

Análisis de caso Para MOD:

Covid Alejandro Jaramillo, es propietario del establecimiento comercial “ Hamburguer C.A.J. S.a.s” y sus productos Bandera son las hamburguesas artesanales, Hot Dogs y Salchipapas. Covid, requiere que se le realice un análisis y asignación de costos, sabiendo que se trabaja de lunes a sábado y cuenta con 4 empleados, cada uno con un salario básico de \$2.000.000, incluido el auxilio de transporte, pagaderos por periodos decadales. Todos Inician a la 1:40 Pm hasta las 9:00 Pm. Los jueves viernes y sábados trabajan hasta las 11 Pm adicionalmente a su jornada.

Según información suministrada por el propietario y luego de hacer un seguimiento a la capacidad productiva de su personal, informa que diariamente están en capacidad de producir 50 hamburguesas y 70 perros calientes y 80 salchipapas. El costo unitario promedio de los Ingredientes o MPD son:

Hamburguesa \$ 6.000

Hot Dog 4.000

Salchipapas 5.000

Con la anterior información se requiere calcular el costo total de MOD durante el mes de septiembre sabiendo que por hamburguesas se produjeron y vendieron durante el mes: 1.000 unidades, 1.500 Hot Dog y 2.000 salchipapas. El precio de venta de cada producto se establece sobre el 40% del costo Primo de cada producto.

Se pide adicionalmente, calcular la utilidad bruta operacional antes de restar gastos de administración.

Ventas totales - Costos totales por MPD – Costos totales por MOD= Utilidad Operacional