**Determinación del Punto de Equilibrio en el Negocio de Turcas con Maíz Morado**

**Sesión 01: Determinamos el punto de equilibrio para el negocio de turcas con maíz morado.**

**Unidad de Competencia Vinculada al Módulo:**

Supervisar la ejecución de las actividades del área asignada, en función al cumplimiento del plan operativo, teniendo en cuenta las políticas y objetivos de la empresa, y según la normativa vigente.

**Capacidades:**

* Aplicar habilidades técnicas para identificar los costos fijos y variables.
* Calcular el punto de equilibrio.
* Evaluar la viabilidad del negocio mediante el análisis del punto de equilibrio.

**Información Teórica:**

**¿Qué es el punto de equilibrio?**

El punto de equilibrio es el volumen de ventas mínimo necesario para cubrir los costos totales (fijos y variables). A partir de ese punto, el negocio comenzará a generar ganancias.

**Clasificación de los costos:**

* **Costos fijos:** Alquiler del local, salarios del personal, depreciación de maquinaria, servicios básicos.
* **Costos variables:** Materia prima (harina de trigo, maíz morado, azúcar), envases de plástico para 250 gramos, mano de obra directa asociada a la producción, etiquetado.
* **Costos totales:** La suma de los costos fijos y variables.
* **Utilidad:** La diferencia entre el costo de producción y el precio de venta de cada empaque de 250 gramos.

**Ejemplo práctico con datos de costos para el empaque de 250 gramos de turcas con maíz morado:**

Costos variables por empaque (250 gramos):  
- Harina de trigo: S/ 1.50  
- Maíz morado: S/ 1.00  
- Azúcar: S/ 0.50  
- Otros insumos (grasas, emulsionantes, etc.): S/ 1.00  
- Envase de plástico y etiquetado: S/ 0.80  
- Mano de obra directa: S/ 1.00  
- Total costos variables por empaque: S/ 5.80

Costos fijos mensuales:  
- Alquiler de local: S/ 500.00  
- Servicios (agua, luz): S/ 100.00  
- Depreciación de equipos: S/ 150.00  
- Salarios del personal: S/ 400.00  
- Total costos fijos: S/ 1,150.00

Precio de venta por empaque (250 gramos): S/ 8.00

**Cálculo del Punto de Equilibrio:**

Utilizamos la fórmula:  
  
Punto de Equilibrio = Costos Fijos Totales / (Precio de Venta - Costo Variable por Unidad)  
  
Donde:  
- Costos fijos: S/ 1,150.00  
- Precio de venta por empaque: S/ 8.00  
- Costo variable por empaque: S/ 5.80  
  
Punto de Equilibrio = 1,150 / (8.00 - 5.80) = 522.73  
  
Se deben vender 523 empaques de 250 gramos de turcas con maíz morado para alcanzar el punto de equilibrio mensual.

**Aplicación Práctica:**

Los estudiantes pueden calcular el punto de equilibrio para diferentes escenarios ajustando los costos variables o fijos (por ejemplo, cambiando el costo del maíz morado o de los envases). Se pueden realizar simulaciones con variaciones en el precio de venta o en los volúmenes de producción para ver cómo impactan en la rentabilidad del negocio.

**Actividades:**

- Entrevista con un pequeño productor de panificación para obtener datos reales de costos.  
- Comparación de resultados obtenidos en clase con la situación real de un negocio.