



OPERARIO DE LECHES HIGIENIZADAS

Sesión 28. Repaso final de costos de producción y etiqueta del producto

YESSICA MILENA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

SENA

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué piensas de esta frase?

¿Qué son los costos del producción?

En contabilidad, los costos de producción o costos de operación son **la serie de gastos que involucra sostener un proyecto, equipo o empresa funcionando**. Pueden provenir de distintas áreas, sea la compra de insumos o materia prima, el pago del consumo de energía, el salario de los trabajadores o el mantenimiento de los equipos.



Por ejemplo, si los costos de producción de la empresa son muy altos, el empresario deberá tomar la decisión de aumentar el precio del producto para obtener mayores ganancias y recuperar la inversión, o en su defecto recortar algunos costos para no generar pérdidas en las utilidades (ganancias) de la empresa.

ACTIVIDAD

María del Pilar ha decidido que quiere ser una emprendedora y poner una empresa que produzca **postres**. Para esto ha contratado a **2 personas** que la ayudarán a preparar y envasarlos. El sueldo fijado por medio tiempo es de $450.000 al mes a cada uno. Encontró un pequeño local para alquilar que le servirá para empezar su negocio. María del Pilar ha decidido que debe sacar los cálculos necesarios para obtener los costos fijos, los costos variables, el costo total y el costo unitario para producir 4000 L de leche deslactosada de su postre estrella que es el **PUDÍN DE LIMÓN**

Materias primas e insumos	Otros	Servicios	Adicionales
• 1 L Leche deslactosada ($2.000/900mL) • 150g Azucar blanca ($2900/1Kg) • 400 g Crema de leche ($10.000/900 mL) • 100 g Fecula de maiz ($8000/1000g) • 1 unidad Yema de huevo ($12500/30 unidades) • 80mL Zumo de limón ($7600/1L) • 147 g Galletas dulces ($2500/234g)	• 10 Envases plasticos para 100mL ($7000/ 50 unidades) • 10 etiquetas plastificadas pequeñas ($200/unidad)	• Agua $90.000 • Luz $200.000 • Gas $40.000	• Sueldo de María $600.000 • Sueldo del personal $450.000 para 2 ayudantes • Alquiler $600.000

ACTIVIDAD

1. Ubica los valores de cada una de las cajas (azul y naranja) en el espacio correspondiente dentro de la tabla de costos variables. Estos te ayudarán a determinar el **VALOR TOTAL DE LOS COSTOS VARIABLES,** que deberás calcular al finalizar.

Descripción Materias Primas e insumos	VALOR DE LA PRESENTACION $	Cantidad de presentación en gramos, ml o unidades	Valor de gramos, ml o envase (en pesos)$	Cantidad utilizada en gramos, ml, o unidades.	Costo total $
Leche deslactosada	$ 2.000	900 mL	$ 2,22	4000000mL	$8.888.889
Azúcar blanca	$ 2.900	1.000g	$ 2,90	600000	$1.740.000
Crema de leche	$ 10.000	900mL	$ 11,11	1600000	$17.777.778
Fecula de maíz	$8.000	1000 g	$ 8,00	400000	$3.200.000
Yema de huevo	$ 12.500	30 unid	$ 416,67	4000	$1.666.667
Zumo de limón	$ 7.600	1000 mL	$7,60	320000	$2.432.000
Galletas dulces	$ 2.500	224 g	$ 11,16	588000	$6.562.500
Envases plasticos	$ 7.000	50 unid	$140	40000	$5.600.000
Etiqueta plastificada	$200	1 unid	$ 200,00	40000	$8.000.000
VALOR TOTAL DE LOS COSTOS VARIABLES					$55.867.833

CAJA AZUL

$ 8.000	$ 7,60	1.000
$ 200	900	$ 140

CAJA NARANJA

600000	6.300.000	400000
2.432.000	588000	8.888.889



ACTIVIDAD

2. Determina el costo unitario del pudín de limón del ejercicio ubicando los valores de la caja verde en los espacios correspondientes. Realizando una conclusión.

CAJA VERDE

$2.430.000

$ 1.457,44

$ 900.000

Maria del Pilar tendrá que incurrir en **$ $58.297.833** de costos totales para producir **40.000 und** cantidad de pudín de limón de 100g, a partir de 4.000 L de leche deslactosada. Con un costo unitario de **$1457,44**. Por ello deberá calcular el precio unitario por encima de **$1457,33**. que representa el costo unitario, es decir, que si quiere obtener alguna ganancia en la venta deberá venderla por encima de este valor.

COSTOS	VALOR
Sueldo de Maria del Pilar	$ 600.000
Sueldo del personal (2)	$900.000
Alquiler	$ 600.000
Servicios	$ 330.000
Total de costos fijos	**$2.430.000**
Costos Variables	**$55.867.833**
Costo Total(v+f)	**$58.297.833**
Costo unitario(T/und/prod)	**$58.297.833** / 40.000 =$1.457,44

¿Qué es una etiqueta de productos alimenticios?

Las ETIQUETAS de los productos deben informarnos de todo lo relacionado con el alimento que contiene, y debe hacerlo de forma clara y legible.



Es una manera de que los consumidores obtengan información sobre los alimentos que quieren comprar.

Constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores

¿Qué normatividad aplica para Colombia?

Rotulado Resolución 5109 de 2005

Objeto:

Establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de alimentos para consumo humano, así como los de materia prima con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

Campo de aplicación: Aplican a rótulos o etiquetas con los que se comercializan los alimentos para consumo humano envasados o empacados. Así como los de la materia prima Productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional.



¿Qué normatividad aplica para Colombia?



Requisitos generales:

1. No describir el alimento de una forma falsa o engañosa o susceptible que den impresión errónea con respecto a su naturaleza o inocuidad.
2. No representar con rótulo que empleen palabras o ilustraciones que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas, las cuales den apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.
3. El rótulo no deberá estar en contacto directo con el alimentos.
4. Si se declara contenido 100% natural no deberá contener aditivos.
5. Los alimentos envasados no deberán describirse con rótulos que sugieran confundirla con otro producto.
6. Si se utilizan saborizantes artificial debe informarse junto al nombre del producto " Sabor Artificial"

¿Qué es obligatorio incluir en la etiqueta?

Información que debe contener el rotulado:



1. Información del fabricante
Nombre, razón social y dirección del fabricante.

2. Descripción del producto
Instrucciones de uso, conservación, contenido neto.

3. Fecha de Elaboración
Con ese dato se define el tiempo máximo de vigencia.

4. Fecha de vencimiento
Hasta cuando puede consumirse sin riesgos.

En la etiqueta
Deben estar los ocho ítems para que el consumidor conozca lo que está comprando.

5. Ingredientes
En orden decreciente, presencia de alérgenos y aditivos.

6. Marca comercial
Es la trayectoria y confiabilidad que avala el producto.

7. Número de Lote
trazabilidad del proceso productivo.

8. Registro Sanitario
Denota que su producción se encuentra autorizada por el INVIMA.

¿Qué otro elemento se puede incluir en la etiqueta?

9. Servicio al cliente

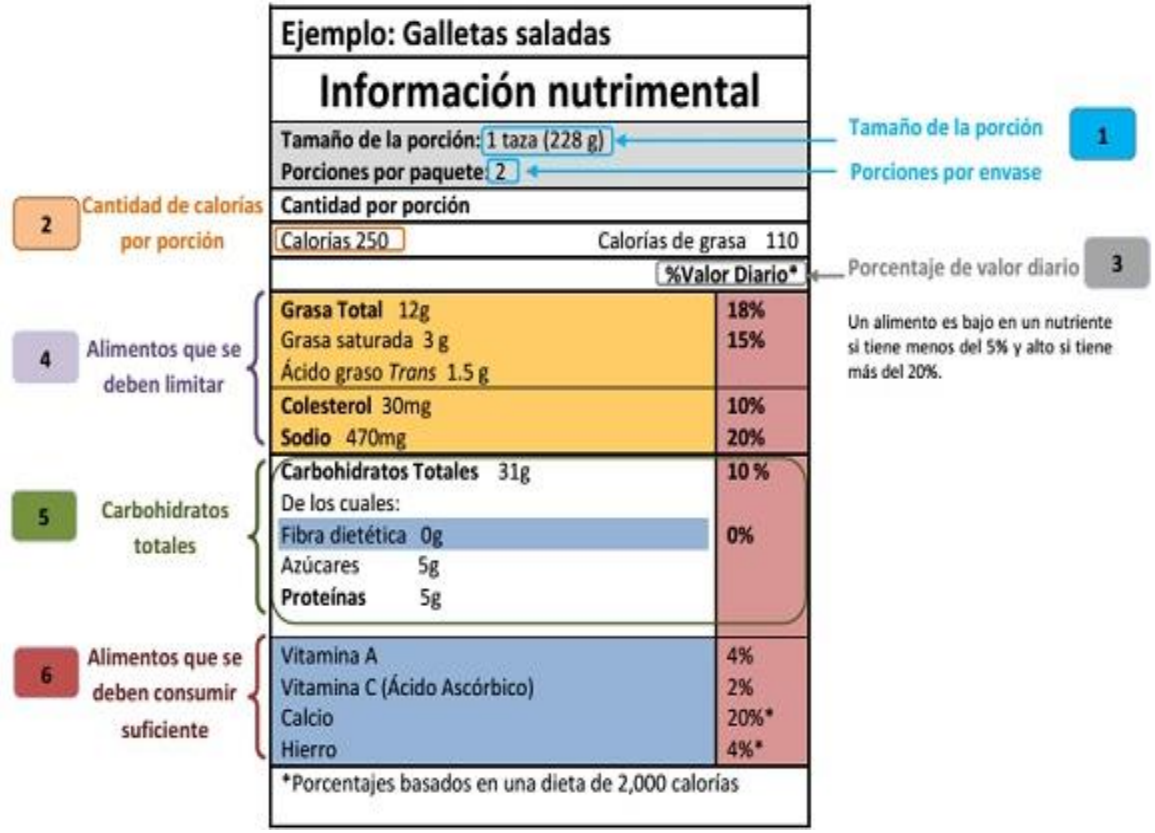
- Este es un contacto que pueden tener los clientes para expresas sus quejas y reclamos , mediante una línea telefónica o una pagina web.



¿Qué otro elemento se puede incluir en la etiqueta?

10. Tabla nutricional

- Brinda información importante para elegir con un mejor criterio, pensando en tu salud y bienestar.
- Leyendo la etiqueta podrás entender algunas propiedades nutricionales de los productos y comparar alimentos similares en forma rápida para hacer mejores elecciones.



¿Qué otro elemento se puede incluir en la etiqueta?

11. Código QR

- Son la evolución del **código** de barras, capaces de almacenar más información en menos espacio que un **código** de barras tradicional. Sirven para manejar todo tipo de datos numéricos, alfabéticos, símbolos, **códigos** de control, etc.

12. Código de barras

- Sirve para codificar y comparar información de un artículo, que al ser leído por un escáner proporciona datos relacionados con las características del producto



¿Qué otro elemento se puede incluir en la etiqueta?

13. Ambiental

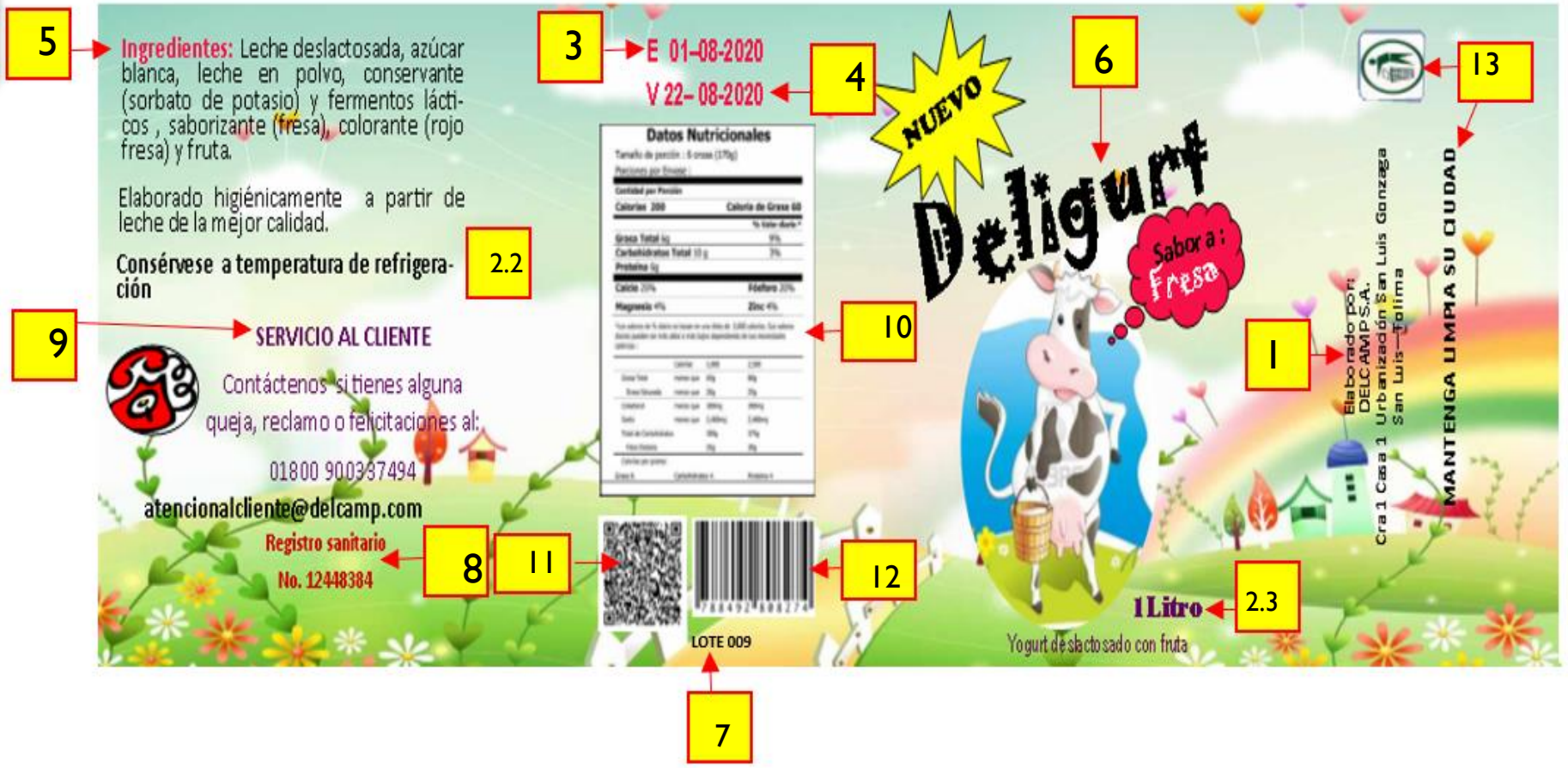
- Incentiva a cuidar el medio ambiente con imágenes y símbolos



ACTIVIDAD 2

Escribe el numero correspondiente al elemento de la etiqueta aprendido en esta sesión:

1. Información del fabricante
2. Descripción del producto
3. Fecha de elaboración
4. Fecha de vencimiento
5. Ingredientes
6. Marca comercial
7. Numero de lote
8. Registro sanitario
9. Servicio al cliente
10. tabla nutricional
11. Código QR
12. Código de barras
13. Ambiental



ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elija un producto alimenticio y crea una etiqueta de una marca comercial inventada de acuerdo a lo aprendido en la resolución 5109 de rotulado, diséñela a mano o en computador y envíela. Deberá estar numerado del 1 al 13, en la misma etiqueta de acuerdo a lo visto en clase. **No se aceptará etiquetas bajadas de internet, deben ser elaboración propia.**

2. Participar en un foro de marketing digital para aprender y aplicarlo en el emprendimiento personal (la participación agrega 1 punto en la nota mas baja)