



Terrafrux

¿Cuánto cuestan mis productos?

María Pía Sandoval y Francisco Gutiérrez son dueños de Terrafrux, una empresa dedicada a la producción de alimentos exóticos. Luego de años de trabajo no han podido determinar de manera óptima el costo de cada uno de sus productos pues, si bien existe claridad sobre los costos directos, no la hay respecto de los costos indirectos y la mano de obra. Por esto, los microempresarios se preguntan cómo calcular correctamente los costos de producción y cuáles son los factores a considerar.

“Terrafrux cuenta con capacidad para producir una variedad de más de 50 productos exóticos, dentro de los que se cuentan mermeladas, pesto, salsas de tomate y conservas”.

Una sinergia inigualable

María Pía y Francisco consideran que son el complemento perfecto para la producción de alimentos exóticos: ella es ingeniero civil en química, y él un chef profesional.

Ambos colaboran a la empresa de distintas maneras. María Pía aporta con su conocimiento de la normativa alimenticia del país, puesto que tiene una vasta experiencia laboral en este ámbito. Además, ella diseña e implementa las políticas de higiene en Terrafrux, lo que es muy importante en el rubro alimenticio. Por otra parte, Francisco, chef de profesión, hace clases de cocina en la caja de compensación Los Andes y aporta con su conocimiento en técnicas culinarias y recetas del gusto de los consumidores.

Actualmente, Terrafrux no tiene un domicilio particular y deben utilizar la casa de sus dueños como centro de producción. Lamentablemente, aún no poseen certificados sanitarios que avalen su empresa y les permitan tener un establecimiento comercial para el emprendimiento.

Productos

Terrafrux cuenta con capacidad para producir una variedad de más de 50 productos exóticos, dentro de los

que se cuentan mermeladas, pesto, salsas de tomate y conservas.

¿Cuánto cuesta producir?

Para que una empresa surja siempre es necesario costear de manera precisa los productos, empezando por reconocer todos y cada uno de los insumos que utilizan para producirlos. En general, las pequeñas empresas calculan el valor de los insumos y luego cobran por sus productos un margen con respecto a éstos, sin considerar el tiempo que gastan en la elaboración de los mismos u otros insumos como costos de luz, agua, espacio, etc. Hasta el momento, Terrafrux tiene ingresos claramente identificados, los que son mayores a los costos de producción, pero aún resulta difícil identificar, por ejemplo, qué productos tienen mayor utilidad, por lo que se hace necesario reconocer cada uno de los insumos de los objetos de costo. En medio de esta problemática, María Pía desea realizar un proceso de costeo para los productos con mayor demanda, a saber:

- Mermelada Adán y Eva
- Pesto con nueces
- Salsa de tomate
- Conserva de verduras

Sin embargo, como ella no sabe cómo llevar a cabo este ejercicio, les solicita ayuda para que el proceso se practique correctamente. Para mayor claridad, la dueña de Terrafrux indica que estos productos requieren los siguientes insumos para ser elaborados:

Tabla 1: Materias primas para la elaboración de productos.

Producto	Materias Primas	Clasificación	Valor (\$)
Todos	Frascos		\$ 180
	Tapa		\$ 240
Mermelada Adán y Eva	Manzana Verde		\$ 450
	Azúcar de Caña		\$ 580
	Vainilla		\$ 200
	Albahaca		\$ 100
	Parmesano		\$ 500
	Pimienta Blanca		\$ 170
	Sal		\$ 300
Aceite		\$ 120	

Pesto con nueces	Nueces		\$ 650
	Tomates		\$ 150
	Cebollas		\$ 100
	Pimienta Negra		\$ 500
	Comino		\$ 100
	Nuez Moscada		\$ 200
	Canela en polvo		\$ 200
Salsa de Tomates	Callampas Secas		\$ 800
	Salsa de Tomates		\$ 475
	Berenjena		\$ 200
Conserva de Verduras	Pimentón Verde		\$ 100
	Laurel		\$ 20
	Perejil		\$ 200
Todos	Mano de Obra 1 (Ing. Civil Química)		\$ 4.444
	Mano de Obra 2 (Chef)		\$ 2.500
	Paños		\$ 400
	Alcohol		\$ 500
	Gas		\$ 800
	Lava lozas		\$ 50
	Toalla Nova		\$ 200
	Electricidad		\$ 1.000
	Contribuciones		\$ 500
	Agua		\$ 500

Datos de interés

Para la producción de un frasco de cualquier producto se utilizan cinco minutos de hora-hombre, tanto de chef como ingeniera.

Se consideró que los CIF (Costos Indirectos de Fabricación) se utilizan de manera proporcional para la elaboración de un frasco de cada uno de los cuatro productos que reportan mayores utilidades.

Por otro lado, los precios de los productos en el mercado son:

Mermelada Adán y Eva: \$4000

Pesto con nueces : \$3000

Salsa de Tomate: \$2000

Conserva de verduras: \$1000

Terrafrux ha mantenido un buen nivel de ventas y se ha posicionado de manera correcta. Sin embargo, los empresarios María Pía y Francisco necesitan saber calcular los costos de producción y los factores que intervienen en ellos para continuar adelante con esta iniciativa.