



Universidad Nacional
de **Río Negro**

Trabajo Final de Carrera

**“Determinación y análisis del costo unitario para un
emprendimiento local dedicado a la creación y producción de
Gin Vallei”**



Autora: Micaela Esteban

Directora: Veronica Nilles

Co-directora: Viviana Brussino

Fecha: Año 2024

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	3
OBJETIVOS.....	3
SITUACIÓN ACTUAL DE CONOCIMIENTO DEL TEMA.....	4
METODOLOGÍA DE TRABAJO.....	5
MARCO TEÓRICO.....	5
CAPÍTULO 1: RECOPIACIÓN DE DATOS DEL EMPRENDIMIENTO.....	11
EL GIN EN EL MERCADO.....	11
SOBRE LA DESTILERIA.....	12
1) Formación / Surgimiento.....	12
2) Características del producto.....	13
3) Formalidades legales y Aspectos tributarios.....	14
PROCESO PRODUCTIVO: ETAPAS.....	15
1) Etapa 1: Selección de alcohol y botánicos.....	16
2) Etapa 2: Maceración.....	16
3) Etapa 3: Destilación.....	16
4) Etapa 4: Hidratación y reposo.....	18
5) Etapa 5: Embotellado y etiquetado.....	19
CAPÍTULO 2: APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS.....	20
DEFINICIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS UTILIZADO.....	20
APLICACIÓN PRÁCTICA AL CASO ANALIZADO / CASO REAL.....	21
Elementos del costo.....	21
Materia prima.....	21
Mano de obra.....	25
Carga fabril.....	26
Determinación del costo unitario.....	32
DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO.....	32
CAPÍTULO 3: CONCLUSIONES FINALES.....	37
CONCLUSIÓN.....	37
ANEXOS.....	39
Anexo N° 1: CÁLCULOS COMPLEMENTARIOS DE COMPONENTES DE MANO DE OBRA.....	39
Anexo N° 2: CÁLCULOS COMPLEMENTARIOS DE COMPONENTES DE CARGA FABRIL.....	40
Anexo N° 3 : IMÁGENES.....	41
BIBLIOGRAFÍA.....	44

INTRODUCCIÓN

El trabajo profesional desarrollado en el presente informe, se encuadra dentro de un Trabajo Final de Carrera (TFC) según la normativa que brinda la Universidad Nacional de Río Negro (Resolución CSDE y VE N° 014/2015), el cual consiste en un proyecto de naturaleza profesional, en el que se sintetizan e integran las competencias adquiridas durante la carrera, orientado a plantear soluciones a problemas reales.

El enfoque que hace a este informe, un trabajo profesional, viene dado como respuesta a la solicitud realizada por parte de un productor, de un análisis de costos que brinde información, que les permita visualizar si su proyecto es rentable. El proyecto consiste en una destilería, que recibiría el nombre de “El patagónico”, dedicada a la fabricación de Gin de manera artesanal, con una impronta que se distinga por ser la única en la zona a comercializar, debido a su particular sabor con origen en los botánicos adquiridos del Alto Valle, en la provincia de Río Negro y al original nombre que lleva su marca, haciendo referencia al mismo; siendo además, su logo de referencia identificado como el puente ferrocarrilero, de La Comarca Viedma-Patagones, de donde es oriundo el creador. Dado que la destilería no cuenta con los conocimientos necesarios para llevar adelante su análisis de costos, su principal objetivo antes de continuar con el proyecto, es conocer los costos del producto que se plantea comercializar, y de esta manera considerar el valor de venta que debería tener su producto para que el emprendimiento genere una ganancia.

Por este motivo, se utilizaron conceptos adquiridos a lo largo de la carrera universitaria, para poder colaborar y asesorar en la determinación de sus costos, su posterior análisis, planeación y toma de decisiones estratégicas.

Se utilizó un modelo de costeo y un sistema de costos que les permita calcular y analizar su costo unitario de producción, para analizar la rentabilidad del emprendimiento y determinar un punto de equilibrio que alcance la utilidad deseada de la forma más eficiente.

OBJETIVOS

El presente trabajo profesional se justifica por la necesidad de la destilería “El Patagónico” de abordar la problemática mencionada sobre la carencia del conocimiento específico en materia de costos, siendo esta información, una herramienta indispensable para la planeación, el control y la toma de decisiones oportunas dentro de las organizaciones, y constituyendo un elemento vital para la gestión y análisis interno de las entidades.

El objetivo principal es realizar un asesoramiento que permita al propietario de la destilería, conocer con precisión los costos de producción, los ingresos y márgenes de utilidad,

mediante la implementación de un modelo de costeo que sirva como herramienta útil para valorar y analizar puntualmente los procesos, actividades y rendimientos en la producción, además de evaluar las acciones realizadas y de brindar información para una mejor toma de decisiones.

Los objetivos específicos son:

- Conocer y detallar el proceso productivo de la producción de gin.
- Identificar los factores que se tienen en cuenta y originan los costos.
- Determinar el costo unitario del producto y su envase conjunto.
- Determinar el punto de equilibrio en términos físicos a través del análisis Costo Volumen Utilidad (C-V-U).

SITUACIÓN ACTUAL DE CONOCIMIENTO DEL TEMA

A través de la búsqueda de trabajos académicos que desarrollaron la misma temática, se puede decir que la situación actual con respecto al tema abordado es amplia y muy abarcativa. Dado que existen variedad de artículos, informes e incluso trabajos de grado y de especialización, publicados en sitios oficiales en relación al conocimiento de costos, las aplicaciones de técnicas y métodos de costeo, y para la toma de decisiones. Siendo aplicados en cada caso, a distintos tipos de industrias y pequeñas empresas para facilitarles el proceso de gestión de sus costos.

En lo que respecta a la publicación de trabajos relacionados específicamente a la Determinación y análisis del costo unitario para un emprendimiento, se evidencia un trabajo relevado local, el cual se encuentra en el Repositorio Institucional Digital de la UNRN. En el análisis de Racca (2023), titulado: "Análisis y determinación del costo unitario en una empresa familiar dedicada a la producción vitivinícola", se ve reflejado que los emprendimientos pequeños no cuentan con profundización sobre su propia organización, administración y contabilidad. La autora concluye en la importancia que tiene determinar costos para pequeñas empresas y lo beneficioso que resulta contar con información oportuna, veraz y confiable para la toma de decisiones, que un sistema de costos pueda brindar.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

Con el fin de aplicar un sistema de costos en esta destilería, la metodología utilizada comprende un enfoque cualitativo. Aunque como se pretende la determinación del costo unitario del producto, además, se utiliza una metodología cuantitativa.

En primer lugar se buscó conocer en profundidad el proceso productivo que pretende llevar a cabo la destilería y que ha estado realizando con el fin de asimilar el proceso, a través de entrevistas y llegando a un diálogo fluido, se indagó al productor sobre la descripción del mismo. Asimismo, se visitó el lugar de fabricación, realizando una observación del proceso, de manera de obtener un conocimiento integral del procedimiento que realizan en la producción.

Se identificaron los costos que se generan durante el desarrollo del proceso productivo, y las variables que consideran en la actualidad para tomar decisiones y para tener el producto en el mercado de la forma más eficiente.

Finalmente, con la información recolectada, se determinó el costo unitario del producto, y su margen de utilidad a la fecha de corte, es decir, a junio del año 2023. Luego se analizó la rentabilidad del emprendimiento, teniendo en cuenta los resultados obtenidos sobre los costos que se requieren, pudiendo asesorar al productor para que logre la utilidad deseada y pueda tomar sus decisiones de la forma más eficiente. Asimismo, a través del análisis Costo Volumen Utilidad (C-V-U), se determinó el punto de equilibrio que representa la cantidad de producción en donde los ingresos son iguales a los gastos, es decir, la destilería no genera utilidades ni quebrantos, y el volumen de producción cubre la suma de costos variables y de estructura o fijos. Pudiendo predeterminar resultados en base a la producción esperada y al margen de utilidad deseado.

MARCO TEÓRICO

Para realizar este Trabajo profesional, se utilizó como base teórica a la Teoría General del Costo, donde se incluyen conceptos a utilizar, como la definición del costo, las técnicas y los sistemas de costos existentes. Así mismo, dentro de la Contabilidad de Costos, se llevó a cabo un enfoque de contabilidad de gestión, para facilitar la planeación y la toma de decisiones mediante información que le sea de utilidad al emprendimiento.

Teoría general del costo¹:

Es el conjunto de conocimientos que aspira a concentrar los principios que explican, dan

¹ Apuntes de la cátedra Contabilidad de Costos (2021), UNRN.

fundamento y respaldo a las técnicas de costeo. No se refiere exclusivamente a los costos en la actividad industrial, sino a todos y a cada uno de los procesos que en cualquier tipo de actividad económica, agregan valor o crean valor.

Contabilidad de Costos:

La contabilidad de costos, según Hansen, D. y Mowen, M (1996), es un híbrido de la contabilidad financiera y la contabilidad administrativa. Ofrece información sobre la forma en que se pueden usar los costos de una compañía con fines internos y externos. Cuando se emplea con fines de contabilidad financiera, mide los costos de producción y ventas de acuerdo con los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA). Cuando se aplica internamente, brinda las bases para la planeación, control y toma de decisiones.

Costos:

Cartier, E. (2003) los define como “toda vinculación coherente entre un objetivo de un proceso productivo y los factores considerados necesarios para lograrlo”. Esto implica aquel sacrificio económico inherente a todas las actividades que se efectúan para lograr un objetivo determinado.

En otras palabras, el Instituto Argentino de Profesores Universitarios de Costos (IAPUCO) lo define como “la expresión cuantitativa monetaria de todo esfuerzo, sacrificio o utilización necesaria de un factor económico que da lugar a la creación de un ingreso, o por lo menos de una expectativa de ingreso futuro”.

Clasificación de los costos:

Los costos tienen por característica común su relatividad, razón por la cual, cada concepto se halla vinculado al fin que se tiene en cuenta al determinarlo. Es decir, habrá figuras de costos diferentes según sean los propósitos.

Ahora bien, siguiendo a Bottaro, O., Rodríguez Jáuregui, H., y Yardin, A. (2004), las clasificaciones más representativas a los fines de este trabajo y útiles a la hora de tomar decisiones son:

- Según elementos involucrados: tradicionalmente, son señalados como los elementos de un costo:
 - Materiales o materia prima: “material adquirido a terceros que será la base de la cual partirá la empresa para la transformación del nuevo artículo”. (Carro, R. 1998)

- Mano de obra²: factor humano que interviene en la producción y está formado por los salarios y demás prestaciones devengadas por todo el personal que trabaja en la fabricación.
- Costos indirectos de fabricación o carga fabril³: integrada por la materia prima indirecta, la mano de obra indirecta y toda otra clase de costos heterogéneos que no se pueden identificar y clasificar con un producto en particular ni con una orden específica.
- Según su vinculación con el objeto de costo: Se denomina "objeto de costo" a todo aquello sobre lo cual se desea conocer su costo. Un objeto de costo puede ser una clase de artículo fabricado, una sección de una empresa, una sucursal de un supermercado, una línea de producción, un período de tiempo, etc.
 - Directos: aquellos cuya vinculación con un objeto de costo es clara, evidente e inequívoca.
 - Indirectos: cuando se requiere efectuar interpretaciones, nunca exentas de incertidumbres, para asignar un costo a uno o varios objetos de costo.
- Según su vinculación con el nivel de actividad:
 - Variables: un costo es variable cuando su magnitud se modifica en el mismo sentido en que lo hace el nivel de actividad.
 - Fijos: aquellos cuya magnitud en valores totales permanece constante frente a cambios en el nivel de actividad.

Comprender cómo los costos varían en función del nivel de actividad de la empresa, permite a ésta mejorar su competitividad y tomar decisiones que le permitan alcanzar sus objetivos comerciales.

Componentes del costo:

- Componente físico (real): Se refiere a la cantidad de unidades de factor consumidas para producir una unidad del bien. (Cascarini, 2004).
- Componente de valor (monetario): Se refiere al valor o precio considerado necesario para disponer de una unidad del factor. (Cascarini, 2004)

Costo unitario:

Se calcula dividiendo el costo total de los artículos terminados por la cantidad de unidades producidas, es decir, es el costo de una unidad terminada. Los costos unitarios se expresan en los mismos términos de medida empleados para las unidades de producción, como costo por tonelada, galón, pie, lotes, etc. (Polimeni, Jabozzi, Adelberg y Kole, 1998).

² Apuntes de la cátedra Contabilidad de Costos (2021), UNRN.

³ Apuntes de la cátedra Contabilidad de Costos (2021), UNRN.

Sistemas de costo:

De acuerdo a Cascarini (2004), un sistema es “un conjunto de cosas que ordenadamente relacionadas entre sí contribuyen a determinado objeto”, y si nos referimos a un sistema de costos, se puede definir como el conjunto de procesos, técnicas e informes para determinar el valor de un producto, visto como resultado de tres aspectos que lo caracterizan⁴:

1. La concepción de costeo que aplica: filosofía con la que se interpreta el proceso de adjudicación de costos a los objetos de costos. Atiende a la condición de variabilidad que detentan los factores del costo (variables o fijos). Por lo cual, los métodos de costeo pueden ser: *por absorción*, cuando todos los costos ya sea fijos o variables forman parte del costo del bien o servicio, o *variable*, cuando solo los costos variables integran el costo del bien o servicio.
2. La base de datos que utiliza: son las fuentes para la determinación de costos, la cual puede ser *histórica* o *predeterminada*. La primera, surge de un proceso “deductivo” que requiere conocer lo ocurrido y se apoya en la información contable y operativa. Por otro lado, la segunda surge de un proceso “inductivo”, basado en estimaciones, especificaciones técnicas, proyecciones de consumo y precio de los factores. Esta última, establece por anticipado el costo de los objetivos buscados.
3. Mecanismos de costeo que requieren: se refiere a los sistemas de acumulación de costos según la índole del proceso productivo (actividad) llevado a cabo para crear valor. Es decir, es el conjunto de pasos y criterios a seguir para la determinación, registro y análisis de los costos.

Existen dos sistemas: el periódico, que solo provee información limitada del costo del producto durante un periodo y requiere ajustes finales para determinar el costo de los productos terminados; y el perpetuo, que es un medio para la acumulación de datos de costos del producto mediante las tres cuentas de inventario que proveen información continua de las materias primas, del trabajo en proceso, de los artículos terminados, del costo de los artículos fabricados y del costo de los artículos vendidos.

Cuando las actividades responden a flujos de acciones intermitentes y se organizan en centros de trabajos, se dice que las actividades son por órdenes, y los mecanismos de costeo que se aplican son “costeo por ordenes específicas”, siendo su producción lotificada, de poco volumen y variada. En cambio, cuando las actividades responden a flujos de acciones en línea y los costos se agrupan por línea

⁴ Apuntes de la cátedra Contabilidad de Costos (2021), UNRN

de producción o montaje, se habla de actividades de rutina, y los mecanismos de costeo aplicables son “costos por procesos continuos”, siendo la producción continua, de grandes volúmenes y homogénea.

Para el caso objeto de estudio en el presente trabajo, es preferible la utilización de un sistema de costeo completo, dado que abarca dentro del costo del producto todos los que forman parte de su proceso, en pos de que principalmente se necesita realizar una evaluación y control del proceso productivo de manera completa, y luego, realizar toma de decisiones sobre el rendimiento.

No obstante, a efectos de realizar el análisis de Costo - Volumen - Utilidad en la determinación del punto de equilibrio, se tendrá en cuenta el costeo variable.

Cabe destacar que la concepción de costeo y la base de datos a utilizar son de elección voluntaria. Mientras que los mecanismos de costeo tienen en cuenta la actividad desarrollada en relación al objetivo del ente y las características que de ella se derivan.

La combinación de estos tres aspectos, en cada caso particular, va a definir el sistema adoptado que cumplirá con el propósito siempre que satisfaga los requerimientos esperados.

Proceso productivo:

El proceso productivo⁵ se define como un “sistema de acciones dinámicamente interrelacionadas orientadas a la transformación de ciertos elementos entrados, denominados factores, en ciertos elementos salidos denominados productos, con el objetivo primario de incrementar su valor”. Es decir, un sistema de acciones orientado a la creación de valor. (Cartier, 2003).

Contribución marginal:

El margen de contribución es una medida clave en la contabilidad de costos que permite evaluar la rentabilidad de un producto o servicio, al mostrar cuánto contribuye cada unidad vendida a cubrir los costos fijos y generar utilidades. Es un indicador útil para la toma de decisiones en la gestión empresarial, ya que ayuda a identificar productos o servicios con mayores contribuciones y a definir estrategias de precios y mezcla de productos" (Horngren, C., Datar, S., & Rajan, M. (2018). Contabilidad de Costos: Un enfoque gerencial. Pearson Educación).

Modelo Costo-Volumen-Utilidad (CVU):

Horngren y Foster (1996) postulan que es una herramienta que examina el comportamiento

⁵ Apuntes de la cátedra Contabilidad de Costos (2021), UNRN

de los ingresos totales, los costos totales y la utilidad de operación, según ocurran cambios en el grado de producción, precio de venta, costos variables por unidad o costos fijos. Habitualmente, los gerentes utilizan el análisis de CVU como un medio útil para la toma de decisiones.

Punto de equilibrio:

“No es más que el volumen de operaciones que cubre exactamente la suma de los costos variables y de estructura correspondientes a un cierto período de tiempo. En ese punto la empresa no alcanza ninguna utilidad, pero tampoco experimenta quebrantos” (Bottaro, Rodriguez Jauregui, y Yardin, 2004).

CAPÍTULO 1: RECOPIACIÓN DE DATOS DEL EMPRENDIMIENTO

EL GIN EN EL MERCADO

El gin es una bebida alcohólica destilada que se caracteriza por su sabor predominantemente a enebro y otros botánicos. Es una bebida transparente y suele tener un alto contenido alcohólico, generalmente alrededor del 35-54%⁶ de alcohol por volumen. El enebro le da su sabor característico, que a menudo se describe como herbáceo, fresco y ligeramente especiado.

El gin tiene sus raíces en los Países Bajos en el siglo XVII, donde inicialmente se usaba con fines medicinales. Más tarde, durante el siglo XVIII, se popularizó en Inglaterra llegando a causar su consumo excesivo, es por esto que el gobierno inglés intentó controlar la situación mediante regulaciones. Pero a pesar de las restricciones, la destilación de gin continuó y evolucionó en el mismo siglo, donde se desarrolló el estilo conocido como el London Dry Gin, que se caracteriza por su sabor seco y equilibrado, con un perfil de enebro pronunciado y una menor presencia de azúcar. A finales del siglo XVIII, el gin comenzó a usarse como base para cócteles, como el Gin and Tonic y el Martini.

Estos cócteles contribuyeron aún más a la popularidad del gin y lograron su estatus actual como un licor esencial en la coctelería, utilizándose en una variedad de tragos clásicos. Siendo hoy en día, una bebida espirituosa globalmente apreciada por su versatilidad y la amplia gama de sabores que se pueden lograr mediante la infusión de diferentes botánicos.

En los últimos años, más precisamente con el comienzo de la pandemia por Covid-19 en el 2020, el consumo de gin se volvió una bebida de moda en el país. La fabricación a nivel nacional creció muchísimo, debido a que los consumidores pasaron mucho tiempo encerrados, mejorando sus habilidades y paladar con la coctelería y las bebidas, siendo cada vez más exigentes y obteniendo opciones de alta calidad. Esto fue motivo del auge que se produjo en el periodo 2020-2021, donde el consumo de gin creció un 81% según la consultora IWSR⁷.

⁶ Capítulo XIV del Código Alimentario Argentino

⁷ Principal fuente de datos sobre el mercado mundial de bebidas alcohólicas.
<https://www.theiwsr.com/what-we-do/>

Actualmente, el mercado de gin en Argentina está integrado por cerca de 300 marcas, de las cuales un 72% de la oferta son productos nacionales, siendo el 28% restante compuesto por los gin importados, según registros de 2020-2021, compartidos por la marca Bulldog⁸.

Siguiendo el mapa del gin argentino⁹, que elabora Rodolfo Marozzi, en su sitio especializado en esta bebida Destil.ar¹⁰ se puede ver que Rio Negro tiene 14 fábricas de gin y es una de las provincias con mayor cantidad de emprendimientos de destilados, después de Buenos Aires (128), Córdoba (27), Santa Fe (23), Mendoza (21) y se encuentra en el mismo nivel que Tucumán (14). La provincia de Neuquén es la que le sigue, con 8 marcas.

La producción de gin evaluada en el presente trabajo, se llevaría a cabo en la localidad de Viedma, Río Negro.

SOBRE LA DESTILERIA

1) Formación / Surgimiento

Todo comenzó con las ganas de dos amigos, como un pasatiempo para ellos, el cual incluía formarse en la coctelería e ir jugando con las combinaciones y probando nuevos tragos como hobby. Con el tiempo comenzaron a producir el gin con el fin de deleitar a sus conocidos, familiares y amigos en las reuniones, probando distintas fórmulas hasta obtener la que más aprobación tuvo, que fue la receta que dio origen al particular sabor característico del valle, y distintivo en la zona, motivo por el cual, pensaron en el logo perfecto para su bebida espirituosa¹¹.

Considerando la situación, y con conocimiento del producto, uno de ellos fue quien tuvo la idea de transformar ese pasatiempo, en un negocio con el cual pueda obtener ganancias en forma de emprendimiento unipersonal.

8

<https://www.baenegocios.com/findesemana/Tendencia-Crecio-81-el-consumo-de-gin-en-Argentina-20221017-0030.html>

9

<https://www.rionegro.com.ar/sociedad/enebro-la-materia-prima-del-gin-con-origen-patagonico-2218139/>

¹⁰A través de su sitio en Facebook

https://www.facebook.com/100550905084397/posts/469266858212798/?locale=ms_MY

¹¹ Definición de *Bebida espirituosa* según la Real Academia Española: "Bebida alcohólica destinada al consumo humano y con un grado alcohólico mínimo de 15 % vol., obtenida bien directamente de la destilación, maceración o adición de azúcares a las materias primas agrícolas, bien por mezcla de una bebida espirituosa con otras bebidas espirituosas o alcohólicas, y que está sujeta a una normativa específica en lo que respecta a su elaboración y comercialización."

Fue cuando comenzó a analizar la manera de llevar a cabo esa propuesta, dado que el productor tiene una habitación de su vivienda, que utiliza a su vez, para producir cerveza con otros socios, y como el espacio alcanzaba, pensó en la posibilidad de utilizar el mismo para ambas producciones, aprovechando que el empleado conocía ambos tipos de producción, lo cual facilitaría el hecho de afrontar el 50% de su pago y tener el lugar donde producir. A su vez, comenzó a proyectar la distribución de su producto en locales de venta minoristas y de manera más individualizada a consumidores finales. La estimación de lo que se venderá a entidades minoristas es de aproximadamente un 80% de la producción total, mientras que los sujetos particulares se quedarían con lo restante. En cuanto al reparto, sería el productor mismo quien se encargaría de distribuir el gin en los domicilios solicitados a través de su vehículo particular.

A partir de esta idea, surgió el interés en conocer los costos del producto y la posibilidad de que sea rentable y genere ingresos.

2) Características del producto

Este producto se distingue de otros en el mercado debido a los botánicos que se utilizan, es decir, aquellas hierbas, cítricos o aromas que se añaden al destilado para alterar su sabor, o más bien, para crear una experiencia sensorial única. En este caso, los principales son la manzana verde, las almendras y el limón. La manzana verde le da frescura y la acidez equilibrada, y la almendra es un catalizador que equilibra los botánicos, elementos adicionales que le dan un sabor y aroma particulares.

Otro punto a resaltar, es el significado de la etiqueta que se vincula con el envase, es decir, ésta tiene de logo al puente ferrocarrilero que une a la localidad de Carmen de Patagones y Viedma cruzando el Río Negro, siendo muy famoso y conocido en La Comarca, como puede verse en la *Imagen N° 1*.

Imagen N° 1: Puente Ferrocarrilero



Fuente: <https://patagones.gob.ar/sitios-historicos/>

Además, la marca “Vallei” tiene un significado en holandés, ya que de allí proviene la ginebra, y su fórmula simplificada, el gin. Este significado se traduce como “valle”, ya que los principales botánicos se adquieren del Alto Valle de la provincia de Río Negro¹², dándole cierta particularidad y originalidad al nombre de su marca.

En este sentido, está previsto en el futuro cercano, diseñar variedades de gin de edición limitada, mediante su combinación con botánicos de las diferentes zonas de Río Negro. Es decir, un gin de Alto Valle, otro de Valle Medio y uno cordillerano.

3) Formalidades legales y Aspectos tributarios

En lo que respecta a los aspectos tributarios, por el nivel de ingresos proyectado, corresponde tener en cuenta el pago de monotributo, es decir, el tributo que la destilería pagaría mensualmente por su actividad comercial. Para definir el importe se utiliza la página de la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) como fuente principal, que muestra los componentes que se pagan en la cuota, siendo estos: componente impositivo, de aportes a la obra social y de aportes al Sistema Integrado Previsional Argentino (SIPA). Para obtener el monto mensual a abonar, se tiene en cuenta un estimativo de facturación anual según lo que se estima producir y vender mensualmente, sin considerar como

¹²

https://repositoriosdigitales.mincyt.gob.ar/vufind/Record/INTADig_28d28e9c063c7ad9a096baaa784b061a

parámetro a los alquileres devengados, ya que la destilería no pagaría alquiler debido a que su lugar de producción se da en la propiedad del productor, siendo ésta una habitación que se utiliza con ese fin, y no generando costo alguno para el emprendimiento, según los datos obtenidos.

En relación a otros egresos que se deberían considerar, se consultó con un emprendimiento de similar producción, el cual también posee en su vivienda particular, un espacio para la fabricación, y se obtuvieron los gastos referidos al periodo de corte, con respecto al pago mensual de la línea de celular, el cual permite comunicarse, facturar y cobrar al momento de las ventas; y respecto al pago mensual de seguro del auto más impuesto automotor, con el cual reparte sus productos al momento de venderlos y debe estar asegurado por motivos de obligación para circular.

Asimismo, se obtuvieron los valores que fueron abonados al iniciar su producción, para cumplir con el Registro Nacional de Establecimientos (RNE) y con el Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA). Estos, son certificados que según el Código Alimentario Argentino (CAA)¹³, es necesario que los establecimientos productores, elaboradores y fraccionadores realicen, previo al inicio de sus actividades, junto a los trámites de inscripción y autorización ante la autoridad sanitaria jurisdiccional competente. Por otro lado, se deben registrar los productos alimenticios antes de comenzar a comercializarlos, y cuando la autoridad sanitaria los autorice, se le otorgará un número de Registro Nacional.

Ambos certificados van en conjunto, ya que primero se requiere la constancia de que la empresa elaboradora de productos alimenticios posee su establecimiento elaborador inscripto en el Registro Nacional de Establecimientos, habilitada para desarrollar la actividad declarada, y por último, se debe certificar y registrar cada producto que estas empresas elaboran mediante el Registro Nacional de Productos Alimenticios.

PROCESO PRODUCTIVO: ETAPAS

Teniendo presente varias fuentes consultadas^{14,15}, y según el proceso que aplica la destilería, se pueden ver diferenciadas 5 etapas.

¹³

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/alimentos-autorizados-establecimientos-habilitados>

¹⁴ Destilería Moretti

¹⁵ Capacitación del Lic. Sebastián Oddone - Especialista en fermentaciones industriales

1) Etapa 1: Selección de alcohol y botánicos

Para elaborar el producto, se utiliza agua baja en sodio, alcohol tridestilado que viene al 97% y una cuidada selección de botánicos, entre los que se encuentran el enebro, la manzana verde, el limón, la almendra, el coriandro y el cardamomo.

El primer paso luego de obtenidos los insumos, consiste en quitarle la piel a la manzana y al limón, y deshidratarlos. Con esto, se busca que no queden indicios del jugo natural de las frutas, debido a que el tipo de gin London Dry que se busca llegar, sólo puede tener entre 3 a 5 gramos de azúcar. Obteniendo de esa forma, el sabor y el aroma.

Estas frutas mencionadas, de las cuales se obtiene la piel, tienen un desperdicio muy grande, ya que de 3 kilos que se ingresan, únicamente obtienen 400 gramos de pieles.

2) Etapa 2: Maceración

Una vez obtenidas del proceso anterior las pieles deshidratadas, se procede a poner la receta de botánicos (mosto) a macerar con 1,6 litros de agua baja en sodio (sirve para que el alcohol no queme los botánicos), y con 7,4 litros de alcohol de cereal tridestilado que viene al 97% en un fermentador (recipiente donde se almacena el mosto), dejándolo reposar 24 horas con sus respectivas proporciones. Este proceso de maceración se refiere a la transformación que ocurre cuando los botánicos, hierbas y especias se sumergen en alcohol neutro para infundir sus sabores y aromas en el líquido. Siendo fundamental en la elaboración de gin, ya que le confiere sus características de sabor y aroma distintivos.

Pasadas las 24 horas de reposo, se cuela con un colador¹⁶ y se pasa al alambique.

3) Etapa 3: Destilación

Luego de la maceración, cuando los botánicos se adhieren al alcohol, se traspara el líquido al alambique¹⁷ y se comienza a calentar la mezcla a fuego mínimo, produciéndose una extracción cada vez más intensa mientras aumenta la temperatura hasta que finalmente comienza la evaporación. La misma, debe llegar a los 80° y mantenerse siempre a igual temperatura, para que el alcohol comience a destilarse y a su vez, no se queme. Una vez que el marcador de temperatura del alambique, expone más de 80°, se apaga el mechero y concluye la destilación.

¹⁶ Ver anexo Imágenes: *Imagen N° 6*

¹⁷ Ver anexo Imágenes: *Imagen N° 4*

La referida particularidad, de realizar la destilación a fuego mínimo, es una de las medidas que garantizan la calidad y consistencia del gin, logrando un buen destilado. Por la experiencia en la coctelería, y las numerosas prácticas del proceso productivo, se ha decidido que el destilado sea de cuatro veces, dando al gin Vallei una gran calidad, siendo que la cantidad de destilaciones distingue al producto de otros que llevan menor cantidad.

Este proceso denominado “destilación” se realiza luego de pasadas 24 horas de la maceración, en un alambique tradicional¹⁸, con un calentamiento muy pausado, precisando 8 horas por destilación, para poder extraer toda la esencia y conseguir el aroma y sabor que se busca. Dicha operación se repite 4 veces, para que el alcohol se refine y quede más suave, demorando un total de 4 días. Debido a que en el tercer día se terminan las destiladas, dejando en reposo hasta la jornada siguiente.

Generalmente, los primeros 200 mililitros de la destilación se tiran, ya que le da un sabor alcohólico al gin, se consume el “corazón” de la destilación, y al final cuando comienza a elevarse la temperatura, se apaga, quedando una parte dentro del alambique, que también se considera perdida.

Si tenemos en cuenta los desperdicios, al alambique ingresan 9 litros de mosto aproximadamente, y luego de la 1era destilación se obtienen 7 litros de alcohol, siendo que al finalizar las destilaciones se obtiene aproximadamente 6,5 litros de alcohol ya destilado.

La función principal del alambique utilizado, es la de purificar y concentrar un líquido, separando sus componentes en base a sus diferentes puntos de ebullición. Siendo etapas claves del proceso de destilación, las siguientes:

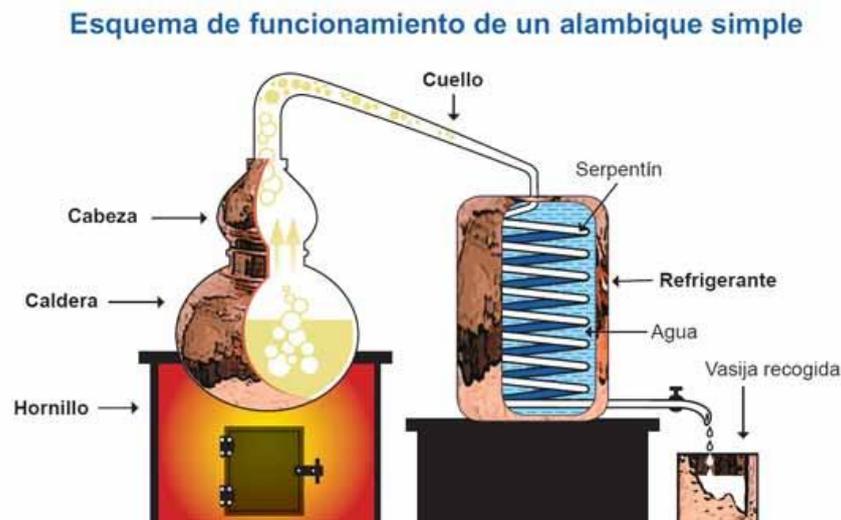
- Evaporación: El alambique calienta la mezcla líquida, generalmente a través de una fuente de calor, como una llama. Cuando la mezcla alcanza la temperatura de ebullición de uno de sus componentes, este componente se convierte en vapor.
- Separación de componentes: Los diferentes componentes de la mezcla tienen puntos de ebullición distintos. El alambique aprovecha esta diferencia para separar los componentes. El componente con el punto de ebullición más bajo se convierte en vapor primero, mientras que los otros permanecen líquidos.
- Condensación: El vapor generado durante la evaporación se dirige a través de un tubo de enfriamiento llamado “serpentina” o “refrigerante”. Este tubo está

¹⁸ Observar el “Esquema de funcionamiento de un alambique simple”

generalmente enfriado por agua o algún otro fluido refrigerante. El vapor se enfría en la serpentina y vuelve a convertirse en líquido, lo que se conoce como la “condensación”.

- **Recolección:** El líquido condensado, que ahora es más puro y concentrado en el componente deseado, se recoge en un recipiente separado. Esto es lo que se busca obtener en el proceso de destilación, en este caso, en la producción de alcohol.

Imagen N°2: Esquema de funcionamiento de un alambique simple



Fuente:

<https://alambiquesymas.net/funcionamiento-y-esquema-de-un-alambique-guia-completa/>

Como muestra la Imagen N°2, para que se logre la destilación, siguiendo con el funcionamiento del alambique, debe estar conectado a una manguera de agua (refrigerante), que va circulando todo el tiempo, enfriando el alcohol y haciéndolo pasar por un tubo (serpentín) hasta caer en un recipiente al final del alambique, que siguiendo la imagen, sería en la vasija recogida.

4) Etapa 4: Hidratación y reposo

Una vez destilado, los 6,5 litros de alcohol ingresan en un fermentador (recipiente)¹⁹, quedando en un estado puro al 80%/85% de volumen, siendo que para que sea un London Dry y tenga sus propiedades, se tiene que rebajar al 40%, por lo tanto se procede a hidratar el gin con 10,80 litros de agua baja en sodio, lo que hace aumentar el rendimiento del producto, hasta obtener el grado alcohólico necesario, siempre midiendo con un elemento²⁰ que refleja la graduación alcohólica del destilado. Esta mezcla se la deja reposar aproximadamente durante 12 horas, es decir, hasta

¹⁹ Ver anexo Imágenes: Imagen N° 5

²⁰ Ver anexo Imágenes: Imagen N° 7 y 8

el día siguiente, para que tome mejor color y respire, antes de embotellar para que todo se acople bien.

5) Etapa 5: Embotellado y etiquetado

Por último, al día siguiente finaliza el proceso, embotellando el producto en sus respectivas botellas de 750 ml, pasando por un medidor que refleje la medida y luego a través de un filtro descartable para que no pase ninguna partícula de más, se deposita en la botella, obteniendo así los envases de igual cantidad y asegurándose de que el producto finalice con la mejor calidad posible, teniendo en cuenta que existe una pérdida normal en el embotellado. Una vez el líquido dentro, se tapan con corchos de goma y se sellan con un termo contraible junto a la máquina de calor. Se concluye con la etiqueta de cada envase de forma manual, pasando un control de calidad y numerando cada botella de una en una.

De acuerdo al análisis realizado en este capítulo, y de acuerdo al proceso productivo detallado por la destilería, el capítulo siguiente tratará sobre la aplicación de un sistema de costos al caso concreto.

CAPÍTULO 2: APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS

DEFINICIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS UTILIZADO

En la siguiente sección, se definirá el sistema de costos a utilizarse para determinar el costo unitario del producto. Teniendo en cuenta el marco teórico expuesto en este trabajo profesional, un sistema de costos puede ser definido como el conjunto de procesos, técnicas e informes para determinar el valor de un producto, visto como resultado de tres aspectos que lo caracterizan. Es por ello que se tienen en consideración los siguientes conceptos:

Concepción del costeo:

La forma en cómo se interpreta el proceso de adjudicación de costos al objeto de costos, en este caso, corresponde a un costeo por absorción o completo, siendo que todos los costos ya sea fijos, aquellos que se mantienen constantes a cualquier nivel de producción, o variables, aquellos que varían en proporción al nivel de producción, forman parte del costo del producto. Principalmente, esta información servirá para valorar y controlar el proceso productivo, y además para la toma de decisiones sobre el rendimiento del negocio.

Entonces, según la información requerida por el ente, es preferible la utilización de un sistema de costeo completo para la determinación del costo unitario, dado que abarca dentro del costo del producto todos los que forman parte de su proceso, en pos de que principalmente se necesita realizar una valuación y control del proceso productivo de manera completa, y luego, realizar toma de decisiones sobre el rendimiento.

No obstante, a efectos de realizar el análisis de Costo - Volumen - Utilidad en la determinación del punto de equilibrio, se tendrá en cuenta el costeo variable.

Base de datos

Siguiendo con la fuente para la determinación de costos, en esta ocasión, se utilizará la base de datos histórica, debido a que surge de un proceso basado en conclusiones que requiere conocer lo ocurrido a través de la información operativa brindada y se apoya en la información contable.

En este caso particular, la administración de la destilería y su falta de conocimientos específicos en costos, constituyen una carencia determinante en cuanto a la creación de presupuestos que indiquen los costos en los que se deberían incurrir, por esto, no sería viable utilizar la base de datos de costos estándares o predeterminados, ya que surgen de

un proceso basado en estimaciones, especificaciones técnicas, proyecciones de consumo y precio de los factores, que el emprendimiento no posee.

Es así, que el costo del producto surge del mismo proceso productivo y se determina al finalizar el periodo. Para realizar este cálculo, se reúnen los costos erogados efectivamente y se los divide por la cantidad de unidades producidas.

Mecanismo de costeo

La forma de acumular costos, teniendo en cuenta la actividad llevada a cabo en la creación de valor de este proceso productivo, es el costeo por procesos continuos, ya que las actividades responden a una producción continua, de grandes volúmenes y en sus características, a un producto uniforme y homogéneo.

La combinación de estos tres aspectos, en este caso particular, va a definir el sistema adoptado que cumplirá con el propósito siempre que satisfaga los requerimientos esperados.

APLICACIÓN PRÁCTICA AL CASO ANALIZADO / CASO REAL

Teniendo en cuenta el sistema detallado en el apartado anterior, se procederá a identificar los elementos que generan el costo unitario total del producto. De esta forma, considerando la última producción de gin contemplada, los datos expresados a continuación, fueron resultados del periodo junio de 2023.

Elementos del costo

Materia prima

La materia prima que se utiliza para la creación del gin consiste en el alcohol tridestilado, el agua baja en sodio y los diferentes botánicos que le dan el sabor y aroma particular de su marca.

Para determinar el costo de la materia prima se debe tener en cuenta la cantidad de cada uno de los insumos que requiere la receta de la bebida, como así, el precio de mercado de los mismos.

Con respecto a la adquisición y el precio de mercado de los insumos, la destilería contrata con proveedores de la ciudad, que le suministran los botánicos característicos del valle,

como la manzana verde, las almendras y el limón, y por otro lado, con proveedores del resto del país que le proveen los demás botánicos, como el enebro, el coriandro y el cardamomo, sumado a el alcohol tridestilado, ya que en el mercado local son difíciles de conseguir. El costo del transporte de los mismos, se tuvo en cuenta junto al valor del precio de adquisición, ya que los comprobantes recolectados a la fecha de corte, venían incluidos con el costo del envío.

Siendo los mismos:

Cuadro N° 1: Costo de los ingredientes del Gin

Ingredientes	Agua baja en sodio por litro	Alcohol tridestilado al 97% por litro	Enebro por kilo	Coriandro por kilo	Cardamomo por kilo	Manzana verde por kilo	Limon por kilo	Almendras por kilo
Componente Monetario	\$195	\$553,33	\$8.415	\$1.955	\$35.820	\$300	\$120	\$8.315

Fuente: Elaboración propia

Para definir entonces el costo de la materia prima, se tuvo en cuenta la producción de una destilación, en donde se obtienen 23 botellas de 750 ml de producto terminado, listo para la venta, siendo que estas destilaciones se realizan 4 veces mensualmente, y de cada insumo se requirió:

Cuadro N° 2: Consumos de materia prima por proceso

Insumos	Consumo por proceso
Agua baja en sodio	12,4 lts
Alcohol tridestilado	7,4 lts
Enebro	0,4 kg
Coriandro	0,4 kg
Cardamomo	0,025 kg
Manzana verde	3 kg*
Limon	3 kg*
Almendra	0,4 kg

Fuente: Elaboración propia

* De manzana verde y de limón se utilizan 3 kg para obtener 400 gs de piel deshidratada, ya que poseen un desperdicio del 0,86 %, siendo el rendimiento de la materia prima el siguiente:

Cuadro N° 3: Rendimiento de la Materia Prima

	Peso de la Materia Prima final (Producto Terminado)	Rendimiento	Cantidad de Materia Prima requerida
Deshidratacion de pieles	400 gs	0,1333 %	3000 gs

Fuente: Elaboración propia

Es decir, el rendimiento que tenga la materia prima significa que por cada 3.000 gramos (3 kg) que se ingresen al inicio, se va a obtener 400 gramos de producto final, listo para usar en la producción.

Este desperdicio no tiene valor significativo, o sea que no hay valor recuperable respecto al mismo, por lo tanto, no se considera parte del inventario ni está sujeto a control para el análisis de costos realizado.

A su vez, la producción posee otro desperdicio al principio del proceso (en la tercera etapa). Como se mencionó en el **Capítulo 1 - Proceso productivo: Etapas**, al alambique ingresan 9 litros de mosto aproximadamente, y luego de la primera destilación se obtienen 7 litros de alcohol, siendo que al finalizar las destilaciones se obtiene aproximadamente 6,5 litros de alcohol ya destilado. Este proceso tarda alrededor de 8 horas.

Generalmente, los primeros 200 mililitros de la destilación se tiran, ya que le da un sabor alcohólico al gin, solo se consume el “corazón” de la destilación, y al final cuando comienza a elevarse la temperatura, se apaga, quedando una parte dentro del alambique, que también se considera perdida.

Para resumir, teniendo en cuenta el componente físico y el componente monetario de la materia prima, se llega al costo total de la materia prima, el cual se divide por la cantidad de producción que se obtiene del proceso productivo y así se adquiere el costo unitario por botella.

Cuadro N° 4: Componente físico y monetario de la Materia Prima

Ingredientes	Componente monetario	Componente físico		Costo unitario (C.F x C.M)
Agua baja en sodio por litro	\$195,00	12,400	lts	\$2.418,00
Alcohol tridestilado al 97% por litro	\$553,33	7,400	lts	\$4.094,67
Enebro por kilo	\$8.415,00	0,400	kg	\$3.366,00
Coriandro por kilo	\$1.955,00	0,400	kg	\$782,00
Cardamomo por kilo	\$35.820,00	0,025	kg	\$895,50
Manzana verde por kilo	\$300,00	3,000	kg	\$900,00
Limon por kilo	\$120,00	3,000	kg	\$360,00
Almendras por kilo	\$8.315,00	0,400	kg	\$3.326,00
COSTO TOTAL POR PROCESO				\$16.142,17
COSTO UNITARIO POR BOTELLA DE 750 ML (sin tener en cuenta envases)				\$701,83

Fuente: Elaboración propia

Para completar el costo total que significa una botella de producto final, se debe tener en cuenta el tratamiento de los envases que forman parte del mismo, y que salen a la venta en conjunto, ya que no podría separarse el producto sin ingresarlo en estos.

A su vez, debe conocerse que, dichos envases vienen con corcho incluido y se le agregan precintos para tapas con rosca, que son colocados a través de calor, de forma que se contraigan para sellar y prensar por completo el producto. Y además se le adiciona una etiqueta con su marca, tanto en la parte frontal de la botella, como en la parte superior donde se cierra la misma.

Por lo tanto, en el Cuadro N° 5 se ve reflejado los costos que se agregan al valor unitario por botella de producto final incluyendo, también, el valor del transporte:

Cuadro N° 5: Envases

	Costo unitario por botella
Botella 750ml vidrio verde con tapon	\$278,69
Precintos cristal para tapas rosca	\$8,19
Etiquetas	\$84,00
TOTAL	\$370,88

Fuente: Elaboración propia

En conclusión, el costo de materia prima que se incurre en la botella y su producto final, es de $\$701,83 + \$370,88 = \$1.072,71$.

Mano de obra

En lo que respecta al recurso humano, la destilería contaría con un empleado que se encargaría del proceso de producción, junto a los conocimientos en la coctelería del creador de esta receta. Esto ocurre debido a que la producción experimenta un aumento paulatino, y la demanda es progresiva, por lo tanto, no se requiere de más personal para llevar a cabo el proceso productivo.

Dada la circunstancia, para determinar el costo unitario de la mano de obra, se tuvo en cuenta tanto los datos relacionados al componente físico, como el monetario.

Teniendo en cuenta que el componente monetario no significa únicamente el salario, sino también los demás costos laborales, se consideraron:

- El valor hora que cobraría el empleado según el Convenio del Sindicato de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines (SOEVA)²¹ por ser trabajador de la producción artesanal, siendo lo más representativo con respecto a la fabricación de gin.

Fue considerado el salario de un operario común, sumado al refrigerio y a una asignación no remunerativa que se encuentra en la escala salarial, pero al evaluar el valor hora del componente monetario, fue contemplada la situación que poseen los productores en conjunto con la producción de cerveza artesanal, ya que, afrontan un 50% del valor que le corresponde cobrar al empleado, dado que se dedicaría en sus 8 horas de trabajo a realizar ambas producciones en conjunto.

- Las incidencias porcentuales en las cargas sociales como las licencias por enfermedad, vacaciones, feriados y el sueldo anual complementario (SAC).
- Una relación de aprovechamiento (R.A.) que mide el tiempo efectivamente trabajado, en forma de una tasa de productividad, que se calcula como:

$$R.A = \text{Tiempo presencia} / \text{Tiempo productivo}$$

Siendo en este caso, considerado para el tiempo productivo, el agregado de un tiempo de ingreso y salida (15 minutos) y un tiempo de refrigerio (20 minutos) = 7,4167 horas.

En términos de las incidencias porcentuales que tienen las cargas sociales y la relación de aprovechamiento, el productor facilitó la información indicando el tiempo presencia del empleado y su tiempo productivo en la fábrica, junto a los días laborables anuales, feriados,

²¹ https://soevarivadavia.org.ar/Escalas/Bodega-2023-03_Completa.pdf

licencias, vacaciones y SAC. En cuanto a lo que dice el Convenio Colectivo respecto a las cargas sociales y al Formulario 931 que permite calcular automáticamente las cargas sociales a ingresar por el empleador, partiendo de las remuneraciones abonadas al empleado, al Sistema Unico de Seguridad Social se debe abonar un 24,75% de la remuneración.

Es por esto, que el componente monetario se calcula con la siguiente fórmula:

$$\text{Tarifa convenio} \times (1 + \text{incidencias cargas sociales}) \times R.A.$$

En cuanto al componente físico, y siguiendo la producción de una destilación, en donde se obtienen 23 botellas de 750 ml de producto terminado en el lapso de 6 días, y teniendo en cuenta que se requieren 40 horas de trabajo para obtener el lote de producción (23 botellas), realizando 8 horas diarias en cada jornal, se obtiene un componente físico de 1,7391 horas de trabajo por cada botella de 750 ml lista para su venta.

Cuadro N° 6: Componente Físico de la Mano de Obra

En 40 hs hacen 23 botellas	1,7391
En 1,7391 hs hacen 1 botella	

Fuente: Elaboración propia

El total del costo unitario de la mano de obra (MO), se calcula multiplicando el total de horas que se requiere para crear una unidad de producto por el costo de esa hora, es decir, el componente físico, por el componente monetario de la mano de obra, y esto significa lo que representa el costo por botella de producto terminado en este concepto.

Cuadro N° 7: Costo unitario Mano de Obra

	Componente físico (total hs por unidad de producto terminado)	Componente monetario (costo por hora)	Total
Costo unitario MO	1,7391 hs	\$711,68	\$1.237,70

Fuente: Elaboración propia

Carga fabril

Teniendo en cuenta el caso descrito en el presente capítulo, para la carga fabril se van a considerar todos los costos indirectos en la fabricación de gin, a saber, los que se

consideren en la misma sin una relación directa con respecto a la cantidad de botellas de 750 ml que se produce. En el proceso de investigación sobre los costos y erogaciones a los que se enfrenta un emprendimiento de estas características, uno de los conceptos que se tiene en cuenta son las certificaciones, es decir, los trámites de inscripción y autorización ante la autoridad sanitaria jurisdiccional competente, a abonar en concepto de inicio de producción; para esto se consultó con el municipio de la localidad de Viedma y sus ordenanzas que regulan los comercios, así como con otro emprendimiento de similares características, el cual es uno de producción artesanal de cerveza, que ya posee su producto en el mercado y se encuentra habilitado correctamente. Otro de los conceptos que se consultó con el emprendimiento de similares características mencionado previamente, es el pago de la línea de teléfono, el seguro del automóvil y el impuesto automotor. Por último, al compartir también la habitación utilizada como fábrica y la vivienda particular, se consultó sobre los servicios como luz y agua, siendo que para la destilería tendría las mismas características.

Estos pueden definirse como:

1. Servicios: luz, agua y garrafa, que son esenciales para el proceso de elaboración, siendo que el agua sirve para enfriar el alambique constantemente en la etapa de destilación y para limpiar los recipientes e higienizar las frutas que se utilizan en la producción antes de utilizar sus pieles, el gas de la garrafa es lo que hace funcionar el mechero del alambique en su proceso de calentamiento y la luz sirve para la iluminación del lugar de fabricación.

Estos servicios, salvo la garrafa, se facturan mes a mes en conjunto con la vivienda que se ubica en el mismo terreno que el inmueble donde se produce, dado que es una extensión de la misma. Debido a sus consumos, se procedió a tomar un porcentaje distinto para cada factura, a saber, de la boleta de agua se tiene en cuenta el 60% y de la boleta de luz, el 45%. Pero a su vez, en virtud de lo expuesto anteriormente sobre la producción de cerveza que se da en conjunto en la misma habitación donde se elabora el gin, a ese porcentaje que abarca la producción, se lo tendría en cuenta en un 50% correspondiente a cada producto.

En cambio, el consumo de gas se da a través de una garrafa de 10 kilos, la cual tiene una durabilidad de 6 meses aproximadamente, por lo cual, se tiene en cuenta el 16,66% del costo de la misma.

Cuadro N° 8: Costos de los servicios y por unidad de producto

Servicios	Costo mensual	Costo teniendo en cuenta el porcentaje de consumo sobre la producción total	Costo de la producción de Gin
Precio de la garrafa 10kg, dura 6 meses	\$2.000,00	\$333,33	\$333,33
Pago mensual de la boleta de agua	\$3.578,95	\$2.147,37	\$1.073,69
Pago mensual de la boleta de luz	\$17.505,92	\$7.877,66	\$3.938,83
Totales	\$23.084,87	\$10.358,36	\$5.345,85

Fuente: Elaboración propia

2. Cuota de Monotributo: considerando el parámetro que se tiene en cuenta, es decir, únicamente la facturación anual que el emprendimiento proyecta obtener, e incluyendo los componentes que se pagan en la cuota (impositivo, de aportes a la obra social y de aportes al SIPA), corresponde asignarse en la categoría D, por lo tanto, el costo que deberán afrontar por pago de monotributo es de \$14.413,47 mensuales a la fecha de corte.

Imagen N° 3: Categorías del Monotributo

MONOTRIBUTO	INGRESOS BRUTOS	IMPUESTO INTEGRADO		APORTES AL SIPA	APORTES OBRA SOCIAL (Por titular y cada adherente)	TOTAL		COMPONENTE PROVINCIAL RÍO NEGRO	TOTAL	
		LOCACIONES Y/O PRESTACIONES DE SERVICIOS	VENTA DE COSAS MUEBLES			LOCACIONES Y/O PRESTACIONES DE SERVICIOS	VENTA DE COSAS MUEBLES			
CATEGORÍAS Valores vigentes desde 01/07/2023	A	\$ 1.414.762,58	\$ 496,85	\$ 2.192,15		\$ 5.750,75	\$ 5.750,75	\$ 1.790,00	\$ 7.540,75	
	B	\$ 2.103.025,45	\$ 957,27	\$ 2.411,36	\$ 3.061,75	\$ 6.430,38	\$ 6.430,38	\$ 2.689,00	\$ 9.119,38	
	C	\$ 2.944.235,60	\$ 1.636,83	\$ 1.512,56	\$ 2.652,52	\$ 7.351,10	\$ 7.226,83	\$ 3.581,00	\$ 10.807,83	
	D	\$ 3.656.604,33	\$ 2.689,05	\$ 2.484,46	\$ 2.917,75	\$ 3.638,26	\$ 9.245,06	\$ 9.040,47	\$ 5.373,00	\$ 14.413,47
	E	\$ 4.305.799,15	\$ 5.115,04	\$ 3.967,80	\$ 3.209,55	\$ 4.452,02	\$ 12.776,61	\$ 11.629,37	\$ 7.163,00	\$ 18.792,37
	F	\$ 5.382.248,94	\$ 7.036,89	\$ 5.180,81	\$ 3.530,49	\$ 5.145,02	\$ 15.712,40	\$ 13.856,32	\$ 8.953,00	\$ 22.809,32

Fuente: <https://agencia.rionegro.gov.ar/download/images/thumb/00066267.jpg>

3. Tasa de Inspección, Seguridad e Higiene: son aquellos servicios de inspección destinados a preservar la seguridad, salubridad e higiene en relación a comercios o industrias, entendiéndose por éstos, todo lugar donde se desarrolla alguna actividad gravada.

En el proceso de recolección de datos, según la Ordenanza N° 8828 del Concejo Deliberante de Viedma con fecha 27 de diciembre del año 2022 que rige para todo el año 2023, el pago de esta tasa para los contribuyentes inscriptos en el Régimen Simplificado para Pequeños Contribuyentes en AFIP, se realiza según la categoría a la que pertenezcan, siendo para el caso de la destilería la categoría D según apartado anterior, y correspondiendo un importe de \$1.415,20 mensual, siendo un costo que se debe tener en cuenta para la destilería. Aunque el pago estaría siendo

afrontado por ambas producciones, es decir, tanto la de gin como la de cerveza (50%), ya que el mismo se realiza por lugar físico donde se produce, significando una suma de \$707,6 mensual.

A su vez, según la mencionada Ordenanza, se debe pagar una tasa al inicio con motivo de Habilitación de comercio e industria, el cual para el caso bajo análisis se computa como microemprendimiento, es decir, el 50% de la tasa establecida para las industrias en general, significando un valor de \$1.680. Dado que este pago se realizaría por única vez cuando se habilite el local, y además, bajo el supuesto de que la producción de cerveza que se realiza en conjunto ya realizó esta habilitación, no se computará a efectos del costo del producto y por su escasa significatividad.

4. Certificado del Registro Nacional de Establecimientos (RNE) y Certificación del Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA): descritos previamente en la sección: **Capítulo 1: Sobre la destilería: Formalidades legales y Aspectos tributarios.**

El pago de dichas certificaciones data de comienzos del año 2020 según los datos informados por el emprendimiento similar, y fue por un total de \$2.000 lo que conlleva a indexar este valor a través de los diferentes Índices de Precios al Consumidor, para llevarlo a valor real del periodo donde la destilería deseaba sacar el producto al mercado, es decir, a junio del año 2023, ya que estos pagos se realizan antes de su comercialización, obteniendo un valor de \$11.798,48 en junio, y considerándolo un valor a depreciar en los dos primeros años de producción, ya que significan una única erogación al comienzo, y no representan un pago mensual. Es por esto, que significa un gasto mensual de \$491,60 para soportar en el costo del producto, durante los primeros dos años de producción.

5. Pago mensual de la línea de celular: permite comunicarse, facturar y cobrar al momento de las ventas, siendo el valor a abonar \$3.200. En este caso, el valor obtenido por el emprendimiento similar es de \$4.000 mensuales, siendo prorrateados en función de lo que se utiliza para producir y vender, y lo que se consume particularmente, es decir, un 80% forma parte de la producción.
6. Pago mensual de seguro del auto e impuesto automotor: con el vehículo se repartirán los productos al momento de venderlos, y este debe estar asegurado por motivos de obligación para circular, siendo el valor a abonar \$4.022,6. En este caso, el valor obtenido por el emprendimiento similar es de \$8.045,2 mensual, pero el pago se prorratea diferenciando por porcentajes como en el apartado anterior, siendo el mismo del 50%.
7. Combustible: teniendo en consideración que reparten una vez a la semana y varían sus recorridos según los clientes particulares que tengan, se tuvo en cuenta un aproximado de 20 km por recorrido, es decir, 80 km mensuales. A razón de un gasto

de 10 litros de combustible cada 100 km, se tuvo en cuenta el costo de 8 litros de nafta mensuales. El costo del litro se obtuvo de una tabla de precios en estaciones de servicio YPF en CABA²², el cual constata que a la fecha de corte, el costo del litro de nafta súper era de \$195,80. Teniendo en cuenta que Viedma tiene los precios menores por ser considerada zona patagónica, y sin datos ciertos en la fecha de corte, se comparó los valores entre el costo de la nafta súper de CABA y de Viedma en agosto del año 2024, obteniendo que en Viedma cuesta un 18,94% menos. Por lo tanto, el costo del litro a la fecha de corte es de \$164.61, y el costo mensual en combustible es de \$1.316,88.

8. Alquiler de la propiedad: renta producto de utilizar la sala de producción. En esta ocasión, la destilería no pagaría alquiler debido a que la vivienda es de su propiedad y la habitación que se utilizará para producir no se alquilaría para otra cosa, por lo tanto, tampoco se tendría en cuenta el costo de oportunidad de destinar ese lugar a la actividad de producción sin destinarlo a otra cosa, es decir, lo que dejarían de ganar por no alquilarlo y cobrar un alquiler.

9. Depreciación de maquinaria: teniendo en cuenta que los bienes utilizados en la producción tienen una vida útil determinada, se considera el valor que van perdiendo al utilizarlos, por el simple uso o transcurso del tiempo.

Para simplificar ciertos cálculos, se tuvo en cuenta que los elementos como: colador, cesto de basura, tabla de corte, cuchillo de pelado y recipiente de alcoholímetro, se encuentran totalmente depreciados, debido a su escasa significación y a que fueron aportados para la destilería, sin significar un costo erogable al momento de iniciar el emprendimiento.

- Colador²³: una unidad. Se utiliza al finalizar la etapa de maceración, para colar el mosto y luego traspasar al alambique sin que queden partículas de los insumos en el líquido.
- Cesto de basura: una unidad. Recipiente plástico en donde se depositan los desechos de producción y los materiales considerados residuos.
- Tabla de corte: una unidad. Utensilio de cocina en donde se dispone la fruta para cortarla y pelarla.
- Cuchillo de pelado: una unidad. Es un utensilio de cocina utilizado para pelar las frutas y obtener las cáscaras.

²² <https://surtidores.com.ar/precios/>

²³ Ver anexo Imágenes: *Imagen N° 6*

- Recipiente del alcoholímetro²⁴: una unidad. Donde se deposita una parte de lo producido y se verifica la graduación alcohólica, siguiendo la receta del producto.

El desgaste se define en forma mensual, y para obtener el valor de los bienes en la fecha de corte y poder analizar su depreciación mensual, se realizó el proceso denominado deflactación, el cual se refiere a ajustar datos económicos o financieros para tener en cuenta el efecto de la inflación, es decir, permite comparar cifras en términos reales, eliminando el efecto de la inflación. Entonces, a través de los diferentes Índices de Precios al Consumidor, se los llevó a valor real del periodo bajo análisis, es decir, a junio del año 2023, siendo los bienes amortizables:

- Balanza para pesar: una unidad. Precio en junio del 2023: \$3.000
- Alambique²⁵: una unidad. Su valor histórico es de \$115.690
- Fermentador²⁶: tres unidades. Son recipientes de plástico de 25 litros de capacidad donde se almacena el mosto, el destilado que cae del alambique y el destilado donde se encuentra listo para la hidratación. Precio en junio del 2023: \$2.607,63
- Alcoholímetro²⁷: una unidad. Precio en junio del 2023: \$10.390,33
- Mesa de madera de 80x120 cm: una unidad. Mueble sobre el que se colocan los utensilios y se procede al pelado y corte de las frutas. Precio en junio del 2023: \$17.892,24
- Vehículo particular utilizado en la entrega del producto: una unidad. Precio en junio del 2023: \$1.729.859,25

Para distribuir su costo a través de los períodos contables, se debe tener en cuenta el método de depreciación a utilizar; en este caso, se utilizó el método de depreciación lineal o fijo, en donde la cuota de amortización se mantiene constante durante la vida útil del bien, siempre que su valor actual no se modifique.

Para obtener esta cuota, se tiene en cuenta el valor a depreciar, es decir, el valor original menos el valor residual (para simplificar el caso, no se tendrá en cuenta el valor residual de los bienes), y se divide por la vida útil del bien.

²⁴ Ver anexo Imágenes: *Imagen N° 7*

²⁵ Ver anexo Imágenes: *Imagen N° 4*

²⁶ Ver anexo Imágenes: *Imagen N° 5*

²⁷ Ver anexo Imágenes: *Imagen N° 8*

Cuadro N° 9: Depreciación mensual de bienes de uso

Bienes de uso	Precio de mercado	Vida util en años	Depreciacion por año	Depreciacion mensual
Alambique 10 litros	\$115.690,00	20	\$5.784,50	\$482,04
Balanza para pesar	\$3.000,00	10	\$300,00	\$25,00
Fermentador 25 litros	\$2.607,63	5	\$521,53	\$43,46
Alcoholimetro	\$10.390,39	10	\$1.039,04	\$86,59
Mesa de madera	\$17.892,33	10	\$1.789,23	\$149,10
Total				\$786,19

Fuente: Elaboración propia

Al efecto de simplificar los cálculos y por el hecho de que el vehículo que utilizarían en el reparto es un utilitario modelo 2006 y se considera totalmente depreciado, ya que su vida útil fue superada, y además, se utilizaría ocasionalmente para realizar ciertos repartos que sean para entregar y no se retiren del lugar de fabricación, no se tendrá en cuenta como un costo a agregar en el producto. Por lo tanto, el monto de la depreciación mensual de bienes de uso arroja una suma de \$786,19.

10. Costos de transporte: la mayoría de los insumos que se utilizan para la elaboración del producto son comprados vía internet y en el costo de cada insumo viene incluido el transporte hacia la ciudad de Viedma.

En resumen, sumando todos los costos indirectos de fabricación mensuales que tendría el emprendimiento, y dividiendo por la cantidad de horas productivas mensuales, es decir, 160 horas, se calcula una cuota de carga fabril, para aplicar al costo del producto, siendo la misma de \$189,28.

Entonces, dado el componente monetario de \$189,28 y el componente físico de 1,7391, es decir el total de horas que se requiere para crear una unidad de producto, se multiplican ambos valores para llegar al costo por unidad de producto en el concepto de carga fabril, siendo el mismo de **\$329,18**.

Determinación del costo unitario

Para determinar el costo unitario que representa la producción de una botella de 750 ml de gin, se tuvieron en cuenta los costos respetando su naturaleza, según sean Materia prima, Mano de obra y Carga fabril. Una vez obtenidos los costos unitarios de cada uno, se calcula mediante la suma de todos ellos, el costo del producto final, quedando determinado de la siguiente manera:

- Materia prima: **\$1.072,71**
- Mano de obra: **\$1.237,70**
- Carga fabril: **\$329,18**

De estos datos relevados, surge que el costo final por botella de 750 ml de gin asciende a **\$2.639,59**

DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

Cuando nos referimos en el marco teórico del presente trabajo al punto de equilibrio, se hace mención al volumen de operaciones que cubre exactamente la suma de los costos variables y de estructura correspondientes a un cierto periodo de tiempo, de modo que en ese punto, la empresa no alcanza ninguna utilidad, pero tampoco experimenta quebrantos.

En consecuencia, para realizar este análisis, se tendrá en cuenta la concepción de costeo variable, es decir que solo los costos variables integran el costo del bien, aunque anteriormente en la definición y aplicación del sistema de costos se haya utilizado la concepción de costeo por absorción o completo.

Se evaluó entonces la cantidad de producción que debería venderse al precio de \$3.000 proyectado por el emprendimiento, para igualar la totalidad de los ingresos y costos. Teniendo presente la siguiente fórmula:

$$QE = CE / (PV - CV)$$

siendo:

- "QE" simboliza el Punto de Equilibrio medido en terminos fisicos (cantidades)
- "CE" son los Costos de Estructura (fijos)
- "PV" es el Precio de Venta proyectado
- "CV" son los Costos Variables (proporcionales)

Cuadro N° 10: Punto de equilibrio en cantidades

$QE = CE / (PV - CV)$
siendo:
"QE" = Punto de Equilibrio medido en terminos fisicos
"CE" = \$30.284,20
"PV" = \$3.000,00
"CV" = \$2.310,41
$QE = 30.284,20 / (3.000 - 2.310,41)$
QE = 44

Fuente: Elaboración propia

Con los datos adquiridos, se determinó que deberían vender **44 botellas** de 750 ml para poder solventar la producción mensual sin experimentar pérdida alguna, pero a su vez, sin obtener ganancia, siendo que el volumen indicado de producción cubrirá la suma de costos variables y fijos.

Considerando que la producción mensual sería de 92 unidades, la destilería se encontrará por encima del punto de equilibrio, generando ganancias. Por lo cual, resulta interesante armar un Estado de Resultados. Suponiendo la venta mensual de la producción completa al precio proyectado y con los costos obtenidos previamente, se podría ver de la siguiente manera:

Cuadro N° 11: Estado de Resultados bajo el supuesto que venden toda la producción mensual (92 unidades), al precio proyectado inicial

ESTADO DE RESULTADOS	
	Totales mensuales
Ventas (Precio x Cantidad producida)	\$276.000,00
Costo de Mercaderías Vendidas	\$212.557,72
Contribucion Marginal	\$63.442,28
Costos de Estructura	\$30.284,20
Resultado del Periodo	\$33.158,08

Fuente: Elaboración propia

Esto implica que, en el supuesto caso de comercializar todo el lote productivo a los precios proyectados por el emprendimiento en un primer momento, \$3.000 cada botella, el productor se encontraría generando utilidades mínimas mensuales.

Por otro lado, teniendo en cuenta que el emprendimiento, tiene como fin obtener ganancias, si lanza el producto al mercado a un valor tan cercano al costo, no sería rentable. Es por esto que se obtuvo un precio de equilibrio con la fórmula del Punto de Equilibrio, teniendo en cuenta el margen de ganancias, el cual cubra sus costos fijos y variables y, a su vez, incremente las ganancias a obtener, siendo el supuesto de un 50%, el cual le daría una rentabilidad favorable y conveniente para el período de producción. Por lo tanto, la fórmula quedaría expresada:

$$Q = CE (1+m) / (PE - CV (1+m))$$

donde:

- “Q” simboliza las unidades que el emprendimiento produce mensualmente

- “CE” son los Costos de Estructura (fijos)
- “PE” es el Precio de Equilibrio que se busca obtener en términos monetarios (incógnita)
- “CV” son los Costos Variables (proporcionales)
- “m” es el margen de rentabilidad que se le desea agregar al producto

Cuadro N° 12: Precio de equilibrio, bajo el supuesto de obtener un 50% de ganancia

$Q = CE (1+m) / (PV - CV (1+m))$
donde:
“Q” = 92 unidades
“CE” = \$30.284,20
“PV” = Precio de Venta que se busca obtener
“CV” = \$2.310,41
“m” = 0,5
$92 = 30.284,20 (1+0,5) / (PV - 2.310,41 (1+0,5))$
PV = 3.959,38

Fuente: Elaboración propia

Entonces, luego del análisis, se ve reflejado que para que el emprendimiento tenga una ganancia del 50% sobre su producto, y realizando 92 unidades mensuales, deberá cobrarlo a \$3.959,38.

A los fines de comparar ambos supuestos, si se vende el producto a \$3.000 (según proyección) o a \$3.959,38 (según margen de ganancia del 50%), se realizó un nuevo Estado de Resultados suponiendo la venta mensual de la producción completa al precio calculado con el 50% de ganancia, y con los costos obtenidos previamente, se podría ver de la siguiente manera:

Cuadro N° 13: Estado de Resultados bajo el supuesto que venden toda la producción mensual (92 unidades), con un 50% de ganancia

ESTADO DE RESULTADOS	
	Totales mensuales
Ventas (Precio x Cantidad producida)	\$364.262,99
Costo de Mercaderías Vendidas	\$212.557,72
Contribucion Marginal	\$151.705,27
Costos de Estructura	\$30.284,20
Resultado del Periodo	\$121.421,07

Fuente: Elaboración propia

Es decir, se ven reflejados los distintos resultados del periodo según si se cobra al precio inicial proyectado, o si se cobra con un margen de ganancia que les sea más rentable y le genere mayores utilidades en el periodo.

Por último, se tuvo en cuenta la variación que se tendría en el caso de cobrar bajo el supuesto del 50% de ganancia, es decir, según el monto a cobrar, puede aumentar el costo, debido a que aumenta la cuota del monotributo, y en consecuencia, la carga fabril también. En este caso, las modificaciones al costo unitario del producto serían:

Cuadro N° 14: Modificación del costo unitario según cambios en la carga fabril

	Precio a cobrar por botella de 750 ml	Cuota mensual de Monotributo	Costo unitario teniendo en cuenta la Carga Fabril
Con ganancia del 50%	\$3.959,38	\$26.599,59	\$2.780,51
Contribucion Marginal sin tener en cuenta el Monotributo			\$1.319,79
Contribucion Marginal teniendo en cuenta el Monotributo			\$1.178,87

Fuente: Elaboración propia

Entonces, cobrando el producto con el margen de ganancia del 50% a \$3.959,38 y teniendo en cuenta la cuota del monotributo de \$26.599,59 mensuales, la carga fabril ascendería a \$470,09 y el costo unitario pasaría a ser de \$2.780,51. Por lo tanto, la contribución marginal por producto vendido pasaría de ser \$1.319,79 a ser de \$1.178,87.

CAPÍTULO 3: CONCLUSIONES FINALES

CONCLUSIÓN

Luego del estudio sobre el caso analizado en el presente trabajo profesional, el cual tuvo como objetivo realizar un asesoramiento a la destilería “El Patagónico”, que le permita conocer sus costos reales de la producción y poder plantear cierto margen de ganancia para que el emprendimiento sea rentable, a través de un modelo de costeo el cual permitió analizar los rendimientos de la producción y evaluar las acciones a llevar a cabo para la mejor toma de decisiones, se concluye lo siguiente:

En función del análisis desarrollado, se puede concluir que el propietario de la destilería no posee las herramientas necesarias para llevar adelante su análisis en costos, que permitiría poder solucionar su principal interrogante al momento de determinar los costos del producto y poder lograr un precio de venta que le sea eficiente y rentable para lograr la utilidad que se desee. No obstante ello, el productor es consciente de la importancia de contar con información confiable, oportuna y veraz para tomar las decisiones que implican la prosperidad de su proyecto, y su buen desempeño a nivel financiero.

De las indagaciones realizadas durante el desarrollo del trabajo, se pudo conocer y detallar todo el proceso productivo de la producción de gin, en conjunto con los factores de producción que originan los costos, para luego con la aplicación del sistema, encontrar el costo real que requiere cada unidad de producto, es decir, cada botella de 750 ml lista para su venta. Tendiendo en cuenta, no solo la materia prima que es consumida en el proceso, sino detallando los otros componentes tan importantes como la mano de obra real, y la carga fabril o costos indirectos que generalmente sin un asesoramiento profesional, no serían tomados en consideración, y que forman parte del costo total del producto.

La identificación del costo final unitario, permitirá al propietario una toma de decisiones más clara y eficiente al momento de establecer un precio de venta, según la utilidad deseada. Es por ello que, a través de la metodología del Costo - Volumen - Utilidad, y teniendo en cuenta el punto de equilibrio hallado, se concluyó que la destilería estaría con su capacidad de producción por encima del mismo, aunque generando utilidades mínimas.

Por lo tanto, se puede concluir que el precio inicial proyectado no arrojaría un resultado del periodo con utilidades significativas, por ello, se recomienda utilizar, bajo el supuesto que la producción es constante y las unidades realizadas no se modifican en el corto plazo dada su

estructura física y operativa, la fórmula que arroja un precio de venta según el margen de ganancia que se quiera obtener. En el caso mencionado y analizado, bajo el supuesto de un margen de utilidades del 50% se tendrá un resultado del periodo con ganancias que harían su emprendimiento muy rentable y conveniente de llevar adelante. Ya que de la otra manera, cobrando el precio proyectado inicial, y teniendo en cuenta los Estados de Resultados realizados en pos de comparar ambas opciones, se generan contribuciones marginales mínimas para soportar los costos de estructura, por lo cual se entiende que la mejor elección es optar por incrementar su precio de venta según las utilidades que quieran obtener.

Para concluir, además, se consideró que el aumento del precio de venta del producto, podría afectar los costos indirectos según aumente en cierta magnitud su facturación anual, y esto lleve a que se aumente de categoría en el Régimen Simplificado para Pequeños Contribuyentes de AFIP, debiendo afrontar otra cuota por Monotributo de mayor valor, pero aun así, seguiría siendo rentable y factible aumentar su precio de venta.

En resumen, se puede visualizar la relevancia de determinar costos para emprendimientos con características como la que se analizó en este trabajo profesional, y que los emprendedores consideren la importancia y los beneficios de contar con información oportuna y pertinente, brindándole herramientas adecuadas para una mejor toma de decisiones en su negocio.

ANEXOS

Anexo N° 1: CÁLCULOS COMPLEMENTARIOS DE COMPONENTES DE MANO DE OBRA

Componente monetario

Remuneracion hora presencia	\$414,97	segun Convenio Colectivo	
	Dias	Horas	8 hs diarias
Dias Laborales Teoricos	260	2080	
Menos			
Licencias ordinarias	14	112	
Feriados Nacionales	15	120	
Enfermedad y Accidente	10	80	
Dias Netos Trabajados	221	1768	
		Hs netas trabajadas	
Costo por hs presencia	\$659,78		

Calculo de incidencias			
Incidencias	Dias Totales	Dias	Incidencia
Licencia anual	221	14	6,3348
Feriados pagos	221	15	6,7873
Enfermedad y Accidente	221	10	4,5249
Aguinaldo	1/12	30	8,3333

Cargas sociales							
		Sueldo	SAC	Licencias	Feriados	Enf. y Accid	Total
SUSS	24,75%						
Basico	100		8,3333	6,3348	6,7873	4,5249	25,9804
SUSS		24,75%	2,0625	1,5679	1,6799	1,1199	
Proporcional SAC				0,6586	0,7056	0,4704	
TOTAL		24,75	10,3958	8,5613	9,1728	6,1152	58,9951
							Total Incidencia

Relacion de Aprovechamiento	hs presencia/ hs productivas	1,0787	
Tiempo presencia	8 horas	8	
Tiempo refrigerio	20 minutos	0,3333	
Tiempo ingreso y salida	15 minutos	0,25	
Tiempo productivo normal		7,4167	
Costo x hs productiva de Mano de Obra	Tarifa convenio * (1+% incidencias) * R.A.		
		\$711,68	x hs MO

Anexo N° 2: CÁLCULOS COMPLEMENTARIOS DE COMPONENTES DE CARGA FABRIL

Cálculo de monotributo

Facturacion Mensual	Botellas de 750 ml	Precio proyectado por botella
\$276.000,00	92	\$3.000,00
Facturacion Anual		
\$3.312.000,00	--> IIBB anuales	

Servicio de telefonía

Servicios	Costo mensual	Consumo particular (20%)	Consumo de la produccion de gin (80%)
Pago mensual linea celular	\$4.000,00	\$800,00	\$3.200,00

Componente monetario: cuota de carga fabril

Conceptos	Monto	Costos Indirectos Mensuales
Depreciaciones (Cuadro N°9)	\$786,19	\$786,19
Precio de la garrafa 10kg (Cuadro N°8)	\$2.000,00	\$333,33
Pago mensual de la boleta de agua (Cuadro N°8)	\$3.578,95	\$1.073,69
Pago mensual de la boleta de luz (Cuadro N°8)	\$17.505,92	\$3.938,83
Cuota de Monotributo (Imagen N°3)	\$14.413,47	\$14.413,47
RNE y RNPA	\$491,60	\$491,60
Linea de celular	\$3.200,00	\$3.200,00
Seguro automovil y automotor	\$4.022,60	\$4.022,60
Tasa de Inspeccion, Seguridad e Higiene	\$1.415,20	\$707,60
Combustible	\$1.316,88	\$1.316,88
Total Costos Indirectos Mensuales		\$30.284,20
Cuota de Carga Fabril		\$189,28

Costo unitario de carga fabril

Componente fisico	Componente monetario	Costo unitario de la carga fabril
1,7391 hs	\$189,28	\$329,18

Costo final y margen de ganancias

Materia prima	\$1.072,71
Mano de obra	\$1.237,70
Carga fabril	\$329,18
Costo por botella de 750 ml	\$2.639,59

	Precio a cobrar por botella de 750 ml
Ganancia del 10%	\$2.903,55
Ganancia del 30%	\$3.431,46
Ganancia del 50%	\$3.959,38

Anexo N° 3 : IMÁGENES



Imagen N° 4: Alambique junto a fermentador donde se produce el proceso de Destilación



Imagen N° 5: Fermentador donde se produce el proceso de Maceración, y luego Hidratación y reposo



Imagen N° 6: Colador que se utiliza al finalizar el proceso de Maceración



Imagen N° 7: Recipiente del alcoholímetro. Demostración de cómo se calcula el porcentaje de alcohol

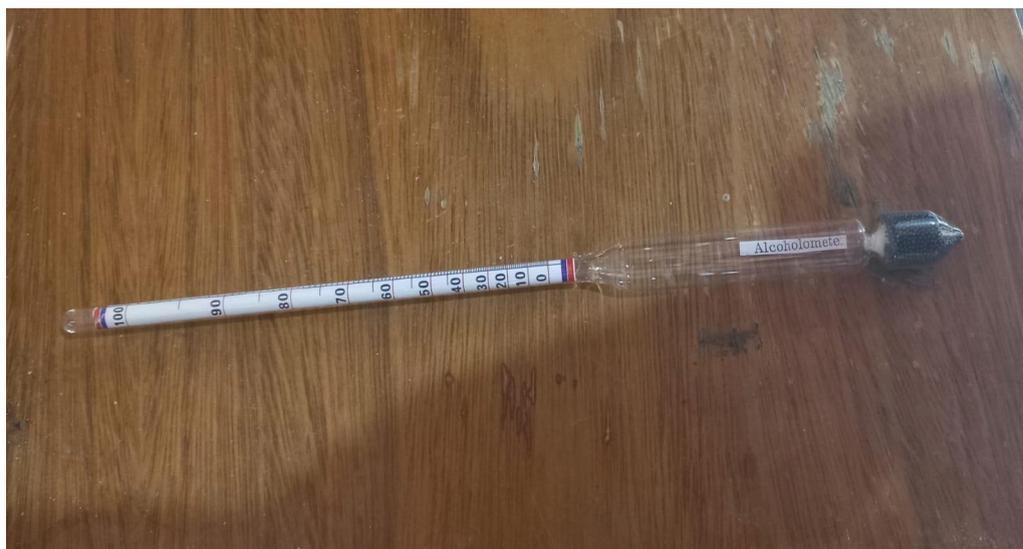


Imagen N° 8: Alcoholímetro

BIBLIOGRAFÍA

- Agencia de Recaudación Tributaria. Provincia de Río Negro. Monotributo unificado 2023. Recuperado de: <https://agencia.rionegro.gov.ar/download/images/thumb/00066267.jpg>
- Apuntes de la cátedra Contabilidad de Costos (2021), Universidad Nacional de Río Negro (UNRN).
- Boletín Oficial de la Provincia de Río Negro. N° 3408 - Título VI: Tasa por Inspección, Seguridad e Higiene. Recuperado de <https://rionegro.gov.ar/download/boletin/3408.PDF>
- Bottaro, O., Rodríguez Jáuregui, H., y Yardin, A. (2004). El comportamiento de los costos y la gestión de la empresa. Ed. *La Ley*. Buenos Aires.
- Bottaro, O. E. (1982). *El criterio económico de ganancia en la contabilidad*. Ed. Macchi.
- Cartier, E. N., e Yrigoyen, H. (2003). ¿Cómo enseñar a determinar costos? Un problema no resuelto. En *VIII Congreso del Instituto Internacional de Costos (IIC) y I Congreso de la Asociación Uruguaya de Costos (AURCO)*, Punta del Este, Uruguay. Disponible en: www.intercostos.org/documentos/congreso-08/252.pdf
- Cascarini, D. C. (2004). Teoría y Práctica de los Sistemas de Costos. *Buenos Aires, La Ley*.
- Código Alimentario Argentino. Capítulo XIV: Bebidas espirituosas, alcoholes, bebidas alcohólicas destiladas y licores". Recuperado de: https://w3.fcq.unc.edu.ar/sites/default/files/biblioteca/CAPITULO_XIV_bebidas_espirituosas_alcoholes_bebidas_destiladas.pdf
- Consumo de gin en Argentina (2022). Recuperado de: <https://www.baenegocios.com/findesemana/Tendencia-Crecio-81-el-consumo-de-gin-en-Argentina-20221017-0030.html>
- Esposito, Walter E. (1995). Introducción al estudio de la contabilidad de costos Capítulo I, Costos para empresarios de Giménez, Carlos y colaboradores.
- Hansen, Don y Mowen, Maryanne (1996). Administración de Costos. Contabilidad y Control. Capítulo 1
- Horngren, C., y Foster, G. (1996). *Contabilidad de Costos. Un enfoque gerencial*. Ed. Prentice-Hall Hispanoamericana SA. Sexta edición.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Índice de Precios al Consumidor con cobertura nacional. Recuperado de <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-3-5-31>

- Instituto Nacional de Estadística y Censos ¿Cómo usar un índice de precios? Preguntas frecuentes : notas al pie n°7 / 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Instituto Nacional de Estadística y Censos - INDEC, 2022. Recuperado de: https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/economia/como_usar_indice_precios_2022.pdf
- Ministerio de Salud. ANMAT. Acerca del RNE y RNPA. Recuperado de: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/alimentos-autorizados-establecimientos-habilitados>
- Ordenanza N° 8828 del Concejo Deliberante de Viedma con fecha 27 de diciembre del año 2022.
- Osorio, O. M. (1992). *La capacidad de producción y los costos*. Ed Macchi. Segunda edición.
- Resolución CSDE y VE N° 014/2015
- Sindicato de Obreros y Empleados Vitivinícolas. Convenio Colectivo de Trabajo N° 85/1989. Recuperado de http://foevaonline.com.ar/CCT_85-1989.pdf
- Sindicato de Obreros y Empleados Vitivinícolas. Escalas Salariales. Recuperado de https://soevarivadavia.org.ar/Escalas/Bodega-2023-03_Completa.pdf