

Sesión 01

Calculamos los costos fijos de un emprendimiento de panadería

1. CUADRO DE COMPETENCIAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Competencia	<p>Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social.</p> <p>Capacidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crea propuestas de valor. • Aplica habilidades técnicas.
Desempeño	<ul style="list-style-type: none"> • Selecciona en equipo problemas de un grupo de usuarios para mejorarlo. • Selecciona los insumos y materiales de producción de un bien o servicio, y emplea habilidades técnicas pertinentes y las implementa siendo responsable con el ambiente.
Evidencia de aprendizaje	Cuadro de insumos, materiales y costos variables
Criterios de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> • Explora los problemas que presentan los emprendedores del sector de panadería. • Determina los costos fijos de un emprendimiento. • Emplea sus habilidades técnicas para calcular los costos fijos en hojas de cálculo.

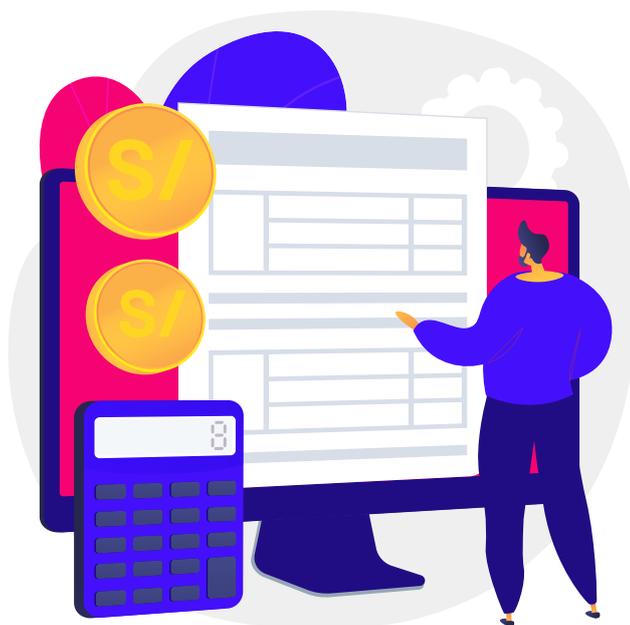


Ilustración: www.freepik.es

2. INFORMACIÓN TEÓRICA:

LOS COSTOS FIJOS

El **costo** es el valor de los insumos, materiales o productos que intervienen directamente en el proceso productivo de un producto o servicio, por ejemplo, materia prima, mano de obra y depreciación, sin IGV.

¿Cómo se clasifican los costos?

- Costos variables
- Costos fijos

¿Cuáles son los costos fijos (CF)?

Este costo es el gasto económico ocasionado por la producción de algún bien o la oferta de algún servicio. Este concepto incluye la compra de insumos, el pago de la mano de trabajo, los gastos en la producción y administrativos, entre otras actividades. Los costos fijos, son los que no cambian con el volumen producido. Ejemplo: alquileres, depreciaciones, pago de deudas a los bancos, pago de intereses por préstamos, servicios básicos de agua, luz, teléfono, sueldo del dueño y sueldo del personal estable.

Para esto debemos tener en cuenta lo siguiente:

- **Precio:** es una relación de intercambio entre los bienes y servicios, disponibles en el mercado y moneda. En el mercado los precios cumplen la función de asegurar la oferta y la demanda.
- **Costo:** es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión.
- **Valor:** es aquella percepción del cliente sobre cuánto vale en realidad aquel servicio o producto. Evoluciona a lo largo del tiempo. No es estático.

Depreciación de los equipos

Todo equipo debe ser reemplazado después de un cierto periodo. A la pérdida de valor del equipo se le llama depreciación y debe ser considerada dentro de los costos fijos de una empresa. Hay bienes que se compran y que se utilizan en el sistema productivo, pero que no se incorporan al producto como insumo, sino que se utilizan

durante un tiempo para ayudar en su elaboración. Por ejemplo: maquinarias, equipos, instalaciones, bienes de uso, etc. A estos bienes se les practica la depreciación, por un importe que está relacionado con su vida útil, el desgaste, la obsolescencia técnica, etc. y se carga dicho importe en forma proporcional al producto. Esto constituye un costo, aunque el desembolso se haya realizado en el pasado. La compra de una máquina o de una herramienta de trabajo generalmente demanda un fuerte desembolso inicial que, si fuera tenido en cuenta en ese momento para calcular los costos produciría una fuerte distorsión en los mismos. El método de la depreciación evita ese problema, porque distribuye el gasto inicial a lo largo de todo el período de vida útil del equipo.

Por ejemplo:

El valor de compra de una máquina es de 30 000 soles y su vida útil estimada es de cinco años. Si queremos averiguar cuál es la depreciación mensual para el cálculo de costos, tenemos:

- La depreciación anual es $30\ 000 \div 5$ años, que es igual a 6000 soles por año.
- La amortización mensual es $6000 \div 12$ meses que es igual a 500 soles por mes.

En la práctica, la amortización es el dinero que debemos ir reservando para la renovación de la máquina cuando se agote su vida útil.



Ilustración: www.freepik.es

3. SECUENCIA DIDÁCTICA:

Inicio

Plantear una situación problemática

Plantear la siguiente situación a los estudiantes:

Por la crisis económica en nuestro país se evidencia una gran subida del precio de los productos de pan y de los ingredientes que se usan para su elaboración. Todo ello ha ocasionado que muchas panaderías cierren sus locales. Ante esta situación, el señor Ramón quiere arriesgarse invirtiendo en su panadería, pero no sabe cuáles son sus costos fijos y variables.

¿Cómo se puede saber cuáles son los costos fijos de la panadería de Ramón?



Ilustración: www.freepik.es

Explorar usando conocimientos previos, intuición y sentido común

Se recogen los aportes de los estudiantes y se escriben en la pizarra. Conforme verbalizan sus ideas, se plantean las siguientes preguntas guías:

- ¿Cómo Ramón puede saber si su emprendimiento será exitoso?
- ¿Cómo los emprendedores ponen los precios a sus productos o servicios?
- ¿De dónde obtienen el capital de trabajo los emprendedores?
- ¿Alguna vez preparaste pan? ¿Cuánto te costó?
- ¿Crees que el negocio de venta de pan es rentable? ¿Por qué?

Desarrollo



Descubrir las relaciones disciplinares

Se plantea la siguiente lectura:

Lectura: Fábula del panadero y el pastelero

En época de crisis parece impensable el no analizar qué gastos son necesarios para la empresa. Los empresarios se vuelven más minuciosos en el control de los mismos y les suelen aplicar un marcaje más estricto. Para ilustrar esto, utilizaremos el cuento de la panadería y pastelería.

En una calle, de una ciudad cualquiera, de cualquier parte del mundo donde vendan pan y pasteles, había un establecimiento que vendía pan y, a pocos metros, otro que vendía pasteles. Ambos contaban con la infraestructura necesaria para la fabricación propia de sus productos y su posterior venta en tienda. Ambos tenían controlados sus gastos y vendían su producto a un precio que cubría todos sus gastos más un margen, que entendemos les daba para vivir bien o tal vez mal; pero ambos vivían. Un buen día, al panadero se le ocurrió la idea de aprovechar su horno para vender pasteles y, dado que los gastos eran cubiertos por la venta de pan, el precio de los pasteles solo incluiría los gastos que tuviera por la materia prima más un margen. La idea fue tal éxito que había siempre gente esperando para comprar pasteles en la panadería. Por otro lado, el pastelero dándose cuenta que él podría también ganar más dinero copiando la estrategia del panadero se puso a fabricar y a vender pan. Como ambos habían acudido a la misma escuela de negocio usó la misma estrategia: venderé pan al precio de la materia prima más un margen. ¡Gran idea también! Ni qué decir tiene que la idea también fue un éxito y siempre había cola en la pastelería para comprar pan. Por lo que en esa calle siempre había cola en la pastelería para comprar pan y en la panadería para comprar pasteles. El final de la historia, creo que lo imaginas: a los dos meses ambos establecimientos cerraron por pérdidas.

Se plantean las siguientes preguntas:

- ¿A qué se debe que tanto el panadero y el pastelero quebraron en su negocio?
- ¿Crees que estuvo bien que el panadero y el pastelero cambiarán de rubro?
¿Por qué?
- Actualmente, ¿cuál es el precio del pan en tu comunidad?
- ¿Qué se debe considerar antes de poner el precio de un producto o servicio?
- ¿Qué opinas del mercado de la industria del pan?



Sistematizar el nuevo conocimiento

Se brinda la información teórica presentada en el apartado 2 de la sesión de aprendizaje y se orienta mediante las siguientes preguntas:

- ¿Qué ideas tenías en un inicio?
- ¿Qué ideas planteadas al inicio resultaron correctas?
- ¿Qué ideas erróneas tenías al inicio?
- ¿Cuál es diferencia entre precio, costo y valor?
- ¿Cuáles son los costos fijos?
- ¿Qué es la depreciación?
- ¿Qué necesito saber para calcular la depreciación de un equipo?
- ¿Cómo se relacionan la vida útil y el valor de compra de un equipo con la depreciación?

Se pide a los estudiantes que entrevisten a emprendedores de pan en su comunidad y/o a sus familiares. Las preguntas que realizarán serán las siguientes:

1. ¿Qué ingredientes se utiliza para elaborar pan?
2. ¿Qué cantidades de los ingredientes se usan para preparar 10 panes?
3. ¿Cuál es el costo de un pan?
4. ¿Cómo se calcula el precio de un pan?



Ilustración: www.freepik.es

Se pide a los estudiantes que en equipos de cuatro integrantes completen el siguiente cuadro:

Costos fijos de una panadería - 10 panes					
N.º	Costos indirectos de fabricación	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Total
Maquinaria y equipos (Depreciación)					

Luego, los estudiantes presentan los resultados de las entrevistas en PPTs y se analizan con todos los estudiantes.

Se recomienda utilizar una laptop o computadora por cada estudiante y que en equipos abran una hoja de cálculo compartida para llenar los datos que han recogido de los emprendedores de pan.



Ilustración: www.freepik.es



Aplicar a nuevas situaciones

Presente los siguientes casos:

Caso 1

Juana es una panadera que trabaja con cinco trabajadores: de los cuales dos trabajadores trabajan ocho horas diarias, dos trabajadores trabajan cinco horas diarias y un trabajador solo trabaja dos horas diarias.

- ¿Cuánto es el costo por la mano de obra?
- ¿Por qué la mano de obra es un costo fijo?

Caso 2

Josefina es una emprendedora que fabrica y vende velas en un puesto en el mercado San Camilo por el que paga de alquiler 500 soles cada mes, así mismo, por la alta demanda tiene tres vendedoras y tres productores a tiempo completo.

- ¿Qué tipo de costo es el pago del alquiler?
- ¿Cuál es el costo de mano de obra?

Cierre



Discutir y argumentar los resultados

En equipos, dialogan brevemente y responden las siguientes preguntas:

- ¿Qué estrategias utilizaste para cumplir con las diversas actividades?
- ¿Qué dificultades encontraron durante el desarrollo de las actividades?
- ¿Crees que es importante conocer los costos fijos de un negocio? ¿Por qué?
- ¿Por qué es importante realizar la depreciación de los equipos?
- ¿Cómo se determina el costo de un producto o servicio?
- ¿Qué es lo primero que harías si tuvieras que implementar un emprendimiento?
- ¿Qué otras preguntas te surgen a partir de lo realizado en la sesión?