

6.1.6 ANEXO INGRESOS Y COSTOS

Para calcular los ingresos hay que tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- La empresa procesa tres variedades de aceitunas: Arauco, Ascolano y Ceriñola. Para la campaña 2005, de los 50.000Kg., se compraron los siguientes volúmenes de aceituna para cada variedad:

kg.	Variedad
44000,00	Arauco
4000,00	Ceriñola
2000,00	Ascolano

- La aceituna pierde un 4% de peso debido a la pérdida de humedad del fruto en el tiempo que transcurre entre que es recolectado del olivo y comienza su procesamiento. Además no toda la aceituna es buena, por lo que al seleccionarla se obtiene un determinado volumen de descarte, que para esta campaña fue del 5%.
- También hay que mencionar que la aceituna presenta distintos tamaños, que van desde el más grande, cinco ceros, pasando por cuatro ceros, triple cero, doble cero, cero, uno, dos y finalmente el tamaño tres que es la aceituna más pequeña.
- Cuando se realiza la compra de la aceituna cruda se lo hace por peso, y luego de ser seleccionada por tamaño se ve que cantidad de los mismos salen del volumen adquirido. Para esta campaña 2005 se obtuvieron estos resultados:

ceriñola	
tamaño	porcent.
cinco cero	0,2
cuatro cero	0,3
triple cero	0,4
doble cero	0,1

arauco	
tamaño	porcent.
0,00	0,29
1,00	0,42
2,00	0,20
3,00	0,09

ascolano	
tamaño	porcent.
triple cero	0,4
doble cero	0,6

- Los precios de venta que tiene actualmente la empresa a pequeñas distribuidoras son en envases plásticos de 5 Kg.. Para obtener el precio por Kg. se debe restar \$2 por el envase, ya que es un costo al cual no se

le agrega ningún margen de ganancia (es decir que la empresa lo compra a \$2 y le recarga \$2 del envase a sus clientes). Luego hay que dividir por cinco para obtener el precio por Kg.. A continuación se muestra el mencionado cálculo:

tamaño	precio 5kg	envase	precio por kg.
cinco cero	80,00	2,00	15,60
cuatro cero	60,00	2,00	11,60
tres cero	45,00	2,00	8,60
dos cero	35,00	2,00	6,60
cero	24,00	2,00	4,40
uno	18,00	2,00	3,20
dos	16,00	2,00	2,80
tres	14,00	2,00	2,40

En los siguientes cuadros se detallan las ganancias proyectadas para esta campaña. Los resultados por cada variedad se obtienen restándole al volumen comprado la pérdida de peso y el descarte de aceituna no apta para la venta. Luego se multiplica el porcentaje que se obtiene de cada tamaño por el total que Kg. procesados de cada variedad. A posterior se multiplica nuevamente la cantidad de Kg. por tamaño por el precio de venta. Finalmente la sumatoria de este cálculo por cada variedad da el total de ganancias:

ARAUCO 44000 kg.					
kg.	Perdida peso	total			
44000,00	0,04	42240,00			
kg	descarte	total			
42240,00	0,05	40128,00			
tamaño	Porcentaje	kg totales	kg. x tamaño	precio total	ganancia
cero	0,29	40128,00	11465,14	4,40	50446,63
uno	0,43	40128,00	17197,71	3,20	55032,69
dos	0,20	40128,00	8025,60	2,80	22471,68
tres	0,09	40128,00	3439,54	2,40	8254,90
			total		136.274,69

CERIÑOLA 4000 kg.					
kg.	Perdida peso	total			
4000,00	0,04	3840,00			
kg	descarte	total			
3840,00	0,05	3648,00			
tamaño	porcentaje	kg totales	kg. x tamaño	precio total	ganancia
cinco cero	0,2	3648,00	729,60	15,60	11381,76
cuatro cero	0,3	3648,00	1094,40	11,60	12695,04
triple cero	0,4	3648,00	1459,20	8,60	12549,12
doble cero	0,1	3648,00	364,80	6,60	2407,68
			total		39033,60

ASCOLANO 2000 kg.					
kg.	perdida peso	total			
2000,00	0,04	1920,00			
kg	descarte	total			
1920,00	0,05	1824,00			
tamaño	porcentaje	kg totales	kg. x tamaño	precio total	ganancia
triple cero	0,4	1824,00	729,60	8,60	6274,56
doble cero	0,6	1824,00	1094,40	6,60	7223,04
			total		13497,60

Arauco	\$ 136.274,69
Ceriñola	\$ 39033,60
ascolano	\$ 13497,60
Total	\$ 188.805,89

Costos

En la empresa el costo total está compuesto de dos partes: el precio por kg. de aceituna cruda más el 50% del costo de la aceituna cruda, que está integrado por los costos de elaboración (mano de obra, combustible, soda cáustica y sal), distribución y transporte

Según la variedad los precios de compra son:

	Precio por kg. crudo	Costo de elaboración y demás (50% del precio de la aceituna cruda)	Costo total por kg elaborada
Arauco	\$ 1,5	0,7	\$ 2,2
Ceriñola	\$ 2,7	1,3	\$ 4
Ascolano	\$ 1,7	0,8	\$ 2,5

Si se multiplica el costo por Kg. por el volumen comprado por cada variedad se obtienen los siguientes valores:

Arauco		
Kg.	Cto. x Kg.	Total
44000	\$ 2,20	\$ 96800

Cerriñola		
Kg.	Cto. x Kg.	Total
4000	\$ 4	\$ 16000

Ascolano		
Kg.	Cto. x Kg.	Total
2000	\$ 2,50	\$ 5000

El costo total está representado por la sumatoria de costos de cada variedad:

Arauco	\$ 96800
Cerriñola	\$ 16000
ascolano	\$ 5000
TOTAL	\$ 117800

Los beneficios esperados para este año son:

Ingresos	\$ 188.805,89
Costos	\$ 117.800
Ingresos totales	\$ 71.005,89

