Costos Productivos agropecuarios Elementos del costo

El cliente interno.

El patrono debe de darle todas las condiciones, para que realice su actividades y tareas de la mejor manera. Así, se obtiene un producto de calidad.

Equipo.

Herramientas.

Aseguramiento.

Capacitación.

Procedimientos.

Mano de obra.

El costo está en anotar las horas laboradas, debe apuntar las horas extra, aparte de las normales.

Se hace una planilla con estos datos.

Se suma total salario normal + total salario extra = salario bruto.

Se debe llevar un control: de vacaciones, aguinaldo, cesantía y preaviso.

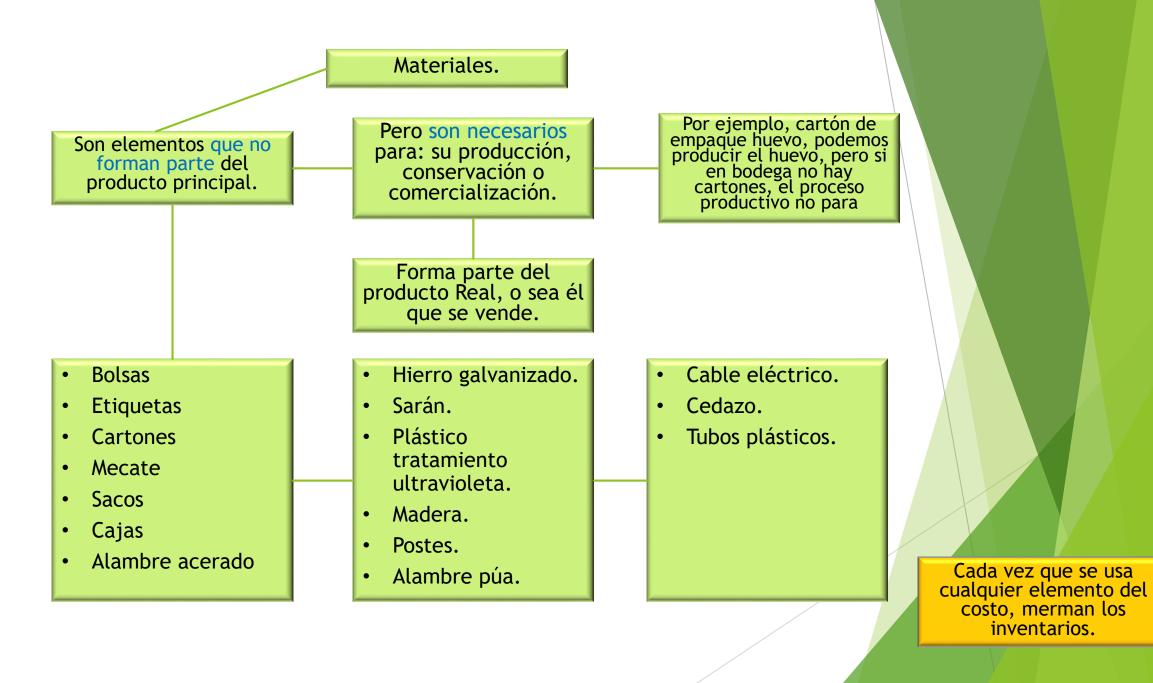
Al salario bruto, se le resta la carga social y obtenemos salario neto.

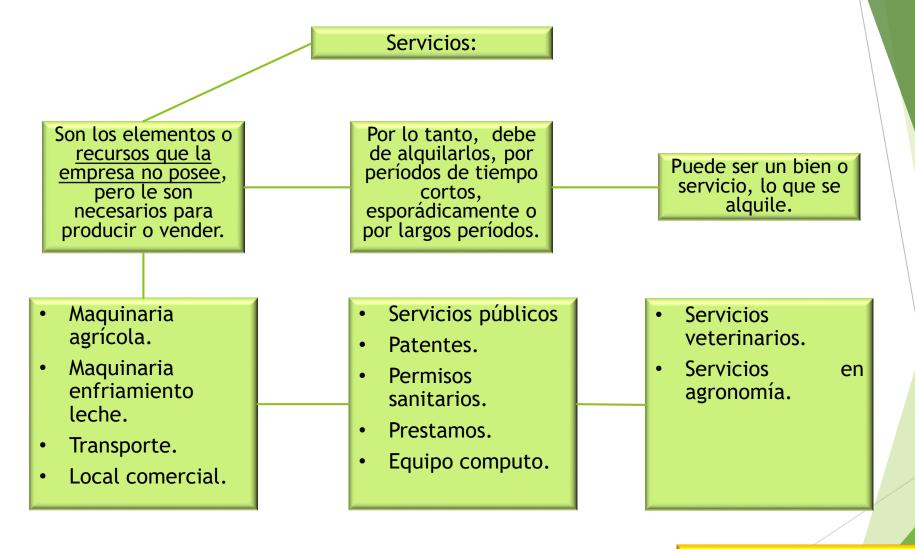
Cada vez que se usa cualquier elemento del costo, los inventarios, se disminuyen, el caso de la mano de obra, se reduce el efectivo.

Insumos. Elementos esenciales que Si alguno de ellos no esta Se asemejan a los disponible, la producción no inicia o es de baja forman parte del ingredientes, de una producto principal, que sale de la finca. receta de cocina. calidad. Semillas/almácigos. Vacunas/vitaminas. Cuajo. Abonos. Sueros. Vinagre. Agua. Concentrados. Suero de leche. Controladores de Sales minerales. Plantas medicinales. plagas y Pastos. Hongos enfermedades. fitopatógenos y Banco proteínas. Semolina. entomopatógenos. Miel de purga. Granza de arroz.

Algunos materiales se consideran insumos, al ser necesarios para que el producto principal, se desarrolle y produzca (productos agricolas) por ejemplo, el sistema de riego y la barbacoa, que se hace para amarrar: tomate, chile, pepino.

Cada vez que se usa cualquier elemento del costo, los inventarios, se disminuyen.





Los servicios y el pago de mano de obra afecta la cuenta de efectivo, disminuyéndola.