

UNIVERSIDAD PRIVADA DE TACNA
ESCUELA DE POSTGRADO
MAESTRÍA EN CONTABILIDAD TRIBUTACIÓN Y AUDITORÍA



**“Implementación del Método de Costeo Basado en Actividades y su
Incidencia en la Fijación del Precio en las Empresas Agroindustriales
Vitivinícolas de la Provincia de Tacna, 2017.”**

TESIS

Presentado por:

Bach. Leticia Ruth Guillermo Vega

Asesor:

Dra. Evelyn Trinidad Montero Zúñiga

Para Obtener el Grado Académico de:

MAESTRO EN CONTABILIDAD, TRIBUTACIÓN Y AUDITORÍA

Tacna - Perú

2020

Dedicatoria

Para “Mi muñeca de colores” Rafaella Nicolle, por
hacer florecer cada día de mi vida.

Tabla de Contenidos

Dedicatoria	ii
Tabla de Contenidos.....	iii
Índice de Tablas.....	vii
Tabla de Figuras.....	x
Resumen	xii
Abstrac	xiii
Introducción.....	xiv
CAPÍTULO I EL PROBLEMA.....	16
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	22
1.2.1 Interrogante Principal.....	22
1.2.2 Interrogantes Secundarias.....	22
1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	22
1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	24
1.4.1 Objetivo General.....	24
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO	25
2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	25
2.2 BASES TEÓRICAS.....	30
2.2.1 Sistemas de Costeo	30
2.2.2 Metodología de Costeo Basado en Actividades	34
2.2.4 Costeo tradicional	48
2.2.5 El Costo de Producción	49
2.2.6 El margen de ganancia	61
2.2.7 El Precio.....	62
2.2.8 El Vino.....	70
2.2.9 La Empresa manufacturera en Tacna	78
2.2.10 Cultivo de vid en Tacna.....	80

2.2.11	Respaldo del Gobierno a la Industria del Vino	85
2.2.12	Normativa Contable	86
2.2.13	Normativa Tributaria	87
2.3	DEFINICIÓN DE CONCEPTOS	87
2.3.1	Sistema de Costeo Basado en Actividades	87
2.3.2	Actividad	88
2.3.3	Clasificación de las actividades	88
2.3.4	Inductores de costos (costs drivers)	88
2.3.5	Inventarios	89
2.3.6	Valor neto realizable	89
2.3.7	Valor razonable	89
2.3.8	Costo de los inventarios	90
2.3.9	Costo de adquisición	90
2.3.10	Costos de producción o transformación	90
2.3.11	Costos directos	91
2.3.12	Costos indirectos	91
2.3.13	Materiales directos	91
2.3.14	Mano de obra directa	91
2.3.15	Costos indirectos de fabricación	91
2.3.16	Regulación de las empresas agroindustriales vitivinícolas	92
	CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO	94
3.1	HIPÓTESIS	94
3.1.1	Hipótesis general	94
3.1.2	Hipótesis específicas	94
3.2	VARIABLES	94
3.2.1	Identificación de la Variable Independiente	94
3.2.3	Variables Intervinientes	96
3.3	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	96
3.4	NIVEL DE INVESTIGACIÓN	96
3.5	ÁMBITO Y TIEMPO SOCIAL DE LA INVESTIGACIÓN	96
3.6	POBLACIÓN Y MUESTRA	96

3.6.1	Unidad de Estudio.....	96
3.6.2	Población.....	97
3.6.3	Muestra	97
3.7	PROCEDIMIENTO, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	97
3.7.1	Procedimiento.....	97
3.7.2	Técnicas.....	98
3.7.3	Instrumentos.....	98
	CAPÍTULO IV RESULTADOS	99
4.1.	DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO	99
4.2.	DISEÑO DE LA PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS	100
4.3.	RESULTADOS	101
4.3.1.	Resultados de la fijación de precios por el método de costeo basado en actividades.	101
4.3.2.	Resultados de los costos indirectos de fabricación por el método de costeo basado en actividades.	107
4.3.3.	Resultados del costo de producción por el método de costeo basado en actividades	109
4.3.4.	Resultados del margen de ganancia por el método de costeo basado en actividades	111
4.4.	PRUEBA ESTADÍSTICA.....	113
4.4.1.	Hipótesis general	113
4.4.2.	Primera hipótesis específica	116
4.4.3.	Segunda hipótesis específica.....	119
4.4.4.	Tercera hipótesis específica.....	122
4.5.	COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS (DISCUSIÓN).....	125
	CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	129
5.1.	CONCLUSIONES.....	129
5.2.	RECOMENDACIONES.....	132
	Referencias Bibliográficas	134
	ANEXOS	143
	Anexo 01 (matriz).....	A

ANEXO 02 Operacionalización de Variables	B
Anexo 03 Norma Internacional de Contabilidad 2 Inventarios	C
Anexo 04 Norma Internacional de Información Financiera 13 Medición del Valor Razonable.....	D
Anexo 05 TUO de la Ley del Impuesto a la Renta D.S. N°179-2004-EF	E
Anexo 06 Reglamento de la Ley del Impuesto a la Renta D.S. N°122-94-EF	F
Anexo 07 TUO de la Ley del Impuesto General a las Ventas e Impuesto Selectivo al Consumo D.S N° 055-99-EF.....	G
Anexo 08 Decreto Legislativo que crea el Régimen MYPE Tributario del Impuesto a la Renta D. L. N° 1269	H
Anexo 09 Ley del Impuesto a la Renta D.L. N°774	J
Anexo 10 Ficha de Análisis Documental N° 01	L
Anexo 11 Ficha de Análisis Documental N° 02	M
Anexo 12 Ficha de Análisis Documental N°. 03	N
Anexo 13 Ficha de Análisis Documental N° 04	O
Anexo 14 Ficha de Análisis Documental N° 05	P

Índice de Tablas

Tabla 1 Evolución de las empresas manufactureras, Tacna, 2012 – 2017.....	79
Tabla 2 Distribución de la empresa manufacturera, elaboración de bebidas, Tacna	80
Tabla 3 Perú: Producción de uva por región, 2015 - 2016 (Miles de toneladas).....	81
Tabla 4 Utilización de la uva por región.....	82
Tabla 5 Serie histórica de cultivo de vid, provincia de Tacna	83
Tabla 6 Variedad de uva (ha).....	85
Tabla 7 Comparación de los costos de producción entre los métodos de costeo ABC y tradicional por órdenes de trabajo, 2017.....	101
Tabla 8 Comparación del margen de ganancia entre los métodos de costeo ABC y tradicional por órdenes de trabajo, 2017.	103
Tabla 9 Comparación de la distribución del precio entre los métodos de costeo ABC y tradicional por órdenes de trabajo, 2017.....	105
Tabla 10 Comparación de la asignación de costos indirectos de fabricación (CIF) entre los métodos de costeo ABC y tradicional por órdenes de trabajo, 2017.	107
Tabla 11 Comparación de la distribución del costo de producción entre los métodos de costeo ABC y tradicional por órdenes de trabajo, 2017.	109

Tabla 12 Comparación de la distribución del margen de ganancia entre los métodos de costeo ABC y tradicional por órdenes de trabajo, 2017.	111
Tabla 13 Comparación de la distribución de los precios entre el método de costeo ABC y método de costeo tradicional.....	114
Tabla 14 Prueba de normalidad de los métodos de costeo ABC y tradicional	115
Tabla 15 Prueba U de Mann-Whitney para muestras independientes que no presentan distribución normal de los precios en los costos totales de los métodos ABC y tradicional	115
Tabla 16 Comparación de la asignación de costos a las actividades entre el costeo tradicional y costeo ABC	117
Tabla 17 Prueba de normalidad de los costos totales para los métodos ABC y tradicional.....	118
Tabla 18 Prueba U de Mann-Whitney para muestras independientes que no presentan distribución normal de la asignación de costos totales de los métodos de costeo ABC y tradicional	118
Tabla 19 Comparación de la asignación de costos de producción entre el método de costeo ABC y tradicional.....	120
Tabla 20 Prueba de normalidad en el costo de producción de los métodos de costeo ABC y tradicional.....	121
Tabla 21 Prueba U de Mann-Whitney para muestras independientes que no presentan distribución normal de la asignación de costos de producción de los métodos de costeo ABC y tradicional.....	121

Tabla 22 Comparación de la asignación del margen de ganancia entre el método de costeo ABC y tradicional.....	123
Tabla 23 Prueba de normalidad del margen de ganancia de los métodos de costeo ABC y tradicional.....	124
Tabla 24 Prueba U de Mann-Whitney para muestras independientes que no presentan distribución normal de los márgenes de ganancia de los métodos de costeo ABC y tradicional.....	124

Tabla de Figuras

Figura 1 Proceso de elaboración del vino	74
Figura 2 Comparación de los costos de producción entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de tinto semiseco, 2017	102
Figura 3 Comparación de los costos de producción entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de abocado, 2017	102
Figura 4 Comparación de los costos de producción entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de blanco semiseco, 2017	102
Figura 5 Comparación del margen de ganancia entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de tinto semiseco, 2017	104
Figura 6 Comparación del margen de ganancia entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de abocado, 2017	104
Figura 7 Comparación del margen de ganancia entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de blanco semiseco, 2017	104
Figura 8 Comparación de la distribución de los precios entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de tinto semiseco, 2017	106
Figura 9 Comparación de la distribución de los precios entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de abocado, 2017	106
Figura 10 Comparación de la distribución de los precios entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de blanco semiseco, 2017	106
Figura 11 Comparación de la distribución de la asignación de costos (CIF) entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de tinto semiseco, 2017	108
Figura 12 Comparación de la distribución de la asignación de costos (CIF) entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de abocado, 2017	108

Figura 13 Comparación de la distribución de la asignación de costos (CIF) entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de blanco semiseco, 2017.....	108
Figura 14 Comparación de la distribución del costo de producción entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de tinto semiseco, 2017.....	110
Figura 15 Comparación de la distribución del costo de producción entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de abocado, 2017 ...	110
Figura 16 Comparación de la distribución del costo de producción entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de blanco semiseco, 2017	110
Figura 17 Comparación de la distribución del margen de ganancia entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de tinto semiseco, 2017.....	112
Figura 18 Comparación de la distribución del margen de ganancia entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de abocado, 2017 ...	112
Figura 19 Comparación de la distribución del margen de ganancia entre los métodos ABC y tradicional por órdenes de trabajo de blanco semiseco, 2017	112

Resumen

El objetivo del presente trabajo de investigación fue determinar si la implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna. Para implementar este método, se desglosó el proceso de elaboración del vino en actividades, se determinó los inductores de costo, que fueron asignados en función del nivel de uso de recursos por actividad. La implementación de este método demostró mayor exactitud y eficiencia en la asignación de costos de producción, al identificar la variedad de vino más costosa y la más económica, favoreció la reducción de costos, fue efectivo y personalizado para determinar el margen de ganancia por variedad de vino, en consecuencia, incidió en la fijación del precio por resultar más competitivo, real y diferenciado por producto. En contraste con el sistema tradicional, que proporcionó resultados distorsionados, al efectuar una distribución equivocada del costo en base al volumen de producción, fue inexacto en procesos con distintas variedades de vino, lo que generó diferencias considerables en los costos

Palabras clave: ABC, costo, actividad, vino.

Abstrac

The objective of the present research work was to determine if the implementation of an activity-based costing method affects the pricing in the agribusiness viticultural companies of the province of Tacna. To implement this method, the winemaking process was broken down into activities, cost inductors were determined, which were assigned based on the level of resource use by activity. The implementation of this method showed greater accuracy and efficiency in the allocation of production costs, by identifying the most expensive and most economical wine variety, it favored cost reduction, it was effective and personalized to determine the profit margin by variety of wine, consequently affected the pricing because it was more competitive, real and differentiated by product. In contrast to the traditional system, which provided distorted results, when making a wrong distribution of the cost based on the volume of production, it was inaccurate in processes with different varieties of wine, which generated considerable differences in costs.

Key Words: ABC, cost, activity, wine.

Introducción

El presente trabajo de investigación fue realizado después de haber indagado y revisado diferentes fuentes de información; existen pocos antecedentes relacionados con la implementación de un método de costeo basado en actividades, como herramienta de gestión de costos aplicado a empresas manufactureras en elaboración de vinos. La problemática que afecta a estas empresas agroindustriales, reside en la determinación deficiente y arbitraria de los costos de producción, que en consecuencia conlleva a un bajo nivel de competitividad, las empresas pierden poder de negociación. Costos distorsionados generan precios equivocados; los costos tienen importancia estratégica, porque determinan precios y rentabilidades; el método de costeo tradicional ya no se adapta a las necesidades actuales, es limitado y presenta muchas deficiencias. Frente a esta coyuntura el problema planteado fue ¿La implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la Provincia de Tacna?

El análisis de este problema, conduce a desarrollar una alternativa viable que responda en cierta medida a las necesidades actuales, a través del incremento de la productividad y competitividad, que impulse la producción de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna; con relación a esto y desde un enfoque de la contabilidad de gestión; se considera necesario desarrollar un modelo o herramienta de gestión rigurosa y eficiente para determinar los costos, y tomar decisiones estratégicas en la fijación de precios, más aun cuando las empresas de este sector producen varias líneas de productos. En ese sentido se orienta el presente estudio, estructurado en cuatro capítulos:

El primer capítulo, trata el planteamiento del problema, formulación del problema principal y problemas secundarios, así como la justificación de la investigación, objetivo general y objetivos específicos de la investigación.

El segundo capítulo, contiene el marco teórico de la investigación, desarrolla los antecedentes de la investigación y conceptualiza las variables de estudio: Método de costeo basado en actividades y fijación de precio, que apoyan el tema de investigación.

El tercer capítulo, corresponde al marco metodológico, comprende, la hipótesis general e hipótesis específicas, describe las variables, indicadores y escalas de medición. Asimismo, el tipo y diseño de investigación, nivel de investigación, ámbito y tiempo social de estudio, población, muestra, por último, las técnicas e instrumentos aplicados.

El cuarto capítulo, presenta los resultados, mediante la descripción del trabajo de campo, los resultados comparativos a través de tablas y figuras, la prueba estadística y comprobación de hipótesis.

Finalmente, se bosquejan las conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El consumo de vino en el Perú, está enmarcado por hábitos tradicionales donde el consumidor relaciona la calidad del vino con el precio, a mayor precio mayor calidad. Sin embargo, el poder adquisitivo, estrato social o segmento, influye considerablemente en la preferencia por un vino importado, lo que ocasiona baja fidelidad del consumidor frente al producto peruano.

Si bien en el mercado nacional se pueden encontrar gran variedad de bebidas alcohólicas; el vino, a pesar de ser una bebida de consumo en ocasiones especiales, ha presentado un crecimiento importante a través de los años, en relación a su consumo y preferencia. En el año 2009, el vino, tuvo una participación importante, se ubicó en el segundo lugar en la categoría nacional de consumo de las principales bebidas alcohólicas, registró un consumo de 0.8 litros per cápita, frente al consumo de 32.9 litros de cerveza per cápita. Y en cuanto al consumo por principales ciudades, Tacna ocupó el segundo lugar con un consumo de 1.6 litros per cápita (INEI, 2010). Para Junio 2017, el consumo de vino a nivel nacional se incrementó a 1.8 litros per cápita (ProChile, 2017). Las empresas productoras de vino tienen muchas posibilidades de desarrollo, a través de la preferencia y consumo que registra a nivel nacional, y más aún en la Provincia de Tacna, pese a la existencia de otras bebidas alcohólicas, goza de una marcada preferencia. (La República, 2018).

Existe la creencia que un buen vino tiene que ser necesariamente caro para considerarlo de buena calidad, en algunos casos es verdad, pero no es una regla, hay una tendencia que empieza a tomar mayor importancia, que es la zona donde se produce. Pedro Cuenca, sommelier de Le Cordon Bleu Perú señaló:

Lima e Ica ofrecen viñedos a menos altitud y cercanos al mar, lo que origina que tengamos vinos más frescos; mientras que Arequipa, Apurímac y Moquegua, que se encuentran a una mayor altitud, nos brindan vinos de mucho color y expresión aromática. Finalmente, Tacna nos presenta vinos de buen color y expresión frutal. (Economía y Negocios, 2019).

La provincia de Tacna, se ubica en la zona costera y reúne cualidades únicas que representan su clima y suelo, que lo convierte en una miscelánea que contiene una cultura. Es preciso comprender que el vino peruano es un producto con gran potencial, que puede ser asociado con la marca Perú, por las características propias que posee que lo hacen distintivo con la cultura y gastronomía nacional. Matías Michelini, enólogo argentino, comentó;

Son uvas autóctonas o que llevan muchos años cultivadas en este territorio, por lo que han adquirido un carácter y una personalidad propios, eso encaja con este proyecto, que busca precisamente hacer vinos que hablen de la cultura del país y de los lugares donde están plantados los viñedos. (Gestion, 2016)

También señaló: "...el camino de los productores nacionales debería dirigirse a lograr una identidad propia, con productos de bandera". (Gestion, 2016).

En la provincia de Tacna, el clima es relativamente seco y templado, con una temperatura que varía de 11°C a 28 °C (Aeropuerto Internacional Coronel FAP Carlos Ciriana Santa Rosa, 2016).

Las zonas productoras de uva en nuestro país se encuentran ubicadas principalmente en la costa sur, correspondiente a Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna; y en cuanto a sus variedades las más predominantes en la provincia de Tacna, son dos, Italia 56% y Negra criolla 29% del total de plantaciones de vid, estas variedades poseen características organolépticas especiales, una gran ventaja que favorece la producción de vinos únicos, típicos de la zona sur del país. (Ministerio de Agricultura y Riego, 2008)

De acuerdo con la Dirección Regional de Agricultura Tacna, a nivel de provincia, referente al cultivo de vid; registró una producción con tendencia de incremento de 5,172 toneladas de vid en el 2008, y de 6,408 toneladas de vid en el 2017. (Dirección Regional de Agricultura Tacna, 2017). Si bien la serie histórica de cultivos, refleja crecimiento en la producción de vid, el cultivo de uva para elaboración de vino aún es insuficiente. El jefe del proyecto de la cadena productiva de la vid en Tacna Erasmo Torres Alferez manifestó:

La producción local de uva destinada a la elaboración de vino y pisco cada año adquiere mayor demanda, lo que ha ocasionado que algunos productores se hayan visto en la necesidad de traer uva de otro lugar como la borgoña de Ica y también de Moquegua. (Correo, 2015).

Esta coyuntura que obliga a las empresas a comprar uva de otras zonas en consecuencia eleva sus costos por concepto de fletes y otros, lo que incrementa más el costo de la materia prima. La producción de vinos es un proceso complejo que implica varias etapas y cada una exige recursos y servicios directos y otros complementarios pero necesarios para su producción, los cuales influyen directamente en el precio final.

La situación de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, reflejan presión competitiva, lo que se percibe a través de concursos en donde éstas presentan lo mejor de su producción vinera a fin de convertirse en las mejores empresas productoras de vino. (Región Tacna, 2017).

La competitividad también suele darse en festivales, en donde se concursa por la mejor uva, pero a la vez por mantener e incrementar el valor agregado al producto como el envasado y etiquetado. (Radio Uno, 2017). Estas actividades conexas, como concursos, festivales y similares, organizadas por entidades comprometidas en impulsarlas, sirven de empuje que buscan potenciar su desarrollo en el ámbito productivo y comercial. No obstante, advierte a las mismas, sobre su estado real como fabricantes, es decir, los productos que coloca en el mercado y lo competitivos de sus precios. Estos factores derivan en una problemática para la fijación del precio, si bien algunas empresas han establecido sus precios apoyadas en sus costos y margen de utilidad, otras se basan en la competencia únicamente, dejando en segundo plano la determinación de sus costos; esto evidencia una limitación para fijar sus precios, porque cada empresa es diferente y sus costos también son diferentes.

La fórmula general para fijar un precio basado en los costos, añade un componente de margen de ganancia a la base del costo, de esa manera se determina un precio de venta prospectivo o anticipado. Al agregar un porcentaje de beneficio al costo; a esta combinación se le denomina fijación de precios de costo más margen de utilidad. Los gerentes usan esta fórmula como punto de partida. Este indicador de rendimiento rara vez es una cifra rígida; es flexible porque depende del comportamiento de los clientes y los competidores. (Horngren, 2012, pág. 445).

Existen factores limitantes del desarrollo empresarial; estas barreras pueden ser laborales, fiscales, legales, culturales, financieras, de gestión empresarial, entre otras. Bajo el enfoque de la contabilidad de gestión, se vincula la gestión administrativa y operativa, que conduce a la implementación y desarrollo de herramientas estratégicas para la mejora de procesos y aprovechamiento de recursos. Sin embargo, para que las empresas incrementen su valor, es preciso disponer de un diagnóstico real de sus costos de producción, procesos ejecutados, requerimientos, entre otros. Conocer el costo de manera parcial, no es suficiente o peor aún desconocer recursos asociados a procesos complejos; en efecto disminuye el margen de ganancia y con ello la rentabilidad de los productos y competitividad de las empresas. Por esta razón es fundamental entender la composición de los costos totales y unitarios, relacionados con el tipo de proceso productivo, principalmente cuando se produce variedad de productos, como vino tinto seco, tinto semiseco, abocado, borgoña, burdeos, blanco seco, blanco semiseco, rosé, dulces, etc.; además de otras características propias de desempeño de las empresas, en elaboración de vinos.

El problema específico cuando existen varias líneas de producción, y se utiliza un método de costeo tradicional es la alteración en el costo de producción, debido que la herramienta de asignación que aplica este método es muy básica, no apropiada para la distribución de los costos indirectos; en consecuencia proporciona un costo impreciso, arbitrario y hasta homogéneo para todos los productos elaborados, independientemente de la variedad producida; con mucha frecuencia se presenta el subsidio cruzado de costos; es decir se imputa mayor costo a productos de elaboración simple, pero con mayor volumen de producción, y lo contrario; se asigna menor costo a productos de mayor complejidad, pero de menor volumen de producción. Este problema es muy común, no obstante, con tales deficiencias determinan costos de producción distorsionados, márgenes de ganancia ilusorios y

precios aparentes; no ofrece una visión clara, en consecuencia, puede ocasionar pérdidas.

Si bien existen inconvenientes y dificultades en la determinación y gestión de costos; existe un problema adyacente, con implicancia y de gran magnitud, que es la informalidad, que sin lugar a dudas perjudica considerablemente a las empresas en general, pero en gran medida a aquellas del sector manufactura, en elaboración de bebidas. La informalidad restringe el desarrollo de las empresas formales que cumplen con sus obligaciones. En cierta medida, este fenómeno se acentuó a causa del incremento de los impuestos, lo que generó el crecimiento en el consumo informal de bebidas, mediante una brecha de precios entre la oferta formal e informal. Se estima que la producción de alcohol informal alcanzó el 34% del mercado de bebidas alcohólicas. (El Economista, 2015).

En la región de Tacna, aproximadamente el 70% de las pequeñas y medianas empresas operan de manera informal, sin respaldo jurídico, ni condiciones laborales mínimas para sus trabajadores, el 30% restante son empresas formales, y se encuentran registradas ante la Dirección Regional de Producción Tacna, de donde el 97.62% de empresas formales están ubicadas en la provincia de Tacna. (Correo, 2017).

“La informalidad representa un crecimiento económico distorsionado que afecta el potencial de crecimiento de las empresas; esta supone, asignación de recursos deficientes, factores negativos, y efecto adverso en el crecimiento de la productividad”. (Loayza, 2008) . Este fenómeno, desestabiliza los esfuerzos de las empresas formales, y en el sector agroindustrial, perjudica directamente en la producción de vinos, debido al tipo de materiales y recursos que utiliza, para ofertar en el mercado, un producto “similar”. Sin embargo, esta coyuntura no ha restado

esfuerzos a las entidades responsables y comprometidas con impulsar el desarrollo empresarial en la región de Tacna, estas acciones desplegadas han empezado a tener resultados favorables, lo que se espera tendrá un efecto positivo que contrarreste en parte el perjuicio ocasionado.

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1 Interrogante Principal

¿La implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la Provincia de Tacna, 2017?

1.2.2 Interrogantes Secundarias

- a) ¿La asignación de costos indirectos en las actividades de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna 2017, incide en la fijación del precio?
- b) ¿Cómo afecta la implementación de un método de costeo basado en actividades al costo de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017?
- c) ¿En qué medida la implementación de un método de costeo basado en actividades incide en el margen de ganancia en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017?

1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

El presente trabajo de investigación, tiene en dos enfoques: práctico y social.

El primero se enfoca en estudiar cómo la implementación del método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio. El problema que atraviesan muchas empresas agroindustriales productoras de vinos en la provincia de Tacna, es no disponer de una herramienta para gestionar sus costos, sólo se limitan a cumplir aspectos formales desde la perspectiva de la contabilidad financiera, no se adaptan a los cambios a pesar del

incremento en los costos indirectos, ni tampoco desarrollan un tratamiento adecuado en la determinación de sus costos, en efecto no disponen de información confiable, de modo que sus costos de producción, márgenes de ganancia y precios no son adecuados.

Se justifica porque servirá como una herramienta de gestión, para mejorar las decisiones estratégicas en la fijación de precios; conocer la verdadera rentabilidad e incrementarla, así mismo disponer de información individualizada por tipo de vino; proporcionar un tratamiento eficiente de control y reducción de costos; gestionar la administración de recursos, y racionalizar actividades. Además, servirá como referencia, porque suministra abundante información, provee de una visión clara de la asignación de costos con varias líneas de productos; e incrementa la productividad y desarrolla ventajas competitivas para las empresas productoras de vinos.

El segundo enfoque, es de tipo social; debido que existe interés y respaldo por parte del gobierno peruano, en promover la imagen y marca del vino y piso nacional, sumado a ello las acciones de instituciones encargadas de promover e impulsar a las empresas del sector manufacturero en la provincia de Tacna. Corresponde al ámbito del presente trabajo, y desde la contabilidad de gestión; fomentar con estudios relacionados, como la implementación de un procedimiento de gestión de costos innovador, que se ajuste a las necesidades del entorno empresarial; producir información especializada a nivel regional sobre empresas vitivinícolas como material de consulta en estudios similares; comprender e impulsar la industria del vino; y por último fortalecer la imagen del vino tacneño como bebida nacional por ser distintivo y contener la identidad de la provincia tacneña.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 Objetivo General

Determinar si la implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Objetivos Específicos

- a) Analizar si la asignación de costos indirectos en las actividades de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna 2017, incide en la fijación del precio.
- b) Establecer si la implementación de un método de costeo basado en actividades, afecta al costo de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.
- c) Analizar si la implementación de un método de costeo basado en actividades incide en el margen de ganancia en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

En el ámbito internacional:

El propósito de este estudio denominado “Implementación de un modelo de costos ABC en una empresa vitivinícola” es determinar el costo real y la rentabilidad en las diferentes líneas de productos de una viña chilena mediante la implementación de un modelo de costeo basado en actividades (ABC). Para tal efecto se desagregó y clasificó el proceso de elaboración del vino en actividades para la asignación del costo a través de inductores, en función a la utilización de los recursos por actividad más no por volumen de producción. (Contreras & Mac Cawley, 2006)

El estudio es concluyente respecto del procedimiento en la implementación del ABC al imputar los costos sobre el nivel de intensidad de las actividades, es decir permite una adecuada asignación de costos a las distintas líneas de producto, y en consecuencia obtener la verdadera rentabilidad porque identifica con qué categoría de vino se gana más; lo que no otorga un sistema de costeo tradicional que sólo genera un costo medio, es decir altera el costo real a pesar de las variedades de producto, y en consecuencia la rentabilidad, por ello un sistema ABC al relacionar los costos con sus causas permite gestionarlos mejor y sirven de guía para la toma de decisiones fundamentales como la fijación de precios. (Contreras & Mac Cawley, 2006)

El objetivo fundamental en este trabajo de investigación “El sistema de costeo basado en las actividades (ABC). Implantación en una bodega”, es determinar el costo del vino producido a través de las diversas actividades que implica producirlo. La elaboración del vino es un proceso complejo con

variedad de etapas de producción y actividades enlazadas y coordinadas unas con otras; se optó por este sistema de costos por ser muy adaptable, personalizado y exacto para aplicarlo en el proceso productivo del vino y sector vitivinícola. Los resultados obtenidos fueron, la determinación real del margen de rentabilidad para cada marca o variedad, precisar el precio con el que puede ingresar a un nuevo mercado, el punto de equilibrio en las ventas; así también los componentes en el costo total del vino, la proporción de las actividades en el costo lo que a la vez permite establecer que actividad dentro del proceso productivo le genera más costo, y también la identificación y estimación de actividades auxiliares que suelen pasar inadvertidas pero son importantes en la elaboración del producto final, entre otra información adicional que finalmente otorga exactitud, calidad y resulta fundamental para controlar y gestionar los costos y a la vez tomar decisiones más adecuadas. (Möller, 2011)

La finalidad del trabajo de grado “Diseño del sistema de costeo basado en actividades (ABC) en la empresa vinos Don José fabricados por Onofre, ubicada en el municipio de Bolívar Valle del Cauca”, es obtener un costo acertado y real, conocer los recursos por actividad consumida, acciones inmersas en el proceso productivo del vino, objetos de costo, asignación de inductores para cuantificar los resultados por cada actividad y vincularlos con los objetos de costo. El resultado del diseño implementado establece claramente qué tipo de actividades principales y de apoyo comprende el procesamiento y cuáles generan mayor costo, como fue el empaquetado en dos de sus tipos de vinos, así mismo la identificación costos indirectos elevados lo que conlleva a una gestión ineficiente, por estas razones la aplicación del sistema de costeo basado en actividades permite una visión clara sobre los costos incurridos, gestionarlos y llevar un adecuado control, por lo tanto conocer el precio con mayor exactitud, lo que

conlleva a disponer de un margen de utilidad real. (Martínez B. & Benitez B., 2013).

El propósito del trabajo de investigación “Herramientas de Gestión de la Actividad Vitivinícola”, es determinar los costos, mediante la implementación de costos basados en actividades que, a través de su aplicación permite crear un entorno apropiado para obtener una relación de causa – efecto con mayor precisión entre factores, actividades y costos. Los resultados de esta metodología proporcionaron mayor precisión, porque el costo obtenido fue por variedad de uva en función a la producción por hectárea, es decir explica el costo real por kilo y variedad; se logró identificar claramente la existencia de costos superiores en dos de las cinco variedades, debido que una variedad es plantación joven, y la otra variedad está destinada a la producción de vinos finos, por lo tanto en ambos casos el rendimiento fue inferior, entonces permite analizar los costos en razón de la causa y efecto, es decir la razón de porque algunas variedades resultaron más costosas, en consecuencia es factible asignar precios más exactos en función del rendimiento por hectárea en cada variedad; así también esta metodología es efectiva para asignar los costos indirectos en productos y servicios utilizados, mejora su control, aporta mayor información, al identificar las actividades que crean valor y aquellas que no, en consecuencia es factible adoptar decisiones más acertadas como reducir o eliminar actividades que se muestran menos efectivas para la empresa. (Don & Milordo, 2010)

En el ámbito nacional

El propósito del trabajo de investigación “Implementación de un sistema de costos ABC para la determinación de la rentabilidad por producto en la empresa Corporación Libertad S.A.C. en Trujillo, 2015”, es implementar un sistema de costeo ABC, para el proceso productivo de cerveza, y determinar la rentabilidad por producto, mediante el análisis de

procesos, actividades y tareas; los resultados de la implementación del método ABC reflejaron, una asignación de costos indirectos más realista, con una variación diferenciada de costos para los cuatro productos en ambos métodos, tradicional y ABC, donde el producto más económico según la empresa, resultó ser el más costoso, es decir se encontraba subsidiado, sin embargo el producto que absorbía gran parte de los costos indirectos, resultó ser más económico, es decir se encontraba sobre costado. En cuanto a los costos unitarios por producto existe diferencias entre ambos métodos sobre la asignación total de éstos, sobre todo en aquel producto que se mostraba como el más económico que reflejó un costo mucho más alto comparado con los demás. Y con respecto a las utilidades por producto, reflejan resultados más certeros sobre cuál es el más rentable. Finalmente debido a los resultados obtenidos, se concluye que el sistema de costos ABC otorga mayor precisión para asignar los costos, evidencia un costo diferenciado por producto, identifica cuales consumen más actividades, y cuales menos, así también conocer el producto que genera mayor rentabilidad, cuáles son más costosos pero a la vez menos rentables por lo tanto es una herramienta de gestión relevante, para la toma de decisiones sobre la producción o eliminación de un producto, pero sobre todo para efectuar un control de costos por producto cuando se producen variedad de líneas de producción. (Abanto Vasquez & Romero Baltodano, 2015).

La finalidad del trabajo de investigación “Método de costeo ABC para mejorar la eficiencia en una empresa agroindustrial de La Libertad” es determinar la mejora en la eficiencia de la empresa agroindustrial San Juan S.A. dedicada a la producción de conservas de espárrago; a través de esta implementación del método de costeo ABC, es posible obtener los costos por actividad en sus dos procesos principales: agrícola y agroindustrial. Los resultados determinan que tanto las actividades principales como secundarias para cada proceso son generadoras de costos, otorgan mayor

precisión al obtener el costo por hectárea, kilogramo y hora hombre respecto de las labores agrícolas implicadas, así también para las actividades agroindustriales, los costos unitarios para cada una de sus cuatro formas de presentación, lo que permite identificar y comparar cómo se utilizaron los recursos y en consecuencia las utilidades generadas, por lo tanto la rentabilidad por producto. Todos estos resultados concluyen que el método de costeo ABC ofrece una correcta aplicación de los costos indirectos que afectan los procesos y productos, convirtiéndose en herramienta de gestión muy útil y apropiada porque aporta información interna detallada que permite tener una visión más real sobre los costos y desempeño empresarial. (Celis Melendez, 2009).

El objetivo de este trabajo de tesis titulado “Aplicación de un sistema de costos ABC para la fijación de precios en las empresas fabricantes de harina de maca” es demostrar que esta implementación permite la identificación minuciosa de los costos indirectos de fabricación, a través del registro de actividades y el reconocimiento de unidades de medida y de control es decir, asignar inductores, lo que permitió computar y vincular los costos a las actividades inherentes al proceso productivo, y reconocer las causas que los originaron; en consecuencia se obtuvo un costo unitario más exacto, comparado con el costo regular mediante costeo tradicional, que resultó inferior lo que conllevó a obtener un precio incorrecto; el resultado demostró que el sistema de costeo ABC mejora la fijación de precios, debido a que lleva un control más específico por elemento del costo, puntualizando en el tratamiento de los costos indirectos de fabricación; por ello es herramienta de gestión, su implementación proporciona costos efectivos y toma de decisiones estratégicas. (Alfaro & León, 2015).

2.2 BASES TEÓRICAS

2.2.1 Sistemas de Costeo

Cuervo & Osorio, (2013), indica que:

Es un conjunto de reglas, procesos y procedimientos, que calcula de manera sistemática datos relacionados con el consumo de recursos necesarios para producir un bien o prestar un servicio, con el propósito de suministrar información relevante que facilite la toma de decisiones y valore la producción antes de ingresar al inventario. (p. 42)

Así también Sinisterra Valencia, (2011) indica que:

“Es un conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos de costos con el objeto de determinar el costo unitario del producto fabricado, planear los costos de producción y contribuir con la toma de decisiones”. (p. 34)

De donde se puede comprender que un sistema de costeo debe determinar el costo de producir un producto o servicio, servir de herramienta para planificar y controlar los costos, y sobre todo permitir la toma de decisiones que mejoren el rendimiento de la empresa.

2.2.1.1 Clasificación de los sistemas de costeo

Existen dos formas básicas de clasificación de los sistemas de costeo en función al proceso de producción que la empresa realiza; los sistemas de costeo por órdenes de trabajo y los sistemas de costeo por procesos continuos. (Vaca López, 2012, pág. 2)

- **Sistemas de costeo por órdenes de trabajo**

El sistema de costeo por órdenes de trabajo, denominado también por órdenes de producción o lotes de trabajo, se caracteriza porque el objeto del costo es identificable en la orden de producción, y a la vez acumula aquellas erogaciones implicados en la fabricación el bien o prestación del servicio. Éstos se registran a través de una hoja de costos, dicho

formato detalla los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, los que pueden ser históricos o predeterminados, después de terminar la producción, se totaliza y se obtiene el costo total de producción, para distribuirlo a las unidades producidas y obtener el costo unitario. (Vaca López, 2012, pág. 3)

- **Sistemas de costeo por procesos continuos**

Este sistema de costeo se caracteriza por trabajar con procesos de producción continuos o en masa, lo emplean empresas fabricantes de productos homogéneos con diferentes etapas de producción. Otra particularidad de este sistema, es que cada uno de los procesos o etapas de producción representa una unidad de costeo. En cada proceso participan los tres elementos del costo, los que son de fácil identificación debido que los procesos o departamentos son más grandes que una orden de producción, por ende, el material y mano de obra utilizada en cada proceso se consideran costos directos. En cuanto a los materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros materiales o servicios indirectos se reconocen como costos indirectos de fabricación y se prorratan entre los diferentes procesos. Cabe mencionar que en cada departamento se debe conocer los costos de los tres elementos en que se hayan incurrido a fin de conocer el costo unitario en cada etapa. (Vaca López, 2012, pág. 5)

2.2.1.2 Bases de costeo

Para la asignación de los costos indirectos, se pueden utilizar diferentes bases de distribución, no obstante es necesario conocer las características de la producción antes de su aplicación; las bases más utilizadas son: unidades físicas producidas, horas hombre MOD, horas máquina trabajadas, costos de materiales directos, costos de mano de obra directa y costo primo (Ramirez Molineros, García Barbosa, & Pantoja Algarin, 2010, pág. 84).

Los insumos de un sistema de costeo son los elementos del costo (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación), los que intervienen en los sistemas de costeo detallados anteriormente, éstos pueden ser valorizados a precios reales o precios estándar, a partir de ello, se los clasifica en costos históricos y costos predeterminados. (Vaca López, 2012, pág. 6)

- Costos históricos.

Los sistemas de costeo pueden funcionar con diferentes bases de costeo; la base de costeo histórica es una de ellas, y se presenta cuando se registran los costos incurridos realmente en el proceso productivo; esto quiere decir que un sistema de costeo, ya sea por órdenes de producción o por procesos, estaría funcionando con base en los costos reales, es decir que los costos contabilizados en las diferentes cuentas son los costos que realmente ocurrieron. (Vaca López, 2012, pág. 6)

- Costos predeterminados

Una base de costeo predeterminada es aquella que registra costos pre calculados con anterioridad a que éstos hayan ocurrido realmente, en este caso se contabilizan en las cuentas los costos reales, así como los costos predeterminados, de donde surgen las variaciones que deberán ser analizadas posteriormente en este tipo de costos. Cabe mencionar que dentro de los costos predeterminados se encuentran los costos estándar que son estimaciones basadas en estudios cuidadosamente elaborados, que determina lo que “debe ser” en el costo de producción; pero también están los costos estimados, que son cálculos basados en experiencias anteriores que determinan lo que “puede ser” en el costo de producción. (Vaca López, 2012, pág. 7)

2.2.1.3 Metodologías de costeo

Si bien los sistemas de costeo sean por órdenes de producción o por procesos podrían utilizar bases de costeo históricas o predeterminadas; así

también cada sistema de costeo puede utilizar una tendencia ideológica, donde se considera metodologías de costeo elegibles que ofrecen ventajas y desventajas en su aplicación; dentro de estas metodologías encontramos: el método de costeo total o absorbente, método de costeo directo o variable, método de costeo basado en actividades ABC, costeo por objetivos, costeo por protocolos, costeo basado en la teoría de restricciones, entre otros. (Vaca López, 2012, pág. 8)

- Metodología de costeo absorbente

Esta es una metodología de tipo tradicional, que calcula los costos de producción en base a los costos totales resultantes, los que se deberán asignar al producto sin distinguir entre costos fijos o variables; entonces el costo del producto estará compuesto por: materiales directos, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación fijos y costos indirectos de fabricación variables. (Vaca López, 2012, pág. 9)

- Metodología de costeo directo

Esta metodología de costeo tiene propósitos administrativos, porque favorece efectuar el análisis de estados financieros orientados a la toma de decisiones con respecto al costo de producción y su rentabilidad; para esta metodología el costo del producto lo conforman los costos variables únicamente, mas no los costos fijos, es decir materiales directos variables, mano de obra directa variable y costos indirectos de fabricación variables. (Vaca López, 2012, pág. 9)

- Metodología de costeo basado en actividades

Esta metodología de costeo se enfoca el tratamiento de los costos indirectos de la producción y de otras áreas o departamentos de la empresa, los que estarán conformados por una variedad de recursos que comprende la producción y comercialización de los productos o servicios, de donde se establecerá una relación entre tales recursos

utilizados y las actividades implicadas en el proceso productivo, para determinar el consumo de recursos por actividad; en esta metodología los costos indirectos no se asignan a los productos o servicios, sino a las actividades que se realizan para producirlos; la asignación del costo está en el consumo de recursos por actividades implicadas en la fabricación de los productos o servicios. (Vaca López, 2012, pág. 9)

2.2.2 Metodología de Costeo Basado en Actividades

2.2.2.1 Antecedentes

Cuyo significado es Activity Based Costing, traducido como Costeo Basado en las Actividades. Señala, que el costeo por actividades, fue un método desarrollado por los profesores Robert S. Kaplan y Robin Cooper de la Universidad de Harvard en Estados Unidos. Este sistema fue creado en el año 1972, en una organización sin fines de lucro denominada Computer Aided Manufacturing – International, la cual aportó a través del programa CMS, los conceptos creadores sobre el ABC. Estos conceptos se publicaron en asociación con Harvard Business School, en una obra titulada Gerencia de Costos para la Manufactura de hoy. (Sánchez, 2013)

A partir de los años 80 empieza a multiplicarse la literatura sobre el tema, método de costeo basado en actividades. De tal manera que en la obra *The Goal*, de los autores E. Goldratt y J. Cox (1984); en la cual se critican las fallas del costeo tradicional, dando paso en los años posteriores, a una nueva corriente de pensamiento sobre los métodos para calcular costos y fijar precios. En respuesta de este suceso, el profesor Robert S. Kaplan de la Harvard Business School, propone la metodología ABC, fundamentada en la hipótesis; que son las actividades las que consumen recursos y originan los costos, no los productos, éstos sólo requieren actividades necesarias para su obtenerlos. Esta metodología propuesta se extiende en el libro escrito por los profesores Robert S. Kaplan y H. Thomas Johnson, titulado: *Relevancia perdida: Auge y Caída de la Contabilidad Gerencial*. (Sánchez, 2013).

A fines de los años ochenta, organizaciones como CAM-I y la National Association of Accountants, incluyeron el sistema de cálculo de costos basado en actividades. En 1987, el profesor de Harvard, Robin Cooper, escribió el artículo ¿Necesita su compañía un nuevo Sistema de Costos? Posteriormente en 1988, Robert S. Kaplan, escribió el artículo “Un sistema de costos no es suficiente, el que revela que los sistemas de costos tradicionales son inapropiados. En abril del mismo año Cooper y Kaplan escriben un artículo de manera conjunta “La Contabilidad de Costos distorsiona los costos de los productos”. Finalmente, los profesores Cooper y Kaplan publican otro artículo denominado “Costo Basado en Actividades” en la Harvard Business Review de fecha Mayo–Junio 1991, artículo donde se explica en forma clara los enfoques del sistema de Costeo Tradicional y el ABC. (Sánchez, 2013).

2.2.2.2 Concepto

Es una metodología que consiste en asignar los costos indirectos a los insumos necesarios en la ejecución de actividades que intervienen en un proceso productivo, dichas actividades son identificadas como importantes para obtener el objeto del costo, es decir lo que se desea costear; para luego asignar el costo mediante mecanismos que determinan el consumo de recursos por actividades. (Toro López, 2010)

El costeo basado en actividades (ABC) es una metodología que cuantifica los costos a través de las actividades desarrolladas, recursos utilizados y objetos de costo. Este método asigna primero los recursos a las actividades, posteriormente, los costos de aquellas actividades se cargan a los objetos de costo. (Cuevas, 2012, pág. 352)

2.2.2.3 Objetivos

El método de costeo basado en actividades tiene como objetivos; evaluar los costos de los recursos consumidos en el desarrollo de actividades de la entidad; describir y aplicar sus fundamentos para evidenciar su relevancia en la contabilidad de gestión; medir el desempeño y eliminar el desperdicio para obtener mejoras en los procesos, y actividades; favorece la determinación de utilidades; provee de herramientas de control y planeación para la toma de decisiones estratégicas. (Perucontable, 2017)

2.2.2.4 Importancia

El método de costeo basado en actividades es una herramienta efectiva al permitir el reconocimiento de oportunidades de desarrollo en cuanto a la rentabilidad, como: la racionalización de actividades, rediseño de procesos, decisiones sobre clientes y productos. Facilita la identificación y disminución de costos inclusive posibles costos ocultos a través del nivel de análisis específico que proporciona. Es una herramienta útil para pequeñas y medianas empresas porque ofrece sencillez y claridad en su metodología de trabajo, tiene capacidad para reemplazar documentos contables engorrosos por información efectiva, tiene una perspectiva que permite comprender el desempeño real de una empresa. (Perucontable, 2017)

2.2.2.5 Fundamentos

- **Fundamento 1:** Es un modelo gerencial, y no un modelo contable.
Si el propósito de la empresa es diseñar un modelo de gestión o administración, no es útil considerar un modelo enlazado a la contabilidad; el método de costeo ABC, es una de las mejores herramientas de la contabilidad de gestión, porque surge con la finalidad de mejorar la asignación de recursos a cualquier objeto de costo como: productos, servicios, clientes, proveedores, mercados, dependencias, etc.; mide el funcionamiento de las actividades y sus costos a través del

consumo que éstas realizan en la elaboración del producto o servicio. Este método otorga mayor razonabilidad en la asignación de costos y permite una visión de la empresa por actividades; gestiona las actividades en lugar de gestionar los recursos. (Cuervo & Osorio, 2013, pág. 66)

- Fundamento 2: Los productos o servicios (objetos de costo), consumen actividades. Con este método la cantidad de recursos que conforman los costos indirectos y que a la vez consume un producto o servicio, se asigna de manera razonable, por la forma de distribución que aplica este método que lo hace más confiable para determinar costos unitarios. (Cuervo & Osorio, 2013, pág. 69)
- Fundamento 3: Acierta en las relaciones de causalidad entre recursos, actividades y los objetos de costo (productos o servicios). Este fundamento reafirma la argumentación del fundamento 2; donde señala que son las actividades las que consumen recursos y son los productos los que consumen actividades. Para establecer una relación de causalidad se debe analizar recurso – actividad y actividad – producto. Un recurso se consume porque hay una actividad que lo utiliza, entonces un producto alcanza su costo porque consume actividades y éstas cuestan. (Cuervo & Osorio, 2013, pág. 71).
- Fundamento 4: Su enfoque es sistémico; las jerarquías departamentales tienen menor relevancia. El costeo basado en actividades le da mayor valor a la actividad y el proceso que al departamento donde se realizan. Si bien un modelo se alimenta de una contabilidad por áreas de responsabilidad, lo esencial es lo que realiza la entidad. Los recursos, actividades, procesos, productos, clientes, proveedores, etc. son los elementos de un sistema, éstos se relacionan por causalidad y aspiran costear aquello que sea costeable para revelar los costos de procesos y de actividades e iniciar el proceso de gestión del costo, a fin de detectar las fallas y corregirlas de la manera más adecuada alineada a los objetivos de la entidad. (Cuervo & Osorio, 2013, pág. 71)

- **Fundamento 5:** El costo es la base para desarrollar la administración basada en actividades. Lo fundamental del costo es que se puede hacer con éste. En contabilidad de gestión, la administración basada en actividades es una herramienta de gran contribución para empresas con problemas de rentabilidad. Esta nueva herramienta brinda otra visión, como oportunidades de reducción de costos, mejorar el rendimiento, asegurar la rentabilidad, entre otras mejoras, que podrían ser aplicadas a partir de los resultados otorgados por un método de costeo basado en actividades. (Cuervo & Osorio, 2013, pág. 72)
- **Fundamento 6:** Si no existe compromiso de grupo, sus objetivos fracasan. Partiendo de una visión de gerencia estratégica de costos, aplicando herramientas como el costeo basado en actividades y la administración basada en actividades, muchos objetivos pueden lograrse siempre que se considere hacer cambios de mejora en la empresa; el grupo de personas debe comprender y considerar otros aspectos como: el despilfarro, ventajas competitivas, la eficiencia, justificado en una inversión viable para la empresa. (Cuervo & Osorio, 2013, pág. 72)

2.2.2.6 Ventajas

Perucontable, (2017) señala que el método de costeo basado en actividades presenta las siguientes ventajas:

- Establece jerarquías diferenciadas en el costo de sus productos, refleja de manera correcta la rentabilidad previamente asignada a los productos de menor volumen.
- Se anticipa con un nuevo enfoque para examinar el comportamiento de los costos, a través del uso de inductores, lo que mejora el análisis de la rentabilidad.
- Incrementa la confiabilidad y eficacia de la información sobre costos, para efectuar comparaciones sobre el consumo de recursos por los departamentos para apoyar la toma de decisiones.

- Elimina actividades poco significativas, que no ofrecen trascendencia al producto.
- Impulsa la competitividad y la calidad, a través del empleo de la cadena de valor como herramienta de gestión.
- Mejora la comprensión sobre las actividades que ocasionan los costos, lo que mejora el control de los mismos.
- Facilita la implementación y desarrollo de gestión de la calidad, mediante la creación de una base de datos efectiva.

Laporta, (2016), señala que el método de costeo basado en actividades proporciona las siguientes ventajas:

- Permite indagar sobre las causas que originan las actividades y sus costos relacionados.
- No planea dificultades para la implementación en cualquier tipo de entidad.
- Es compatible con el método de costeo por absorción porque se apoya en el cálculo del costo total.
- Es adaptable en metodologías de costeo con bases de costeo históricas y predeterminadas.
- Facilita la eliminación de actividades que no generan valor.
- Permite el cálculo de actividades prioritarias que se desean agregar, así como el impacto que éstas producirán en el caso de ejecutarse después de haberlas incorporado.
- Facilita la toma de decisiones estratégicas porque evidencia el nivel real de competitividad de la empresa y también la posibilidad de éxito o fracaso frente a la competencia. (Laporta, 2016, pág. 144)

2.2.2.7 Desventajas

- Un sistema ABC es todavía esencialmente un sistema de costos históricos. Su utilización puede ser dudosa, especialmente si hay aspectos de costos futuros que cobren mayor importancia.

- Es posible incrementar cargos arbitrarios en los costos, en caso de carecer del criterio apropiado para establecer procesos y actividades.
- Puede ser compleja la elección de inductores por actividad que representen en forma precisa el comportamiento de los costos. Los datos de entradas, deben reunir condiciones para medir las actividades y valorar la exactitud de los datos a fin de asegurar un sistema de información completo.
- Su implantación puede ser costosa, dependiendo de los procesos de la empresa.
- Se suele ignorar actividades sobre las que se dispone de poca información, o actividades poco fiables, como marketing y distribución. (Perucontable, 2017)

2.2.3 Metodología de aplicación del método de costeo basado en actividades

Cuervo & Osorio, (2013) señalan que la metodología, es uno de los caminos para implementar el sistema de costeo ABC, cabe mencionar que este plan ha sido aplicado en varias empresas con buenos resultados, los pasos propuestos son:

Paso 1: Información preliminar

La idea de disponer de un sistema de costos, puede provenir de dos maneras, la primera a partir de entes de regulación, inspección, control, que obliguen a implementarlo, para proporcionar información a usuarios internos y externos; la segunda es a partir de la iniciativa de la gerencia por una circunstancia especial; la manera más efectiva es por iniciativa de la empresa porque garantiza determinación y compromiso para desarrollarlo. Para lo cual debe iniciar con un documento que contenga la propuesta, con información amplia de la empresa, que deberá incluir: información sobre el grupo de trabajo, justificación del proyecto, objetivo general y específicos, metodología, alcance del trabajo, recursos, duración y cronograma. Posterior a la aceptación de la propuesta, se continúa con la etapa de

participación de la empresa, que deberá ser activa para la implementación del modelo de costos. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 2: Establecimiento del proyecto

Para este paso es necesario tener conocimiento de la empresa para lo cual es necesario disponer de documentación como: Estatutos, misión, visión, objetivos corporativos, políticas, carta organizacional, manuales de funciones, manuales de procedimientos, portafolio de productos y servicios, áreas de responsabilidad, planes a corto y largo plazo, desarrollos organizacionales, recursos, empleados, proceso productivo, mapas de procesos, metas estratégicas, y demás documentos que permitan tener un enfoque imparcial sobre la entidad. Seguidamente se debe establecer un plan de trabajo, el que debe incluir acciones necesarias para lograr los objetivos específicos de implementación, así también elaborar un cronograma de trabajo, con la relación ordenada de las actividades y el tiempo de duración de cada tarea, expresado en meses mas no en unidades de tiempo como cualquier proyecto. Este cronograma debe servir como herramienta de seguimiento y control. Finalmente se debe considerar la capacitación al personal, que implica sensibilizar, concientizar y ser parte de la premisa que la cultura del costo es una característica necesaria para que la empresa logre sus propósitos y perdure. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 3: Diagnóstico de la contabilidad

Para realizar este paso es necesario efectuar una revisión de los sistemas de contabilidad, a fin que toda la información garantice un adecuado manejo, por ser una de las principales fuentes para el modelo ABC. Para tal efecto, se requiere del manejo de una estructura de centros de responsabilidad para facilitar la formulación de costos, los centros de responsabilidad, llamados también centros de costos, son aquellos segmentos dentro de la empresa que consumen recursos (costos), por lo que deben acumularse desde la contabilidad con el propósito de planearlos y controlarlos; el diseño de una

contabilidad por áreas de responsabilidad, debe quedar documentado, a través de un manual de procedimientos para evitar cualquier improvisación; la empresa de manera individualizada adopta la forma de distribución de costos y gastos que son indirectos, es por eso que debe argumentar y explicar por qué un recurso es directo o indirecto; en cuanto a las bases de distribución puede ser un trabajo complejo, por eso debe ser una tarea asignada a un grupo de personas, asimismo debe ser interdisciplinario con el personal competente en el área, para que la identificación de esta base de distribución tenga un resultado confiable. Seguidamente, se debe verificar y tener actualizada la planilla de cada trabajador con los cargos asignados por áreas de responsabilidad en la empresa. Finalmente disponer de un inventario actualizado de propiedad, planta y equipo, clasificado por áreas de responsabilidad, los registros no deben tener registrados activos que hayan sido donados, bienes que no sean activos, a fin de contar con información real y adecuadamente valorada. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 4: Identificación y definición de los objetos de costeo

El objeto de costo, es todo aquello que la empresa desea costear, como un cliente, un proveedor, un producto o servicio, máquinas, personal, puntos de venta, etc., en todo caso el proceso de identificación consiste en traducir los deseos de la gerencia en objetos de costo. La definición de los objetos de costo debe realizarse bajo la perspectiva que todo es susceptible de costearse. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 5: Diseño de la estructura de navegación del modelo ABC

La estructura de navegación, consiste en elaborar un mapa de costos que refleje de manera integral y gráfica, el desarrollo del sistema de costeo bajo la metodología ABC, a partir del consumo de recursos hasta el cálculo de los costos, además incluir las áreas de responsabilidad, actividades y los objetos de costo, agrupados por procesos, mediante la utilización de señas, marcas, colores, flechas, que establezca relación entre estos elementos; el

mapa de navegación, tiene por objeto servir como herramienta de apoyo didáctica y también para exponer a los usuarios sobre el modelo ABC, su funcionamiento y beneficios. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 6: Diseño del diccionario de procesos y actividades

El modelo basado en actividades es un sistema apoyado en tres variables: recursos, actividades y objetos de costo, para eso es necesario elaborar un diccionario de actividades; éste contiene una compilación de las actividades desarrolladas por la entidad, y a la vez debe asociar procesos y debidamente definidos. Todas las actividades que salen en el diccionario se deben costear, a la vez éstas deben ser laboriosamente seleccionadas, así también deberán integrarse todas las acciones que requieran una mejora en términos de eficiencia y valor agregado. Sin embargo, no se puede permitir que tareas insignificantes se infiltren en el diccionario; tener una visión estratégica de éstas permite concentrarse en lo mayúsculo y maximiza esfuerzos en un programa de mejora continua. La metodología para desarrollar el diccionario de actividades, es a través de la carta organizacional y el listado de centros de costos, a fin de crear una ruta de las áreas que se visitarán en el tiempo previsto, deberá comunicarse el objetivo de la reunión, los propósitos y beneficios del modelo ABC, asimismo con el apoyo del manual de procedimientos permitirá identificar las actividades y procesos en cada actividad; una vez recogida y procesada la información, se envía a los responsables de las áreas para la revisión; la confirmación de las actividades sería el preliminar del diccionario definitivo. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 7: Obtención de información sobre las actividades

Es fundamental tener conocimiento sobre todas las actividades que realiza la empresa y más aún los recursos que consume cada una, para conseguir un modelo ABC confiable; es importante medir la fuerza de cada actividad mediante el período que implica su ejecución y el tiempo en que el personal a cargo utilizaría para desarrollarla, por ese motivo el estudio de tiempos y

movimientos sobre las actividades, debe ser objetivo, debido que este modelo requiere información confiable. Luego de tener el diccionario de actividades documentado y aprobado, se inicia con el diseño de formatos, con el propósito que cada empleado obtenga información sobre las actividades que realiza, para facilitar la información de las encuestas, es conveniente reunir a los empleados por grupos homogéneos y permita una solución más ágil sobre las preguntas y dificultades referentes al área; la otra forma de recoger información es a través de estudios de tiempos y movimientos o del análisis de las fichas técnicas de costos de cada producto o servicio. De elegirse la opción de las entrevistas, todos los empleados deberán comunicar la forma como se realizan las actividades, así también deberán calificar la eficiencia y el valor agregado de ellas. A cada empleado se le entregará una encuesta con el propósito que registre la información de manera fehaciente, durante el desarrollo de las encuestas es conveniente, tener al alcance el diccionario de actividades y el listado de recursos. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 8: Identificación de los recursos consumidos

En el método de costeo ABC, recursos son elementos como materiales, insumos, servicios etc. consumidos durante la ejecución de las actividades; entonces, para identificar los recursos consumidos, se debe evaluar los recursos operacionales, esto incluye actividades operativas y administrativas; este modelo se enfoca en los recursos indirectos, debido que los sistemas tradicionales utilizan procedimientos poco objetivos para distribuirlos, por esta razón se deduce que los costos operacionales son determinantes en el costo de la operación. Así mismo se debe considerar la existencia de recursos consumidos pero no reflejados por los sistemas contables; cabe mencionar que la contabilidad desde su enfoque formal cuantifica un aspecto diferente a lo que mide el modelo ABC; por eso existe la probabilidad que la empresa además consuma recursos ocultos como: bienes donados, en comodato, bienes totalmente depreciados en pleno uso,

bienes en pleno uso registrados como gastos en períodos anteriores, mano de obra ad honorem, mano de obra de practicantes, recursos consumidos y no pagados, costos ocultos en general. Otro aspecto que ayuda a identificar los recursos consumidos, es la posibilidad de simulación, a través de informes sobre los costos de los productos con variedad en el contenido, pero enfocado en el tipo de decisión que se desea tomar. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 9: Definición de direccionadores o conductores

Si bien el enfoque por actividades ofrece un camino más objetivo para medir los objetos de costo, los direccionadores o conductores son elementos que forman parte del procedimiento que garantizan la confiabilidad de este modelo, es por eso que para medir con certeza a través de actividades, es necesario asegurar la mejor elección de direccionadores, conductores, inductores o drivers, para tal efecto es conveniente hacer una adecuada recolección de información sobre aquellos que se hayan establecido, para minimizar riesgos en el momento de la implementación de la metodología ABC. (Cuervo & Osorio, 2013).

Para la selección de un direccionador, conductor, inductor o driver, son los siguientes:

- Relación de causalidad, debe existir una relación directa, conexión causa-efecto, entre costo y criterio que se quiere distribuir.
- Independencia del inductor, el costo depende del comportamiento del inductor, entonces el costo no debe variar por otros motivos.
- Económico y fácil de usar, el costo de implementar un inductor nunca debe ser mayor que su beneficio; por el contrario, debe ser sencillo, ágil, y base en la razonabilidad.
- Oportunidad, la información sobre el inductor debe ser pertinente para asignar los costos.

- Consistencia, el principio de selección los inductores es la solidez, porque tiene que mantener las condiciones que lo ocasionan los costos.
- Control, debe existir constante monitoreo, en el comportamiento de los inductores, con la finalidad de determinar variaciones no justificadas en éste. (Cuervo & Osorio, 2013).

Para establecer los inductores además es importante considerar los tipos de inductores, que a su vez están estructurados por niveles, es así que encontramos los inductores de primer nivel, que son aquellos que se utilizan para distribuir los recursos a las áreas de responsabilidad, o directamente a los objetos de costo cuando se trate de materia prima; es posible que muchos de estos recursos ya hayan sido asignados a los centros de costos desde la contabilidad, de ser así sólo deberá establecer los inductores para los recursos que la contabilidad no haya podido asignar. Luego se establecen los inductores de segundo nivel, que son mucho más específicos porque están orientados a la forma cómo se distribuyen los costos desde las áreas de responsabilidad hacia las actividades, para esto se debe evaluar los tipos de recursos y su verdadera utilización en las actividades. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 10: Tabulación de la información

Toda la información que compone el modelo de costos ABC, deberá procesarse en el software de costos, que proporcione agilidad y economía; el tamaño de la empresa y la complejidad de sus procesos serán los criterios para decidir la metodología a utilizar, en el caso de una mediana o grande empresa, se puede elegir, adquirir una aplicación construida apoyada en una base de datos sólida, la compra de un aplicativo comercial, el desarrollo de un software a medida de la empresa; de tratarse de una micro o pequeña empresa, y a volúmenes bajos de información sería más viable procesarla a través de hojas de cálculo excel. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 11: Cálculo de los costos unitarios

Para una adecuada administración de los costos, es necesario contar con una información de costos unitarios, que son un buen punto de partida para asegurar una evaluación razonable, analítica de los objetos de costos, actividades o productos finales. (Cuervo & Osorio, 2013).

Paso 12: Implementación y seguimiento del modelo

El proyecto de implementación del modelo ABC debe concebirse como una meta institucional, y no como sólo una propuesta de cambio de dirección frente a los costos, porque este modelo no es un sistema de contabilidad ni de procesamiento mensual, sino un procedimiento periódico, sus resultados son de más largo alcance, proporciona cambios y transformaciones importantes en recursos, procesos y actividades. La implementación es el reconocimiento formal del modelo de costos como un subsistema dentro de la entidad; implementarlo representa insertar el modelo de costos en la estructura organizativa como una nueva función que se encargará de calcular y administrar los costos, que podría estar incluida en el área de planeación, asimismo como cualquier otro proceso deberá estar documentado con su manual de procedimientos y su manual de funciones para las personas que desarrollen esa labor. (Cuervo & Osorio, 2013).

Finalmente referente al seguimiento del modelo, implica: informe de costos, que se formularán para satisfacer los requerimientos formulados, como informe de costos de recursos, de áreas de responsabilidad, de actividades, procesos, objetos de costos; asignación de responsabilidad; evaluación de desempeño, en resumen cuantificar el trabajo que cada personal desempeña para lograr las metas en términos de costos; asimismo definir metas, que requiere crear parámetros de costos para las áreas de responsabilidad para efectuar una evaluación periódicamente; construcción de estadísticas, que consiste en crear un procedimiento que podría ser automatizado que proporcione información para satisfacer expectativas

cuando deseen medir los logros; afinación del modelo, que se logrará a partir de los ensayos, incorporando sugerencias, reclamos, e inquietudes que fortalecerá la herramienta en función de las necesidades reales de la empresa; y los nuevos procesamientos, que estarán determinados por nuevos requerimientos de información a pedido de las personas responsables por área. (Cuervo & Osorio, 2013).

2.2.4 Costeo tradicional

La contabilidad financiera está sujeta a dispositivos obligatorios que el gobierno exige para ejercer la tributación y otros controles. Sin embargo, no todas las empresas advierten en sus costos, herramientas esenciales para asegurar una gestión eficiente; más aún, aquellas que intentaron eficiencia en sus costos, mediante una gestión estratégica trataron de asegurar la viabilidad de sus negocios. Las que utilizaron los modelos tradicionales de costeo, se encontraron con las siguientes limitaciones (Cuervo & Osorio, 2013):

- Su diseño corresponde a un entorno empresarial estático, con productos homogéneos, como hace años atrás; en la actualidad esta metodología ha quedado obsoleto, básicamente cumple con el objetivo de la contabilidad financiera acerca de los costos: valorar los inventarios. (Cuervo & Osorio, 2013)
- Se orientan hacia el aspecto formal de la contabilidad de costos; prioriza el manejo del inventario permanente. El término costo, existe en la contabilidad porque es una cuenta que pertenece al sistema de inventario permanente o perpetuo; no porque exista conciencia que gestionar los costos puede generar mejores resultados. (Cuervo & Osorio, 2013)
- Las empresas manufactureras de años atrás, tenían altos requerimientos de materiales y mano de obra directa, como parte de la configuración de sus costos. En la actualidad, la mano de obra se ha reemplazado en gran medida por maquinaria moderna, no obstante, esto incrementa los costos

indirectos de fabricación y a la vez las subjetividades en el prorrateo de costos. (Cuervo & Osorio, 2013)

- Expresa en forma inapropiada la valuación y asignación del tercer elemento: los costos indirectos de fabricación. Las inconsistencias surgen cuando éstos se calculan sobre una base predeterminada, este tipo de base no es razonable porque aplica una sola tasa de asignación a los diversos productos no refleja el consumo real. (Cuervo & Osorio, 2013)
- Todos los costos pueden considerarse como variables, fijos o semifijos respecto a los cambios en el volumen de la producción; de allí se deduce que las unidades, y otras medidas como horas hombre, horas máquinas, el costo de materiales, y de mano de obra, entre otras, sean las más relevantes. Estas bases provocan cambios en los costos cuando el número de unidades producidas varía, y además cuando no se aplica una base adecuada. En consecuencia, genera el subsidio cruzado de costos entre los diversos productos, debido que las asignaciones fueron cuantificadas de manera arbitraria, se desconoce cualquier análisis de causalidad, lo que desorienta al tomar decisiones. (Cuervo & Osorio, 2013)
- Los costos unitarios no son confiables, por lo expuesto anteriormente, es posible que los esfuerzos comerciales se realicen a productos menos rentables y se descuide a aquellos que sí lo son.
- No están diseñados para gestionar el costo; no enfatiza en reducir o racionalizar éstos; las decisiones que se toman con base en aquel costo es la eliminación de un producto.
- No están orientados a crear una cultura del costo. Carece de interés por involucrar al individuo, como elemento fundamental del costo en el perfeccionamiento de las actividades. (Cuervo & Osorio, 2013)

2.2.5 El Costo de Producción

Es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos incurridos, o por afectar; es el consumo en los centros de producción u operativos para obtener un producto terminado en condiciones de ser entregado al sector

comercial. Cuando se trata de empresas de servicios, se conoce como costo operativo. (Laporta, 2016, pág. 36)

Se incurre en costos para producir un beneficio futuro. Para una empresa rentable, por lo general beneficio representa ingresos. Los costos son utilizados para generar ganancias, mientras no se materializa el intercambio, constituyen activos para la empresa. Cuando llega la fase de la comercialización, el costo de los productos constituye el gasto del período, llamado también costo de ventas; éste se deducirá de los ingresos para obtener la utilidad en el estado de resultados. (Laporta, 2016)

El término “costo” debe aplicarse al resultado del proceso productivo o del servicio, en tanto que la expresión “gasto” hace referencia al consumo de los diferentes recursos. En la práctica suele utilizarse en forma indistinta, aun cuando, técnica y conceptualmente, debe establecerse la debida discriminación. (Laporta, 2016, pág. 36)

Los costos de producción, son inversiones destinadas a la realización de un producto o servicio, para la venta en el giro económico de la empresa; los costos de producción quedan capitalizados en un bien o derecho. (Rincon & Vasquez, 2009, pág. 32)

2.2.5.1 Elementos del costo de producción

El costo de producción se compone de tres factores: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

- **Materia prima.** Son todos los recursos que se pueden identificar y cuantificar en una unidad terminada; por esa razón es esencial calcular el requerimiento en cantidades para cada producto. No obstante, aquellos materiales que no puedan ser medidos no integrarán la materia prima, de manera que, serán reconocidos como material indirecto. El factor materia prima, constituye un insumo directo y variable. (Laporta, 2016, pág. 41)

Otra definición indica que, son componentes físicos utilizados en el proceso productivo cuyas características básicas son: ser tangibles, y de cantidad notable para medir su consumo. (Cuervo & Osorio, 2013)

- Mano de obra. El factor mano de obra se descompone, en tres rubros: mano de obra directa, pérdida de tiempo o excesos y mano de obra indirecta. Para tipificar tareas como mano de obra directa se requiere identificar y cuantificar las acciones que desempeñan el personal para la fabricación del producto terminado; de modo que actividades como limpieza, vigilancia, mantenimiento, etc., que son de fácil identificación, pero de mucha complejidad para medirlas en una unidad terminada, entonces pasan a integrar la mano de obra indirecta, la que se imputa a los costos indirectos. Para el tratamiento de las pérdidas de tiempo, la mayoría de veces se opta por imputar sobre la mano de obra directa, mediante un porcentaje. El factor mano de obra, constituye un insumo directo y variable. (Laporta, 2016, pág. 41)

Otra definición establece, como los salarios, prestaciones sociales legales y extralegales, (esfuerzo físico o mental), que se le paga al personal que tienen relación directa con la producción; sin embargo, quedarán excluidos aquellos trabajadores que tengan relación indirecta, como: supervisores, vigilantes y personal administrativo. (Cuervo & Osorio, 2013)

- Costos indirectos de fabricación. Son aquellos costos restantes, que no pueden ser reconocidos como directos, pero si guardan relación con el proceso de producción, éstos formarán parte de los costos indirectos de fabricación. Entonces se define como aquellos costos que no pueden ser atribuidos como materia prima, ni como mano de obra, por tener una composición muy heterogénea, como: mano de obra indirecta, materiales indirectos, suministros, mantenimiento, energía (oil, gas, eléctrica, carbón, agua, etc.), amortizaciones, seguros, fletes, locomoción,

arrendamientos y demás; puede tener elementos variables, fijos y/o mixtos. La otra característica es que éstos se valorizan a través de una base de asignación, para luego cargarlos sobre los bienes producidos. (Laporta, 2016, pág. 44)

Otro concepto lo define como aquellos recursos que se utilizan en el área de producción, pero que son necesarios para completar el proceso productivo; comúnmente se denominan costos indirectos de fabricación (CIF), también costos indirectos del servicio (CIS), o solo costos indirectos, a este elemento pertenecen los rubros: materiales indirectos, mano de obra indirecta, servicios públicos, depreciaciones de equipos y maquinaria de producción, servicios de mantenimiento y reparaciones, entre otros. Se le considera el elemento más difícil de medir y cuantificar por la multiplicidad de componentes que lo conforman. (Cuervo & Osorio, 2013)

2.2.5.2 Actividades de producción

Para el presente trabajo, se utilizaron como indicadores las actividades de producción empleadas en el procesamiento de los vinos, con el objeto de medir el consumo de recursos, y determinar los costos incurridos en cada una; corresponden a diez actividades, que se detallan a continuación:

- **Vendimia, recepción y selección**

La vendimia es la cosecha de uvas, que comprende exclusivamente la familia “vitis vinífera”, destinada para la elaboración de vino. En el caso de otras variedades como uvas de mesa, no empleadas para vinos se aplica el término “cosecha”. (Vinetur, 2018)

De todo el proceso de elaboración del vino, una de las etapas de gran importancia es la vendimia, esto es, el recojo y cosecha de la uva. La palabra vendimia viene del latín vindemia, vocablo formado por vihum (vino) y demere (cortar, quitar), lo que hace referencia a la acción de

quitar la uva, recogerla, para la elaboración posterior y consumo del vino. Este proceso se realizará, dependiendo de la zona vitivinícola, sus condiciones especiales de clima y las variedades de uvas existentes. (Comenge, 2016).

El momento oportuno para establecer el grado de maduración es cuando la relación entre azúcares y ácidos en la uva logran el nivel ideal. Existen factores determinantes como: las condiciones climáticas: lluvias, insolación, temperatura, vientos, etc. así también la localización como: latitud y altitud, la región: tipo de suelo, ríos, mares, y el tipo de uva. (Vinetur, 2018) En el Perú lleva el nombre de “festival de la vendimia”; una celebración que da realce a la actividad vitivinícola, y rinde homenaje a la vid; se realiza los primeros días del mes de marzo donde se llevan a cabo espectáculos y otras actividades relacionadas. (Adonde.com, 2019)

Los enólogos y profesionales en vinos, tienen el conocimiento necesario para decidir la fecha en que se procede a la vendimia lo que hace la diferencia entre un buen vino y un gran vino. (Vinetur, 2018) Existen factores determinantes que inciden en la calidad de un vino como: la uva por ser la materia prima principal, la elaboración misma del vino, y un tercer factor de gran importancia: la vendimia, y las condiciones de su transporte a la bodega. Con la finalidad de fortalecer la calidad del vino, los racimos deben llegar a la bodega lo más intactos posible, pues una mala operación de la vendimia conlleva a la pérdida del mosto, posible fermentación, oxidación. (Urbina Vinos, 2013) Los tipos de vendimia son dos: vendimia manual, utilizada para la producción de un vino de calidad y por esa razón los racimos, son cuidadosamente elegidos, en consecuencia, los costos de producción de incrementan. El otro tipo es la vendimia mecánica, que es más económica, pero el inconveniente está en la forma del viñedo, formado en espaldera, es decir diseñado para

permitir que la maquinaria circule por el viñedo. (Campus del Vino, 2017)

La recepción de la vendimia, comprende un conjunto de operaciones orientadas a garantizar el ingreso correcto del fruto recogido en vendimia a la bodega. En bodegas bien estructuradas, este proceso se desarrolla en tres etapas; primero, en el viñedo o antes de ingresar a la bodega, con las cajas de vendimia llenas o en tractores, los que deberán pasar por un punto de control donde se toman muestras para analizar y determinar el cumplimiento de los requisitos mínimos de calidad y madurez de las uvas. De ser aceptadas, se transporta a las básculas en forma manual o con el uso de grúas; se determina su tara, que proporciona una idea sobre el rendimiento y posible resultado final del vino. (Urbina Vinos, 2013)

La selección, de los frutos o racimos, se realiza para separar las materias extrañas y uvas que no estén en condiciones, este procedimiento puede efectuarse de manera manual, o en una mesa de selección, antes de ser volcados en la tolva en donde comienza el proceso de elaboración del vino. En algunos casos, las uvas también podrían ser lavadas durante la recepción, pero esto es altamente desaconsejable en vinos de calidad pues las levaduras autóctonas y beneficiosas podrían ser eliminadas. (Urbina Vinos, 2013)

- Molienda y despallado

En este proceso las uvas pasan a una máquina despalladoras/descobajadoras, que separa los granos del escobajo o raspón (parte verde del racimo) para que durante la fermentación no transmitan olores y sabores herbáceos desagradables; esta operación es esencial para obtener vinos tintos de calidad. (Centro Campillo, 2018)

El despalillado de la uva, consiste en separar las uvas del escobajo o raspón, que es la estructura del racimo que contiene las bayas. Además, se desprenden hojas y restos vegetales que se encuentren junto al racimo. El raspón puede disminuir la acidez de los vinos, debido a su gran contenido de potasio; con el proceso de despalillado se logra, mayor concentración de color, mejora el sabor y aumenta levemente el grado alcohólico. (Vinicultura, 2014).

- Estrujado

Este proceso comprende, aplastar o moler la vendimia. Para desprender la pulpa y liberar el jugo, es preciso romper el hollejo del grano de uva; en consecuencia, éste se oxigena, y a la vez se mezcla con las levaduras que quedan adheridas a los hollejos. (Urbina Vinos, 2012) Los granos casi enteros pasan a una prensa que los “estruja” suavemente; mas no los muele, para que liberen el jugo o mosto y la pulpa; es provechoso conservar la estructura del hollejo y pepas, puesto que será consumido poco a poco por el complejo enzimático del mosto. (Centro Campillo, 2018). En vinificación, existen dos funciones esenciales que el proceso de estrujado proporciona: la primera propagar la siembra de levaduras en volumen, la segunda, facilitar la maceración, al incrementar el contacto zumo – hollejo. (Cata del Vino, 2014)

- Fermentación y maceración

En la etapa de la fermentación, el mosto se caracteriza por tener gran concentración de azúcares, y mucha densidad; éste contiene pieles y pepas de la uva, que flotan, a manera de un sombrero en la superficie; este proceso inicia a medida que las levaduras comienzan a transformar el azúcar en alcohol y CO₂; este gas empuja hacia la superficie los sólidos y permite que se forme el sombrero. El otro proceso es la maceración; en éste el contacto de las pieles con el líquido, propicia que el vino obtenga color, cuerpo y aroma; en este proceso intervienen sustancias

beneficiosas que contiene la uva, es decir los polifenoles, que son los responsables del color, y taninos que aportan estructura y poder antioxidante, esto permite que el vino perdure en el tiempo. En cuanto a los depósitos donde se produce la fermentación, deben estar preparados para llevar el control adecuado y se produzca el vino. (Raiz de Guzman, 2017)

- Descube y prensado de hollejo

El descube, consiste en vaciar en forma total o parcial la vendimia posterior a la fermentación hacia depósitos o contenedores, durante o después de fermentar con el objeto de continuar la fermentación y maceración. En esta fase, se retiran los elementos sólidos más voluminosos del mosto o vino, es decir los hollejos. Se puede introducir nuevamente el vino descubiado, en el depósito de fermentación o maceración con el sombrero, para mejorar el proceso. (Urbina Vinos, 2017).

El prensado, es el proceso de comprimir la uva fresca o fermentada (orujos o restos de sombrero) mediante una prensa, para extraer el mosto o vino. Terminada la extracción y trasvase del vino a otro depósito, quedan los orujos empapados; éstos se reservan para extraer el vino que aún tienen, prensándolos nuevamente. El momento para realizar el prensado, así como la intensidad que se aplica puede variar y depende del tipo de vino que se quiere producir. En gran parte de vinos blancos y rosados, el prensado debe ser leve y antes de fermentar. Por el contrario, en vinos tintos, debe ser con mayor intensidad y sobre los hollejos, durante la fermentación alcohólica o a su término. (Bodegas Zintzo, s.f.)

- Conservación

Este procedimiento lo realiza el especialista en vinos, que consiste en agregar metabisulfito potásico, en el procesamiento del vino. La dosis se

aplica en función del estado sanitario de la uva y de la acidez de los mostos o vinos; la dosis máxima permitida es 10 g/hl. Este compuesto químico es un polvo cristalino, que contiene azufre y potasio, se utiliza en cantidades pequeñas para sulfitar mostos, vinos y uvas, tiene la capacidad de generar anhídrido sulfuroso en disolución. Su uso está regulado por ley, y debe estar reflejado en la etiqueta del vino. (Urbina Vinos, 2013). Este producto tiene muchas ventajas como: prevenir la oxidación, lo que podría alterar la extracción de aromas, sabor y la fijación del color del vino; también inhibe el crecimiento de bacterias y levaduras, lo que favorece una fermentación rápida y limpia. (Cata del Vino, s.f.)

- **Trasiegos**

En el campo de la enología se denomina trasiego, a la acción de trasvasar o cambiar el vino de un contenedor, cuba o barrica a otra. Este proceso se realiza mediante una bomba, pero también puede hacerse por gravedad o propio peso. (Pago de Tharsys, 2018).

Después de la primera fermentación, se realiza una siguiente vez, en la cual las bacterias transforman el ácido málico en ácido láctico, que recibe el nombre de fermentación maloláctica: ésta es mucho más suave y agradable que la anterior, para que el vino obtenga fineza. Posterior a la segunda fermentación, y en vinos nuevos se produce la clarificación espontánea, que deposita en el fondo de los contenedores "las madres", es decir lías o fangos. (Urbina Vinos, 2012). Sin embargo, el trasiego no sólo se usa para limpiar, se puede trasegar antes que las lías caigan al fondo, con la finalidad que estas levaduras al permanecer aporten propiedades antioxidantes y aromáticas al vino. (Vinetur, Enología para todos los trasiegos, 2019). Una de las propiedades más importantes de los trasiegos es la decantación que separa del vino la materia sólida, depositada por efecto de la gravedad en el fondo de los contenedores; no

es recomendable que estos sedimentos permanezcan mucho tiempo junto al vino, ya que podrían transmitir olores y sabores desagradables; este proceso oxigena el vino, y es provechoso al principio, para darle buen acabado a la fermentación y estabilización del vino. (Urbina Vinos, 2012)

- Clarificación

La clarificación, es el proceso de agregar una sustancia al vino, llamada clarificante, que arrastra hacia el fondo todas las partículas que hayan quedado en suspensión durante el proceso de elaboración (Vinica, 2019).

Posterior a la fermentación, los vinos se presentan turbios debido a partículas naturales como levaduras muertas y bacterias, que se encuentran en suspensión y que sólo caerán hasta el fondo cuando el vino esté en reposo. En este proceso se relaciona mucho con el tamaño de las partículas, cuando son gruesas caen pronto, en cambio al ser pequeñas demoran mucho más. Ésta es la clarificación espontánea, o llamada también clarificación natural, supone esperar, 06 meses aproximadamente para que todas las materias se depositen en el fondo, y mediante los trasiegos el vino queda limpio y brillante. En la práctica y debido a cambios atmosféricos de presión, podría ocurrir que la materia asentada vuelva a subir y enturbiar el vino; sólo en algunos casos donde no es posible esperar por meses con el vino en bodega, se utiliza clarificantes para forzar la caída; éstos sustancias "engordan" las partículas y aceleran su descenso; además mejoran las características visuales y organolépticas del vino, proporcionan sedosidad y buen acabado. Pueden utilizarse varios tipos: de origen animal como albúminas, de origen marino, alginatos; de origen mineral, bentonita y de naturaleza química: anhídrido silícico (Urbina Vinos, 2011)

- Filtración

Es el proceso que consiste en separar los sólidos a través de un medio poroso; donde el líquido aún turbio y rico en partículas, obtenido tras la vinificación, atraviese una capa filtrante con poros muy finos, que permite retener las partículas sólidas en suspensión sean éstas de gran tamaño, o impurezas muy finas y dispersas, provenientes de la uva, levaduras, bacterias, cristales de bitartrato y otros componentes. (Vitivinícola, 2018).

La filtración, es una alternativa empleada para agilizar la clarificación y estabilización de los vinos; su propósito es limpiar el vino y eliminar partículas no deseadas, que no altere la calidad visual ni gustativa del vino. (Urbina Vinos, Filtración del vino, 2011)

Existen tres tipos de filtración; el sistema por tierras, que emplea arena fósil, es decir una capa de tierras filtrantes que retienen o absorben las impurezas del vino; el otro sistema es filtración por placas, que utiliza placas prefabricadas con diferentes grados de porosidad, funciona como material filtrante. Y el tercer sistema es por membrana, este tipo de filtración se realiza antes del embotellado porque garantiza la estabilización del vino. (Vitivinícola, 2018)

- Embotellado

Este proceso propicia una presentación adecuada, además facilita su distribución; el envase de vidrio es más apropiado para conservar las propiedades del vino; debido a sus características, insoluble y resistente a la acción de ácidos y bases, que no permiten alterar el contenido en su interior; el color del vidrio es importante porque sirve de protector contra la acción de la luz, mientras más oscuro sea más protegido estará. (Cata del Vino, , 2014)

Una línea de embotellado es un proceso que implica varios componentes, los más frecuentes son: lavado de botellas, llenado, taponado o encorchado, capsulado y etiquetado. El lavado, puede realizarse en botellas nuevas, las que estarán limpias, excepto por partículas de polvo; es fundamental respetar reglas de higiene en el embotellado, ya que influirá en la conservación del producto final. (Urbina Vinos, 2011)

El llenado de botellas, implica dosificar el vino con el volumen establecido y con un espacio vacío que resulta útil no sólo para colocar el tapón, sino porque crea una cámara de aire que facilita la dilatación. (Urbina Vinos, 2011). La máquina llenadora debe ser ajustada para que el volumen de las botellas sea exacto, 0,75 litros a una temperatura de 20°C.; cabe mencionar que los líquidos se dilatan con el calor y se "encojen" con el frío; de esta manera todas las botellas tendrán el mismo volumen. El taponado o encorchado, consiste en cerrar herméticamente, por medio de un tapón, el que debe introducirse en el cuello de la botella, sin omitir el espacio de vacío o cámara de aire, es decir la distancia entre la superficie de líquido y el tapón, debido a posibles dilataciones o pérdida del líquido. En el vino, el taponado se realiza mediante el uso del corcho. (Urbina Vinos, 2011)

El capsulado y etiquetado, es la última fase en el proceso del embotellado, para lo cual es necesario disponer del elemento llamado cápsula, que cubre el tapón y gollete de la botella, este mecanismo es importante porque garantiza limpieza e inviolabilidad del recipiente, contra llenados fraudulentos. El etiquetado es básico porque personaliza el embotellado y ofrece condiciones estéticas. Las botellas de vino pueden llevar tres tipos de etiquetas: etiqueta frontal, contraetiqueta y etiqueta collarín. (Urbina Vinos, 2011).

2.2.6 El margen de ganancia

Es un indicador que actúa como una medida de rentabilidad de una empresa; así también interviene como medidor de control en los costos operativos. (La Voz de Houston, s.f.). Indica el rendimiento que un producto o servicio genera al venderse. Se expresa en porcentaje, mientras más alto sea, más rentable es el negocio. (Retailbase, 2019)

El margen de beneficio es importante para cualquier compañía, en especial para la pequeña empresa; sin embargo, el incremento de los ingresos, no siempre conduce a una mayor rentabilidad; en un intento de aumentar el margen de ganancia, muchas empresas buscan elevar las ventas; cuando lo más efectivo es la reducción de costos, aunque en un pequeño porcentaje, tendría un impacto más ágil en el margen de ganancia. (La Voz de Houston, s.f.).

Existen dos tipos de margen de ganancia, cada uno con elementos de medición distintos; estos son: margen de ganancia bruta y margen de ganancia neta.

- Margen de ganancia bruta: se aplica sobre los productos o líneas de específicas, mas no sobre el negocio completo; lo provechoso de calcular este indicador es determinar el precio y saber si es adecuado. (Retailbase, 2019). Obtener una ganancia bruta baja, puede evidenciar que la empresa tenga que cobrar más para que vender el producto sea rentable. Se calcula a través de la diferencia entre los ingresos de empresa o venta de sus productos y los costos de producción y venta de dichos productos. (Destino negocio, s.f.).
- Margen de ganancia neta: expresa la rentabilidad de todo el negocio, no sólo de los productos o líneas específicas; para obtenerlo se toman en cuenta los costos y gastos de todas las áreas, es decir costos de tipo administrativo, marketing, legal, impuestos, partidas para inversión y desarrollo, y otros egresos. (Destino negocio, s.f.).

Un margen de ganancia neta baja, puede demostrar problemas en el potencial de rentabilidad como: altos gastos innecesarios, dificultad de productividad e ineficiente gestión. Este indicador logra una visión completa del éxito económico de la empresa, lo que permite tomar acciones o evaluar cambios que incrementen su rendimiento. (Retailbase, 2019)

2.2.7 El Precio

Se define como, aquella cantidad de dinero que una comunidad paga a cambio de un bien o servicio. También se define como la suma de valores que sirven de intercambio para los compradores a fin de obtener beneficios por su utilización o consumo. El concepto anterior se relaciona con el valor monetario que se atribuye a un artículo o servicio, que a la vez conlleva elementos como: esfuerzo, dedicación, utilidad, materia prima o tiempo. En un sistema de libre mercado, interviene la ley de la oferta y la demanda, la que permite se establezcan los precios. (Economía Simple, 2018).

Otra definición establece al precio, como una cantidad de dinero que se transa entre dos partes, el comprador y el vendedor a cambio de un producto y/o servicio; por lo que la cantidad establecida como precio, debe incluir el costo y el margen de beneficio. (Boletín Área de Tecnología, s.f.)

Para que se produzca una transacción el precio debe ser aceptado por compradores y vendedores; es un indicador de equilibrio entre consumidores y ahorradores cuando compran y venden bienes o servicios. Este equilibrio se representa a través de la teoría económica, llamada ley de la oferta y la demanda, entre compradores y vendedores. (Economipedia, s.f.).

Las empresas elaboran productos a partir de las necesidades de la sociedad, y los venden por un importe mayor al costo de fabricación;

entonces es importante saber la diferencia entre costo, precio y valor, de un producto o servicio. Costo; es la valorización monetaria representado en los recursos y esfuerzos que han de invertirse para la producción de bienes o servicios. (EcuRed Enciclopedia, s.f.) También se define como la suma de dinero que una empresa destina para producir, conservar y comercializar sus productos o servicios, que además incluye insumos, logística, maquinaria, y otros relacionados. (Perú 21, 2015).

Valor; es el importe que el cliente está dispuesto a pagar. En la medida que el cliente perciba el producto, éste podrá tener más valor, en consecuencia, tener un precio más alto y obtener mayor margen de ganancia. (Perú 21, 2015). Entonces conocer la diferencia entre costo y valor puede incrementar la rentabilidad para el vendedor en el momento de la fijación de precios. (Boletín Área de Tecnología, s.f.)

2.2.7.1 Características

- Es integral, porque las decisiones que se toman sobre el monto que ha de colocarse al producto o servicio, influye en forma directa sobre los ingresos y rentabilidad de la empresa.
- Produce efecto psicológico, debido que el precio afecta la acción de compra de los usuarios o compradores.
- Es un elemento de cotejo, el precio es muy útil al momento de comparar productos, servicios, marcas, etc. y en ciertas oportunidades, se convierte en la única información disponible para el comprador. (Bolívar, 2009)

2.2.7.2 Importancia

El precio es importante por las siguientes razones

- Afecta la participación de mercado de la empresa, establece los pedidos que se obtendrán y los que no.
- Interviene en las líneas de producción, define la combinación de productos que puede venderse.

- Influye en las decisiones de los clientes sobre las posibilidades de compra.
- Sirve de vínculo para comunicar el valor de los productos.
- Afecta los costos totales de la empresa, debido que determina el nivel de utilización de la capacidad instalada, de igual manera el consumo de recursos.
- Los cambios de precios causan impacto positivo o negativo, porque afectan las utilidades, y estos resultados en general son irreversibles. (Izar Landeta, 2016, pág. 281)

2.2.7.3 Funciones

- Racionar bienes, servicios y factores. Los precios garantizan que los recursos sean repartidos en forma efectiva y logren un equilibrio de mercado. Si aumenta la demanda o disminuye la oferta de un bien, entonces no alcanzará la oferta de ese bien para cubrir toda la demanda, en consecuencia, el precio subirá; de esta manera la demanda reducirá y retornará un equilibrio de mercado.

Los precios propician que los compradores determinen la cantidad de productos que desean comprar a cada precio y asimismo los empresarios establecen la cantidad de productos que desean vender a cada precio. De incrementarse el precio, se estimula a las empresas a ampliar su producción, lo que permitiría maximizar el beneficio, y atraer a nuevas empresas a participar en el mercado. (Economipedia, s.f.).

- Servir de incentivo a empresarios y propietarios de los factores

Los precios facilitan la obtención de ganancias, las que posteriormente serán empleadas para pagar los costos de producción, como compra de materias primas, logística, pago de mano de obra, y otros costos relacionados con la producción. (Economipedia, s.f.)

2.2.7.4 Fijación de precios

La fijación de precios es una decisión trascendental en el ámbito de los negocios, porque es el medio que las empresas utilizan para percibir sus ingresos. El precio es una variable de gran impacto para obtener los resultados económico y financiero. Establecer un precio apropiado es complejo, porque se debe considerar dos factores principales: los costos y el mercadeo. Las empresas incurren en costos para la producción de bienes o prestación de servicios, para finalmente ofertarlos, lo que implica determinar el costo unitario y total por artículo o servicio; este costo constituye el límite inferior del precio por lo que las empresas buscarán generar ganancias, las que provienen del margen que tenga el precio respecto al costo de los productos o servicios. Otro factor que afecta a los precios es el mercado, porque éste puede aceptar un precio máximo, debido que los clientes son sensibles al precio; por otra parte, están los competidores que pueden ofertar mejores productos a precios más bajos. (Izar Landeta, 2016, pág. 280)

La fijación del precio de un producto o servicio no es una decisión sencilla, al contrario, implica hacer un análisis, porque determina indicadores de gran importancia como la demanda, utilidades y la rentabilidad. Por lo general para determinar el precio, se debe tener referencia de los costos de producción; elegir un precio que esté por encima de los costos, para no afectar las utilidades, así también considerar el precio promedio de mercado, pero que no exceda la percepción del consumidor sobre el valor que posee dicho producto. (Crece Mujer, 2018). Otros aspectos a considerar para determinar el precio son: marcos legales, impuestos, la interacción del marketing, el ciclo de vida del producto, forma de pago, entre otros. (Revista M2M, 2015).

González afirma, “del precio dependerá el posicionamiento del producto o servicio, la rentabilidad de la compañía, la estrategia de

penetración en el mercado y de expansión de la empresa, y la notoriedad del producto. Definitivamente, el precio de un producto es ideal cuando se logra un equilibrio entre la oferta y la demanda”.

Reyes afirma, “en cuanto a los errores que se pueden cometer, están los relacionados con un mal cálculo de costos o una situación interna anómala, por cuentas no transparentes”. (Revista M2M, 2015)

2.2.7.5 Procedimiento para la fijación del precio

Cuando se procede a la fijación de precios, se debe considerar tres elementos esenciales: costo de manufactura, demanda y precios de mercado. Este procedimiento incluye seis pasos, que son los siguientes (Izar Landeta, 2016, pág. 282):

1. Seleccionar el objetivo de fijar los precios
2. Determinar la demanda
3. Estimar los costos
4. Analizar precios y ofertas de los competidores
5. Seleccionar un método de fijación de precios
6. Fijar el precio final

2.2.7.6 Métodos de Fijación de precios

Existen varios métodos para la fijación de precios, que se agrupan en dos grandes categorías: métodos basados en el costo y métodos basados en el mercado. (Izar Landeta, 2016, pág. 283)

- Métodos basados en el costo. Estos métodos estiman los costos de los productos y con base en éstos añaden un beneficio o margen de ganancia, para obtener el precio final.

La fijación de precios con base en los costos debe considerar factores que pueden imponerse sobre los precios, como aquellos que provienen de los consumidores, pues de no tomar en cuenta las condiciones del mercado, como la intensa competencia puede representar una seria limitante en

cualquier sector económico donde se desempeñe la empresa. (Izar Landeta, 2016, pág. 283)

Se puede aplicar diversos métodos basados en el costo, como los siete métodos siguientes (Izar Landeta, 2016, pág. 283):

- Obtención de un beneficio objetivo
- Obtención de un rendimiento objetivo
- Maximización de las utilidades
- Maximización de los ingresos
- Costeo directo
- Ajuste escalatorio por inflación
- Obtención de un EVA meta.

Para la aplicación del presente trabajo se utilizó el método: Obtención de un beneficio objetivo.

- Método Obtención de un beneficio objetivo: este es un método simple que consiste en agregar un porcentaje de beneficio o margen de ganancia al costo unitario total del producto, para obtener el precio final, otros autores le denominan fijación de precios para obtener un margen deseado. (Izar Landeta, 2016, pág. 284)

Fórmula:

$$\text{Precio Venta} = \text{Costo} / (1 - \text{Margen})$$

Este método es muy utilizado para calcular el precio de venta de un producto o servicio; consiste en agregar un margen de beneficio sobre el costo del producto, en resumen: costo más margen. (Boletín Área de Tecnología, s.f.)

- Métodos basados en el mercado. Estos métodos no toman en consideración el costo de los productos, solo los factores del mercado

que influyen en la venta del producto o servicio, lo que representa una ventaja para los clientes, esto podría afectar en caso de aplicarse de manera extrema, al operar sin beneficios o en déficit, lo que podría aceptarse únicamente de manera temporal, y en esos casos buscar incrementar la participación de mercado. Se reconoce al precio como un elemento estratégico en el mercadeo, porque interviene para que un producto se venda; en mercados elásticos, al establecer un precio más bajo, el volumen demandado sube, sin embargo en otros segmentos existen productos que tienen comportamiento inelástico, donde el precio no influye sobre el volumen requerido. (Izar Landeta, 2016, pág. 298)

Limitaciones de la metodología basada en el mercado:

- Asumir que los precios pueden ser fijados antes de determinar los costos.
- Ignorar el efecto que los cambios de la demanda tienen en los costos; a mayor volumen de producción, los costos unitarios disminuyen.
- No responder ante los cambios en los costos de producción o de servicios.
- Tienden a establecer precios bajos para clientes sensibles o en el caso de productos elásticos.
- Resulta dificultoso estimar el precio que los clientes están dispuestos a pagar.
- No se dispone de suficiente información sobre los costos, y reacciones de competidores.
- Puede provocar guerra de precios.
- Basarse en el comportamiento del mercado, cuando el vendedor tiene poca influencia.

Izar Landeta, (2016) establece diversos métodos basados en el mercado, como los diez métodos siguientes:

- Fijación de precios de supervivencia

- Fijación de precios de tanteo del mercado
- Fijación de precios de penetración del mercado
- Fijación de precios de mantenimiento del mercado
- Fijación de precios de descremado del mercado
- Fijación de precios por segmentos del mercado
- Fijación de precios de liderazgo en calidad
- Fijación de precios con base en el valor percibido
- Fijación de precios con base en el valor
- Fijación de precios con base en la tasa corriente
- Otras técnicas de fijación de precios. (pág. 300)

Según el objetivo deseado para la fijación del precio, se puede establecer precios iguales a la competencia, o también precios más bajos o más altos. González, señala “el precio está diseñado como variable competitiva, con precios a nivel general de oferentes. En el caso de productos homogéneos, los competidores deben manejar precios similares para equilibrar y compartir el mercado”. En general una empresa no sólo puede basar la fijación de precios en el costo, también debe evaluar la situación de la competencia; es recomendable revisar la estructura de costos periódicamente, y cambiarla si fuera necesario. (Revista M2M, 2015)

2.2.7.7 Estrategias de fijación de precios

Las estrategias de fijación de precios, son decisiones respecto al precio de un producto o servicio, de manera que permita alcanzar los objetivos de la empresa; cada estrategia está enfocada a un objetivo. (Limas Suarez, 2012, pág. 181)

Para tomar decisiones sobre la fijación de precios, es preciso basarse en los objetivos que pretende cada empresa: (Bolívar, 2009)

- Cuando obtener rentabilidad a corto plazo es el objetivo, la estrategia de precio debe ser alta.

- Si se trata de introducir un nuevo producto, el precio debe ser bajo.
- Si los objetivos son de penetración de mercado, el precio debe ser bajo.
- Para evaluar la sensibilidad en un producto nuevo, el precio debe ser alto.
- Para competir en un segmento de calidad, el precio debe de ser alto.
- En caso de promocionar un producto, el precio debe de ser bajo.
- Cuando se desea responder o atacar a la competencia, debe hacerse descuentos o rebajas en el precio.
- Si se trata de mantener el margen estable, se deben modificar los precios de acuerdo al resultado de los costos.

Existen diversas estrategias de fijación de precios, como las detalladas a continuación (Bolívar, 2009):

- Estrategias de fijación de precios de nuevos productos o servicios.
- Estrategia de precios en función de la fase del ciclo de vida del producto o servicio.
- Estrategias de discriminación de precios.
- Estrategias promocionales.
- Estrategias de precios en relación a la competencia.
- Estrategias de precios psicológicos.

2.2.8 El Vino

Para la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) (2017), “el vino es, exclusivamente, la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de uvas frescas, estrujadas o no, o de mosto de uva. Su contenido en alcohol adquirido no puede ser inferior a 8,5% vol.”, también la OIV, señala que, dependiendo de las características propias de las regiones como las condiciones del clima, suelo, la variedad, o las tradiciones, el grado alcohólico total mínimo podrá ser 7% vol., además de otras características técnicas que debe cumplir para ser considerado como vino.

2.2.8.1 Clasificación de vinos

Existe gran variedad de vinos, que pueden clasificarse en función a sus características. El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI, señala que los vinos se pueden clasificar: por su color, su contenido de azúcares reductores, por la técnica de elaboración, o por crianza; que se detalla a continuación: (INDECOPI, 2011)

- Por su color
 - Vinos tintos: Son los obtenidos a partir de la fermentación del mosto de uvas tintas y en contacto con sus hollejos.
 - Vinos blancos: Son los vinos de color pajizo, o pajizo verdoso, también amarillentos con tonalidad dorada, éstos provienen de la fermentación del mosto de uvas blancas, o mostos color blanco de uvas de hollejo rosado o tinto, con tratamiento especial.
 - Vinos rosados: Son vinos de tonalidad suave, de color rojo tenue, éstos se producen por la fermentación de mostos de uvas tintas blancas, que se encuentren en contacto con los hollejos durante un breve tiempo, o también a la mezcla de vinos blancos con tintos. (INDECOPI, 2011)

- Por su contenido de azúcares reductores
 - Seco: Cuando el vino tiene un contenido máximo de 4 g/L de azúcar.
 - Semi-seco: este tiene un contenido de azúcar más elevado que el vino seco, pero hasta un máximo de 90 g/L.
 - Dulce: este tipo de vino tiene un contenido de azúcar superior a 90 g/L. (INDECOPI, 2011)

- Por la técnica de elaboración
 - Vinos Especiales: estos vinos resultan de uvas frescas, también de mostos o vinos con tratamiento exclusivo durante o después de su producción, éstos trasladan características del tipo de uva, y también

de la técnica aplicada en su producción. Incluye los licorosos y espumantes:

- Vino Licoroso, con grado alcohólico mayor o igual al 15 % y menor o igual al 22 %.
 - ✓ Vinos Generosos Naturales: no se añade alcohol.
 - ✓ Vinos Generosos Alcoholizados (ó fortificados): su grado alcohólico deriva en cierta medida de añadir alcohol vínico durante su producción.
- Vinos espumantes o espumosos
 - ✓ Vinos espumosos o espumantes "naturales": estos vinos se comercializan en botellas con una presión específica, no inferior a 3,5 bar a 20°C; forman dióxido de carbono resultado de una segunda fermentación alcohólica al interior del envase cerrado. Esta segunda fermentación se puede lograr por añadir azúcar refinada de caña.
 - ✓ Vinos espumantes gasificados: Son aquellos que añade anhídrido carbónico puro. Su grado alcohólico no debe ser menor a 6,50° GL a 20 °C. (INDECOPI, 2011)
- Por crianza
 - Vinos criados en madera
 - Vino Gran Reserva: Para vinos tintos el periodo mínimo de envejecimiento es 60 meses, de los cuales 18 meses permanecen en barricas de madera de roble y el tiempo restante en botella. Para vinos blancos y rosados el período de envejecimiento mínimo es 48 meses, de donde 06 meses será en barricas de madera de roble, y el tiempo restante en botella.
 - Vino Reserva: En vinos tintos el periodo mínimo de envejecimiento es 36 meses, de los cuales 12 meses será en barricas de madera de roble, y el resto del período en botella. En vinos blancos y rosados el tiempo de envejecimiento mínimo es

24 meses, de los que 06 meses será en barricas de madera de roble y el período restante en botella.

- **Vino Crianza:** En vinos tintos el período mínimo de envejecimiento es 24 meses, de los que 06 meses será en barricas de madera de roble de 225 a 330 litros. Para vinos blancos y rosados el período mínimo de envejecimiento es 18 meses, de los cuales 06 meses serán en barricas de madera de roble, con la misma capacidad máxima que en tintos.
- **Vinos criados sin madera:** Estos vinos pueden ser de diversos tipos: tintos, blancos o rosados, pero criados sin presencia de madera.
- **Joven:** Este vino se produce para comercializarse en forma inmediata, puede contener o no, vinos criados en madera de roble. (INDECOPI, 2011)

2.2.8.2 Proceso de elaboración del vino

El proceso de elaboración del vino, no exige necesariamente seguir una receta con exactitud, cada bodega desarrolla un proceso particular. En viticultura existen otros factores adicionales al proceso de producción, como la ubicación geográfica que implica el clima y suelo, en consecuencia, los materiales utilizados son esenciales para su elaboración. La calidad del vino depende de los atributos de sus insumos en especial de la materia prima principal: la uva, que en la provincia de Tacna posee características distintivas. En la Figura 1, se presentan las principales actividades para la producción del vino. Cabe mencionar que en el caso del vino blanco depende en gran medida de la uva que del proceso en sí, por ese motivo se presenta un sólo proceso para todos los vinos.



Figura 1 Proceso de elaboración del vino
Nota: Elaboración propia

- **Vendimia Recepción y Selección:** Este proceso inicia en forma de faenas durante febrero, marzo y abril, consiste en cortar los racimos sin herirlos, con tijeras de podar, a mano de los vendimiadores en el caso de ser vendimia manual, la otra manera es extraer con máquina, en el caso de ser vendimia mecánica. Esto condicionado al tipo de terreno, tipo de plantación, condiciones económicas, etc.

A continuación, la recepción que consiste en poner los racimos en jabas o cajas de plástico de 20 a 25 Kg. de esta manera las uvas no se aplastan; en seguida se registra el peso en balanza de plataforma, luego se carga en camioneta, para transportarlo a la brevedad hacia la bodega y en las mejores condiciones, para evitar: deterioro, reacciones violentas debido a la temperatura o al transporte, para que no inicie la oxidación o fermentación.

Seguidamente la selección, que implica verificar el estado sanitario de la uva, es decir retirar granos con fermentación prematura (malogrados y/o picados), pasas, granos verdes y hojas para evitar sabores herbáceos. (Mijares, García, & Saez, 2007, pág. 54).

- **Molienda y Despalillado:** En este proceso los racimos se colocan en depósitos, en algunos casos lagares de acero inoxidable, para conducirlos a las despalilladoras/descobajadoras, donde ingresan las uvas y por fuerza centrífuga se separa el escobajo (rama pelada o esqueleto del racimo) del grano de uva. Esta etapa tiene muchas ventajas porque al eliminar raspones le quita aspereza al vino, asimismo reduce espacio al interior de los contenedores y evita pérdidas de alcohol. Normalmente esta operación suele ir acompañada al estrujado. (Mijares, García, & Saez, 2007, págs. 67-68)

- **Estrujado:** Este proceso consiste en romper el hollejo de la uva, de manera que libere el zumo y la pulpa; a la vez facilita la manipulación de levaduras, extracción del color y la oxigenación de los mostos. (Mijares, García, & Saez, 2007, pág. 67).
- **Fermentación y Maceración:** La fermentación se elabora en los mismos depósitos donde se realiza la maceración, es un proceso natural en donde el azúcar de las uvas se transforma en alcohol, es decir el azúcar del mosto se convierte en alcohol etílico. Se efectúa un control de dulzor, temperatura, acidez (PH). La fermentación de vinos tintos es muy similar en los demás vinos, con una diferencia en la temperatura, dado que los tintos fermentan a temperaturas más elevadas, para extraer polifenoles.

La maceración es la etapa en que se manipula la temperatura, y se deja reposar la uva; asimismo se efectúan los bazuqueos, que consiste en romper y hundir el sombrero que se forma en la parte superior, para mezclar nuevamente, esto permite que el jugo de la uva esté en contacto con los hollejos (cáscara de la uva), para que adquiera su color y aromas adecuados, se efectúa 2 veces al día, en la mañana y por la tarde. (Mijares, García, & Saez, 2007, pág. 68).

- **Descube y Prensado de hollejo:** El descube, es la acción en la que se separa las lías del vino, es decir los depósitos de materia sólida formada por levaduras, tártaro, y otras sustancias procedentes de la uva; es la parte final de la fermentación y maceración. Se realiza de dos maneras, la primera se escurre el vino con válvula, la segunda con bomba. El vino extraído es trasladado a otros depósitos; mientras que las pastas u hollejos se extraen posteriormente y se llevan a la prensa para extraer el resto de mosto que les queda. La fecha de descube se define mediante prueba sensorial, en función a la degustación y observación que el enólogo o especialista efectúa. (Mijares, García, & Saez, 2007, págs. 64-65).

- **Conservación:** Este proceso lo realiza el enólogo o especialista; consiste en agregar metabisulfito de potasio, que es una sal sulfurosa para vinificación, con efectos: antioxidantes, antioxidásico y antimicrobiano, que regula el vino según su estado, por la calidad de la uva, etc. con la finalidad de prevenir la oxidación, e inhibir el crecimiento de bacterias y levaduras no deseadas que afecte el aroma, sabor y color del vino. La dosis varía dependiendo del tipo de vino y otras características. (Urbina Vinos, 2013).

- **Trasiegos:** Este proceso consiste en trasvasar el vino de un depósito a otro, en barricas o cubas limpias, decantándolo o con ayuda de una bomba de trasiego, dependiendo del volumen. Los trasiegos separan al vino de la materia sólida depositada en el fondo de los recipientes. Se realiza con una frecuencia de dos o tres veces en sus primeros seis meses, si se trata de envases grandes. Este proceso permite que el vino se oxigene y evaporen sustancias volátiles, es conveniente para homogenizar el vino y darle un buen acabado. (Mijares, García, & Saez, 2007, pág. 65).

- **Clarificación:** Después del proceso de fermentación, los vinos se pueden mostrar turbios debido a partículas que están en suspensión. La forma más simple de clarificación es la sedimentación espontánea de los sólidos suspendidos, por acción de la gravedad; este proceso también se le llama clarificación natural, donde el vino pasa a reposo por aproximadamente un mes, posteriormente se realiza otro trasiego para eliminar borras o lías. El tiempo necesario para clarificar completamente un mosto, es el tiempo que necesitan las partículas más pequeñas para caer, recorriendo la altura del tanque; éste fluctúa los seis meses de reposo prolongado aproximadamente. En algunos casos debido al tiempo, las características del vino o el tratamiento en bodega, se utilizan clarificantes que coagulan

las partículas y aceleran el proceso. (Boulton, Singleton, Bisson, & Kunkee, 2002, pág. 301).

- **Filtración:** Es un proceso muy general en la elaboración del vino, que comprende una serie de características para separar de manera parcial los sólidos en suspensión; los que pueden presentar diversos tamaños, de aproximadamente de 50 a 200 micrómetros de diámetro, pulpa de uva, cristales de bitartrato o algunas levaduras. (Boulton, Singleton, Bisson, & Kunkee, 2002, pág. 307).

En esta etapa se utiliza un medio poroso (filtro), donde se queda retenida la parte sólida; la filtración es compleja, y es el enólogo o especialista quien determina que material filtrante utilizar, el tamaño de los poros, filtraciones de afinamiento, esterilización y terminación. Una forma más simple de filtración, es la aplicación de medios filtrantes de celulosa y tierra de diatomeas, es un poco más cara, pero de fácil uso y efectiva en bodegas pequeñas y medianas. (Boulton, Singleton, Bisson, & Kunkee, 2002, pág. 312).

- **Embotellado:** Este proceso está formado por varias partes, muy parecidas al embotellado de otras bebidas, que incluyen: equipos para retirar el polvo y enjuagar botellas, máquinas de llenado, máquinas para insertar el corcho, máquinas para etiquetar y máquinas para poner la cápsula y envolver. (Boulton, Singleton, Bisson, & Kunkee, 2002, pág. 445). Para las bodegas en cuestión comprende: el embotellado o llenado, encorchado, encapsulado y etiquetado.

2.2.9 La Empresa manufacturera en Tacna

Según la Dirección Regional de Producción Tacna, con la información proporcionada por la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración

Tributaria – SUNAT, el departamento de Tacna para el año 2017, registró un total de 123,832 contribuyentes, que comprende: pequeños, medianos y principales (Base PRICO y MEPECO); consideradas como una unidad económica a aquellas constituidas por persona natural o jurídica, bajo cualquier forma de organización o gestión empresarial contemplada en la legislación vigente; dedicadas a actividades de extracción, transformación, producción, comercialización de bienes o prestación de servicios. El 1.8% corresponde a la actividad manufacturera, con un total de 2,280 empresas, de las cuales el 98% de empresas manufactureras están ubicadas en la provincia de Tacna. (Tabla 1), (PRODUCE, 2017, pág. 14).

Tabla 1
Evolución de las empresas manufactureras, Tacna, 2012 – 2017

N°	Provincia	Año 2012	Año 2013	Año 2014	Año 2015	Año 2016	Var. %
		N° Empresas	Porcentual				
1	Tacna	1,608	1,535	1,815	1,922	2,238	39.18
	Jorge						
2	Basadre	15	14	19	19	22	46.67
3	Tarata	3	6	2	9	12	300.00
4	Candarave	10	7	9	8	8	-20.00
	Total	1,636	1,562	1,845	1,958	2,280	39.36

Nota: las empresas incluyen 21 tipos de actividades manufactureras

Fuente: Padrón Manufacturero Industrial de Tacna - 2017. Dirección Regional de Producción Tacna.
p. 14

La industria manufacturera de Tacna conformada por 2,280 empresas formales, se encuentran distribuidas en 21 divisiones según el sector productivo. En la Tabla 2, se puede observar la división 11 que corresponde a la elaboración de bebidas, registra 37 empresas constituidas. De este grupo la clase con mayor representatividad es el rubro: elaboración de vinos, conformado por 25 empresas. (PRODUCE, 2017, pág. 19)

Tabla 2
Distribución de la empresa manufacturera, elaboración de bebidas, Tacna

División	Rubro	N° de empresas
11 Elaboración de bebidas	1101 Destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas	6
	1102 Elaboración de vinos	25
	1103 Elaboración de bebidas malteadas y de malta	2
	1104 Elaboración de bebidas no alcohólicas; producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas	4

Nota: la subdivisión elaboración de vinos corresponde al departamento de Tacna
Fuente: Padrón Manufacturero Industrial de Tacna - 2017. Dirección Regional de Producción Tacna. p. 19

2.2.10 Cultivo de vid en Tacna

El cultivo de vid en el país, constituye una actividad productiva de gran importancia. A nivel nacional las zonas productoras de uva, se encuentran ubicadas principalmente en la costa sur: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna; así también en parte de la costa norte como La Libertad. (Ministerio de Agricultura y Riego, 2008). Cabe mencionar que las zonas productoras de uva antes mencionadas comprenden todo tipo de variedad de uva en su producción.

En la Tabla 3, se puede apreciar las regiones con mayor producción de uva, liderada por Ica, seguida por Piura, Lima, La Libertad, Arequipa, Lambayeque, Tacna y Moquegua, así también se observa una tendencia de incremento en el cultivo de uva, con nuevas regiones donde se impulsó el cultivo de la misma, como Piura y Lambayeque.

Tabla 3
Perú: Producción de uva por región, 2015 - 2016 (Miles de toneladas)

Región	Año	Uva
Nacional	2015	597.9
	2016	689.8
Ica	2015	230.0
	2016	224.7
Piura	2015	182.6
	2016	278.4
Lima	2015	74.1
	2016	72.8
La Libertad	2015	46.9
	2016	49.4
Arequipa	2015	22.4
	2016	25.3
Lambayeque	2015	21.6
	2016	21.5
Tacna	2015	7.0
	2016	4.9
Moquegua	2015	5.2
	2016	6.6

Nota: comprende todas las variedades de uva

Fuente: MINAGRI 2016. Boletín estadístico de producción agrícola, pecuaria y avícola. Diciembre 2016. Ministerio de Agricultura y Riego

"Perú: Producción de los principales cultivos por región según producto, enero-diciembre 2015 - 2016 (Miles de toneladas)". p 31

<http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=publicaciones/boletines-estadisticos-2016-2017>

No obstante, la producción de vinos requiere de variedades uvas viníferas, éstas incluyen tipos de cepas específicas para la elaboración de vinos, que se cultivan en la costa sur. Si bien existen otras zonas productoras de uva en la costa norte, aquellas variedades son destinadas para el consumo directo.

El cultivo de uva comprende diferentes variedades y utilización de la misma. La *Tabla 4*, muestra la superficie cultivada con uva y la utilización, como: uva para mesa, pisco, vino y consumo familiar; también se puede apreciar que las regiones de Ica y Lima concentran la mayor cantidad de hectáreas destinadas para el cultivo de la uva para mesa y pisco. Así también del total general de hectáreas entre todas las regiones, el 49% se utiliza para pisco y el 15% para vino, lo que representa un 64% de superficie para cultivo de uva vinífera. Aun cuando Tacna, no posee gran cantidad de superficie para el cultivo de uva, sí concentra la mayor parte de ésta para pisco y vino, con 431 y 204 hectáreas respectivamente, que representan un total de 635 hectáreas, de las 815 hectáreas de superficie total cultivada.

Tabla 4
Utilización de la uva por región

Región	Uva (ha)				
	Total	Mesa	Pisco	Vino	Consumo Familiar
Ica	7,672	3,220	3,164	665	623
Lima provincias	4,074	292	2,924	604	254
Arequipa	1,356	156	427	416	357
Moquegua	877	162	359	303	53
Tacna	815	116	431	204	64
Total general	14,794	3,946	7,305	2,192	1,351
	100%	27%	49%	15%	9%

Nota: Superficie cultivada con uva, costa sur del Perú

Fuente: MINAGRI 2008. Informe de registro de productores de uva en las regiones de Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna y Lima provincias. Lima. "Utilización de la Uva/Región". p. 14

<http://minagri.gob.pe/portal/download/pdf/herramientas/boletines/DocumentoFinalVid.pdf>

La *Tabla 5*, muestra el comportamiento de cultivo de vid, en una línea de tiempo de diez años; en que la variable producción reflejó tendencia de crecimiento, excepto en el 2016, donde presentó un importante descenso, no obstante, en el 2017 nuevamente incrementó la producción de manera

notable. Esta información devela que las condiciones de cultivo y producción de vid son favorables por las características del suelo y clima. Sin embargo, la producción obtenida no presentó crecimiento constante. Otra variable que también destaca es el precio en chacra, que según la serie histórica presenta tendencia de crecimiento y de manera notable en el 2016 y 2017. El desempeño de todas las variables como la producción de vid, superficie cosechada, superficie en crecimiento, rendimiento de vid por hectárea, y el precio en chacra; ya sea favorable o no, tienen implicancia en las empresas productoras de vino en cuanto al abastecimiento de su principal recurso, la uva.

Tabla 5
Serie histórica de cultivo de vid, provincia de Tacna

Variable	Años									
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Producción (t)	5,172	5,842	5,877	6,514	6,485	5,949	6,681	6,996	4,817	6,408
Superficie Cosechada (ha)	436	516	516	559	548	500	564	582	592	629
Superficie Crecimiento (ha)	0	0	47	5	18	122	75	79	100	36
Rendimiento (Kg / ha)	11,862	11,322	11,390	11,653	11,834	11,898	11,846	12,021	8,134	10,188
Precio en chacra (S/ / Kg)	1.92	1.78	1.79	1.77	1.98	1.69	1.9	1.86	2.24	3.16

Nota: el cultivo de vid comprende producción, superficie cosechada, superficie en crecimiento, rendimiento y precio en chacra

Fuente: Dirección Regional de Agricultura Tacna 2017. Tacna serie histórica producción agrícola 2008 - 2017. Dirección de estadística agraria. Tacna. "Serie histórica de los cultivos de la región Tacna producción, superficie cosechada, rendimiento y precio en chacra. Región: Tacna Provincia: Tacna. p 12

http://www.agritacna.gob.pe/link_de_ol_estadi.php

Si bien las condiciones de clima y suelo son particulares en cada una de las regiones costeras productoras de uva vinífera; la provincia de Tacna tiene sus propias variedades. En la *Tabla 6*, se puede observar las variedades de uva y la superficie en hectáreas para su cultivo; la producción de uva en la región de Tacna, que incluye las provincias de Tacna y Jorge Basadre; en donde destacan dos variedades: uva Italia con una proporción del 56% del total de hectáreas cultivadas, y la uva Negra criolla con el 29% del total de hectáreas destinadas para su cultivo, en relación a la superficie total para todas las variedades. Ambas poseen características distintivas, son las cepas por excelencia en el sur del país y las más representativas en la provincia de Tacna.

Tabla 6
Variedad de uva (ha)

Región	Variedad	Uva	(ha)
Tacna	Italia	456	56%
	Negra criolla	235	29%
	Burdeos	33	4%
	Red globe	31	4%
	Borgoña	12	1%
	Cabernet Sauvignon	10	1%
	Cardinal	9	1%
	AR – 99	5	1%
	Quebranta	5	1%
	Moscatel	3	0%
	Alfonso lavalle	2	0%
	Cristal	2	0%
	Flame Sedlees	2	0%
	Malbec	2	0%
	Syrah	2	0%
	AR – 110	1	0%
	Cabernet	1	0%
	Chardonnay	1	0%
	Superior Seedless	1	0%
	Thompson Seedless	1	0%
Rosa Arica	1	0%	
Total Tacna		815	100%

Nota: representa todas las variedades de uva producidas en las provincias de Tacna y Jorge Basadre
Fuente: MINAGRI 2008. Informe de registro de productores de uva en las regiones de Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna y Lima provincias. Lima. "Variedad de uva (ha)". p. 28
<http://minagri.gob.pe/portal/download/pdf/herramientas/boletines/DocumentoFinalVid.pdf>

2.2.11 Respaldo del Gobierno a la Industria del Vino

El 26 de mayo del 2016, el Congreso de la República, promulgó la Ley N°30460 Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales. (El Peruano. Normas Legales, 2016, pág. 15). Mediante esta ley se contribuye de cuatro maneras con la industria del vino y pisco; promover la imagen y la marca del vino peruano y pisco en todo tipo de eventos oficiales en el país y en el exterior; así también promover el desarrollo tecnológico y comercial de las

economías regionales a partir de acciones relacionadas con actividades de servicios vinculadas al sector vitivinícola y pisquero del país. De igual manera busca promover estudios, investigaciones y organizaciones tendientes a la definición de las distintas regiones vitivinícolas de cada provincia y departamento del país. Asimismo, difundir las características culturales que, implica la producción, elaboración, y consumo del vino peruano y del pisco conjuntamente con sus tradiciones. (El Peruano. Normas Legales, 2016, pág. 15)

A través de la promulgación y entrada en vigencia de esta ley, el gobierno respalda e impulsa la industria del vino, para que inicie su proceso de empuje y pueda fortalecerse, para tal efecto también cuenta con el apoyo de las autoridades competentes que tendrán a cargo ejecutar acciones que potencien todas y cada una de las cuatro formas de alcance de la presente ley.

Cabe mencionar que las empresas manufactureras de este sector tienen condiciones favorables de desarrollo. Sin embargo, carece de un organismo que regule y controle de manera técnica y especializada de producción y comercialización exclusiva del vino, como el que existe en Argentina, a través del Instituto Nacional de Vitivinicultura, vinculado al poder Ejecutivo a través del ministerio de Economía, que posee las competencias necesarias para entender en la promoción y el contralor técnico de la producción, la industria y el comercio vitivinícolas. (Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2019).

2.2.12 Normativa Contable

Se utiliza la siguiente normativa contable:

- Norma Internacional de Contabilidad -NIC 2 Inventarios (Ver Anexo 03)

- Norma Internacional de Información Financiera - NIIF13 Medición del Valor Razonable (Ver Anexo 04)

2.2.13 Normativa Tributaria

- TUO de la Ley del Impuesto a la Renta D.S. N°179-2004-EF (Ver Anexo 05)
- Reglamento de la Ley del Impuesto a la Renta D.S. N°122-94-EF (Ver Anexo 06)
- TUO de la Ley del Impuesto General a las Ventas e Impuesto Selectivo al Consumo D.S N° 055-99-EF (Ver Anexo 07)
- Decreto Legislativo que crea el Régimen MYPE Tributario del Impuesto a la Renta D. L. N° 1269 (Ver Anexo 08)
- Ley del Impuesto a la Renta D.L. N°774 (Ver Anexo 09)

2.3 DEFINICIÓN DE CONCEPTOS

2.3.1 Sistema de Costeo Basado en Actividades

2.3.1.1 Sistema

“Conjunto de reglas o principios sobre una materia racionalmente enlazados entre sí”. (RAE, 2019)

2.3.1.2 Concepto de sistema de costeo basado en actividades

Es una filosofía, cuya proposición establece que todos los costos y gastos deben ser recuperados, a través de las ventas y con la participación del sistema administrativo y comercial; con el propósito de colocar el producto en el mercado hasta el consumidor final. Permite también un cálculo individualizado y más acertado del costo, lo que favorece mejorar la toma de decisiones, por lo que se convierte en una herramienta efectiva para gestionar los costos. (Cuervo & Osorio, 2013, pág. 45).

2.3.2 Actividad

“Es un conjunto de acciones homogéneas que tienen un objetivo común y consumen recursos.” (Cuervo & Osorio, 2013, pág. 74)

2.3.3 Clasificación de las actividades

Cuervo & Osorio, (2013) señala que las actividades pueden presentar diferentes tipos:

- Según su categoría, pueden agruparse en cuatro categorías:
 - Actividades a nivel unitario.
 - Actividades a nivel de lote.
 - Actividades a nivel de producto.
 - Actividades a nivel de empresa.
- Según las funciones, corresponderán al área vinculada según funcionalidad.
- Según su participación en el costo de productos.
 - Actividades primarias
 - Actividades secundarias
- Según su periodicidad en la ejecución de actividades.
 - Actividades repetitivas
 - Actividades no repetitivas
- Según su aportación a la generación de valor.
 - Actividades generadoras de valor agregado
 - Actividades no generadoras de valor agregado. (págs. 75-76)

2.3.4 Inductores de costos (costs drivers)

“Llamado, inductor, conductor, base de asignación, base de distribución, direccionador o cost driver. Es un elemento que describe el comportamiento del costo; un factor de distribución cuidadosamente

seleccionado porque identifica de manera apropiada el consumo del costo”. (Cuervo & Osorio, 2013).

Es un criterio utilizado como referencia, para medir y distribuir los costos de producción, propicia una asignación objetiva, y razonable de los recursos hacia las áreas de responsabilidad; para luego trasladar estos costos hacia las actividades, y de éstas hacia los objetos de costo. (Cuervo & Osorio, 2013, pág. 80)

2.3.5 Inventarios

Son bienes tangibles aptos para su comercialización regular; de la misma manera, son aquellos destinados para su consumo en la producción de bienes o servicios y venta posterior. Los inventarios para comercialización están comprendidos por materias primas, productos en proceso y productos terminados; en el caso de los inventarios para consumo incluye los materiales, repuestos y accesorios requeridos en la fabricación, además están los empaques, envases y en algunos casos inventarios en tránsito. (Gil, 2009, pág. 5)

2.3.6 Valor neto realizable

“Es el precio estimado para la venta de un activo en el curso normal de la operación menos los costos estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta.” (Consejo-Normativo-de-Contabilidad, Resolución N° 003-2017-EF/30 Norma Internacional de Contabilidad N° 2 Inventarios, 2017, pág. 2).

2.3.7 Valor razonable

“Es el precio que se recibiría por vender un activo o que se pagaría por transferir un pasivo en una transacción ordenada entre participantes del mercado en la fecha de la medición.” (Consejo-Normativo-de-Contabilidad,

Resolución N° 003-2017-EF/30 Norma Internacional de Contabilidad N° 2 Inventarios, 2017, pág. 2).

2.3.8 Costo de los inventarios

“El costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición y transformación, así como otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales.” (Consejo-Normativo-de-Contabilidad, Resolución N° 003-2017-EF/30 Norma Internacional de Contabilidad N° 2 Inventarios, 2017, pág. 2).

2.3.9 Costo de adquisición

El costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales) y transporte, manejo y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de mercaderías, materiales y servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición. (Consejo-Normativo-de-Contabilidad, Resolución N° 003-2017-EF/30 Norma Internacional de Contabilidad N° 2 Inventarios, 2017, pág. 2).

2.3.10 Costos de producción o transformación

Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. (Consejo-Normativo-de-Contabilidad, Resolución N° 003-2017-EF/30 Norma Internacional de Contabilidad N° 2 Inventarios, 2017, pág. 2).

2.3.11 Costos directos

“Son aquellos identificables directamente en el proceso productivo, ejemplo: los materiales directos y la mano de obra directa.” (Hirache, 2013, págs. I-12)

2.3.12 Costos indirectos

“Son aquellos costos difíciles de identificar en relación con las unidades producidas, y pueden ser fijos o variables.” (Hirache, 2013, págs. I-12)

2.3.13 Materiales directos

“Comprende los materiales directos que se emplean para la elaboración o producción de un producto. Estos materiales pueden encontrarse en su estado natural o procesados por el hombre.” (Hirache, 2013, págs. I-11)

2.3.14 Mano de obra directa

“Comprende el esfuerzo humano (físico o mental) empleado en el proceso productivo de un producto, mediante la transformación de los materiales” (Hirache, 2013, págs. I-11)

2.3.15 Costos indirectos de fabricación

Comprende aquellos costos que no pueden ser identificados de manera directa en el producto, como en el caso de los alquileres, servicios públicos (agua, luz, teléfono), seguros, depreciación de activos fijos; también incluye los materiales indirectos y la mano de obra indirecta. (Hirache, 2013, págs. I-11)

2.3.16 Regulación de las empresas agroindustriales vitivinícolas

Las empresas agroindustriales vitivinícolas son reguladas a través de la Superintendencia de Administración Tributaria – SUNAT, y el Ministerio de la Producción – PRODUCE.

La regulación de estas empresas inicia mediante la formalización y registro como contribuyentes en el sistema tributario clasificados como persona natural o persona jurídica según corresponda. Esta información se gestiona mediante una base de datos organizada a través del Código CIU Clasificación Industrial Internacional Uniforme, la que se remite al Ministerio de la Producción, para gestionar lo correspondiente en el ámbito de su competencia.

El Ministerio de la Producción, a través del Subsector MYPE e Industria, que tiene por competencia fomentar la iniciativa empresarial, incentivar la competitividad de la micro y pequeña empresa, impulsar actividades de industrialización, procesamiento y manufactura, y vigilar la utilización de los recursos naturales pero de una manera sostenible que garantice la protección del ambiente; todo ello mediante el Despacho Viceministerial de MYPE e Industria, a través de la Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio, que para el cumplimiento cuenta con una estructura establecida por:

- a) Dirección de Políticas,
- b) Dirección de Normatividad
- c) Dirección de Ordenamiento de Productos Industriales y fiscalizados

Cada una encargada de regular y dar soporte en lo correspondiente.

SUNAT, tiene como finalidad primordial administrar los tributos del gobierno nacional y los conceptos tributarios y no tributarios que se le encarguen por Ley o de acuerdo a los convenios interinstitucionales que se celebren, proporcionando los recursos

requeridos para la solvencia fiscal y la estabilidad macroeconómica; asegurando la correcta aplicación de la normatividad que regula la materia y combatiendo los delitos tributarios y aduaneros conforme a sus atribuciones. (Art.03° Finalidad, Reglamento de Organización y Funciones de la SUNAT, Resolución de Superintendencia N°122-2014/SUNAT)

La Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio es el órgano de línea con autoridad técnico normativa a nivel nacional, responsable de formular y proponer las políticas nacionales y sectoriales y las normas en las materias de micro, pequeña y mediana empresa (MIPYME), industria, parques industriales, innovación productiva y transferencia tecnológica, cooperativas y comercio interno; así como del ordenamiento de productos industriales manufacturados y productos fiscalizados. Depende del Despacho Viceministerial de MYPE e Industria. (Art. 95° Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio, Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción, Decreto Supremo que Aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción D.S. N°002-2017-PRODUCE).

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 HIPÓTESIS

3.1.1 Hipótesis general

La implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

3.1.2 Hipótesis específicas

- a) La asignación de costos indirectos en las actividades de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna 2017, incide en la fijación del precio.
- b) La implementación de un método de costeo basado en actividades afecta al costo de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.
- c) La implementación de un método de costeo basado en actividades incide en el margen de ganancia en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

3.2 VARIABLES

3.2.1 Identificación de la Variable Independiente

Método de costeo basado en actividades

3.2.1.1 Indicadores

- Actividades de producción

3.2.1.1.1 Sub indicadores

- Vendimia, recepción y selección
- Molienda y despalillado
- Estrujado
- Fermentación y maceración
- Descube y prensado de hollejo
- Conservación
- Trasiegos
- Clarificación
- Filtración
- Embotellado

3.2.1.2 Escala para la medición de la Variable

De intervalo o de razón

3.2.2 Identificación de la Variable Dependiente

Fijación del precio

3.2.2.1 Indicadores

- Costo de producción
- Margen de ganancia

3.2.2.1.1 Sub indicadores - costo de producción

- Materia prima
- Mano de obra
- Costos indirectos de fabricación

3.2.2.2 Escala para la medición de la Variable

De intervalo o de razón

3.2.3 Variables Intervinientes

VARIABLES que teóricamente afectan a la variable dependiente pero no pueden medirse o manipularse.

Niveles de demanda

3.3 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación es aplicada, porque pone en práctica las teorías del método de costeo basado en actividades para determinar el costo de la producción y la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna para el período de 2017.

El diseño de investigación es de tipo no experimental porque se limita a observar los acontecimientos sin intervenir en los mismos; asimismo es descriptivo porque mide variables o conceptos con el fin de especificar características de los procesos de costeo utilizados en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna; además el estudio desarrollado usa el análisis transversal, debido que se recolectó información correspondiente al período 2017.

3.4 NIVEL DE INVESTIGACIÓN

El nivel de investigación es, descriptiva en un primer momento, luego explicativa, de acuerdo con la finalidad de la investigación.

3.5 ÁMBITO Y TIEMPO SOCIAL DE LA INVESTIGACIÓN

Provincia de Tacna, período 2017.

3.6 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.6.1 Unidad de Estudio

Empresas agroindustriales vitivinícolas.

3.6.2 Población

La población en estudio es finita, está conformada por las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna.

3.6.3 Muestra

Dado que la población en estudio es finita, para el presente trabajo de investigación, la población es igual a la muestra, y está conformada por 22 empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, correspondiente al padrón manufacturero industrial de Tacna, 2017; de la Dirección Regional de la Producción - Tacna.

▪ Muestra

Hernández citado en Castro (2003), expresa que "si la población es menor a cincuenta (50) individuos, la población es igual a la muestra" (pág.69).

El subconjunto representativo que se utilizará para la muestra es finito, por lo tanto, la muestra está conformada por las veintidós (22) empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna.

▪ Tipo de muestreo

Probabilístico, todas las empresas en estudio tienen la misma probabilidad de ser elegidos para formar parte de una muestra.

3.7 PROCEDIMIENTO, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

3.7.1 Procedimiento

El procedimiento de recopilación de la información consistió en acudir a las entidades como la Dirección Regional de la Producción, Dirección Regional de Agricultura, Municipalidad Provincial de Tacna, como fuentes para la recolección de información con el alcance necesario; así también se recopiló de trabajos de investigación, libros, revistas, periódicos y documentos similares.

3.7.2 Técnicas

La principal técnica que se utilizó fue la siguiente:

- Análisis documental. La aplicación de esta técnica permitió analizar la documentación, actividades de producción, proceso productivo, materia prima utilizada, mano de obra especializada y los costos indirectos de fabricación fijos y variables.

3.7.3 Instrumentos

Para el procesamiento de la información se utilizó los siguientes instrumentos:

- Análisis de contenido. Se procedió a la preparación de fichas de análisis de contenido, las cuales fueron debidamente elaboradas, ordenadas y numeradas, conteniendo información recopilada de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1. DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO

La presente investigación se desarrolló con el propósito de implementar el método de costeo basado en actividades y su incidencia en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna durante el año 2017. Una de las primeras acciones fue la coordinación con los representantes de las empresas, con el objeto de obtener información histórica sobre el sistema de costeo utilizado, los procedimientos para la determinación de los costos de producción total y unitario, el margen de ganancia, y precios; de igual manera el detalle el proceso productivo, es decir los procedimiento y actividades inherentes en la elaboración del vino.

El desarrollo del trabajo de campo, consistió en recopilar información detallada de tipo contable y operativa, mediante el análisis documental, a fin de reunir los antecedentes necesarios para calcular, medir e iniciar el proceso de implementación del método, a través de la identificación de actividades, recursos, objetos de costo, determinación de inductores por actividad, cálculo y asignación de costos incurridos en las actividades de producción; de manera que permita determinar si la aplicación de un método de costeo basado en actividades, incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna.

Se desarrolló el análisis estadístico descriptivo de las variables cuantitativas continuas, materia de estudio; y pruebas estadísticas de comparación y verificación; para lo cual se utilizó el programa estadístico SPSS 22.0 y varias subrutinas programadas en Excel.

La aplicación de instrumentos y estadísticos utilizados para comprobar las hipótesis propuestas; en términos generales se presentan a continuación:

- Análisis de resultados de la aplicación del método de costeo basado en actividades, análisis de la comparación de los métodos de costeo basado en actividades ABC y costeo tradicional; análisis de la comparación de costos de producción, márgenes de ganancia y precios, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna.
- Análisis estadístico, se realizó la prueba de hipótesis, mediante aplicación de la prueba “t” Student para dos muestras independientes y sus comparaciones.

4.2. DISEÑO DE LA PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

Los resultados se presentan de la siguiente manera:

- Análisis estadístico del costeo basado en actividades.
- Análisis estadístico de la fijación del precio.
- Análisis descriptivo para la fijación de precios por el método de costeo basado en actividades.
- Análisis descriptivo de los costos indirectos de fabricación por el método de costeo basado en actividades.
- Análisis descriptivo del costo de producción por el método de costeo basado en actividades.
- Análisis descriptivo del margen de ganancia por el método de costeo basado en actividades.
- Contraste de hipótesis.

4.3. RESULTADOS

4.3.1. Resultados de la fijación de precios por el método de costeo basado en actividades.

Tabla 7

Comparación de los costos de producción entre el método de costeo ABC y método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.), 2017.

Empresa	Costo de Producción					
	ABC			Tradicional		
	O.T /	O.T /	O.T /	O.T /	O.T /	O.T /
	Tinto	Abocado	Blanco	Tinto	Abocado	Blanco
Semiseco		Semiseco		Semiseco		
E-1	S/ 9.752	S/ 9.950	S/ 7.227	S/ 10.554	S/ 10.936	S/ 10.018
E-2	S/ 9.934	S/ 9.987	S/ 6.234	S/ 11.060	S/ 11.039	S/ 7.824
E-3	S/ 10.503	S/ 11.064	S/ 9.174	S/ 11.537	S/ 12.421	S/ 11.529
E-4	S/ 9.815	S/ 10.057	S/ 5.922	S/ 10.724	S/ 11.371	S/ 7.224
E-5	S/ 10.593	S/ 11.505	S/ 8.092	S/ 11.750	S/ 13.416	S/ 9.792
E-6	S/ 9.872	S/ 9.985	S/ 7.214	S/ 10.837	S/ 11.045	S/ 10.513
E-7	S/ 9.270	S/ 9.375	S/ 6.726	S/ 10.277	S/ 10.611	S/ 10.650
E-8	S/ 9.829	S/ 10.192	S/ 6.293	S/ 10.652	S/ 11.568	S/ 7.912
E-9	S/ 10.488	S/ 11.549	S/ 13.981	S/ 11.354	S/ 13.058	S/ 18.330
E-10	S/ 9.269	S/ 9.292	S/ 6.831	S/ 10.392	S/ 10.557	S/ 11.382
E-11	S/ 9.949	S/ 10.113	S/ 6.169	S/ 11.136	S/ 11.609	S/ 7.894
E-12	S/ 10.330	S/ 11.545	S/ 13.065	S/ 11.218	S/ 13.225	S/ 15.772
E-13	S/ 10.824	S/ 11.555	S/ 13.586	S/ 12.063	S/ 13.329	S/ 16.653
E-14	S/ 9.944	S/ 10.039	S/ 5.969	S/ 11.112	S/ 11.213	S/ 7.276
E-15	S/ 9.965	S/ 9.985	S/ 6.340	S/ 11.084	S/ 11.118	S/ 8.186
E-16	S/ 9.962	S/ 9.988	S/ 6.599	S/ 11.156	S/ 11.227	S/ 8.772
E-17	S/ 10.547	S/ 12.035	S/ 19.025	S/ 11.636	S/ 14.241	S/ 26.343
E-18	S/ 11.192	S/ 11.942	S/ 10.905	S/ 12.468	S/ 13.516	S/ 12.743
E-19	S/ 10.104	S/ 9.914	S/ 6.360	S/ 11.450	S/ 10.921	S/ 8.069
E-20	S/ 9.893	S/ 10.214	S/ 6.075	S/ 10.862	S/ 11.556	S/ 7.624
E-21	S/ 9.978	S/ 10.076	S/ 6.878	S/ 11.141	S/ 11.301	S/ 9.223
E-22	S/ 10.865	S/ 11.002	S/ 6.654	S/ 11.710	S/ 12.001	S/ 8.539

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas, provincia de Tacna, 2017.

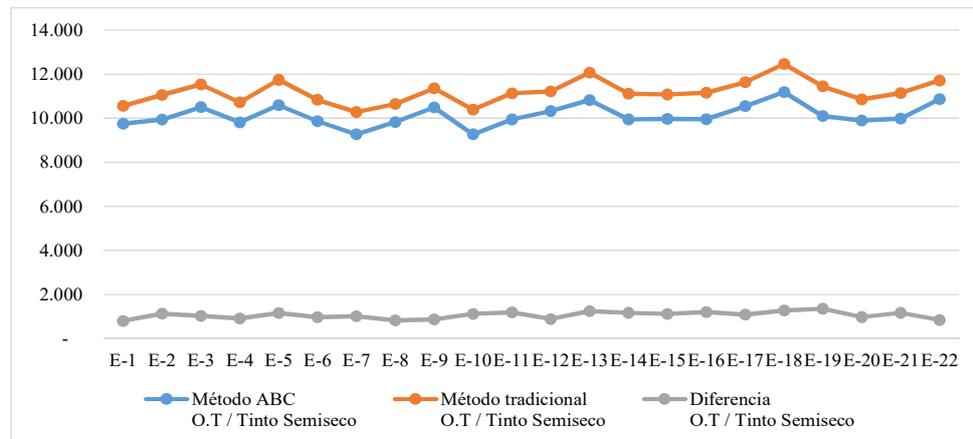


Figura 2 Comparación de los costos de producción (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino tinto semiseco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

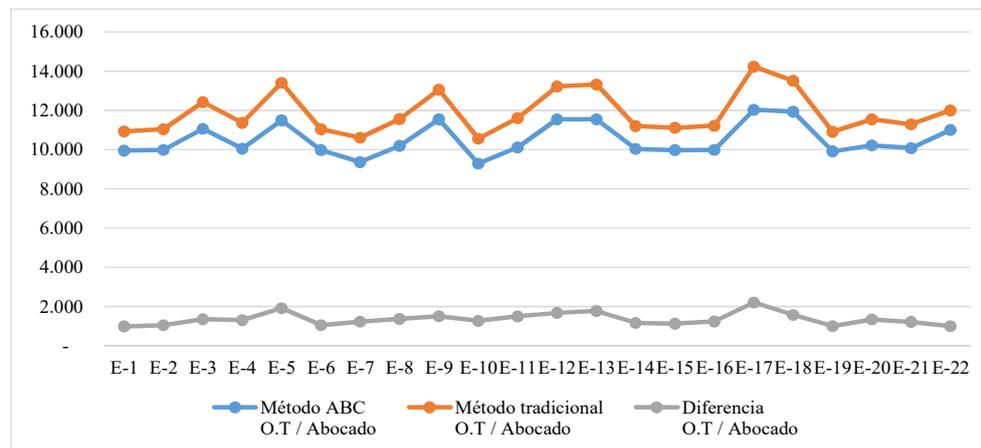


Figura 3 Comparación de los costos de producción (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino abocado, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

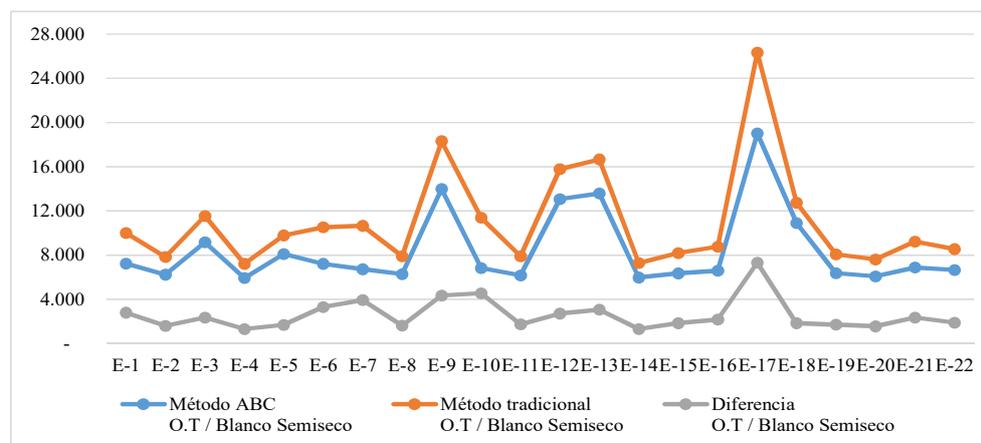


Figura 4 Comparación de los costos de producción (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino blanco semiseco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Tabla 8
Comparación de los márgenes de ganancia entre el método de costo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.), 2017.

Empresa	Margen de ganancia					
	ABC			Tradicional		
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
E-1	41.02%	43.22%	55.34%	37.90%	39.32%	39.93%
E-2	35.23%	35.05%	40.10%	31.65%	29.89%	31.95%
E-3	21.90%	21.69%	25.07%	19.94%	19.32%	19.95%
E-4	27.51%	27.84%	33.77%	25.18%	24.62%	27.68%
E-5	21.71%	23.47%	27.19%	19.57%	20.13%	22.47%
E-6	27.35%	28.04%	36.04%	24.91%	25.35%	24.73%
E-7	24.81%	24.53%	34.20%	22.38%	21.68%	21.60%
E-8	26.45%	27.47%	33.37%	24.41%	24.20%	26.54%
E-9	25.74%	22.51%	25.03%	23.78%	19.91%	19.09%
E-10	13.41%	13.56%	10.77%	14.74%	15.05%	16.14%
E-11	28.14%	28.68%	37.28%	25.14%	24.98%	29.14%
E-12	22.26%	22.52%	23.73%	20.50%	19.66%	19.66%
E-13	22.17%	23.37%	22.08%	19.90%	20.26%	18.01%
E-14	28.16%	27.89%	33.51%	25.20%	24.97%	27.49%
E-15	34.12%	33.05%	37.86%	30.68%	29.68%	29.32%
E-16	35.13%	40.05%	48.49%	31.37%	35.63%	36.48%
E-17	21.81%	23.27%	23.13%	19.77%	19.66%	16.70%
E-18	22.34%	22.61%	22.01%	20.05%	19.98%	18.83%
E-19	44.54%	43.37%	62.89%	39.30%	39.37%	49.57%
E-20	27.29%	27.41%	32.92%	24.86%	24.23%	26.23%
E-21	27.06%	27.79%	33.44%	24.23%	24.78%	24.94%
E-22	26.69%	27.27%	33.06%	24.76%	25.00%	25.76%

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas, provincia de Tacna, 2017.

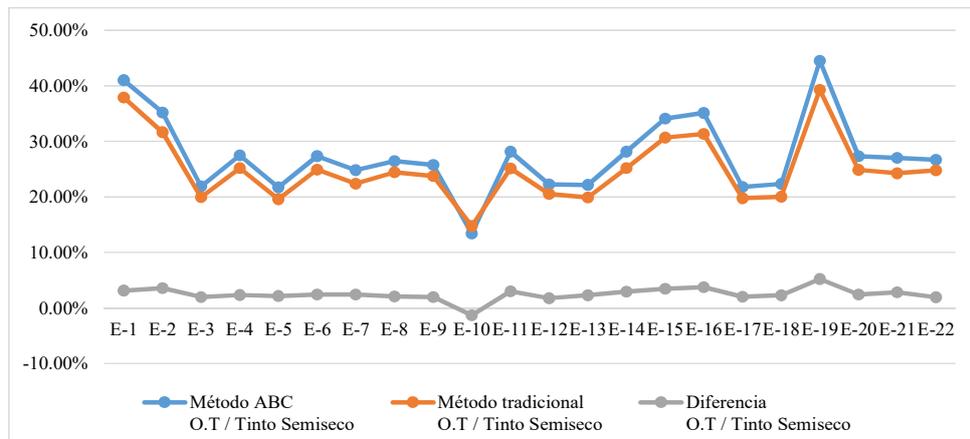


Figura 5 Comparación de porcentajes de márgenes de ganancia (por unidad), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino tinto semiseco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

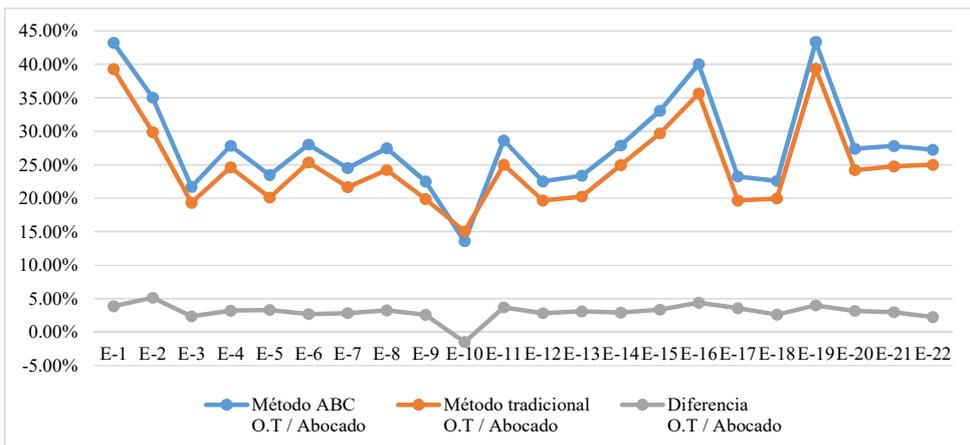


Figura 6 Comparación de porcentajes de márgenes de ganancia (por unidad), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino abocado, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

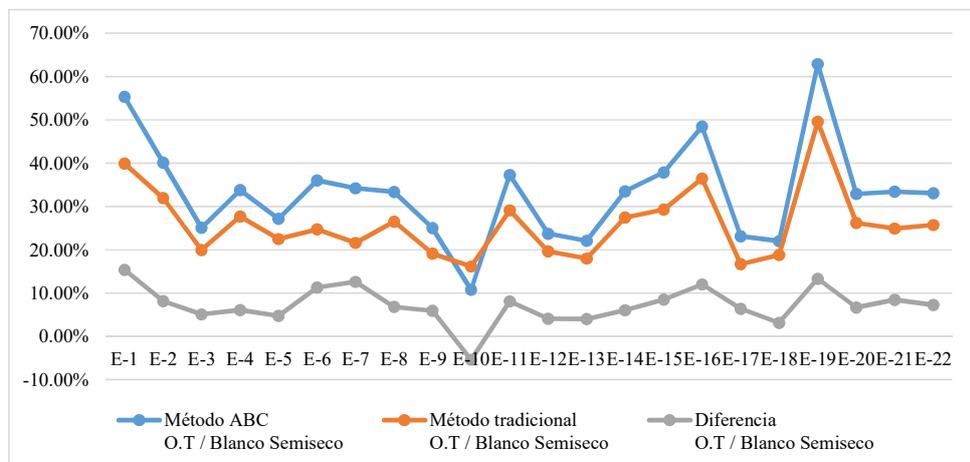


Figura 7 Comparación de porcentajes de márgenes de ganancia (por unidad), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino blanco semiseco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Tabla 9
Comparación de precios entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.), 2017.

Empresa	Precios					
	ABC			Tradicional		
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
E-1	S/ 16.227	S/ 16.815	S/ 13.248	S/ 17.174	S/ 17.978	S/ 16.542
E-2	S/ 15.852	S/ 15.914	S/ 10.306	S/ 17.180	S/ 16.920	S/ 12.182
E-3	S/ 15.108	S/ 15.887	S/ 13.540	S/ 16.328	S/ 17.489	S/ 16.318
E-4	S/ 14.767	S/ 15.171	S/ 9.349	S/ 15.840	S/ 16.722	S/ 10.885
E-5	S/ 15.214	S/ 16.762	S/ 12.145	S/ 16.579	S/ 19.016	S/ 14.150
E-6	S/ 14.835	S/ 15.086	S/ 11.581	S/ 15.974	S/ 16.337	S/ 15.473
E-7	S/ 13.653	S/ 13.776	S/ 10.650	S/ 14.841	S/ 15.235	S/ 15.281
E-8	S/ 14.666	S/ 15.330	S/ 9.904	S/ 15.638	S/ 16.954	S/ 11.814
E-9	S/ 15.562	S/ 16.696	S/ 20.627	S/ 16.584	S/ 18.477	S/ 25.759
E-10	S/ 13.415	S/ 13.561	S/ 10.774	S/ 14.741	S/ 15.053	S/ 16.145
E-11	S/ 15.044	S/ 15.356	S/ 9.994	S/ 16.445	S/ 17.120	S/ 12.029
E-12	S/ 14.904	S/ 16.691	S/ 19.074	S/ 15.951	S/ 18.674	S/ 22.269
E-13	S/ 15.604	S/ 16.820	S/ 19.572	S/ 17.066	S/ 18.914	S/ 23.191
E-14	S/ 15.038	S/ 15.150	S/ 9.403	S/ 16.416	S/ 16.535	S/ 10.946
E-15	S/ 15.771	S/ 15.676	S/ 10.313	S/ 17.091	S/ 17.014	S/ 12.491
E-16	S/ 15.885	S/ 16.505	S/ 11.563	S/ 17.295	S/ 17.967	S/ 14.127
E-17	S/ 15.159	S/ 17.505	S/ 27.642	S/ 16.445	S/ 20.108	S/ 36.277
E-18	S/ 16.156	S/ 17.278	S/ 15.700	S/ 17.662	S/ 19.135	S/ 17.869
E-19	S/ 17.232	S/ 16.773	S/ 12.225	S/ 18.821	S/ 17.961	S/ 14.241
E-20	S/ 14.859	S/ 15.356	S/ 9.528	S/ 16.003	S/ 16.940	S/ 11.356
E-21	S/ 14.959	S/ 15.193	S/ 10.830	S/ 16.332	S/ 16.639	S/ 13.597
E-22	S/ 16.242	S/ 16.522	S/ 10.447	S/ 17.240	S/ 17.701	S/ 12.672

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas, provincia de Tacna, 2017.

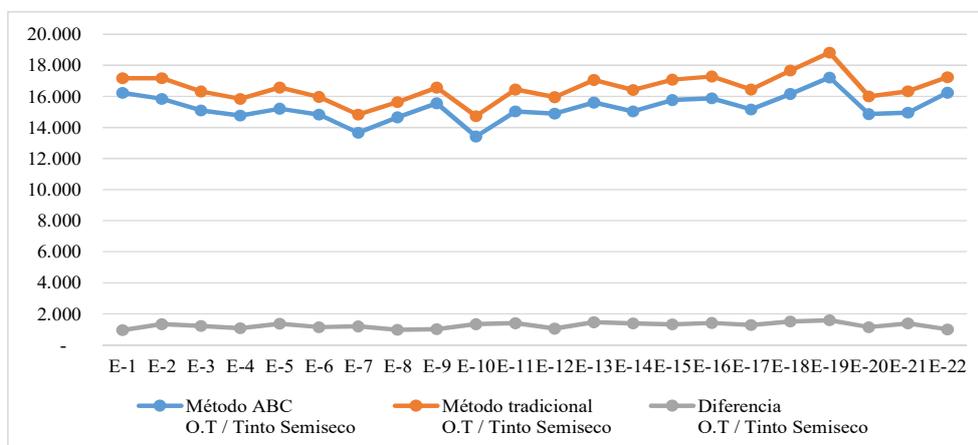


Figura 8 Comparación de precios (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino tinto semiseco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

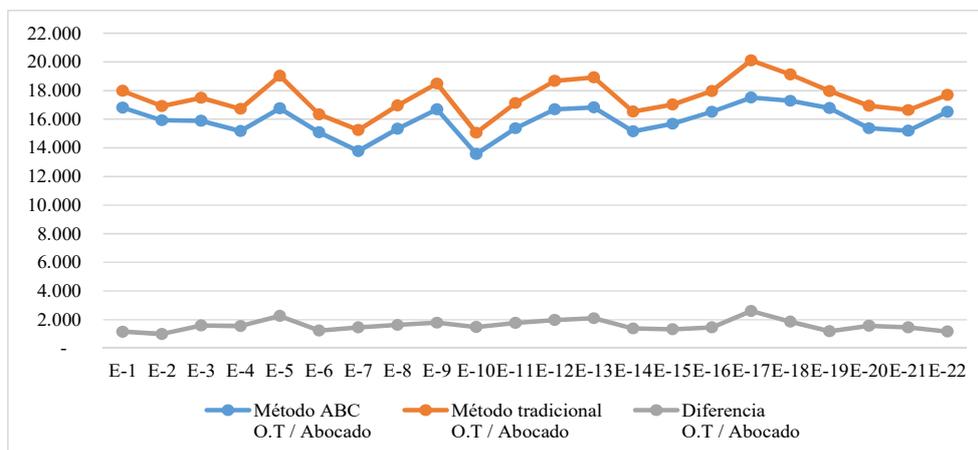


Figura 9 Comparación de precios (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino abocado, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

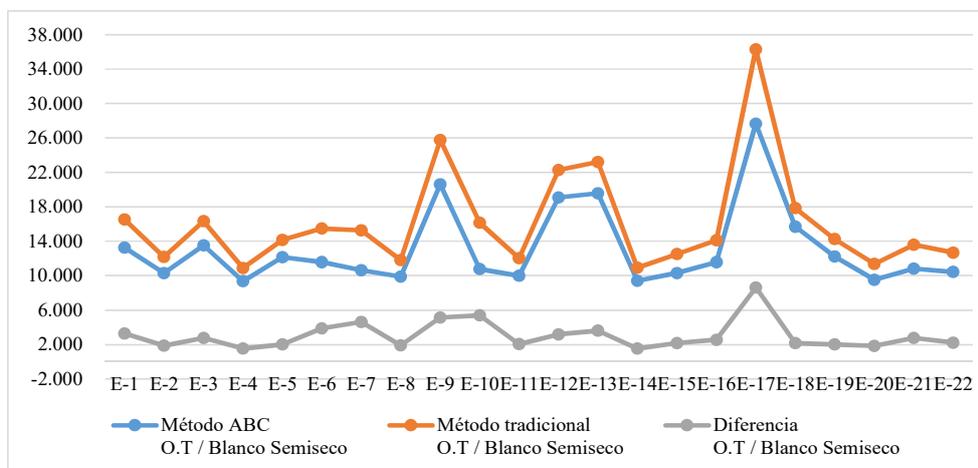


Figura 10 Comparación de precios (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino blanco semiseco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

4.3.2. Resultados de los costos indirectos de fabricación por el método de costeo basado en actividades.

Tabla 10

Comparación de la asignación de costos indirectos de fabricación (CIF) entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.), 2017.

Empresa	Asignación de costos (CIF)					
	ABC			Tradicional		
	O.T /	O.T /	O.T /	O.T /	O.T /	O.T /
	Tinto Semiseco	Abocado	Blanco Semiseco	Tinto Semiseco	Abocado	Blanco Semiseco
E-1	S/ 0.296	S/ 0.348	S/ 0.640	S/ 1.098	S/ 1.334	S/ 3.431
E-2	S/ 0.317	S/ 0.375	S/ 0.514	S/ 1.443	S/ 1.428	S/ 2.104
E-3	S/ 0.392	S/ 0.453	S/ 0.936	S/ 1.426	S/ 1.810	S/ 3.291
E-4	S/ 0.332	S/ 0.341	S/ 0.436	S/ 1.241	S/ 1.655	S/ 1.738
E-5	S/ 0.465	S/ 0.493	S/ 1.005	S/ 1.622	S/ 2.404	S/ 2.704
E-6	S/ 0.324	S/ 0.358	S/ 0.482	S/ 1.289	S/ 1.418	S/ 3.782
E-7	S/ 0.321	S/ 0.312	S/ 0.499	S/ 1.327	S/ 1.548	S/ 4.424
E-8	S/ 0.337	S/ 0.354	S/ 0.501	S/ 1.161	S/ 1.731	S/ 2.120
E-9	S/ 0.403	S/ 0.466	S/ 1.576	S/ 1.270	S/ 1.975	S/ 5.925
E-10	S/ 0.318	S/ 0.288	S/ 0.496	S/ 1.442	S/ 1.553	S/ 5.048
E-11	S/ 0.335	S/ 0.330	S/ 0.467	S/ 1.522	S/ 1.826	S/ 2.191
E-12	S/ 0.366	S/ 0.431	S/ 2.307	S/ 1.253	S/ 2.111	S/ 5.014
E-13	S/ 0.429	S/ 0.451	S/ 2.496	S/ 1.669	S/ 2.225	S/ 5.563
E-14	S/ 0.335	S/ 0.392	S/ 0.482	S/ 1.503	S/ 1.566	S/ 1.789
E-15	S/ 0.349	S/ 0.353	S/ 0.501	S/ 1.467	S/ 1.487	S/ 2.348
E-16	S/ 0.345	S/ 0.345	S/ 0.598	S/ 1.539	S/ 1.583	S/ 2.771
E-17	S/ 0.431	S/ 0.498	S/ 2.821	S/ 1.521	S/ 2.704	S/ 10.139
E-18	S/ 0.377	S/ 0.493	S/ 1.606	S/ 1.653	S/ 2.067	S/ 3.444
E-19	S/ 0.360	S/ 0.358	S/ 0.566	S/ 1.706	S/ 1.365	S/ 2.275
E-20	S/ 0.328	S/ 0.387	S/ 0.396	S/ 1.297	S/ 1.729	S/ 1.945
E-21	S/ 0.322	S/ 0.360	S/ 0.627	S/ 1.486	S/ 1.585	S/ 2.972
E-22	S/ 0.338	S/ 0.353	S/ 0.482	S/ 1.184	S/ 1.353	S/ 2.368

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas, provincia de Tacna, 2017.

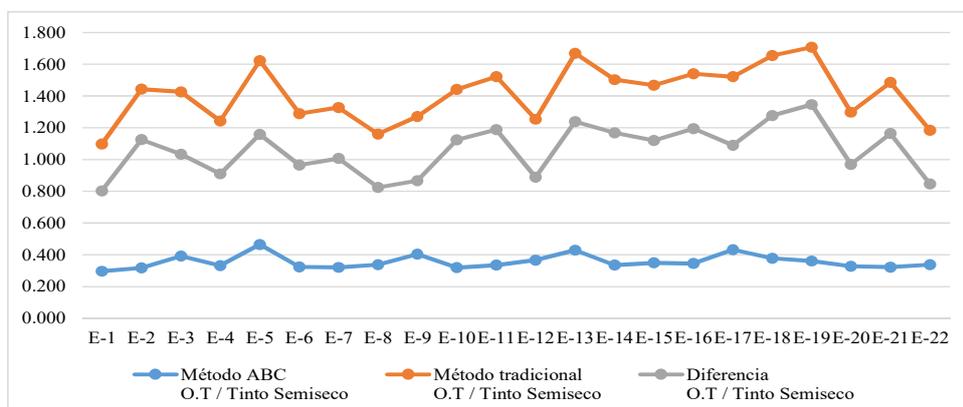


Figura 11 Comparación de los costos indirectos de fabricación (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino tinto semiseco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

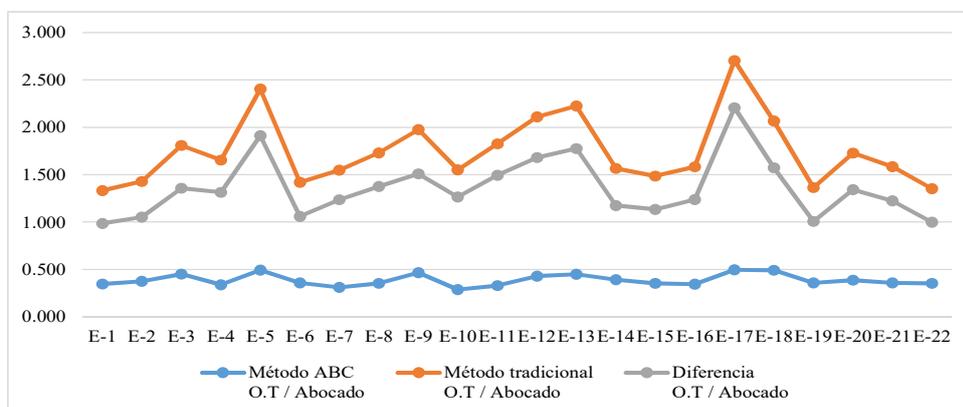


Figura 12 Comparación de los costos indirectos de fabricación (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino abocado, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

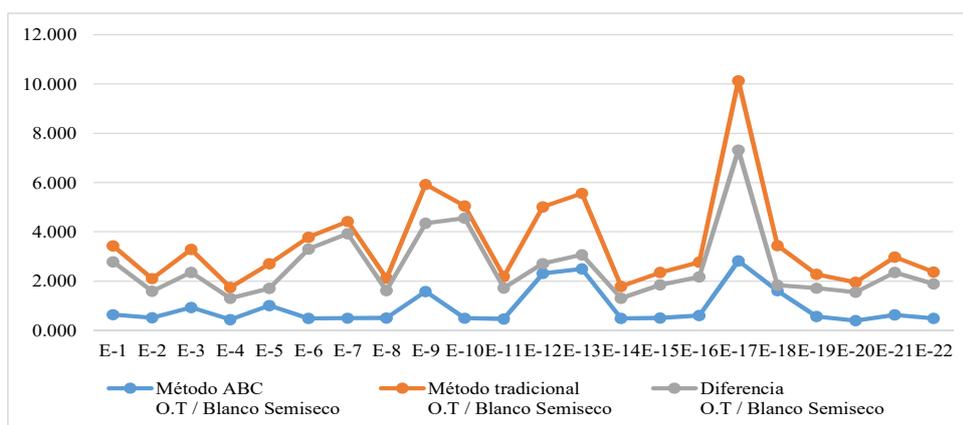


Figura 13 Comparación de los costos indirectos de fabricación (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino blanco semiseco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

4.3.3. Resultados del costo de producción por el método de costeo basado en actividades

Tabla 11

Comparación de los costos de producción entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.), 2017.

Empresa	Costo de Producción					
	ABC			Tradicional		
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
E-1	S/ 9.752	S/ 9.950	S/ 7.227	S/ 10.554	S/ 10.936	S/ 10.018
E-2	S/ 9.934	S/ 9.987	S/ 6.234	S/ 11.060	S/ 11.039	S/ 7.824
E-3	S/ 10.503	S/ 11.064	S/ 9.174	S/ 11.537	S/ 12.421	S/ 11.529
E-4	S/ 9.815	S/ 10.057	S/ 5.922	S/ 10.724	S/ 11.371	S/ 7.224
E-5	S/ 10.593	S/ 11.505	S/ 8.092	S/ 11.750	S/ 13.416	S/ 9.792
E-6	S/ 9.872	S/ 9.985	S/ 7.214	S/ 10.837	S/ 11.045	S/ 10.513
E-7	S/ 9.270	S/ 9.375	S/ 6.726	S/ 10.277	S/ 10.611	S/ 10.650
E-8	S/ 9.829	S/ 10.192	S/ 6.293	S/ 10.652	S/ 11.568	S/ 7.912
E-9	S/ 10.488	S/ 11.549	S/ 13.981	S/ 11.354	S/ 13.058	S/ 18.330
E-10	S/ 9.269	S/ 9.292	S/ 6.831	S/ 10.392	S/ 10.557	S/ 11.382
E-11	S/ 9.949	S/ 10.113	S/ 6.169	S/ 11.136	S/ 11.609	S/ 7.894
E-12	S/ 10.330	S/ 11.545	S/ 13.065	S/ 11.218	S/ 13.225	S/ 15.772
E-13	S/ 10.824	S/ 11.555	S/ 13.586	S/ 12.063	S/ 13.329	S/ 16.653
E-14	S/ 9.944	S/ 10.039	S/ 5.969	S/ 11.112	S/ 11.213	S/ 7.276
E-15	S/ 9.965	S/ 9.985	S/ 6.340	S/ 11.084	S/ 11.118	S/ 8.186
E-16	S/ 9.962	S/ 9.988	S/ 6.599	S/ 11.156	S/ 11.227	S/ 8.772
E-17	S/ 10.547	S/ 12.035	S/ 19.025	S/ 11.636	S/ 14.241	S/ 26.343
E-18	S/ 11.192	S/ 11.942	S/ 10.905	S/ 12.468	S/ 13.516	S/ 12.743
E-19	S/ 10.104	S/ 9.914	S/ 6.360	S/ 11.450	S/ 10.921	S/ 8.069
E-20	S/ 9.893	S/ 10.214	S/ 6.075	S/ 10.862	S/ 11.556	S/ 7.624
E-21	S/ 9.978	S/ 10.076	S/ 6.878	S/ 11.141	S/ 11.301	S/ 9.223
E-22	S/ 10.865	S/ 11.002	S/ 6.654	S/ 11.710	S/ 12.001	S/ 8.539

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas, provincia de Tacna, 2017.

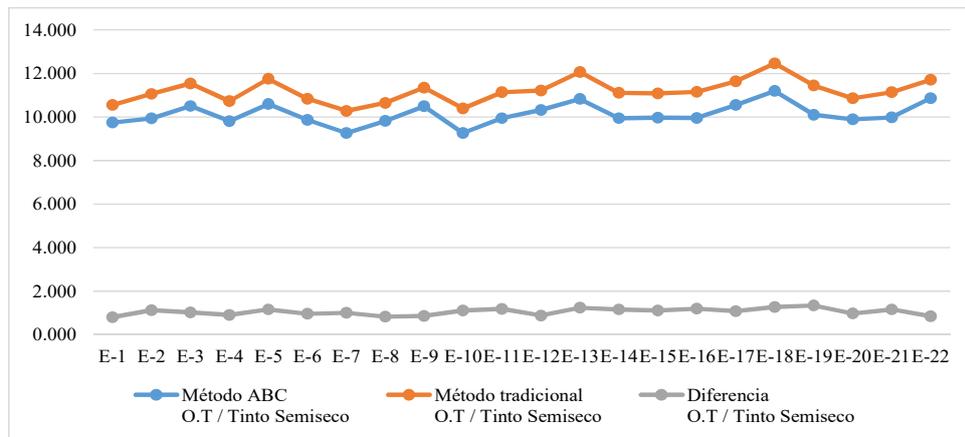


Figura 14 Comparación de los costos de producción (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino tinto semisecco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

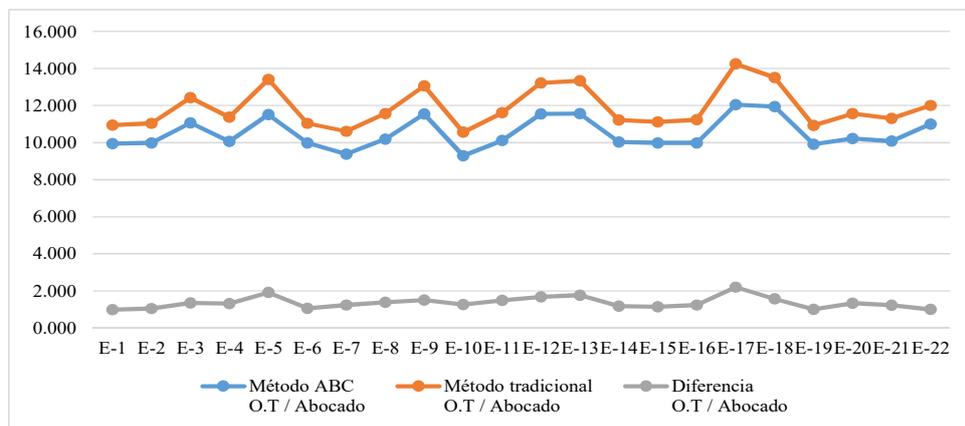


Figura 15 Comparación de los costos de producción (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino abocado, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

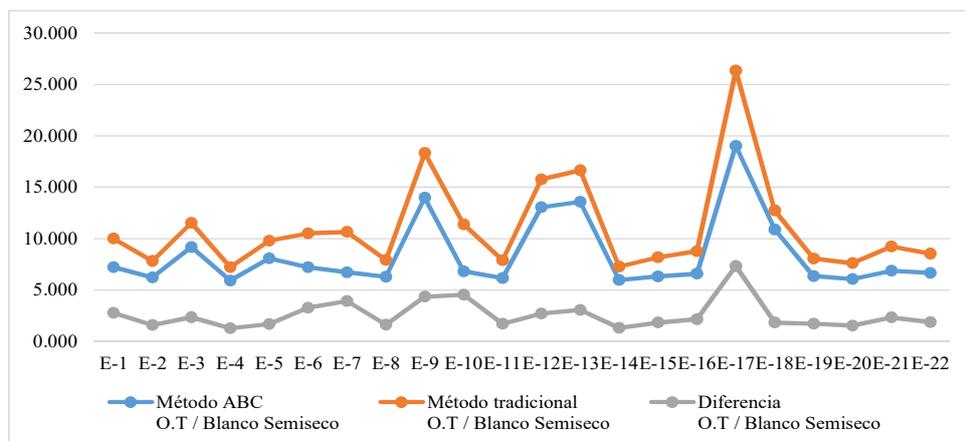


Figura 16 Comparación de los costos de producción (por unidad en soles), entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.) de vino blanco semisecco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

4.3.4. Resultados del margen de ganancia por el método de costeo basado en actividades

Tabla 12

Comparación de los márgenes de ganancia entre el método de costeo ABC y el método tradicional por órdenes de trabajo (O.T.), 2017.

Empresa	Margen de ganancia					
	ABC			Tradicional		
	O.T /	O.T /	O.T /	O.T /	O.T /	O.T /
	Tinto	Abocado	Blanco	Tinto	Abocado	Blanco
Semiseco		Semiseco	Semiseco		Semiseco	
E-1	41.02%	43.22%	55.34%	37.90%	39.32%	39.93%
E-2	35.23%	35.05%	40.10%	31.65%	29.89%	31.95%
E-3	21.90%	21.69%	25.07%	19.94%	19.32%	19.95%
E-4	27.51%	27.84%	33.77%	25.18%	24.62%	27.68%
E-5	21.71%	23.47%	27.19%	19.57%	20.13%	22.47%
E-6	27.35%	28.04%	36.04%	24.91%	25.35%	24.73%
E-7	24.81%	24.53%	34.20%	22.38%	21.68%	21.60%
E-8	26.45%	27.47%	33.37%	24.41%	24.20%	26.54%
E-9	25.74%	22.51%	25.03%	23.78%	19.91%	19.09%
E-10	13.41%	13.56%	10.77%	14.74%	15.05%	16.14%
E-11	28.14%	28.68%	37.28%	25.14%	24.98%	29.14%
E-12	22.26%	22.52%	23.73%	20.50%	19.66%	19.66%
E-13	22.17%	23.37%	22.08%	19.90%	20.26%	18.01%
E-14	28.16%	27.89%	33.51%	25.20%	24.97%	27.49%
E-15	34.12%	33.05%	37.86%	30.68%	29.68%	29.32%
E-16	35.13%	40.05%	48.49%	31.37%	35.63%	36.48%
E-17	21.81%	23.27%	23.13%	19.77%	19.66%	16.70%
E-18	22.34%	22.61%	22.01%	20.05%	19.98%	18.83%
E-19	44.54%	43.37%	62.89%	39.30%	39.37%	49.57%
E-20	27.29%	27.41%	32.92%	24.86%	24.23%	26.23%
E-21	27.06%	27.79%	33.44%	24.23%	24.78%	24.94%
E-22	26.69%	27.27%	33.06%	24.76%	25.00%	25.76%

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas, provincia de Tacna, 2017.

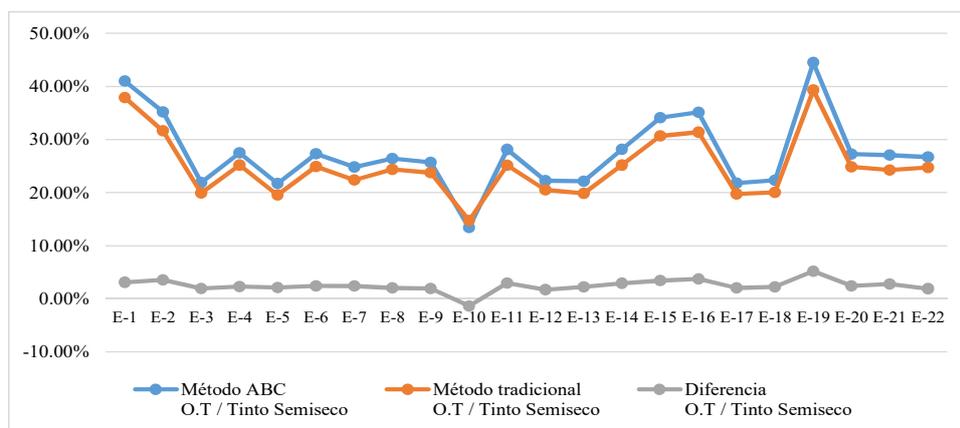


Figura 17 Comparación de porcentajes de márgenes de ganancia (por unidad), entre el método de costo ABC y el método tradicional, por órdenes de trabajo (O.T.) de vino tinto semiseco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

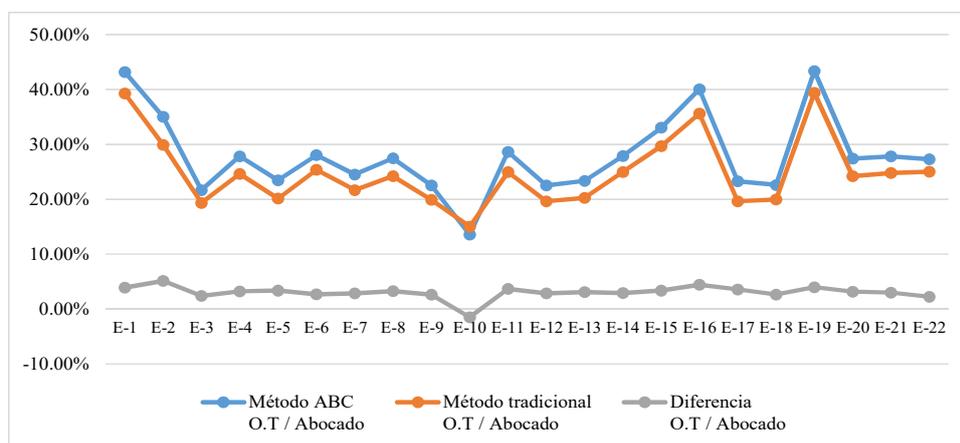


Figura 18 Comparación de porcentajes de márgenes de ganancia (por unidad), entre el método de costo ABC y el método tradicional, por órdenes de trabajo (O.T.) de vino abocado, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

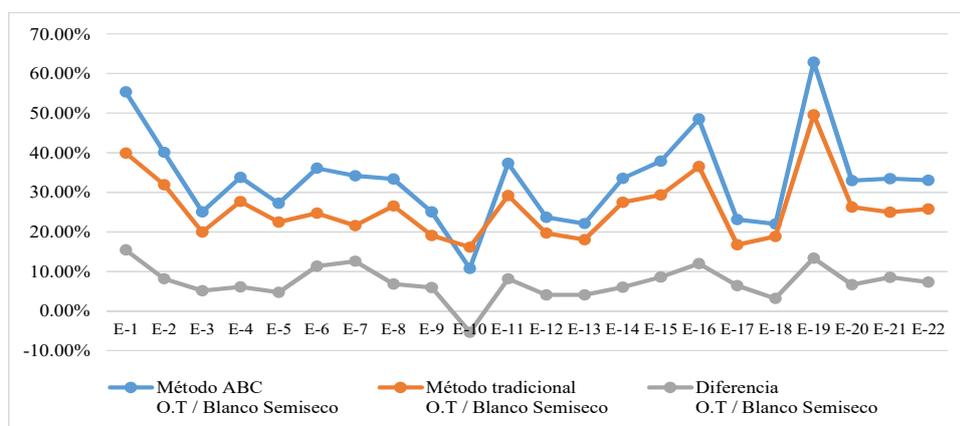


Figura 19 Comparación de porcentajes de márgenes de ganancia (por unidad), entre el método de costo ABC y método tradicional, por órdenes de trabajo (O.T.) de vino blanco semiseco, en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

4.4. PRUEBA ESTADÍSTICA

4.4.1. Hipótesis general

a) Planteamiento de Hipótesis

H_0 : La implementación de un método de costeo basado en actividades no incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

H_1 : La implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Hipótesis estadística

$$H_0: \mu_A \geq \mu_B$$

$$H_1: \mu_A < \mu_B$$

μ_A = Fijación del precio con el método ABC

μ_B = Fijación del precio con el método tradicional

b) Nivel de significancia: 0.05

Para todo valor de la probabilidad igual o menor que 0.05, se rechaza H_0 .

c) Realizar el análisis exploratorio de datos y descriptivo

Tabla 13

Comparación de la distribución de los precios entre el método de costeo ABC y método de costeo tradicional

Método	Estadísticos	Valores de distribución de los precios
ABC	N	66
	Media	14.763
	Desviación estándar	3.015
	Error típico de la media	0.371
Tradicional	N	66
	Media	16.730
	Desviación estándar	3.580
	Error típico de la media	0.441

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

d) Prueba de Normalidad.

Según la prueba de Normalidad realizada en SPSS, se evaluó si ambas poblaciones, provienen de una distribución normal. Si provienen de una distribución normal se utiliza la prueba t, para muestras independientes; y en caso que no presente distribución normal se aplica la prueba U de Mann-Whitney. Dado que el tamaño de la muestra es igual a 66 casos se utilizó para el contraste de normalidad la prueba de Kolmogorov – Smirnov.

H_0 : Los datos de las variables provienen de poblaciones normales.

H_1 : Los datos de las variables no provienen de poblaciones normales.

Tabla 14
Prueba de normalidad de los métodos de costeo ABC y tradicional

Método	Kolmogorov-Smirnov		
	Estadístico	g.l.	Sig.
ABC	0.890	66	0.000
Tradicional	0.769	66	0.000

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Dado que los p-valores de los métodos ABC (0.000) y tradicional (0.000) son menores que el nivel de significancia (0.05), es probable que los datos de las variables no provienen de poblaciones normales.

e) Estadística de Prueba.

Para realizar la prueba de hipótesis, se aplicó la prueba “U de Mann-Whitney” para dos muestras independientes, sin distribución normal.

Tabla 15
Prueba U de Mann-Whitney para muestras independientes que no presentan distribución normal de los precios en los costos totales de los métodos de costeo ABC y tradicional

U de Mann-Whitney	Sig. (unilateral)
1248.000	0.000

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

f) Conclusión.

Dado que el p-valor (0.000) es menor que el nivel de significancia (0.05), es probable que se rechace la hipótesis nula. Por lo tanto, se concluye que a un margen de error del 5% que la implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

4.4.2. Primera hipótesis específica

a) Planteamiento de Hipótesis

H_0 : La asignación de costos indirectos en las actividades de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna 2017, no inciden en la fijación del precio.

H_1 : La asignación de costos indirectos en las actividades de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna 2017, inciden en la fijación del precio.

Hipótesis estadística

$$H_0: \mu_A \geq \mu_B$$

$$H_1: \mu_A < \mu_B$$

μ_A = Asignación de costos indirectos con el método ABC

μ_B = Asignación de costos indirectos con el método tradicional

b) Nivel de significancia: 0.05

Para todo valor de la probabilidad igual o menor que 0.05, se rechaza H_0 .

c) Realizar el análisis exploratorio de datos y descriptivo

Tabla 16

Comparación de la asignación de costos indirectos en las actividades de producción entre los métodos de costeo ABC y tradicional.

Método	Estadísticos	Valores de asignación de costos a la actividad
ABC	N	66
	Media	0.557
	Desviación estándar	0.500
	Error típico de la media	0.061
Tradicional	N	66
	Media	2.227
	Desviación estándar	1.463
	Error típico de la media	0.180

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

d) Prueba de Normalidad

Según la prueba de Normalidad realizada en SPSS, se evaluó si ambas poblaciones, provienen de una distribución normal. Si provienen de una distribución normal se utiliza la prueba t, para muestras independientes; y en caso que no presente distribución normal se aplica la prueba U de Mann-Whitney. Dado que el tamaño de la muestra es igual a 66 casos se utilizó para el contraste de normalidad la prueba de Kolmogorov – Smirnov.

H_0 : Los datos de las variables provienen de poblaciones normales.

H_1 : Los datos de las variables no provienen de poblaciones normales.

Tabla 17
Prueba de normalidad de los costos indirectos para los métodos de costeo ABC y tradicional

Método	Kolmogorov-Smirnov		
	Estadístico	g.l.	Sig.
ABC	0.484	66	0.000
Tradicional	0.642	66	0.000

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Dado que los p-valores de los métodos ABC (0.000) y tradicional (0.000) son menores que el nivel de significancia (0.05), es probable que los datos de las variables no provienen de poblaciones normales.

e) Estadística de Prueba

Para realizar la prueba de hipótesis, se aplicó la prueba “U de Mann-Whitney” para dos muestras independientes, sin distribución normal.

Tabla 18
Prueba U de Mann-Whitney para muestras independientes que no presentan distribución normal de la asignación de costos indirectos para los métodos de costeo ABC y tradicional

U de Mann-Whitney	Sig. (unilateral)
212.00	0.000

Fuente: Elaboración propia, a partir de información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

f) Conclusión

Dado que el p-valor (0.000) es menor que el nivel de significancia (0.05), es probable que se rechace la hipótesis nula. Por lo tanto, se concluye que a un margen de error del 5% que la asignación de los costos indirectos

en las actividades de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna 2017, inciden en la fijación del precio.

4.4.3. Segunda hipótesis específica

a) Planteamiento de Hipótesis

H_0 : La implementación de un método de costeo basado en actividades no afecta al costo de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

H_1 : La implementación de un método de costeo basado en actividades afecta al costo de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Hipótesis estadística

$$H_0: \mu_A \geq \mu_B$$

$$H_1: \mu_A < \mu_B$$

μ_A = Costo de producción con el método ABC

μ_B = Costo de producción con el método tradicional

b) Nivel de significancia: 0.05

Para todo valor de la probabilidad igual o menor que 0.05, se rechaza H_0 .

c) Realizar el análisis exploratorio de datos y descriptivo

Tabla 19

Comparación de la asignación de costos de producción entre los métodos de costeo ABC y tradicional

Método	Estadísticos	Valores de asignación de costos de producción
ABC	N	66
	Media	9.690
	Desviación estándar	2.255
	Error típico de la media	0.278
Tradicional	N	66
	Media	11.359
	Desviación estándar	2.745
	Error típico de la media	0.338

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

d) Prueba de Normalidad

Según la prueba de Normalidad realizada en SPSS, se evaluó si ambas poblaciones, provienen de una distribución normal. Si provienen de una distribución normal se utiliza prueba t, para muestras independientes; y en caso que no presente distribución normal se aplica la prueba U de Mann-Whitney. Dado que el tamaño de la muestra es igual a 66 casos se utilizó para el contraste de normalidad la prueba de Kolmogorov – Smirnov.

H_0 : Los datos de las variables provienen de poblaciones normales.

H_1 : Los datos de las variables no provienen de poblaciones normales.

Tabla 20
Prueba de normalidad en el costo de producción de los métodos de costeo ABC y tradicional

Método	Kolmogorov-Smirnov		
	Estadístico	g.l.	Sig.
ABC	0.878	66	0.000
Tradicional	0.755	66	0.000

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Dado que los p-valores de los métodos ABC (0.000) y tradicional (0.000) son menores que el nivel de significancia (0.05), es probable que los datos de las variables no provienen de poblaciones normales.

e) Estadística de Prueba

Para realizar la prueba de hipótesis, se aplicó la prueba “U de Mann-Whitney” para dos muestras independientes, sin distribución normal.

Tabla 21
Prueba U de Mann-Whitney para muestras independientes que no presentan distribución normal de la asignación de costos de producción de los métodos de costeo ABC y tradicional

U de Mann-Whitney	Sig. (unilateral)
1119.000	0.000

Fuente: Elaboración propia, a partir en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

f) Conclusión

Dado que el p-valor (0.000) es menor que el nivel de significancia (0.05), es probable que se rechace la hipótesis nula. Por lo tanto, se concluye que a un margen de error del 5% que la implementación de un método de costeo basado en actividades afecta al costo de producción de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

4.4.4. Tercera hipótesis específica

a) Planteamiento de Hipótesis

H_0 : La implementación de un método de costeo basado en actividades no incide en el margen de ganancia en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

H_1 : La implementación de un método de costeo basado en actividades incide en el margen de ganancia en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Hipótesis estadística

$$H_0: \mu_A \leq \mu_B$$

$$H_1: \mu_A > \mu_B$$

μ_A = Margen de ganancia con el método ABC

μ_B = Margen de ganancia con el método tradicional

b) Nivel de significancia: 0.05

Para todo valor de la probabilidad igual o menor que 0.05, se rechaza H_0 .

c) Realizar el análisis exploratorio de datos y descriptivo

Tabla 22

Comparación de la asignación del margen de ganancia en los métodos de costeo ABC y tradicional

Método	Estadísticos	Valores de margen de ganancia
ABC	N	66
	Media	29.557
	Desviación estándar	9.109
	Error típico de la media	1.121
Tradicional	N	66
	Media	25.305
	Desviación estándar	6.816
	Error típico de la media	0.839

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

d) Prueba de Normalidad

Según la prueba de Normalidad realizada en SPSS, se evaluó si ambas poblaciones, provienen de una distribución normal. Si provienen de una distribución normal se utiliza prueba t, para muestras independientes; y en caso que no presente distribución normal se aplica la prueba U de Mann-Whitney. Dado que el tamaño de la muestra es igual a 66 casos se utilizó para el contraste de normalidad la prueba de Kolmogorov – Smirnov.

H₀: Los datos de las variables provienen de poblaciones normales.

H₁: Los datos de las variables no provienen de poblaciones normales.

Tabla 23
Prueba de normalidad del margen de ganancia en los métodos de costeo ABC y tradicional

Método	Kolmogorov-Smirnov		
	Estadístico	g.l.	Sig.
ABC	0.914	66	0.000
Tradicional	0.900	66	0.000

Fuente: Basado en información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Dado que los p-valores de los métodos ABC (0.000) y tradicional (0.000) son menores que el nivel de significancia (0.05), es probable que los datos de las variables no provienen de poblaciones normales.

e) Estadística de Prueba

Para realizar la prueba de hipótesis, se aplicó la prueba “U de Mann-Whitney” para dos muestras independientes, sin distribución normal.

Tabla 24
Prueba U de Mann-Whitney para muestras independientes que no presentan distribución normal en los márgenes de ganancia de los métodos de costeo ABC y tradicional

U de Mann-Whitney	Sig. (unilateral)
1447.000	0.001

Fuente: Elaboración propia, a partir de información contable y operativa de las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

f) Conclusión

Dado que el p-valor (0.001) es menor que el nivel de significancia (0.05), es probable que se rechace la hipótesis nula. Por lo tanto, se concluye que a un margen de error del 5% que la implementación de un método de

costeo basado en actividades incide en el margen de ganancia en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

4.5. COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS (DISCUSIÓN)

Los resultados expuestos conllevan a realizar el análisis y discusión que se presenta a continuación:

En relación a la primera hipótesis específica, sobre la asignación de costos indirectos de fabricación en las actividades de producción; se determinó estadísticamente que la asignación de costos indirectos en las actividades de producción, incide considerablemente en la fijación del precio. Las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, utilizan el método de costeo tradicional que aplican una tasa de asignación inadecuada apoyada en el volumen de producción, como medida para calcular los costos indirectos, lo que ocasionan costos promedio y a la vez elevado.

Los resultados estadísticos con el método tradicional, se reflejan incrementados en las tres variedades: vino tinto semiseco, abocado y blanco semiseco; en todos los casos de estudio, pero acentuado en las empresas: E-7, E-9, E-10 y E-17, con valores de S/4.4, S/5.9, S/5.0 y S/10.1, mientras que con el método de costeo ABC los costos indirectos fueron: S/0.4, S/1.5, S/0.4 y S/2.8. Las diferencias son notables, y señala que existe sobre costo, lo que confirma la ineficiencia del método tradicional para asignar o aplicar los costos indirectos de fabricación; en contraste con el método ABC, que utiliza inductores para medir el nivel de intensidad o consumo por actividad, y en propicia una asignación individualizada de los costos indirectos, en función de la variedad de vino producida. Como lo mencionó (Abanto Vasquez & Romero Baltodano, 2015, pág. 72), en su trabajo de tesis, donde confirma que el método ABC, distribuye con exactitud los costos indirectos de fabricación, dado que utiliza cost drivers o inductores como medida en

las actividades; sin embargo la determinación de inductores debe ser minuciosa, con el fin de elegir los más apropiados.

Respecto a la segunda hipótesis específica, sobre el costo de producción; se determinó estadísticamente que la implementación de un método de costeo basado en actividades afecta notablemente al costo de producción. Las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, emplean el método de costeo tradicional, que se base en el volumen de producción, lo que ocasiona el subsidio cruzado de costos, es decir no distribuye equitativamente, es ineficiente para medir la productividad, no es analítica, porque desconoce cómo se generan los costos.

Los resultados revelan diferencias contundentes, en especial con la variedad, vino blanco semiseco, con énfasis en las empresas: E-9, E-10, E-17, donde los costos de producción fueron: S/18.3, S/11.3 y S/26.3, mientras que con el método ABC, fue: S/13.9, S/6.8 y S/19.0, respectivamente; en consecuencia, se puede afirmar que el método tradicional no se adapta a las necesidades en el procesamiento de vinos, no tiene capacidad para detectar las tareas que generan valor, y lo más importante, que no atribuye equitativamente los costos para los tres tipos de vino, es deficiente y limitado. Como referencia (Contreras & Mac Cawley, 2006, pág. 32), afirma que, el método de costeo tradicional distribuye los costos fijos a través de los centros de costos y luego transfiere hacia los productos o servicios, es decir traslada los costos a las líneas de productos en función del volumen, mas no, por el requerimiento del proceso mismo; el efecto producido es el subsidio cruzado de costos, dado que no atribuye el consumo real de recursos por tipo de producto.

En cuanto a la tercera hipótesis específica, en relación al margen de ganancia; se determinó estadísticamente que, la implementación de un método de costeo basado en actividades incide de manera trascendental en

el margen de ganancia. Las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, no disponen de un adecuado sistema de información de costos como punto de partida para determinar precios y márgenes de ganancia, sólo poseen información poco apropiada y parcial sobre sus costos de producción, por lo tanto, un margen de ganancia casi estándar y además bajo, no ofrece una visión clara sobre la rentabilidad por tipo de vino.

Los resultados estadísticos reflejan diferencias importantes; presentan una tendencia a manera de promedio entre los tipos de vino; los resultados más sobresalientes se presentaron en la variedad de vino blanco semiseco, en las empresas: E-1, E-6, E-7, E-16, E-19, con márgenes de 39.9%, 24.7%, 21.6%, 36.4%, 49.5%, sin embargo con el método de costeo basado en actividades se obtuvo: 55.3%, 36.0%, 34.2%, 48.4% y 62.8%; en consecuencia se puede afirmar que el método tradicional es inefectivo y limitado, para suministrar información. (Contreras & Mac Cawley, 2006, pág. 33), señala; que los resultados a través del método de costeo basado en actividades son más acertados, porque reconocen todos los recursos y componentes que conforman el costo, más aún en procesos complejos, proveen de ventaja competitiva porque identifica los productos más rentables y los que menos ganancias producen en la empresa; mientras que los sistemas tradicionales, no son compatibles con los procesos actuales, ni con las necesidades empresariales de estos tiempos.

Por los resultados obtenidos a través de la prueba estadística U de Mann-Whitney, para muestras independientes; y lo antes referido, se determinó de manera concluyente que la implementación del método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Los resultados confirmaron que utilizar un método de costeo tradicional como herramienta de costos es ineficiente, produce información

limitada, inexacta y distorsionada; demostró que, el método de costeo basado en actividades, es una herramienta eficiente para gestionar costos, mediante el tratamiento que utiliza para asignar los costos indirectos de fabricación; tiene capacidad de agregar valor a la empresa, porque se enfoca en mejorar procesos, actividades, y el consumo de recursos, atribuye de manera equitativa los costos de producción especialmente cuando se tiene varias líneas de producción. Se pudo comprobar que existen diferencias sustanciales en cuanto a la fijación de precios; con el método tradicional, se reflejan significativamente altos en once empresas, las más resaltantes fueron: E-7, E-9, E-10 y E-17 cuyos precios resultaron: S/15, S/25, S/16, y S/36, en contraste con el método de costeo basado en actividades que fue de S/10, S/20, S/10, y S/27, respectivamente. Sin embargo, a pesar de todos los atributos que tiene este método de costeo, es fundamental disponer de información detallada y completa sobre la empresa y el proceso de producción antes de implementarlo, de lo contrario se puede incurrir en inexactitud. (Möller, 2011, pág. 78). Se concluye que implementar el método de costeo basado en actividades, es más beneficioso, porque el mecanismo de trabajo es muy adaptable al sector vitivinícola, proporciona cuantiosa información individualizada por tipo de producto, además permite mayor visibilidad y comprensión de las causas que ocasionan los costos.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES.

PRIMERA

Se determinó estadísticamente a un margen de error del 5%, que, la asignación de los costos indirectos de fabricación en las actividades de producción, inciden de manera significativa en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

En cuanto a la evaluación de resultados, sobre la asignación de costos indirectos en las actividades de producción se puede demostrar una mayor exactitud y objetividad al imputar los costos en las tareas relacionadas con la producción de vinos; este proceso conduce a la identificación de las actividades más costosas, como es el caso de la vendimia, recepción, selección, y a la vez, el embotellado; que en efecto generan mayor consumo de recursos y servicios para la producción en los tres tipos de vinos, pero en forma predominante en el vino blanco semiseco. Del mismo modo en relación al valor de los costos indirectos de fabricación, se puede percibir que el producto que predomina en costos indirectos más elevados es el vino blanco semiseco, en relación con las otras variedades. Por lo tanto, el método de costeo basado en actividades, es eficiente para asignar costos y medir el consumo de recursos por actividades de producción; así también permite advertir el producto más oneroso en cuanto a sus costos indirectos; en consecuencia, la fijación de precios resulta es más objetiva, por lo tanto, es posible evaluar y justificar el mantenimiento y/o permanencia de un producto en la empresa.

SEGUNDA

Se determinó estadísticamente a un margen de error del 5%, que, la implementación de un método de costeo basado en actividades afecta significativamente al costo de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

De la evaluación de resultados obtenida, en el tratamiento de los costos de producción, en las empresas agroindustriales vitivinícolas donde la producción de vinos es diversa; se puede comprobar que el método de costeo basado en actividades, es una herramienta idónea, dado que organiza a las empresas en un conjunto de actividades, esto permite establecer qué tareas intervienen efectivamente en la producción, y en consecuencia distribuir los costos. Es eficiente y específico al proporcionar una base correcta, puesto que los inductores facilitan la distribución del consumo de recursos por actividad; así mismo, resultó equitativo en la asignación, debido que personaliza los costos de producción incurridos realmente en el procesamiento por tipo de vino, de donde el vino blanco semiseco se destaca como el más costoso; y como el más económico, predomina el vino tinto semiseco. Por lo tanto, es una herramienta de gestión apropiada para establecer los costos de producción por tipo de producto.

TERCERA

Se determinó estadísticamente a un margen de error del 5% que, la implementación de un método de costeo basado en actividades incide en el margen de ganancia en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

Respecto a la evaluación de resultados, en el margen de ganancia, se puede afirmar que el método de costeo basado en actividades, es una herramienta útil para tomar decisiones estratégicas y operativas, no solo por precisar con exactitud los costos de producción, sino por determinar la verdadera rentabilidad que posee cada tipo de vino. Mediante el método de costeo basado en actividades, se demostró

superioridad en los indicadores de margen de ganancia en las tres variedades, también se puede identificar el tipo de vino más rentable, donde destaca el vino blanco semiseco. Con el método tradicional los resultados se mostraron distorsionados a manera de bajo rendimiento, lo que representa una condición delicada que puede ocasionar efectos negativos al momento de fijar precios. Por lo tanto, el método de costeo basado en actividades es una herramienta estratégica integral que proporciona ventajas competitivas, al establecer indicadores de rentabilidad más exactos y al mismo tiempo precisión en la fijación de precios.

CUARTA

Se determinó estadísticamente a un margen de error del 5% que, la implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017.

De la evaluación de resultados obtenidos, a través de los indicadores analizados como los costos indirectos en las actividades de producción, el costo de producción y el margen de ganancia; se pudo demostrar que la aplicación del método de costeo basado en actividades, incide significativamente a través del tratamiento de estos indicadores en la fijación del precio. En efecto, reflejó valores más bajos, atractivos y reales así también diferenciados de acuerdo al tipo de vino: tinto semiseco, tinto abocado, y blanco semiseco. La industria del vino es un aspirante ideal para este método de costeo, debido a las características que posee como la diversidad en su producción y la competencia. Lo que debe despertar el interés, para efectuar una retroalimentación en sus procesos internos como un primer aspecto, pero relevante para incrementar su rendimiento económico y desempeño empresarial.

5.2. RECOMENDACIONES.

PRIMERA

Las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, deben implementar medidas preliminares de mejora en las actividades de producción y en los costos indirectos de fabricación. Para tal efecto es necesario realizar un diagnóstico de los sistemas de contabilidad, revisión de las principales fuentes de información, inventario de activos, estructura de los centros de costos y principalmente del manual de procedimientos. En caso de no disponer de este documento, es esencial elaborarlo para establecer las actividades que intervienen en el proceso productivo, y clasificarlas. Posteriormente efectuar un análisis para el reconocimiento de todos los recursos y servicios directos o complementarios necesarios para el procesamiento de los diferentes tipos de productos.

SEGUNDA

Las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, deben implementar medidas orientadas al control de los costos de producción, por tanto, es necesario hacer una revisión de los objetos de costo, identificarlos y definirlos correctamente, así también disponer de información analítica sobre los costos unitarios; por otro lado elaborar un mapa de costos, que refleje en forma gráfica, cómo fluyen éstos, desde el consumo de recursos por elemento de costo, hasta los centros de responsabilidad; estas medidas facilitan la comprensión sobre el movimiento de los costos de producción y posterior control.

TERCERA

Las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, deben implementar medidas estratégicas para conocer e incrementar su margen de ganancia, para tal efecto es necesario disponer de un sistema de información de

costos actualizado y por actividad, es decir, el detalle de los costos totales y unitarios, de igual forma el valor de margen de ganancia por producto para establecer los más rentables y los más económicos. Estas acciones permiten evaluar la política de precios vigente, a fin de mantener o mejorar su rentabilidad.

CUARTA

Las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, deben implementar el método de costeo basado en actividades, como una herramienta de gestión, para mejorar las decisiones estratégicas en la fijación de precios; conocer la verdadera rentabilidad e incrementarla; disponer de información individualizada por variedad de vino; y a la vez para llevar un control eficiente de costos, que gestione recursos, y racionalice actividades.

Se recomienda efectuar un diagnóstico económico y operativo de las empresas; propiciar al interior de las mismas una cultura de gestión de costos; elaborar un proyecto con la propuesta de implementación del método de costeo basado en actividades, que incluya las etapas del proceso de producción como pieza preliminar a la puesta en marcha; socializar al personal sobre las ventajas competitivas que ofrece esta metodología, efectuar un diagnóstico de mercado y de competidores; y evaluar las condiciones económicas para la implementación.

Lo indicado anteriormente permite fortalecer el sector manufacturero, en la provincia de Tacna, especialmente en el rubro elaboración de vinos. Cabe mencionar, que este sector, ha empezado a tener mayor respaldo, por cuanto el gobierno peruano, con la finalidad de promover la imagen y marca del vino, promulgó la Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales. Éste es un primer paso para impulsar y regular la producción de vinos; en ese sentido, con el enfoque de la contabilidad de gestión, corresponde al presente estudio recopilar y proporcionar información sobre el sector agroindustrial vitivinícola de la provincia de Tacna, cuya finalidad también es fortalecer la imagen del vino tacneño como bebida nacional.

Referencias Bibliográficas

- Abanto Vasquez, P. I., & Romero Baltodano, P. I. (2015). Tesis. "Implementación de un sistema de costos ABC para la determinación de la rentabilidad por producto en la empresa Corporación Libertad S.A.C. en Trujillo, 2015". Facultad de Negocios. Carrera de Contabilidad y Finanzas. Obtenido de <http://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/9966>
- Adonde.com. (2019). Obtenido de Ica festival vendimia: <http://adonde.com/turismo/ica-festival-vendimia.php>
- Aeropuerto Internacional Coronel FAP Carlos Ciriana Santa Rosa. (2016). Informe. Obtenido de <https://es.weatherspark.com/y/147299/Clima-promedio-en-Aeropuerto-Internacional-Coronel-FAP-Carlos-Ciriani-Santa-Rosa-Per%C3%BA-durante-todo-el-a%C3%B1o#Sections-Sources>
- Alfaro, E., & León, K. (11 de Mayo de 2015). Repositorio UPAO. Obtenido de <http://repositorio.upa.edu.pe/handle/upaorep/1362>
- Bodegas Zintzo. (s.f.). Obtenido de <https://bodegaszintzo.com/termino-enologia/descube-del-vino/>
- Boletin Area de Tecnología. (s.f.). Boletin Area de Tecnología. Obtenido de <https://www.areatecnologia.com/fijacion-de-precios.html>
- Bolivar, M. (2009). Federación de enseñanza de CC.OO de Andalucía. Obtenido de <https://www.feandalucia.ccoo.es/docu/p5sd5519.pdf>
- Buolton, R. B., Singleton, V. L., Bisson, L. F., & Kunkee, R. E. (2002). Teoría y práctica de la elaboración del vino. (D. E. University of California, Ed.) Zaragoza, España: Acribia.
- Campus del Vino. (2017). Obtenido de Recepción de la Vendimia: <https://www.campusdelvino.com/blog/item/80-vendimia-uva-vino>
- Castro, M. (2003). El Proyecto de Investigación y su Esquema de Elaboración. (2da. ed.). Caracas: Uyapal.
- Cata del Vino. (s.f.). Obtenido de metabisulfito-potasico-so2-composicion: <https://www.catadelvino.com/comprar-accesorios-packs-vino/metabisulfito-potasico-para-elaborar-vino>
- Cata del Vino. (Julio de 2014). Obtenido de Estrujado de la uva.
- Cata del Vino. (junio de 2014). . Obtenido de El proceso de embotellado: <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/como-es-el-proceso-del-embotellado-del-vino#>

- Cata del Vino. (10 de Marzo de 2016). Obtenido de el-proceso-del-despalillado-en-la-elaboracion-del-vino: <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/es-importante-el-proceso-del-despalillado-en-la-elaboracion-del-vino#>
- Cecilia Don, M., & Milordo, J. M. (2010). Herramientas de gestión de la actividad vitivinícola. Obtenido de Universidad del cuy - Mendoza: <https://core.ac.uk/download/pdf/61887075.pdf>
- Celis Melendez, Y. M. (2009). Tesis de grado. "Método de costeo ABC para mejorar la eficiencia en una empresa agroindustrial de La Libertad". Universidad Nacional de Trujillo. Sección de Postgrado en Ciencias Económicas. 2009. Obtenido de <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/7667>
- Centro Campillo. (Mayo de 2018). El proceso de elaboración del vino. Obtenido de <https://centrocampillo.wordpress.com/2015/05/15/el-proceso-de-elaboracion-del-vino/>
- Comenge, B. (2016). Blog Bodegas Comenge. Obtenido de <https://www.comenge.com/blog/viticultura/que-es-la-vendimia.html>
- Consejo-Normativo-de-Contabilidad. (23 de Agosto de 2017). Resolución N° 003-2017-EF/30 Norma Internacional de Contabilidad N° 2 Inventarios. Lima, Perú. Obtenido de <https://www.mef.gob.pe/es/consejo-normativo-de-contabilidad/niif>
- Consejo-Normativo-de-Contabilidad. (23 de Agosto de 2017). Resolución N° 003-2017-EF/30. Obtenido de Ministerio de Economía y Finanzas: <http://mef.gob.pe/es/consejo-normativo-de-contabilidad/niif>
- Contreras, H., & Mac Cawley, A. (2006). Asociación de Economistas Agrarios A.G. Obtenido de <http://www.aeachile.cl/wp-content/uploads/2017/07/Contreras-et-al.pdf>
- Correo. (2015). Erasmo Torres: "Tacna: ¿Cuántos litros de vino y pisco se consume al año? Obtenido de <https://diariocorreo.pe/edicion/tacna/tacna-cuantos-litros-de-vino-y-pisco-se-consumen-al-ano-633921/>
- Correo. (2017). Preocupante el 70% de medianas y micro empresas son informales. . Obtenido de <https://diariocorreo.pe/edicion/tacna/preocupante-el-70-de-medianas-y-micro-empresas-son-informales-750201/>
- Crece Mujer. (2018). Obtenido de como-asignarle-el-precio-un-producto-o-servicio-de-nuestro: <https://www.crecemujer.cl/capacitacion/comienzo-un-negocio/como-asignarle-el-precio-un-producto-o-servicio-de-nuestro>

- Cuervo, J., & Osorio, J. (2013). Costeo Basado en actividades ABC: gestión basada en actividades ABC. Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliotecauptsp/detail.action?docID=4870521>
- Cuevas, C. (2012). Contabilidad de Costos (3ra. ed.). Pearson Educación. Obtenido de <https://externalidadesintangibles.wordpress.com/2015/05/29/contabilidad-de-costos-3a-edicion-2010-cuevas-carlos/>
- D.L.-N°-1269. (17 de Diciembre de 2016). Decreto Legislativo que crea el Régimen MYPE Tributario del Impuesto a la Renta. Normas Legales - Perú. Lima, Perú: Normas Legales.
- D.L.-N°774. (8 de Diciembre de 2004). Ley de Impuesto a la Renta. Obtenido de https://www.perupetro.com.pe/wps/wcm/connect/corporativo/9d6e072c-6ae4-41ef-b4b4-d38ae0a94965/3_Decreto_Legislativo_774.pdf?MOD=AJPERES
- D.S.N°002-2017-PRODUCE. (2017 de Febrero de 01). Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción. Lima, Lima, Perú. Obtenido de https://www.produce.gob.pe/produce/descarga/dispositivos-legales/82661_1.pdf
- D.S.-N°122-94-EF. (19 de Setiembre de 1994). Reglamento de la Ley del Impuesto a la Renta. Obtenido de <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/renta/regla/>
- D.S.-N°179-2004-EF. (8 de Diciembre de 2004). Texto Único Ordenado de la Ley de Impuesto a la Renta. Obtenido de <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/renta/ley/>
- Destino negocio. (s.f.). Obtenido de <http://destinonegocio.com.pe/economia-pe/aprende-a-calculiar-el-margen-de-ganancia-de-tu-negocio/>
- Dirección Regional de Agricultura Tacna. (2017). Tacna Serie Histórica Producción Agrícola 2008 - 2017. Obtenido de http://www.agritacna.gob.pe/gestores/estadistica/of_ol_estadidet_e/archivos/6506238174_1381787781.pdf
- Don, M. C., & Milordo, J. M. (2010). Trabajo de investigación. Herramientas de gestión de la actividad vitícola. Facultad de Ciencias Económicas. Mendoza, Argentina. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/61887075.pdf>.

- Economía Simple. (2018). Obtenido de <https://www.economiasimple.net/glosario/precio>
- Economía y Negocios. (2019). Pedro Cuenca: "Consumo de vino crece en el Perú". Obtenido de <http://economaiynegocio.com/2019/03/13/consumo-de-vino-crece-en-el-peru/>
- Economipedia. (s.f.). Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/precio.html#>
- EcuRed Enciclopedia. (s.f.). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Costo_\(Econom%C3%ADa\)](https://www.ecured.cu/Costo_(Econom%C3%ADa))
- El Economista. (2015). Emilio Espinosa: "El mercado informal alcanza el 34% de la oferta de bebidas alcohólicas". Obtenido de <https://www.eleconomistaamerica.com/sociedad-eAm-peru/noticias/6782731/06/15/El-mercado-informal-alcanza-el-34-de-la-oferta-de-bebidas-alcoholicas.htm>
- El Peruano. Normas Legales. (15 de Junio de 2016). Normas Legales. Es la ley de Difusión del Vino y Pisco peruano. Obtenido de <http://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/30460.pdf>
- Gestion. (2016). Matias Michelini: "Perú debe apostar por vinos con identidad propia". Obtenido de <https://gestion.pe/tendencias/matias-michelini-peru-debe-apostar-vinos-identidad-propia-145595-noticia/>
- Gil, A. (2009). Inventarios. Bogotá: El Cid Editor. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliotecauptsp/detail.action?docID=3181325>
- Hirache, F. (2013). Registro de Costos. Actualidad Empresarial. Obtenido de http://aempresarial.com/web/revitem/1_15318_54009.pdf
- Hornigren, C. (2012). Contabilidad de costos Un enfoque gerencial. (P. Educación., Editor) Obtenido de <https://profefily.com/wp-content/uploads/2017/12/Contabilidad-de-costos-Charles-T.-Hornigren.pdf>
- INDECOPI. (2011). Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual [INDECOPI] . Bebidas alcohólicas vitivinícolas. Vinos. Requisitos. Lima. Obtenido de https://kupdf.net/download/ntp-212-014-2011_596d686cdc0d60ca67a88e7b_pdf
- INEI. (2010). Instituto Nacional de Estadística e Informática. Perú. . Obtenido de Consumo Per Cápita de los Principales Alimentos 2008 – 2009.:

https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digiales/Est/Lib1028/cap01.pdf

- Instituto Nacional de Vitivinicultura. (2016). Ley General de vinos 14.878. Obtenido de http://www.inv.gov.ar/inv_contenidos/pdf/legislacion/Ley14878.pdf
- Izar Landeta, J. M. (2016). Contabilidad Administrativa. Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliotecauptsp/detail.action?docID=5308787>.
- La República. (2018). Editorial. "Tacna producción de pisco crece pero vino es el favorito". Obtenido de <https://larepublica.pe/sociedad/1177822-produccion-de-pisco-crece-pero-vino-es-el-favorito/>
- La Voz de Houston. (s.f.). Obtenido de <https://pyme.lavoztx.com/la-diferencia-entre-ganancia-y-margen-de-utilidad-4382.html-4382.html>
- Laporta, R. (2016). Costos y gestión empresarial: incluye costos con ERP. ECOE Ediciones. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliotecauptsp/detail.action?docID=4870523>
- Ley 30460 de promoción y difusión del vino y pisco peruano. (2016). Obtenido de Diario El Peruano: <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/ley-que-declara-de-interes-nacional-la-promocion-y-difusion-ley-n-30460-1392947-2>
- Limas Suarez, S. J. (2012). Marketing empresarial: dirección como estrategia competitiva. Ediciones de la U. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliotecauptsp/detail.action?docID=3199056>.
- Loayza, N. (2008). Revista-Estudios-Economicos. Obtenido de Banco Central de Reserva del Perú: <http://www.bcrp.gob.pe/docs/Publicaciones/Revista-Estudios-Economicos/15/Estudios-Economicos-15-3.pdf>
- Martínez B., D. A., & Benitez B., K. (2013). Trabajo de Grado, Diseño del sistema de costeo basado en actividades (abc) en la empresa vinos Don José fabricados por Onofre, ubicada en el municipio de Bolívar Valle del Cauca. Obtenido de Universidad del Valle. Facultad de Ciencias de la Administración. Programa Académico de Contaduría: <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/10893/10977/1/0497183%20.pdf>

- Mijares, M. I., García, P., & Saez, J. (2007). *El Vino de la cepa a la copa*. Madrid, España: Mundi Prensa.
- Ministerio de Agricultura y Riego [MINAGRI]. (2016). Boletín Estadístico de Producción Agrícola, Pecuaria y Avícola - Diciembre 2016. Ministerio de Agricultura y Riego. Obtenido de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=publicaciones/boletines-estadisticos-2016-2017>
- Ministerio de Agricultura y Riego. (2008). Informe de registro de productores de uva en las regiones de Ica, Arequipa, Tacna y Lima provincias. Obtenido de <http://minagri.gob.pe/portal/download/pdf/herramientas/boletines/DocumentoFinalVid.pdf>
- Ministerio de Economía y Finanzas. (1994 de abril de 14). Texto Único Ordenado de la Ley del Impuesto General a la Ventas e Impuesto Selectivo al Consumo D.S. N° 055-99-EF. Perú. Obtenido de <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/renta/ley/>
- Möller, G. (2011). Repositorio Documental Universidad de Valladolid. Obtenido de <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/849>
- Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). Ley N°14.878 – Ley General de Vinos. Argentina. . Obtenido de <http://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC063916>
- Pago de Tharsys. (Enero de 2018). El trasiego el viaje del vino a la madurez. Obtenido de <https://pagodetharsys.com/el-trasiego-el-viaje-del-vino-a-la-madurez/>
- Paz, M. (2016). Repositorio Universidad Cesar Vallejo. Obtenido de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/368/paz_vm.pdf
- Perú 21. (marzo de 2015). Obtenido de <https://peru21.pe/mis-finanzas/conoce-diferencias-precio-costo-productos-servicios-171552-noticia/>
- Perucontable. (Agosto de 2017). Perucontable. Obtenido de [Ventajas-y-Desventajas-del-Costeo-ABC: https://www.perucontable.com/contabilidad/ventajas-y-desventajas-del-costeo-abc/](https://www.perucontable.com/contabilidad/ventajas-y-desventajas-del-costeo-abc/)
- ProChile. (2017). El Mercado de Vinos en Perú. Obtenido de https://www.prochile.gob.cl/wp-content/uploads/2017/07/fmp_vinos_peru_2017.pdf

- PRODUCE. (2017). Dirección Regional de Producción Tacna. Padrón Manufacturero Industrial de Tacna. Tacna, Perú.
- R.S.-N°122-2014/SUNAT. (30 de Abril de 2014). Reglamento de Organización y Funciones de la Superintendencia de Administración Tributaria. Obtenido de http://www.sunat.gob.pe/institucional/quienessomos/igo/rof/ROF_sistematizado.pdf
- Radio Uno. (2017). Tacna lista para ofrecer lo mejor en el VIII Festival de la Vendimia 2017. Obtenido de <http://www.radiouno.pe/noticias/61910/tacna-lista-ofrecer-lo-mejor-viii-festival-vendimia-2017>
- RAE. (2019). Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/?id=Y2AFX5s>
- Raiz de Guzman. (Junio de 2017). Fermentacion Maceración del Vino Tinto. Obtenido de <https://raizdeguzman.com/blog/fermentacion-maceracion-vino-tinto/>
- Ramirez Molinares, C., García Barbosa, M., & Pantoja Algarin, C. (2010). Fundamentos y Técnicas de Costos. (E. U. Cartagena, Ed.) Obtenido de http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf
- Región Tacna. (2017). Ocho empresas compitieron por presentar el mejor vino de Tacna. Obtenido de <http://www.regiontacna.gob.pe/visor/noticia/NO00006700>
- Retailbase. (2019). Obtenido de <https://www.retailbase.cl/blog/descubre-como-calculas-el-margen-de-ganancia-de-tu-negocio/>
- Revista M2M. (Junio de 2015). Obtenido de Tres métodos-básicos-para-fijar-un-precio: <https://m2m.com.co/mercadeo/tres-metodos-basicos-para-fijar-un-precio/>
- Rincon, C., & Vasquez, F. (2009). Costo: Decisiones empresariales. Ecoe Ediciones. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliotecauptsp/detail.action?docID=3195866>.
- Sánchez, B. (2013). Implicancias del método de costeo ABC. Quipukamayoc, 21(39), 65-73. Obtenido de <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/6273>

- Sinisterra Valencia. (2011). Contabilidad de costos. (E. Ediciones, Ed.) Obtenido de
<http://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliotecauptsp/detail.action?docID=3198219>
- Sosa, M., Ramirez, Y., & de la Fuente, F. (2005). Sistema de Costos ABC: herramienta útil para gerencias. Granma: El Cid Editor. Obtenido de
<https://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliotecauptsp/detail.action?docID=3161547>
- Soto, C. A., & Vasquez, F. (2009). Costos: Decisiones empresariales. Ecoe Ediciones.
- Toro López, F. (2010). Costos ABC y presupuestos: herramientas para la productividad. (E. Ediciones, Ed.) Obtenido de ProQuest Ebook Central:
<http://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliotecauptsp/detail.action?docID=3193549>.
- Toro, F. (2009). Costos ABC y presupuestos: herramientas para la productividad. Bogota: Ecoe Ediciones. Obtenido de
<https://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliotecauptsp/reader.action?docID=3193549&query=%22Costos+ABC+y+presupuestos%22>
- Urbina Vinos. (junio de 2011). Obtenido de Filtración del vino:
<http://urbinavinos.blogspot.com/2011/06/filtracion-del-vino.html>
- Urbina Vinos. (Marzo de 2011). Obtenido de
<http://urbinavinos.blogspot.com/2011/03/embotellado-del-vino.html>
- Urbina Vinos. (2011). Obtenido de Clarificación del vino:
http://urbinavinos.blogspot.com/2011/03/clarificacion-del-vino_23.html
- Urbina Vinos. (2011). Vendimia. Obtenido de
<http://urbinavinos.blogspot.com/2011/03/recepcion-de-la-vendimia.html>
- Urbina Vinos. (abril de 2012). Obtenido de Trasiego del vino:
<http://urbinavinos.blogspot.com/2012/04/trasiego-del-vino.html>
- Urbina Vinos. (2012). Blogspot Urbina Vinos. Obtenido de
<https://urbinavinos.blogspot.com/search?q=vendimia>
- Urbina Vinos. (2013). Urbina Vinos Blogspot. Obtenido de
<http://urbinavinos.blogspot.com/2013/10/metabisulfito-potasico-so2-composicion.html>
- Urbina Vinos. (2017). Obtenido de Organizacion del descube y prensado-del Vino: <http://urbinavinos.blogspot.com/2017/03/organizacion-del-descube-y-prensado-del.html>

- Vaca López, A. (2012). Los sistemas de costeo: bases y metodologías. (C. U. Humboldt., Ed.) Obtenido de <https://revistas.ugca.edu.co/index.php/contexto/article/view/34/54>
- Vinetur. (junio de 2014). Obtenido de <https://www.vinetur.com/2019050957747/enologia-para-todos-el-embotellado.html>
- Vinetur. (Setiembre de 2018). Obtenido de La vendimia el momento del vino: <https://www.vinetur.com/2016091625411/la-vendimia-el-momento-del-vino.html>
- Vinetur. (Febrero de 2019). Enología para todos los trasiegos. Obtenido de <https://www.vinetur.com/2019021452373/enologia-para-todos-los-trasiegos.html>
- Vinica. (2019). Obtenido de La Clarificación del Vino: <http://vinica.es/la-clarificacion-del-vino/>
- Vinicultura. (Setiembre de 2014). Despalillado de la uva. Obtenido de http://www.vitivinicultura.net/despallado-de-la-uva.html#Que_es_el_despalillado_de_la_uva
- Vino, C. d. (Enero de 2011). Recepción de la Vendimia. Obtenido de <https://www.campusdelvino.com/blog/item/80-vendimia-uva-vino>
- Vitivinícola. (octubre de 2018). Obtenido de Filtración en enología para lograr vinos limpios: <https://www.interempresas.net/Vitivinicola/Articulos/226836-Filtracion-en-enologia-para-lograr-vinos-limpios.html>

ANEXOS

Anexo 01 - MATRIZ

IMPLEMENTACIÓN DEL MÉTODO DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES Y SU INCIDENCIA EN LA FIJACIÓN DEL PRECIO EN LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES VITIVINÍCOLAS DE LA PROVINCIA DE TACNA, 2017.

Problema	Objetivo	Hipótesis	Variables		Indicadores	Subindicadores	Metodología
General	General	General					
¿La implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017?	Determinar si la implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017	La implementación de un método de costeo basado en actividades incide en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017	I n d e p e n d i e n t e	MÉTODO DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES	ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN	VENDIMIA, RECEPCIÓN Y SELECCIÓN	1.- Tipo de Investigación .- Es una Investigación no experimental explicativa.
						MOLIENDA Y DESPALILLADO	2.- Nivel de Investigación .- Investigación descriptiva en un primer momento, luego Explicativa de acuerdo a la finalidad de la Investigación.
						ESTRUJADO	
						FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN	
					DESCUBE Y PRENSADO DE HOLLEJO	3.- Metodología de la investigación.- En la presente investigación se empleará el método analítico descriptivo, el mismo que se complementará con un análisis de datos.	
					CONSERVACIÓN		
					TRASIEGOS		
					CLARIFICACIÓN		
					FILTRACIÓN	4.- Diseño de la investigación.- El presente Trabajo de Investigación es descriptivo explicativo ,porque se obtienen datos directamente de la realidad.	
					EMBOTELLADO		
a) ¿La asignación de costos indirectos en las actividades de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna 2017, incide en la fijación del precio?	a) Analizar si la asignación de costos indirectos en las actividades de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna 2017, incide en la fijación del precio.	a) La asignación de costos indirectos en las actividades de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna 2017, incide en la fijación del precio.	D e p e n d i e n t e	FIJACION DE PRECIO	COSTO DE PRODUCCIÓN	MATERIA PRIMA	5.- Población .- La población en estudio es finita y está conformada por 22 empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna.
						MANO DE OBRA	
						COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
b) ¿Cómo afecta la implementación de un método de costeo basado en actividades al costo de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017?	b) Establecer si la implementación de un método de costeo basado en actividades afecta al costo de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017	b) La implementación de un método de costeo basado en actividades afecta al costo de producción en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017					
c) ¿En qué medida la implementación de un método de costeo basado en actividades incide en el margen de ganancia en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017?	c) Analizar si la implementación de un método de costeo basado en actividades incide en el margen de ganancia en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017	c) La implementación de un método de costeo basado en actividades incide en el margen de ganancia en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017			MARGEN GANANCIA		
Secundarios	Secundarios	Secundarios					

Anexo 02
Operacionalización de Variables

Variable Independiente	Definición Operacional	Indicadores	Sub indicadores	Conceptos
Método de costeo basado en actividades	Procedimiento especializado de costeo que mide los elementos del costo: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, a través del consumo de recursos en cada actividad realizada durante el proceso de producción.	Actividades de producción	Vendimia, recepción y selección Molienda y despalillado Estrujado Fermentación y maceración Descube y prensado de hollejo Conservación Trasiegos Clarificación Filtración Embotellado	Importe en soles del consumo de recursos, servicios y todo costo relacionados con las tareas realizadas en el proceso de producción.
Variable Dependiente	Definición Operacional	Indicadores	Sub indicadores	Conceptos
Fijación de precio	Resultado obtenido, posterior a la determinación del costo de producción y margen de ganancia.	Costo de producción Margen de ganancia	Materia prima Mano de obra Costos indirectos de fabricación	Importe en soles del consumo de materiales directos. Importe en soles del consumo de remuneraciones del personal directo. Importe en soles del consumo de materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros costos indirectos vinculados con el proceso productivo. Valor porcentual de rendimiento sobre el costo de producción, asignado por la empresa.

Anexo 03

Norma Internacional de Contabilidad 2 Inventarios

1. El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del período, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.

Alcance

2. Esta Norma es de aplicación a todos los inventarios, excepto a:
 - (a) las obras en curso, (NIC 11 Contratos de Construcción).
 - (b) los instrumentos financieros, (NIC 32 Instrumentos Financieros: Presentación y NIC 39 Instrumentos Financieros: Reconocimiento y Medición); y
 - (c) los activos biológicos, (NIC 41 Agricultura).

Anexo 04

Norma Internacional de Información Financiera 13 Medición del Valor

Razonable

El valor razonable es una medición basada en el mercado, no una medición específica de la entidad. Para algunos activos y pasivos, pueden estar disponibles transacciones de mercado observables o información de mercado. Para otros activos y pasivos, pueden no estar disponibles transacciones de mercado observables e información de mercado.

Alcance

Esta NIIF se aplicará cuando otra NIIF requiera o permita mediciones a valor razonable o información a revelar sobre mediciones a valor razonable (y mediciones, tales como valor razonable menos costos de venta, basadas en el valor razonable o información a revelar sobre esas mediciones), excepto por lo que se especifica en los párrafos 6 y 7.

Anexo 05

TUO de la Ley del Impuesto a la Renta D.S. N°179-2004-EF

La Ley del Impuesto a la Renta señala en su artículo 62° que las entidades en razón a la actividad económica que desarrollen, deberán de practicar la toma de sus inventarios, además de valorar sus existencias aplicando un método de valuación uniforme.

Artículo 62°.- Los contribuyentes, empresas o sociedades que, en razón de la actividad que desarrollen, deban practicar inventario, valorarán sus existencias por su costo de adquisición o producción adoptando cualquiera de los siguientes métodos, siempre que se apliquen uniformemente de ejercicio en ejercicio:

- a) Primeras entradas, primeras salidas (PEPS).
- b) Promedio diario, mensual o anual (PONDERADO O MOVIL).
- c) Identificación específica.
- d) Inventario al detalle o por menor.
- e) Existencias básicas.

Anexo 06

Reglamento de la Ley del Impuesto a la Renta D.S. N°122-94-EF

Artículo 33°.- Diferencias en la determinación de la renta neta por la aplicación de principios de contabilidad generalmente aceptados.

La contabilización de operaciones bajo principios de contabilidad generalmente aceptados, puede determinar, por la aplicación de las normas contenidas en la Ley, diferencias temporales y permanentes en la determinación de la renta neta. En consecuencia, salvo que la Ley o el Reglamento condicionen la deducción al registro contable, la forma de contabilización de las operaciones no originará la pérdida de una deducción.

Las diferencias temporales y permanentes obligarán al ajuste del resultado según los registros contables, en la declaración jurada.

Artículo 35°.- Inventarios y Contabilidad de Costos

Los deudores tributarios deberán llevar sus inventarios y contabilizar sus costos de acuerdo a las siguientes normas:

- a. Cuando sus ingresos brutos anuales durante el ejercicio precedente hayan sido mayores a mil quinientas (1,500) UIT del ejercicio en curso, deberán llevar un sistema de contabilidad de costos, cuya información deberá ser registrada en los siguientes registros: Registro de Costos, Registro de Inventario Permanente en Unidades Físicas y Registro de Inventario Permanente Valorizado.
- b. Cuando sus ingresos brutos anuales durante el ejercicio precedente hayan sido mayores o iguales a quinientas (500) UIT y menores o iguales a mil quinientas (1,500) UIT del ejercicio en curso, sólo deberán llevar un Registro de Inventario Permanente en Unidades Físicas.
- c. Cuando sus ingresos brutos anuales durante el ejercicio precedente hayan sido inferiores a quinientas (500) UIT del ejercicio en curso, sólo deberán realizar inventarios físicos de sus existencias al final del ejercicio.

Anexo 07

TUO de la Ley del Impuesto General a las Ventas e Impuesto Selectivo al Consumo D.S N° 055-99-EF

Artículo 53.- Sujetos del impuesto

Son sujetos del impuesto en calidad de contribuyentes:

- a) Los productores o las empresas vinculadas económicamente a éstos, en las ventas realizadas en el país;
- b) Las personas que importen los bienes gravados;
- c) Los importadores o las empresas vinculadas económicamente a éstos en las ventas que realicen en el país de los bienes gravados; y,
- d) La entidades organizadoras y titulares de autorizaciones de juegos de azar y apuestas, a que se refiere el inciso c) del Artículo 50.

Artículo 63.- Declaración y pago

El plazo para la declaración y pago del Impuesto Selectivo al Consumo a cargo de los productores y los sujetos a que se refiere el Artículo 57 del presente dispositivo, se determinará de acuerdo a las normas del Código Tributario.

La SUNAT establecerá los lugares, condiciones, requisitos, información y formalidades concernientes a la declaración y el pago.

Nuevo Apéndice IV Bienes afectos al Impuesto Selectivo al Consumo

A.- Productos sujetos al sistema al valor

- Productos afectos a la tasa del 20%

Partidas arancelarias	Productos
2207.10.00.00	Alcohol etílico sin desnaturalizar.
2207.20.00.10 2207.20.00.90	Alcohol etílico y aguardiente desnaturalizados de cualquier graduación.
2208.90.10.00	Alcohol etílico sin desnaturalizar con grado alcohólico volumétrico inferior al 80% vol.

Anexo 08

Decreto Legislativo que crea el Régimen MYPE Tributario del Impuesto a la Renta D. L. N° 1269

Artículo 1.- Objeto

El presente decreto legislativo tiene por objeto establecer el Régimen MYPE Tributario - RMT que comprende a los contribuyentes a los que se refiere el artículo 14 de la Ley del Impuesto a la Renta, domiciliados en el país; siempre que sus ingresos netos no superen las 1700 UIT en el ejercicio gravable.

Artículo 5.- Tasa del Impuesto

El impuesto a la renta a cargo de los sujetos del RMT se determinará aplicando a la renta neta anual determinada de acuerdo a lo que señale la Ley del Impuesto a la Renta, la escala progresiva acumulativa de acuerdo al siguiente detalle:

Renta neta anual	Tasas
Hasta 15 UIT	10%
Más de 15 UIT	29,50%

Artículo 6.- Pagos a cuenta

6.1 Los sujetos del RMT cuyos ingresos netos anuales del ejercicio no superen las 300 UIT declararán y abonarán con carácter de pago a cuenta del IR que les corresponda por el ejercicio gravable, dentro de los plazos previstos por el Código Tributario, la cuota que resulte de aplicar el uno por ciento (1,0%) a los ingresos netos obtenidos en el mes. Podrán suspender sus pagos a cuenta conforme a lo que disponga el reglamento del presente decreto legislativo.

6.2 Los sujetos del RMT que en cualquier mes del ejercicio gravable superen el límite a que se refiere el numeral anterior, declararán y abonarán con carácter de pago a cuenta del IR conforme a lo previsto en el artículo 85 de la Ley del Impuesto a la Renta y normas reglamentarias. Podrán suspender sus pagos a

cuenta y/o modificar su coeficiente conforme a lo que establece el artículo 85 de la Ley del Impuesto a la Renta.

6.3 La determinación y pago a cuenta mensual tiene carácter de declaración jurada.

Artículo 7.- Acogimiento al RMT

Los sujetos que inicien actividades en el transcurso del ejercicio gravable podrán acogerse al RMT, en tanto no se hayan acogido al Régimen Especial o al Nuevo RUS o afectado al Régimen General y siempre que no se encuentren en algunos de los supuestos señalados en los incisos a) y b) del artículo 3.

El acogimiento al RMT se realizará únicamente con ocasión de la declaración jurada mensual que corresponde al mes de inicio de actividades declarado en el RUC, siempre que se efectúe dentro de la fecha de vencimiento.

Anexo 09
Ley del Impuesto a la Renta D.L. N°774

Artículo 28°.- Son rentas de tercera categoría:

- a) Las derivadas del comercio, la industria o minería; de la explotación agropecuaria, forestal, pesquera o de otros recursos naturales; de la prestación de servicios comerciales, industriales o de índole similar, como transportes, comunicaciones, sanatorios, hoteles, depósitos, garajes, reparaciones, construcciones, bancos, financieras, seguros, fianzas y capitalización; y, en general, de cualquier otra actividad que constituya negocio habitual de compra o producción y venta, permuta o disposición de bienes.

- b) Las derivadas de la actividad de los agentes mediadores de comercio, rematadores y martilleros y de cualquier otra actividad similar.

- c) Las que obtengan los Notarios.

- d) Las ganancias de capital y los ingresos por operaciones habituales a que se refieren los Artículos 2° y 4° de esta Ley, respectivamente.

- e) Las demás rentas que obtengan las personas jurídicas a que se refiere el Artículo 14° en esta Ley y las empresas domiciliadas en el país, comprendidas en los incisos a) y b) de este artículo o en su último párrafo, cualquiera sea la categoría a la que debiera atribuirse.

- f) Las rentas obtenidas por el ejercicio en asociación o en sociedad civil de cualquier profesión, arte, ciencia u oficio.

- g) Cualquier otra renta no incluida en las demás categorías.

h) La derivada de la cesión de bienes muebles o inmuebles distintos de predios, cuya depreciación o amortización admite la presente Ley, efectuada por contribuyentes generadores de renta de tercera categoría, a título gratuito, a precio no determinado o a un precio inferior al de las costumbres de la plaza; a otros contribuyentes generadores de renta de tercera categoría o a entidades comprendidas en el último párrafo del Artículo 14° de la presente Ley.

i) (48) Las rentas obtenidas por las Instituciones Educativas Particulares.

j) (49) Las rentas generadas por los Patrimonios Fideicometidos de Sociedades Tituladoras, los Fideicomisos bancarios y los Fondos de Inversión Empresarial, cuando provengan del desarrollo o ejecución de un negocio o empresa.

ANEXO 10
FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 01

IMPLEMENTACIÓN DEL MÉTODO DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES Y SU INCIDENCIA EN LA FIJACIÓN DEL PRECIO EN LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES VITIVINÍCOLAS DE LA PROVINCIA DE TACNA, 2017.

I. Finalidad del instrumento:

Mediante este análisis se podrá obtener datos sobre las características y presentaciones de los productos que se elaboran en las empresas agroindustriales productoras y comercializadoras de vinos, con la finalidad de realizar las tablas y figuras estadísticas.

II. Ubicación:

Provincia de Tacna

III. Sector:

Industria Manufacturera

IV. CIU - SUNAT

15 - Elaboración de productos alimenticios y bebidas

15520 - Elaboración de vinos

IV. Periodo:

2017

V. Datos generales

Las empresas agroindustriales son aquellas que tienen como actividad económica, la producción y comercialización de productos vitivinícolas, utiliza como materia prima las variedades de uva: Negra criolla e Italia que se producen en la región de Tacna. Estas empresas desarrollan su actividad como personas naturales y jurídicas, e incluye los distritos: Tacna, Pocolay, Calana y Pachía.

VI. EMPRESAS

CODIGO	DISTRITO	EMPRESA	CLASE DE PRODUCCION DE VINO			CANTIDAD LITROS	PRECIO POR LITRO
			TINTO SEMISECO	TINTO ABOCADO	BLANCO SEMISECO		
E001	TACNA	AGROINDUSTRIAS CUNEO S.R.LTDA.	25000	18000	5000	48000	15
E002	TACNA	BODEGA SAN ANTONIO S.A.C.	20000	16000	4000	40000	14
E003	TACNA	ALFEREZ TALACE FELIX	8000	4000	1000	13000	12
E004	TACNA	BODEGA TACNA S.A.C.	23000	15000	5000	43000	13
E005	TACNA	SANTOS CONDORI WALTER AURELIO	5000	3000	1000	9000	12
E006	TACNA	BODEGA EL PARRON S.R.LTDA	22000	12000	3000	37000	13
E007	TACNA	AGROINDUSTRIAS ARENAS E.I.R.L.	15000	10000	2000	27000	12
E008	TACNA	MAGOLLO AGROINDUSTRIA S.A.	24000	14000	4000	42000	13
E009	TACNA	PACHECO HUAMANI PASTOR VICTORIANO	7000	4000	500	11500	12
E010	TACNA	AGROINDUSTRIAS DE LOS MELLIZOS ARENAS E	14000	13000	2000	29000	12
E011	TACNA	HERMANOS CASARETTO E.I.R.L.	18000	12000	2500	32500	13
E012	POCOLLAY	GAMEZ ZEVALLOS ZENON FERNAN ORLANDO	8000	3800	400	12200	12
E013	POCOLLAY	GARCIA CUTIPA SONIA GREGORIA	5000	3000	300	8300	12
E014	POCOLLAY	AGROINDUSTRIA CASTILLO S.R.L.	25000	12000	3500	40500	12
E015	POCOLLAY	SERCOMROY S.A.C.	20000	15000	3000	38000	12
E016	POCOLLAY	VITIVINICOLA VINOS DON MIGUEL EIRL.	18000	14000	2000	34000	14
E017	POCOLLAY	ROJAS ROCABADO HECTOR CONFESOR	6000	3000	300	9300	12
E018	POCOLLAY	GIRON AVENDAÑO ROSA CONSUELO	5000	2000	400	7400	12
E019	POCOLLAY	AGROINDUSTRIAS SANTA ELENA S.R.L.	20000	20000	3000	43000	15
E020	POCOLLAY	VIÑA DE MIS VIEJOS S.A.C.	18000	12000	4000	34000	12
E021	CALANA	AGROINDUSTRIAS PELIPOR S.R.L.	20000	15000	2000	37000	12
E022	PACHIA	AGROPECUARIA Y AGROINDUSTRIA EL ALAMO	18000	14000	3000	35000	13
TOTAL			344000	234800	51900	630700	12,68

ANEXO 11
FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 02

**IMPLEMENTACIÓN DEL MÉTODO DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES Y SU
INCIDENCIA EN LA FIJACIÓN DEL PRECIO EN LAS EMPRESAS
AGROINDUSTRIALES VITIVINÍCOLAS DE LA PROVINCIA DE TACNA, 2017.**

I. Finalidad del instrumento:

Mediante este análisis se podrá obtener datos sobre las características y presentaciones de los productos que se elaboran en las empresas agroindustriales productoras y comercializadoras de vinos, con la finalidad de realizar las tablas y figuras estadísticas.

II. Ubicación:

Provincia de Tacna

III. Sector:

Industria Manufacturera

IV. CIU - SUNAT

15 - Elaboración de productos alimenticios y bebidas

15520 - Elaboración de vinos

V. Período:

2017

VI. Datos generales

Empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna (persona natural y jurídica), incluye los distritos: Tacna, Pocollay, Calana y Pachía.

VII. GASTOS DE ADMINISTRACION (IMPLEMENTACIÓN)

a) Gasto de administración (implementación)

PERSONAL ADMINISTRATIVO	COSTO US\$
CURSO DE CAPACITACION	
Metodología de costeo de la empresa.	\$ 100,00
· Metodología actual	
· Procedimientos del costeo actual	
· Políticas de compra	
· Políticas de venta	
· Infraestructura de la empresa	
Identificación de las nuevas actividades de la empresa	\$ 100,00
· Actividades de gestión (administración)	
· Actividades producción	
Manual de funciones	\$ 100,00
Plan de trabajo	\$ 100,00
TOTAL US\$	\$ 400,00

b) Gasto de venta (implementación)

PERSONAL DE PRODUCCION	COSTO US\$
CURSO DE CAPACITACION	
Identificación de las nuevas actividades productivas	\$ 100,00
· Actividades producción (según la producción vitivinícola de la empresa)	
Costo de producción por actividades.	\$ 300,00
· Identificación de la materia prima directa por actividad	
· Identificaron de las horas hombre y su consumo por actividad	
· Identificación de los costos indirectos de fabricación asociados a las actividades de producción	
· Determinación de factores de costeo	
· Asignación del costo indirecto en cada actividad	
Manual de funciones	\$ 100,00
Plan de trabajo	\$ 100,00
TOTAL US\$	\$ 600,00

TOTAL CAPACITACION US\$ \$ 1.000,00
TOTAL CAPACITACION S/. 3.300,00

ANEXO 12
FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empresa - 01	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	
Producción (Litros)	25.000	18.000	5.000	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	45.455	32.727		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	3,750	2,700	0,500	S/. 45,00
- Acido tartárico (kg)	0,500			S/. 65,00
- Sorbato potásico (kg)		3,600		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			8.333	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
- Uva negra criolla	S/. 181.820,00	S/. 130.908,00	S/. -	S/. 312.728,00
- Metabisulfito de Potasio	S/. 168,75	S/. 121,50	S/. 22,50	S/. 312,75
- Acido tartárico	S/. 32,50	S/. -	S/. -	S/. 32,50
- Sorbato Potásico	S/. -	S/. 72,00	S/. -	S/. 72,00
- Uva blanca italia	S/. -	S/. -	S/. 14.999,40	S/. 14.999,40
Costo de Materia prima	S/. 182.021,25	S/. 131.101,50	S/. 15.021,90	328.144,65
				S/. 328.144,65
Mano de Obra Directa	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,0960	0,1167	0,3000	
Cantidad de litros a Producir	25.000,00	18.000,00	5.000,00	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.400	2.100	1.500	6.000
Costo unitario mano de obra directa	S/. 6,89	S/. 6,89	S/. 6,89	
Costo de Mano de obra directa	S/. 16.536,00	S/. 14.469,00	S/. 10.335,00	S/. 41.340,00
				S/. 41.340,00
Costos indirectos de fabricación				
Suministros indirectos				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	20.000	14.400	4.000	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	20.000	14.400	4.000	S/. 0,00
Botella de vidrio 750 ml.	6.667	4.800	1.333	S/. 1,50
Corcho	6.667	4.800	1.333	S/. 0,20
Etiqueta frontal	6.667	4.800	1.333	S/. 0,35
Contra etiqueta	6.667	4.800	1.333	S/. 0,15
Cápsula	6.667	4.800	1.333	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	556	400	111	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,500	2,000	0,800	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 20.000	S/. 14.400	S/. 4.000	S/. 38.400
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 68	S/. 49	S/. 14	S/. 130
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 10.001	S/. 7.200	S/. 2.000	S/. 19.200
Corcho	S/. 1.333	S/. 960	S/. 267	S/. 2.560
Etiqueta frontal	S/. 2.333	S/. 1.680	S/. 467	S/. 4.480
Contra etiqueta	S/. 1.000	S/. 720	S/. 200	S/. 1.920
Cápsula	S/. 1.333	S/. 960	S/. 267	S/. 2.560
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.668	S/. 1.200	S/. 333	S/. 3.201
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 113	S/. 90	S/. 36	S/. 239
	S/. 37.849	S/. 27.259	S/. 7.582	72.689,48
				S/. 72.689,48
Otros Costos indirectos	C.I.F			

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empresa - 02	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	20.000	16.000	4.000	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	36.364	29.091		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	3.000	2.400	0,400	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		2,080		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			6.667	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	145.456,00	116.364,00	-	S/. 261.820,00
- Metabisulfito de Potasio	135,00	108,00	18,00	S/. 261,00
- Sorbato Potásico	-	41,60	-	S/. 41,60
- Uva blanca italia	-	-	12.000,60	S/. 12.000,60
	S/. 145.591,00	S/. 116.513,60	S/. 12.018,60	274.123,20
				S/. 274.123,20
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1200	0,1188	0,1750	
Cantidad de litros a Producir	20.000	16.000	4.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.400,0	1.900,0	700,00	5.000
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,86	S/. 6,86	S/. 6,86	
Costo de Mano de obra directa	S/. 16.464,00	S/. 13.034,00	S/. 4.802,00	S/. 34.300,00
				S/. 34.300,00
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	16.000	12.800	3.200	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	16.000	12.800	3.200	S/. 0,003385
Botella de vidrio 750 ml.	5.333	4.267	1.067	S/. 1,50
Corcho	5.333	4.267	1.067	S/. 0,20
Etiqueta frontal	5.333	4.267	1.067	S/. 0,35
Contra etiqueta	5.333	4.267	1.067	S/. 0,15
Cápsula	5.333	4.267	1.067	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	444	356	89	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2.200	1.800	0,500	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 16.000	S/. 12.800	S/. 3.200	S/. 32.000
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 54	S/. 43	S/. 11	S/. 108
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 8.000	S/. 6.401	S/. 1.601	S/. 16.001
Corcho	S/. 1.067	S/. 853	S/. 213	S/. 2.133
Etiqueta frontal	S/. 1.867	S/. 1.493	S/. 373	S/. 3.733
Contra etiqueta	S/. 800	S/. 640	S/. 160	S/. 1.600
Cápsula	S/. 1.067	S/. 853	S/. 213	S/. 2.133
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.332	S/. 1.068	S/. 267	S/. 2.667
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 99	S/. 81	S/. 23	S/. 203
	S/. 30.284	S/. 24.233	S/. 6.061	60.578,62
				S/. 60.578,62
Otros Costos indirectos	C.I.F			

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 03	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	8.000	4.000	1.000	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	14.545	7.273		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	1,200	0,600	0,100	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		0,520		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			1.667	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	58.180,00	29.092,00	-	S/. 87.272,00
- Metabisulfito de Potasio	54,00	27,00	4,50	S/. 85,50
- Sorbato Potásico	-	10,40	-	S/. 10,40
- Uva blanca italia	-	-	3.000,60	S/. 3.000,60
	S/. 58.234,00	S/. 29.129,40	S/. 3.005,10	90.368,50
				S/. 90.368,50
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,2340	0,2970	0,5400	
Cantidad de litros a Producir	8.000	4.000	1.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	1.872	1.188	540	3.600
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 7,79	S/. 7,79	S/. 7,79	
Costo de Mano de obra directa	S/. 14.584,70	S/. 9.255,68	S/. 4.207,13	S/. 28.047,50
				S/. 28.047,50
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	8.000	4.000	1.000	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	8.000	4.000	1.000	S/. 0,0034
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	1.000	1.000	0,500	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 8.000	S/. 4.000	S/. 1.000	S/. 13.000
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 27	S/. 14	S/. 3	S/. 44,01
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 45	S/. 45	S/. 23	S/. 112,50
	S/. 8.072	S/. 4.059	S/. 1.026	13.156,51
				S/. 13.156,51
Otros Costos indirectos	C.I.F			

Flete uva negra criolla	S/.	408,72				
Flete uva blanca italia	S/.	31,20				
Herramientas y materiales para procesamiento	S/.	585,00				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimer	S/.	234,00				
Contenedores de 20 Kg. para vendimia	S/.	62,40				
Alquiler de maquinaria para bodega	S/.	1.365,00				
Personal auxiliar en bodega	S/.	624,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	156,00				
Energía eléctrica	S/.	1.544,40				
Agua potable	S/.	351,00				
Depreciación	S/.	1.407,90				
Internet y comunicaciones	S/.	780,00				
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	1.833,00				
Suministros para ventas y oficina	S/.	1.755,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	2.184,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	1.443,00				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	3.003,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	2.028,00				
Publicidad	S/.	2.145,00				
	S/.	21.940,62				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{Total\ Hras.MOD}$	S/.	21.940,62	S/.	6,09		
		3.600				
Total horas hombre por orden de trabajo		1.872	1.188	540		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	6,09	S/.	6,09	S/.	6,09
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Total costo indirecto de fabricación		11.409,12	7.240,40	3.291,09	S/.	21.940,62
					S/.	153.513,13

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	58.234,00	S/.	29.129,40	S/.	3.005,10	S/.	90.368,50
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	14.584,70	S/.	9.255,68	S/.	4.207,13	S/.	28.047,50
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINISTROS	S/.	8.072,08	S/.	4.058,54	S/.	1.025,89	S/.	13.156,51
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	11.409,12	S/.	7.240,40	S/.	3.291,09	S/.	21.940,62
- Total costo por orden de trabajo	S/.	92.299,90	S/.	49.684,02	S/.	11.529,20	S/.	153.513,13
- Total unidades a producir (litros)		8.000,00		4.000,00		1.000,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	11,54	S/.	12,42	S/.	11,53		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,01
MANO DE OBRA DIRECTA	1,82	2,31	4,21
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINISTROS	1,01	1,01	1,03
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,43	1,81	3,29
	11,54	12,42	11,53

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 04	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	
Producción (Litros)	23.000	15.000	5.000	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	41.818	27.273		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	3,450	2,250	0,500	S/. 45,00
- Acido tartárico (kg)	0,230			S/. 65,00
- Sorbato potásico (kg)		2,400		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			8.333	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
- Uva negra criolla	167.272	109.092	-	S/. 276.364,00
- Metabisulfito de Potasio	155	101	23	S/. 279,00
- Acido tartárico	15	-	-	S/. 14,95
- Sorbato Potásico	-	48	-	S/. 48,00
- Uva blanca italia	-	-	14.999	S/. 14.999,40
	S/. 167.442,20	S/. 109.241,25	S/. 15.021,90	291.705,35
				S/. 291.705,35
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,11300	0,15067	0,15820	
Cantidad de litros a Producir	23.000	15.000	5.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.599	2.260	791	5.650
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,09	S/. 6,09	S/. 6,09	
Costo de Mano de obra directa	S/. 15.835,55	S/. 13.770,04	S/. 4.819,52	S/. 34.425,11
				S/. 34.425,11
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	18.400	12.000	4.000	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	18.400	12.000	4.000	S/. 0,003385
Botella de vidrio 750 ml.	6.133	4.000	1.333	S/. 1,50
Corcho	6.133	4.000	1.333	S/. 0,20
Etiqueta frontal	6.133	4.000	1.333	S/. 0,35
Contraetiqueta	6.133	4.000	1.333	S/. 0,15
Cápsula	6.133	4.000	1.333	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	511	333	111	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,500	2,000	1,000	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 18.400	S/. 12.000	S/. 4.000	S/. 34.400
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 62	S/. 41	S/. 14	S/. 116,44
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 9.200	S/. 6.000	S/. 2.000	S/. 17.199,00
Corcho	S/. 1.227	S/. 800	S/. 267	S/. 2.293,20
Etiqueta frontal	S/. 2.147	S/. 1.400	S/. 467	S/. 4.013,10
Contra etiqueta	S/. 920	S/. 600	S/. 200	S/. 1.719,90
Cápsula	S/. 1.227	S/. 800	S/. 267	S/. 2.293,20
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.533	S/. 999	S/. 333	S/. 2.865,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 113	S/. 90	S/. 45	S/. 247,50
	S/. 34.827	S/. 22.730	S/. 7.591	65.147,34
				S/. 65.147,34
Otros Costos indirectos	C.I.F			

Flete uva negra criolla	S/.	1.243,50				
Flete uva blanca italia	S/.	150,00				
Flete para botella de vidrio	S/.	2.580,08				
Herramientas y accesorios menores vinificación	S/.	337,50				
Materiales laboratorio y procesamiento	S/.	712,50				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimen	S/.	300,00				
Contenedores de 25 Kg. para vendimia	S/.	60,00				
Placas filtrante 40x40 cm.	S/.	405,00				
Válvulas, bomba, mangueras, repuestos y accesor	S/.	1.350,00				
Lubricantes y aditivos para preparación de máquin	S/.	127,50				
Servicio de mantenimiento y lubricación de maquin	S/.	525,00				
Personal de apoyo en bodega	S/.	750,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	225,00				
Energía eléctrica	S/.	2.850,00				
Agua potable	S/.	600,00				
Teléfono	S/.	562,50				
Internet y comunicaciones	S/.	825,00				
Depreciación	S/.	2.907,00				
Suministros de limpieza y aseo de instalaciones	S/.	2.587,50				
Suministros para ventas y oficina	S/.	3.975,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	5.437,50				
Combustible camioneta para distribución	S/.	2.700,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	2.400,00				
Mantenimiento de intangibles (software)	S/.	300,00				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	7.200,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	6.300,00				
Mantenimiento de extinguidores y art.seguridad	S/.	1.650,00				
Publicidad, catas y participación en concursos	S/.	4.725,00				
Regrigerios y alimentos personal	S/.	2.460,00				
Capacitación del personal	S/.	2.325,00				
Seguros	S/.	1.725,00				
Intereses por préstamo	S/.	832,50				
Trámites y permisos por campaña (venta)	S/.	937,50				
	S/.	62.065,58				
Tasa de asignación = C.I.F	S/.	62.065,58	S/.	10,99		
Total Hras.MOD		5.650				
Total horas hombre por orden de trabajo		2.599	2.260	791		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	10,99	S/.	10,99	S/.	10,99
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Total costo indirecto de fabricación		28.550,16	24.826,23	8.689,18	S/.	62.065,58
					S/.	453.343,38

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total
MATERIA PRIMA	S/.	S/.	S/.	S/.
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	S/.	S/.	S/.
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	S/.	S/.	S/.	S/.
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	S/.	S/.	S/.
- Total costo por orden de trabajo	S/.	S/.	S/.	S/.
- Total unidades a producir (litros)				
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	S/.	S/.	

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	0,69	0,92	0,96
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	1,51	1,52	1,52
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,24	1,66	1,74
	10,72	11,37	7,22

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 05	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	5.000	3.000	1.000	
Materia prima				
Cantidad requerida y Costo unitario	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	9.091	5.455		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	0,750	0,450	0,100	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		0,390		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			1.667	S/. 1,80
Costo de Materia Prima	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	36.364,00	21.820,00	-	S/. 58.184,00
- Metabisulfito de Potasio	33,75	20,25	4,50	S/. 58,50
- Sorbato Potásico	-	7,80	-	S/. 7,80
- Uva blanca italia	-	-	3.000,60	S/. 3.000,60
	S/. 36.397,75	S/. 21.848,05	S/. 3.005,10	61.250,90
				S/. 61.250,90
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,3060	0,4533	0,5100	3.400
Cantidad de litros a Producir	5.000	3.000	1.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	1.530	1.360	510	
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 5,99	S/. 5,99	S/. 5,99	
Costo de Mano de obra directa	S/. 9.169,38	S/. 8.150,56	S/. 3.056,46	S/. 20.376,39
				S/. 20.376,39
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
Cantidad requerida	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	5.000	3.000	1.000	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	5.000	3.000	1.000	S/. 0,003385
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	1,200	0,600	0,500	S/. 45,00
Costo de Materia Prima suministros	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 5.000,00	S/. 3.000,00	S/. 1.000,00	S/. 9.000,00
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 16,93	S/. 10,16	S/. 3,39	S/. 30,47
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 54,00	S/. 27,00	S/. 22,50	S/. 103,50
	S/. 5.070,93	S/. 3.037,16	S/. 1.025,89	9.133,97
				S/. 9.133,97
Otros Costos indirectos				

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 06	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	
Producción (Litros)	22.000	12.000	3.000	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	40.000	21.818		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	3,300	1,800	0,300	S/. 45,00
- Acido tartárico (kg)	0,660			S/. 65,00
- Sorbato potásico (kg)		2,160		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			5.000	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
- Uva negra criolla	160.000,00	87.272,00	-	S/. 247.272,00
- Metabisulfito de Potasio	148,50	81,00	13,50	S/. 243,00
- Acido tartárico	42,90	-	-	S/. 42,90
- Sorbato Potásico	-	43,20	-	S/. 43,20
- Uva blanca italia	-	-	9.000,00	S/. 9.000,00
	S/. 160.191,40	S/. 87.396,20	S/. 9.013,50	256.601,10
				S/. 256.601,10
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1143	0,1258	0,3353	
Cantidad de litros a Producir	22.000	12.000	3.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.515	1.509	1.006	5.030
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,59	S/. 6,59	S/. 6,59	
Costo de Mano de obra directa	S/. 16.573,85	S/. 9.944,31	S/. 6.629,54	S/. 33.147,70
				S/. 33.147,70
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	17.600	9.600	2.400	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	17.600	9.600	2.400	S/. 0,003385
Botella de vidrio 750 ml.	5.867	3.200	800	S/. 1,50
Corcho	5.867	3.200	800	S/. 0,20
Etiqueta frontal	5.867	3.200	800	S/. 0,35
Contra etiqueta	5.867	3.200	800	S/. 0,15
Cápsula	5.867	3.200	800	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	489	267	67	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,000	1,500	0,500	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 17.600	S/. 9.600	S/. 2.400	S/. 29.600
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 60	S/. 32	S/. 8	S/. 100,20
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 8.801	S/. 4.800	S/. 1.200	S/. 14.800,50
Corcho	S/. 1.173	S/. 640	S/. 160	S/. 1.973,40
Etiqueta frontal	S/. 2.053	S/. 1.120	S/. 280	S/. 3.453,45
Contra etiqueta	S/. 880	S/. 480	S/. 120	S/. 1.480,05
Cápsula	S/. 1.173	S/. 640	S/. 160	S/. 1.973,40
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.467	S/. 801	S/. 201	S/. 2.469,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 90	S/. 68	S/. 23	S/. 180,00
	S/. 33.297,38	S/. 18.181,00	S/. 4.551,62	S/. 56.030,00
				S/. 56.030,00
Otros Costos indirectos	C.I.F			

Flete uva negra criolla	S/.	1.142,68			
Flete uva blanca italia	S/.	92,40			
Flete para botella de vidrio	S/.	2.279,28			
Herramientas de vinificación y procesamiento	S/.	385,00			
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimen	S/.	277,20			
Contenedores de 25 Kg. para vendimia	S/.	61,60			
Placas filtrante 40x40 cm.	S/.	415,80			
Válvulas, bomba, mangueras, repuestos y accesor	S/.	1.540,00			
Lubricantes y aditivos para preparación de máquin	S/.	115,50			
Servicio de mantenimiento y lubricación de maquin	S/.	554,40			
Personal de apoyo en bodega	S/.	770,00			
Indumentaria para personal de bodega	S/.	231,00			
Energía eléctrica	S/.	2.618,00			
Agua potable	S/.	308,00			
Teléfono	S/.	539,00			
Internet y comunicaciones	S/.	1.925,00			
Depreciación	S/.	2.584,89			
Suministros de limpieza y aseo de instalaciones	S/.	2.772,00			
Suministros para ventas y oficina	S/.	3.619,00			
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	4.774,00			
Combustible camioneta para distribución	S/.	2.502,50			
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	2.310,00			
Mantenimiento de intangibles (software)	S/.	265,65			
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	5.813,50			
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	5.351,50			
Mantenimiento de extinguidores y art.seguridad	S/.	1.463,00			
Publicidad, catas y participación en concursos	S/.	4.466,00			
Regrigerios y alimentos personal	S/.	2.156,00			
Capacitación del personal	S/.	2.310,00			
Seguros	S/.	1.694,00			
Intereses por préstamo	S/.	654,50			
Trámites y permisos por campaña (venta)	S/.	731,50			
	S/.	56.722,90			
Tasa de asignación = C.I.F	S/.	56.722,90	S/.	11,28	
Total Hras.MOD		5.030			
Total horas hombre por orden de trabajo		2.515	1.509	1.006	
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	11,28	S/.	11,28 S/.	11,28
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Total costo indirecto de fabricación		28.361,45	17.016,87	11.344,58	
				S/.	56.722,90
				S/.	402.501,69

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	160.191,40	S/.	87.396,20	S/.	9.013,50	S/.	256.601,10
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	16.573,85	S/.	9.944,31	S/.	6.629,54	S/.	33.147,70
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	S/.	33.297,38	S/.	18.181,00	S/.	4.551,62	S/.	56.030,00
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	28.361,45	S/.	17.016,87	S/.	11.344,58	S/.	56.722,90
- Total costo por orden de trabajo	S/.	238.424,07	S/.	132.538,38	S/.	31.539,24	S/.	402.501,69
- Total unidades a producir (litros)		22.000,00		12.000,00		3.000,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	10,84	S/.	11,04	S/.	10,51		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	0,75	0,83	2,21
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	1,51	1,52	1,52
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,29	1,42	3,78
	10,84	11,04	10,51

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 07	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	
Producción (Litros)	15.000	10.000	2.000	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	27.273	18.182		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	2,250	1,500	0,200	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		1,400		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			3.333	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
- Uva negra criolla	109.092	72.728	-	S/. 181.820,00
- Metabisulfito de Potasio	101	68	9	S/. 177,75
- Sorbato Potásico	-	28	-	S/. 28,00
- Uva blanca italia	-	-	5.999	S/. 5.999,40
	-	-	-	S/. -
	S/. 109.193,25	S/. 72.823,50	S/. 6.008,40	188.025,15
				S/. 188.025,15
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1134	0,1323	0,3780	
Cantidad de litros a Producir	15.000	10.000	2.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	1.701	1.323	756,00	3.780
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 5,84	S/. 5,84	S/. 5,84	
Costo de Mano de obra directa	S/. 9.933,84	S/. 7.726,32	S/. 4.415,04	S/. 22.075,20
				S/. 22.075,20
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	15.000	10.000	2.000	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	15.000	10.000	2.000	S/. 0,003385
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	1,500	1,000	0,500	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 15.000	S/. 10.000	S/. 2.000	S/. 27.000
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 51	S/. 34	S/. 7	S/. 91,40
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 68	S/. 45	S/. 23	S/. 135,00
	S/. 15.118	S/. 10.079	S/. 2.029	27.226,40
				S/. 27.226,40
Otros Costos indirectos	C.I.F			

Flete uva negra criolla	S/.	796,43				
Flete uva blanca italia	S/.	58,40				
Accesorios y otros para vinificación	S/.	328,50				
Materiales de laboratorio y procesamiento	S/.	1.168,00				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimen	S/.	233,60				
Contenedores de 20 Kg. para vendimia	S/.	58,40				
Alquiler de maquinaria para bodega	S/.	2.080,50				
Personal de apoyo en bodega	S/.	730,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	219,00				
Energía eléctrica	S/.	2.007,50				
Agua potable	S/.	635,10				
Teléfono	S/.	810,30				
Internet y comunicaciones	S/.	1.752,00				
Depreciación	S/.	1.424,23				
Suministros de limpieza y aseo de instalaciones	S/.	1.080,40				
Suministros para ventas y oficina	S/.	2.117,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	3.577,00				
Combustible camioneta para distribución	S/.	2.737,50				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	2.664,50				
Mantenimiento de intangibles (software)	S/.	328,50				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	5.694,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	4.234,00				
Publicidad, catas y participación en concursos	S/.	3.431,00				
Regrigerios y alimentos personal	S/.	1.715,50				
Capacitación del personal	S/.	2.190,00				
Seguros	S/.	1.314,00				
Intereses por préstamo	S/.	474,50				
Trámites y permisos por campaña (venta)	S/.	379,60				
	S/.	44.239,46				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{\text{Total Hras.MOD}}$	S/.	44.239,46	S/.	11,70		
		3.780				
Total horas hombre por orden de trabajo		1.701	1.323	756		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	11,70	S/.	11,70	S/.	11,70
		O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco		
Total costo indirecto de fabricación		19.907,76	15.483,81	8.847,89	S/.	44.239,46
					S/.	281.566,21

	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Total
MATERIA PRIMA	S/.	S/.	S/.	S/.
MANO DE OBRA DIRECTA	109.193,25	72.823,50	6.008,40	188.025,15
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	S/.	S/.	S/.	S/.
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	9.933,84	7.726,32	4.415,04	22.075,20
- Total costo por orden de trabajo	S/.	S/.	S/.	S/.
- Total unidades a producir (litros)	15.118,28	10.078,85	2.029,27	27.226,40
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	S/.	S/.	S/.
	19.907,76	15.483,81	8.847,89	44.239,46
	S/.	S/.	S/.	S/.
	154.153,12	106.112,48	21.300,60	281.566,21
	15.000,00	10.000,00	2.000,00	
	S/.	S/.	S/.	
	10,28	10,61	10,65	

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	0,66	0,77	2,21
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	1,01	1,01	1,01
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,33	1,55	4,42
	10,28	10,61	10,65

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 08	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	24.000	14.000	4.000	
Materia prima				
Cantidad requerida y Costo unitario	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	43.636	25.455		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	3.600	2.100	0,400	S/. 45,00
- Acido tartárico (kg)	0,480			S/. 65,00
- Sorbato potásico (kg)		2,660		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			6.667	S/. 1,80
Costo de Materia Prima	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	174.544	101.820	-	S/. 276.364,00
- Metabisulfito de Potasio	162	95	18	S/. 274,50
- Acido tartárico	31	-	-	S/. 31,20
- Sorbato Potásico	-	53	-	S/. 53,20
- Uva blanca italia	-	-	12.001	S/. 12.000,60
	S/. 174.737,20	S/. 101.967,70	S/. 12.018,60	288.723,50
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1073	0,1600	0,1960	5.600
Cantidad de litros a Producir	24.000	14.000	4.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.576	2.240	784	
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,49	S/. 6,49	S/. 6,49	
Costo de Mano de obra directa	S/. 16.718,24	S/. 14.537,60	S/. 5.088,16	S/. 36.344,00
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
Cantidad requerida	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	19.200	11.200	3.200	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	19.200	11.200	3.200	S/. 0,0034
Botella de vidrio 750 ml.	6.400	3.733	1.067	S/. 1,50
Corcho	6.400	3.733	1.067	S/. 0,20
Etiqueta frontal	6.400	3.733	1.067	S/. 0,35
Contraetiqueta	6.400	3.733	1.067	S/. 0,15
Cápsula	6.400	3.733	1.067	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	533	311	89	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,500	2,000	0,500	S/. 45,00
Costo de Materia Prima suministros	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 19.200	S/. 11.200	S/. 3.200	S/. 33.600
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 65	S/. 38	S/. 11	S/. 113,74
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 9.600	S/. 5.600	S/. 1.601	S/. 16.800,00
Corcho	S/. 1.280	S/. 747	S/. 213	S/. 2.240,00
Etiqueta frontal	S/. 2.240	S/. 1.307	S/. 373	S/. 3.920,00
Contraetiqueta	S/. 960	S/. 560	S/. 160	S/. 1.680,00
Cápsula	S/. 1.280	S/. 747	S/. 213	S/. 2.240,00
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.599	S/. 933	S/. 267	S/. 2.799,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 113	S/. 90	S/. 23	S/. 225,00
	S/. 36.336,49	S/. 21.220,11	S/. 6.061,13	S/. 63.617,74
Otros Costos indirectos	C.I.F			

S/. 288.723,50

S/. 36.344,00

S/. 63.617,74

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 09	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	7.000	4.000	500	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	12.727	7.273		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	1,050	0,600	0,050	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		0,520		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			833	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	50.908,00	29.092,00	-	S/. 80.000,00
- Metabisulfito de Potasio	47,25	27,00	2,25	S/. 76,50
- Sorbato Potásico	-	10,40	-	S/. 10,40
- Uva blanca italia	-	-	1.499,40	S/. 1.499,40
	S/. 50.955,25	S/. 29.129,40	S/. 1.501,65	81.586,30
				S/. 81.586,30
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,2301	0,3580	1,0740	
Cantidad de litros a Producir	7.000	4.000	500	
Total horas hombre p/orden de trabajo	1.611	1.432	537,00	3.580
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 7,79	S/. 7,79	S/. 7,79	
Costo de Mano de obra directa	S/. 12.549,69	S/. 11.155,28	S/. 4.183,23	S/. 27.888,20
				S/. 27.888,20
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	7.000	4.000	500	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	7.000	4.000	500	S/. 0,003385
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	1,400	0,750	0,350	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 7.000	S/. 4.000	S/. 500	S/. 11.500
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 24	S/. 14	S/. 2	S/. 38,93
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 63	S/. 34	S/. 16	S/. 112,50
	S/. 7.087	S/. 4.047	S/. 517	11.651,43
				S/. 11.651,43
Otros Costos indirectos				

	C.I.F					
Flete uva negra criolla	S/.	364,80				
Flete uva blanca italia	S/.	15,20				
Herramientas y materiales para procesamiento	S/.	532,00				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimen	S/.	190,00				
Contenedores de 20 Kg. para vendimia	S/.	45,60				
Alquiler de maquinaria para bodega	S/.	1.292,00				
Personal auxiliar procesamiento	S/.	608,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	152,00				
Energía eléctrica	S/.	1.482,00				
Agua	S/.	304,00				
Depreciación	S/.	1.237,28				
Internet y comunicaciones	S/.	608,00				
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	1.520,00				
Suministros para ventas y oficina	S/.	1.596,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	1.900,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	1.330,00				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	2.774,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	1.824,00				
Publicidad	S/.	1.976,00				
	S/.	19.750,88				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{\text{Total Hras.MOD}}$	S/.	19.750,88	S/.	5,52		
		3.580				
Total horas hombre por orden de trabajo		1.611	1.432	537		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	5,52	S/.	5,52	S/.	5,52
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco			
Total costo indirecto de fabricación	8.887,90	7.900,35	2.962,63	S/.	19.750,88	
				S/.	140.876,81	

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	50.955,25	S/.	29.129,40	S/.	1.501,65	S/.	81.586,30
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	12.549,69	S/.	11.155,28	S/.	4.183,23	S/.	27.888,20
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINISTROS	S/.	7.086,70	S/.	4.047,29	S/.	517,44	S/.	11.651,43
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	8.887,90	S/.	7.900,35	S/.	2.962,63	S/.	19.750,88
- Total costo por orden de trabajo	S/.	79.479,53	S/.	52.232,32	S/.	9.164,95	S/.	140.876,81
- Total unidades a producir (litros)		7.000,00		4.000,00		500,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	11,35	S/.	13,06	S/.	18,33		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	1,79	2,79	8,37
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINISTROS	1,01	1,01	1,03
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,27	1,98	5,93
	11,35	13,06	18,33

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 10	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	
Producción (Litros)	14.000	13.000	2.000	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	25.455	23.636		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	2,100	1,950	0,200	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		2,210		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			3.333	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
- Uva negra criolla	101.820,00	94.544,00	-	S/. 196.364,00
- Metabisulfito de Potasio	94,50	87,75	9,00	S/. 191,25
- Sorbato Potásico	-	44,20	-	S/. 44,20
- Uva blanca italia	-	-	5.999,40	S/. 5.999,40
	S/. 101.914,50	S/. 94.675,95	S/. 6.008,40	202.598,85
				S/. 202.598,85
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1163	0,1252	0,4070	
Cantidad de litros a Producir	14.000	13.000	2.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	1.628,0	1.628,0	814,00	4.070
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 5,69	S/. 5,69	S/. 5,69	
Costo de Mano de obra directa	S/. 9.263,32	S/. 9.263,32	S/. 4.631,66	S/. 23.158,30
				S/. 23.158,30
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	14.000	13.000	2.000	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	14.000	13.000	2.000	S/. 0,003385
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	1,700	1,500	0,500	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 14.000	S/. 13.000	S/. 2.000	S/. 29.000
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 47	S/. 44	S/. 7	S/. 98,17
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 77	S/. 68	S/. 23	S/. 166,50
	S/. 14.124	S/. 13.112	S/. 2.029	29.264,67
				S/. 29.264,67
Otros Costos indirectos	C.I.F			

Flete uva negra criolla	S/.	883,50				
Flete uva blanca italia	S/.	60,00				
Accesorios y otros para vinificación	S/.	315,00				
Materiales de laboratorio y procesamiento	S/.	1.275,00				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimen	S/.	262,50				
Contenedores de 20 Kg. para vendimia	S/.	60,00				
Alquiler de maquinaria para bodega	S/.	2.250,00				
Personal de apoyo en bodega	S/.	750,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	225,00				
Energía eléctrica	S/.	2.100,00				
Agua potable	S/.	675,00				
Teléfono	S/.	750,00				
Internet y comunicaciones	S/.	1.875,00				
Depreciación	S/.	1.505,25				
Suministros de limpieza y aseo de instalaciones	S/.	2.662,50				
Suministros para ventas y oficina	S/.	2.850,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	4.500,00				
Combustible camioneta para distribución	S/.	3.000,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	2.850,00				
Mantenimiento de intangibles (software)	S/.	363,75				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	6.000,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	4.500,00				
Publicidad, catas y participación en concursos	S/.	3.412,50				
Regrigerios y alimentos personal	S/.	1.912,50				
Capacitación del personal	S/.	2.625,00				
Seguros	S/.	1.500,00				
Intereses por préstamo	S/.	600,00				
Trámites y permisos por campaña (venta)	S/.	712,50				
	S/.	50.475,00				
Tasa de asignación = C.I.F	S/.	50.475,00	S/.	12,40		
Total Hras.MOD		4.070				
Total horas hombre por orden de trabajo		1.628	1.628	814		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	12,40	S/.	12,40	S/.	12,40
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Total costo indirecto de fabricación		20.190,00	20.190,00	10.095,00	S/.	50.475,00
					S/.	305.496,82

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	101.914,50	S/.	94.675,95	S/.	6.008,40	S/.	202.598,85
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	9.263,32	S/.	9.263,32	S/.	4.631,66	S/.	23.158,30
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	S/.	14.123,89	S/.	13.111,51	S/.	2.029,27	S/.	29.264,67
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	20.190,00	S/.	20.190,00	S/.	10.095,00	S/.	50.475,00
- Total costo por orden de trabajo	S/.	145.491,71	S/.	137.240,78	S/.	22.764,33	S/.	305.496,82
- Total unidades a producir (litros)		14.000,00		13.000,00		2.000,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	10,39	S/.	10,56	S/.	11,38		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	0,66	0,71	2,32
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	1,01	1,01	1,01
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,44	1,55	5,05
	10,39	10,56	11,38

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 11	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	
Producción (Litros)	18.000	12.000	2.500	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	32.727	21.818		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	2,700	1,800	0,250	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		2,340		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			4.167	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
- Uva negra criolla	130.908	87.272	-	S/. 218.180,00
- Metabisulfito de Potasio	122	81	11	S/. 213,75
- Sorbato Potásico	-	47	-	S/. 46,80
- Uva blanca italia	-	-	7.501	S/. 7.500,60
	S/. 131.029,50	S/. 87.399,80	S/. 7.511,85	225.941,15
				S/. 225.941,15
<u>Mano de obra directa</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1275	0,1530	0,1836	
Cantidad de litros a Producir	18.000	12.000	2.500	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.295,0	1.836,0	459,00	4.590
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,44	S/. 6,44	S/. 6,44	
Costo de Mano de obra directa	S/. 14.779,80	S/. 11.823,84	S/. 2.955,96	S/. 29.559,60
				S/. 29.559,60
<u>Costos indirectos de fabricación</u>				
<u>Suministros</u>				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	14.400	9.600	2.000	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	14.400	9.600	2.000	S/. 0,0034
Botella de vidrio 750 ml.	4.800	3.200	667	S/. 1,50
Corcho	4.800	3.200	667	S/. 0,20
Etiqueta frontal	4.800	3.200	667	S/. 0,35
Contraetiqueta	4.800	3.200	667	S/. 0,15
Cápsula	4.800	3.200	667	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	400	267	56	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,000	1,300	0,300	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 14.400	S/. 9.600	S/. 2.000	S/. 26.000
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 49	S/. 32	S/. 7	S/. 88,01
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 7.200	S/. 4.800	S/. 1.001	S/. 13.000,50
Corcho	S/. 960	S/. 640	S/. 133	S/. 1.733,40
Etiqueta frontal	S/. 1.680	S/. 1.120	S/. 233	S/. 3.033,45
Contraetiqueta	S/. 720	S/. 480	S/. 100	S/. 1.300,05
Cápsula	S/. 960	S/. 640	S/. 133	S/. 1.733,40
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.200	S/. 801	S/. 168	S/. 2.169,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 90	S/. 59	S/. 14	S/. 162,00
	S/. 27.258,74	S/. 18.172,00	S/. 3.789,07	S/. 49.219,81
				S/. 49.219,81
Otros Costos indirectos	C.I.F			

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 12	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	8.000	3.800	400	
Materia prima				
Cantidad requerida y Costo unitario	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	14.545	6.909		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	1,200	0,570	0,040	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		0,320		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			667	S/. 1,80
Costo de Materia Prima	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	58.180,00	27.636,00	-	S/. 85.816,00
- Metabisulfito de Potasio	54,00	25,65	1,80	S/. 81,45
- Sorbato Potásico	-	6,40	-	S/. 6,40
- Uva blanca italia	-	-	1.200,60	S/. 1.200,60
	-	-	-	S/. -
	S/. 58.234,00	S/. 27.668,05	S/. 1.202,40	87.104,45
				S/. 87.104,45
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,2238	0,3768	0,8950	
Cantidad de litros a Producir	8.000	3.800	400	
Total horas hombre p/orden de trabajo	1.790	1.432	358,00	3.580
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 7,49	S/. 7,49	S/. 7,49	
Costo de Mano de obra directa	S/. 13.407,10	S/. 10.725,68	S/. 2.681,42	S/. 26.814,20
				S/. 26.814,20
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
Cantidad requerida	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	8.000	3.800	400	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	8.000	3.800	400	S/. 0,003385
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	1,000	0,600	0,400	S/. 45,00
Costo de Materia Prima suministros	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 8.000,00	S/. 3.800,00	S/. 400,00	S/. 12.200
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 27,08	S/. 12,86	S/. 1,35	S/. 41,30
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 45,00	S/. 27,00	S/. 18,00	S/. 90,00
	S/. 8.072,08	S/. 3.839,86	S/. 419,35	12.331,30
				S/. 12.331,30
Otros Costos indirectos				

	C.I.F					
Flete uva negra criolla	S/.	396,55				
Flete uva blanca italia	S/.	12,32				
Herramientas y materiales para procesamiento	S/.	500,50				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimen	S/.	215,60				
Contenedores de 20 Kg. para vendimia	S/.	46,20				
Alquiler de maquinaria para bodega	S/.	1.232,00				
Personal auxiliar procesamiento	S/.	616,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	154,00				
Energía eléctrica	S/.	1.424,50				
Agua potable	S/.	308,00				
Depreciación	S/.	1.328,25				
Internet y comunicaciones	S/.	669,90				
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	1.463,00				
Suministros para ventas y oficina	S/.	1.617,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	2.040,50				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	1.370,60				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	2.887,50				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	1.925,00				
Publicidad	S/.	1.848,00				
	S/.	20.055,42				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{\text{Total Hras.MOD}}$	S/.	20.055,42	S/.	5,60		
		3.580				
Total horas hombre por orden de trabajo	1.790	1.432	358			
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	5,60	S/.	5,60	S/.	5,60
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco			
Total costo indirecto de fabricación	10.027,71	8.022,17	2.005,54	S/.	20.055,42	
				S/.	146.305,37	

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	58.234,00	S/.	27.668,05	S/.	1.202,40	S/.	87.104,45
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	13.407,10	S/.	10.725,68	S/.	2.681,42	S/.	26.814,20
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	S/.	8.072,08	S/.	3.839,86	S/.	419,35	S/.	12.331,30
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	10.027,71	S/.	8.022,17	S/.	2.005,54	S/.	20.055,42
- Total costo por orden de trabajo	S/.	89.740,89	S/.	50.255,76	S/.	6.308,72	S/.	146.305,37
- Total unidades a producir (litros)		8.000,00		3.800,00		400,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	11,22	S/.	13,23	S/.	15,77		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,01
MANO DE OBRA DIRECTA	1,68	2,82	6,70
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	1,01	1,01	1,05
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,25	2,11	5,01
	11,22	13,23	15,77

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 13	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	
Producción (Litros)	5.000	3.000	300	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	9.091	5.455		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	0,750	0,450	0,030	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		0,390		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			500	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
- Uva negra criolla	36.364,00	21.820,00	-	S/. 58.184,00
- Metabisulfito de Potasio	33,75	20,25	1,35	S/. 55,35
- Sorbato Potásico	-	7,80	-	S/. 7,80
- Uva blanca italia	-	-	900,00	S/. 900,00
	S/. 36.397,75	S/. 21.848,05	S/. 901,35	S/. 59.147,15
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,3190	0,4253	1,0633	
Cantidad de litros a Producir	5.000	3.000	300	
Total horas hombre p/orden de trabajo	1.595	1.276	319,00	3.190
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,59	S/. 6,59	S/. 6,59	
Costo de Mano de obra directa	S/. 10.511,05	S/. 8.408,84	S/. 2.102,21	S/. 21.022,10
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	5.000	3.000	300	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	5.000	3.000	300	S/. 0,003385
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	1,000	1,000	0,500	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 5.000,00	S/. 3.000,00	S/. 300,00	S/. 8.300
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 16,93	S/. 10,16	S/. 1,02	S/. 28,10
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 45,00	S/. 45,00	S/. 22,50	S/. 112,50
	S/. 5.061,93	S/. 3.055,16	S/. 323,52	S/. 8.440,60
Otros Costos indirectos				

	C.I.F					
Flete uva negra criolla	S/.	273,00				
Flete uva blanca italia	S/.	9,36				
Herramientas y materiales para procesamiento	S/.	304,20				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimentario	S/.	179,40				
Contenedores de 20 Kg. para vendimia	S/.	31,20				
Alquiler de máquina para bodega	S/.	858,00				
Personal auxiliar procesamiento	S/.	624,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	156,00				
Energía eléctrica	S/.	1.115,40				
Agua potable	S/.	273,00				
Depreciación	S/.	1.009,32				
Internet y comunicaciones	S/.	585,00				
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	1.131,00				
Suministros para ventas y oficina	S/.	1.404,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	1.911,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	975,00				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	2.340,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	1.716,00				
Publicidad	S/.	1.794,00				
	S/.	16.688,88				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{\text{Total Hras.MOD}}$	S/.	16.688,88	S/.	5,23		
		3.190				
Total horas hombre por orden de trabajo		1.595	1.276	319		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	5,23	S/.	5,23	S/.	5,23
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Total costo indirecto de fabricación		8.344,44	6.675,55	1.668,89	S/.	16.688,88
					S/.	105.298,73

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	36.397,75	S/.	21.848,05	S/.	901,35	S/.	59.147,15
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	10.511,05	S/.	8.408,84	S/.	2.102,21	S/.	21.022,10
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINISTROS	S/.	5.061,93	S/.	3.055,16	S/.	323,52	S/.	8.440,60
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	8.344,44	S/.	6.675,55	S/.	1.668,89	S/.	16.688,88
- Total costo por orden de trabajo	S/.	60.315,17	S/.	39.987,60	S/.	4.995,96	S/.	105.298,73
- Total unidades a producir (litros)		5.000,00		3.000,00		300,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	12,06	S/.	13,33	S/.	16,65		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	2,10	2,80	7,01
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINISTROS	1,01	1,02	1,08
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,67	2,23	5,56
	12,06	13,33	16,65

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 14	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	25.000	12.000	3.500	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	45.455	21.818		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	3,750	1,800	0,350	S/. 45,00
- Acido tartárico (kg)	0,750			S/. 65,00
- Sorbato potásico (kg)		2,460		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			5.833	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	181.820,00	87.272,00	-	S/. 269.092,00
- Metabisulfito de Potasio	168,75	81,00	15,75	S/. 265,50
- Acido tartárico	48,75	-	-	S/. 48,75
- Sorbato Potásico	-	49,20	-	S/. 49,20
- Uva blanca italia	-	-	10.499,40	S/. 10.499,40
	S/. 182.037,50	S/. 87.402,20	S/. 10.515,15	279.954,85
				S/. 279.954,85
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1291	0,1345	0,1537	
Cantidad de litros a Producir	25.000	12.000	3.500	
Total horas hombre p/orden de trabajo	3.228	1.614	538,00	5.380
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,30	S/. 6,30	S/. 6,30	
Costo de Mano de obra directa	S/. 20.336,40	S/. 10.168,20	S/. 3.389,40	S/. 33.894,00
				S/. 33.894,00
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	20.000	9.600	2.800	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	20.000	9.600	2.800	S/. 0,003385
Botella de vidrio 750 ml.	6.667	3.200	933	S/. 1,50
Corcho	6.667	3.200	933	S/. 0,20
Etiqueta frontal	6.667	3.200	933	S/. 0,35
Contraetiqueta	6.667	3.200	933	S/. 0,15
Cápsula	6.667	3.200	933	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	556	267	78	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,500	1,800	0,400	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 20.000	S/. 9.600	S/. 2.800	S/. 32.400
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 68	S/. 32	S/. 9	S/. 109,67
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 10.001	S/. 4.800	S/. 1.400	S/. 16.200,00
Corcho	S/. 1.333	S/. 640	S/. 187	S/. 2.160,00
Etiqueta frontal	S/. 2.333	S/. 1.120	S/. 327	S/. 3.780,00
Contraetiqueta	S/. 1.000	S/. 480	S/. 140	S/. 1.620,00
Cápsula	S/. 1.333	S/. 640	S/. 187	S/. 2.160,00
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.668	S/. 801	S/. 234	S/. 2.703,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 113	S/. 81	S/. 18	S/. 211,50
	S/. 37.849,00	S/. 18.194,50	S/. 5.300,68	S/. 61.344,17
				S/. 61.344,17
Otros Costos indirectos	C.I.F			

Flete uva negra criolla	S/.	1.292,00				
Flete uva blanca italia	S/.	112,00				
Flete para botella de vidrio	S/.	2.592,00				
Herramientas y accesorios menores vinificación	S/.	480,00				
Materiales de laboratorio y procesamiento	S/.	720,00				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimen	S/.	336,00				
Contenedores de 25 Kg. para vendimia	S/.	80,00				
Placas filtrante 40x40 cm.	S/.	540,00				
Válvulas, bomba, mangueras, repuestos y accesor	S/.	1.600,00				
Lubricantes y aditivos para preparación de máquin	S/.	120,00				
Servicio de mantenimiento y lubricación de maquin	S/.	600,00				
Personal auxiliar en bodega	S/.	800,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	240,00				
Energía eléctrica	S/.	2.840,00				
Agua potable	S/.	560,00				
Teléfono y comunicaciones	S/.	640,00				
Depreciación	S/.	3.029,60				
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	2.280,00				
Suministros para ventas y oficina	S/.	3.480,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	5.280,00				
Combustible camioneta para distribución	S/.	2.840,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	2.640,00				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	7.680,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	5.920,00				
Mantenimiento de extinguidores y art.seguridad	S/.	2.560,00				
Publicidad, catas y participación en concursos	S/.	4.400,00				
Regrigerios y alimentos personal	S/.	2.640,00				
Capacitación del personal	S/.	3.360,00				
Seguros	S/.	1.840,00				
Intereses por préstamo	S/.	1.120,00				
	S/.	62.621,60				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{\text{Total Hras.MOD}}$	S/.	62.621,60	S/.	11,64		
		5.380				
Total horas hombre por orden de trabajo		3.228	1.614	538		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	11,64	S/.	11,64	S/.	11,64
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Total costo indirecto de fabricación		37.572,96	18.786,48	6.262,16	S/.	62.621,60
					S/.	437.814,62

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	182.037,50	S/.	87.402,20	S/.	10.515,15	S/.	279.954,85
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	20.336,40	S/.	10.168,20	S/.	3.389,40	S/.	33.894,00
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	S/.	37.849,00	S/.	18.194,50	S/.	5.300,68	S/.	61.344,17
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	37.572,96	S/.	18.786,48	S/.	6.262,16	S/.	62.621,60
- Total costo por orden de trabajo	S/.	277.795,86	S/.	134.551,38	S/.	25.467,39	S/.	437.814,62
- Total unidades a producir (litros)		25.000,00		12.000,00		3.500,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	11,11	S/.	11,21	S/.	7,28		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	0,81	0,85	0,97
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	1,51	1,52	1,51
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,50	1,57	1,79
	11,11	11,21	7,28

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 15	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	20.000	15.000	3.000	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	36.364	27.273		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	3,000	2,250	0,300	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		2,925		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			5.000	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	145.456,00	109.092,00	-	S/. 254.548,00
- Metabisulfito de Potasio	135,00	101,25	13,50	S/. 249,75
- Sorbato Potásico	-	58,50	-	S/. 58,50
- Uva blanca italia	-	-	9.000,00	S/. 9.000,00
	S/. 145.591,00	S/. 109.251,75	S/. 9.013,50	263.856,25
				S/. 263.856,25
<u>Mano de obra directa</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1288	0,1305	0,2060	
Cantidad de litros a Producir	20.000	15.000	3.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.575,0	1.957,0	618,0	5.150
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,39	S/. 6,39	S/. 6,39	
Costo de Mano de obra directa	S/. 16.454,25	S/. 12.505,23	S/. 3.949,02	S/. 32.908,50
				S/. 32.908,50
<u>Costos indirectos de fabricación</u>				
<u>Suministros</u>				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	16.000	12.000	2.400	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	16.000	12.000	2.400	S/. 0,003385
Botella de vidrio 750 ml.	5.333	4.000	800	S/. 1,50
Corcho	5.333	4.000	800	S/. 0,20
Etiqueta frontal	5.333	4.000	800	S/. 0,35
Contraetiqueta	5.333	4.000	800	S/. 0,15
Cápsula	5.333	4.000	800	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	444	333	67	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,200	1,700	0,500	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 16.000,00	S/. 12.000,00	S/. 2.400,00	S/. 30.400
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 54,16	S/. 40,62	S/. 8,12	S/. 102,90
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 7.999,50	S/. 6.000,00	S/. 1.200,00	S/. 15.199,50
Corcho	S/. 1.066,60	S/. 800,00	S/. 160,00	S/. 2.026,60
Etiqueta frontal	S/. 1.866,55	S/. 1.400,00	S/. 280,00	S/. 3.546,55
Contraetiqueta	S/. 799,95	S/. 600,00	S/. 120,00	S/. 1.519,95
Cápsula	S/. 1.066,60	S/. 800,00	S/. 160,00	S/. 2.026,60
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.332,00	S/. 999,00	S/. 201,00	S/. 2.532,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 99,00	S/. 76,50	S/. 22,50	S/. 198,00
	S/. 30.284,36	S/. 22.716,12	S/. 4.551,62	S/. 57.552,10
				S/. 57.552,10
<u>Otros Costos indirectos</u>	C.I.F			

Flete uva negra criolla	S/.	1.146,00				
Flete uva blanca italia	S/.	90,00				
Flete para botella de vidrio	S/.	2.279,93				
Herramientas de vinificación, laboratorio y procesa	S/.	633,75				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimer	S/.	300,00				
Contenedores de 25 Kg. para vendimia	S/.	60,00				
Placas filtrante 40x40 cm.	S/.	405,00				
Válvulas, bomba, mangueras, repuestos y accesor	S/.	1.650,00				
Lubricantes y aditivos para preparación de máquin	S/.	112,50				
Servicio de mantenimiento y lubricación de maquin	S/.	562,50				
Personal de apoyo en bodega	S/.	750,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	225,00				
Energía eléctrica	S/.	2.737,50				
Agua potable	S/.	450,00				
Teléfono	S/.	525,00				
Internet y comunicaciones	S/.	1.912,50				
Depreciación	S/.	2.513,25				
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	2.760,00				
Suministros para ventas y oficina	S/.	3.600,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	4.725,00				
Combustible camioneta para distribución	S/.	2.625,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	2.400,00				
Mantenimiento de intangibles (software)	S/.	270,00				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	5.812,50				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	5.250,00				
Mantenimiento de extinguidores y art.seguridad	S/.	1.500,00				
Publicidad, catas y participación en concursos	S/.	4.875,00				
Regrigerios y alimentos personal	S/.	2.175,00				
Capacitación del personal	S/.	3.000,00				
Seguros	S/.	1.762,50				
Intereses por préstamo	S/.	682,50				
Trámites y permisos por campaña (venta)	S/.	900,00				
	S/.	58.690,43				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{\text{Total Hras.MOD}}$	S/.	58.690,43	S/.	11,40		
		5.150				
Total horas hombre por orden de trabajo		2.575	1.957	618		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	11,40	S/.	11,40	S/.	11,40
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Total costo indirecto de fabricación		29.345,21	22.302,36	7.042,85	S/.	58.690,43
					S/.	413.007,28

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	145.591,00	S/.	109.251,75	S/.	9.013,50	S/.	263.856,25
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	16.454,25	S/.	12.505,23	S/.	3.949,02	S/.	32.908,50
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	S/.	30.284,36	S/.	22.716,12	S/.	4.551,62	S/.	57.552,10
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	29.345,21	S/.	22.302,36	S/.	7.042,85	S/.	58.690,43
- Total costo por orden de trabajo	S/.	221.674,82	S/.	166.775,46	S/.	24.557,00	S/.	413.007,28
- Total unidades a producir (litros)		20.000		15.000		3.000		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	11,08	S/.	11,12	S/.	8,19		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	0,82	0,83	1,32
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	1,51	1,51	1,52
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,47	1,49	2,35
	11,08	11,12	8,19

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 16	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	18.000	14.000	2.000	
Materia prima				
Cantidad requerida y Costo unitario	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	32.727	25.455		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	2,700	2,100	0,200	S/. 45,00
- Acido tartárico (kg)	0,360			S/. 65,00
- Sorbato potásico (kg)		2,310		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			3.333	S/. 1,80
Costo de Materia Prima	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	130.908,00	101.820,00	-	S/. 232.728,00
- Metabisulfito de Potasio	121,50	94,50	9,00	S/. 225,00
- Acido tartárico	23,40	-	-	S/. 23,40
- Sorbato Potásico	-	46,20	-	S/. 46,20
- Uva blanca italia	-	-	5.999,40	S/. 5.999,40
	S/. 131.052,90	S/. 101.960,70	S/. 6.008,40	239.022,00
				S/. 239.022,00
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1219	0,1254	0,2195	
Cantidad de litros a Producir	18.000	14.000	2.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.195	1.756	439	4.390
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,74	S/. 6,74	S/. 6,74	
Costo de Mano de obra directa	S/. 14.794,30	S/. 11.835,44	S/. 2.958,86	S/. 29.588,60
				S/. 29.588,60
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
Cantidad requerida	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	14.400	11.200	1.600	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	14.400	11.200	1.600	S/. 0,003385
Botella de vidrio 750 ml.	4.800	3.733	533	S/. 1,50
Corcho	4.800	3.733	533	S/. 0,20
Etiqueta frontal	4.800	3.733	533	S/. 0,35
Contraetiqueta	4.800	3.733	533	S/. 0,15
Cápsula	4.800	3.733	533	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	400	311	44	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,000	1,700	0,400	S/. 45,00
Costo de Materia Prima suministros	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 14.400,00	S/. 11.200,00	S/. 1.600,00	S/. 27.200,00
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 48,74	S/. 37,91	S/. 5,42	S/. 92,07
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 7.200,00	S/. 5.599,50	S/. 799,50	S/. 13.599,00
Corcho	S/. 960,00	S/. 746,60	S/. 106,60	S/. 1.813,20
Etiqueta frontal	S/. 1.680,00	S/. 1.306,55	S/. 186,55	S/. 3.173,10
Contraetiqueta	S/. 720,00	S/. 559,95	S/. 79,95	S/. 1.359,90
Cápsula	S/. 960,00	S/. 746,60	S/. 106,60	S/. 1.813,20
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.200,00	S/. 933,00	S/. 132,00	S/. 2.265,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 90,00	S/. 76,50	S/. 18,00	S/. 184,50
	S/. 27.258,74	S/. 21.206,61	S/. 3.034,62	S/. 51.499,97
				S/. 51.499,97
Otros Costos indirectos	C.I.F			

Flote uva negra criolla	S/.	1.089,66				
Flote uva blanca italia	S/.	62,40				
Flote para botella de vidrio	S/.	2.121,68				
Herramientas de vinificación, laboratorio y procesa	S/.	592,80				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimer	S/.	273,00				
Contenedores de 25 Kg. para vendimia	S/.	78,00				
Placas filtrante 20x20 cm.	S/.	358,80				
Válvulas, bomba, mangueras, repuestos y accesor	S/.	1.404,00				
Lubricantes y aditivos para preparación de máquin	S/.	117,00				
Servicio de mantenimiento y lubricación de maquin	S/.	585,00				
Personal de apoyo en bodega	S/.	780,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	234,00				
Energía eléctrica	S/.	2.340,00				
Agua potable	S/.	421,20				
Teléfono	S/.	585,00				
Internet y comunicaciones	S/.	1.872,00				
Depreciación	S/.	2.426,58				
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	2.730,00				
Suministros para ventas y oficina	S/.	3.900,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	4.524,00				
Combustible camioneta para distribución	S/.	2.340,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	2.223,00				
Mantenimiento de intangibles (software)	S/.	265,20				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	5.187,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	4.680,00				
Mantenimiento de extinguidores y art.seguridad	S/.	1.388,40				
Publicidad, catas y participación en concursos	S/.	4.329,00				
Regrigerios y alimentos personal	S/.	2.067,00				
Capacitación del personal	S/.	2.574,00				
Seguros	S/.	2.195,70				
Intereses por préstamo	S/.	756,60				
Trámites y permisos por campaña (venta)	S/.	920,40				
	S/.	55.421,42				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{Total\ Hras.MOD}$	S/.	55.421,42	S/.	12,62		
		4.390				
Total horas hombre por orden de trabajo		2.195	1.756	439		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	12,62	S/.	12,62	S/.	12,62
	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco			
Total costo indirecto de fabricación	27.710,71	22.168,57	5.542,14		S/.	55.421,42
					S/.	375.531,99

	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	131.052,90	S/.	101.960,70	S/.	6.008,40	S/.	239.022,00
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	14.794,30	S/.	11.835,44	S/.	2.958,86	S/.	29.588,60
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	S/.	27.258,74	S/.	21.206,61	S/.	3.034,62	S/.	51.499,97
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	27.710,71	S/.	22.168,57	S/.	5.542,14	S/.	55.421,42
- Total costo por orden de trabajo	S/.	200.816,65	S/.	157.171,32	S/.	17.544,02	S/.	375.531,99
- Total unidades a producir (litros)		18.000,00		14.000,00		2.000,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	11,16	S/.	11,23	S/.	8,77		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	0,82	0,85	1,48
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	1,51	1,51	1,52
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,54	1,58	2,77
	11,16	11,23	8,77

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 17	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	6.000	3.000	300	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	10.909	5.455		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	0,900	0,450	0,030	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		0,420		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			500	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	43.636,00	21.820,00	-	S/. 65.456,00
- Metabisulfito de Potasio	40,50	20,25	1,35	S/. 62,10
- Sorbato Potásico	-	8,40	-	S/. 8,40
- Uva blanca italia	-	-	900,00	S/. 900,00
	S/. 43.676,50	S/. 21.848,65	S/. 901,35	66.426,50
				S/. 66.426,50
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,2535	0,4507	1,6900	
Cantidad de litros a Producir	6.000	3.000	300	
Total horas hombre p/orden de trabajo	1.521	1.352	507,00	3.380
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 7,19	S/. 7,19	S/. 7,19	
Costo de Mano de obra directa	S/. 10.935,99	S/. 9.720,88	S/. 3.645,33	S/. 24.302,20
				S/. 24.302,20
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	6.000	3.000	300	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	6.000	3.000	300	S/. 0,003385
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	1,300	0,700	0,300	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 6.000,00	S/. 3.000,00	S/. 300,00	S/. 9.300
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 20,31	S/. 10,16	S/. 1,02	S/. 31,48
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 58,50	S/. 31,50	S/. 13,50	S/. 103,50
	S/. 6.078,81	S/. 3.041,66	S/. 314,52	9.434,98
				S/. 9.434,98
Otros Costos indirectos				

	C.I.F					
Flete uva negra criolla	S/.	314,40				
Flete uva blanca italia	S/.	9,60				
Accesorios y otros para vinificación	S/.	320,00				
Herramientas y accesorios para procesamiento	S/.	256,00				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimen	S/.	216,00				
Contenedores de 20 Kg. para vendimia	S/.	48,00				
Alquiler de máquina para bodega	S/.	1.040,00				
Personal auxiliar procesamiento	S/.	640,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	160,00				
Energía eléctrica	S/.	1.280,00				
Agua potable	S/.	320,00				
Depreciación	S/.	1.170,40				
Internet y comunicaciones	S/.	680,00				
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	1.400,00				
Suministros para ventas y oficina	S/.	1.800,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	2.200,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	1.144,00				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	2.960,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	2.240,00				
Publicidad	S/.	2.080,00				
	S/.	20.278,40				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{\text{Total Hras.MOD}}$	S/.	20.278,40	S/.	6,00		
		3.380				
Total horas hombre por orden de trabajo	1.521	1.352	507			
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	6,00	S/.	6,00	S/.	6,00
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco			
Total costo indirecto de fabricación	9.125,28	8.111,36	3.041,76	S/.	20.278,40	
				S/.	120.442,08	

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	43.676,50	S/.	21.848,65	S/.	901,35	S/.	66.426,50
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	10.935,99	S/.	9.720,88	S/.	3.645,33	S/.	24.302,20
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINISTROS	S/.	6.078,81	S/.	3.041,66	S/.	314,52	S/.	9.434,98
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	9.125,28	S/.	8.111,36	S/.	3.041,76	S/.	20.278,40
- Total costo por orden de trabajo	S/.	69.816,58	S/.	42.722,55	S/.	7.902,96	S/.	120.442,08
- Total unidades a producir (litros)		6.000,00		3.000,00		300,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	11,64	S/.	14,24	S/.	26,34		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	1,82	3,24	12,15
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINISTROS	1,01	1,01	1,05
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,52	2,70	10,14
	11,64	14,24	26,34

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 18	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	5.000	2.000	400	
Materia prima				
Cantidad requerida y Costo unitario	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	9,091	3,636		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	0,750	0,300	0,040	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		0,270		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			667	S/. 1,80
Costo de Materia Prima	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	36.364,00	14.544,00	-	S/. 50.908,00
- Metabisulfito de Potasio	33,75	13,50	1,80	S/. 49,05
- Sorbato Potásico	-	5,40	-	S/. 5,40
- Uva blanca italia	-	-	1.200,60	S/. 1.200,60
	S/. 36.397,75	S/. 14.562,90	S/. 1.202,40	S/. 52.163,05
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,3828	0,4785	0,7975	3.190
Cantidad de litros a Producir	5.000	2.000	400	
Total horas hombre p/orden de trabajo	1.914	957	319	
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,59	S/. 6,59	S/. 6,59	
Costo de Mano de obra directa	S/. 12.613,26	S/. 6.306,63	S/. 2.102,21	S/. 21.022,10
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
Cantidad requerida	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	5.000	2.000	400	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	5.000	2.000	400	S/. 0,003385
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	1,000	0,500	0,300	S/. 45,00
Costo de Materia Prima suministros	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 5.000,00	S/. 2.000,00	S/. 400,00	S/. 7.400
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 16,93	S/. 6,77	S/. 1,35	S/. 25,05
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 45,00	S/. 22,50	S/. 13,50	S/. 81,00
	S/. 5.061,93	S/. 2.029,27	S/. 414,85	S/. 7.506,05
Otros Costos indirectos	C.I.F			

Flete uva negra criolla	S/.	235,62				
Flete uva blanca italia	S/.	12,32				
Herramientas menores para procesamiento	S/.	200,20				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimen	S/.	115,50				
Contenedores de 20 Kg. para vendimia	S/.	30,80				
Alquiler de máquina para bodega	S/.	808,50				
Personal auxiliar procesamiento	S/.	492,80				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	77,00				
Energía eléctrica	S/.	1.039,50				
Agua potable	S/.	207,90				
Depreciación	S/.	778,47				
Internet y comunicaciones	S/.	192,50				
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	962,50				
Suministros para ventas y oficina	S/.	1.039,50				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	1.694,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	885,50				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	2.002,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	1.463,00				
Publicidad	S/.	1.540,00				
	S/.	13.777,61				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{Total\ Hras.MOD}$	S/.	13.777,61	S/.	4,32		
		3.190				
Total horas hombre por orden de trabajo		1.914	957	319		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	4,32	S/.	4,32	S/.	4,32
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Total costo indirecto de fabricación		8.266,57	4.133,28	1.377,76	S/.	13.777,61
					S/.	94.468,81

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	36.397,75	S/.	14.562,90	S/.	1.202,40	S/.	52.163,05
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	12.613,26	S/.	6.306,63	S/.	2.102,21	S/.	21.022,10
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	S/.	5.061,93	S/.	2.029,27	S/.	414,85	S/.	7.506,05
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	8.266,57	S/.	4.133,28	S/.	1.377,76	S/.	13.777,61
- Total costo por orden de trabajo	S/.	62.339,50	S/.	27.032,08	S/.	5.097,23	S/.	94.468,81
- Total unidades a producir (litros)		5.000,00		2.000,00		400,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	12,47	S/.	13,52	S/.	12,74		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,01
MANO DE OBRA DIRECTA	2,52	3,15	5,26
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	1,01	1,01	1,04
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,65	2,07	3,44
	12,47	13,52	12,74

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 19	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	20.000	20.000	3.000	
Materia prima				
Cantidad requerida y Costo unitario	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	36.364	36.364		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	3,000	3,000	0,300	S/. 45,00
- Acido tartárico (kg)	0,400			S/. 65,00
- Sorbato potásico (kg)		3,900		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			5.000	S/. 1,80
Costo de Materia Prima	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	145.456,00	145.456,00	-	S/. 290.912,00
- Metabisulfito de Potasio	135,00	135,00	13,50	S/. 283,50
- Acido tartárico	26,00	-	-	S/. 26,00
- Sorbato Potásico	-	78,00	-	S/. 78,00
- Uva blanca italia	-	-	9.000,00	S/. 9.000,00
	S/. 145.617,00	S/. 145.669,00	S/. 9.013,50	300.299,50
				S/. 300.299,50
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1418	0,1134	0,1890	
Cantidad de litros a Producir	20.000	20.000	3.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.835	2.268	567	5.670
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,69	S/. 6,69	S/. 6,69	
Costo de Mano de obra directa	S/. 18.966,15	S/. 15.172,92	S/. 3.793,23	S/. 37.932,30
				S/. 37.932,30
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
Cantidad requerida	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	16.000	16.000	2.400	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	16.000	16.000	2.400	S/. 0,0034
Botella de vidrio 750 ml.	5.333	5.333	800	S/. 1,50
Corcho	5.333	5.333	800	S/. 0,20
Etiqueta frontal	5.333	5.333	800	S/. 0,35
Contraetiqueta	5.333	5.333	800	S/. 0,15
Cápsula	5.333	5.333	800	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	444	444	67	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,500	2,000	1,000	S/. 45,00
Costo de Materia Prima suministros	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 16.000,00	S/. 16.000,00	S/. 2.400,00	S/. 34.400
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 54,16	S/. 54,16	S/. 8,12	S/. 116,44
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 7.999,50	S/. 7.999,50	S/. 1.200,00	S/. 17.199,00
Corcho	S/. 1.066,60	S/. 1.066,60	S/. 160,00	S/. 2.293,20
Etiqueta frontal	S/. 1.866,55	S/. 1.866,55	S/. 280,00	S/. 4.013,10
Contraetiqueta	S/. 799,95	S/. 799,95	S/. 120,00	S/. 1.719,90
Cápsula	S/. 1.066,60	S/. 1.066,60	S/. 160,00	S/. 2.293,20
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.332,00	S/. 1.332,00	S/. 201,00	S/. 2.865,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 112,50	S/. 90,00	S/. 45,00	S/. 247,50
	S/. 30.297,86	S/. 30.275,36	S/. 4.574,12	S/. 65.147,34
				S/. 65.147,34
Otros Costos indirectos	C.I.F			

Flete uva negra criolla	S/.	1.361,88			
Flete uva blanca italia	S/.	93,60			
Flete para botella de vidrio	S/.	2.683,04			
Herramientas y accesorios menores vinificación	S/.	351,00			
Materiales laboratorio y procesamiento	S/.	741,00			
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimen	S/.	366,60			
Contenedores de 25 Kg. para vendimia	S/.	93,60			
Placas filtrante 40x40 cm.	S/.	627,12			
Válvulas, bomba, mangueras, repuestos y accesor	S/.	1.326,00			
Lubricantes y aditivos para preparación de máquin	S/.	140,40			
Servicio de mantenimiento y lubricación de maquin	S/.	561,60			
Personal auxiliar en bodega	S/.	1.560,00			
Indumentaria para personal de bodega	S/.	468,00			
Energía eléctrica	S/.	3.003,00			
Agua potable	S/.	678,60			
Teléfono	S/.	608,40			
Internet y comunicaciones	S/.	897,00			
Depreciación	S/.	2.910,18			
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	2.769,00			
Suministros para ventas y oficina	S/.	3.393,00			
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	5.928,00			
Combustible camioneta para distribución	S/.	2.964,00			
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	2.886,00			
Mantenimiento de intangibles (software)	S/.	351,00			
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	7.644,00			
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	6.006,00			
Mantenimiento de extinguidores y art.seguridad	S/.	2.496,00			
Publicidad, catas y participación en concursos	S/.	5.460,00			
Regrigerios y alimentos personal	S/.	2.574,00			
Capacitación del personal	S/.	3.510,00			
Seguros	S/.	1.872,00			
Intereses por préstamo	S/.	951,60			
Trámites y permisos por campaña (venta)	S/.	975,00			
	S/.	68.250,62			
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{\text{Total Hras.MOD}}$	S/.	68.250,62	S/.	12,04	
		5.670			
Total horas hombre por orden de trabajo		2.835	2.268	567	
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	12,04	S/.	12,04	
			S/.	12,04	
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Total costo indirecto de fabricación	34.125,31	27.300,25	6.825,06	S/.	68.250,62
				S/.	471.629,77

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	145.617,00	S/.	145.669,00	S/.	9.013,50	S/.	300.299,50
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	18.966,15	S/.	15.172,92	S/.	3.793,23	S/.	37.932,30
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINISTROS	S/.	30.297,86	S/.	30.275,36	S/.	4.574,12	S/.	65.147,34
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	34.125,31	S/.	27.300,25	S/.	6.825,06	S/.	68.250,62
- Total costo por orden de trabajo	S/.	229.006,32	S/.	218.417,53	S/.	24.205,92	S/.	471.629,77
- Total unidades a producir (litros)		20.000,00		20.000,00		3.000,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	11,45	S/.	10,92	S/.	8,07		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	0,95	0,76	1,26
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINISTROS	1,51	1,51	1,52
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,71	1,37	2,28
	11,45	10,92	8,07

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 20	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	18.000	12.000	4.000	
Materia prima				
Cantidad requerida y Costo unitario	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	32.727	21.818		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	2,700	1,800	0,400	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		2,160		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			6.667	S/. 1,80
Costo de Materia Prima	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	130.908,00	87.272,00	-	S/. 218.180,00
- Metabisulfito de Potasio	121,50	81,00	18,00	S/. 220,50
- Sorbato Potásico	-	43,20	-	S/. 43,20
- Uva blanca italia	-	-	12.000,60	S/. 12.000,60
	S/. 131.029,50	S/. 87.396,20	S/. 12.018,60	230.444,30
				S/. 230.444,30
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1095	0,1460	0,1643	4.380
Cantidad de litros a Producir	18.000	12.000	4.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	1.971	1.752	657	
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 7,04	S/. 7,04	S/. 7,04	
Costo de Mano de obra directa	S/. 13.875,84	S/. 12.334,08	S/. 4.625,28	S/. 30.835,20
				S/. 30.835,20
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
Cantidad requerida	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	14.400	9.600	3.200	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	14.400	9.600	3.200	S/. 0,0034
Botella de vidrio 750 ml.	4.800	3.200	1.067	S/. 1,50
Corcho	4.800	3.200	1.067	S/. 0,20
Etiqueta frontal	4.800	3.200	1.067	S/. 0,35
Contraetiqueta	4.800	3.200	1.067	S/. 0,15
Cápsula	4.800	3.200	1.067	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	400	267	89	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,200	1,700	0,700	S/. 45,00
Costo de Materia Prima suministros	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 14.400,00	S/. 9.600,00	S/. 3.200,00	S/. 27.200
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 48,74	S/. 32,50	S/. 10,83	S/. 92,07
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 7.200,00	S/. 4.800,00	S/. 1.600,50	S/. 13.600,50
Corcho	S/. 960,00	S/. 640,00	S/. 213,40	S/. 1.813,40
Etiqueta frontal	S/. 1.680,00	S/. 1.120,00	S/. 373,45	S/. 3.173,45
Contraetiqueta	S/. 720,00	S/. 480,00	S/. 160,05	S/. 1.360,05
Cápsula	S/. 960,00	S/. 640,00	S/. 213,40	S/. 1.813,40
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.200,00	S/. 801,00	S/. 267,00	S/. 2.268,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 99,00	S/. 76,50	S/. 31,50	S/. 207,00
	S/. 27.267,74	S/. 18.190,00	S/. 6.070,13	S/. 51.527,87
				S/. 51.527,87
Otros Costos indirectos	C.I.F			

Flete uva negra criolla	S/.	982,50				
Flete uva blanca italia	S/.	120,00				
Flete para botella de vidrio	S/.	2.039,85				
Herramientas de vinificación, laboratorio y procesa	S/.	577,50				
Suministros de limpieza, esterilización y uso alimer	S/.	262,50				
Contenedores de 25 Kg. para vendimia	S/.	60,00				
Placas filtrante 20x20 cm.	S/.	258,75				
Válvulas, bomba, mangueras, repuestos y accesor	S/.	1.387,50				
Lubricantes y aditivos para preparación de máquin	S/.	97,50				
Servicio de mantenimiento y lubricación de maquin	S/.	540,00				
Personal de apoyo en bodega	S/.	750,00				
Indumentaria para personal de bodega	S/.	150,00				
Energía eléctrica	S/.	2.400,00				
Agua potable	S/.	412,50				
Teléfono	S/.	547,50				
Internet y comunicaciones	S/.	1.650,00				
Depreciación	S/.	2.246,25				
Suministros de limpieza de instalaciones	S/.	2.685,00				
Suministros para ventas y oficina	S/.	3.900,00				
Materiales y equipamiento local(s) de venta	S/.	4.987,50				
Combustible camioneta para distribución	S/.	2.475,00				
Combustible contratos proveedores y trámites	S/.	2.175,00				
Mantenimiento de intangibles (software)	S/.	247,50				
Mantenimiento general de instalaciones	S/.	5.025,00				
Mantenimiento de equipos diversos	S/.	3.150,00				
Mantenimiento de extinguidores y art.seguridad	S/.	1.350,00				
Publicidad, catas y participación en concursos	S/.	3.375,00				
Regrigerios y alimentos personal	S/.	1.950,00				
Capacitación del personal	S/.	1.875,00				
Seguros	S/.	2.700,00				
Intereses por préstamo	S/.	675,00				
Trámites y permisos por campaña (venta)	S/.	825,00				
	S/.	51.877,35				
Tasa de asignación = $\frac{C.I.F}{\text{Total Hras.MOD}}$	S/.	51.877,35	S/.	11,84		
		4.380				
Total horas hombre por orden de trabajo		1.971	1.752	657		
Tasa de prorrateo C.I.F	S/.	11,84	S/.	11,84		
			S/.	11,84		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Total costo indirecto de fabricación		23.344,81	20.750,94	7.781,60		
				S/.	51.877,35	
					S/.	364.684,72

	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total				
MATERIA PRIMA	S/.	131.029,50	S/.	87.396,20	S/.	12.018,60	S/.	230.444,30
MANO DE OBRA DIRECTA	S/.	13.875,84	S/.	12.334,08	S/.	4.625,28	S/.	30.835,20
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	S/.	27.267,74	S/.	18.190,00	S/.	6.070,13	S/.	51.527,87
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	S/.	23.344,81	S/.	20.750,94	S/.	7.781,60	S/.	51.877,35
- Total costo por orden de trabajo	S/.	195.517,89	S/.	138.671,22	S/.	30.495,61	S/.	364.684,72
- Total unidades a producir (litros)		18.000,00		12.000,00		4.000,00		
- Costo unitario por orden de trabajo	S/.	10,86	S/.	11,56	S/.	7,62		

COSTO UNITARIO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
MATERIA PRIMA	7,28	7,28	3,00
MANO DE OBRA DIRECTA	0,77	1,03	1,16
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - SUMINIST	1,51	1,52	1,52
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN - OTROS	1,30	1,73	1,95
	10,86	11,56	7,62

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 21	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	
Producción (Litros)	20.000	15.000	2.000	
Materia prima				
<u>Cantidad requerida y Costo unitario</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	36.364	27.273		S/. 4,00
- Metabisulfito de potasio (kg)	3,000	2,250	0,200	S/. 45,00
- Acido tartárico (kg)	0,200			S/. 65,00
- Sorbato potásico (kg)		2,850		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			3.333	S/. 1,80
<u>Costo de Materia Prima</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
- Uva negra criolla	145.456,00	109.092,00	-	S/. 254.548,00
- Metabisulfito de Potasio	135,00	101,25	9,00	S/. 245,25
- Acido tartárico	13,00	-	-	S/. 13,00
- Sorbato Potásico	-	57,00	-	S/. 57,00
- Uva blanca italia	-	-	5.999,40	S/. 5.999,40
	S/. 145.604,00	S/. 109.250,25	S/. 6.008,40	260.862,65
				S/. 260.862,65
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1278	0,1363	0,2555	
Cantidad de litros a Producir	20.000	15.000	2.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.555,0	2.044,0	511,0	5.110
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,74	S/. 6,74	S/. 6,74	
Costo de Mano de obra directa	S/. 17.220,70	S/. 13.776,56	S/. 3.444,14	S/. 34.441,40
				S/. 34.441,40
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
<u>Cantidad requerida</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	16.000	12.000	1.600	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	16.000	12.000	1.600	S/. 0,003385
Botella de vidrio 750 ml.	5.333	4.000	533	S/. 1,50
Corcho	5.333	4.000	533	S/. 0,20
Etiqueta frontal	5.333	4.000	533	S/. 0,35
Contraetiqueta	5.333	4.000	533	S/. 0,15
Cápsula	5.333	4.000	533	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	444	333	44	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	2,000	1,500	0,700	S/. 45,00
<u>Costo de Materia Prima suministros</u>	O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 16.000,00	S/. 12.000,00	S/. 1.600,00	S/. 29.600
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 54,16	S/. 40,62	S/. 5,42	S/. 100,20
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 7.999,50	S/. 6.000,00	S/. 799,50	S/. 14.799,00
Corcho	S/. 1.066,60	S/. 800,00	S/. 106,60	S/. 1.973,20
Etiqueta frontal	S/. 1.866,55	S/. 1.400,00	S/. 186,55	S/. 3.453,10
Contraetiqueta	S/. 799,95	S/. 600,00	S/. 79,95	S/. 1.479,90
Cápsula	S/. 1.066,60	S/. 800,00	S/. 106,60	S/. 1.973,20
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.332,00	S/. 999,00	S/. 132,00	S/. 2.463,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfección)	S/. 90,00	S/. 67,50	S/. 31,50	S/. 189,00
	S/. 30.275,36	S/. 22.707,12	S/. 3.048,12	S/. 56.030,60
				S/. 56.030,60
Otros Costos indirectos	C.I.F			

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 03

COSTO UNITARIO - MÉTODO TRADICIONAL

Empres - 22	Orden de Trabajo			Total Soles
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	
Producción (Litros)	18.000	14.000	3.000	
Materia prima				
Cantidad requerida y Costo unitario	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
- Uva negra criolla (kg)	32.727	25.455		S/. 4,50
- Metabisulfito de potasio (kg)	2,700	2,100	0,300	S/. 45,00
- Sorbato potásico (kg)		2,450		S/. 20,00
- Uva blanca italia (kg)			5.000	S/. 1,80
Costo de Materia Prima	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
- Uva negra criolla	147.271,50	114.547,50	-	S/. 261.819,00
- Metabisulfito de Potasio	121,50	94,50	13,50	S/. 229,50
- Sorbato Potásico	-	49,00	-	S/. 49,00
- Uva blanca italia	-	-	9.000,00	S/. 9.000,00
	S/. 147.393,00	S/. 114.691,00	S/. 9.013,50	271.097,50
				S/. 271.097,50
Mano de obra directa	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Total hrs.H
Horas Hombre (por litro)	0,1195	0,1366	0,2390	
Cantidad de litros a Producir	18.000	14.000	3.000	
Total horas hombre p/orden de trabajo	2.151	1.912	717	4.780
Costo unitario Mano de obra directa	S/. 6,89	S/. 6,89	S/. 6,89	
Costo de Mano de obra directa	S/. 14.820,39	S/. 13.173,68	S/. 4.940,13	S/. 32.934,20
				S/. 32.934,20
Costos indirectos de fabricación				
Suministros				
Cantidad requerida	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Unitario
Botella plástica 1 Lt. y tapa c/seguridad	14.400	11.200	2.400	S/. 1,00
Etiquetas autoadhesivas p/botella plástica	14.400	11.200	2.400	S/. 0,003385
Botella de vidrio 750 ml.	4.800	3.733	800	S/. 1,50
Corcho	4.800	3.733	800	S/. 0,20
Etiqueta frontal	4.800	3.733	800	S/. 0,35
Contraetiqueta	4.800	3.733	800	S/. 0,15
Cápsula	4.800	3.733	800	S/. 0,20
Caja de cartón p/vino cap. 12 bot.	400	311	67	S/. 3,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfe)	2,200	1,800	0,700	S/. 45,00
Costo de Materia Prima suministros	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	Costo Total
Botella de plástico 1 Lt. y tapa con seguridad	S/. 14.400,00	S/. 11.200,00	S/. 2.400,00	S/. 28.000,00
Etiquetas autoadhesivas para botella plástica	S/. 48,74	S/. 37,91	S/. 8,12	S/. 94,78
Botella de vidrio 750 ml.	S/. 7.200,00	S/. 5.599,50	S/. 1.200,00	S/. 13.999,50
Corcho	S/. 960,00	S/. 746,60	S/. 160,00	S/. 1.866,60
Etiqueta frontal	S/. 1.680,00	S/. 1.306,55	S/. 280,00	S/. 3.266,55
Contraetiqueta	S/. 720,00	S/. 559,95	S/. 120,00	S/. 1.399,95
Cápsula	S/. 960,00	S/. 746,60	S/. 160,00	S/. 1.866,60
Caja de cartón para vino cap. 12 botellas	S/. 1.200,00	S/. 933,00	S/. 201,00	S/. 2.334,00
Metabisulfito de potasio (limpieza y desinfe)	S/. 99,00	S/. 81,00	S/. 31,50	S/. 211,50
	S/. 27.267,74	S/. 21.211,11	S/. 4.560,62	S/. 53.039,48
				S/. 53.039,48
Otros Costos indirectos	C.I.F			

ANEXO 13
FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 01		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	15	18	13	46	S/. 4.272
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	45	33	8	87	S/. 467
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	4	3	1	8	S/. 487
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 2.743
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	216	156	40	412	S/. 2.982
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	3.750	2.700	500	6.950	S/. 358
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	14	10	3	27	S/. 358
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	45	180	S/. 596
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	25	18	5	48	S/. 1.681
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	44	32	9	85	S/. 3.119
						S/. 17.063

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 01	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			25.000	18.000	5.000	46	S/. 4.272
Producción (Unidades)							
Número de recepciones			15	18	13		
<u>Costo vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 4.272	S/. 93					
Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades	46		<u>O.T / Tinto Semisecco</u> S/. 0,06	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,09	<u>O.T / Blanco Semisecco</u> S/. 0,24		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo			87	S/. 467
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semisecco</u> 45.455	<u>O.T / Abocado</u> 32.727	<u>O.T / Blanco Semisecco</u> 8.333		
No.Hras Máquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	1000	1000	1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 467	S/. 5,399649	45	33	8		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades	87		<u>O.T / Tinto Semisecco</u> S/. 0,00540	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00540	<u>O.T / Blanco Semisecco</u> S/. 0,00540		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo			8	S/. 487
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semisecco</u> 25.000	<u>O.T / Abocado</u> 18.000	<u>O.T / Blanco Semisecco</u> 5.000		
No. de Hras.máquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	6.000	6.000	6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 487	S/. 60,87867	4	3	1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
	8						

<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			Semiseco	O.T / Abocado	Semiseco		
			S/. 0,01015	S/. 0,01015	S/. 0,01015		
Actividad 4: Fermentación y maceración			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		S/. 2.743
No. de bazuqueos			25.000	18.000	5.000	84	
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. de bazuqueos	S/. 2.743	S/. 33	28	28	28		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,03658	S/. 0,05080	S/. 0,18288		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		S/. 2.982
No. de Hras.máquina - Prensa de orujo			25.000	18.000	5.000	412	
<u>Costo descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 2.982	S/. 7,23783	216	156	40		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,06267	S/. 0,06266	S/. 0,05744		
Actividad 6: Conservación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		S/. 358
No. de Gramos			25.000,00	18.000,00	5.000,00	6.950	
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 358	S/. 0,05148	3.750	2.700	500		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,00772	S/. 0,00772	S/. 0,00515		
Actividad 7: Trasiegos			Orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		S/. 358

Nº de Hras.máquina - Embotellado	85	Costo asignado por orden de trabajo		
- Asignación del costo por orden		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,06497	S/. 0,06497	S/. 0,06497
Nº de unidades				

S/. 17.063

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,66	S/. 0,80	S/. 2,07
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
C.I.F. por Actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,0557	S/. 0,0929	S/. 0,2414
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0054	S/. 0,0054	S/. 0,0054
3.-Estrujado	S/. 0,0101	S/. 0,0101	S/. 0,0101
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0366	S/. 0,0508	S/. 0,1829
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0627	S/. 0,0627	S/. 0,0574
6.-Conservación	S/. 0,0077	S/. 0,0077	S/. 0,0051
7.-Trasiegos	S/. 0,0075	S/. 0,0075	S/. 0,0075
8.-Clarificación	S/. 0,0099	S/. 0,0110	S/. 0,0298
9.-Filtración	S/. 0,0350	S/. 0,0350	S/. 0,0350
10.-Embotellado	S/. 0,0650	S/. 0,0650	S/. 0,0650
	S/. 9,7519	S/. 9,9497	S/. 7,2275

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,66	S/. 0,80	S/. 2,07
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,10	S/. 1,33	S/. 3,43
	S/. 10,55	S/. 10,94	S/. 10,02

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 02		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	10	14	4	28	S/. 3.755
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	36	29	7	72	S/. 528
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	3	3	1	7	S/. 508
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.906
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	173	139	32	343	S/. 1.864
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	3.000	2.400	400	5.800	S/. 218
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	11	9	2	22	S/. 228
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	45	180	S/. 197
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	20	16	4	40	S/. 2.143
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	36	28	7	71	S/. 3.291
						S/. 14.637

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 02	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			20.000	16.000	4.000		
Producción (Unidades)						28	S/. 3.755
Numero de recepciones			10	14	4		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 3.755 28	S/. 134	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,07	S/. 0,12	S/. 0,13		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	72	S/. 528
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	36.364 1000	29.091 1000	6.667 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 528 72	S/. 7,324152	36	29	7		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,00732	S/. 0,00732	S/. 0,00732		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	7	S/. 508
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	20.000 6.000	16.000 6.000	4.000 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 508 7	S/. 76,12763	3	3	1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,01269	S/. 0,01269	S/. 0,01269		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		S/. 1.906
No. De bazuqueos		20.000	16.000	4.000		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.906 84	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. de unidades		<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
		S/. 0,03176	S/. 0,03970	S/. 0,15882		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		S/. 1.864
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		20.000	16.000	4.000		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 1.864 343	173	139	32	343	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
		S/. 0,04700	S/. 0,04700	S/. 0,04309		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		S/. 218
No. De Gramos		20.000	16.000	4.000		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 218 5.800	3.000	2.400	400	5.800	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
		S/. 0,00563	S/. 0,00563	S/. 0,00375		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
		<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		S/. 228

Producción (Unidades)			20.000	16.000	4.000		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego			1.800	1.800	1.800		
<u>Costo Trasiego</u>	S/.	228	11	9	2	22	
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		22					
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00570	0,00570	0,00570		
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº Días de reposo			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
<u>Costo Clarificación</u>	S/.	197	20.000	16.000	4.000	180	S/.
Nº Días de reposo		180	75	60	45		197
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00410	0,00410	0,01230		
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº de Hras.máquina - filtro			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
<u>Costo Filtración</u>	S/.	2.143	20.000	16.000	4.000	40	S/.
Nº de Hras.máquina - filtro		40	1.000	1.000	1.000		2.143
- Asignación del costo por orden			20	16	4		
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,05357	0,05357	0,05357		
Actividad 10: Embotellado			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Producción (Unidades)			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
Nº de Hras.máquina - Embotellado			20.000	16.000	4.000	71	S/.
<u>Costo Embotellado</u>	S/.	3.291	36	28	7		3.291
			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			46,27679				

Nº de Hras.máquina - embotellado	71			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,08227	S/. 0,08227	S/. 0,08228
Nº de unidades				

S/. 14.637

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,82	S/. 0,81	S/. 1,20
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,0671	S/. 0,1174	S/. 0,1341
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0073	S/. 0,0073	S/. 0,0073
3.-Estrujado	S/. 0,0127	S/. 0,0127	S/. 0,0127
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0318	S/. 0,0397	S/. 0,1588
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0470	S/. 0,0470	S/. 0,0431
6.-Conservación	S/. 0,0056	S/. 0,0056	S/. 0,0038
7.-Trasiegos	S/. 0,0057	S/. 0,0057	S/. 0,0057
8.-Clarificación	S/. 0,0041	S/. 0,0041	S/. 0,0123
9.-Filtración	S/. 0,0536	S/. 0,0536	S/. 0,0536
10.-Embotellado	S/. 0,0823	S/. 0,0823	S/. 0,0823
	S/. 9,9341	S/. 9,9866	S/. 6,2341

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,82	S/. 0,81	S/. 1,20
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,44	S/. 1,43	S/. 2,10
	S/. 11,06	S/. 11,04	S/. 7,82

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 03		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	4	2	1	7	S/. 1.897
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	15	7	2	23	S/. 1.404
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	1	1	0,2	2	S/. 98
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.270
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	112	56	13	181	S/. 1.087
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	1.200	600	100	1.900	S/. 59
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	4	2	1	7	S/. 85
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	60	45	30	135	S/. 282
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	16	8	2	26	S/. 327
						S/. 6.509

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 03	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			8.000	4.000	1.000		
Producción (Unidades)						7	S/. 1.897
Numero de recepciones			4	2	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 1.897 7	S/. 271	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,14	S/. 0,14	S/. 0,27		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	23	S/. 1.404
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	14.545 1000	7.273 1000	1.667 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 1.404 23	S/. 59,7895	15	7	2		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,05979	S/. 0,05979	S/. 0,05979		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	2	S/. 98
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	8.000 6.000	4.000 6.000	1.000 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 98 2	S/. 45,32452	1,3	0,7	0,2		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		O.T / Abocado				
		O.T / Abocado	O.T / Abocado	O.T / Abocado		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00755	S/. 0,00755	S/. 0,00755		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		8.000	4.000	1.000	S/. 1.270	
No. De bazuqueos		28	28	28	84	
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos		S/. 1.270	S/. 15			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		S/. 0,05292	S/. 0,10584	S/. 0,42336		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		8.000	4.000	1.000	S/. 1.087	
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		112	56	13	181	
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo		S/. 1.087	S/. 6,01582			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,08413	S/. 0,08414	S/. 0,07714		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		8.000	4.000	1.000	S/. 59	
No. De Gramos		1.200	600	100	1.900	
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos		S/. 59	S/. 0,03101			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		S/. 0,00465	S/. 0,00465	S/. 0,00310		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
					S/. 85	

Producción (Unidades)			8.000	4.000	1.000		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego			1.800	1.800	1.800		
<u>Costo Trasiego</u>	S/.	85	4	2	1		7
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		7					
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
			S/.	S/.	S/.	0,00655	0,00655
						0,00655	
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº Días de reposo			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
<u>Costo Clarificación</u>	S/.	282	8.000	4.000	1.000		
Nº Días de reposo		135	60	45	30		135
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
			S/.	S/.	S/.	0,01564	0,02346
						0,06256	
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº de Hras.máquina - filtro			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
<u>Costo Filtración</u>	S/.	327	8.000	4.000	1.000		
Nº de Hras.máquina - filtro		26	500	500	500		
- Asignación del costo por orden			16	8	2		26
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
			S/.	S/.	S/.	0,02518	0,02518
						0,02518	

--	--	--	--	--	--	--	--

S/. 6.509

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,01
Mano de Obra Directa	S/. 1,82	S/. 2,31	S/. 4,21
Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,03
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1355	S/. 0,1355	S/. 0,2710
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0598	S/. 0,0598	S/. 0,0598
3.-Estrujado	S/. 0,0076	S/. 0,0076	S/. 0,0076
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0529	S/. 0,1058	S/. 0,4234
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0841	S/. 0,0841	S/. 0,0771
6.-Conservación	S/. 0,0047	S/. 0,0047	S/. 0,0031
7.-Trasiegos	S/. 0,0065	S/. 0,0065	S/. 0,0065
8.-Clarificación	S/. 0,0156	S/. 0,0235	S/. 0,0626
9.-Filtración	S/. 0,0252	S/. 0,0252	S/. 0,0252
	S/. 10,5033	S/. 11,0636	S/. 9,1744

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,01
Mano de Obra Directa	S/. 1,82	S/. 2,31	S/. 4,21
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,03
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,43	S/. 1,81	S/. 3,29
	S/. 11,54	S/. 12,42	S/. 11,53

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 04		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	10	6	2	18	S/. 4.233
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	42	27	8	77	S/. 435
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	4	3	1	7	S/. 199
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 2.137
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	199	130	40	369	S/. 2.770
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	3.450	2.250	500	6.200	S/. 113
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	13	8	3	24	S/. 217
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	45	180	S/. 227
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	23	15	5	43	S/. 1.672
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	41	27	9	76	S/. 3.119
						S/. 15.123

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 04	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			23.000	15.000	5.000	18	S/. 4.233
Producción (Unidades)							
Numero de recepciones			10	6	2		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 4.233 18	S/. 235	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,10	S/. 0,09	S/. 0,09		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo			77	S/. 435
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	41.818 1000	27.273 1000	8.333 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 435 77	S/. 5,617693	42	27	8		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo			7	S/. 199
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	23.000 6.000	15.000 6.000	5.000 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 199 7	S/. 27,70626	4	3	1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00462	S/. 0,00462	S/. 0,00462		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 2.137
No. De bazuqueos		23.000	15.000	5.000		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 2.137	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,03097	S/. 0,04749	S/. 0,14246		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 2.770
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		23.000	15.000	5.000		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 2.770	199	130	40	369	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,06506	S/. 0,06506	S/. 0,05963		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 113
No. De Gramos		23.000	15.000	5.000		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 113	3.450	2.250	500	6.200	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,00275	S/. 0,00275	S/. 0,00183		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 217

Producción (Unidades)			23.000	15.000	5.000		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego			1.800	1.800	1.800		
<u>Costo Trasiego</u>	S/.	217	13	8	3	24	
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		24					
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiasea</u>		<u>Semiasea</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00506	0,00506	0,00506		
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/.
Nº Días de reposo			<u>Semiasea</u>		<u>Semiasea</u>		227
<u>Costo Clarificación</u>	S/.	227	23.000	15.000	5.000	180	
Nº Días de reposo		180	75	60	45		
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiasea</u>		<u>Semiasea</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00411	0,00504	0,01135		
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/.
Nº de Hras.máquina - filtro			<u>Semiasea</u>		<u>Semiasea</u>		1.672
<u>Costo Filtración</u>	S/.	1.672	23.000	15.000	5.000	43	
Nº de Hras.máquina - filtro		43	1.000	1.000	1.000		
- Asignación del costo por orden			23	15	5		
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiasea</u>		<u>Semiasea</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,03888	0,03888	0,03888		
Actividad 10: Embotellado			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/.
Producción (Unidades)			<u>Semiasea</u>		<u>Semiasea</u>		3.119
Nº de Hras.máquina - Embotellado			23.000	15.000	5.000	76	
<u>Costo Embotellado</u>	S/.	3.119	41	27	9		
			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiasea</u>		<u>Semiasea</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			40,80183				

Nº de Hras.máquina - embotellado	76			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,07254	S/. 0,07254	S/. 0,07253
Nº de unidades				

S/. 15.123

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,69	S/. 0,92	S/. 0,96
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1023	S/. 0,0941	S/. 0,0941
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0056	S/. 0,0056	S/. 0,0056
3.-Estrujado	S/. 0,0046	S/. 0,0046	S/. 0,0046
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0310	S/. 0,0475	S/. 0,1425
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0651	S/. 0,0651	S/. 0,0596
6.-Conservación	S/. 0,0027	S/. 0,0027	S/. 0,0018
7.-Trasiegos	S/. 0,0051	S/. 0,0051	S/. 0,0051
8.-Clarificación	S/. 0,0041	S/. 0,0050	S/. 0,0113
9.-Filtración	S/. 0,0389	S/. 0,0389	S/. 0,0389
10.-Embotellado	S/. 0,0725	S/. 0,0725	S/. 0,0725
	S/. 9,8147	S/. 10,0572	S/. 5,9225

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,69	S/. 0,92	S/. 0,96
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,24	S/. 1,66	S/. 1,74
	S/. 10,72	S/. 11,37	S/. 7,22

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 05		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	2	1	1	4	S/. 1.527
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	9	5	2	16	S/. 1.060
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	0,8	0,5	0,2	2	S/. 157
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.067
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	70	42	13	125	S/. 554
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	750	450	100	1.300	S/. 163
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	3	2	1	5	S/. 117
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	60	45	30	135	S/. 239
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	10	6	2	18	S/. 356
						S/. 5.240

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 05	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			5.000	3.000	1.000		
Producción (Unidades)						4	S/. 1.527
Numero de recepciones			2	1	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 1.527 4	S/. 382	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,15	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,13	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,38		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			Orden de trabajo				
Actividad 2: Molienda y despalillado			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> 9.091	<u>O.T / Abocado</u> 5.455	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 1.667	16	S/. 1.060
Producción (Unidades)			1000	1000	1000		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	9	5	2		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 1.060 16	S/. 65,3769	Costo asignado por orden de trabajo				
- Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,06538	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,06538	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,06538		
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			Orden de trabajo				
Actividad 3: Estrujado			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> 5.000	<u>O.T / Abocado</u> 3.000	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 1.000	2	S/. 157
Producción (Unidades)			6.000	6.000	6.000		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	0,8	0,5	0,2		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 157 2	S/. 104,9625	Costo asignado por orden de trabajo				
- Asignación del costo por orden							

		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,01749	S/. 0,01749	S/. 0,01749		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 1.067
No. De bazuqueos		5.000	3.000	1.000		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.067	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden	84	Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,07114	S/. 0,11857	S/. 0,35571		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 554
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		5.000	3.000	1.000		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 554	70	42	13	125	
- Asignación del costo por orden	125	Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,06212	S/. 0,06213	S/. 0,05696		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 163
No. De Gramos		5.000	3.000	1.000		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 163	750	450	100	1.300	
- Asignación del costo por orden	1.300	Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,01884	S/. 0,01884	S/. 0,01256		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 117

Producción (Unidades)			5.000	3.000	1.000		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego			1.800	1.800	1.800		
<u>Costo Trasiego</u>	S/.	117	3	2	1	5	
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		5					
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiace</u>		<u>Semiace</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,01296	0,01296	0,01296		
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº Días de reposo			<u>Semiace</u>		<u>Semiace</u>		
<u>Costo Clarificación</u>	S/.	239	5.000	3.000	1.000	135	S/.
Nº Días de reposo		135	60	45	30		239
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiace</u>		<u>Semiace</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,02502	0,03128	0,06256		
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº de Hras.máquina - filtro			<u>Semiace</u>		<u>Semiace</u>		
<u>Costo Filtración</u>	S/.	356	5.000	3.000	1.000	18	S/.
Nº de Hras.máquina - filtro		18	500	500	500		356
- Asignación del costo por orden			10	6	2		
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiace</u>		<u>Semiace</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,03952	0,03952	0,03952		

--	--	--	--	--	--	--	--

S/. 5.240

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,01
Mano de Obra Directa	S/. 1,83	S/. 2,72	S/. 3,06
Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,03
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1527	S/. 0,1273	S/. 0,3818
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0654	S/. 0,0654	S/. 0,0654
3.-Estrujado	S/. 0,0175	S/. 0,0175	S/. 0,0175
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0711	S/. 0,1186	S/. 0,3557
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0621	S/. 0,0621	S/. 0,0570
6.-Conservación	S/. 0,0188	S/. 0,0188	S/. 0,0126
7.-Trasiegos	S/. 0,0130	S/. 0,0130	S/. 0,0130
8.-Clarificación	S/. 0,0250	S/. 0,0313	S/. 0,0626
9.-Filtración	S/. 0,0395	S/. 0,0395	S/. 0,0395
	S/. 10,5928	S/. 11,5053	S/. 8,0923

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,01
Mano de Obra Directa	S/. 1,83	S/. 2,72	S/. 3,06
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,03
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,62	S/. 2,40	S/. 2,70
	S/. 11,75	S/. 13,42	S/. 9,79

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 06		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	10	6	1	17	S/. 3.226
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	40	22	5	67	S/. 354
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	4	2	1	6	S/. 191
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.890
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	190	104	24	318	S/. 2.726
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	3.300	1.800	300	5.400	S/. 91
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	12	7	2	21	S/. 191
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	30	165	S/. 182
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	22	12	3	37	S/. 1.504
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	39	21	5	66	S/. 2.674
					S/. 13.028	

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 06	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
<u>Actividad 1: Vendimia, recepcion y selecci3n</u>			22.000	12.000	3.000		
Producci3n (Unidades)							
Numero de recepciones			10	6	1	17	S/. 3.226
<u>Costo Vendimia, recepci3n y selecci3n</u> Nº de Recepciones	S/. 3.226 17	S/. 190					
Asignaci3n del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,09	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,09	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,06		
<u>Actividad 2: Molienda y despalillado</u>			Orden de trabajo				
Producci3n (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> 40.000	<u>O.T / Abocado</u> 21.818	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 5.000		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	1000	1000	1000	67	S/. 354
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 354 67	S/. 5,303117	40	22	5		
- Asignaci3n del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,00530	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00530	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,00530		
<u>Actividad 3: Estrujado</u>			Orden de trabajo				
Producci3n (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> 22.000	<u>O.T / Abocado</u> 12.000	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 3.000		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	6.000	6.000	6.000	6	S/. 191
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 191 6	S/. 30,94061	4	2	1		
- Asignaci3n del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			<u>U.17 Tinto Semieco</u> S/. 0,00516	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00516	<u>U.17 Blanco Semieco</u> S/. 0,00516		
Actividad 4: Fermentación y maceración			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>U.17 Tinto Semieco</u> 22.000	<u>O.T / Abocado</u> 12.000	<u>U.17 Blanco Semieco</u> 3.000		S/. 1.890
No. De bazuqueos			28	28	28	84	
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.890	S/. 22					
- Asignación del costo por orden	84						
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>U.17 Tinto Semieco</u> S/. 0,02863	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,05250	<u>U.17 Blanco Semieco</u> S/. 0,20998		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>U.17 Tinto Semieco</u> 22.000	<u>O.T / Abocado</u> 12.000	<u>U.17 Blanco Semieco</u> 3.000		S/. 2.726
No. De Hras.maquina - prensa de orujo			190	104	24	318	
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 2.726	S/. 8,56657					
- Asignación del costo por orden	318						
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>U.17 Tinto Semieco</u> S/. 0,07417	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,07417	<u>U.17 Blanco Semieco</u> S/. 0,06799		
Actividad 6: Conservación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>U.17 Tinto Semieco</u> 22.000	<u>O.T / Abocado</u> 12.000	<u>U.17 Blanco Semieco</u> 3.000		S/. 91
No. De Gramos			3.300	1.800	300	5.400	
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 91	S/. 0,01683					
- Asignación del costo por orden	5.400						
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>U.17 Tinto Semieco</u> S/. 0,00252	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00252	<u>U.17 Blanco Semieco</u> S/. 0,00168		
Actividad 7: Trasiegos			Orden de trabajo				
			<u>U.17 Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>U.17 Blanco Semieco</u>		S/. 191

Producción (Unidades)			22.000	12.000	3.000	21		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		Rendimiento/hora	1.800	1.800	1.800			
<u>Costo Trasiego</u>	S/.	191	12	7	2			
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		21	S/.					
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo					
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>			
Nº de unidades			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>			
			S/.	0,00516	S/.	0,00516	S/.	0,00516
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo			165	S/.	182
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>			
Nº Días de reposo			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>			
<u>Costo Clarificación</u>	S/.	182	22.000	12.000	3.000			
Nº Días de reposo		165	75	60	30			
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo					
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>			
Nº de unidades			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>			
			S/.	0,00375	S/.	0,00551	S/.	0,01101
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo			37	S/.	1.504
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>			
Nº de Hras.máquina - filtro			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>			
<u>Costo Filtración</u>	S/.	1.504	22.000	12.000	3.000			
Nº de Hras.máquina - filtro		37	1.000	1.000	1.000			
- Asignación del costo por orden			22	12	3			
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo					
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>			
			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>			
			S/.	0,04066	S/.	0,04066	S/.	0,04066
Actividad 10: Embotellado			Orden de trabajo			66	S/.	2.674
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>			
Nº de Hras.máquina - Embotellado			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>			
<u>Costo Embotellado</u>	S/.	2.674	22.000	12.000	3.000			
			39	21	5			
			Costo asignado por orden de trabajo					
			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>			
			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>			
			S/.	0,04066	S/.	0,04066	S/.	0,04066

Nº de Hras.máquina - embotellado	66	Costo asignado por orden de trabajo		
- Asignación del costo por orden		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,07228	S/. 0,07228	S/. 0,07228
Nº de unidades				

S/. 13.028

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,75	S/. 0,83	S/. 2,21
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,0862	S/. 0,0949	S/. 0,0632
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0053	S/. 0,0053	S/. 0,0053
3.-Estrujado	S/. 0,0052	S/. 0,0052	S/. 0,0052
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0286	S/. 0,0525	S/. 0,2100
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0742	S/. 0,0742	S/. 0,0680
6.-Conservación	S/. 0,0025	S/. 0,0025	S/. 0,0017
7.-Trasiegos	S/. 0,0052	S/. 0,0052	S/. 0,0052
8.-Clarificación	S/. 0,0038	S/. 0,0055	S/. 0,0110
9.-Filtración	S/. 0,0407	S/. 0,0407	S/. 0,0407
10.-Embotellado	S/. 0,0723	S/. 0,0723	S/. 0,0723
	S/. 9,8722	S/. 9,9849	S/. 7,2140

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,75	S/. 0,83	S/. 2,21
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,29	S/. 1,42	S/. 3,78
	S/. 10,84	S/. 11,04	S/. 10,51

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 07		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	10	5	1	16	S/. 2.451
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	27	18	3	49	S/. 2.422
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	2,5	1,7	0,3	5	S/. 202
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.384
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	130	87	16	232	S/. 2.081
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	2.250	1.500	200	3.950	S/. 211
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	8	6	1	15	S/. 275
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	30	165	S/. 220
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	15	10	2	27	S/. 761
						S/. 10.007

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 07	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			15.000	10.000	2.000		
Producción (Unidades)						16	S/. 2.451
Numero de recepciones			10	5	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 2.451	S/. 153					
Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades	16						
			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,10	S/. 0,08	S/. 0,08		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	49	S/. 2.422
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	27.273	18.182	3.333		
			1000	1000	1000		
			27	18	3		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 2.422	S/. 49,6372					
- Asignación del costo por orden	49						
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,04964	S/. 0,04964	S/. 0,04964		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	5	S/. 202
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	15.000	10.000	2.000		
			6.000	6.000	6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 202	S/. 44,8197	2,5	1,7	0,3		
- Asignación del costo por orden	5						
			Costo asignado por orden de trabajo				

<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades				<u>O.T / Hinto Semiseco</u> S/. 0,00747	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00747	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,00747		
Actividad 4: Fermentación y maceración				Orden de trabajo				
Producción (Unidades)				<u>O.T / Hinto Semiseco</u> 15.000	<u>O.T / Abocado</u> 10.000	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 2.000		S/. 1.384
No. De bazuqueos				28	28	28	84	
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos		S/. 1.384	S/. 16	Costo asignado por orden de trabajo				
- Asignación del costo por orden				<u>O.T / Hinto Semiseco</u> S/. 0,03076	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,04614	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,23072		
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades				Orden de trabajo				
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo				<u>O.T / Hinto Semiseco</u> 15.000	<u>O.T / Abocado</u> 10.000	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 2.000		S/. 2.081
Producción (Unidades)				130	87	16	232	
No. De Hras.maquina - prensa de orujo				Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo		S/. 2.081	S/. 8,95758	<u>O.T / Hinto Semiseco</u> S/. 0,07756	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,07756	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,07108		
- Asignación del costo por orden				Orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades				<u>O.T / Hinto Semiseco</u> 15.000	<u>O.T / Abocado</u> 10.000	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 2.000		S/. 211
Actividad 6: Conservación				2.250	1.500	200	3.950	
Producción (Unidades)				Costo asignado por orden de trabajo				
No. De Gramos				<u>O.T / Hinto Semiseco</u> S/. 0,00801	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00801	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,00534		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos		S/. 211	S/. 0,05338	Orden de trabajo				
- Asignación del costo por orden				<u>O.T / Hinto Semiseco</u> S/. 0,00801	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00801	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,00534		
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades				Orden de trabajo				
Actividad 7: Trasiegos				<u>O.T / Hinto Semiseco</u> S/. 0,00801	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00801	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,00534		S/. 275
				Orden de trabajo				
				<u>O.T / Hinto Semiseco</u> S/. 0,00801	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00801	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,00534		

--	--	--	--	--	--	--	--

Sl. 10.007

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	Sl. 7,28	Sl. 7,28	Sl. 3,00
Mano de Obra Directa	Sl. 0,66	Sl. 0,77	Sl. 2,21
Suministros	Sl. 1,01	Sl. 1,01	Sl. 1,01
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	Sl. 0,1021	Sl. 0,0766	Sl. 0,0766
2.-Molienda y despalillado	Sl. 0,0496	Sl. 0,0496	Sl. 0,0496
3.-Estrujado	Sl. 0,0075	Sl. 0,0075	Sl. 0,0075
4.-Fermentación y maceración	Sl. 0,0308	Sl. 0,0461	Sl. 0,2307
5.-Descube y prensado de hollejo	Sl. 0,0776	Sl. 0,0776	Sl. 0,0711
6.-Conservación	Sl. 0,0080	Sl. 0,0080	Sl. 0,0053
7.-Trasiegos	Sl. 0,0102	Sl. 0,0102	Sl. 0,0102
8.-Clarificación	Sl. 0,0067	Sl. 0,0080	Sl. 0,0200
9.-Filtración	Sl. 0,0282	Sl. 0,0282	Sl. 0,0282
	Sl. 9,2703	Sl. 9,3746	Sl. 6,7256

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	Sl. 7,28	Sl. 7,28	Sl. 3,00
Mano de Obra Directa	Sl. 0,66	Sl. 0,77	Sl. 2,21
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	Sl. 1,01	Sl. 1,01	Sl. 1,01
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	Sl. 1,33	Sl. 1,55	Sl. 4,42
	Sl. 10,28	Sl. 10,61	Sl. 10,65

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 08		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	11	6	2	19	S/. 4.166
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	44	25	7	76	S/. 450
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	4	2	1	7	S/. 323
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 2.194
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	208	121	32	361	S/. 2.634
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	3.600	2.100	400	6.100	S/. 333
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	13	8	2	23	S/. 313
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	45	180	S/. 225
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	24	14	4	42	S/. 1.657
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	43	25	7	75	S/. 2.961
						S/. 15.257

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 08	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selecci3n							
Producci3n (Unidades)			24.000	14.000	4.000		
Numero de recepciones			11	6	2	19	S/. 4.166
<u>Costo Vendimia, recepci3n y selecci3n</u> N° de Recepciones	S/. 4.166 19	S/. 219	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignaci3n del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X N° de Recepciones</u> N° de unidades			S/. 0,10	S/. 0,09	S/. 0,11		
Actividad 2: Molienda y despalillado							
Producci3n (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	43.636	25.455	6.667		
			1000	1000	1000	76	S/. 450
			44	25	7		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 450 76	S/. 5,946190	Costo asignado por orden de trabajo				
- Asignaci3n del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			S/. 0,00595	S/. 0,00595	S/. 0,00595		
Actividad 3: Estrujado							
Producci3n (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	24.000	14.000	4.000		
			6.000	6.000	6.000	7	S/. 323
			4	2	1		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 323 7	S/. 46,16633	Costo asignado por orden de trabajo				
- Asignaci3n del costo por orden							

		O.T / Abocado				
		O.T / Abocado	O.T / Abocado	O.T / Abocado		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00769	S/. 0,00769	S/. 0,00769		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		24.000	14.000	4.000		
No. De bazuqueos		28	28	28	84	
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos		S/. 2.194	S/. 26			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		S/. 0,03047	S/. 0,05223	S/. 0,18280		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		24.000	14.000	4.000		
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		208	121	32	361	
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo		S/. 2.634	S/. 7,30218			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,06322	S/. 0,06322	S/. 0,05796		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		24.000	14.000	4.000		
No. De Gramos		3.600	2.100	400	6.100	
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos		S/. 333	S/. 0,05458			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		S/. 0,00819	S/. 0,00819	S/. 0,00546		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
					S/. 313	

Nº de Hras.máquina - embotellado	75			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u> Nº de unidades		S/. 0,07049	S/. 0,07049	S/. 0,07050

S/. 15.257

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,70	S/. 1,04	S/. 1,27
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1005	S/. 0,0940	S/. 0,1096
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0059	S/. 0,0059	S/. 0,0059
3.-Estrujado	S/. 0,0077	S/. 0,0077	S/. 0,0077
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0305	S/. 0,0522	S/. 0,1828
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0632	S/. 0,0632	S/. 0,0580
6.-Conservación	S/. 0,0082	S/. 0,0082	S/. 0,0055
7.-Trasiegos	S/. 0,0075	S/. 0,0075	S/. 0,0075
8.-Clarificación	S/. 0,0039	S/. 0,0054	S/. 0,0141
9.-Filtración	S/. 0,0395	S/. 0,0395	S/. 0,0395
10.-Embotellado	S/. 0,0705	S/. 0,0705	S/. 0,0705
	S/. 9,8287	S/. 10,1915	S/. 6,2929

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,70	S/. 1,04	S/. 1,27
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,16	S/. 1,73	S/. 2,12
	S/. 10,65	S/. 11,57	S/. 7,91

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 09		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	3	2	1	6	S/. 1.662
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	13	7	1	21	S/. 1.486
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	1,2	0,7	0,1	2	S/. 149
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.031
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	98	56	6	160	S/. 844
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	1.050	600	50	1.700	S/. 199
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	4	2	0,3	6	S/. 168
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	60	45	30	135	S/. 292
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	14	8	1	23	S/. 310
						S/. 6.141

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 09	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
<u>Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección</u>			7.000	4.000	500		
Producción (Unidades)						6	S/. 1.662
Numero de recepciones			3	2	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 1.662 6	S. 277					
Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,12	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,14	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,55		
<u>Actividad 2: Molienda y despalillado</u>							
Producción (Unidades)							
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	12.727 1000	7.273 1000	833 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 1.486 21	S/. 71,3350	13	7	1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,07134	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,07134	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,07134		
<u>Actividad 3: Estrujado</u>						2	S/. 149
Producción (Unidades)							
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	7.000 6.000	4.000 6.000	500 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 149 2	S/. 77,7537	1,2	0,7	0,1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		

<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> S/. 0,01296	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,01296	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> S/. 0,01296		
Actividad 4: Fermentación y maceración			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> 7.000	<u>O.T / Abocado</u> 4.000	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> 500		S/. 1.031
No. De bazuqueos			28	28	28	84	
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.031	S/.					12
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades							
			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> S/. 0,04908	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,08590	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> S/. 0,68718		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> 7.000	<u>O.T / Abocado</u> 4.000	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> 500		S/. 844
No. De Hras.maquina - prensa de orujo			98	56	6	160	
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 844	S/.					5,26971
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades							
			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> S/. 0,07370	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,07371	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> S/. 0,06753		
Actividad 6: Conservación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> 7.000	<u>O.T / Abocado</u> 4.000	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> 500		S/. 199
No. De Gramos			1.050	600	50	1.700	
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 199	S/.					0,11688
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades							
			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> S/. 0,01753	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,01753	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> S/. 0,01169		
Actividad 7: Trasiegos			Orden de trabajo				
			<u>U.17 Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>U.17 Blanco Semiseco</u>		S/. 168

--	--	--	--	--	--	--	--

S/. 6.141

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 1,79	S/. 2,79	S/. 8,37
Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,03
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1187	S/. 0,1385	S/. 0,5540
2.-Molienda y despallado	S/. 0,0713	S/. 0,0713	S/. 0,0713
3.-Estrujado	S/. 0,0130	S/. 0,0130	S/. 0,0130
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0491	S/. 0,0859	S/. 0,6872
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0737	S/. 0,0737	S/. 0,0675
6.-Conservación	S/. 0,0175	S/. 0,0175	S/. 0,0117
7.-Trasiegos	S/. 0,0146	S/. 0,0146	S/. 0,0146
8.-Clarificación	S/. 0,0185	S/. 0,0243	S/. 0,1297
9.-Filtración	S/. 0,0270	S/. 0,0270	S/. 0,0270
	S/. 10,4879	S/. 11,5488	S/. 13,9806

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 1,79	S/. 2,79	S/. 8,37
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,03
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,27	S/. 1,98	S/. 5,93
	S/. 11,35	S/. 13,06	S/. 18,33

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 10		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	9	6	1	16	S/. 2.750
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	25	24	3	52	S/. 2.599
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	2,3	2,2	0,3	5	S/. 210
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.345
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	121	113	16	250	S/. 1.834
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	2.100	1.950	200	4.250	S/. 175
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	8	7	1	16	S/. 192
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	30	165	S/. 297
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	14	13	2	29	S/. 961
						S/. 10.361

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 10	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			14.000	13.000	2.000		
Producción (Unidades)						16	S/. 2.750
Numero de recepciones			9	6	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 2.750 16	S/. 172	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,11	S/. 0,08	S/. 0,09		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	52	S/. 2.599
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	25.455 1000	23.636 1000	3.333 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 2.599 52	S/. 49,5818	25	24	3		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,04958	S/. 0,04958	S/. 0,04958		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	5	S/. 210
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	14.000 6.000	13.000 6.000	2.000 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 210 5	S/. 43,3583	2,3	2,2	0,3		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			<u>O.T / Abocado</u>		<u>O.T / Abocado</u>		
			S/. 0,00723	S/. 0,00723	S/. 0,00723		
Actividad 4: Fermentación y maceración			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		S/. 1.345
No. De bazuqueos			14.000	13.000	2.000		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.345	S/. 16	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		
			S/. 0,03202	S/. 0,03448	S/. 0,22412		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		S/. 1.834
No. De Hras.maquina - prensa de orujo			14.000	13.000	2.000		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 1.834	S/. 7,34541	121	113	16	250	
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		
			S/. 0,06360	S/. 0,06360	S/. 0,05829		
Actividad 6: Conservación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		S/. 175
No. De Gramos			14.000	13.000	2.000		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 175	S/. 0,04109	2.100	1.950	200	4.250	
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		
			S/. 0,00616	S/. 0,00616	S/. 0,00411		
Actividad 7: Trasiegos			Orden de trabajo				
			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		S/. 192

Producción (Unidades)			14.000	13.000	2.000		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego			1.800	1.800	1.800		
<u>Costo Trasiego</u>	S/.	192	8	7	1	16	
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		16					
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00662	0,00662	0,00662		
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº Días de reposo			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
<u>Costo Clarificación</u>	S/.	297	14.000	13.000	2.000	165	S/.
Nº Días de reposo		165	75	60	30		297
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00964	0,00830	0,02699		
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº de Hras.máquina - filtro			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
<u>Costo Filtración</u>	S/.	961	14.000	13.000	2.000	29	S/.
Nº de Hras.máquina - filtro		29	1.000	1.000	1.000		961
- Asignación del costo por orden			14	13	2		
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,03312	0,03312	0,03312		

S/. 10.361

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,66	S/. 0,71	S/. 2,32
Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,01
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1105	S/. 0,0793	S/. 0,0859
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0496	S/. 0,0496	S/. 0,0496
3.-Estrujado	S/. 0,0072	S/. 0,0072	S/. 0,0072
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0320	S/. 0,0345	S/. 0,2241
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0636	S/. 0,0636	S/. 0,0583
6.-Conservación	S/. 0,0062	S/. 0,0062	S/. 0,0041
7.-Trasiegos	S/. 0,0066	S/. 0,0066	S/. 0,0066
8.-Clarificación	S/. 0,0096	S/. 0,0083	S/. 0,0270
9.-Filtración	S/. 0,0331	S/. 0,0331	S/. 0,0331
	S/. 9,2686	S/. 9,2923	S/. 6,8307

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,66	S/. 0,71	S/. 2,32
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,01
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,44	S/. 1,55	S/. 5,05
	S/. 10,39	S/. 10,56	S/. 11,38

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 11		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	11	6	1	18	S/. 3.016
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	33	22	4	59	S/. 322
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	3	2	0,4	5	S/. 209
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.426
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	156	104	20	280	S/. 2.087
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	2.700	1.800	250	4.750	S/. 165
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	10	7	1	18	S/. 139
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	30	165	S/. 226
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	18	12	3	33	S/. 1.267
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	32	21	4	58	S/. 2.437
						S/. 11.294

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 11	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			18.000	12.000	2.500	18	S/. 3.016
Producción (Unidades)							
Numero de recepciones			11	6	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 3.016 18	S/. 168					
Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			O.T / Tinto Semiseco S/. 0,10	O.T / Abocado S/. 0,08	O.T / Blanco Semiseco S/. 0,07		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo			59	S/. 322
Producción (Unidades)			O.T / Tinto Semiseco 32.727	O.T / Abocado 21.818	O.T / Blanco Semiseco 4.167		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	1000	1000	1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 322 59	S/. 5,480224	33	22	4		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			O.T / Tinto Semiseco S/. 0,00548	O.T / Abocado S/. 0,00548	O.T / Blanco Semiseco S/. 0,00548		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo			5	S/. 209
Producción (Unidades)			O.T / Tinto Semiseco 18.000	O.T / Abocado 12.000	O.T / Blanco Semiseco 2.500		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	6.000	6.000	6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 209 5	S/. 38,53032	3	2	0,4		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		U.17 Tinto Semieco	O.T / Abocado	U.17 Blanco Semieco		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00642	S/. 0,00642	S/. 0,00642		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo			84	S/. 1.426
Producción (Unidades)	18.000	12.000	2.500			
No. De bazuqueos	28	28	28			
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.426	S/.	17			
- Asignación del costo por orden	84	Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades	S/.	0,02641	S/. 0,03962	S/. 0,19015		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo			280	S/. 2.087
Producción (Unidades)	18.000	12.000	2.500			
No. De Hras.maquina - prensa de orujo	156	104	20			
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 2.087	S/.	7,46495			
- Asignación del costo por orden	280	Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades	S/.	0,06463	S/. 0,06463	S/. 0,05925		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo			4.750	S/. 165
Producción (Unidades)	18.000	12.000	2.500			
No. De Gramos	2.700	1.800	250			
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 165	S/.	0,03478			
- Asignación del costo por orden	4.750	Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades	S/.	0,00522	S/. 0,00522	S/. 0,00348		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo			S/.	139
		U.17 Tinto Semieco	O.T / Abocado	U.17 Blanco Semieco		

Producción (Unidades)			18.000	12.000	2.500		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		Rendimiento/hora	1.800	1.800	1.800		
<u>Costo Trasiego</u>	S/. 139	S/. 7,70606	10	7	1	18	
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	18						
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
			S/. 0,00428	S/. 0,00428	S/. 0,00428		
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/. 226
Nº Días de reposo			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
<u>Costo Clarificación</u>	S/. 226	S/. 1,37029	18.000	12.000	2.500	165	
Nº Días de reposo	165		75	60	30		
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
			S/. 0,00571	S/. 0,00685	S/. 0,01644		
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/. 1.267
Nº de Hras.máquina - filtro			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
<u>Costo Filtración</u>	S/. 1.267	S/. 38,99985	18.000	12.000	2.500	33	
Nº de Hras.máquina - filtro	33		1.000	1.000	1.000		
- Asignación del costo por orden			18	12	3		
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
			S/. 0,03900	S/. 0,03900	S/. 0,03900		
Actividad 10: Embotellado			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/. 2.437
Producción (Unidades)			<u>Semiseco</u>		<u>Semiseco</u>		
Nº de Hras.máquina - Embotellado			18.000	12.000	2.500	58	
<u>Costo Embotellado</u>	S/. 2.437	S/. 42,17940	32	21	4		

Nº de Hras.máquina - embotellado	58			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,07499	S/. 0,07499	S/. 0,07499
Nº de unidades				

S/. 11.294

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,82	S/. 0,99	S/. 1,18
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1024	S/. 0,0838	S/. 0,0670
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0055	S/. 0,0055	S/. 0,0055
3.-Estrujado	S/. 0,0064	S/. 0,0064	S/. 0,0064
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0264	S/. 0,0396	S/. 0,1902
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0646	S/. 0,0646	S/. 0,0593
6.-Conservación	S/. 0,0052	S/. 0,0052	S/. 0,0035
7.-Trasiegos	S/. 0,0043	S/. 0,0043	S/. 0,0043
8.-Clarificación	S/. 0,0057	S/. 0,0069	S/. 0,0164
9.-Filtración	S/. 0,0390	S/. 0,0390	S/. 0,0390
10.-Embotellado	S/. 0,0750	S/. 0,0750	S/. 0,0750
	S/. 9,9494	S/. 10,1132	S/. 6,1693

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,82	S/. 0,99	S/. 1,18
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,52	S/. 1,83	S/. 2,19
	S/. 11,14	S/. 11,61	S/. 7,89

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 12		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	2	1	1	4	S/. 1.680
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	15	7	1	22	S/. 1.299
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	1,3	0,6	0,1	2	S/. 136
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.052
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	112	53	5	170	S/. 1.014
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	1.200	570	40	1.810	S/. 111
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	4	2	0,2	7	S/. 124
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	60	45	30	135	S/. 346
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	16	8	1	24	S/. 309
					S/. 6.072	

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 12	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepción y selección							
Producción (Unidades)			8.000	3.800	400		
Numero de recepciones			2	1	1	4	S/. 1.680
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 1.680 4	S/. 420					
Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,11	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,11	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 1,05		
Actividad 2: Molienda y despalillado							
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> 14.545	<u>O.T / Abocado</u> 6.909	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 667		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	1000	1000	1000	22	S/. 1.299
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 1.299 22	S/. 58,7210	15	7	1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,05872	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,05872	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,05872		
Actividad 3: Estrujado							
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> 8.000	<u>O.T / Abocado</u> 3.800	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 400		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	6.000	6.000	6.000	2	S/. 136
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 136 2	S/. 66,9241	1,3	0,6	0,1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			<u>O.T / Hinto Semieco</u> S/. 0,01115	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,01115	<u>O.T / Blanco Semieco</u> S/. 0,01115		
Actividad 4: Fermentación y maceración			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Hinto Semieco</u> 8.000	<u>O.T / Abocado</u> 3.800	<u>O.T / Blanco Semieco</u> 400		S/. 1.052
No. De bazuqueos			28	28	28	84	
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.052	S/. 13					
- Asignación del costo por orden	84		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades			<u>O.T / Hinto Semieco</u> S/. 0,04381	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,09224	<u>O.T / Blanco Semieco</u> S/. 0,87627		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Hinto Semieco</u> 8.000	<u>O.T / Abocado</u> 3.800	<u>O.T / Blanco Semieco</u> 400		S/. 1.014
No. De Hras.maquina - prensa de orujo			112	53	5	170	
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 1.014	S/. 5,96143					
- Asignación del costo por orden	170		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			<u>O.T / Hinto Semieco</u> S/. 0,08337	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,08338	<u>O.T / Blanco Semieco</u> S/. 0,07647		
Actividad 6: Conservación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Hinto Semieco</u> 8.000	<u>O.T / Abocado</u> 3.800	<u>O.T / Blanco Semieco</u> 400		S/. 111
No. De Gramos			1.200	570	40	1.810	
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 111	S/. 0,06151					
- Asignación del costo por orden	1.810		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades			<u>O.T / Hinto Semieco</u> S/. 0,00923	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00923	<u>O.T / Blanco Semieco</u> S/. 0,00615		
Actividad 7: Trasiegos			Orden de trabajo				
			<u>O.T / Hinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 124

--	--	--	--	--	--	--	--

S/. 6.072

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,01
Mano de Obra Directa	S/. 1,68	S/. 2,82	S/. 6,70
Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,05
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1050	S/. 0,1105	S/. 1,0502
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0587	S/. 0,0587	S/. 0,0587
3.-Estrujado	S/. 0,0112	S/. 0,0112	S/. 0,0112
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0438	S/. 0,0922	S/. 0,8763
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0834	S/. 0,0834	S/. 0,0765
6.-Conservación	S/. 0,0092	S/. 0,0092	S/. 0,0062
7.-Trasiegos	S/. 0,0101	S/. 0,0101	S/. 0,0101
8.-Clarificación	S/. 0,0192	S/. 0,0304	S/. 0,1924
9.-Filtración	S/. 0,0254	S/. 0,0254	S/. 0,0254
	S/. 10,3302	S/. 11,5452	S/. 13,0648

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,01
Mano de Obra Directa	S/. 1,68	S/. 2,82	S/. 6,70
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,05
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,25	S/. 2,11	S/. 5,01
	S/. 11,22	S/. 13,23	S/. 15,77

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 13		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	2	1	1	4	S/. 1.383
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	9	5	1	15	S/. 891
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	0,8	0,5	0,1	1	S/. 77
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 894
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	70	42	4	116	S/. 773
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	750	450	30	1.230	S/. 72
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	3	2	0,2	5	S/. 83
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	60	45	30	135	S/. 199
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	10	6	1	17	S/. 276
						S/. 4.647

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 13	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
<u>Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección</u>			5.000	3.000	300		
Producción (Unidades)						4	S/. 1.383
Numero de recepciones			2	1	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 1.383 4	S. 346					
Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,14	S/. 0,12	S/. 1,15		
<u>Actividad 2: Molienda y despalillado</u>			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	15	S/. 891
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	9.091 1000	5.455 1000	500 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 891 15	S/. 59,2328	9	5	1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			S/. 0,05923	S/. 0,05923	S/. 0,05923		
<u>Actividad 3: Estrujado</u>			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	1	S/. 77
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	5.000 6.000	3.000 6.000	300 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 77 1	S/. 55,8451	0,8	0,5	0,1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> S/. 0,00931	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00931	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> S/. 0,00931		
Actividad 4: Fermentación y maceración			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> 5.000	<u>O.T / Abocado</u> 3.000	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> 300		SI. 894
No. De bazuqueos			28	28	28	84	
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 894	SI. 11					
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> S/. 0,05959	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,09932	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> S/. 0,99324		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> 5.000	<u>O.T / Abocado</u> 3.000	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> 300		SI. 773
No. De Hras.maquina - prensa de orujo			70	42	4	116	
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 773	SI. 6,67473					
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades	116		<u>U.17 Tinto Semiseco</u> S/. 0,09335	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,09336	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> S/. 0,08557		
Actividad 6: Conservación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>U.17 Tinto Semiseco</u> 5.000	<u>O.T / Abocado</u> 3.000	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> 300		SI. 72
No. De Gramos			750	450	30	1.230	
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 72	SI. 0,05832					
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades	1.230		<u>U.17 Tinto Semiseco</u> S/. 0,00875	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00875	<u>U.17 Blanco Semiseco</u> S/. 0,00583		
Actividad 7: Trasiegos			Orden de trabajo				
			<u>U.17 Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>U.17 Blanco Semiseco</u>		SI. 83

--	--	--	--	--	--	--	--

S/. 4.647

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 2,10	S/. 2,80	S/. 7,01
Suministros	S/. 1,01	S/. 1,02	S/. 1,08
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1383	S/. 0,1153	S/. 1,1525
2.-Molienda y despallado	S/. 0,0592	S/. 0,0592	S/. 0,0592
3.-Estrujado	S/. 0,0093	S/. 0,0093	S/. 0,0093
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0596	S/. 0,0993	S/. 0,9932
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0934	S/. 0,0934	S/. 0,0856
6.-Conservación	S/. 0,0087	S/. 0,0087	S/. 0,0058
7.-Trasiegos	S/. 0,0100	S/. 0,0100	S/. 0,0100
8.-Clarificación	S/. 0,0177	S/. 0,0221	S/. 0,1471
9.-Filtración	S/. 0,0332	S/. 0,0332	S/. 0,0332
	S/. 10,8236	S/. 11,5545	S/. 13,5863

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 2,10	S/. 2,80	S/. 7,01
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,01	S/. 1,02	S/. 1,08
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,67	S/. 2,23	S/. 5,56
	S/. 12,06	S/. 13,33	S/. 16,65

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 14		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	10	6	1	17	S/. 4.115
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	45	22	6	73	S/. 414
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	4	2	0,6	7	S/. 227
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 2.072
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	216	104	28	348	S/. 2.546
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	3.750	1.800	350	5.900	S/. 237
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	14	7	2	23	S/. 326
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	45	180	S/. 217
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	25	12	4	41	S/. 1.829
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	44	21	6	72	S/. 2.963
						S/. 14.945

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 14	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			25.000	12.000	3.500		
Producción (Unidades)						17	S/. 4.115
Numero de recepciones			10	6	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 4.115 17	S/. 242	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,10	S/. 0,12	S/. 0,07		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	73	S/. 414
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	45.455 1000	21.818 1000	5.833 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 414 73	S/. 5,669131	45	22	6		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,00567	S/. 0,00567	S/. 0,00567		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	7	S/. 227
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	25.000 6.000	12.000 6.000	3.500 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 227 7	S/. 33,62361	4	2	0,6		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00560	S/. 0,00560	S/. 0,00560		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 2.072
No. De bazuqueos		25.000	12.000	3.500		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 2.072 84	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,02763	S/. 0,05756	S/. 0,19736		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 2.546
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		25.000	12.000	3.500		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 2.546 348	216	104	28	348	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,06332	S/. 0,06332	S/. 0,05804		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 237
No. De Gramos		25.000	12.000	3.500		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 237 5.900	3.750	1.800	350	5.900	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,00602	S/. 0,00602	S/. 0,00401		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 326

Nº de Hras.máquina - embotellado	72			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,07316	S/. 0,07316	S/. 0,07315
Nº de unidades				

S/. 14.945

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,81	S/. 0,85	S/. 0,97
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,51
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,0968	S/. 0,1210	S/. 0,0692
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0057	S/. 0,0057	S/. 0,0057
3.-Estrujado	S/. 0,0056	S/. 0,0056	S/. 0,0056
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0276	S/. 0,0576	S/. 0,1974
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0633	S/. 0,0633	S/. 0,0580
6.-Conservación	S/. 0,0060	S/. 0,0060	S/. 0,0040
7.-Trasiegos	S/. 0,0080	S/. 0,0080	S/. 0,0080
8.-Clarificación	S/. 0,0036	S/. 0,0060	S/. 0,0155
9.-Filtración	S/. 0,0451	S/. 0,0451	S/. 0,0451
10.-Embotellado	S/. 0,0732	S/. 0,0732	S/. 0,0732
	S/. 9,9439	S/. 10,0386	S/. 5,9689

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,81	S/. 0,85	S/. 0,97
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,51
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,50	S/. 1,57	S/. 1,79
	S/. 11,11	S/. 11,21	S/. 7,28

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 15		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	10	7	1	18	S/. 3.379
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	36	27	5	69	S/. 309
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	3	3	0,5	6	S/. 193
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.890
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	173	130	24	327	S/. 2.971
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	3.000	2.250	300	5.550	S/. 270
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	11	8	2	21	S/. 212
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	30	165	S/. 386
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	20	15	3	38	S/. 1.582
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	36	27	5	68	S/. 2.724
						S/. 13.915

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 15	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			20.000	15.000	3.000	18	S/. 3.379
Producción (Unidades)							
Numero de recepciones			10	7	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 3.379 18	S/. 188					
Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,09	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,09	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,06		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo			69	S/. 309
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> 36.364	<u>O.T / Abocado</u> 27.273	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 5.000		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	1000	1000	1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 309 69	S/. 4,496768	36	27	5		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,00450	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00450	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,00450		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo			6	S/. 193
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> 20.000	<u>O.T / Abocado</u> 15.000	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 3.000		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	6.000	6.000	6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 193 6	S/. 30,45835	3	3	0,5		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00508	S/. 0,00508	S/. 0,00508		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 1.890
No. De bazuqueos		20.000	15.000	3.000		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.890 84	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,03151	S/. 0,04201	S/. 0,21005		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 2.971
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		20.000	15.000	3.000		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 2.971 327	173	130	24	327	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,07869	S/. 0,07869	S/. 0,07214		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 270
No. De Gramos		20.000	15.000	3.000		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 270 5.550	3.000	2.250	300	5.550	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,00730	S/. 0,00730	S/. 0,00487		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 212

Nº de Hras.máquina - embotellado	68			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,07167	S/. 0,07167	S/. 0,07167
Nº de unidades				

S/. 13.915

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,82	S/. 0,83	S/. 1,32
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,0939	S/. 0,0876	S/. 0,0626
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0045	S/. 0,0045	S/. 0,0045
3.-Estrujado	S/. 0,0051	S/. 0,0051	S/. 0,0051
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0315	S/. 0,0420	S/. 0,2100
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0787	S/. 0,0787	S/. 0,0721
6.-Conservación	S/. 0,0073	S/. 0,0073	S/. 0,0049
7.-Trasiegos	S/. 0,0056	S/. 0,0056	S/. 0,0056
8.-Clarificación	S/. 0,0088	S/. 0,0094	S/. 0,0234
9.-Filtración	S/. 0,0416	S/. 0,0416	S/. 0,0416
10.-Embotellado	S/. 0,0717	S/. 0,0717	S/. 0,0717
	S/. 9,9651	S/. 9,9850	S/. 6,3395

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,82	S/. 0,83	S/. 1,32
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,47	S/. 1,49	S/. 2,35
	S/. 11,08	S/. 11,12	S/. 8,19

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 16		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	10	7	1	18	S/. 3.031
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	33	25	3	62	S/. 362
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	3	2	0,3	6	S/. 201
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.708
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	156	121	16	293	S/. 2.512
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	2.700	2.100	200	5.000	S/. 221
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	10	8	1	19	S/. 181
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	30	165	S/. 281
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	18	14	2	34	S/. 1.410
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	32	25	4	60	S/. 2.482
						S/. 12.389

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 16	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			18.000	14.000	2.000		
Producción (Unidades)						18	S/. 3.031
Numero de recepciones			10	7	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 3.031 18	S/. 168	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,09	S/. 0,08	S/. 0,08		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	62	S/. 362
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	32.727 1000	25.455 1000	3.333 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 362 62	S/. 5,879393	33	25	3		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,00588	S/. 0,00588	S/. 0,00588		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	6	S/. 201
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	18.000 6.000	14.000 6.000	2.000 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 201 6	S/. 35,45793	3	2	0,3		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00591	S/. 0,00591	S/. 0,00591		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 1.708
No. De bazuqueos		18.000	14.000	2.000		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.708 84	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,03163	S/. 0,04066	S/. 0,28465		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 2.512
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		18.000	14.000	2.000		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 2.512 293	156	121	16	293	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,07423	S/. 0,07424	S/. 0,06804		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 221
No. De Gramos		18.000	14.000	2.000		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 221 5.000	2.700	2.100	200	5.000	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,00663	S/. 0,00663	S/. 0,00442		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 181

N° de Hras.máquina - embotellado	60			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X N° Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,07300	S/. 0,07300	S/. 0,07299
N° de unidades				

S/. 12.389

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,82	S/. 0,85	S/. 1,48
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,0936	S/. 0,0842	S/. 0,0842
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0059	S/. 0,0059	S/. 0,0059
3.-Estrujado	S/. 0,0059	S/. 0,0059	S/. 0,0059
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0316	S/. 0,0407	S/. 0,2846
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0742	S/. 0,0742	S/. 0,0680
6.-Conservación	S/. 0,0066	S/. 0,0066	S/. 0,0044
7.-Trasiegos	S/. 0,0053	S/. 0,0053	S/. 0,0053
8.-Clarificación	S/. 0,0071	S/. 0,0073	S/. 0,0256
9.-Filtración	S/. 0,0415	S/. 0,0415	S/. 0,0415
10.-Embotellado	S/. 0,0730	S/. 0,0730	S/. 0,0730
	S/. 9,9617	S/. 9,9877	S/. 6,5994

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,82	S/. 0,85	S/. 1,48
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,54	S/. 1,58	S/. 2,77
	S/. 11,16	S/. 11,23	S/. 8,77

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 17		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	2	1	1	4	S/. 1.535
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	11	5	1	17	S/. 1.084
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	1,0	0,5	0,1	2	S/. 121
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.041
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	84	42	4	130	S/. 895
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	900	450	30	1.380	S/. 133
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	3	2	0,2	5	S/. 97
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	60	45	30	135	S/. 230
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	12	6	1	19	S/. 278
						S/. 5.414

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 17	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			6.000	3.000	300	4	S/. 1.535
Producción (Unidades)							
Numero de recepciones			2	1	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 1.535 4	S/. 384	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semisecco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semisecco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,128	S/. 0,128	S/. 1,279		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo			17	S/. 1.084
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semisecco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semisecco</u>		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	10.909 1000	5.455 1000	500 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 1.084 17	S/. 64,2729	11	5	1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semisecco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semisecco</u>		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo			2	S/. 121
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semisecco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semisecco</u>		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	6.000 6.000	3.000 6.000	300 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 121 2	S/. 78,0636	1,0	0,5	0,1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			<u>O.T / Abocado</u>		<u>O.T / Abocado</u>		
			S/. 0,01301	S/. 0,01301	S/. 0,01301		
Actividad 4: Fermentación y maceración			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		S/. 1.041
No. De bazuqueos			6.000	3.000	300		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.041	S/. 12	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		
			S/. 0,05781	S/. 0,11562	S/. 1,15621		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		S/. 895
No. De Hras.maquina - prensa de orujo			6.000	3.000	300		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 895	S/. 6,90231	84	42	4	130	
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		
			S/. 0,09654	S/. 0,09654	S/. 0,08849		
Actividad 6: Conservación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		S/. 133
No. De Gramos			6.000	3.000	300		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 133	S/. 0,09645	900	450	30	1.380	
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		
			S/. 0,01447	S/. 0,01447	S/. 0,00964		
Actividad 7: Trasiegos			Orden de trabajo				
			<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Abocado</u>		S/. 97

--	--	--	--	--	--	--	--

S/. 5.414

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 1,82	S/. 3,24	S/. 12,15
Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,05
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1279	S/. 0,1279	S/. 1,2788
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0643	S/. 0,0643	S/. 0,0643
3.-Estrujado	S/. 0,0130	S/. 0,0130	S/. 0,0130
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0578	S/. 0,1156	S/. 1,1562
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0965	S/. 0,0965	S/. 0,0885
6.-Conservación	S/. 0,0145	S/. 0,0145	S/. 0,0096
7.-Trasiegos	S/. 0,0104	S/. 0,0104	S/. 0,0104
8.-Clarificación	S/. 0,0170	S/. 0,0255	S/. 0,1703
9.-Filtración	S/. 0,0299	S/. 0,0299	S/. 0,0299
	S/. 10,5466	S/. 12,0347	S/. 19,0250

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 1,82	S/. 3,24	S/. 12,15
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,05
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,52	S/. 2,70	S/. 10,14
	S/. 11,64	S/. 14,24	S/. 26,34

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 18		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	2	1	1	4	S/. 1.134
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	9	4	1	13	S/. 850
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	0,8	0,3	0,1	1	S/. 58
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 738
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	70	28	5	103	S/. 596
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	750	300	40	1.090	S/. 84
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	3	1	0,2	4	S/. 71
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	60	45	30	135	S/. 169
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	10	4	1	15	S/. 196
						S/. 3.895

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 18	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			5.000	2.000	400	4	S/. 1.134
Producción (Unidades)							
Numero de recepciones			2	1	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 1.134 4	S/. 283	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,113	S/. 0,142	S/. 0,709		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo			13	S/. 850
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	9.091 1000	3.636 1000	667 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 850 13	S/. 63,4408	9	4	1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo			1	S/. 58
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	5.000 6.000	2.000 6.000	400 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 58 1	S/. 46,8501	0,8	0,3	0,1		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		O.T / Abocado				
		O.T / Abocado	O.T / Abocado	O.T / Abocado		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00781	S/. 0,00781	S/. 0,00781		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		5.000	2.000	400		
No. De bazuqueos		28	28	28		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos		S/. 738	S/. 9		84	S/. 738
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		S/. 0,04919	S/. 0,12297	S/. 0,61486		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		5.000	2.000	400		
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		70	28	5		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo		S/. 596	S/. 5,78076		103	S/. 596
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,08085	S/. 0,08084	S/. 0,07415		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		5.000	2.000	400		
No. De Gramos		750	300	40		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos		S/. 84	S/. 0,07748		1.090	S/. 84
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		S/. 0,01162	S/. 0,01162	S/. 0,00775		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
						S/. 71

--	--	--	--	--	--	--	--

S/. 3.895

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,01
Mano de Obra Directa	S/. 2,52	S/. 3,15	S/. 5,26
Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,04
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1134	S/. 0,1417	S/. 0,7086
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0634	S/. 0,0634	S/. 0,0634
3.-Estrujado	S/. 0,0078	S/. 0,0078	S/. 0,0078
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0492	S/. 0,1230	S/. 0,6149
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0809	S/. 0,0808	S/. 0,0741
6.-Conservación	S/. 0,0116	S/. 0,0116	S/. 0,0077
7.-Trasiegos	S/. 0,0096	S/. 0,0096	S/. 0,0096
8.-Clarificación	S/. 0,0150	S/. 0,0282	S/. 0,0938
9.-Filtración	S/. 0,0264	S/. 0,0264	S/. 0,0264
	S/. 11,1919	S/. 11,9420	S/. 10,9051

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,01
Mano de Obra Directa	S/. 2,52	S/. 3,15	S/. 5,26
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,01	S/. 1,01	S/. 1,04
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,65	S/. 2,07	S/. 3,44
	S/. 12,47	S/. 13,52	S/. 12,74

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 19		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	10	10	1	21	S/. 4.261
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	36	36	5	78	S/. 575
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	3	3	0,5	7	S/. 287
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 2.361
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	173	173	24	370	S/. 2.607
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	3.000	3.000	300	6.300	S/. 246
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	11	11	2	24	S/. 349
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	45	180	S/. 390
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	20	20	3	43	S/. 2.040
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	36	36	5	76	S/. 3.196
						S/. 16.313

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 19	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			20.000	20.000	3.000	21	S/. 4.261
Producción (Unidades)							
Numero de recepciones			10	10	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 4.261 21	S/. 203					
Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,1015	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,1015	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,0676		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> 36.364	<u>O.T / Abocado</u> 36.364	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 5.000		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	1000	1000	1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 575 78	S/. 7,395686	36	36	5		
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> S/. 0,00740	<u>O.T / Abocado</u> S/. 0,00740	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> S/. 0,00740		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo			7	S/. 287
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u> 20.000	<u>O.T / Abocado</u> 20.000	<u>O.T / Blanco Semiseco</u> 3.000		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	6.000	6.000	6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 287 7	S/. 40,10594	3	3	0,5		
- Asignación del costo por orden							
			Costo asignado por orden de trabajo				

		U.17 Tinto Semieco	O.T / Abocado	U.17 Blanco Semieco				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00668	S/. 0,00668	S/. 0,00668				
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo			84	S/. 2.361		
Producción (Unidades)		U.17 Tinto Semieco	O.T / Abocado	U.17 Blanco Semieco				
No. De bazuqueos		20.000	20.000	3.000				
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos		28	28	28				
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo						
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		U.17 Tinto Semieco	O.T / Abocado	U.17 Blanco Semieco				
		S/. 0,03935	S/. 0,03935	S/. 0,26233				
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo			370	S/. 2.607		
Producción (Unidades)		U.17 Tinto Semieco	O.T / Abocado	U.17 Blanco Semieco				
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		20.000	20.000	3.000				
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo		173	173	24				
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo						
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		U.17 Tinto Semieco	O.T / Abocado	U.17 Blanco Semieco				
		S/. 0,06099	S/. 0,06099	S/. 0,05591				
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo			6.300	S/. 246		
Producción (Unidades)		U.17 Tinto Semieco	O.T / Abocado	U.17 Blanco Semieco				
No. De Gramos		20.000	20.000	3.000				
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos		3.000	3.000	300				
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo						
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		U.17 Tinto Semieco	O.T / Abocado	U.17 Blanco Semieco				
		S/. 0,00587	S/. 0,00587	S/. 0,00391				
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				S/. 349		
		U.17 Tinto Semieco	O.T / Abocado	U.17 Blanco Semieco				

Producción (Unidades)			20.000	20.000	3.000		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego			1.800	1.800	1.800		
<u>Costo Trasiego</u>	S/.	349	11	11	2	24	
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		24					
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00812	0,00812	0,00812		
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/.
Nº Días de reposo			<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>		390
<u>Costo Clarificación</u>	S/.	390	20.000	20.000	3.000	180	
Nº Días de reposo		180	75	60	45		
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00813	0,00650	0,03251		
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/.
Nº de Hras.máquina - filtro			<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>		2.040
<u>Costo Filtración</u>	S/.	2.040	20.000	20.000	3.000	43	
Nº de Hras.máquina - filtro		43	1.000	1.000	1.000		
- Asignación del costo por orden			20	20	3		
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,04744	0,04744	0,04744		
Actividad 10: Embotellado			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/.
Producción (Unidades)			<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>		3.196
Nº de Hras.máquina - Embotellado			20.000	20.000	3.000	76	
<u>Costo Embotellado</u>	S/.	3.196	36	36	5		
			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			41,80564				

Nº de Hras.máquina - embotellado	76			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,07432	S/. 0,07432	S/. 0,07432
Nº de unidades				

S/. 16.313

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,95	S/. 0,76	S/. 1,26
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,1015	S/. 0,1015	S/. 0,0676
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0074	S/. 0,0074	S/. 0,0074
3.-Estrujado	S/. 0,0067	S/. 0,0067	S/. 0,0067
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0393	S/. 0,0393	S/. 0,2623
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0610	S/. 0,0610	S/. 0,0559
6.-Conservación	S/. 0,0059	S/. 0,0059	S/. 0,0039
7.-Trasiegos	S/. 0,0081	S/. 0,0081	S/. 0,0081
8.-Clarificación	S/. 0,0081	S/. 0,0065	S/. 0,0325
9.-Filtración	S/. 0,0474	S/. 0,0474	S/. 0,0474
10.-Embotellado	S/. 0,0743	S/. 0,0743	S/. 0,0743
	S/. 10,1038	S/. 9,9140	S/. 6,3599

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,95	S/. 0,76	S/. 1,26
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,71	S/. 1,37	S/. 2,28
	S/. 11,45	S/. 10,92	S/. 8,07

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 20		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	10	10	1	21	S/. 3.137
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	33	22	7	61	S/. 363
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	3	2	0,7	6	S/. 262
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.813
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	156	104	32	291	S/. 2.015
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	2.700	1.800	400	4.900	S/. 242
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	10	7	2	19	S/. 302
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	30	165	S/. 201
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	18	12	4	34	S/. 1.467
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	32	21	7	60	S/. 2.483
						S/. 12.285

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 20	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			18.000	12.000	4.000		
Producción (Unidades)						21	S/. 3.137
Numero de recepciones			10	10	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 3.137 21	S/. 149	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,0830	S/. 0,1245	S/. 0,0373		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	61	S/. 363
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	32.727 1000	21.818 1000	6.667 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 363 61	S/. 5,924000	33	22	7		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,00592	S/. 0,00592	S/. 0,00592		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>	6	S/. 262
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	18.000 6.000	12.000 6.000	4.000 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 262 6	S/. 46,21626	3	2	0,7		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00770	S/. 0,00770	S/. 0,00770		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 1.813
No. De bazuqueos		18.000	12.000	4.000		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.813 84	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,03358	S/. 0,05036	S/. 0,15109		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 2.015
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		18.000	12.000	4.000		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 2.015 291	156	104	32	291	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,05984	S/. 0,05984	S/. 0,05485		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 242
No. De Gramos		18.000	12.000	4.000		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 242 4.900	2.700	1.800	400	4.900	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,00740	S/. 0,00740	S/. 0,00493		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 302

Producción (Unidades)			18.000	12.000	4.000		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego			1.800	1.800	1.800		
<u>Costo Trasiego</u>	S/.	302	10	7	2	19	
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		19					
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00889	0,00889	0,00889		
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº Días de reposo			<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>		
<u>Costo Clarificación</u>	S/.	201	18.000	12.000	4.000	165	S/.
Nº Días de reposo		165	75	60	30		201
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00509	0,00610	0,00916		
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº de Hras.máquina - filtro			<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>		
<u>Costo Filtración</u>	S/.	1.467	18.000	12.000	4.000	34	S/.
Nº de Hras.máquina - filtro		34	1.000	1.000	1.000		1.467
- Asignación del costo por orden			18	12	4		
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,04316	0,04316	0,04316		
Actividad 10: Embotellado			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Producción (Unidades)			<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>		
Nº de Hras.máquina - Embotellado			18.000	12.000	4.000	60	S/.
<u>Costo Embotellado</u>	S/.	2.483	32	21	7		2.483
			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			41,07953				

Nº de Hras.máquina - embotellado	60			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,07303	S/. 0,07303	S/. 0,07304
Nº de unidades				

S/. 12.285

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,77	S/. 1,03	S/. 1,16
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,0830	S/. 0,1245	S/. 0,0373
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0059	S/. 0,0059	S/. 0,0059
3.-Estrujado	S/. 0,0077	S/. 0,0077	S/. 0,0077
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0336	S/. 0,0504	S/. 0,1511
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0598	S/. 0,0598	S/. 0,0549
6.-Conservación	S/. 0,0074	S/. 0,0074	S/. 0,0049
7.-Trasiegos	S/. 0,0089	S/. 0,0089	S/. 0,0089
8.-Clarificación	S/. 0,0051	S/. 0,0061	S/. 0,0092
9.-Filtración	S/. 0,0432	S/. 0,0432	S/. 0,0432
10.-Embotellado	S/. 0,0730	S/. 0,0730	S/. 0,0730
	S/. 9,8928	S/. 10,2136	S/. 6,0746

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,77	S/. 1,03	S/. 1,16
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,30	S/. 1,73	S/. 1,95
	S/. 10,86	S/. 11,56	S/. 7,62

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 21		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	10	10	1	21	S/. 3.311
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	36	27	3	67	S/. 409
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	3	3	0,3	6	S/. 186
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.989
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	173	130	16	319	S/. 2.603
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	3.000	2.250	200	5.450	S/. 167
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	11	8	1	21	S/. 223
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	30	165	S/. 205
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	20	15	2	37	S/. 1.512
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	36	27	4	66	S/. 2.685
						S/. 13.290

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 21	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semisecco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semisecco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección			20.000	15.000	2.000	21	S/. 3.311
Producción (Unidades)							
Numero de recepciones			10	10	1		
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 3.311 21	S/. 158	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semisecco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semisecco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,0788	S/. 0,1051	S/. 0,0788		
Actividad 2: Molienda y despalillado			Orden de trabajo			67	S/. 409
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semisecco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semisecco</u>		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	36.364 1000	27.273 1000	3.333 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 409 67	S/. 6,107402	36	27	3		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semisecco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semisecco</u>		
Actividad 3: Estrujado			Orden de trabajo			6	S/. 186
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semisecco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semisecco</u>		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	20.000 6.000	15.000 6.000	2.000 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 186 6	S/. 30,14836	3	3	0,3		
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00502	S/. 0,00502	S/. 0,00502		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 1.989
No. De bazuqueos		20.000	15.000	2.000		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.989 84	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,03315	S/. 0,04421	S/. 0,33155		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 2.603
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		20.000	15.000	2.000		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 2.603 319	173	130	16	319	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,07066	S/. 0,07066	S/. 0,06477		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 167
No. De Gramos		20.000	15.000	2.000		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 167 5.450	3.000	2.250	200	5.450	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,00461	S/. 0,00461	S/. 0,00307		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 223

Producción (Unidades)			20.000	15.000	2.000		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego			1.800	1.800	1.800		
<u>Costo Trasiego</u>	S/.	223	11	8	1	21	
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		21					
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00603	0,00603	0,00603		
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº Días de reposo			<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>		
<u>Costo Clarificación</u>	S/.	205	20.000	15.000	2.000	165	S/.
Nº Días de reposo		165	75	60	30		205
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00465	0,00496	0,01859		
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Nº de Hras.máquina - filtro			<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>		
<u>Costo Filtración</u>	S/.	1.512	20.000	15.000	2.000	37	S/.
Nº de Hras.máquina - filtro		37	1.000	1.000	1.000		1.512
- Asignación del costo por orden			20	15	2		
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,04087	0,04087	0,04087		
Actividad 10: Embotellado			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
Producción (Unidades)			<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>	<u>Semi seco</u>		
Nº de Hras.máquina - Embotellado			20.000	15.000	2.000	66	S/.
<u>Costo Embotellado</u>	S/.	2.685	36	27	4		2.685
			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			<u>Semi seco</u>		<u>Semi seco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			40,81443				

Nº de Hras.máquina - embotellado	66			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,07256	S/. 0,07256	S/. 0,07255
Nº de unidades				

S/. 13.290

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,86	S/. 0,92	S/. 1,72
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,0788	S/. 0,1051	S/. 0,0788
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0061	S/. 0,0061	S/. 0,0061
3.-Estrujado	S/. 0,0050	S/. 0,0050	S/. 0,0050
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0332	S/. 0,0442	S/. 0,3315
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0707	S/. 0,0707	S/. 0,0648
6.-Conservación	S/. 0,0046	S/. 0,0046	S/. 0,0031
7.-Trasiegos	S/. 0,0060	S/. 0,0060	S/. 0,0060
8.-Clarificación	S/. 0,0046	S/. 0,0050	S/. 0,0186
9.-Filtración	S/. 0,0409	S/. 0,0409	S/. 0,0409
10.-Embotellado	S/. 0,0726	S/. 0,0726	S/. 0,0725
	S/. 9,9775	S/. 10,0757	S/. 6,8777

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 7,28	S/. 7,28	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,86	S/. 0,92	S/. 1,72
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,51	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,49	S/. 1,59	S/. 2,97
	S/. 11,14	S/. 11,30	S/. 9,22

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No.04

COSTO UNITARIO - MÉTODO ABC

Empresa - 22		Orden de Trabajo			Total	Costo por actividad
ACTIVIDAD	FACTOR COSTO POR ACTIVIDAD	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
1.-Vendimia recepción y selección	Nº de Recepciones	11	9	1	21	S/. 3.043
2.-Molienda y despalillado	Nº de Hras.máquina - Despalilladora	33	25	5	63	S/. 380
3.-Estrujado	Nº de Hras.máquina - Bomba orujera	3	2	0,5	6	S/. 209
4.-Fermentación y maceración	Nº de bazuqueos	28	28	28	84	S/. 1.997
5.-Descube y prensado de hollejo	Nº de Hras.máquina - Prensa de orujo	156	121	24	301	S/. 2.340
6.-Conservación	Nº de Dosis - gramos	2.700	2.100	300	5.100	S/. 171
7.-Trasiegos	Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego	10	8	2	19	S/. 285
8.-Clarificación	Nº de Días de reposo	75	60	30	165	S/. 190
9.-Filtración	Nº de Hras.máquina - Filtro	18	14	3	35	S/. 1.438
10.-Embotellado	Nº de Hras.máquina - Embotellado	32	25	5	62	S/. 2.594
						S/. 12.649

COSTO UNITARIO POR ACTIVIDADES

Empresa - 22	Factor de costo por actividad	Costo Asignado	Orden de trabajo			Medida de Actividad	Costo por actividad
			O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco		
Actividad 1: Vendimia, recepcion y selección							
Producción (Unidades)			18.000	14.000	3.000		
Numero de recepciones			11	9	1	21	S/. 3.043
<u>Costo Vendimia, recepción y selección</u> Nº de Recepciones	S/. 3.043 21	S/. 145	Costo asignado por orden de trabajo				
Asignación del costo por orden			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
<u>Costo Asignado X Nº de Recepciones</u> Nº de unidades			S/. 0,0885	S/. 0,0931	S/. 0,0483		
Actividad 2: Molienda y despalillado							
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
No.Hras Maquina - despalilladora		Rendimiento Kg/ hra.	32.727 1000	25.455 1000	5.000 1000		
<u>Costo Molienda y despalillado</u> No. de Hras.máquina - despalilladora	S/. 380 63	S/. 6,021159	33	25	5	63	S/. 380
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u> Nº de unidades			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
			S/. 0,00602	S/. 0,00602	S/. 0,00602		
Actividad 3: Estrujado							
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto Semiseco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semiseco</u>		
No. De Hras.maquina - Bomba orujera		Rendimiento Lt./hra.	18.000 6.000	14.000 6.000	3.000 6.000		
<u>Costo Estrujado</u> No. de Hras.máquina - Bomba orujera	S/. 209 6	S/. 35,86901	3	2	0,5	6	S/. 209
- Asignación del costo por orden			Costo asignado por orden de trabajo				

		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		S/. 0,00598	S/. 0,00598	S/. 0,00598		
Actividad 4: Fermentación y maceración		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 1.997
No. De bazuqueos		18.000	14.000	3.000		
<u>Costo Fermentación y maceración</u> No. De bazuqueos	S/. 1.997 84	28	28	28	84	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° de bazuqueos</u> No. De unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,03699	S/. 0,04755	S/. 0,22192		
Actividad 5: Descube y prensado de hollejo		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 2.340
No. De Hras.maquina - prensa de orujo		18.000	14.000	3.000		
<u>Costo Descube, prensado de hollejo</u> N° de Hras.máquina - Prensa de orujo	S/. 2.340 301	156	121	24	301	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Hras. máquina O.T.</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,06733	S/. 0,06733	S/. 0,06172		
Actividad 6: Conservación		Orden de trabajo				
Producción (Unidades)		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 171
No. De Gramos		18.000	14.000	3.000		
<u>Costo Conservación</u> N° de Dosis - gramos	S/. 171 5.100	2.700	2.100	300	5.100	
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo				
<u>Costo Asignado X N° Gramos</u> N° de unidades		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		
		S/. 0,00504	S/. 0,00504	S/. 0,00336		
Actividad 7: Trasiegos		Orden de trabajo				
		<u>O.T / Tinto Semieco</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco Semieco</u>		S/. 285

Producción (Unidades)			18.000	14.000	3.000		
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego			1.800	1.800	1.800		
<u>Costo Trasiego</u>	S/.	285	10	8	2	19	
Nº de Hras.máquina - Bomba de trasiego		19					
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00815	0,00815	0,00815		
Actividad 8: Clarificación			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/.
Nº Días de reposo			S/.	S/.	S/.	190	
<u>Costo Clarificación</u>	S/.	190	18.000	14.000	3.000		
Nº Días de reposo		165	75	60	30	165	
- Asignación del costo por orden							
<u>Costo Asignado X Nº Días reposo</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,00480	0,00494	0,01153		
Actividad 9: Filtrado			Orden de trabajo				
Producción (Unidades)			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/.
Nº de Hras.máquina - filtro			S/.	S/.	S/.	1.438	
<u>Costo Filtración</u>	S/.	1.438	18.000	14.000	3.000		
Nº de Hras.máquina - filtro		35	1.000	1.000	1.000		
- Asignación del costo por orden			18	14	3	35	
<u>Costo Asignado X Nº Hras. máquina O.T.</u>			Costo asignado por orden de trabajo				
Nº de unidades			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			0,04109	0,04109	0,04109		
Actividad 10: Embotellado			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		S/.
Producción (Unidades)			S/.	S/.	S/.	2.594	
Nº de Hras.máquina - Embotellado			18.000	14.000	3.000		
<u>Costo Embotellado</u>	S/.	2.594	32	25	5	62	
			Costo asignado por orden de trabajo				
			<u>O.T / Tinto</u>	<u>O.T / Abocado</u>	<u>O.T / Blanco</u>		
			S/.	S/.	S/.		
			41,69741				

Nº de Hras.máquina - embotellado	62			
- Asignación del costo por orden		Costo asignado por orden de trabajo		
		O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
<u>Costo Asignado X Nº Hras. Máquina O.T.</u>		S/. 0,07413	S/. 0,07413	S/. 0,07413
Nº de unidades				

S/. 12.649

COSTO UNITARIO - COSTO ABC	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 8,19	S/. 8,19	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,82	S/. 0,94	S/. 1,65
Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,52
C.I.F. Por actividades:			
1.-Vendimia recepción y selección	S/. 0,0885	S/. 0,0931	S/. 0,0483
2.-Molienda y despalillado	S/. 0,0060	S/. 0,0060	S/. 0,0060
3.-Estrujado	S/. 0,0060	S/. 0,0060	S/. 0,0060
4.-Fermentación y maceración	S/. 0,0370	S/. 0,0476	S/. 0,2219
5.-Descube y prensado de hollejo	S/. 0,0673	S/. 0,0673	S/. 0,0617
6.-Conservación	S/. 0,0050	S/. 0,0050	S/. 0,0034
7.-Trasiegos	S/. 0,0082	S/. 0,0082	S/. 0,0082
8.-Clarificación	S/. 0,0048	S/. 0,0049	S/. 0,0115
9.-Filtración	S/. 0,0411	S/. 0,0411	S/. 0,0411
10.-Embotellado	S/. 0,0741	S/. 0,0741	S/. 0,0741
	S/. 10,8648	S/. 11,0016	S/. 6,6536

COSTO UNITARIO - TRADICIONAL	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Materia Prima	S/. 8,19	S/. 8,19	S/. 3,00
Mano de Obra Directa	S/. 0,82	S/. 0,94	S/. 1,65
Costos Indirectos de Fabricación - Suministros	S/. 1,51	S/. 1,52	S/. 1,52
Costos Indirectos de Fabricación - Otros	S/. 1,18	S/. 1,35	S/. 2,37
	S/. 11,71	S/. 12,00	S/. 8,54

Anexo 14

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL No. 05

FIJACIÓN DEL PRECIO

a) MÉTODO DE COSTEO TRADICIONAL

Empresa - 01			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	37,90	39,32	39,93
Costo Unitario	10,5540	10,9357	10,0182
Margen de Ganancia	4,0000	4,3000	4,0000
Valor Venta	14,5540	15,2357	14,0182
Impuesto	2,6197	2,7424	2,5233
Precio	17,1737	17,9781	16,5415

Empresa - 02			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	31,65	29,89	31,95
Costo Unitario	11,0595	11,0388	7,8242
Margen de Ganancia	3,5000	3,3000	2,5000
Valor Venta	14,5595	14,3388	10,3242
Impuesto	2,6207	2,5810	1,8583
Precio	17,1802	16,9198	12,1825

a) MÉTODO DE COSTEO ABC

Empresa - 01			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	41,02	43,22	55,34
Costo Unitario	9,7519	9,9497	7,2275
Margen de Ganancia	4,0000	4,3000	4,0000
Valor Venta	13,7519	14,2497	11,2275
Impuesto	2,4753	2,5649	2,0209
Precio	16,2272	16,8147	13,2484

Empresa - 02			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	35,23	35,05	40,10
Costo Unitario	9,9341	9,9866	6,2341
Margen de Ganancia	3,5000	3,5000	2,5000
Valor Venta	13,4341	13,4866	8,7341
Impuesto	2,4181	2,4276	1,5721
Precio	15,8522	15,9142	10,3062

Empresa - 03			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	19,94	19,32	19,95
Costo Unitario	11,5375	12,4210	11,5292
Margen de Ganancia	2,3000	2,4000	2,3000
Valor Venta	13,8375	14,8210	13,8292
Impuesto	2,4907	2,6678	2,4893
Precio	16,3282	17,4888	16,3185

Empresa - 04			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	25,18	24,62	27,68
Costo Unitario	10,7241	11,3711	7,2243
Margen de Ganancia	2,7000	2,8000	2,0000
Valor Venta	13,4241	14,1711	9,2243
Impuesto	2,4163	2,5508	1,6604
Precio	15,8405	16,7219	10,8846

Empresa - 05			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	19,57	20,13	22,47
Costo Unitario	11,7501	13,4156	9,7916
Margen de Ganancia	2,3000	2,7000	2,2000
Valor Venta	14,0501	16,1156	11,9916
Impuesto	2,5290	2,9008	2,1585
Precio	16,5791	19,0164	14,1501

Empresa - 03			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	21,90	21,69	25,07
Costo Unitario	10,5033	11,0636	9,1744
Margen de Ganancia	2,3000	2,4000	2,3000
Valor Venta	12,8033	13,4636	11,4744
Impuesto	2,3046	2,4234	2,0654
Precio	15,1079	15,8870	13,5398

Empresa - 04			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	27,51	27,84	33,77
Costo Unitario	9,8147	10,0572	5,9225
Margen de Ganancia	2,7000	2,8000	2,0000
Valor Venta	12,5147	12,8572	7,9225
Impuesto	2,2526	2,3143	1,4260
Precio	14,7673	15,1715	9,3485

Empresa - 05			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	21,71	23,47	27,19
Costo Unitario	10,5928	11,5053	8,0923
Margen de Ganancia	2,3000	2,7000	2,2000
Valor Venta	12,8928	14,2053	10,2923
Impuesto	2,3207	2,5570	1,8526
Precio	15,2135	16,7623	12,1450

Empresa - 06			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	24,91	25,35	24,73
Costo Unitario	10,8375	11,0449	10,5131
Margen de Ganancia	2,7000	2,8000	2,6000
Valor Venta	13,5375	13,8449	13,1131
Impuesto	2,4367	2,4921	2,3604
Precio	15,9742	16,3369	15,4734

Empresa - 07			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	22,38	21,68	21,60
Costo Unitario	10,2769	10,6112	10,6503
Margen de Ganancia	2,3000	2,3000	2,3000
Valor Venta	12,5769	12,9112	12,9503
Impuesto	2,2638	2,3240	2,3311
Precio	14,8407	15,2353	15,2814

Empresa - 08			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	24,41	24,20	26,54
Costo Unitario	10,6523	11,5681	7,9120
Margen de Ganancia	2,6000	2,8000	2,1000
Valor Venta	13,2523	14,3681	10,0120
Impuesto	2,3854	2,5863	1,8022
Precio	15,6377	16,9544	11,8141

Empresa - 06			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	27,35	28,04	36,04
Costo Unitario	9,8722	9,9849	7,2140
Margen de Ganancia	2,7000	2,8000	2,6000
Valor Venta	12,5722	12,7849	9,8140
Impuesto	2,2630	2,3013	1,7665
Precio	14,8352	15,0862	11,5805

Empresa - 07			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	24,81	24,53	34,20
Costo Unitario	9,2703	9,3746	6,7256
Margen de Ganancia	2,3000	2,3000	2,3000
Valor Venta	11,5703	11,6746	9,0256
Impuesto	2,0827	2,1014	1,6246
Precio	13,6529	13,7761	10,6502

Empresa - 08			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	26,45	27,47	33,37
Costo Unitario	9,8287	10,1915	6,2929
Margen de Ganancia	2,6000	2,8000	2,1000
Valor Venta	12,4287	12,9915	8,3929
Impuesto	2,2372	2,3385	1,5107
Precio	14,6658	15,3300	9,9037

Empresa - 09			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	23,78	19,91	19,09
Costo Unitario	11,3542	13,0581	18,3299
Margen de Ganancia	2,7000	2,6000	3,5000
Valor Venta	14,0542	15,6581	21,8299
Impuesto	2,5298	2,8185	3,9294
Precio	16,5840	18,4765	25,7593

Empresa - 09			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	25,74	22,51	25,03
Costo Unitario	10,4879	11,5488	13,9806
Margen de Ganancia	2,7000	2,6000	3,5000
Valor Venta	13,1879	14,1488	17,4806
Impuesto	2,3738	2,5468	3,1465
Precio	15,5618	16,6956	20,6271

Empresa - 10			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	20,21	20,84	20,21
Costo Unitario	10,3923	10,5570	11,3822
Margen de Ganancia	2,1000	2,2000	2,3000
Valor Venta	12,4923	12,7570	13,6822
Impuesto	2,2486	2,2963	2,4628
Precio	14,7409	15,0532	16,1450

Empresa - 10			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	22,66	23,68	33,67
Costo Unitario	9,2686	9,2923	6,8307
Margen de Ganancia	2,1000	2,2000	2,3000
Valor Venta	11,3686	11,4923	9,1307
Impuesto	2,0463	2,0686	1,6435
Precio	13,4149	13,5609	10,7742

Empresa - 11			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	25,14	24,98	29,14
Costo Unitario	11,1364	11,6088	7,8938
Margen de Ganancia	2,8000	2,9000	2,3000
Valor Venta	13,9364	14,5088	10,1938
Impuesto	2,5086	2,6116	1,8349
Precio	16,4450	17,1204	12,0286

Empresa - 11			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	28,14	28,68	37,28
Costo Unitario	9,9494	10,1132	6,1693
Margen de Ganancia	2,8000	2,9000	2,3000
Valor Venta	12,7494	13,0132	8,4693
Impuesto	2,2949	2,3424	1,5245
Precio	15,0443	15,3556	9,9937

Empresa - 12			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	20,50	19,66	19,66
Costo Unitario	11,2176	13,2252	15,7718
Margen de Ganancia	2,3000	2,6000	3,1000
Valor Venta	13,5176	15,8252	18,8718
Impuesto	2,4332	2,8485	3,3969
Precio	15,9508	18,6737	22,2687

Empresa - 13			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	19,90	20,26	18,01
Costo Unitario	12,0630	13,3292	16,6532
Margen de Ganancia	2,4000	2,7000	3,0000
Valor Venta	14,4630	16,0292	19,6532
Impuesto	2,6033	2,8853	3,5376
Precio	17,0664	18,9145	23,1908

Empresa - 14			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	25,20	24,97	27,49
Costo Unitario	11,1118	11,2126	7,2764
Margen de Ganancia	2,8000	2,8000	2,0000
Valor Venta	13,9118	14,0126	9,2764
Impuesto	2,5041	2,5223	1,6698
Precio	16,4160	16,5349	10,9461

Empresa - 12			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	22,26	22,52	23,73
Costo Unitario	10,3302	11,5452	13,0648
Margen de Ganancia	2,3000	2,6000	3,1000
Valor Venta	12,6302	14,1452	16,1648
Impuesto	2,2734	2,5461	2,9097
Precio	14,9036	16,6914	19,0745

Empresa - 13			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	22,17	23,37	22,08
Costo Unitario	10,8236	11,5545	13,5863
Margen de Ganancia	2,4000	2,7000	3,0000
Valor Venta	13,2236	14,2545	16,5863
Impuesto	2,3802	2,5658	2,9855
Precio	15,6038	16,8203	19,5719

Empresa - 14			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	28,16	27,89	33,51
Costo Unitario	9,9439	10,0386	5,9689
Margen de Ganancia	2,8000	2,8000	2,0000
Valor Venta	12,7439	12,8386	7,9689
Impuesto	2,2939	2,3110	1,4344
Precio	15,0379	15,1496	9,4033

Empresa - 15			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	30,68	29,68	29,32
Costo Unitario	11,0837	11,1184	8,1857
Margen de Ganancia	3,4000	3,3000	2,4000
Valor Venta	14,4837	14,4184	10,5857
Impuesto	2,6071	2,5953	1,9054
Precio	17,0908	17,0137	12,4911

Empresa - 15			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	34,12	33,05	37,86
Costo Unitario	9,9651	9,9850	6,3395
Margen de Ganancia	3,4000	3,3000	2,4000
Valor Venta	13,3651	13,2850	8,7395
Impuesto	2,4057	2,3913	1,5731
Precio	15,7708	15,6763	10,3126

Empresa - 16			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	31,37	35,63	36,48
Costo Unitario	11,1565	11,2265	8,7720
Margen de Ganancia	3,5000	4,0000	3,2000
Valor Venta	14,6565	15,2265	11,9720
Impuesto	2,6382	2,7408	2,1550
Precio	17,2946	17,9673	14,1270

Empresa - 16			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	35,13	40,05	48,49
Costo Unitario	9,9617	9,9877	6,5994
Margen de Ganancia	3,5000	4,0000	3,2000
Valor Venta	13,4617	13,9877	9,7994
Impuesto	2,4231	2,5178	1,7639
Precio	15,8848	16,5055	11,5633

Empresa - 17			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	19,77	19,66	16,70
Costo Unitario	11,6361	14,2408	26,3432
Margen de Ganancia	2,3000	2,8000	4,4000
Valor Venta	13,9361	17,0408	30,7432
Impuesto	2,5085	3,0674	5,5338
Precio	16,4446	20,1082	36,2770

Empresa - 17			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	21,81	23,27	23,13
Costo Unitario	10,5466	12,0347	19,0250
Margen de Ganancia	2,3000	2,8000	4,4000
Valor Venta	12,8466	14,8347	23,4250
Impuesto	2,3124	2,6703	4,2165
Precio	15,1589	17,5050	27,6415

Empresa - 18			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	20,05	19,98	18,83
Costo Unitario	12,4679	13,5160	12,7431
Margen de Ganancia	2,5000	2,7000	2,4000
Valor Venta	14,9679	16,2160	15,1431
Impuesto	2,6942	2,9189	2,7258
Precio	17,6621	19,1349	17,8688

Empresa - 19			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	39,30	39,37	49,57
Costo Unitario	11,4503	10,9209	8,0686
Margen de Ganancia	4,5000	4,3000	4,0000
Valor Venta	15,9503	15,2209	12,0686
Impuesto	2,8711	2,7398	2,1724
Precio	18,8214	17,9606	14,2410

Empresa - 20			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	24,86	24,23	26,23
Costo Unitario	10,8621	11,5559	7,6239
Margen de Ganancia	2,7000	2,8000	2,0000
Valor Venta	13,5621	14,3559	9,6239
Impuesto	2,4412	2,5841	1,7323
Precio	16,0033	16,9400	11,3562

Empresa - 18			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	22,34	22,61	22,01
Costo Unitario	11,1919	11,9420	10,9051
Margen de Ganancia	2,5000	2,7000	2,4000
Valor Venta	13,6919	14,6420	13,3051
Impuesto	2,4645	2,6356	2,3949
Precio	16,1565	17,2776	15,7001

Empresa - 19			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	44,54	43,37	62,89
Costo Unitario	10,1038	9,9140	6,3599
Margen de Ganancia	4,5000	4,3000	4,0000
Valor Venta	14,6038	14,2140	10,3599
Impuesto	2,6287	2,5585	1,8648
Precio	17,2325	16,7725	12,2247

Empresa - 20			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	27,29	27,41	32,92
Costo Unitario	9,8928	10,2136	6,0746
Margen de Ganancia	2,7000	2,8000	2,0000
Valor Venta	12,5928	13,0136	8,0746
Impuesto	2,2667	2,3424	1,4534
Precio	14,8595	15,3560	9,5280

Empresa - 21			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	24,23	24,78	24,94
Costo Unitario	11,1411	11,3008	9,2225
Margen de Ganancia	2,7000	2,8000	2,3000
Valor Venta	13,8411	14,1008	11,5225
Impuesto	2,4914	2,5381	2,0741
Precio	16,3325	16,6389	13,5966

Empresa - 22			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	24,76	25,00	25,76
Costo Unitario	11,7105	12,0011	8,5390
Margen de Ganancia	2,9000	3,0000	2,2000
Valor Venta	14,6105	15,0011	10,7390
Impuesto	2,6299	2,7002	1,9330
Precio	17,2404	17,7014	12,6720

Empresa - 21			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	27,06	27,79	33,44
Costo Unitario	9,9775	10,0757	6,8777
Margen de Ganancia	2,7000	2,8000	2,3000
Valor Venta	12,6775	12,8757	9,1777
Impuesto	2,2820	2,3176	1,6520
Precio	14,9595	15,1934	10,8297

Empresa - 22			
ORDENES DE TRABAJO	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
Margen (%)	26,69	27,27	33,06
Costo Unitario	10,8648	11,0016	6,6536
Margen de Ganancia	2,9000	3,0000	2,2000
Valor Venta	13,7648	14,0016	8,8536
Impuesto	2,4777	2,5203	1,5936
Precio	16,2425	16,5219	10,4473

PRECIO

EMPRESA	TRADICIONAL			ABC		
	ORDENES DE TRABAJO			ORDENES DE TRABAJO		
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
E-1	17,17	17,98	16,54	16,23	16,81	13,25
E-2	17,18	16,92	12,18	15,85	15,91	10,31
E-3	16,33	17,49	16,32	15,11	15,89	13,54
E-4	15,84	16,72	10,88	14,77	15,17	9,35
E-5	16,58	19,02	14,15	15,21	16,76	12,14
E-6	15,97	16,34	15,47	14,84	15,09	11,58
E-7	14,84	15,24	15,28	13,65	13,78	10,65
E-8	15,64	16,95	11,81	14,67	15,33	9,90
E-9	16,58	18,48	25,76	15,56	16,70	20,63
E-10	14,74	15,05	16,14	13,41	13,56	10,77
E-11	16,44	17,12	12,03	15,04	15,36	9,99
E-12	15,95	18,67	22,27	14,90	16,69	19,07
E-13	17,07	18,91	23,19	15,60	16,82	19,57
E-14	16,42	16,53	10,95	15,04	15,15	9,40
E-15	17,09	17,01	12,49	15,77	15,68	10,31
E-16	17,29	17,97	14,13	15,88	16,51	11,56
E-17	16,44	20,11	36,28	15,16	17,50	27,64
E-18	17,66	19,13	17,87	16,16	17,28	15,70
E-19	18,82	17,96	14,24	17,23	16,77	12,22
E-20	16,00	16,94	11,36	14,86	15,36	9,53
E-21	16,33	16,64	13,60	14,96	15,19	10,83
E-22	17,24	17,70	12,67	16,24	16,52	10,45

MARGEN DE GANANCIA

EMPRESA	TRADICIONAL			ABC		
	MARGEN DE GANANCIA %			MARGEN DE GANANCIA %		
	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco	O.T / Tinto Semiseco	O.T / Abocado	O.T / Blanco Semiseco
E-1	37,90	39,32	39,93	41,02	43,22	55,34
E-2	31,65	29,89	31,95	35,23	35,05	40,10
E-3	19,94	19,32	19,95	21,90	21,69	25,07
E-4	25,18	24,62	27,68	27,51	27,84	33,77
E-5	19,57	20,13	22,47	21,71	23,47	27,19
E-6	24,91	25,35	24,73	27,35	28,04	36,04
E-7	22,38	21,68	21,60	24,81	24,53	34,20
E-8	24,41	24,20	26,54	26,45	27,47	33,37
E-9	23,78	19,91	19,09	25,74	22,51	25,03
E-10	14,74	15,05	16,14	13,41	13,56	10,77
E-11	25,14	24,98	29,14	28,14	28,68	37,28
E-12	20,50	19,66	19,66	22,26	22,52	23,73
E-13	19,90	20,26	18,01	22,17	23,37	22,08
E-14	25,20	24,97	27,49	28,16	27,89	33,51
E-15	30,68	29,68	29,32	34,12	33,05	37,86
E-16	31,37	35,63	36,48	35,13	40,05	48,49
E-17	19,77	19,66	16,70	21,81	23,27	23,13
E-18	20,05	19,98	18,83	22,34	22,61	22,01
E-19	39,30	39,37	49,57	44,54	43,37	62,89
E-20	24,86	24,23	26,23	27,29	27,41	32,92
E-21	24,23	24,78	24,94	27,06	27,79	33,44
E-22	24,76	25,00	25,76	26,69	27,27	33,06