

CONTABILIDAD Y FINANZAS (1CONX01)

PRÁCTICA CALIFICADA N°5

METALES DEL NORTE S.A.

NOTA:

- a. Las cuentas contables deberán incluir 3 dígitos por lo menos (salvo casos especiales) y deberán corresponder a los nombres indicados en el Plan Contable General Empresarial (PCGE). En caso no ubique alguna cuenta contable en el PCGE, sugiera la cuenta contable más conveniente.
- b. Los importes en Soles que presenten en su respuesta deberán incluir 2 decimales en todos los casos.
- c. Todo los precios e importes indicados en el enunciado no incluyen el Impuesto General a las Ventas (IGV) por lo que deberán efectuar el cálculo del impuesto en los casos que sea aplicable. Para efectos de este caso no asuma que hay compras o ventas exoneradas o inafectas de IGV.

I. ENUNCIADO

Los tres antiguos alumnos de la carrera de Ingeniería Informática de la PUCP que constituyeron la empresa Dieta Verde S.A.C. celebran el éxito del negocio y deciden ampliar las operaciones de la empresa e incursionan en el rubro de dulces limeños. Es por ello que durante los últimos meses del año 2024 se dedicaran a la elaboración y venta de panetones y turrones.

Debido a que es un negocio temporal a corto plazo contratan a un recién egresado del prestigioso instituto Le Postre para que se encargue de la elaboración de los dulces por los meses de octubre y noviembre.

Los socios acuerdan con el egresado un pago mensual de S/1,000 por 4 semanas de trabajo en los días laborables de cada mes. A fin de proceder con el pago, el egresado deberá presentar a fin de cada mes su recibo por honorarios correspondiente el cual no estará sujeto a retenciones de impuesto a la renta.

Asimismo, los socios coordinan con el egresado que la distribución del trabajo para cada semana (5 días laborables) del mes de octubre será la siguiente:

- 3 días para la elaboración de panetones
- 2 días para la elaboración de turrones

Los ingredientes que serán consumidos en el mes de octubre por cada unidad elaborada de los productos son los siguientes:

Panetón (unidad):

- 1 kilo de harina. Costo por kilo: S/7.6
- 12 huevos. Costo por unidad: S/0.5
- ¼ kilo de azúcar. Costo por kilo de azúcar: S/5
- Materiales auxiliares diversos para cada panetón. Costo adicional por panetón: S/4.

Turrones (unidad):

¾ kilo de harina. Costo por kilo: S/7.6
6 huevos. Costo por unidad: S/0.5

FACULTAD DE CIENCIAS E INGENIERÍA 1CONX01 – CONTABILIDAD Y FINANZAS

- ½ kilo de azúcar. Costo de kilo de azúcar: S/5
- Materiales auxiliares diversos para cada turrón. Costo adicional por turrón: S/2.

Cabe precisar que para el mes de octubre la empresa decidió elaborar 100 panetones y 150 turrones.

El 1 de octubre de 2024 se suscribe un contrato de arrendamiento con una empresa inmobiliaria para alquilar el local donde se elaborarán los panetones y turrones, cuya vigencia se inicia desde la fechad de suscripción del contrato. El importe mensual del alquiler ascenderá a S/3,000 y se distribuirá en función del espacio utilizado por la elaboración de cada tipo de producto. Como resultado del análisis efectuado, se estableció que el 70% del espacio del local es utilizado para la elaboración de panetones y el 30% restante para la elaboración de turrones.

El consumo de la energía eléctrica y gas natural del local por el mes de octubre ascendió a S/2,000. La distribución del costo por producto se asignará en función de las horas totales de funcionamiento del horno para la cocción de los panetones y turrones. Como resultado del análisis efectuado, se estableció que el 55% de las horas totales son utilizadas para la elaboración de panetones y el 45% restante para la elaboración de turrones.

El principal activo para la elaboración de los panetones y turrones es el horno industrial adquirido a principios del año, el cual es utilizado íntegramente desde el mes de octubre para la fabricación de estos productos. La depreciación mensual del horno industrial asciende a S/800. Como resultado del análisis efectuado, se estableció que la asignación del costo de depreciación para los panetones y los turrones se efectuará en función de las unidades totales elaboradas en el respectivo mes.

Cabe precisar que estos costos para la elaboración de los panetones y turrones son asignados y acumulados en el último día de cada mes, fecha en la que se registrará el asiento contable mensual del costo.

Con fecha 15 de noviembre de 2024 se efectuó la venta de 80 panetones y 120 turrones elaborados en el mes de octubre a un precio de S/70 y S/40 por unidad, respectivamente.

Durante el mes de noviembre se decide aumentar la producción en un 10% tanto para panetones como para turrones. Para ello ciertos costos aumentarán en relación con el mes de octubre para ambos productos, tal como se indica:

- Incremento del kilo de azúcar en 20%
- Incremento del sueldo del egresado en 10%
- Incremento del consumo de energía eléctrica y gas natural en 10%

Con fecha 15 de diciembre de 2024 se efectuó la venta de 110 panetones y 165 turrones elaborados en el mes de octubre a un precio de S/75 y S/45 por unidad, respectivamente.

II. PREGUNTAS

Se solicita lo siguiente:

1. Determinar el costo unitario y costo total de producción de cada producto por los meses de octubre y noviembre. Efectuar el cálculo utilizando un formato similar al ejercicio explicado en clase. Deberá elaborar un formato por cada mes.

FACULTAD DE CIENCIAS E INGENIERÍA 1CONX01 – CONTABILIDAD Y FINANZAS

- 2. Determinar el costo unitario y total de los productos terminados al 31 de diciembre de 2024 utilizando el método PEPS y el método promedio. Para ello deberá elaborar el Kardex de inventarios por cada producto terminado según la plantilla presentada en clase.
- 3. Formular los asientos contables correspondiente de los meses de octubre a diciembre de 2024, los cuales incluirán los asientos de costo de producción (incluyendo asientos de destino) y su asignación final a productos terminados y los asientos contables de ventas (incluyendo asientos de destino considerando el método promedio de costeo de inventarios). Para los asientos de destino (clase 9) deberá utilizar el siguiente catálogo de cuentas:

90 Costo de producción

901 Panetones

902 Turrones

Profesores del curso: Julissa Carranza Avalos
Manuel Cabezas Rivera