



Mi Universidad

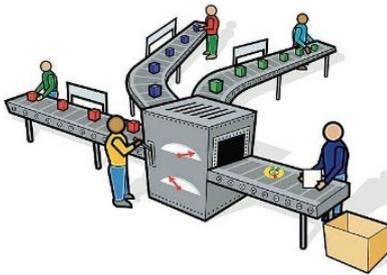
Nombre del alumno: Jorge Joaquin Lopez Alvarado

Nombre del maestro: FERNANDO LOPEZ SANTIS

Materia: CONTABILIDAD DE COSTOS

cuatrimestre: 2

CONTABILIDAD DE COSTOS



CONCEPTO DE UNIDADES EQUIVALENTES

En contabilidad, las unidades equivalentes son las unidades parcialmente terminadas que se expresan en términos de unidades completamente terminadas.

CÁLCULO DE COSTOS UNITARIOS

El cálculo del costo unitario se realiza dividiendo el costo total de producción entre el número de unidades producidas. Este costo es un indicador de la rentabilidad y productividad de un negocio.

Fórmula para calcular el costo unitario de producción

$$\text{Costo Unitario (CU)} = \frac{\text{Costos fijos (CF) + Costos variables (CV) + Gastos de admin. y ventas}}{\text{Total de productos producidos (TPP)}}$$

DIFERENCIA ENTRE MERMA Y DESPERDICIO

DESPERDICIO

Residuos de lo que no se puede aprovechar o que se ha dejado de utilizar por desecho.
Tiene un valor de reventa.

MERMAS

Pérdida física de tipo cuantitativa en el proceso de producción.
No tiene un valor de reventa.

DESPERDICIO O MERMA

En contabilidad, la merma es la disminución de la mercancía, mientras que el desperdicio es todo aquello que no agrega valor a un producto o servicio.

UNIDADES DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) se refieren a la reducción de la cantidad o calidad de los alimentos en la cadena de suministro. Se miden para los productos destinados al consumo humano.

PÉRDIDA DE ALIMENTOS OCURRE EN...

- Explotaciones agrícolas:** Pérdidas por medición al cosechar.
- Almacenes:** Infecciones en el almacenamiento y condiciones climáticas adversas.
- Transporte:** Los productos caen por maltrato durante el traslado.

DESPERDICIO DE ALIMENTOS OCURRE EN...

- Comercio:** Desperdicio por mala planificación de los pedidos, exigencias estéticas (color, forma, tamaño) y variaciones en la demanda.
- Almacén:** Desperdicio debido a mala planificación de inventario y control.
- Atacado:** Desperdicio por compras excesivas por cambios de precios o errores de pedidos.



PRODUCCIÓN CONJUNTA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS

La producción conjunta es un método de producción que genera dos o más productos a partir de un mismo proceso de fabricación. Los productos obtenidos se denominan coproductos.

PRODUCTOS PRINCIPALES COPRODUCTOS Y SU PRODUCTOS

Los coproductos y subproductos son productos secundarios que se obtienen en el proceso de fabricación. La diferencia entre ambos es el valor de mercado que tienen.

COPRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

COPRODUCTOS

Es cuando en una empresa se fabrican uno o dos productos diferentes, utilizando las mismas materias primas. (insumos)

SUBPRODUCTOS

Un subproducto es todo aquel bien que se obtiene de manera secundaria dentro del proceso productivo, es decir, que se consigue al mismo tiempo que el producto principal, pero tiene un valor de venta mucho menor que este.