

Determinación del Costo Unitario de un Producto

Mateo Ramos Velasco

Introducción

- La empresa "Mostachuda" se dedica a vender pasteles mostachones afuera de las Grutas de Cacahuamilpa. Dicha empresa desea que le ayudes a determinar el precio de su producto para saber si es buen negocio.
- El servicio de "Mostachones de la Mostachuda" consta de una caja de pastel que se envuelve con papel de regalo y un moño. Se ha detectado que el 45% de los clientes piden una vela de chispas por lo que se tendrá que calcular el costo proporcional de este concepto.
- Materia prima:
 - Azúcar Refinada,
 - ◆ 2 kg,
 - ◆ \$82.00,
 - ◆ \$120 g x pastel,
 - Cremor Tártaro,
 - ◆ 91 g,
 - ◆ \$78.00,
 - ◆ 2 g x pastel,
 - Clara de Huevo,
 - ◆ 1 kg,
 - ◆ \$47.00,
 - ◆ 60 g x pastel,
 - Polvo de Merengue,
 - ◆ 250 g,
 - ◆ \$167.00,
 - ◆ 1 g x pastel,
 - Galleta Salada,
 - ◆ 534 g,
 - ◆ \$69.00,
 - ◆ 190 g x pastel,
 - Nuez Picada,
 - ◆ 200 g,
 - ◆ \$120.00
 - ◆ 200 g x pastel,
 - Crema para Batir,
 - ◆ 980 ml,
 - ◆ \$123.00,
 - ◆ 300 ml x pastel
 - Azúcar Glass,
 - ◆ 500 g,
 - ◆ \$28.00,
 - ◆ 30 g x pastel,
 - Fresas,

- ◆ 454 g,
- ◆ \$79.00,
- ◆ 200 g x pastel,
- Mano de obra
 - Se requiere una persona para preparar el mostachón y que trabaje 8 horas diarias por \$7,000 mensuales.
- Cargos indirectos
 - \$6.21 por pastel
- Gastos
 - Gastos de administración \$10.00
 - Gasto de ventas \$7.21
- Impuestos
 - ISR 30%,
 - PTU 10%.,
- Margen de ganancia
 - 70% por pastel.
- Tiempo de preparación
 - 30 minutos por pastel,

Se pide:

- Determinar el costo primo unitario por pastel
- Determinar el costo total unitario por pastel
- Determinar el precio de venta
- Actualmente la empresa tiene un ofrecimiento de dar el servicio de 600 pasteles de manera mensual. Determina la utilidad perdida y si se acepta la oferta.

La utilidad favorece el aceptado de la oferta.

COSTO UNITARIO "MOSTACHÓN SABROSO"

MATERIA PRIMA	Cantidad	Unidad	Pastel
Azúcar Refinada	120	g	\$ 4.92
Cremer Tártaro	2	g	\$ 1.71
Clara de Huevo	60	g	\$ 2.82
Polvo de Merengue	1	g	\$.06
Galleta Salada	190	g	\$ 24.55
Nuez Picada	200	g	\$ 1.20
Crema para Batir	300	ml	\$ 37.65
Azúcar Glass	500	g	\$ 1.08
Fresas	200	g	\$ 34.80
TOTAL MP			\$ 228.79 -

$7,000 \div 30 = 233.34$
 $233.34 \div 8 = 29.16$

MANO DE OBRA	Cantidad	Unidad	Pastel
1 empleado			\$ 29.16
TOTAL MO			

COSTO PRIMO			Pastel
MP MO			\$ 257.95 -

CARGOS INDIRECTOS			Pastel
CI			\$ 6.21

COSTO DE SERVICIO			Pastel
CP Y CI			\$ 264.16

GASTOS			Pastel
gasto admin		P pastel	\$ 10.00
gasto ventas		P pastel	\$ 7.21

COSTO TOTAL			Pastel
CS Y GI			\$ 281.37

30 70
281

PRECIO DE VENTA	%Costo	% Utilidad	Pastel
	30%	70%	\$ 656.53

VENTAS OFERTADAS	Cantidad	P.V.	Pastel
	600	\$ 656.53	\$ 393,918

COSTO	Cantidad	C.S	Pastel
CS	600	\$ 264.16	\$ 158,496

UTILIDAD BRUTA	vo	cost	Pastel
VO SIN COSTO	\$ 393,918	\$ 158,496	\$ 235,422

GASTOS DE ADMIN	Cantidad	Importe	Pastel

GASTOS DE ADMIN	Cantidad	Importe	Pastel
	600	\$10	\$6,000
GASTOS DE VENTA	Cantidad	Importe	Pastel
	600	\$7.21	\$4,326
U. ANTES DE IMP.	GA y V	UB	Pastel
UB M GA Y GV	\$10,326	\$235,422	\$225,096
ISR	30%		Pastel
			\$67,528 -
PTU	10%		Pastel
			\$22,509 -
UTILIDAD NETA			Pastel
			\$135,058 -