Caso

Mayomo SA

Ultima Revisión: Enero 2001

Ciclo completo dos productos, Lifo, productos semiterminados. Costes de personal, amortizaciones. Subreparto. Full-Costing

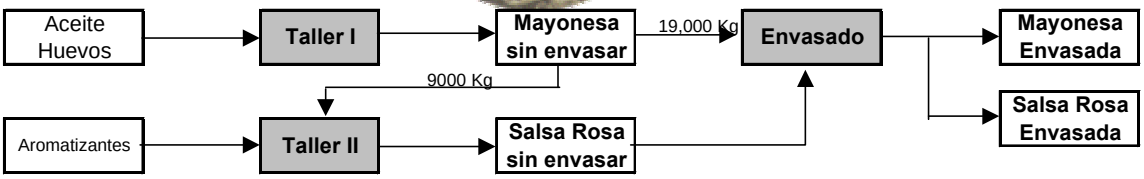
DATOS GENERALES Y PROCESO TÉCNICO..... 1

SE PIDE:..... 3

Datos generales y proceso técnico.

La empresa industrial Mayono S.A., se dedica a la producción y venta de dos tipos de productos: mayonesa y salsa rosa. La fabricación de la mayonesa se realiza en el Taller I utilizando diversas materias primas entre las que destacan el aceite y los huevos. Una parte de la producción pasa a la sección de Envasado para ser vendida directamente al mercado (la mayonesa es envasa en frascos de 500 grs.) el resto se somete a un proceso en el Taller II, donde se obtiene la salsa rosa, añadiendo aromatizantes pasando posteriormente a la sección de Envasado, donde se envasa en frascos de 250 grs y posteriormente se vende en el mercado.

Un kilogramo de mayonesa está compuesto por 0,7 litros de aceite y 3 huevos, mientras que un kilogramo de salsa rosa consume 0,90 kgs. de mayonesa sin envasar y 100 grs. de aromatizantes. La organización económica de la empresa se encuentra estructurada en 8 secciones: 6 principales y 2 auxiliares, que son respectivamente, Almacen, Taller I, Taller II, Envasado, Comercialización, Administración, Central de Energía y Servicios Auxiliares. Se envasa todo lo que se produce.



LOS MOVIMIENTOS DE INVENTARIOS DEL MES DE FEBRERO DE 1998 SE MUESTRAN EN LA SIGUIENTE TABLA:

Concepto	Existencias iniciales	Entradas	Salidas	Existencias finales
Aceite	100.000 um. (1.000 litros)	2.200.000 um. (20.000 litros)	A determinar	A determinar
Huevos	168.000 um. (1.200 docenas)	870.000 um. (6.000 docenas)	A determinar	A determinar
Aromatizantes	9.000 um. (400 kilogramos)	20.000um.(650 kilogramos)	1000 Kg.	A determinar
Envases de 500 grs.	10.000 um. (2.500 unidades)	200.000 um. (40.000 unidades)	A determinar	A determinar
Envases de 250 grs.	58.750 um. (40.000 unidades)	0	A determinar	A determinar
Mayonesa sin envasar	0	28.000 kilogramos	A determinar	0
Salsa Rosa sin Envasar	0	A determinar	A determinar	0
Mayonesa	100 u a 80 um/u	A determinar	35.000 u a 250 um./u	A determinar
Salsa rosa	80 u a 40 pts/un	A determinar	35.000 u a 150 um./u	A determinar

Se sabe que todos los almacenes de la empresa funcionan según el criterio LIFO. El Taller II ha consumido 9.000 kilogramos de mayonesa sin envasar.

COSTE DE PERSONAL

Para el cálculo del coste de personal la empresa cuenta con la siguiente información en términos anuales .

Sueldo bruto al año..... 3.540.000 um.

I.R.P.F.....230.000 um.

Cuota patronal (S.S a cargo de la empresa)..... 650.000 um.

Cuota obrera (S.S a cargo del trabajador)..... 140.000 um.

Remuneraciones ptes. de pago..... 1.350.000 um.

Comedores y Guardería..... 360.000 um.

El coste de personal afecta el 45% al taller I, 35% al taller II, 10% a envasado y el resto a administración

COSTE DE AMORTIZACIÓN

La amortización se refiere a conjunto de maquinaria correspondiente a la Sección de Envasado cuyo precio de adquisición fue de 670.000 um. y tiene un valor residual de 170.000 y un valor de reposición de 1.000.000 de pts., la depreciación de estas máquinas es de origen funcional. Se sabe que las horas que han estado en actividad este mes para producir los productos terminados han sido de 1500 horas. La capacidad de trabajo es de 5000 horas.

IMPUTACIÓN

La Sección Comercial repercute sus costes en función a las unidades vendidas. La Sección de Envasado repercute sus costes en función del nº de horas usadas de la misma. Se sabe que las horas que han estado en actividad para producir los productos terminados han sido de 1500 horas. y que el tiempo que se invierte en fabricar una unidad de salsa rosa es el doble del que se emplea en elaborar una unidad de mayonesa. Administración y Almacen imputan sus costes a resultados del periodo y no distribuye los mismos entre los productos.

Los costes correspondientes al mes de febrero obtenidos de la Contabilidad General y su distribución a las secciones aparecen en el siguiente cuadro de reparto:

COSTES INDIRECTOS. MES DE FEBRERO.	TOTAL	TALLER I	TALLER II	ENERGÍA	AUXIL.	ADMÓN.	COMERC	ALMACEN	ENVASA
MATERIAS	105.500	42.000	23.500	-	-	-	-	40.000	-
AUXILIARES	900.000	200.000	45.000	40.000	45.000	200.000	200.000	140.000	30.000
ARRENDAMIENTOS	880.000	250.000	110.000	275.000	-	-	135.000	60.000	50.000
SUMINISTROS	800.000	275.000	75.000	66.000	55.000	134.000	125.000	45.000	25.000
PRIMAS DE SEGUROS	600.000	-	-	-	-	600.000	-	-	-
TRIBUTOS	400.000	-	-	-	-	200.000	200.000	-	-
MATERIAL DE	?			-	-		-	-	
OFICINA	?	-	-	-	-	-	-	-	
PERSONAL	500.000	100.000	-	50.000	50.000	100.000	-	175.000	25.000
AMORTIZACIONES	350.000	350.000	-	-	-	-	-	-	-
OTROS GASTOS									
CÁNONES									
TOTAL R.P.									
SUBREPARTO - C. ENERGÍA - S. AUXILIARES									
TOTAL DE C.I.									

DATOS PARA EL SUBREPARTO:

	TOTAL	TALLER I	TALLER II	ENERG	AUXIL.	ADMÓN.	DISTRIB	COMPRAS	ENVASADO
C. ENERGÍA	100%	35%	20%	-	5%	15%	5%	10%	10%
S. AUXILIARES	100%	30%	15%	10%	-	10%	15%	10%	10%

Se pide:

a) Completar cuadro de reparto y realizar el subreparto.

b) Coste de fabricación de los productos, márgenes y resultados empleando el Método de coste completo industrial o Full Costing para el mes de febrero.