

LA ESTRUCTURA DE COSTOS

Producir alimentos ya sea frescos o procesados, conlleva una serie de costos que deben conocerse y registrarse para poder ser controlados y manejados a conveniencia del productor. Los costos implican erogaciones constantes de dinero para el pago de bienes o servicios de corta duración. Pueden dividirse en costos de producción y costos operativos.

Los costos de producción son:

- La mano de obra que elabora el producto.
- Los materiales que forman el producto o lo componen
- Otros costos llamados “indirectos” porque son parte de la producción, pero no tocan ni están dentro del producto. Ejemplo transporte de insumos y materias primas o energía.



Los costos operativos son:

- Costo de administración como el pago de alquileres, contabilidad externa, computadora.
- Costo de financiamiento que corresponde al pago de intereses en operaciones crediticias.
- Costo de comercialización como el transporte de productos y su venta.

La depreciación es el valor económico que representa el desgaste en el tiempo que sufre las edificaciones, maquinarias y equipos. No afecta el flujo de efectivo del negocio, no se percibe, pero se materializa cuando se tiene la necesidad de hacer reparaciones o sustituciones, por lo tanto, hay que incluirla en los costos indirectos, de administración, de financiamiento y de comercialización. No olvidar guardar el monto correspondiente como reserva para cubrir el costo cuando sea necesario.

La suma de todos estos costos durante un periodo de tiempo se conoce como Costo Total. El costo total dividido entre la cantidad de unidades producidas da como resultado el costo total unitario. El precio de venta debe ser igual al costo total unitario, más el monto que debo pagar de impuestos, más el monto o porcentaje de ganancia que espero obtener por el trabajo realizado.

