



**RREDSI**

Red Regional de  
Semilleros de Investigación

# CAPÍTULO V

## Implementación de un sistema de costos por órdenes de producción para la Barra La Clayuma<sup>1</sup>

### Implementation of a Job Order Costing System for the Clayuma Bar

Rivas Peñaloza Claudia Patricia<sup>2</sup>

Carolina Vargas Vanegas<sup>3</sup>

**Corporación Universitaria Minuto de Dios**

## Resumen

Este estudio propone la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción (SCOP) para la Barra La Clayuma, un negocio de coctelería y micheladas en Novita, Chocó, mediante la identificación de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, para determinar el costo unitario de cada orden de producción. A través de una entrevista semiestructurada con la propietaria y el uso de Excel para el análisis financiero, se obtuvieron datos cualitativos y cuantitativos. Los resultados muestran que el SCOP proporciona una visión clara de los costos unitarios, permitiendo ajustar los precios de venta para mejorar la rentabilidad, puesto que la implementación del SCOP ha mejorado el

1 El presente capítulo es producto del trabajo investigativo desarrollado en los estudios de pregrado.

2 Estudiante de Contaduría pública en Corporación Universitaria Minuto de Dios (UNIMINUTO). claudia.rivas@uniminuto.edu.co.

3 Profesora de Contaduría pública en Corporación Universitaria Minuto de Dios (UNIMINUTO). carolina.vargas.v@uniminuto.edu.

control de inventarios y la toma de decisiones estratégicas en la fijación de precios, resultando en una gestión más eficiente de los recursos y, aunque Excel es útil, se recomienda considerar software más especializado a medida que el negocio crezca. El SCOP se presenta como una herramienta esencial para la sostenibilidad y competitividad de la Barra La Clayuma.

**Palabras clave:** sistema de costos, costo unitario, producción, costos, precio de venta

## Abstract

This study proposes the implementation of a job order costing system (JOCS) for Barra la Clayuma, a cocktail and michelada business in Novita, Chocó. By identifying the costs of raw materials, labor, and manufacturing overhead, the unit cost of each production order is determined. Through a semi-structured interview with the owner and the use of Excel for financial analysis, qualitative and quantitative data were obtained. The results show that the JOCS provides a clear view of unit costs, allowing for the adjustment of selling prices to improve profitability. The implementation of the JOCS has improved inventory control and strategic decision-making in price setting, resulting in more efficient resource management. While Excel is useful, it is recommended to consider more specialized software as the business grows. The JOCS presents itself as an essential tool for the sustainability and competitiveness of Barra la Clayuma.

**Keywords:** costing system, unit cost, production, costs, selling price

## Introducción

Un sistema de costos por órdenes de producción (SCOP) es una alternativa en la operacionalización de los negocios y, por este motivo, cuando se proporciona la información adecuada con relación al coste unitario de producción se puede establecer un margen de rentabilidad que facilite la toma de decisiones en cuanto al precio de venta (Lévesque *et al.*,

2024), de esta manera, el presente estudio pretende identificar los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación en los que se incurre durante el proceso de producción, para determinar el costo unitario de cada orden de producción. Después, procura mostrar a SCOP que recoja de manera separada cada uno de los costos involucrados en el proceso de producción, de acuerdo con los requerimientos de la empresa. Además, SCOP puede determinar el precio de venta de cada línea de producción de la empresa de coctelería y micheladas llamada Barra La Clayuma, ubicada en el municipio de Novita, Departamento del Chocó.

En este sentido, el emprendimiento cuenta con aceptación dentro de la población, pero se ha visto afectado en cuanto al poco conocimiento y manejo de un sistema de costos (Guevara, 2021), ahora bien, la creación y puesta en marcha de una empresa requiere cumplir con requisitos y características para asegurar el crecimiento constante y posicionamiento en el mercado, por lo que se debe buscar implementar herramientas que aseguren la obtención de planes de acción (Ojeda, 2021); y aunque las líneas de producción se hacen bajo pedido, no existe una estrategia para conocer el Estado de Resultados Integrales, debido a que el control de inventario es débil, por lo cual se desconoce el costo en la pérdida de materia prima, ya sea por baja rotación en el inventario o reprocesos (Zambelli, 2023). Estas consideraciones son relevantes, teniendo en cuenta el aporte teórico que significa esta investigación como elemento para la mejora de los procesos de producción de cada área y la determinación de los costos para cada producto (Flores, 2017).

El conocimiento en el SCOP y su optimización es una apuesta en la mejorar de la competitividad, pues permite a la empresa calcular los insumos, mano de obra y todos los costos asociados que se encaminen a absorber dicho costeo (Álvarez, 2018). Entonces, uno de los propósitos de la implementación es poder determinar de manera razonable los costos incurridos en la fabricación de los productos para la venta, de tal forma que estos costos sirvan como una herramienta administrativa para el mejoramiento de la empresa y una oportuna toma de decisiones (Rodríguez,

2021). Además, SCOP es una guía en las decisiones de fijación de precios de venta y estrategias de producto, así como también en el planeamiento de las utilidades, analizar las variaciones que se han dado en los costos esperados de cada producto y la determinación de los ingresos o resultados periódicos (Hernández, 2021); representando una organización adecuada con relación al almacenamiento de los documentos correspondientes que soporten los movimientos, por lo que permite mantener un detalle cronológico y sistemático de todas las actividades costeables (Colmenares y Valderrama, 2016).

## Metodología

Este estudio involucra dos instrumentos de investigación, el primero es una entrevista semiestructurada a la propietaria de la Barra La Clayuma y el segundo es la aplicación de la base de datos resultado de la información financiera mediante métodos estadísticos, es decir, la entrevista muestra la recopilación de datos cualitativos a través de una serie de preguntas abiertas con el propósito de que tanto entrevistador como entrevistado tengan mayor libertad, para realizar los ajustes pertinentes de acuerdo al desarrollo de la información que se pretende encontrar, con relación a la base de datos y estadística en las organizaciones, aprovechar al máximo los datos que poseen para descubrir oportunidades de negocio y, de esta manera, generar mayor rentabilidad. En apoyo a este proceso se emplearía la herramienta de Excel, que ofrece facilidad en la elaboración de tablas de resultados, maquetar tabulaciones de análisis de datos realizados con otros programas estadísticos y generar informes, además de otras muchas funciones que ofrece, como las macros. Este enfoque mixto permite analizar la información, tomando en cuenta una visión integral para la implementación del SCOP.

## Resultados

Los resultados de este estudio son generados por los dos instrumentos de investigación, es decir, la entrevista semiestructurada y

la recopilación de la información financiera, empleando Excel, debido a las facilidades que se presentan para el negocio, y aunque no es la herramienta más indicada es la que la propietaria puede utilizar para su negocio.

**Tabla 1- Entrevista semiestructurada**

Fecha	21/09/2022
Cargo	Propietaria

**Introducción:** Esta entrevista se hace con el fin de conocer más a fondo la realidad de la empresa, en cuanto a los costos en los que se incurre durante el proceso de producción y el impacto que generaría la implementación de un sistema de costos.

**¿Diferencia cuáles son los costos de materia prima y los costos indirectos de fabricación?**

Sí, los costos de la materia prima son los ingredientes que utilizo para realizar cada cóctel o micheladas y los costos indirectos de fabricación son los insumos de decoración, como los pitillos.

**¿Realiza un control de las existencias de materia prima?**

Sí, porque este control me permite conocer la cantidad de ingredientes de la que dispongo y en qué condiciones se encuentran.

**¿Lleva un control de los costos de su empresa?**

Sí, porque me facilita definir los gastos y poder minimizarlos para aumentar las ganancias.

**¿Conoce el costo unitario para cada línea de producción?**

Realmente no, pues no tengo conocimiento de cómo calcularlo.

**¿Sabe a qué actividad económica pertenece su empresa?**

Pertenezco a la actividad económica comercial identificada en la Cámara de Comercio con el código CIU 4711 “comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco”.

**¿Ha implementado un sistema de costo en su empresa?**

Nunca he implementado un sistema de costos en La Barra.

**¿Cómo estableció los precios de los productos sin contar con un sistema de costos?**

Haciendo cálculos aproximados de lo que podría pagar un cliente por el producto.

**¿Considera necesaria la implementación de un sistema de costos en su empresa?**

Sí lo considero necesario, porque me permitiría conocer cuánto me cuesta realmente producir cada cóctel o michelada, determinar el precio de venta y registrar las necesidades de la empresa en cuanto a materia prima y costos indirectos de fabricación.

**¿Qué impacto causaría la implementación de un sistema de costos en su empresa?**

Un impacto positivo, porque podría detectar las ganancias y pérdidas de la empresa.

Nota: elaboración propia.

**Tabla 2- Software estadístico**

**Introducción**

Se utilizó la herramienta Excel porque es un software considerado como estándar en todos los entornos (educativo, profesional, familiar, etc.), que posee la virtud de presentar una interfaz agradable, una facilidad de uso digna de elogio y permite crear bases de datos, analizar información y calcular diferentes estadísticas.

**Observación**

Se diseñó el sistema de costos por órdenes de producción para la Barra La Clayuma, donde se identificaron los costos de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación de cada línea de producción, para luego calcular el costo unitario y el precio de venta sugerido al público. Esto con el fin de que la propietaria conozca al detalle cada uno de los costos en los que incurre para la realización de cada cóctel o michelada y además pueda determinar las utilidades.

Nota: elaboración propia.

En los resultados obtenidos, se encuentra el desarrollo de los instrumentos utilizados en la investigación, el primero de ellos es el resultado emitido por la matriz de información para instrumentos cualitativos, como se puede apreciar en la Tabla 3, y el segundo corresponde al software estadístico en Excel.

**Tabla 3- Matriz de la información para instrumentos cualitativos**

<b>Categorías</b>	<b>Procedimiento</b>
Identificación de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.	El sistema de costos por órdenes de producción determina cada uno de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación en los que incurre la empresa durante el proceso de producción de cada una de las líneas, permitiendo obtener el costo unitario para cada una de estas.
Actividad económica de la empresa.	Para el diseño del sistema de costos por órdenes de producción para la Barra La Clayuma, se tuvo en cuenta la actividad económica y los requerimientos de esta, para así separar cada uno de los costos que intervienen en el proceso de fabricación y los costos fijos.
Ejecución del sistema de costos por órdenes de producción, que determine el precio de venta de cada línea de producción de la empresa.	La ejecución del sistema de costos por órdenes de producción permite conocer el precio de venta de cada línea de producción. El principal objetivo se centra en alcanzar el mayor volumen de ventas, al menor costo posible y con excelente calidad.

Nota: elaboración propia.

Al realizar el análisis del software estadístico Excel, se obtuvieron los siguientes resultados:

**Tabla 4- Comparativo de los productos de la empresa**

Producto	Costo Unitario	Precio de Venta Actual	Precio de Venta Sugerido
Cóctel de maracuyá	\$ 7.652	\$ 12.000	\$ 11.773
Piña colada	\$ 8.124	\$ 12.000	\$ 12.498
Michelada tradicional	\$ 4.226	\$ 6.000	\$ 6.502
Michelada saborizada maracuyá	\$ 7.342	\$ 12.000	\$ 11.296
Michelada saborizada fresa	\$ 7.501	\$ 12.000	\$ 11.541
Margarita	\$ 9.736	\$ 12.000	\$ 14.979
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 44.583</b>	<b>\$ 66.000</b>	<b>\$ 68.589</b>

Nota: elaboración propia.

**Imagen 1**  
**Resumen de costos**  
**de la empresa**



**Imagen 2**  
**Resumen de precios**  
**de la empresa**



Nota: elaboración propia.

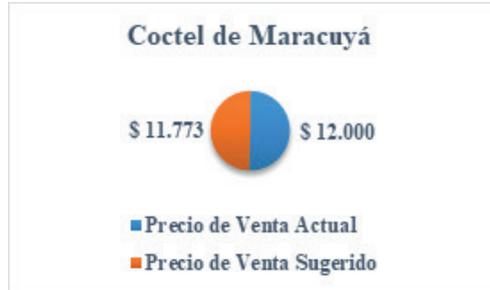
Haciendo un análisis de forma general, se puede deducir que si la Barra La Clayuma fabrica un producto de cada una de sus 6 líneas, le costaría \$44.583 y comparado con el precio de venta actual de las 6 líneas \$66.000, le dejaría una ganancia de \$21.417. Pero si la comparación se hace entre el precio de venta actual de las 6 líneas y el precio de venta sugerido por el sistema de costo, esta tendría un excedente de \$2.589.

Al realizar un análisis individual, se obtienen los siguientes gráficos:

**Imagen 3**  
**Costo del cóctel de maracuyá**



**Imagen 4**  
**Precio del cóctel de maracuyá**



Nota: elaboración propia.

En la Imagen 3 se evidencia que el costo unitario para esta línea de producción es de \$7.652 comparado con el precio de venta actual de \$12.000, deja una ganancia de \$4.348; seguido se compara el precio de venta actual de la misma línea contra el precio de venta sugerido por el sistema de costos, como se evidencia en la Imagen 4, lo que significa que la Barra La Clayuma obtiene un excedente de \$227.

**Imagen 5**  
**Costo de la piña colada**



**Imagen 6**  
**Precio de la piña colada**



Nota: elaboración propia.

En la Imagen 5 se evidencia que el costo unitario para esta línea de producción es de \$8.124 comparado con el precio de venta actual de

\$12.000, deja una ganancia de \$3.876; seguido se compara el precio de venta actual de la misma línea contra el precio de venta sugerido por el sistema de costos, como se evidencia en la Imagen 6, lo que significa que la Barra La Clayuma obtiene un excedente de \$498.

**Imagen 7**

**Costo de la michelada tradicional**



**Imagen 8**

**Precio de la michelada tradicional**



Nota: elaboración propia.

En la Imagen 7 se evidencia que el costo unitario para esta línea de producción es de \$4.226 comparado con el precio de venta actual de \$6.000, deja una ganancia de \$1.774; seguido se compara el precio de venta actual de la misma línea contra el precio de venta sugerido por el sistema de costos, como se evidencia en la Imagen 8, lo que significa que la Barra La Clayuma obtiene un excedente de \$502.

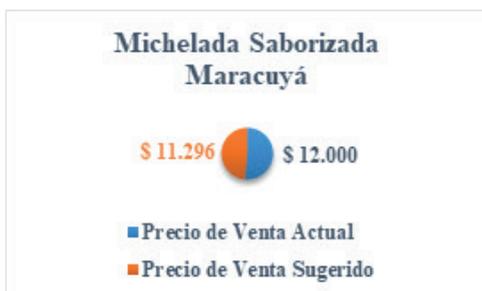
**Imagen 9**

**Costo de la michelada saborizada maracuyá**



**Imagen 10**

**Precio michelada saborizada maracuyá**



Nota: elaboración propia.

En la Imagen 9 se evidencia que el costo unitario para esta línea de producción es de \$ 7.342 comparado con el precio de venta actual de \$12.000, deja una ganancia de \$4.658; seguido se compara el precio de venta actual de la misma línea contra el precio de venta sugerido por el sistema de costos, como se evidencia en la Imagen 10, lo que significa que la Barra La Clayuma obtiene un excedente de \$704.

**Imagen 11- Costo michelada saborizada de fresa**



**Imagen 12- Precio michelada saborizada de fresa**



Nota: elaboración propia.

En la Imagen 11 se evidencia que el costo unitario para esta línea de producción es de \$7.501 comparado con el precio de venta actual de \$12.000, deja una ganancia de \$4.499; seguido se compara el precio de venta actual de la misma línea contra el precio de venta sugerido por el sistema de costos, como se evidencia en la Imagen 12, lo que significa que la Barra La Clayuma obtiene un excedente de \$459.

**Imagen 13- Costo margarita**



**Imagen 14- Precio margarita**



Nota: elaboración propia.

En la imagen 13 se evidencia que el costo unitario para esta línea de producción es de \$9.736 comparado con el precio de venta actual de \$12.000, deja una ganancia de \$2.264; seguido se compara el precio de venta actual de la misma línea contra el precio de venta sugerido por el sistema de costos, como se evidencia en la Imagen 14, lo que significa que la Barra La Clayuma obtiene un excedente de \$2.979.

## Discusión

El sistema de costos por órdenes de producción (SCOP) diseñado para la Barra La Clayuma ha demostrado ser una herramienta efectiva para la identificación y separación de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación; la implementación de este sistema permite a la propietaria tener un control más preciso sobre los costos incurridos en cada línea de producción, lo que facilita la toma de decisiones informadas en cuanto a la fijación de precios y la gestión de inventarios, por este motivo, la implementación del SCOP en la Barra La Clayuma ha proporcionado una visión clara de los costos unitarios de cada producto, lo que es crucial para establecer precios de venta adecuados y competitivos, además se ha observado en los resultados que hay diferencias significativas entre el precio de venta actual y el precio de venta sugerido por el SCOP. Por ejemplo, para la piña colada, el precio de venta actual es de \$12.000, mientras que el precio sugerido es de \$12.498, este análisis sugiere que la empresa podría ajustar sus precios para reflejar mejor los costos reales de producción y maximizar sus márgenes de ganancia.

Además, el análisis de los costos unitarios y los precios de venta sugiere que la barra podría aumentar su rentabilidad mediante ajustes en los precios de venta. Por ejemplo, la ganancia actual de la michelada tradicional es de \$1.774, con el ajuste sugerido la ganancia aumentaría a \$2.276. Estas diferencias, aunque puedan parecer pequeñas, representan un incremento significativo en la rentabilidad total, cuando se consideran en el volumen de ventas de cada producto. Otro aspecto crucial del SCOP es su capacidad para mejorar el control de inventarios, pues la entrevista con la propietaria

reveló que, aunque hay un control de las existencias de materia prima, no se realiza un seguimiento exhaustivo de las pérdidas por baja rotación o reprocesos, es por ello que la implementación de un SCOP robusto puede ayudar a identificar y minimizar estas pérdidas, optimizando así el uso de recursos y reduciendo los costos operativos.

La propietaria de la Barra La Clayuma ha reconocido la necesidad de un sistema de costos para mejorar su capacidad de toma de decisiones y con el SCOP puede tomar decisiones más informadas sobre la gestión de la empresa, como ajustar los precios de venta, optimizar la producción y gestionar mejor los inventarios; esto, a su vez, puede llevar a una mejora en la competitividad de la empresa en el mercado. Y si bien el SCOP ha demostrado ser beneficioso, su implementación con Excel puede tener limitaciones en términos de escalabilidad y complejidad, aunque Excel es una herramienta accesible y familiar, la empresa podría considerar la adopción de software más especializado a medida que crezca y sus operaciones se vuelvan más complejas; además, la formación continua en gestión de costos y el uso de herramientas analíticas avanzadas pueden potenciar aún más los beneficios obtenidos.

## Conclusiones

El sistema de costos por órdenes de producción (SCOP) implementado en la Barra La Clayuma ha demostrado ser una herramienta fundamental para la mejora de la gestión empresarial. Al identificar y separar los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, se logra un control más preciso y detallado de cada línea de producción. Esta claridad en los costos permite a la propietaria tomar decisiones informadas en la fijación de precios, lo cual es crucial para garantizar la competitividad y rentabilidad del negocio. Los resultados obtenidos indican que la empresa puede ajustar sus precios de venta para reflejar mejor los costos reales de producción, lo que a su vez maximiza los márgenes de ganancia.

El análisis comparativo entre los precios de venta actuales y los sugeridos por el SCOP revela oportunidades significativas para aumentar la rentabilidad de la Barra La Clayuma. Por ejemplo, ajustar el precio de la piña colada de \$12.000 a \$12.498 podría parecer un cambio menor, pero representa una mejora sustancial en los márgenes de ganancia cuando se aplica a un volumen mayor de ventas. Esta capacidad para optimizar los precios de venta es un beneficio directo del SCOP, ya que proporciona una base sólida para la toma de decisiones estratégicas en cuanto a la política de precios y la gestión de inventarios, reduciendo las pérdidas y optimizando los recursos disponibles.

La implementación del SCOP no solo ha mejorado la gestión de costos y la fijación de precios, sino que también ha proporcionado una visión integral de las operaciones de la Barra La Clayuma. Aunque Excel ha sido una herramienta útil para este propósito, la empresa debería considerar la adopción de software más especializado a medida que sus operaciones se vuelvan más complejas. La formación continua en gestión de costos y el uso de herramientas analíticas avanzadas potenciarán aún más los beneficios obtenidos, en otras palabras, SCOP ha demostrado ser un pilar esencial para el crecimiento y la sostenibilidad de la Barra La Clayuma, permitiendo a la propietaria gestionar de manera más eficiente y efectiva los recursos de la empresa.

## Referencias

- Adame, M. (2020, 27 de noviembre). Sistema de costeo de productos. *Gravitar*. <https://gravitar.biz/bi/sistemas-costeo-productos/>
- Álvarez, E. (2018). *Identificación del sistema de costos que mejor satisface las necesidades de información de la Fiscalía General de la Nación seccional Antioquia*. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/tgcontaduria/article/view/26477/20779618>
- Arias, E. (2020, 22 de abril). Coste de producción: Qué son, sus elementos y ejemplos. *Economipedia*. <https://economipedia.com/definiciones/costo-de-produccion.html>



- Ferreira, N. (2022, 13 septiembre). ¿Qué es el emprendimiento? Concepto y definiciones de emprendimiento en 2023. *Oberlo*. <https://www.oberlo.com.co/blog/definicion-y-significado-emprendimiento>
- Flores, R. (2017). *Diseño de un sistema de costos por procesos para las microempresas dedicadas a la producción de cuadernos* [Proyecto de grado, Universidad Mayor de San Andrés]. <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/4615/PG-429.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gasbarrino, S. (2022, 21 de septiembre). ¿Qué es la contabilidad de costos? Objetivos, importancia y ejemplos. *Hubspot*. <https://blog.hubspot.es/sales/contabilidad-costos>
- González, M. E. (2020, 01 de noviembre). Sistema de costos por órdenes de producción: qué es y ejemplo práctico. *Gestiopolis*. <https://www.gestiopolis.com/sistema-de-costos-por-ordenes-de-fabricacion-caso-practico/>
- Guevara, O. (2021). Diseño e implementación de un sistema de costos en el proceso de producción y comercialización para una empresa del sector de vidrios y aluminio para diseños estructurales en la ciudad de Bucaramanga. Diseño e implementación de un sistema de costos. [Trabajo de grado para optar al título profesional en Ingeniería Industrial, Universidad Santo Tomás, Bucaramanga]. <https://repositorio.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/33291/2021GuevaraOscar.pdf?sequence=11&isAllowed=y>
- Kerner, M. (2021, 06 de agosto). Sistemas de costos: principales aspectos que lo caracterizan. *Errepar*. <https://blog.errepar.com/sistema-de-costos-costos-costeo/>
- Lévesque, J., Perreault, V. & Mikhaylin, S. (2024). Eco-efficiency as a prioritization tool in the reduction of food waste in restaurants. *Science of The Total Environment*, 927. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2024.171515>
- Melara, M. (2021, 05 de mayo). ¿Qué es el sistema de costos por procesos? *Contaestudio*. <https://contaestudio.com/sistema-de-costos-por-procesos/>

- Melara, M. (2021, 28 de marzo). ¿Qué son los costos por órdenes de producción? *Contaestudio*. <https://contaestudio.com/costos-por-ordenes-de-produccion/>
- Ojeda, L. (2021). Implementacion de un sistema de costos por procesos de la empresa Isafflower del municipio de Belén, Boyacá – Estudio de caso [Proyecto de grado presentado como requisito parcial para optar al título de: Contador(a) Pública, Universidad Antonio Nariño]. <http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/4501/3/2021LauraAlejandraOjeda.pdf>
- Pacheco, J. (2022, 09 de septiembre). ¿Cuáles son los elementos que integran el costo? *Web y Empresas*. <https://www.webyempresas.com/elementos-del-costo/>
- Polo, B. (2022). Sistema de costos estándar. *Contabilidad de costos en alta gerencia* (347-417). Grupo Editorial Nueva Legislación. <https://vlex.com.co/vid/sistema-costos-454474114>
- Rivera, E. (2022). 15 tipos de emprendimiento: ¿cuál es el mejor para tu personalidad? *Tiendanube*. <https://www.tiendanube.com/blog/tipos-de-emprendimiento/>
- Sánchez, J. (2021, 04 de mayo). Costo estándar: Qué es y cómo optimizar la producción. *Economopedia*. <https://economipedia.com/definiciones/costo-estandar.html>
- Valencia, J. (2017, 07 de septiembre). Contabilidad de costes: Qué es, objetivos y ejemplos. *Economopedia*. <https://economipedia.com/definiciones/contabilidad-de-costes.html>
- Westreicher, G. (2021, 16 de julio). Sistema de costos: qué es y cómo funciona. *Economopedia*. <https://economipedia.com/definiciones/sistema-de-costos.html>