

**Sesión 02**

**Calculamos los costos variables de un emprendimiento de panadería**



**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 variables de la panadería de Ramón?**



Ilustración: [www.freeplik.es](http://www.freeplik.es)



Explorar usando conocimientos previos, intuición y sentido común

**Según la situación presentada, responde las siguientes preguntas:**

¿Crees que la idea de negocio de Ramón es rentable? ¿Por qué?

---



---



---



---

¿Cómo afectan los costos al presupuesto de un emprendimiento?

---



---



---



---

¿Cómo podemos conocer los costos variables?

---



---



---



---

¿De qué manera Ramón puede conseguir financiamiento para su proyecto de emprendimiento?

---



---



---



---



Descubrir las relaciones disciplinares

Realiza la siguiente actividad:

En equipos de cuatro integrantes, completen el cuadro de materiales, ingredientes, etc. Este cuadro también se debe realizar en una hoja de cálculo compartida, considerando los costos fijos y variables.

Costos variables y fijos del pan francés (10 unidades)					
N.º	Materia prima	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Costo total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					



## Sistematizar el nuevo conocimiento

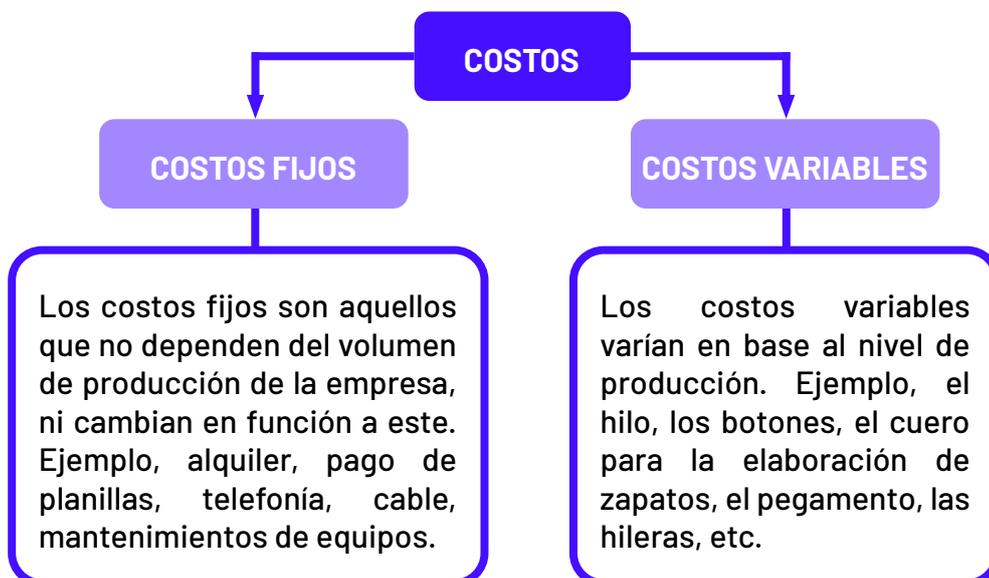
Lee el siguiente texto:

### ¿CUÁLES SON LOS COSTOS VARIABLES (CV)?

Son aquellos costos en relación directa con la producción y ventas o sea si aumenta la fabricación de un producto hay un mayor consumo de materia prima y viceversa. Son costos variables, por ejemplo: insumos (harina, mantequilla, levadura, mejoradores etc.) también el pago a destajo y servicios (horneado, amasado, etc.). Para la elaboración del presupuesto de un emprendimiento es necesario conocer lo siguiente:

- **Costos:** es el valor de los insumos, materiales o productos que intervienen directamente en el proceso productivo de un producto o servicio (Ej. Materia prima. Mano obra, depreciación etc.) sin IGV.
- **Gastos:** son los pagos que están directamente relacionados con la actividad administrativa del negocio o empresa. Por ejemplo, sueldo de gerente, secretaria, administrador, local publicidad, luz, agua teléfono, transporte, etc.
- **Precio:** es la suma de los costos, gastos de un producto más su ganancia (utilidad) adicionándole el IGV si lo amerita.

$$\text{COSTOS FIJOS} + \text{COSTOS VARIABLES} = \text{COSTO TOTAL}$$



**Responde las siguientes preguntas:**

1. ¿Qué se debe considerar antes de determinar el precio de un producto o servicio?

---



---



---

2. ¿Cuál es la diferencia entre costos variables y fijos?

---



---



---

3. ¿Cómo se relaciona el costo total con el costo variable y fijo?

---



---



---

Con todo lo aprendido, seleccionen de la siguiente lista los costos fijos y variables. Para ello, deben marcar una X en la columna correspondiente.

MARCAR CON UNA X		
DESCRIPCIÓN	COSTO VARIABLE	COSTO FIJO
Harina, mejoradores, mantequilla, esencias, etc.		
Trabajo por horas a destajo		
Horneado		
Sueldos, salarios		
Depreciaciones		
Alquiler, agua, luz		
Pago de interés		





**Discutir y argumentar los resultados**

**En equipos, dialogan brevemente y responden las siguientes preguntas:**

<p>¿Qué estrategias o técnicas aprendiste durante el desarrollo de las diversas actividades?</p>	
<p>¿Por qué es importante para el presupuesto conocer los costos fijos y variables?</p>	
<p>¿Qué preguntas te surgen a partir de lo realizado en la sesión?</p>	