



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E INFORMÁTICA

PROCESO DE TITULACIÓN

OCTUBRE 2017 – MARZO 2018

EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO O DE FIN DE CARRERA

PRUEBA PRÁCTICA

Ingeniería en Contabilidad y Auditoría

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD Y
AUDITORIA**

TEMA:

Costos del Proceso de Elaboración del Banano Confitado y su Relación con el Precio de Venta

EGRESADA

Verónica Vanessa Vera Vera

TUTORA

Ing. Susana Moran Rodríguez, MAE

AÑO 2018

INTRODUCCION

El siguiente trabajo va enfocado a la gestión de información contable.

La Empresa FUTURCORP S.A, se encuentra localizada en el Km. 93 $\frac{1}{2}$ vía Pueblo Viejo – San Juan, sus oficinas de la parte administrativa están en la Ciudad de Guayaquil, es una empresa que se dedica al comercio exterior con su identificador tributario # 0991208844001 con tipo de contribuyente “SOCIEDADES”, su capital social lo constituye la junta de accionistas compuesta por dos miembros de una sola familia con una aportación del 50% cada uno.

FUTURCORP S.A tiene como visión “Lograr que la calidad sea un estándar de vida para la empresa”.

La Misión de FUTURCORP S.A “Fue creada para la elaboración de alimentos derivado de frutas naturales, que sirven de materia prima para la fabricación de productos alimenticios comercializándolos bajo la filosofía de un mejoramiento continuo basado en la capacitación, tecnología de punta, calidad en procesos y en productos, aplicación de sistemas adecuados de aseguramiento de la calidad, mantenimiento de elevados índices de calidad y de efectiva aplicación de políticas de protección del medio ambiente son los factores claves del éxito”

La Empresa FUTURCORP S.A es pionera dentro del país ya que se dedica a la agroindustria, elaborando pulpas de papaya, banano, maracuyá y zapallo etc.

El análisis de los costos es muy importante para FUTURCORP S.A ya que esto le ayudara a conocer el costo beneficio dentro de la misma y así hacer comparaciones periódicas lo cual ayudara al gerente a tomar las decisiones acertadas de forma inmediata si existieran falencias.

La falta de control en el procesamiento del banano al momento de su elaboración ocasionando un desperdicio de material, tardío de llegada de la materia prima, maquinarias sin operar, lo que representa baja producción, generando así perdida y gastos para la empresa.

DESARROLLO

Los gerentes y las organizaciones siempre se interesan y se preocupan por los costos, es decir por el control de los costos del pasado, presente y futuro ya que es parte del trabajo de los gerentes dentro de una empresa, En cambio en las compañías tratan de tener utilidad ya que el control de los costos afecta a las mismas. El conocimiento de los costos en el producto es importante para la toma de decisiones para la respectiva asignación de los precios, servicios o mezcla de los productos.

Los sistemas de contabilidad de costos puede ser una importante fuente de información para el gerente de la empresa. Ya que por esa razón los gerentes comprenden las debilidades y fuerzas del sistema de la contabilidad de costos por que esta participa en la evaluación y evolución de la medición de los costos y sistemas de administración, los sistemas y reportes de contabilidad de costos no están sujetos a reglas estándares como los principios de la contabilidad, en el sistema de contabilidad de costo existen muchas variedades.

Según Polimeni (2013) “El costo se define como el “valor” sacrificado para adquirir, bienes o servicios, que se mide en dólares mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento que se obtienen los beneficios, en el momento de la adquisición, los costos en el que se incurre para lograr beneficios presentes o futuros. Costos es lo que constituye el coste del producto, la evaluación del desempeño y la toma de decisiones gerenciales”. (Polimeni, 2013)

Roberto Gonzabay (2017) Cuenta que el Ecuador es un país desde sus inicios considerado como una nación eminentemente agrícola, por sus diversas regiones, climas, suelos etc. Por lo

tanto podemos decir que el Ecuador es un país donde la agricultura es y seguirá haciendo uno de los principales motores productivos de la economía, desde los inicios del auge bananero esta actividad constituye una fuente de trabajo y de ingresos para miles de familias ecuatorianas tanto para la zona rural en donde realizan las labores de campo, es decir la recolección y empaque de la fruta; como para la zona urbana en donde se encuentra los centros de operaciones y que proveen de materiales que el mismo necesita como cartón, plásticos y químicos”. (Gonzabay, 2017)

En el Ecuador el cultivo del banano tiene un amplio espacio productivo, nuestro país posee características geográficas y climáticas adecuadas para su desarrollo, siendo así sembrado por la mayoría de los agricultores de manera tradicional. Hay entidades como el Instituto Nacional Autónomo de investigaciones Agropecuarias, Ministerio de Agricultura y Pesca,

El banano es una fruta orgánica del sur de Asia. A partir de 1940, comenzó a cultivarse a gran escala en nuestro país y con el tiempo su exportación se convirtió en la principal fuente generadora de divisas para el estado ecuatoriano. En la década de los años 50 se dio el boom bananero convirtiéndose el Ecuador en el primer exportador mundial de la fruta.

El Ecuador reemplazo a los países productores de Centro América y El Caribe que estaban siendo azotados por plagas y huracanes. Ciertamente los productores centro americanos gozan de una ventaja geográfica con respecto al Ecuador porque están más cerca de los países consumidores: Estados Unidos y Europa. En 1995, las exportaciones bananeras alcanzaron 850 millones de dólares.

Planta tropical de tallo muy alto, sin ramificaciones, hojas dispuestas en forma de espiral que constituyen un haz apical, provistas de pecíolo corto y grandes láminas oblongas, con fuerte nerviación central, flores amarillas y fruto (banana o banano) comestible y sin semilla; puede alcanzar hasta 9 m de altura.

El banano contienen potasio, un electrolito esencial que ayuda a regular la composición de la sangre (particularmente el pH) mejorando el metabolismo de los carbohidratos, ayudando a los músculos a ser más eficientes.

La empresa surge a raíz de un estudio de mercado que hicieron los señores Sucre Pérez en donde se dan cuenta que muchas empresas o bananeras desechaban el banano que no utilizaban, el cual podría utilizarse como materia prima para elaborar un producto con bajos costos de producción.

Y por ello deciden crear la fábrica, la construcción para la planta de FUTURCORP S.A, empieza en mayo de 1992 y la terminan en Noviembre del mismo año, llegaron sus respectivas maquinarias quienes hasta el 15 de enero del año 1993 quedaron instaladas y ya para el mes de mayo contaron con su primera producción del puré de banano con quien empezaron y luego comenzaron con el resto de productos.

Básicamente consiste en convertir el banano de rechazo en un producto transformado como es el banano confitado dándole un valor agregado y contribuir de manera positiva al cambio de la matriz productiva de nuestro país.

FUTURCORP S.A es una empresa destinada a la exportación de banano confitado entre otros, ubicada en la Provincia de los Ríos en el Cantón Pueblo viejo ya que es la zona de mayor producción del banano, la misma que inicia su actividad comercial en el año 1993 la empresa pertenece a dos miembros de la misma familia.

Esta cuenta con una inversión de 3'500.000 de dólares, de los cuales se distribuyen que 3'000.000 son para las maquinarias y los 500.000 para la estructura de los bienes y muebles, dentro del rubro de las maquinarias cabe mencionar que están incluidos los servicios básicos, como: Frio, Vapor. Generador y planta de tratamiento de agua.

Está entidad dedicada al procesamiento de pulpas de banano, orgánico y ecológico en la cual se hicieron otras pruebas muy factibles de otras frutas como (polvo, puré, confitado, Flakes), teniendo en cuenta la variedad de materia prima como el zapallo, la papaya y la piña, dentro de la planta procesadora esta cuenta con 3 grupos de extractoras, clasificándoselas en A que cuenta con 41, la B con 41 y la C con 40 que harían un total de 122 peladoras de banano, 7 cámaras de maduración, las mallas o pellets de madera donde se ubica la materia prima para la producción y elaboración del producto, FUTURCORP. S.A cuenta con una sola línea de producción para los cuatro productos, los productos son elaborados en base al pedido de los clientes o por contratos establecidos.

Para el caso de estudio de los costos del proceso de elaboración del banano confitado y su relación con el precio de venta “caso FUTURCORP S.A”, se aplica la investigación deductiva-inductiva, para la cual mediante la observación se puede dar a conocer cuáles son las consecuencias que existe al momento de elaborar el banano confitado, viendo así la necesidad de estimar los costos en la producción al momento de elaborar dicho producto.

Una de las principales partes de la empresa es la identificación, embalaje, manipulación, protección y almacenamiento para conservar la integridad del producto para entregarlo al cliente y ser vendido. El jefe de bodega es quien se encarga de esta responsabilidad.

FUTURCORP S.A no cuenta con el clasificado dispositivo de seguimiento y medición que evidencia las pruebas de conformidad de los productos terminados con parámetros previstos, solo existe una balanza electrónica para pesar el banano, a la que se le proporciona calibración cuando se nota que el peso no es el adecuado a lo planificado.

Tampoco cuenta con un software para el proceso de elaboración del banano confitado, no se controla la capacidad de la producción de las maquinarias y tampoco cuenta con un procedimiento documentado.

Esto señala que se debe visualizar mejor las partes críticas de la empresa, conociéndose así que hay que corregir y darle solución al problema dentro del proceso de elaboración del banano confitado como materia prima (desperdicio), paradas en el proceso, maquinarias sin operar y por

último los productos desechados por fallas al momento de la producción con relación al costo de proceso de elaboración.

Conforme al recorrido previo y la problemática de la empresa FUTURCORP S.A debido a la experiencia y conocimiento adquirido, con la cual se definirá el siguiente análisis: que la mejor solución para mejorar el proceso de elaboración, es la minimización de los procesos y productos que se presenta como herramienta para la reducción efectiva de los costes, mejorando así la calidad de los productos.

“La calidad es definida como el grado en el que un conjunto de características de un determinado producto o servicio cumplen con unos requisitos.

Según la ISO 9001 “Debe ser la norma mediante la cual cualquier organización demuestre su capacidad para proporcionar de un modo coherente productos o servicios que satisfagan tanto los requisitos del cliente como los reglamentarios aplicables.

La calidad debe estar presente en a lo largo de todo el proceso de producción, no solo debe ofrecerse en los productos finales. Resulta esencial para generar confianza respecto al cumplimiento de los requisitos de calidad y respecto al aseguramiento de la eficiencia de la producción.” (9001, 2015)

La elaboración del banano confitado requiere de la combinación eficaz y eficiente de los recursos, tanto naturales como económicos y de talento humano que permita hacer de la

producción una fuente de riqueza, la empresa cuenta con el departamento de operaciones y costos pero no llevan un debido control sobre la asignación y determinación de los costos de producción que permita conocer la situación real de la empresa.

Dice Carlos Escobar (2018) “que el sistema de costos por procesos se identifica en que los costos de los productos, se calculan por periodos, durante los cuales la materia prima sufre un proceso de transformación continua, bien sea en procesos repetitivos o no para una producción relativamente homogénea, en la que o es posible identificar los elementos del costo de cada unidad terminada, como si sucede en el sistema de costeo por órdenes de producción. La tendencia moderna en costos, como consecuencia de una tecnología más avanzada es hacia la aplicación del sistema de costos por proceso con datos estándares, porque facilita más la planeación y el control de la producción”. (Escobar Valencia, 2018) (Orsini)

Los costos y los procesos productivos cabe resaltar la importancia ya que es la acumulación de los costos de producción que está íntimamente relacionada con el proceso de transformación de la materia prima, entre ello reiterar el tratamiento de los elementos del costo.

Según estudio Gómez (2015) “Una decisión de proceso (o transformación) consiste en el sistema que adquiere una empresa para transformar los recursos en bienes y servicios que ofrece al mercado, el objetivo para el diseño de proceso es encontrar una manera de producir bienes que cumplan con los requerimientos de los clientes, las especificaciones del producto dentro del costo y otras restricciones administrativas. El proceso seleccionado tendrá un efecto a largo plazo

sobre la eficiencia y la producción así como en la flexibilidad, costo y calidad de los bienes producidos por la empresa”. (Gomez, 2015)

El mejor sistema de costo para la empresa FUTURCORP S.A es el sistema en serie, ya que esto procura obtener productos de alta calidad con rapidez y en grandes cantidades, ayuda a mejorar la planificación y utilización de las materias, pero también el sistema en serie para los activos, para aceptar la producción en serie es extremadamente costoso.

FUTURCORP S.A a pesar de que compra el banano rechazado, esta cuenta con dos hectáreas propias de plantación de banano, la misma que le sirve de soporte cuando las demás haciendas no realizan la producción que se denomina corte. Hay que mencionar que a pesar de contar con un lugar de almacenamiento este es muy pequeño ya que a veces suelen dejar la materia prima en los transportes llamados volquetes, en donde este queda expuesto.

La empresa se reúne a capacitaciones los días martes y jueves de todas las semanas junto al gerente, donde se observan cuáles son los procesos o factores con mayores costos para la producción del banano confitado, donde determinan ciertos motivos sobre los costos que se han pagado sin necesidad y muchas veces sin autorización. La falta de control esta es la que conlleva a ciertos desacuerdos al momento de tomar las respectivas decisiones para el mejoramiento de uno de los temas principales como lo es los costos del proceso de elaboración del banano confitado y su relación con el precio de venta.

Para Ricardo Rojas (2014) define que “los costos de producción son los que se van generando durante el proceso de transformación hasta obtener un producto final, es decir en este caso como la empresa FUTUURCORP S.A se dedica a la elaboración del confitado entre otros, el producto final sería cuando ya el tambor de banano confitado esté listo para exportar y todos los costos de producción son aquellos recursos que se utilizó hasta obtener el producto”. (Rojas Medina, 2014) (Continental, 2016)

En la entrevista que se le realizaron a la encargada del departamento de costos y producción supo manifestar que el costo que ella analiza son: materia prima, mano de obra, los costos indirectos de fabricación. Además destaco que la producción ha tenido muchos problemas.

Es notable que para llevar un cargo con tanta responsabilidad es necesario saber un poco de agricultura, uno de los principales conocimiento que se debe tener para la elaboración del confitado son los costos, ya que esto le proporcionará a los responsables a analizar el estudio de muchas alternativas de cómo mejorar y de qué manera se puede tomar decisiones para que los costos del proceso no sean tan elevados y así evitar las desviaciones de los que se ha presupuestado.

Cabe destacar que a través de los costos del proceso es probable determinar el comportamiento sobre la eficiencia y eficacia de la empresa y logrando así de esta manera tomar la mejor posible solución administrativa. Es decir que el buen manejo de los recursos en la empresa permitirá así disminuir los gastos, quien tiene conocimiento de ello es el administrador de la empresa.

La fábrica cuenta con 122 peladoras de banano, las cuales no suelen ser suficientemente eficientes al momento de la elaboración de las cantidades de tambor que son solicitadas para exportar es por ello que el jefe de producción solicita a gerencia que le permita la contratación eventual de un número de determinadas trabajadoras la cual así debe contratar personal eventual no solo para la elaboración del producto terminado sino también para otras labores ya que de eso también depende la calidad del producto listo para la venta.

El jefe de producción ha planificado despedir al personal que no está siendo eficiente, la encargada del departamento de producción y costos, analiza todo esto mediante varios cuadros que son ejecutados no mediante sistema si no mediante cuadros digitalizados en el programa Excel por medio de la nómina de los trabajadores.

A pesar de que esta empresa ya tiene varios años y a pesar del tiempo esta va mejorando con las experiencias vividas a diario. También que el responsable de la producción se encarga de presentar ante los dueños los acontecimientos sucedidos en el año con la producción realmente ellos tratan de innovar y por ello realiza cambios de trabajadores en gerencia como opción de mejora.

Por todo aquello mencionado, es necesario dar un seguimiento a cada uno de los procesos de la empresa para que desarrolle un sistema de costo que permita diagnosticar tanto los costos totales como los unitarios de cada una de las etapas de la elaboración del banano confitado hasta

obtener el resultado final que es el tambor del confitado, para lo cual contare con la información brindada por parte de la empresa FUTURCORP S.A.

La estimación de los costos de producción y elaboración del banano es de suma importancia ya que permite en el caso de la empresa FUTURCORP S.A a conocer si está usando sus recursos de forma correcta, las variaciones de los costos en relación con los periodos anteriores, la estimación del costo por tambor y los valores que la empresa adquiere como utilidad neta.

Las empresas manufactureras como FUTURCORP S.A se compromete al igual que las empresas fabriles, en la transformación de bienes (materia Prima), en otros bienes (inventario) para la cual estas utilizan 4 cuentas que son: el almacén de materiales directos, los suministros de fábrica, producción en proceso y almacén de productos terminados.

Los costos FUTURCOR S.A se pueden unir de acuerdo a su naturaleza entre ello cabe mencionar: carga financiera, depreciaciones de medios de producción, los gastos por adquisición de la materia prima e insumos como Ethyleno, azucares, colorantes, pago de servicios básicos, transporte de fruta como del personal, combustible, etc.

FUTURCORP S.A para poder estimar los costos debería separa los gastos de los costos ya que los costos son los desembolsos utilizados directamente en la producción del banano confitado que se pueden ser recuperables, mientras que los gastos son aquellos pagos que no se encuentran relacionados con la materia prima o mano de obra los cuales no pueden ser recuperados aunque no exista producción.

Para tener un conocimiento claro de los costos de la empresa FUTURCORP S.A es necesario estimar los costos relacionados solo con la elaboración ya que de acuerdo a los principios contables se pueden dividir en costos fijos que son todos aquellos que no cambian que en el corto plazo o por los niveles de producción, no depende del volumen de los productos.

Mientras que los costos variables están relacionados directamente con la producción o volumen de los productos es decir entre más tambor de banano confitado este aumenta.

Cuenta Antonio Camacho que también se debe tener en cuenta que para el análisis de los costos sobre los costos directos que se generan de acuerdo a la elaboración o producción, es decir que están relacionados directamente con el tambor del confitado, conocido también como los costos primos como el ethyleno, azucares, están relacionados con la elaboración directamente ya que la disminución de estos puede afectar la producción de tambor de confitado y los costos indirectos que no guardan relación con la producción dentro de la empresa. (Camacho)

Cabe mencionar que los costos totales de producción por ejemplo de un tambor de 230Kg del banano confitado dentro FUTURCORP S.A no es necesario para la valoración de los administradores de la empresa cuando se tome la producción de un tambor. Los costos unitarios por tambor del banano, donde se consideran tanto los costos como el rendimiento es resultante para una mejor comparación de la eficiencia de costo-producción por ejemplo en el mes de diciembre lo que se usó de materia prima fue 2'430900Kg de los cuales ya con su merma se obtuvo 1'157300.30 Kg de banano confitado y los costos que este género fue de 1'872776.74

dólares entonces para su análisis de los costos es necesario estimar los costos unitarios, es decir se dividen los costos totales para el número de Kg elaborados donde se determina un costo de 1.61 dólares por Kg.

El costo por la fabricación de 1'157300.30 Kg de banano confitado mensual es de 1'872776.74 y su costo por Kg es de 1.61. Para lo cual se ha establecido un margen de utilidad del 39%, obteniendo el siguiente precio de venta que es de 2.64

Los costos indirectos de fabricación considerados en la FUTURCORP S.A mediante el periodo del estudio de caso fueron: los sueldos pagados por las labores realizadas en el mes y a esto se le suma un adicional de los beneficios y alimentación, dentro de los rubros de la mano de obra indirecta se considera el sueldo del personal que laboran dentro de las oficinas administrativas, es decir sueldo de gerente, secretaria y el resto de labores q no están relacionados directamente con los costos de la elaboración del banano confitado.

Se finalizó con el análisis de los costos indicando que los costos varían en FUTURCORP S.A por los diferentes Kg de los tambores, cajas de bits y fundas.

Considerando que la materia prima directa son todos aquellos materiales que pueden identificarse dentro del producto para el cual cuyo importe es considerable. La mano de obra directa, es la remuneración que se le ofrece al personal que interviene directamente en la participación de la transformación de la materia prima para el producto terminado.

El producto anteriormente mencionado se elabora en la misma línea ya que su sistema de producción es en serie, para la descripción del producto se detallan las actividades para la obtención del banano confitado ya que este se lo elabora en un 96%.

Para suministrar el trabajo en el momento de pelar el banano, este se lo recibe en dedos, el mismo que es colocado en pallets de mayas o madera con un peso promedio de 415 Kilos netos, al momento de recibir la fruta esta es clasificada, lavada, desinfectada al momento de estar llenos los pallets estos son marcados con un código de acuerdo al proveedor asignado y así saber que fruta entra al inventario. Luego de este proceso los pallets son llevados con montacargas a la cámara de maduración o al Stock de acuerdo a la necesidad estimada, para acelerar su maduración la fruta es roseada con EThyleno que dura 36 horas con la Cámara de Refrigeración bien cerrada y a temperaturas sumamente controladas.

En su segunda fase de maduración después del gaseo, entra en un proceso de Climaterio controlando la humedad y temperatura cada 2 horas, hasta que la fruta sea procesada.

Ya cuando la fruta se encuentra lista para su proceso pasa por desinfección y saneo por una tina con agua colorada, para luego transportarla por una banda transportadora para que el personal le extraiga la cascara, luego la colocan en otra anda transportadora que lo conlleva directamente al almíbar de varios azúcares.

CONCLUSIONES

- Al realizar este trabajo investigativo se pudo observar varios problemas que tiene la empresa debido a que esta no cuenta con un procedimiento, instructivos de trabajo y documentación de inspección que garantice la calidad de los productos.
- La parte de mayor problema se lo pudo observar en la bodega de almacenamiento de producto terminado ya que existe una mala organización ya que en este genera perdida de mercaderías.
- Que los productos sean entregados en el tiempo previsto o establecido, bajo el cumplimiento y requisitos de calidad, la cual esta generara un ahorro mensual.
- La implementación de un sistema de costos, sería la mejor herramienta efectiva con la que puede contar FUTURCORP S.A ya que con ello puede conocer en cualquier momento la variación y evolución mensual y de esta manera detectar los problemas en cualquier momento.
- FUTURCORP S.A al implementar el sistema de costo podrá así conocer los márgenes de utilidad alcanzados en el mes y de esta forma determinar los niveles de ahorro y de recursos dentro de la producción.

BIBLIOGRAFÍAS

9001, I. (15 de 09 de 2015). *Gestion de calidad*. Obtenido de <http://www.nueva-iso-9001-2015.com/4-4-sistema-de-gestion-de-la-calidad/>

Camacho, U. A. (s.f.). *Costos de Calidad y no Calidad*.

<http://es.calameo.com/read/002738503edd1352a4b5f>. Obtenido de

<http://es.calameo.com/read/002738503edd1352a4b5f>

Continental, I. (2016). *www.instituto.continental.edu.pe 1 Metodología del Aprendizaje y*

Fundamentos de la Investigación Criterio I FUNDAMENTO DE COSTOS. Obtenido de

<http://es.calameo.com/books/003354746b71b62e77f65>

Escobar Valencia, C. E. (2018). *Sistema de costos por proecsos*. Santiago de Cali.

Gomez, D. G. (2015). Diseño y Seleccin de Procesos. En R. C. Paz, *Diseño y Seleccin de*

Procesos (pág. 3). Peru.

Gonzabay, R. (2017). *CUltivo del Banano en el Ecuador*. Obtenido de

www.revistaafese.org/ojsAfese/index.php/afese/article/view/317/314

<http://www.angelfire.com/bc3/valle/capitulo6.htm>. (2015). Obtenido de

<https://es.scribd.com/document/284455504/Costo-de-Produccion-de-microeconomia>

Orsini, G. A. (s.f.). *Sitio Oficial Bluemix®*. Obtenido de

[http://www.academia.edu/3355403/Microeconom%C3%ADa_-](http://www.academia.edu/3355403/Microeconom%C3%ADa_-_Teoria_de_la_Producci%C3%B3n_y_Costos)

[_Teoria_de_la_Producci%C3%B3n_y_Costos](http://www.academia.edu/3355403/Microeconom%C3%ADa_-_Teoria_de_la_Producci%C3%B3n_y_Costos)

Polimeni. (2013). *contabilidad de costos: Concepto y Aplicaciones para la Toma de Decisiones Gerenciales*. Obtenido de Gonzalez Ortega:

<https://fgonzalezortega.files.wordpress.com/2014/09/contabilidad-de-costos-ralph-polimeni-fabozzi-adelberg-y-kole-1.pdf>

Rojas Medina, R. (2014). *Contabilidad de costos*. Obtenido de

www.bdigital.unal.edu.co/12101/1/ricardorojasmedina.2014.pdf

ANEXOS

Artículo	Banano Confitado	Present.	Tambor	
Cantidad	1157300.30			
<u>MATERIA PRIMA DIRECTA</u>				
Descripción	Cantidad	Precio	C.T.	CPUND
Banano	1157300.30	0.50	578650.15	
Canela (26 mg)	1157300.30	0.20	231460.06	
Azucares	1157300.30	0.50	578650.15	
Colorantes	1157300.30	0.04	462920.12	
TOTAL MPD			1851680.48	
<u>MANO DE OBRA DIRECTA</u>				
Descripción	Horas	Precio	Total Hora	
Tamara Córdova	240	2,02	484.16	
Irma León	240	2,02	484.16	
TOTAL MOD			968.32	
<u>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</u>				
Descripción	Función	Tasa	C. T.	
CIF	152600	0.1319	20127.94	
TOTAL CIF			20127.94	
COSTO DE PRODUCCIÓN			1872776.74	1.61

TABLA N°1 Elaborada por Vanessa Vera Vera

$$pv = \frac{\text{costo}}{1 - \text{margen de utilidad}}$$

$$\frac{1,61}{1 - 0.39}$$

$$pv = 2.63$$

B. CONFITADO	PRECIO A DETALLISTA (EXPORTACION)	PRECIO DE VENTA AL PUBLICO
1 unidad	2.63	2.80

