

**Caso**

**Bodegas Tinerfe SA**

*Última Revisión: Marzo 2001*

**Punto Muerto y toma de decisiones.**

**DATOS GENERALES E INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN..... 1**

**SE PIDE:..... ¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

---

**Datos generales e información técnica del proceso de producción.**

**Bodegas Tinerfe S.A.** elabora vino tinto a partir de uva negra, pudiendo elegir entre dos alternativas:

- A. Uva variedad A cuyo coste por Kg. es de 320 ptas. y tiene un rendimiento de 0'78 litros / Kg. Pudiendo adquirir hasta un máximo de 30.000 Kg. y con unos costes adicionales de transporte y descarga de 3 ptas/Kg.
- B. Uva variedad B que cuesta 300 ptas/Kg y tiene un rendimiento de 0'75 litros /Kg. Pudiendo adquirir hasta un máximo de 45.000 Kg. y con unos costes supletorios de aprovisionamiento de 2'8 ptas/Kg.

La bodega tiene capacidad para procesar 38.000 Kg de uva y los costes fijos ascienden a 850.000 ptas, siendo los costes variables de envasado de 15 ptas/litro.

La empresa puede vender en el mercado toda su producción a un precio de 650 ptas/litro para el vino A y 610 ptas/litro para el vino B.

**Se pide:**

Determinar que tipo de uva le interesa comprar a Bodegas Tinerfe y cuál es el punto muerto en cada caso.