



V Jornadas Técnicas Vitivinícolas Canarias

*16, 17 y 18 de Noviembre 2004
El Sauzal-Tenerife-Islas Canarias*

Ponencia: "Cómo determinar el coste del vino en la bodega"

Autores: Jose Ignacio González Gómez - Sandra Morini Marrero.

jggomez@ull.es smorini@ull.es

Dpto. Economía Financiera y Contabilidad-Universidad de La Laguna.

Ponente: José Ignacio González Gómez.

V Jornadas Técnicas Vitivinícolas Canarias

16, 17 y 18 de Noviembre 2004
El Sauzal-Tenerife-Islands Canarias

Ponencia: "Cómo determinar el coste del vino en la bodega"

Autores: Jose Ignacio González Gómez - Sandra Morini Marrero.

jggomez@ull.es

smorini@ull.es

Dpto. Economía Financiera y Contabilidad-Universidad de La Laguna.

Ponente: José Ignacio González Gómez.

Índice

1.- Un nuevo entorno de competitividad en el mercado del vino.....	2
1.1.- Principales cambios en el sector.	2
1.2.- Obsolescencia de los sistemas de costes tradicionales en los casos de los modelos de producción contemporáneos.....	2
2.- Necesidad de adaptación al nuevo entorno. La respuesta del ABC.....	4
2.1.- El concepto de actividad como generador de costes.	4
2.2.- La respuesta del sistema ABC.....	4
3.- Adaptación del modelo ABC al sector bodeguero.....	5
3.1.- Aspectos previos. Las fases operativas del proceso.....	5
3.2.- Valoración del output en una fase del proceso de vinificación.....	8
3.2.1.- Análisis del proceso e identificación de las actividades.	8
3.2.2.- Valoración de las actividades y determinación del consumo.....	10
3.2.3.- Análisis final del proceso.	11
3.3.- El informe final del ABC.	11
3.3.1.- Resumen de la formación del coste en la bodega.	11
3.3.2.- Análisis de márgenes y resultados	13
4.- Bibliografía.	13

Resumen:

Pretendemos dar a conocer la importancia y ventajas que el modelo de costes ABC tiene en la gestión y control de costes en la empresa bodeguera y cómo esta técnica se configura como una herramienta imprescindible en el proceso de toma de decisiones en el ámbito de la gestión empresarial actual adaptándose al nuevo entorno de competitividad del mercado vitivinícola y a los modernos sistemas de producción contemporáneos.

Esta ponencia es un resumen de un trabajo de investigación más amplio que estamos desarrollando en el Departamento de Economía Financiera y Contabilidad de la Universidad de La Laguna pudiendo acceder a los resultados preliminares así como a una versión del simulador de costes para las bodegas en la siguiente dirección de Internet: http://www.ecofin.ull.es/users/jggomez/M_seminario/Seminario.htm

Noviembre 2004

1.- Un nuevo entorno de competitividad en el mercado del vino.

1.1.- Principales cambios en el sector.

El sector del vino ha evolucionado drásticamente, especialmente en esta última década produciéndose una revolución silenciosa basada fundamentalmente en tres ejes: mercados, clientes y productos y cuyas principales transformaciones han sido:

	Hasta los 90	Después de los 90
Mercado	Competencia local o nacional	Competencia internacional
Cientes	Poca elección de productos	Múltiple elección de productos
	Poca información	Cada vez más informados y selectivos
Productos	Ciclos de vida largos	Ciclos de vida cortos
	Lotes grandes	Lotes pequeños

Esta revolución del mercado del vino ha llevado aparejado implícitamente una evolución en los procesos de producción como respuesta a estos cambios en el sector señalados anteriormente, en concreto hemos pasado de un sistema de producción tradicional (basado en una producción en masa) a sistemas de producción contemporáneos (basado en producción diferenciada) y cuyas características diferenciadores exponemos a continuación.

SISTEMAS DE PRODUCCION TRADICIONALES (Producción en masa)	SISTEMAS DE PRODUCCION CONTEMPORANEOS (Producción diferenciada)
• <i>Productos homogéneos</i>	• <i>Productos diferenciados</i>
• <i>Volumen como generador de costes</i>	• <i>Diferenciación como generador de costes</i>
• <i>Costes directos y variables más relevantes respecto al coste total</i>	• <i>Costes indirectos y fijos más relevantes respecto al coste total</i>
• <i>Más trabajo que capital</i>	• <i>Más capital que trabajo</i>
• <i>Inversiones en capital circulante % > que capital fijo</i>	• <i>Inversiones en capital fijo % > que en capital circulante</i>
• <i>Costes de producción % más relevantes que otros</i>	• <i>Costes de otras áreas funcionales % más relevantes</i>
• <i>Énfasis sobre funciones</i>	• <i>Énfasis sobre procesos</i>
• <i>Ciclo de vida del producto largo</i>	• <i>Ciclo de vida del producto corto</i>

1.2.- Obsolescencia de los sistemas de costes tradicionales en los casos de los modelos de producción contemporáneos.

En este nuevo sistema de producción contemporáneo donde se encuentra actualmente enmarcado el sector del vino, los sistemas de cálculo y gestión de costes tradicionales han quedado desfasados y por tanto no puede dar una adecuada respuesta a las demandas de información requeridas en cuanto al cálculo del coste de producción, la gestión de costes y la toma de decisiones por parte de la dirección de la empresa.

Es decir, el cálculo de costes en los sistemas de costes tradicionales se ha basado en la consideración de que los costes de producción deben localizarse en los distintos

departamentos por los que pasan los productos. En esta visión tradicional de los sistemas de costes se pueden observar tres fases:

1. En la primera se produce un primer reparto de todos los costes de fabricación, ya sean directos o indirectos, a cada centro de producción.
2. En la segunda, de cara a obtener el coste final de los productos, debe repartirse entre los centros principales de producción, la totalidad del coste que provenga de sus centros auxiliares.
3. El último reparto o lo que es lo mismo, la imputación de costes a cada producto final se lleva a cabo en función de la parte razonable que de cada uno de los costes anteriores le corresponda a cada unidad producida. Lo habitual es que el criterio elegido sea el del consumo de recursos. Sea como fuere, el criterio de elección está íntimamente relacionado, como puede verse, con el volumen de unidades producidas, siendo mayor la asignación de costes aquellos productos cuyas unidades producidas sean mayores.

Aunque hay muchas empresas que no aplican criterio de distribución de costes alguno y su esquema de imputación es más simple que el anterior.

Este esquema de asignación de costes a productos ha sido válido en situaciones pretéritas en las que había pocos productos y un mercado de carácter localista. Pero el nuevo mercado y el sistema de producción contemporáneo en que se encuentra el sector del vino con un demandante o consumidor que exige calidad, diferenciación y precio ha llevado a que la estructura de costes de la bodega se haya modificado notablemente tanto en términos cuantitativos como, especialmente, cualitativos.

Así, los costes directos de fabricación se han ido reduciendo para pasar a tener cada vez más importancia los costes indirectos de producción, los de comercialización, investigación y desarrollo, etc. El valor añadido ya no es exclusivo de los costes directos y menos aún de la mano de obra pues las nuevas tecnologías trabajan más rápido y mejor, con menos errores y está empezando a tener mayor importancia, por tanto, este conjunto de consumos indirectos.

Esto implica la necesidad de revisar los criterios tradicionales de asignación de costes indirectos de producción los cuales, debido a su escasa significación cuantitativa en la estructura de costes tradicional de la empresa bodeguera, siempre se han imputado en relación con el consumo realizado sobre la base de un factor directo (básicamente kilos de uva o de mosto obtenido) y es ahí donde radica el problema de los sistemas convencionales de costes ya que ahora, como hemos comentado los costes indirectos suponen una elevada proporción sobre los costes totales de fabricación.

Es decir el problema ante el cambio de la estructura de costes de la empresa bodeguera lo plantean los costes fijos y el sistema tradicional de asignación de los mismos a los productos, repartir los costes directos no tiene demasiado misterio, el problema lo plantean estos últimos.

Aplicar por tanto sistemas de costes tradicionales a modelos de producción contemporáneos como es el caso de las bodegas pueden llevar a cálculos erróneos de los costes y toma de decisiones no adecuadas derivados de:

- Una mayor imputación de los costes a los productos que consumen menos recursos (actividades).
- Una menor imputación de los costes a los productos que consumen más recursos (actividades).

Por consiguiente ello da origen a la aparición en las empresas de productos subsidiados por otros, lo cual produce grandes distorsiones a la hora de hacer estudios de rentabilidad, de costes, de mercados, etc.

2.- Necesidad de adaptación al nuevo entorno. La respuesta del ABC.

2.1.- El concepto de actividad como generador de costes.

Es necesario por tanto adaptar y revisar los modelos de costes tradicionales a los nuevos sistemas de producción contemporáneos de tal forma que nos permita contar con un sistema de información de apoyo a la toma de decisiones para la gerencia con garantías de fiabilidad y eficacia.

En esta línea, la cuestión que debemos plantearnos en este intento de revisión y adaptación de los modelos de costes es, ¿de qué depende el coste?, del volumen como consideran los métodos tradicionales o de la existencia de actividades.

Tomemos como referencia una bodega que desea crear un vino, para ello es necesario desarrollar una serie de actividades que lo harán posible. Por tanto no es el volumen de litros el causante de los costes sino la demanda de actividades que tienen lugar para obtener ese producto las que a su vez demandan recursos o consumen costes. El coste del vino es consecuencia del consumo de actividades necesarias para producirlo y muchas actividades no guardan ninguna correlación con el volumen o litros de vino obtenido (análisis de los vinos, mezcla, control de calidad, etc), por ello lo importante y el concepto clave está en la valoración de las actividades como generador de costes.

Consecuentemente se demanda un nuevo modelo de gestión y control de costes adaptado a los sistemas de producción contemporáneos que tengan en cuenta la nueva relación Costes-Actividades-Output desde la perspectiva siguiente:

PRODUCTOS/SERVICIOS causan ACTIVIDADES consumen RECURSOS

Significa por tanto un cambio radical de filosofía respecto a los modelos de costes tradicionales, implica centrar la atención en las distintas actividades que se desarrollan en la empresa como causantes del consumo de recursos y las que originan los costes, no los productos, estos solo demandan las actividades necesarias para su obtención.

2.2.- La respuesta del sistema ABC.

Fruto de esta revisión necesaria surge un nuevo modelo de costes adaptado a los nuevos sistemas de producción contemporáneos, el ABC (Activity Based Costing) en el cual las actividades son ahora el centro del sistema de costes y no los productos, estos pierden protagonismo como único objetivo de coste, es decir, el ABC emerge como un sistema de gestión integral y no como un sistema cuyo objetivo prioritario es el cálculo del coste del producto.

La filosofía básica del ABC es muy sencilla es el control de los costes indirectos que debe hacerse mediante la administración de las actividades que lo generan, traspasándose, posteriormente, al coste de los productos o servicios en función del consumo que los mismos hagan de dichas actividades.

Por tanto, la actividad en el contexto del ABC, se define como un núcleo de acumulación de recursos absorbidos por el proceso productivo encaminados a añadir valor al producto y que son asignados a éstos.

Las actividades pueden atomizarse hasta llegar a tareas muy concretas, pero el ABC utiliza un concepto de actividad que agrupa a diferentes tareas, siempre que exista una homogeneidad entre ellas, que intervienen en la obtención del bien o servicio, y que se cuantifican empleando una misma unidad de medida

De esta forma el proceso de asignación de costes en el sistema ABC consta de dos fases sucesivas, en las que a través de la primera se obtiene información de costes acerca de las actividades, la cual aparece estructurada de forma que permite asignar, al correspondiente objetivo de costes, el coste de aquellas actividades que directa o indirectamente contribuyen a su obtención, mantenimiento, etc. Se trata de un proceso secuencial que puede ser esquematizado de la siguiente forma:



Del esquema anterior se distinguen claramente dos etapas:

1. Fase Asignación. Consiste en la asignación del coste de los factores a las actividades y por tanto tiene como objetivo la determinación del coste de las actividades. Tradicionalmente es la que se identifica con la fase de reparto en los sistemas de costes tradicionales.
2. Fase Imputación. Consiste en el cálculo del objeto del coste, por tanto se identifica tradicionalmente con la fase de imputación. Para ello es necesario establecer previamente una unidad de actividad que identifique la relación de causalidad entre la actividad y el objetivo del coste, y que servirá de base para asignar los costes.

3.- Adaptación del modelo ABC al sector bodeguero.

3.1.- Aspectos previos. Las fases operativas del proceso.

Con el fin de mostrar la aplicación del modelo de costes ABC a la bodega trataremos en primer lugar de analizar de forma resumida el proceso de transformación.

Identificación y clasificación de las fases y actividades en la bodega

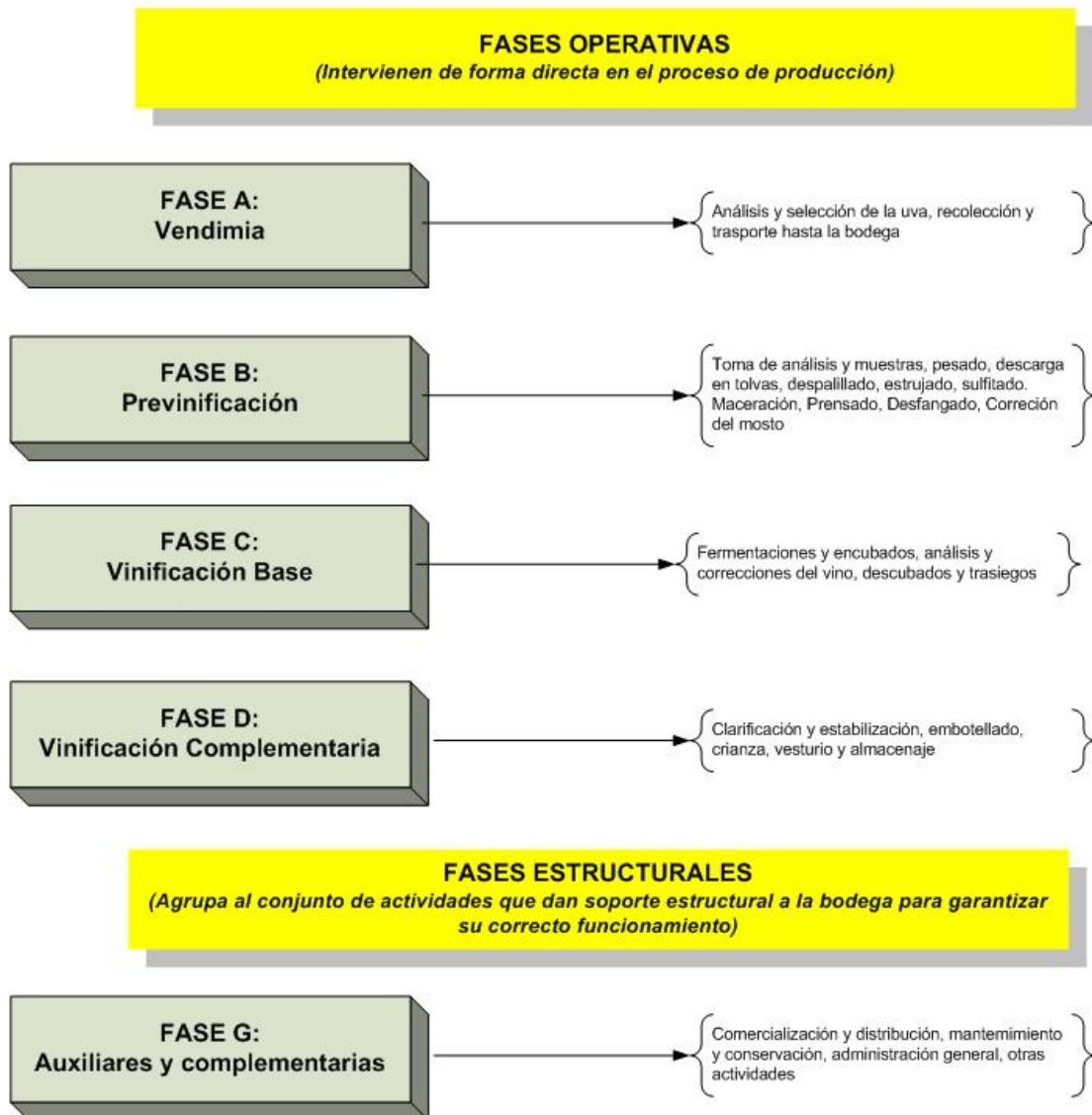


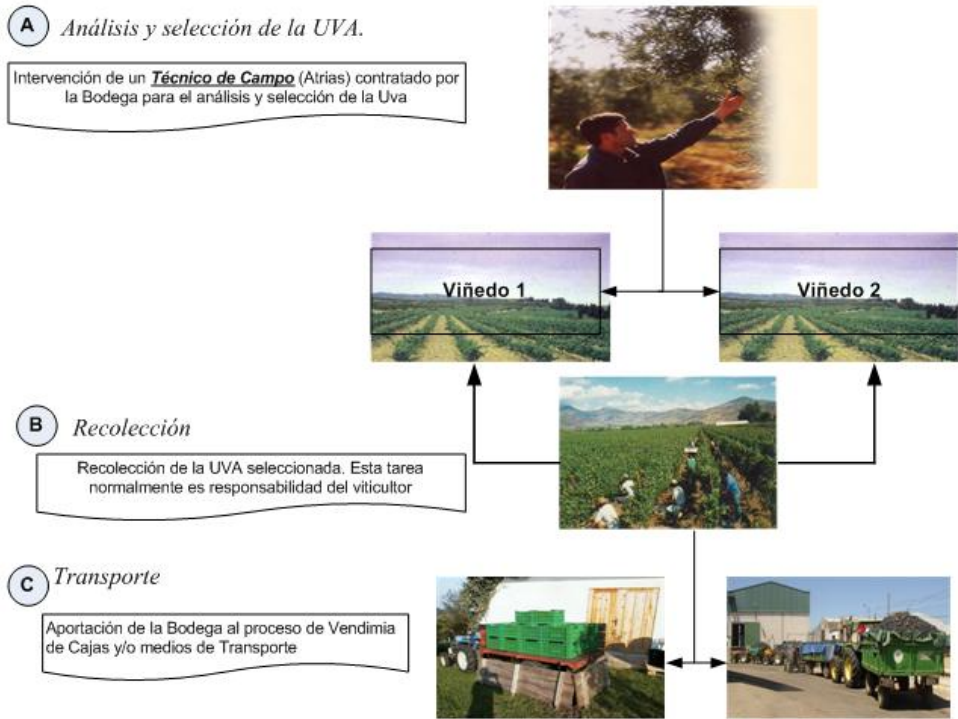
Ilustración 1

Como se puede observar de la Ilustración 1 podemos distinguir varias fases en el proceso de bodega, la característica común de cada una de estas fases es que se pueden identificar al término de la misma la consecución de un producto semiterminado que es el resultado del valor añadido acumulado en la misma.

Así y tomando como ejemplo la Fase A Vendimia, esta consta de una serie de actividades que dan como resultado la entrada de uva en bodega, lo que denominamos como producto semiterminado y cuyo valor vendrá determinado por el conjunto de actividades que se han desarrollado a lo largo de esta fase como son actividades de selección, recolección, transporte, etc, tal y como se recoge en la Ilustración 2

FASE A: Vendimia

1 ACTIVIDADES -TAREAS: Selección, recolección y transporte



2 ACTIVIDADES -TAREAS: Recepción



Output obtenido
Recolección y selección de diversos tipos de uva



Ilustración 2

De esta forma y a lo largo de las distintas fases se van valorando los distintos productos semiterminados en función a las actividades consumidas y que añaden valor a los mismos.

Por tanto el proceso de cálculo es el mismo en cada una de estas etapas, consiste en identificar, valorar e imputar los costes de las actividades y el consumo de actividades por cada objeto de coste o producto semiterminado.

Para analizar con más detenimiento el núcleo central del modelo ABC y común a todas las fases nos centraremos en el estudio de la Fase C Vinificación Base.

3.2.- Valoración del output en una fase del proceso de vinificación.

3.2.1.- Análisis del proceso e identificación de las actividades.

El sistema ABC requiere identificar las actividades que van a desarrollarse lo cual exige definir el cometido de su ejecución y establecer un criterio de fragmentación de la empresa o fase del proceso de producción en actividades.

En este proceso de fragmentación es necesario incorporar una medida para la valoración de la importancia relativa de cada actividad identificada, dado que una excesiva pormenorización puede ya no solo dificultar el tratamiento de la información, sino que lo que es aún más importante, la pérdida de la visión global que es necesario mantener en cualquier sistema de gestión, además del incremento del coste para su obtención.

Por el contrario la búsqueda de un sistema demasiado sencillo puede conducir a identificar un reducido número de actividades, lo cual irá a su mismo en detrimento de la calidad de la información.

Retomando por tanto nuestro ejemplo (ver Ilustración 3), partimos de unos productos semiterminados proveniente de la Fase B Previnificación, en concreto distintos tipos y calidades de mosto con unos costes acumulados derivados de las sucesivas actividades desarrolladas en la bodega hasta este momento.

Técnicamente, en esta nueva Fase C nuestro objetivo es transformar estos inputs productos semiterminados (mostos) en un nuevo output que son distintos vinos a granel para lo cual es necesario desarrollar una serie de actividades que permitan obtener el resultado deseado.

Desde la perspectiva de la gestión y control de costes aplicando el modelo ABC tendremos que valorar estos productos semiterminados finales identificando y valorando cada una de las actividades desarrolladas y el consumo que de estas han hecho los productos semiterminados, los vinos a granel. Esto supone la recomendación de la elaboración de un mapa o catálogo de actividades previo, para lo cual comenzaríamos en primer lugar a identificar el colectivo de distintas actividades que integran todas las operaciones que se llevan a cabo en el seno del área del proceso objeto de análisis tal y como se muestra en la Ilustración 3.

FASE C: Vinificación Base

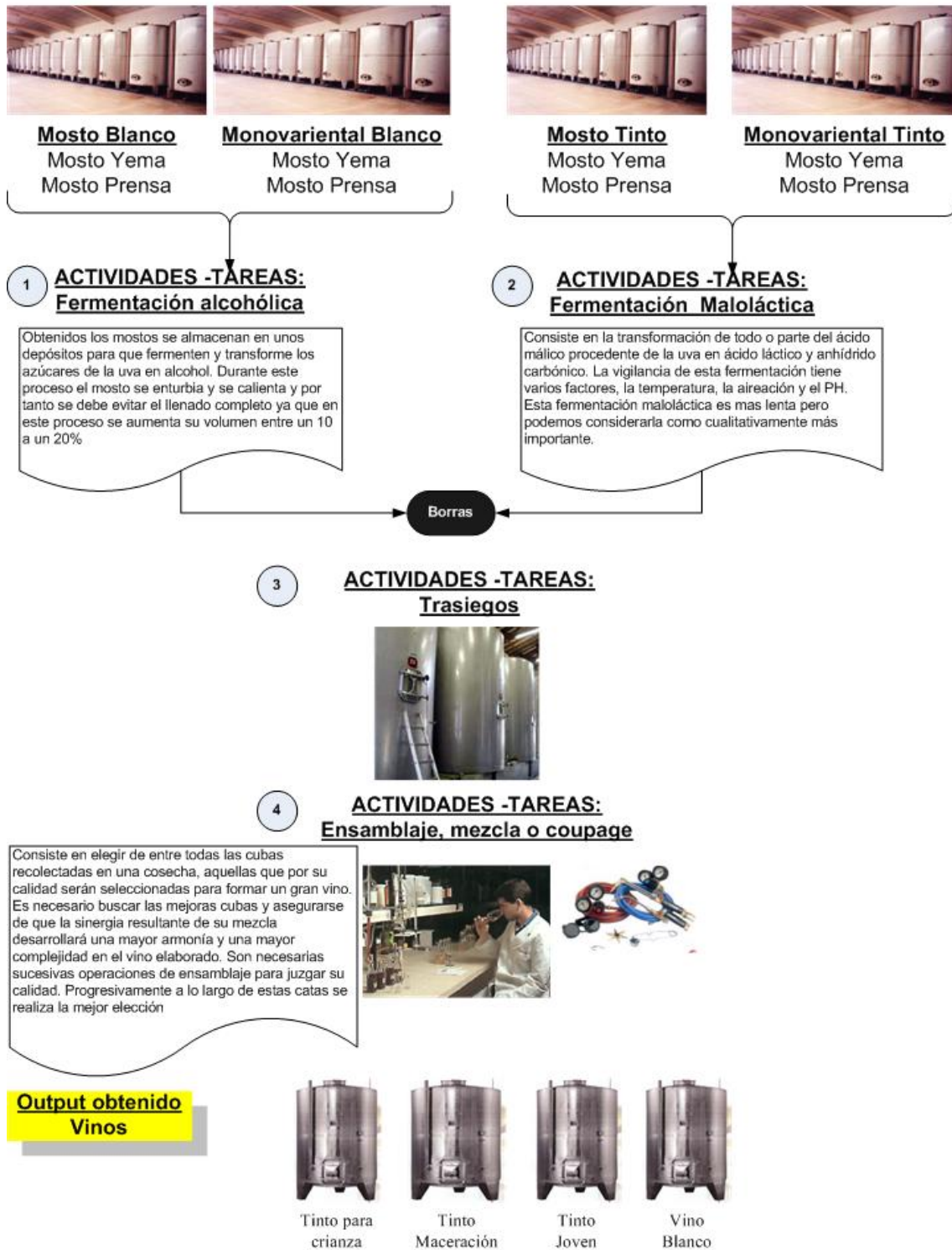


Ilustración 3

3.2.2.- Valoración de las actividades y determinación del consumo.

Elaborado el mapa de actividades es necesario determinar el consumo de inputs necesario para llevar a cabo cada actividad, es decir el coste que supone el empleo de cada actividad lo que implica un riguroso análisis de costes.

Siguiendo con nuestro ejemplo, hemos realizado los siguientes cálculos del coste de cada actividad de esta fase de vinificación base.

Fase C: Vinificación Base	
Actividad 1: Fermentación Alcohólica	
Tratamiento 1.000 Litros	
Tarea. <i>Actividades Auxiliares y de Apoyo (1)</i>	12,82 €
<i>Otros costes e insumos para 1.000 Li (1)</i>	0,25 €
Subtotal Actividad 1 13,07 €/1,000Li	
Actividad 2: Fermentación Maloláctica	
Tratamiento 1.000 Litros	
Tarea. <i>Actividades Auxiliares y de Apoyo (1)</i>	12,82 €
<i>Otros costes e insumos para 1.000 Li (1)</i>	0,25 €
Subtotal Actividad 2 13,07 €/1,000Li	
Actividad 3: Trasiegos	
Tratamiento 1.000 Litros	
Tarea. <i>Actividades Auxiliares y de Apoyo (2)</i>	4,43 €
<i>Otros costes e insumos para 1.000 Li (2)</i>	0,30 €
Subtotal Actividad 3 4,73 €/1,000Li	
Actividad 4: Ensamblaje o Mezcla	
Tratamiento 1.000 Litros	
Tarea. <i>Actividades Auxiliares y de Apoyo (3)</i>	1,63 €
<i>Otros costes e insumos para 1.000 Li (3)</i>	0,25 €
Subtotal Actividad 3 1,88 €/1,000Li	

Ilustración 4

En concreto y para la Actividad 4 Ensamblaje hemos estimado que el estándar en nuestra bodega mezclar 1.000 litros de vino asciende 1,88 €. Interesa por tanto saber cuales son el consumo de recursos que nos ha permitido estimar este valor de la actividad.

Nota 3: Costes asociados a Ensamblaje o Mezcla

Para llevar a cabo las mezclas de los vinos, normalmente se cuenta con dos depósitos en los que están almacenados los vinos objeto de mezcla, para ello en un depósito intermedio o receptor y a través de una bomba con control de mezcla se procede al ensamblaje de los mismos en las proporciones técnicas establecidas por el enólogo. Por tanto los costes asociados al ensamblaje o coupage son similares a los trasiegos.

Tarea de actividades de apoyo y auxiliares

Actividad Auxiliar Depósitos y Cubas (Clave: tratamiento de 1.000 L)

1,59 €

Actividad Auxiliar Bombeo (Clave: tratamiento 1.000 L)

0,04 €

Otros costes, insumos y MO

Hras /Hombre para la actividad

0,02 h por1000Li

0,25 €

Total coste estimado por 1,000 L de trasiego

1,88 €/1000L

Siguiendo la explicación de la Nota 3 y tras el estudio de la actividad y costes asociados para llevar a cabo una Mezcla o Ensamblaje necesitamos el apoyo de las actividades auxiliares Depósitos y Cubas, Bombeo y el consumo de Horas /Hombre que implica un coste total de recursos de 1,88 € por 1.000 litros.

Esto significa por tanto que si queremos mezclar 20.000 litros de vino, esta operación consume 20 actividades de mezcla lo que supone un coste total al producto obtenido de la mezcla de 20 x 1,88 €.

Siguiendo este análisis si a un mosto es necesario realizar tres trasiegos conocemos por los cálculos estimados (Ilustración 4) que cada trasiego supone 4,73 € por litros, simplemente realizando la operación podremos determinar el consumo de actividad de estos 3 trasiegos.

De esta forma estamos repercutiendo los costes de las actividades a los productos en función del consumo de actividades.

3.2.3.- Análisis final del proceso.

De esta forma para cada fase tendremos el coste total de los productos semiterminados obtenidos, el consumo de actividades requeridas así como el valor añadido generado.

Resumen del total de costes de la Fase C: Vinificación Base						
Valor añadido Fase C:						
<i>Coste de Uva Tratada</i>	153.000,0 kg	140.500,00 €				
<i>Coste Total Fase A</i>		9.985,82 €	7,11%	(Valores Absolutos)	(Valores medios)	
<i>Coste Total Fase B</i>		4.047,05 €	2,88%	107.042 Li Para	1.000 Li Para	
<i>Coste Total Fase C</i>		2.954,23 €	2,10%	Total	%	Total %
	<i>Actividad 1: Fermentación Alcohólica</i>			824,90 €	27,92%	7,71 € 27,92%
	<i>Actividad 2: Fermentación Maloláctica</i>			574,27 €	19,44%	5,36 € 19,44%
	<i>Actividad 3: Trasiegos</i>			926,79 €	31,37%	8,66 € 31,37%
	<i>Actividad 4: Ensamblaje o Mezcla</i>			628,27 €	21,27%	5,87 € 21,27%
	Total Fase C			2.954,23 €	100,00%	27,60 € 100,00%

Información esta relevante para el cálculo de coste y toma de decisiones en la empresa.

3.3.- El informe final del ABC.

La información que nos da el modelo de costes ABC es fundamental para el análisis y toma de decisiones en el ámbito empresarial, permitiendo no solo cumplir con la valoración de los costes sino que además nos permite evaluar y reflejar la eficacia y eficiencia de las actividades y la evolución del valor añadido al producto a lo largo del proceso de producción.

Como resumen final exponemos un cuadro informativo resumen que muestra la calidad y potencial de la información que el modelo ABC ofrece a la empresa bodeguera.

3.3.1- Resumen de la formación del coste en la bodega.

Resumen del estudio de costes

Fase A: Valoración del Output (Uva aceptada en Bodega lista para el proceso)				
Coste de Uva tratada	140.500,00 €	Valor Añadido		Analítica de Transformación
Coste Total Fase A	9.986 €	7,11%		Cantidad Valor
Actividad 1: Selección, recolección y transportes	8.050 €	80,61%		Imputs 153.000 Kg 140.500 €
Actividad 2: Recepción de Uva en Bodega	160 €	1,60%		Output: 152.923 Kg 150.486 €
Costes Comunes de la Fase	1.776 €	17,79%		Variación -77 Kg 9.986 €
Total Fase A	9.986 €	100,00%		-0,050% 7,11%
Fase B: Valoración del Output (Mosto Vino)				
Coste de Uva Tratada	140.500,00 €	Valor Añadido		Analítica de Transformación
Coste Total Fase A	9.986 €	7,11%		Cantidad Valor
Coste Total Fase B	4.047 €	2,88%		Imputs 152.923 Kg 150.486 €
Actividad 1: Despalillado y estrujado	861 €	21,28%		Output: 107.046 Li 154.533 €
Actividad 2: Maceración en frío	- €	0,00%		Variación -45.877 4.047 €
Actividad 3: Bombeo y sulfitado	360 €	8,90%		-30,0% 2,69%
Actividad 4: Maceración y remontado	411 €	10,15%		
Actividad 5: Maceración Carbónica	26 €	0,63%		
Actividad 6: Prensado	2.036 €	50,31%		
Actividad 7: Desfangado	339 €	8,37%		
Actividad 8: Corrección de mostos	15 €	0,36%		
Total Fase B	4.047 €	100,00%		
Fase C: Valoración del Output (Vino)				
Coste de Uva Tratada	140.500,00 €	Valor Añadido		Analítica de Transformación
Coste Total Fase A	9.986 €	7,11%		Cantidad Valor
Coste Total Fase B	4.047 €	2,88%		Imputs 107.042 Li 154.529 €
Coste Total Fase C	2.954,23 €	2,10%		Output: 103.831 Li 157.484 €
Actividad 1: Fermentación Alcohólica	825 €	27,92%		Variación -3.211 Li 2.955 €
Actividad 2: Fermentación Maloláctica	574 €	19,44%		-3,0% 1,91%
Actividad 3: Trasiegos	927 €	31,37%		
Actividad 4: Ensamblaje o Mezcla	628 €	21,27%		
Total Fase C	2.954 €	100,00%		
Fase D: Valoración del Output (Botellas de Vino)				
Coste Uva tratada	140.500,00 €	Valor Añadido		Analítica de Transformación
Coste Total Fase A	9.986 €	7,11%		Cantidad Valor
Coste Total Fase B	4.047 €	2,88%		Imputs 103.830 Li 157.483 €
Coste Total Fase C	2.954 €	2,10%		Output: 137.403 Bt 242.190,7 €
Coste Total Fase D	84.707 €	60,29%		Variación 33.573 84.708 €
Actividad 1: Clarificación	502 €	0,59%		32,3% 53,79%
Actividad 2: Estabilización	1.203 €	1,42%		
Actividad 3: Filtrado	425 €	0,50%		
Actividad 4: Crianza en Barricas	3.807 €	4,49%		
Actividad 5: Embotellado	3.782 €	4,47%		
Vestido para botella tipo (3/4) y según modelo	74.526 €	87,98%		
Actividad 6: Envejecimiento en Botella	462 €	0,55%		
Total Fase D	84.707 €	100,00%		

3.3.2.- Análisis de márgenes y resultados

Análisis de Margenes y Resultados

-	Total	Vino Blanco	Tinto Joven	Tinto Maceración	T.Barrica Crianza
<i>Botellas Producidas</i>	137.403 Bt	81.008 Bt	33.354 Bt	7.638 Bt	15.404 Bt
<i>Coste Industrial</i>	242.191 €	123.575 €	63.734 €	14.809 €	40.073 €
<i>Coste Unitario</i>	1,76 €/bot	1,53 €/bot	1,91 €/bot	1,94 €/bot	2,60 €/bot
<i>Pvp Medio</i>	4,18 €/bot	3,00 €/bot	5,00 €/bot	5,50 €/bot	8,00 €/bot
<i>% Pvp sobre coste</i>	237,43%	196,66%	261,67%	283,67%	307,51%
<i>Ingresos Previstos</i>	575.028 €	243.023 €	166.770 €	42.007 €	123.229 €
<i>Margen Industrial</i>	332.837 €	119.448 €	103.036 €	27.198 €	83.155 €
<i>Marg.Indust.Unitario</i>	2,42 €/bot	1,47 €/bot	3,09 €/bot	3,56 €/bot	5,40 €/bot
<i>Margen Industrial %</i>	137,43%	96,66%	161,67%	183,67%	207,51%

4.- Bibliografía.

- A. Rocafort - F. Martín, Just in time para empresas españolas, ed. Miquel, Barcelona, 1991
- AECA (1998) “El Sistema de Costes Basado en las Actividades. Serie principios de Contabilidad de gestión”. Documento número 18. Octubre.
- Blanco Ibarra, Felipe; Contabilidad de costes y analítica de gestión para las decisiones estratégicas, Ediciones Deusto, S.A., Bilbao, 1995
- Camaleño Simón, Cristina; Limitaciones del ABC. Revista Partida Doble 1997 nº 78, Mayo. Pg 25-38.
- Castelló, E. - Lizcano, J.; El sistema de gestión y de costes basado en las actividades, Instituto de Estudios Económicos, Madrid, 1994
- Donoso Anes, Rafael (1993) Contabilidad Analítica: Cálculo de costes y análisis de resultados. Editorial Tirant Lo Blanch.
- González Gómez, J.I y Morini Marrero, S; Diseño de un modelo de Contabilidad de Costes y de Gestión para la pequeña empresa bodeguera. Una aplicación práctica de desarrollo en la Comarca Vitivinícola Tacoronte-Acentejo (Tenerife-Canarias). I Encuentro Iberoamericano de Contabilidad de Gestión y VII Jornadas AECA de Contabilidad de Gestión. Valencia, 24 de noviembre de 2000.
- Lorino, Ph.; El control de gestión estratégico. La gestión por actividades, Marcombo, 1993
- Mallo, C. - Mir, F. - Requena, J.M. - Serra, V.; Contabilidad de gestión (contabilidad interna). Cálculo, análisis y control de costes, ACODI-Ariel Economía, Barcelona, 1994
- Martín Peña, Francisco y Juan Ros Riera (2003) Costes: Contabilidad y Gestión Editorial CEF.
- R. Cooper - R. Kaplan, The design of cost management systems. Text, cases and readings, Prentice Hall, NJ, 1992
- T.Johnson - R.Kaplan, Relevance Lost. The Rise and Fall of Management Accounting, Boston, Harvard Business School Press, 1987. El título escogido para la traducción española ha sido: La contabilidad de costes. Auge y caída de la contabilidad de gestión, Plaza & Janés