

Sesión 01

Calculamos los costos fijos del emprendimiento de anticuchos de Sara



Plantear una situación problemática

Lee la siguiente situación y analiza la pregunta planteada.

Sara fue despedida de su trabajo, ella trabajaba en un restaurante preparando anticuchos. Sus hijos la motivan a que ponga un negocio de anticuchos, porque saben que en la zona no hay otros negocios parecidos y saben que su madre tiene buena sazón. Raúl, su hijo mayor que está en 5to de secundaria, manifiesta que su maestra de Educación para el Trabajo le explicó sobre el presupuesto para empezar un emprendimiento y Samuel, el hijo menor manifestó que el negocio se puede llamar "Anticuchería de la tía Sara".

¿Cómo Sara puede conocer los costos fijos y elaborar el presupuesto de su emprendimiento?

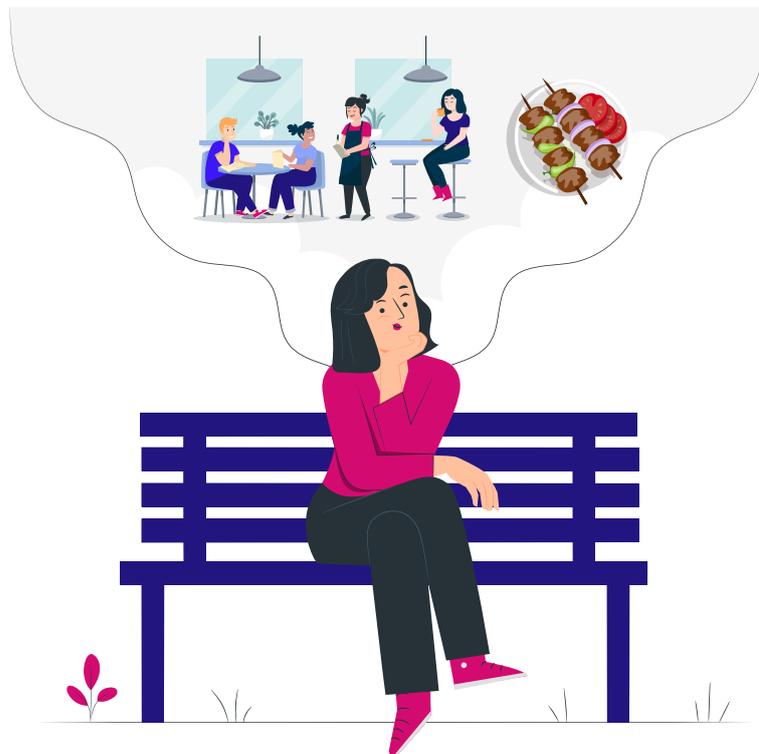


Ilustración: www.freepik.es



Explorar usando conocimientos previos, intuición y sentido común

Según la situación presentada, responde las siguientes preguntas:

¿Crees que la señora Sara sepa cuáles son los costos fijos de su emprendimiento?
¿Por qué?

¿Crees que la señora Sara sepa hacer el presupuesto de su emprendimiento? ¿Por qué?

¿Qué debe hacer la señora Sara para que su emprendimiento sea rentable?



Descubrir las relaciones disciplinares

Lee la siguiente información y responde las preguntas:

RECETA DE PREPARACIÓN DE ANTICUCHOS

Ingredientes y materiales:

- Dos cucharaditas de ajos
- Una cucharadita de pimienta
- Dos cucharaditas de sal
- Una cucharadita de comino
- Una cucharadita de orégano
- 3/4 de taza de vinagre
- 1/4 de taza de ají panca molido
- Una unidad en trozos de corazón de res
- Papas en rodajas previamente doradas
- Palitos anticucheros
- Aceite

Preparación:

1. Colocar en un bol los ajos, aceite, pimienta, sal, comino, orégano, vinagre y ají panca. Mezclar todo.
2. Agregar el corazón de res y mover bien. Dejar marinar por 12 horas.
3. Ensartar los trozos de corazón en los palitos anticucheros.
4. Calentar la parrilla.
5. Colocar los palitos de anticucho en la parrilla.
6. Durante la cocción es importante untar los anticuchos con la misma mezcla en que se dejó marinando el corazón.
7. Voltear los palitos de anticucho.
8. Poner las papas en la parrilla hasta que se doren ligeramente.
9. Servir los anticuchos en un plato acompañado de las rodajas de papa y un pedazo de choclo.

- ¿Qué ingredientes faltaron en la receta de anticuchos?

- ¿Cuáles crees que son los costos fijos del emprendimiento de anticuchos?

- ¿Crees que la lista de ingredientes y materiales ayuda a elaborar el presupuesto?



Sistematizar el nuevo conocimiento

Lee el siguiente texto:

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 IG. V.

¿Cuál es la diferencia entre costos y gastos?

COSTOS	GASTOS
Es el costo de producción del producto o del servicio que se recupera con las ganancias.	Es la inversión de tipo administrativo que no implica ganancias.
Ejemplos: <ul style="list-style-type: none"> • Materias primas • Mantenimiento de equipos y local • Alquiler de local • Mano de obra • Pago de salarios del personal de planta • Pago de fletes 	Ejemplos: <ul style="list-style-type: none"> • Gasto en publicidad • Capacitación de empleados • Pago de salarios del personal administrativo • Pago de impuestos • Servicios • Telefonía y transporte • Papelería

¿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 del personal estable.

Ejemplo de cuadro de costos fijos:

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

Depreciación de los equipos

Todo equipo debe ser reemplazado después de un cierto período. 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.

Ejemplo de cuadro de costos de depreciación:

Costos de depreciación /costos fijos					
Máquinas Herramientas Equipos	Precio de venta	Vida útil en años	Depreciación		
			Anual	Mensual	Diaria

El valor de compra de una máquina es de 20 000 soles y su vida útil estimada es de cuatro años. Si queremos averiguar cuál es la depreciación mensual para el cálculo de costos, tenemos:

- La depreciación anual es $20\ 000 \div 4$ años, que es igual a 5000 soles por año.
- La amortización mensual es $5000 \div 12$ meses que es igual a 416,67 soles por mes.

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

Responde las siguientes preguntas:

1. ¿Cuál es la diferencia entre los costos y gastos?

2. ¿Qué son los costos fijos? Menciona dos ejemplos.

3. ¿En qué consiste la depreciación de los equipos?

4. ¿Por qué se debe considerar los costos de depreciación para el cálculo del precio de un producto?

5. ¿Qué se debe considerar para hacer el cálculo del precio de un producto?



Discutir y argumentar los resultados

En equipos, dialogan brevemente y responden las siguientes preguntas:

<p>¿Crees que es importante conocer los costos fijos en un negocio? ¿Por qué?</p>	
<p>¿Cómo se relaciona los costos con el presupuesto?</p>	
<p>¿Qué preguntas te surgen a partir de lo realizado en la sesión?</p>	