



Jose Ignacio González Gómez.
 Departamento de Economía Financiera y Contabilidad
 Universidad de La Laguna
www.ecofin.ull.es/users/jggomez.

Ejercicio: Leon2, SA

***Full Cost y Direct Cost Sencillo . Análisis Comparativo.
 Nivel 2: Fundamental***

Extraído y adaptado de:

Enunciado

Una empresa del sector lácteo “Leon2, SA” se dedica a la fabricación de un tipo especial de queso, que tiene una gran aceptación en el mercado. Su proceso productivo está organizado de forma que se puede dividir en las siguientes secciones: aprovisionamiento, pasteurización, descremación, quesera, administración y distribución, considerándose las secciones de pasteurización y descremación como auxiliares.

El valor de las existencias al inicio del ejercicio ha sido el siguiente:

- Materias primas (1.500 litros de leche) 75.000 ums.
- Productos D terminados (250 unidades) 300.000 ums.

De la valoración de las 250 unidades de productos terminados, 280.000 ums. constituyen costes variables.

Las operaciones realizadas durante el ejercicio han sido las siguientes:

1. Se compraron 4.500 litros de leche a 65 ums. cada uno, habiéndose consumido durante el ejercicio 3.500 litros. Criterio del precio medio ponderado. Los costes de la sección de aprovisionamiento se van a imputar al producto como mayor valor de las compras.
2. Los gastos de personal fueron los siguientes:
 - Sueldos y salarios íntegros 2.000.000 ums.
 - Seguridad Social a cargo de la empresa 700.000 ums.
 Dichos gastos se van a distribuir de la siguiente forma:
 - Mano de obra directa 2.200.000 ums.
 - Mano de obra indirecta resto
3. Se compraron combustibles por valor de 40.000 ums. y materias auxiliares por 520.000 ums. que se consumieron en la sección de fabricación de queso.
4. Otros gastos del ejercicio fueron:
 - Suministros 820.000 ums.
 - Publicidad 1.100.000 ums.
 - Seguros 975.000 ums.
5. El coste por depreciación del inmovilizado se afectó a las secciones:
 - Sección de pasteurización 90.000 ums.
 - Sección de descremación 100.000 ums.
 - Sección de fabricación de queso 85.000 ums.
 - Sección de aprovisionamiento 50.000 ums.

- Sección de distribución 20.000 ums.
 - Sección de administración 15.000 ums.
6. Por cada litro consumido de leche se obtiene 0,5 kg. de queso. Se ha vendido el total de la producción y de existencias que había al principio del ejercicio a un precio unitario de 3.500 ums/kg.
7. El reparto primario de los costes entre las secciones se va a realizar de la siguiente manera (en miles de ums):

	Past.	Descrem.	Fab.queso	Aprov.	Dist.	Admón.
Combustible	10	10	20	-	-	-
MOI	150	150	100	40	30	30
Mat. Auxiliares	-	-	520	-	-	-
Suministros	200	200	200	10	200	10
Publicidad	-	-	-	-	1.100	-
P. seguros	75	150	150	300	150	150

8. En cuanto al subreparto de las secciones auxiliares, se dispone de la siguiente información:
- a) Sección de pasteurización: Trabajó un total de 420 horas, que se distribuyeron de la siguiente forma: 20 horas para la propia sección, 200 horas para la sección de fabricación de queso y 200 horas para la sección de descremación.
 - b) Sección de descremación: Trabajó un total de 3.500 litros de leche, de los cuales 1.500 litros pasaron posteriormente de nuevo a la sección de pasteurización y 2.000 litros fueron destinados a la sección de fabricación de queso. Así el total del litros de leche consumido en el periodo ascendió a 3.500 Litros

Se Pide

1. Cálculo del subreparto de los costes indirectos y cálculo del resultado analítico obtenido según el modelo full-cost, considerando los costes de aprovisionamiento mayor precio de entrada de los materiales en el almacén.
2. Realizar el mismo cálculo según el modelo del coste variable o direct-costing, indicando las principales diferencias con el apartado anterior. Para ello, la información referente al desglose de los costes en costes fijos y costes variables es la siguiente:

Costes	Past.	Descrem.	Fab.queso	Aprov.	Dist.	Admón.
Fijos	30%	40%	60%	10%	-	100%
Variables	70%	60%	40%	90%	100%	-

En el subreparto solo se distribuyen los costes variables.

SoluciónCoste Completo o Full-Costing

Inventarios Permanentes (Precio Medio Ponderado)				
	Existencias Iniciales	Compras / Entradas	Salidas / Consumos	Existencias Finales
Leche	1.500 Li	4.500 Li	3.500 Li	2.500 Li
	50,0 Li/um	65,0 Li/um	447.708 ums	319.792 ums
	75.000 ums	292.500 ums		
		Aprovison. 400.000 ums		
	Coste promedio	127,9 Li/um		
Productos Terminados D	250 Kg	Ver Coste		
	300.000 ums	1.750 Kg	2.000 Kg	0 Kg
	1.200,00 kg/ud	4.857.708 ums	5.157.708 ums	
		2.775,83 kg/ud		
	Coste promedio	2.578,85 kg/ud		

	Total	AUXILIARES		PRIN. OPERATIVAS		PRIN. NO OPERATIVAS	
		Pasteurización	Descremación	Fabricación de Queso	Aprovisionamiento	Distribución	Administración
MOI	500.000 ums	150.000 ums	150.000 ums	100.000 ums	40.000 ums	30.000 ums	30.000 ums
Combustible	40.000 ums	10.000 ums	10.000 ums	20.000 ums			
Materias Auxiliares	520.000 ums			520.000 ums			
Suministros	820.000 ums	200.000 ums	200.000 ums	200.000 ums	10.000 ums	200.000 ums	10.000 ums
Publicidad	1.100.000 ums					1.100.000 ums	
Seguros	975.000 ums	75.000 ums	150.000 ums	150.000 ums	300.000 ums	150.000 ums	150.000 ums
Depreciación	4.675.000 ums	90.000 ums	100.000 ums	85.000 ums	50.000 ums	20.000 ums	15.000 ums
Total Reparto 1º	8.630.000 ums	525.000 ums	610.000 ums	1.075.000 ums	400.000 ums	1.500.000 ums	205.000 ums
Pasteurización	420 hrs	20 hrs	200 hrs	200 hrs			
Ver Nota A	1.050.954 ums	50.045 ums	500.454 ums	500.454 ums			
Descremación	3.500 Li	1.500 Li		2.000 Li			
Ver Nota A	1.110.454 ums	475.909 ums		634.545 ums			
Total Reparto 1º y 2º		0 ums	0 ums	2.210.000 ums	400.000 ums	1.500.000 ums	205.000 ums

Nota: A Resolución del Subreparto.

$$TPA = 525,000 + [(20/420) * TPA] + [(1500/3500) * TDE]$$

$$TDE = 610,000 + [(200/420) * TDA]$$

$$TPA \approx 1.050.954 \text{ ums}$$

$$TD \approx 1.110.454 \text{ ums}$$

Coste de Producción		
kg. Producidas		1.750 Kg
Costes Directos		Total
Leche	Ver I.P	3.500 Li
		447.708 ums
MOD	Dado	2.200.000 ums
Costes Indirectos		
Fabricación de Queso	Ver Reparto	2.210.000 ums
		<hr/>
Total Coste		4.857.708 ums

Análisis de Rendimientos y Resultados

Ventas	2.000 Kg
	7.000.000 ums
-Coste Industrial	5.157.708 ums
= Margen Industrial	1.842.292 ums
- Costes Distribución	1.500.000 ums
= Margen Comercial	342.292 ums
- Costes Administración	205.000 ums
= Resultado Bruto o Analítico	137.292 ums

Coste Directo o Direct-Cost

	Inventarios Permanentes (Precio Medio Ponderado)			
	Existencias Iniciales	Compras / Entradas	Salidas / Consumos	Existencias Finales
Leche	1.500 Li	4.500 Li	3.500 Li	2.500 Li
	50,0 Li/um	65,0 Li/um	424.375 ums	303.125 ums
	75.000 ums	292.500 ums		
		Aprovison. 360.000 ums		
	Coste promedio	121,3 Li/um		
Productos Terminados D	250 Kg	Ver Coste		
	280.000 ums	1.750 Kg	2.000 Kg	0 Kg
	1.120,00 kg/ud	3.787.875 ums	4.067.875 ums	
		2.164,50 kg/ud		
	Coste promedio	2.033,94 kg/ud		

	Total	AUXILIARES		PRIN. OPERATIVAS		PRIN. NO OPERATIVAS	
		Pasteurización	Descremación	Fabricación de Queso	Aprovisionamiento	Distribución	Administración
MOI	500.000 ums	150.000 ums	150.000 ums	100.000 ums	40.000 ums	30.000 ums	30.000 ums
Combustible	40.000 ums	10.000 ums	10.000 ums	20.000 ums			
Materias Auxiliares	520.000 ums			520.000 ums			
Suministros	820.000 ums	200.000 ums	200.000 ums	200.000 ums	10.000 ums	200.000 ums	10.000 ums
Publicidad	1.100.000 ums					1.100.000 ums	
Seguros	975.000 ums	75.000 ums	150.000 ums	150.000 ums	300.000 ums	150.000 ums	150.000 ums
Depreciación	4.675.000 ums	90.000 ums	100.000 ums	85.000 ums	50.000 ums	20.000 ums	15.000 ums
Total Reparto 1º	8.630.000 ums	525.000 ums	610.000 ums	1.075.000 ums	400.000 ums	1.500.000 ums	205.000 ums
Costes Fijos		30%	40%	60%	10%	0%	100%
		157.500 ums	244.000 ums	645.000 ums	40.000 ums	0 ums	205.000 ums
Costes Variables		70%	60%	40%	90%	100%	0%
		367.500 ums	366.000 ums	430.000 ums	360.000 ums	1.500.000 ums	0 ums
Pasteurización	420 hrs	20 hrs	200 hrs	200 hrs			
Ver Nota A	700.732 ums	33.368 ums	333.682 ums	333.682 ums			
Descremación	3.500 Li	1.500 Li		2.000 Li			
Ver Nota A	699.682 ums	299.864 ums		399.818 ums			
Tot.Reparto 1º y 2º Costes Variables		0 ums	0 ums	1.163.500 ums	360.000 ums	1.500.000 ums	0 ums

Nota: B Resolución del Subreparto.

$$TPA = 367.500 + [(20/420) * TPA] + [(1500/3500) * TDE]$$

$$TDE = 366.000 + [(200/420) * TDA]$$

$$TPA \approx 700.732 \text{ ums}$$

$$TD \approx 699.682 \text{ ums}$$

Coste de Producción

kg. Producidas		1.750 Kg
Costes Directos		Total
Leche	Ver I.P	3.500 Li
		424.375 ums
MOD	Dado	2.200.000 ums
Costes Indirectos		
Fabricación de Queso	Ver Reparto	1.163.500 ums
		<hr/> <hr/>
Total Coste		3.787.875 ums

Análisis de Rendimientos y Resultados

Ventas Netas	2.000 Kg
	7.000.000 ums
-C.Industrial Variable	4.067.875 ums
= Marg.Industr. Variable	2.932.125 ums
- C Distribución Variable	1.500.000 ums
= Margen Comercial Bruto	1.432.125 ums
- C. Adminis. Variable	0 ums
= Mergen Neto	1.432.125 ums
-Total Cost.Fijos o del Periodo	1.291.500 ums
= Resultado Bruto o Analitico	140.625 ums