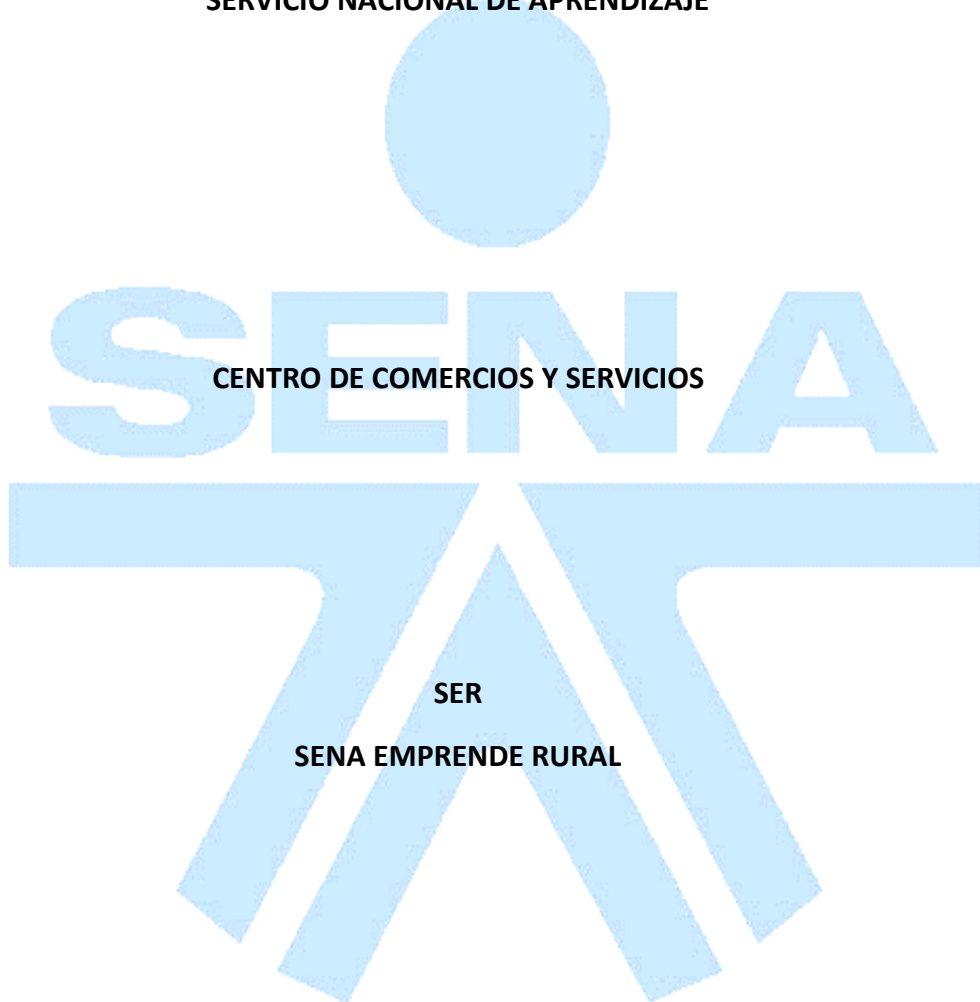




SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE



CENTRO DE COMERCIOS Y SERVICIOS

SER

SENA EMPRENDE RURAL

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES

TALLER PUNTO DE EQUILIBRIO

INTEGRANTES:

**ELIZABET YATACUE
SONIA DOLORES PACUE
SOR ANGELA GUEJIA
LUCEYDA YATACUE
JOSE ANTONIO TROCHEZ
CRISTIAN FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ.**

INSTRUCTOR:

RODRIGO DOMINGUEZ



**POPAYAN-CAUCA
VEREDA-LOMA GRUESA
MUNICIPIO-JAMBALO
MAYO 11 DEL 2020**

Competencia:

Punto de equilibrio

El punto de Equilibrio es una herramienta financiera en los negocios, que nos permite conocer cuándo las ventas en el negocio cubren exactamente los gastos operacionales y los costos, recordemos que los gastos operacionales y los costos son: las materias primas como la harina, el azúcar; el pago de servicios públicos como el agua la luz o energía; el salario ejemplo si pagamos una administradora; pago por la reparación del horno; el arriendo si vamos a pagar un local, en conclusión son todos los gastos que hacemos para lograr lo que vamos a producir o hacer. Cuando sumamos todos los gastos hacemos una resta, el total del dinero que recibimos por las ventas menos lo que gastamos nos da como resultado la ganancia o utilidad.

Si los gastos operacionales como el pago de agua y energía más otros costos como son los insumos ejemplo harina, azúcar son muy caros, nos indican que debemos cobrar más por nuestros productos para poder tener una ganancia, de ahí lo que hemos dicho, hay que controlar los gastos en el negocio para poder vender a buen precio y ganar.

El punto de equilibrio es cuando el valor de lo que recibimos en dinero por lo vendemos es igual a lo que gastamos para producir.

Ejercicio:

< Pago de arriendo	\$70.000	
< Pago de empleada por horas	\$120.000	
< Pago de servicios públicos, teléfono, agua y luz	\$40.000	
< Pago de Materias primas, azúcar, mantequilla etc.	\$220.000	
< Se vendieron 200 barras de pan a un valor por		
Unidad de \$3.000 para un total de ingresos de.....		\$600.000

1. ¿Cuál es el número de barras de pan que debo vender para encontrar el punto equilibrio?

INSUMO O PRODUCTO.	INVERSION.
Pago de arriendo	\$70.000
Pago de empleada por horas	\$120000
Pago de servicios públicos, teléfono, agua y luz	\$40000
Pago de Materias primas, azúcar, mantequilla etc.	\$220000

TOTAL \$450.000 Gastos

Unidad de pan:
Barras de pan

3000

X 200

0000

0000

6000

\$ **600.000** valor de venta

Ahora restamos **el valor de venta**
Y los gastos

600.000

- 450.000

150.000

Ahora divido **la inversión** y
El valor de cada barra.

450.000 / 3000 = **150**

RTA: El punto de equilibrio, en este caso son **150** barras de pan, al venderlas consigo lo que invertí y no gano ni pierdo por eso es el punto de equilibrio.

2. ¿Cuáles serían las recomendaciones que debo tener en cuenta para lograr mejores utilidades o ganancias?

RTA: Tener en cuenta los precios de los insumos para obtener mejores precios, también elaborara productos de buena calidad para así obtener buenas ganancias.

3. ¿Para qué creen que sirve encontrar el punto de equilibrio en un negocio?

RTA: Para llevar una mejor contabilidad y controlar los precios. Por otra parte obtener un buen porcentaje de ganancias y no tener pérdidas a la hora de agregar los insumos para elaborar un producto, también el punto de equilibrio me ayuda analizar si mi negocio está creciendo o al contrario obteniendo perdidas.

4. ¿El Punto de Equilibrio me puede ayudar a poner precio a mis productos? Den explicación.

RTA: si porque si llevamos el punto de equilibrio bien manejado podemos saber cuánto gastamos y cuanto es la utilidad, de esta manera podemos estabilizar los precios de nuestros productos al público.

Grupo #4

