocas, gorros, toallas de papel, entre otros.

En cuanto a mano de obra indirecta, se considera el personal de limpieza de cocina encargado de lavar utensilios, ollas y equipos usados en la preparación del Amarillo a la Monseñor, la limpieza general del área de fritura y de preparación.

De igual forma, se considera la conservación y almacenamiento del pescado amarillo, por lo que se precisa de hielo utilizado para mantener la cadena de frío del pescado antes de su preparación; los materiales de almacenamiento interno como los recipientes plásticos, bandejas, film plástico, bolsas para refrigeración.

Tabla 6

Costos indirectos de fabricación relacionados con el Amarillo a la Monseñor

Concepto	Descripción específica en relación con el Amarillo a la Monseñor
Gas de cocina	Cocción del pescado amarillo, arroz y guarniciones fritas
Electricidad de neveras y congeladores	Conservación del pescado amarillo y otros insumos
Electricidad de campana extractora	Extracción de vapores y olores generados durante la fritura
Agua de la cocina	Lavado de pescado, vegetales, utensilios y vajilla
Depreciación de freidoras, planchas y estufas	Equipos utilizados para la cocción del pescado y guarniciones
Depreciación de neveras y congeladores	Equipos de almacenamiento de pescado amarillo
Reposición de utensilios y vajilla	Cuchillos, tablas, sartenes, platos y bandejas usados para este plato
Detergentes, cloro y desengrasantes	Limpieza de equipos, utensilios y superficies de trabajo
Elementos de bioseguridad (guantes, gorros, tapabocas)	Manipulación higiénica del pescado y las guarniciones
Personal de limpieza de cocina	Lavado y aseo del área donde se prepara y sirve el Amarillo a la Monseñor
Hielo y materiales de conservación	Mantener la cadena de frío del pescado amarillo

Nota: Observaciones realizadas en la cocina del restaurante.

8.1.3 Plato 3: Paella

8.1.3.1 Descripción general del plato 3. La Paella (Figura 8) del restaurante Amazonas & Mar Pescadería de Villavicencio es un plato fuerte de origen español adaptado al gusto local, elaborado a base de arroz cocido en fondo de pescado y/o caldo de mariscos, acompañado de una mezcla de mariscos (camarón, pulpo, mejillones, entre otros) y, según la receta de la casa, pollo o chorizo, además de vegetales y condimentos característicos como pimentón, ajo y especias.

Se cocina en una paellera o sartén amplio de fondo plano, lo que permite una cocción uniforme del arroz y el desarrollo de sabores concentrados; la preparación integra varias etapas: sofrito de vegetales y condimentos, sellado de proteínas, adición de arroz y caldo, e incorporación

de mariscos y demás ingredientes, respetando tiempos de cocción para mantener la textura adecuada.

La porción estándar está diseñada para una (1) persona o para porciones múltiples (por ejemplo, para 2 o 4 personas, según la forma de servicio del restaurante). La paella se considera un plato representativo por su complejidad en el uso de insumos, su mayor tiempo de preparación y su relevancia dentro de la oferta de productos del restaurante.

8.1.3.2 Tabla de ingredientes: Materia prima directa de la Paella. Aquí se presenta para una porción estándar individual de Paella (Tabla 7), aunque el restaurante la vende “para 2” o “para 4”, y aquí se selecciona la primera opción como la unidad de análisis.

Tabla 7

Ingredientes de la Paella (materia prima directa por porción estándar)

Ingrediente	Unidad de medida	Cantidad por porción	Observaciones
Arroz	g	100–120	Base del plato
Caldo/fondo de pescado o mariscos	ml	200–250	Elaborado en cocina
Camarón limpio	g	40–60	Peso neto, pelado y desvenado
Calamar en anillos	g	30–40	Limpio
Mejillones / mixto de mariscos	g	30–40	Según disponibilidad
Pescado blanco (en cubos)	g	30–40	Sin espinas
Pollo en trozos (si es paella mixta)	g	30–50	Opcional, según receta de la casa
Chorizo / embutido (si aplica)	g	20–30	Opcional
Cebolla cabezona	g	15–20	Para sofrito
Tomate maduro	g	20–30	Para sofrito
Pimentón rojo / verde	g	15–20	Aporta sabor y color
Ajo	g	3–5	Picado o triturado
Arvejas / habichuelas / vegetales mixtos	g	15–20	Según receta
Aceite vegetal u oliva	ml	10–15	Sofrito y sellado de ingredientes
Sal	g	3	Sazonamiento
Pimienta y condimentos	g	2	Sazonamiento
Color	g	1–2	Aporta color y sabor
Limón (para servir)	unidad	1/2–1 pequeña	Acompañamiento
Perejil / cilantro	g	3–5	Decoración y sabor

Nota: Datos obtenidos mediante observación directa del proceso.

8.1.3.3 Identificación de la mano de obra directa en la Paella. En la paella, la mano de obra directa (Tabla 8) corresponde a quienes intervienen en las etapas de preparación (mise en place), cocción en paellera y montaje de la porción o porciones.

Tabla 8*Cargos de mano de obra directa asociados a la Paella*

Cargo / puesto	Funciones específicas en la preparación de la paella
Cocinero principal	- Organiza y coordina la preparación de la paella
	- Realiza el sofrito (cebolla, ajo, tomate, pimentón y condimentos)
	- Incorpora y saltea los mariscos y demás proteínas (pollo, chorizo, si aplica)
	- Añade el arroz y el caldo, controla tiempos y niveles de cocción
	- Ajusta sazón, textura del arroz y punto de cocción de mariscos
	- Emplata porciones (si se sirve en platos individuales) o prepara la paellera para servicio a la mesa
Auxiliar de cocina	- Lava, limpia y porciona mariscos, pescado y otros ingredientes
	- Pica y prepara vegetales para el sofrito y guarniciones
	- Mide y prepara el arroz y el caldo
	- Apoya en el montaje y decoración final del plato/paellera

Nota: Datos obtenidos mediante observación directa del proceso.

8.1.3.4 Costos indirectos de fabricación asociados a la preparación de la Paella. La paella utiliza intensivamente la infraestructura y los recursos de la cocina (paellera, estufas, gas, neveras, etc.), por lo que es importante dejar claros los costos indirectos de fabricación (Tabla 9) que inciden en su elaboración. Estos costos son comunes a varios platos, pero aquí se listan en función de su relación con la paella.

Tabla 9*Costos indirectos de fabricación relacionados con la Paella*

Concepto	Descripción específica en relación con la paella
Gas de cocina	Combustible para los quemadores donde se cocina la paella
Electricidad de neveras y congeladores	Conservación de mariscos, pescados, pollo, chorizo y otros insumos
Electricidad de campana extractora e iluminación	Funcionamiento durante la preparación de la paella
Agua de la cocina	Lavado de insumos, paelleras, ollas, utensilios y vajilla
Depreciación de estufas y quemadores	Equipos donde se instala la paellera
Depreciación de paelleras, ollas y utensilios	Equipos específicos usados en la preparación y servicio de la paella
Depreciación de neveras y congeladores	Equipos de refrigeración de insumos
Detergentes, cloro y desengrasantes	Limpieza de paelleras, utensilios y superficies de trabajo
Elementos de bioseguridad	Guantes, gorros, tapabocas para manipulación higiénica de alimentos
Reposición de utensilios y vajilla	Cuchillos, cucharones, paelleras, platos y fuentes (incluyendo roturas)
Personal de limpieza de cocina	Mano de obra en lavado y aseo del área y equipos usados en la paella
Hielo y materiales de conservación	Mantener la cadena de frío de mariscos y pescados

Nota: Observaciones realizadas en la cocina del restaurante.

Primero, se tienen en cuenta los servicios públicos de la cocina, como el gas para el uso en estufas o quemadores para cocinar la paella (sofrito, cocción del arroz y los mariscos); la energía

eléctrica, para las neveras y congeladores donde se almacenan mariscos, pescados, pollo, chorizo y otros insumos, la iluminación de la cocina, campana extractora y otros equipos eléctricos usados durante la preparación; el agua para el lavado de mariscos, pescados, pollo (si aplica), arroces y vegetales y el lavado de paelleras, ollas, utensilios y vajilla utilizados en la paella.

También, el costo por depreciación y mantenimiento de equipos y utensilios, de estufas y quemadores de gas donde se coloca la paellera, de paelleras, ollas y sartenes específicos para esta preparación, de neveras y congeladores para almacenamiento de insumos de la paella, de campanas extractoras y sistemas de ventilación; el mantenimiento y reparaciones de equipos de cocción (estufas, quemadores), equipos de refrigeración, campanas extractoras y ductos.

Del mismo modo, se tiene en cuenta los utensilios y vajilla, en cuanto a la reposición de cuchillos, tablas de picar, cucharas, cucharones, espátulas, pinzas, de paelleras, ollas, bandejas, coladores y otros utensilios usados en la preparación y servicio, de platos hondos o llanos en que se sirve la paella (si se sirve por ración), y fuentes de servicio (si se sirve al centro de la mesa), y de otros utensilios comunes como los medidores de arroz y caldo, recipientes para mise en place, etc.

Igualmente, los insumos de limpieza y desinfección, como detergentes, desengrasantes y jabones para lavado de paelleras, ollas, utensilios y vajilla, cloro y desinfectantes para limpieza de mesones y superficies de trabajo donde se manipulan mariscos, pollo y vegetales, y elementos de bioseguridad como guantes, tapabocas, gorros, toallas desechables, entre otros.

Del mismo modo, se tienen en cuenta la mano de obra indirecta, como el personal de limpieza de cocina encargado del lavado de paelleras, ollas, utensilios y limpieza de las áreas donde se prepara la paella.

Finalmente, los costos por conservación y almacenamiento de insumos como el hielo (si se utiliza) para mantener la cadena de frío de mariscos y pescados, los materiales de almacenamiento interno como recipientes plásticos, bandejas, tapas, film plástico y bolsas de refrigeración para mariscos, pollo y vegetales.

8.2 Cálculo del costo unitario de cada uno de los tres platos representativos, a partir del consumo real de insumos y la asignación proporcional de los costos indirectos

Se consultó con el jefe de cocina las cantidades y los valores de cada uno de los tres elementos del costo por plato.

8.2.1 Del plato 1: Cazuela de mariscos

8.2.1.1 Cálculo del costo de materia prima directa por porción. Se tomaron los promedios de precios de compra por unidad de medida que se erogan en materias primas (Tabla 10) con datos a marzo de 2026 y abril de 2026.

Tabla 10

Materias primas por porción para Cazuela de mariscos.

Ingredientes Cazuela de mariscos	Valor unitario de compra	Unidad de medida	Cantidad porción usado		Valor total usado
Camarón limpio	40.000	Kg	80	g	3.200
Pulpo	22.000	kg	60	g	1.320
Pescado blanco (filete)	24.000	kg	60	g	1.440
Mejillones / marisco mixto	40.000	kg	40	g	1.600
Fondo de pescado / caldo de mariscos	8.000	l	150	ml	1.200
Crema de leche	10.000	l	50	ml	500
Cebolla cabezona	4.000	kg	20	g	80
Tomate chonto	3.000	kg	30	g	90
Pimentón rojo / verde	5.000	kg	15	g	75
Ajo	8.000	kg	5	g	40
Cilantro / perejil	1.000	100g	5	g	50
Aceite vegetal	6.500	l	10	ml	65
Sal	1.500	kg	4	g	6
Pimienta y condimentos	5.000	100g	2	g	100
Arroz blanco (guarnición)	4.000	kg	120	g	480
Plátano para patacón	3.000	kg	80	g	240
TOTAL PORCIÓN					10.486

Nota: Datos sobre los registros de compras de las últimas seis semanas.

8.2.1.2 Cálculo del costo de mano de obra directa por porción. Se consultó el salario mensual actual (marzo de 2026) del cocinero principal de un auxiliar de cocina para los cálculos de mano de obra directa (Tabla 11)

Tabla 11

Mano de obra directa por porción para Cazuela de mariscos.

Cargo / puesto	Funciones específicas en la cazuela de mariscos	Salario / mes	Horas/mes	Valor HMOD	Tiempo porción		Valor total
Cocinero principal	Realiza el sofrito (cebolla, ajo, tomate, pimentón)	3.300.000	220	15.000	8	min	2.000
	Cocina y combina los mariscos con el fondo y las cremas	3.300.000	220	15.000	5	min	1.250

Cargo / puesto	Funciones específicas en la cazuela de mariscos	Salario / mes	Horas/mes	Valor HMOD	Tiempo porción		Valor total
	Controla tiempos y puntos de cocción	3.300.000	220	15.000	4	min	1.000
	Rectifica sabor (sal, condimentos)	3.300.000	220	15.000	2	min	500
	Emplata la cazuela y coordina el montaje final	3.300.000	220	15.000	4	min	1.000
Auxiliar de cocina	Lava, pela y porciona camarón, pulpo y pescado	1.870.000	220	8.500	18	min	2.550
	Corta y prepara vegetales para el sofrito	1.870.000	220	8.500	8	min	1.133
	Prepara el arroz blanco y/o patacón que acompaña el plato	1.870.000	220	8.500	12	min	1.700
	Apoya el montaje de la guarnición en el plato	1.870.000	220	8.500	3	min	425
TOTAL PORCIÓN							11.558

Nota: Datos obtenidos mediante observación directa del proceso.

8.2.1.3 Cálculo de la cuota de costos indirectos de fabricación (CIF) por porción. Aquí se hace en dos pasos: inicialmente se calcula el total de CIF del período y la tasa de aplicación y luego se asigna CIF a cada plato según la base elegida (Tabla 12). Se tuvo en cuenta el volumen de ventas de los últimos tres meses (año 2026), hallando un promedio y la participación porcentual, luego se tuvo en cuenta la venta en número de platos promedio diario observado durante los últimos tres meses y medio del año 2026, y considerando 26 días mes de servicio al público.

Tabla 12

Costos indirectos de fabricación por porción Cazuela de mariscos

CIF Cazuela de mariscos	Valor promedio mensual	Participación ventas	# platos mensual promedio	Tasa CIF
Gas de cocina	873.600	24%	390	538
Electricidad	2.246.400	24%	390	1.382
Agua de la cocina	3.603.600	24%	390	2.218
Depreciación de estufas y quemadores	420.000	24%	390	258
Depreciación de neveras y congeladores	470.000	24%	390	289
Reposición de ollas, cazuelas y utensilios	218.400	24%	390	134
Elementos de aseo cocina	421.200	24%	390	259
Elementos de bioseguridad	156.000	24%	390	96
Personal de limpieza de cocina	1.809.600	24%	390	1.114
Hielo y materiales de conservación	4.508.400	24%	390	2.774
TOTAL PORCIÓN				9.063

Nota: Datos observados en registros sobre últimos tres meses de operación.

8.2.2 Del plato 2: *Amarillo a la Monseñor*

8.2.2.1 Cálculo del costo de materia prima directa por porción. Al igual que en el plato anterior, la información se tomó de los promedios de precios de compra por unidad de medida de materias primas que se compran (Tabla 13) en el lapso de marzo de 2026 a abril de 2026.

Tabla 13

Materias primas por porción para Amarillo a la Monseñor

Ingredientes Amarillo a la Monseñor	Valor unitario de compra	Unidad de medida	Cantidad porción usado		Valor total usado
Pescado amarillo	22.000	kg	250	g	5.500
Jugo de limón	4.200	kg	10	ml	140
Ajo fresco o pasta de ajo	8.000	kg	5	g	40
Sal	1.500	kg	3	g	5
Pimienta y otros condimentos	5.000	100g	2	g	100
Aceite vegetal para fritura o cocción	6.500	l	15	ml	98
Arroz blanco	4.000	kg	120	g	480
Plátano verde para patacón	3.000	kg	100	g	300
Ensalada fresca	9.500	kg	40	g	380
Salsas de la casa	400	und	20	ml	400
Limón adicional para servir	4.200	kg	0,5	und	210
TOTAL PORCIÓN					7.652

Nota: Datos sobre los registros de compras de las últimas seis semanas.

8.2.2.2 Cálculo del costo de mano de obra directa por porción. Con los mismos datos consultados sobre el salario mensual actual (marzo de 2026) del cocinero principal de un auxiliar de cocina para los cálculos de mano de obra directa (Tabla 14).

Tabla 14

Mano de obra directa por porción para Amarillo a la Monseñor.

Cargo / puesto	Funciones específicas en el Amarillo a la Monseñor	Salario / mes	Horas/mes	Valor HMOD	Tiempo porción		Valor total
Cocinero principal	Recibe y verifica la porción de pescado amarillo	3.300.000	220	15.000	10	min	2.500
	Marina el pescado con ajo, sal, limón y condimentos	3.300.000	220	15.000	6	min	1.500
	Apana y cocina el pescado (fritura o plancha)	3.300.000	220	15.000	6	min	1.500
	Controla el punto de cocción y textura	3.300.000	220	15.000	3	min	750

Cargo / puesto	Funciones específicas en el Amarillo a la Monseñor	Salario / mes	Horas/mes	Valor HMOD	Tiempo porción		Valor total
	Coordina y supervisa el montaje del plato (pescado + guarniciones + ensalada)	3.300.000	220	15.000	5	min	1.250
Auxiliar de cocina	Lava, limpia y porciona el pescado amarillo	1.870.000	220	8.500	14	min	1.983
	Prepara el arroz blanco de acompañamiento	1.870.000	220	8.500	12	min	1.700
	Pela, corta y fríe el plátano para patacones, yuca o papa	1.870.000	220	8.500	4	min	567
	Lava y prepara los vegetales de la ensalada	1.870.000	220	8.500	6	min	850
	Apoya el montaje del plato (acomodación de guarnición y ensalada)	1.870.000	220	8.500	3	min	425
TOTAL PORCIÓN							10.525

Nota: Datos obtenidos mediante observación directa del proceso.

8.2.2.3 Cálculo de la cuota de costos indirectos de fabricación (CIF) por porción. Se siguieron dos pasos: inicialmente se calcula el total de CIF del período y la tasa de aplicación y luego se asigna CIF a cada plato según la base elegida (Tabla 15). Se tuvo en cuenta el volumen de ventas de los últimos tres meses (año 2026), hallando un promedio y la participación porcentual, luego se tuvo en cuenta la venta en número de platos promedio diario observado durante los últimos tres meses y medio del año 2026, y considerando 26 días mes de servicio al público.

Tabla 15

Costos indirectos de fabricación por porción Amarillo a la Monseñor.

CIF Amarillo a la monseñor	Valor promedio mensual	Participación ventas	# platos mensual promedio	Tasa CIF
Gas de cocina	873.600	18%	338	465
Electricidad	2.246.400	18%	338	1.196
Agua de la cocina	3.603.600	18%	338	1.919
Depreciación de freidoras, planchas y estufas	420.000	18%	338	224
Depreciación de neveras y congeladores	470.000	18%	338	250
Reposición de utensilios y vajilla	218.400	18%	338	116
Elementos de aseo cocina	421.200	18%	338	224
Elementos de bioseguridad	156.000	18%	338	83
Personal de limpieza de cocina	1.809.600	18%	338	964
Hielo y materiales de conservación	4.508.400	18%	338	2.401
TOTAL PORCIÓN				7.843

Nota: Datos observados en registros sobre últimos tres meses de operación.

8.2.3 Del plato 3: Paella

8.2.3.1 Cálculo del costo de materia prima directa por porción. Lo mismo que en los platos anteriores, la información se tomó de los promedios de precios de compra por unidad de medida de materias primas que se compran (Tabla 16) en el lapso de marzo de 2026 a abril de 2026.

Tabla 16

Materias primas por porción para Paella

Ingrediente Paella	Valor unitario	Und de medida	Cantidad porción		Valor total
Arroz	4.000	kg	120	g	480
Caldo/fondo de pescado o mariscos	8.000	l	200	ml	1.600
Camarón limpio	40.000	kg	50	g	2.000
Calamar en anillos	22.000	kg	40	g	880
Mejillones / mixto de mariscos	40.000	kg	40	g	1.600
Pescado blanco (en cubos)	22.000	kg	40	g	880
Pollo en trozos (si es paella mixta)	8.000	kg	40	g	320
Chorizo / embutido	14.000	kg	30	g	420
Cebolla cabezona	4.000	kg	20	g	80
Tomate maduro	3.000	kg	30	g	90
Pimentón rojo / verde	5.000	kg	20	g	100
Ajo	8.000	kg	4	g	32
Arvejas / habichuelas / vegetales mixtos	9.000	kg	20	g	180
Pimienta y otros condimentos	5.000	100g	10	ml	500
Sal	1.500	kg	3	g	5
Pimienta y condimentos	5.000	100g	2	g	100
Color	200	60g	3	g	10
Limón (para servir)	4.200	kg	0,5	und	210
Perejil / cilantro	1.000	100g	5	g	50
TOTAL PORCIÓN					4.577

Nota: Datos sobre los registros de compras de las últimas seis semanas.

8.2.3.1 Cálculo del costo de mano de obra directa por porción. Al igual que en los dos platos anteriores, con los mismos datos consultados sobre el salario mensual actual (marzo de 2026) del cocinero principal de un auxiliar de cocina para los cálculos de mano de obra directa (Tabla 17)

Tabla 17*Mano de obra directa por porción para Paella*

Ingrediente Paella	Valor unitario	Und de medida	Cantidad porción		Valor total
Arroz	4.000	kg	120	g	480
Caldo/fondo de pescado o mariscos	8.000	l	200	ml	1.600
Camarón limpio	40.000	kg	50	g	2.000
Calamar en anillos	22.000	kg	40	g	880
Mejillones / mixto de mariscos	40.000	kg	40	g	1.600
Pescado blanco (en cubos)	22.000	kg	40	g	880
Pollo en trozos (si es paella mixta)	8.000	kg	40	g	320
Chorizo / embutido	14.000	kg	30	g	420
Cebolla cabezona	4.000	kg	20	g	80
Tomate maduro	3.000	kg	30	g	90
Pimentón rojo / verde	5.000	kg	20	g	100
Ajo	8.000	kg	4	g	32
Arvejas / habichuelas / vegetales mixtos	9.000	kg	20	g	180
Pimienta y otros condimentos	5.000	100g	10	ml	500
Sal	1.500	kg	3	g	5
Pimienta y condimentos	5.000	100g	2	g	100
Color	200	60g	3	g	10
Limón (para servir)	4.200	kg	0,5	und	210
Perejil / cilantro	1.000	100g	5	g	50
TOTAL PORCIÓN					4.577

Nota: Datos obtenidos mediante observación directa del proceso.

8.2.3.2 Cálculo de la cuota de costos indirectos de fabricación (CIF) por porción.

También se siguieron dos pasos que en los anteriores platos para este elemento del costo: inicialmente se calcula el total de CIF del período y la tasa de aplicación y luego se asigna CIF a cada plato según la base elegida (Tabla 18). Se tuvo en cuenta el volumen de ventas de los últimos tres meses (año 2026), hallando un promedio y la participación porcentual, luego se tuvo en cuenta la venta en número de platos promedio diario observado durante los últimos tres meses y medio del año 2026, y considerando 26 días mes de servicio al público.

Tabla 18*Costos indirectos de fabricación por porción Amarillo a la Monseñor*

CIF Paella	Valor promedio mensual	Participación ventas	# platos mensual promedio	Tasa CIF
Gas de cocina	873.600	15%	260	504
Electricidad	2.246.400	15%	260	1.296
Agua de la cocina	3.603.600	15%	260	2.079
Depreciación de freidoras, planchas y estufas	420.000	15%	260	242

CIF Paella	Valor promedio mensual	Participación ventas	# platos mensual promedio	Tasa CIF
Depreciación de neveras y congeladores	470.000	15%	260	271
Reposición de utensilios y vajilla	218.400	15%	260	126
Elementos de aseo cocina	421.200	15%	260	243
Elementos de bioseguridad	156.000	15%	260	90
Personal de limpieza de cocina	1.809.600	15%	260	1.044
Hielo y materiales de conservación	4.508.400	15%	260	2.601
TOTAL PORCIÓN				8.496

Nota: Datos observados en registros sobre últimos tres meses de operación.

8.2.4 Costo unitario total del plato (síntesis por plato)

Así pues, se puede consolidar los valores de los costos de producción, por cada elemento de la Cazuela de marisco (Tabla 20), del Amarillo a la Monseñor (Tabla 20) y de la Paella (Tabla 21); todo para compararlo contra el precio de venta unitario y hallar el margen de contribución.

Tabla 19

Costos de producción por porción de la Cazuela de Mariscos

Cazuela de mariscos	Valor
Materias primas por porción	10.486
Mano de obra de directa por porción	11.558
Costos indirectos de fabricación por porción	9.063
VALOR COSTO POR PORCIÓN	31.107

Tabla 20

Costos de producción por porción de la Amarillo a la Monseñor

Amarillo a la Monseñor	Valor
Materias primas por porción	7.652
Mano de obra de directa por porción	10.525
Costos indirectos de fabricación por porción	7.842
VALOR COSTO POR PORCIÓN	26.020

Tabla 21

Costos de producción por porción de la Paella

Paella	Valor
Materias primas por porción	4.577
Mano de obra de directa por porción	9.892
Costos indirectos de fabricación por porción	8.496
VALOR COSTO POR PORCIÓN	22.965

8.3 Comparación del costo unitario obtenido con los precios de venta actuales de los tres platos, para determinar su margen de contribución y proponer ajustes o recomendaciones orientadas a mejorar la rentabilidad del restaurante

8.3.1 Margen de contribución

Para realizar el análisis del margen de contribución, se requiere hallar la diferencia entre el precio de venta unitario por plato y restarlo el costo de producción por porción (Tabla 22).

Tabla 22

Margen de contribución de los platos analizados.

PLATO	Cazuela de mariscos		Amarillo a la Monseñor		Paella	
	\$	%	\$	%	\$	%
Precio de venta	54.000	100,00%	58.000	100,00%	42.000	100,00%
Costo porción	31.107	57,61%	26.020	44,86%	22.965	54,68%
Margen de contribución	22.893	42,39%	31.980	55,14%	19.035	45,32%

Se observa que la Cazuela de mariscos presenta el mayor costo unitario total, explicado principalmente por el elevado consumo de materia prima directa (mariscos variados y arroz en mayor proporción) y por el tiempo de mano de obra directa requerido para su preparación; en contraste, la Paella registra un costo unitario inferior, con una estructura de costos donde la materia prima (pescado amarillo) es el componente más relevante y la mano de obra directa tiene un peso relativamente menor en comparación con la paella; el amarillo a la monseñor se ubica en un punto intermedio, con una participación importante tanto de la materia prima como de los costos indirectos asociados al uso intensivo de equipos de cocina y refrigeración.

Ahora bien, en cuanto a rentabilidad relativa dada por el margen de contribución unitario el Amarillo a monseñor aporta un mayor margen de utilidad, contrariamente la cazuela de marisco aporta un menor margen de utilidad y la Paella se ubica en el punto intermedio; cabe destacar que, en términos absolutos es el Amarillo a la Monseñor el que da un mayor margen pecuniario de utilidad, seguido por la Cazuela de mariscos y el que menor margen pecuniario de utilidad es la Paella.

8.3.2 *Diagnóstico por plato*

Para el caso de la Cazuela de mariscos:

- Costo muy alto: 57,61% del precio de venta.
- Margen relativamente bajo para un plato de \$54.000.
- Señal típica de: Insumos caros (mariscos, crema, acompañantes), o ración muy generosa, o precio de venta bajo frente a su costo.
- En un restaurante, idealmente deberían manejarse entre un 30 y un 40% para platos principales, por lo que un 57 o un 58% es apretado.

Ahora, para el caso del Amarillo a la Monseñor es el plato estrella de rentabilidad, pues tiene un costo controlado (44,86%), un margen muy bueno (55,14%).

- Mayor margen en pesos.
- Parece muy balanceado: buen precio de venta y costo razonable.
- Este plato convendría destacarlo (recomendación del chef, sugerido por el mesero, ubicación privilegiada en carta), porque cada venta aporta bastante al resultado.

Para el tercer plato la Paella:

- Costo: 54,68% del precio de venta.
- Margen: 45,32%.
- Margen en pesos: el más bajo (\$19.035,37).
- Es probable que se tenga buena cantidad de proteína/arroz/vegetales, el precio de venta esté un poco bajo frente al costo, haya desperdicios o mermas que estén inflando el costo real.
- Se ve como un plato atractivo para el cliente (precio menor que la cazuela y el Amarillo), pero menos conveniente para ti.

8.3.3 *Ajustes a sugerir para los tres platos considerados*

Para la Cazuela de mariscos las opciones para mejorar se debe ajustar precio de venta hacia arriba (si el mercado y tu segmento lo permiten); también se debe revisar gramajes, pues puede que se esté sirviendo más marisco o acompañante de lo que dice la ficha, o podría reducirse un poco la proteína sin afectar percepción de abundancia; de la misma forma, se debe ver si hay

alternativas de proveedores o reemplazar parte del mix de mariscos por opciones más económicas; para cerrar, un objetivo razonable debe ser bajar el costo o a 45% o por lo menos al 50%, o se debe subir algo el precio.

Para la Paella, algo muy similar a la cazuela en porcentaje de costo. Una primera opción 1 es subir un poco el precio si el mercado lo permite, lo que empujaría el margen en pesos; la segunda opción es revisar el porcionado de mariscos, pollo, chorizo; uso de olor y vegetales; tamaño real de la porción de arroz. También se puede usar la paella como plato gancho, lograr un menor margen, lo que atraería clientes y permitiría vender entradas, bebidas, postres con mejor rentabilidad.

Para el caso del Amarillo a la Monseñor, hay que mantener el control estricto de porciones para no perder esa buena rentabilidad y al ser el mejor en margen, conviene que se impulse más la venta, destacarlo en la carta, sugerirlo en combos o menús, usarlo en promociones donde no sacrifiques demasiado precio (ya tiene buen margen).

8.4 Síntesis crítica de los tres platos

8.4.1 *En cuanto al margen de contribución*

Haciendo una comparación de costos unitarios la cazuela de mariscos es el plato con mayor costo unitario total y sus causas son un alto consumo de materia prima directa (mariscos variados, más arroz) y mayor tiempo de mano de obra directa; en lo que respecta a la Paella, tiene un costo unitario menor que la cazuela y su costo se concentra en la materia prima (pescado amarillo), con menor peso relativo de la mano de obra directa; finalmente, el Amarillo a la Monseñor se ubica en un punto intermedio de costo y se destacan tanto materia prima como costos indirectos (uso de equipos de cocina y refrigeración).

Ahora bien, en cuanto a la rentabilidad y margen de contribución el Amarillo a la Monseñor tiene el mayor margen porcentual, la Cazuela de mariscos tiene el menor margen porcentual, por lo que la Paella queda en un punto intermedio.

En términos de margen absoluto (en pesos), el Amarillo a la Monseñor también es el más rentable, le sigue la Cazuela de mariscos y la Paella tiene el menor margen en pesos.

8.4.2 *Diagnóstico crítico por plato*

En cuanto a la Cazuela de mariscos los puntos clave a destacar es que el costo ronda el 57,61% del precio de venta, muy alto para un plato principal; el margen “relativamente bajo” para un plato de \$54.000, puede establecer que los indicios son por insumos costosos (mariscos, crema, acompañantes), porción probablemente muy generosa, o precio de venta insuficiente frente al costo, lo cual puede contrastar con el estándar de la industria, pues el ideal ronda entre 30% y el 40% de costo para platos principales. De lo anterior, la lectura que se puede realizar es que se podría considerar un plato poco eficiente en margen y con estructura de costos pesada, deja poco espacio para rentabilidad.

Ahora bien, el Amarillo a la Monseñor tiene como puntos clave su costo 44,86% y, consecuentemente, su margen es del 55,14%, el mejor de los tres, por lo que es el plato con mayor margen en pesos y en porcentaje, puede considerarse el “plato estrella de rentabilidad” por su buen precio de venta y costo razonable, por lo que se recomienda destacarlo en la carta, sugerirlo por meseros y darle ubicación privilegiada. Por lo antes destacado se identifica correctamente este plato como producto estratégico por su alto aporte al resultado por unidad vendida y hay una visión clara de gestión de menú, por lo que hay que reforzar la visibilidad de los ítems con mejor margen.

Respecto a la Paella, los puntos clave son su costo del 54,68% del precio de venta, su margen relativo es del 45,32% y el margen en pesos: el más bajo (\$19.035), por lo que sus posibles causas pueden ser su alta cantidad de proteína/arroz/vegetales, o su precio de venta algo bajo frente al costo, o los desperdicios o mermas elevan el costo real, por lo que es este plato puede ser percibido como atractivo para el cliente (precio menor que cazuela y Amarillo), y menos atractiva para el negocio. Una lectura que puede realizarse es que se muestra como un plato de baja contribución económica, pero con potencial comercial (precio atractivo) y el texto sugiere que parte del problema puede estar en la gestión operativa (mermas, porcionado) además de la fijación de precios.

Finalmente, lo que hay que destacar en conjunto es que el enfoque en margen de contribución, no solo en costo, por lo que el análisis no se queda en “cuál cuesta más producir”, sino en cuánto aporta cada venta al resultado, tanto en porcentaje como en pesos; de igual forma, se debe tener en cuenta la segmentación de platos según su rol en el negocio, puesto que la Cazuela es el plato costoso que requiere corrección (precio, gramaje o insumos), la Paella es el plato de

bajo margen, pero con potencial como gancho comercial y el Amarillo a la Monseñor es el plato estrella, debe ser protagonista en la estrategia del menú.

9 Conclusiones

Inicialmente, en cuanto a identificar y clasificar los elementos del costo (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) asociados a la preparación de los tres platos seleccionados, se puede concluir que, a partir del análisis de fichas técnicas y tiempos de trabajo, fue posible distinguir claramente los tres elementos del costo en cada plato:

- Materia prima: insumos específicos de cada preparación (mariscos, pescados, arroz, vegetales, grasas, condimentos).
- Mano de obra directa: minutos imputables al jefe de cocina y al auxiliar en actividades concretas (sofrito, salteado, cocción, marinado, apanado, emplatado, montaje de guarniciones).
- Costos indirectos de fabricación: aquellos no ligados a un solo plato pero necesarios para producirlos (gas, energía, depreciación de equipos, implementos, limpieza, etc.), que deben prorratearse entre las preparaciones. Esto permite clasificar con precisión qué parte del costo por porción corresponde a cada categoría.

También, al relacionar esos elementos con los resultados económicos de cada plato (costo porción y margen de contribución), se evidencia que:

- La cazuela de mariscos y la paella concentran un mayor peso de materia prima (especialmente mariscos y pescados) dentro del costo total, lo que explica sus altos porcentajes de costo sobre el precio de venta.
- El Amarillo a la Monseñor, con una combinación más eficiente de materia prima y tiempos de mano de obra directa, logra un menor porcentaje de costo y un mayor margen de contribución, mostrando cómo la correcta identificación y control de estos tres elementos de costo impacta directamente en la rentabilidad de cada preparación.

Seguidamente, en cuanto a calcular el costo unitario de cada uno de los tres platos representativos, comenzando con el consumo real de insumos y la asignación proporcional de los costos indirectos, se puede concluir que:

- Al partir del consumo real de insumos (gramajes y cantidades efectivas de materia prima por porción) y sumar el valor de la mano de obra directa (minutos del jefe de cocina y del auxiliar convertidos a pesos), fue posible obtener un costo unitario más realista para cada plato. Sobre ese costo se adicionó la parte proporcional de los costos indirectos de

fabricación (energía, gas, insumos generales, uso de equipos, etc.), logrando un costo por porción que refleja de manera más fiel lo que realmente cuesta producir cada preparación.

- Al comparar estos costos unitarios completos con el precio de venta, se evidenciaron diferencias claras en la rentabilidad de los tres platos: la cazuela de mariscos y la paella presentan un costo unitario relativamente alto frente a su precio de venta, mientras que el Amarillo a la Monseñor mantiene un costo unitario más bajo y un margen más amplio. Esto demuestra que el cálculo del costo unitario, incorporando insumos reales y costos indirectos asignados, es fundamental para tomar decisiones sobre precios, porcionamiento y promoción de cada plato en la carta.

Finalmente, en cuanto a comparar el costo unitario obtenido con los precios de venta actuales de los tres platos, para determinar su margen de contribución y proponer ajustes o recomendaciones orientadas a mejorar la rentabilidad del restaurante, se puede concluir que:

- Al comparar el costo unitario con los precios de venta actuales, se determinó que los tres platos generan margen de contribución positivo, pero con diferencias importantes: la cazuela de mariscos (costo 57,61%) y la paella (54,68%) trabajan con porcentajes de costo elevados frente al precio de venta, mientras que el Amarillo a la Monseñor (44,86%) presenta un margen de contribución más alto, tanto en porcentaje (55,14%) como en pesos, convirtiéndose en el plato más atractivo para la rentabilidad del negocio.
- Esta comparación permite proponer recomendaciones concretas para mejorar la rentabilidad del restaurante, como revisar precio y/o porciones de la cazuela y la paella, ya sea aumentando moderadamente el precio de venta o ajustando gramajes/insumos para reducir su costo unitario sin afectar la percepción de valor del cliente, por un lado, y, por otro lado, potenciar la venta del Amarillo a la Monseñor (por su excelente margen), destacándolo en la carta, en las recomendaciones del mesero y en promociones estratégicas, de modo que su alta contribución por plato ayude a compensar los márgenes más estrechos de las otras preparaciones.

10 Recomendaciones

La primera recomendación es ajustar portafolio y precios según rentabilidad por plato, usando el análisis de costos y márgenes para tomar decisiones de menú, evaluando incrementos moderados de precio en la cazuela de mariscos y la paella o, alternativamente, pequeños ajustes en gramajes/insumos que reduzcan su costo unitario sin afectar la percepción de abundancia, y dando protagonismo al Amarillo a la Monseñor (mejor margen) en carta, sugerencias del mesero y promociones, de manera que su alta contribución compense los platos con margen más ajustado.

También, se debe fortalecer el control de fichas técnicas y porcionamiento, formalizando y aplicando de manera estricta las fichas técnicas de los tres platos, con gramajes claros de materia prima y tiempos estándar de mano de obra. Esto permite evitar sobreporcionar (especialmente en cazuela y paella, que ya tienen costos altos), reducir mermas y desperdicios, y mantener el costo unitario bajo control y asegurar que la rentabilidad calculada se cumpla en la operación diaria.

Del mismo modo, hay que optimizar el uso de mano de obra directa y la programación de producción, con los tiempos ya estimados para jefe de cocina y auxiliar, se pueden así organizar mejor las tareas (mise en place, sofritos, fondos, guarniciones) en horarios de baja demanda, normalizar procesos para reducir minutos por porción sin perder calidad, y evaluar si ciertos pasos pueden delegarse más al auxiliar, manteniendo la supervisión del jefe, para disminuir el costo de mano de obra por plato.

En consecuencia, se debe revisar periódicamente costos de insumos y actualizar la estructura de precios, dado que muchos insumos (mariscos, pescados, aceites, lácteos) son sensibles a la inflación y al dólar, se recomienda hacer una revisión periódica (mensual o trimestral) de precios de materias primas clave, actualizar el costo unitario de los platos representativos y, cuando sea necesario, ajustar precios de venta o reformular recetas y usar este proyecto como base para implementar un sistema continuo de costeo y análisis de rentabilidad, no solo un ejercicio puntual.

11 Bibliografía

- Actualicese.com. (2023, agosto 9). *Pasos para calcular correctamente el costo unitario y así, establecer precios eficientes*. <https://actualicese.com/pasos-para-calcular-correctamente-el-costo-unitario-y-asi-establecer-precios-eficientes/?srsltid=AfmBOooYaZs7OVVh3CHUWZO0rZe87ri0JXKyWkiCEmRL1CqkwDf-b01D>
- Agrosuper Foodservice (2024, agosto). *Cómo calcular el costo de un plato: Guía paso a paso para determinar el costo de cada ingrediente y calcular el costo total de un plato*. <https://www.agrosuperfoodservice.cl/como-calculiar-el-costo-de-un-plato-guia-paso-a-paso-para-determinar-el-costo-de-cada-ingrediente-y-calculiar-el-costo-total-de-un-plato/>
- Arredondo González, M. M. (2010). *Contabilidad de costos y análisis de costos*. Grupo Editorial Patria
- Asamblea Nacional Constituyente. (7 de julio de 1991). *Constitución Política de Colombia*. http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/constitucion_politica_1991.html
- Barcelona Culinay Hub. (2025, octubre 3). *Cómo hacer la ficha técnica de un plato: guía práctica para chefs y gestores*. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/como-hacer-la-ficha-tecnica-de-un-plato-guia-practica-para-chefs-y-gestores>
- Castelblanco, O. E. (2019). *Costos empresariales. Manejo financiero y gerencial*. Ecoe Ediciones
- Ceballo, M. (2024, febrero 5). *¿Qué es la contabilidad de costos?* <https://www.areandina.edu.co/blogs/que-es-la-contabilidad-de-costos>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). (2019). *Mipymes en América Latina: un frágil desempeño y nuevos desafíos para las políticas de fomento. Síntesis* (CEPAL, Ed.; 1a ed.). <https://www.cepal.org/es/publicaciones/44603-mipymes-america-latina-un-fragil-desempeno-nuevos-desafios-politicas-fomento>
- Congreso de la República de Colombia. (13 de julio de 2009). Ley 1314 de 2009. *Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades resp.* Diario Oficial No. 47.409. http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1314_2009.html

- DripCapital. (2022, octubre 17). *Cuáles son los Costos Fijos y Variables. Definición, Tipos y Ejemplos*. <https://www.dripcapital.com/es-mx/recursos/finanzas-guias/costos-fijos-y-variables>
- Eras Agila, R. de J., Burgos Burgos, J. E., & Lalangui Balcázar, M. I. (2015). *Contabilidad de costos*. Ediciones Universidad Técnica de Machala. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/6874>
- Google Maps. (2026). *Restaurante Amazonas & Mar Pescadería*. https://www.google.com/maps/@4.1408523,-73.6379326,17z?entry=tu&g_ep=EgoyMDI2MDMxNS4wIKXMDSOASAFQAw%3D%3D
- Instituto de Ciencias Económico Administrativo. (2019, junio). *Costos por órdenes y por procesos*. https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/icea/asignatura/administracion/2019/Administracion-costos.pdf
- Lockwood, A., Pantelidis, I. S., Alcott, P., & Davis, B. (2018). *Food and Beverage Management*. 6a ed. Routledge.
- Marqués Ávila, Á. (2024). Pescados y mariscos, un tesoro gastronómico que apuesta por la sostenibilidad. *Distribución y Consumo*, 1, 50–58. https://www.mercasa.es/wp-content/uploads/2024/04/DYC_177_06_Pescados-y-mariscos-un-tesoro-gastronomico.pdf
- MontelUCA & Asociados. (2025). *Costos fijos vs. Costos variables*. <https://www.tiktok.com/@montelUCA/video/7509828194153843974>
- Ninemeie, J. D., & Hayes, D. K. (2006). *Restaurant Operations Management: Principles and Practices* (Pearson, Ed.; 1a ed.). <https://www.restaurant365.com/blog/food-cost-guide/>
- Ortega, C. (2023). *Investigación cuantitativa. Qué es y cómo realizarla*. QuestionPro. <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-investigacion-cuantitativa/>
- Polo Moya, D. (2024). *¿Cómo calcular los costos de un restaurante?* [gestionarfácil.com. https://www.gestionar-facil.com/guia-de-contabilidad-y-finanzas/como-calcular-los-costos-de-produccion/como-calcular-los-costos-de-un-restaurante/](https://www.gestionar-facil.com/guia-de-contabilidad-y-finanzas/como-calcular-los-costos-de-produccion/como-calcular-los-costos-de-un-restaurante/)
- Presidencia de la República de Colombia. (27 de marzo de 1971). Decreto 410 de 1971. *Por el cual se expide el Código de Comercio*. Diario Oficial No. 33.339. http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/codigo_comercio.html

- Ramírez Arias, B. E., & Rojas Martínez, C. (2020). *Plan de Negocio Restaurante Los 80'S RAMAR, en la Ciudad de Villavicencio* [Trabajo de grado, Universidad Cooperativa de Colombia]. Repositorio Institucional.
<https://repository.ucc.edu.co/server/api/core/bitstreams/660c7b85-cc5d-4975-b6b6-68a8243c66d0/content>
- Red Summa. (2025, agosto 29). *¿Cuáles son los elementos del costo de producción?*
<https://www.iep-edu.com.co/blog/elementos-costo-de-produccion/>
- Restaurante365. (2025). *La guía definitiva para gestionar los costes de los alimentos en los restaurantes*. <https://www.restaurant365.com/blog/food-cost-guide/>
- Simmons, B. (2022, septiembre 30). *Finanzas de restaurantes: Cómo calcular el margen de contribución de un restaurante (y por qué)*. <https://tableneeds.com/es/blog/finance/how-to-calculate-a-restaurant-contribution-margin/>
- Stewart, L. (2024). *¿Qué es la investigación descriptiva y cómo se utiliza?* Atlas.ti.
<https://atlasti.com/es/research-hub/investigacion-descriptiva>
- Uribe H., L. (2017). *¿Quieres saber qué es el sistema de acumulación de costos?* Universidad Alonso de Ojeda. <https://jtorresrivero.wordpress.com/2017/03/27/quieres-saber-que-es-el-sistema-de-acumulacion-de-costos-aqui-te-lo-explicamos/>
- Vanderbeck, E. J., & Mitchell, M. R. (2017). *Principios de Contabilidad de costo*. 17a ed. Cengage Learning Editores
- Villarreal Vásquez, F., Rincón Soto, C. A., Narváez Grisales, J. A., & Molina Mora, F. R. (2020). *Contabilidad de Costos II. Costos por procesos, Costos conjuntos y Costos estándar*. 2ª ed. Ediciones de la U.