

COSTEO TRADICIONAL POR BASE UNICA**BASE KG VENDIDOS**

	LACTEOS	CARNES	PAN	TOTAL
ventas	10.000,00	14.000,00	9.000,00	33.000,00
ventas en kg	1.800,00	3.200,00	7.500,00	12.500,00
costos por kg	3,56	337,5	0,36	
COSTOS TOTALES DIRECTOS	6.408,00	10.800,00	5.400,00	22.608,00
costos indirectos (kg vendidos)				9.000,00
base de costo indirecto x kg	1.296,00	2.304,00	5.400,00	9.000,00
Total Costos	7.704,00	13.104,00	10.800,00	
Costo Unitario	4,28	4,10	1,44	

VENTAS EN \$

	LACTEOS	CARNES	PAN	TOTAL
ventas	10.000,00	14.000,00	9.000,00	33.000,00
ventas en kg	1.800,00	3.200,00	7.500,00	12.500,00
costos por kg	3,56	337,5	0,36	
COSTOS TOTALES DIRECTOS	6.408,00	10.800,00	5.400,00	22.608,00
costos indirectos (kg vendidos)				9.000,00
base de costo indirecto x \$	2.727,27	3.818,18	2.454,55	9.000,00
Total Costos	9.135,27	14.618,18	7.854,55	
Costo Unitario	5,08	4,57	1,05	

COSTEO ABC

2) Asignar el costos de los recursos a las actividades

Recursos

Energía eléctrica	2000
Sueldos Cajeros	1600
Gas	800
Sueldo Personal de Venta	1600
Sueldo Gerente	1500
Sueldo Personal de Carga	500
Publicidad	1000
Total	9000

Actividades

Cocción	800
Conservación de cadena de frío	2000
Supervisión	1500
Atención de clientes	3200
Actividades de apoyo	500
Generación de nuevas ventas	1000
Total	9000

3) Asignar el costo de las actividades secundarias a las primarias

Supervisión	1500		
Atención de clientes		50%	750
Conservación de cadena de frío		20%	300
Cocción		20%	300
Actividades de apoyo		10%	150

Actividades

Cocción	1100
Conservación de cadena de frío	2300
Atención de clientes	3950
Actividades de apoyo	650
Generación de nuevas ventas	1000
Total	9000

4) Identificar los objetos de costo y especificar la cantidad de actividad consumida

	Generador	LACTEOS	CARNES	PAN	Total
Ventas	kg	1800	3200	7500	12500
Cocción	Directo Pan	0	0	100%	1
Conservación de cadena de frío	m3	0,9	2,1	0	3
Atención de clientes	clientes	340	150	610	1100
Actividades de apoyo	clientes	340	150	610	1100
Generación de nuevas ventas	\$ ventas	10000	14000	9000	33000

5) Calcular las Tasas

	\$	Cap Generador	Tasa
Cocción	1100	100%	1100
Conservación de cadena de frío	2300	3	767
Atención de clientes	3950	1100	3,59
Actividades de apoyo	650	1100	0,59
Generación de nuevas ventas	1000	33000	0,03

6) Asignar los costos de las actividades a los objetos de costo

	LACTEOS	CARNES	PAN
Cocción			1100,00
Conservación de cadena de frío			
767 x 0,9 m3	690,00		
767 x 2,1 m3		1610,00	
Atención de clientes			
3,59 x 340 clientes	1220,91		
3,59 x 150 clientes		538,64	
3,59 x 610 clientes			2190,45

Actividades de apoyo			
0,59 x 340 clientes	200,91		
0,59 x 150 clientes		88,64	
0,59 x 610 clientes			360,45
Generación de nuevas ventas			
0,03 x \$ 10000	303,03		
0,03 x \$ 14000		424,24	
0,03 x \$ 9000			272,73
Total Costos indirectos	2414,85	2661,52	3923,64
Total costos directos	6408,00	10800,00	5400,00
Total costos	8822,85	13461,52	9323,64
ventas en kg	1800	3200,00	7500,00
Costos unitarios	4,90	4,21	1,24

	LACTEOS	CARNES	PAN
Comparación métodos			
BASE KG VENDIDOS	4,28	4,10	1,44
VENTAS EN \$	5,08	4,57	1,05
ABC	4,90	4,21	1,24