

“La incidencia de la mano de obra en el costo de explotación de los buques pesqueros de altura y mediana altura en Mar del Plata – Análisis de Caso”

Materia: Seminario de Graduación
Profesoras: Lic. Amelia Ramirez
Lic. Laura Cipriano
Tutora: CPN Cecilia Mendez
Alumna: Lía Choco
Universidad F.A.S.T.A.
AÑO 1.999



caja 139

ABSTRACT:

La estructura de costos de un buque, presenta particularidades que la diferencian de los costos generales de industrialización. Es por ello que se requiere un análisis detallado del sector y la actividad a fin de determinarla. Es de particular importancia, dentro de este contexto, la incidencia del costo de la mano de obra.

En el presente trabajo analizaré las diferentes posibilidades de organización un buque de la flota pesquera del puerto de Mar del Plata, a fin de estudiar su estructura de costos y la forma de determinación del costo de mano de obra, estableciendo cual es la opción más conveniente.

DISEÑO Y ESTRUCTURA METODOLÓGICA DEL PROYECTO

PROBLEMA:

Incidencia de la mano de obra en el costo de explotación de un buque pesquero de media altura o altura en Mar del Plata

OBJETIVO GENERAL:

Determinar la incidencia del costo de la mano de obra en el costo de explotación del buque pesquero, según adopte la modalidad de media altura o de altura.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Establecer un esquema básico de costos operativos para el buque objeto de éste análisis.
- Analizar los sistemas de remuneración para los tipos de explotación analizados, en relación al costo total de explotación.
- Determinar la incidencia del costo de mano de obra para cada uno de los tipos de explotación.
- Determinar en que tipo de explotación tiene menor incidencia el costo de mano de obra.

HIPÓTESIS:

La incidencia del costo de mano de obra es menor en el buque de altura.

DISEÑO:

UNIVERSO: Buques pesqueros de media altura y altura de Mar del Plata.

UNIDAD DE ANÁLISIS: El buque pesquero analizado

VARIABLES:

Independientes:

- Normas legales en materia laboral
- Normas legales para cada categoría.

Dependientes:

- Costos
- Sistema de Remuneración

TIPO DE INVESTIGACION:

Finalidad: Descriptiva

Amplitud: Microeconómica

Profundidad: Explicativa

Fuentes: Secundarias

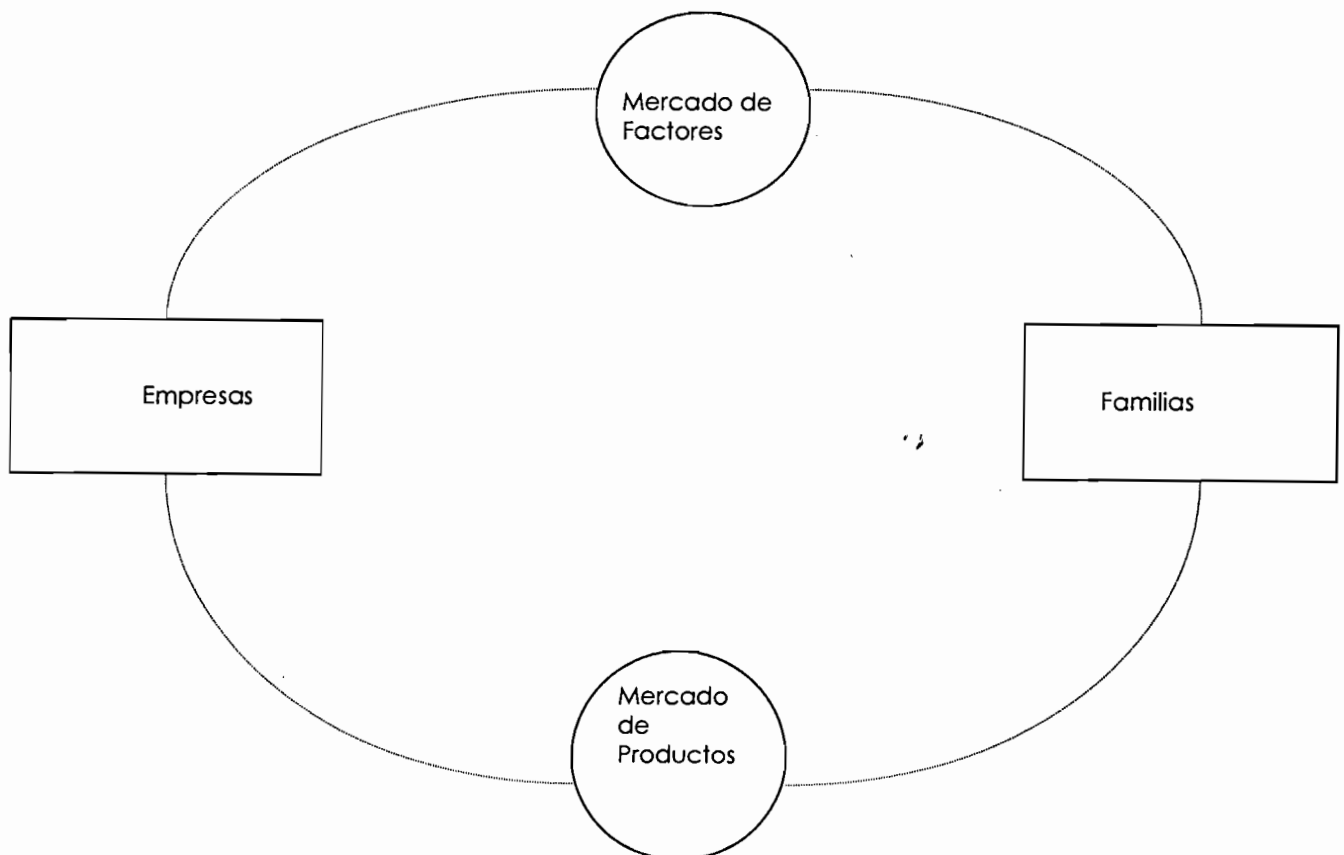
SECCIÓN 1: MARCO TEÓRICO

1-1) Flujo circular del Ingreso

Las actividades económicas que constituyen el proceso económico son ejercidas generalmente no por individuos aislados sino por grupos de individuos que denominamos unidades económicas.

Las dos actividades fundamentales del proceso económico son el consumo y la producción. Las unidades económicas fundamentales son dos: la unidad de consumo que es la familia y la unidad de producción que es la empresa.

La interacción de estas unidades fundamentales genera un flujo de gasto y renta, como el que se ilustra a continuación:



Este flujo, se genera cuando las familias, que poseen los factores productivos, los ofrecen a las empresas que

pagan por los mismos los correspondientes ingresos. Las empresas, con esos factores realizan la producción de bienes y servicios, que luego ofrecen a las familias a determinados precios. Las familias, a su vez, pagan esos precios con los ingresos recibidos anteriormente de las empresas, comprando los bienes y servicios para satisfacer sus necesidades, con lo que se cierra el circuito económico.

1-2) Empresas

Dentro de un contexto económico, puede definirse a la empresa como cualquier organización, que compra y contrata recursos, y vende bienes y servicios.

Existen diferentes tipos de empresas, pudiendo ser clasificadas en función a distintos factores, entre ellos:

Según el tamaño:

- Pequeñas
- Medianas
- Grandes

Esta clasificación, tiene una connotación subjetiva, referida a cuál es el estándar o medida que se utiliza para realizar la comparación.

Así, a fin de establecer un método que sirva para realizar la clasificación, se puede utilizar como referencia el mercado en el que actúa y el tamaño de las demás empresas.

Según la Actividad que realizan:

- Primarias: Son las aquellas que realizan actividades extractivas y relacionadas con la obtención de los frutos de la tierra. Por ej. la ganadería, la agricultura, la pesca, la forestación.
- Secundarias: Son las que realizan la transformación de los productos primarios, elaborándolos y a sumándoles valor agregado, como la industria y la construcción.

- Terciarias: Son aquellas que realizan tareas relacionadas con la producción de servicios, mediante el traspaso jurídico de bienes (comercio), el desplazamiento espacial de bienes (transporte), la transferencia temporal de bienes (crédito, seguros), la prestación de servicios directamente aplicables a personas (servicios Públicos, servicios personales).

1-3) Costos:

1-3-1) Concepto de Costos:

Entendiendo la producción de bienes y servicios como un proceso, los materiales y los servicios de los factores utilizados son las entradas o insumos del proceso, y los productos que se obtienen son las salidas de este sistema,

Para cada nivel de producción habrá un conjunto de insumos asociados a éste. Estos insumos, son los denominados COSTOS.

La definición del costo, aunque se basa en principios similares, varía según se la realice desde el punto de vista económico o del punto de vista contable.

1- Concepto económico

Desde el punto de vista económico, pueden definirse los costos como "las compensaciones que deben recibir los propietarios de los factores y del capital usados por una firma, si se desea que continúen proveyendo de factores a la empresa"¹

Dentro de este concepto, las compensaciones a los factores incluyen no solo los desembolsos relacionados con los pagos a los proveedores y a los trabajadores, sino que también incluye la remuneración a los factores de la producción propios del empresario.

Otro concepto que se incluye dentro del costo económico es el costo de oportunidad o costo alternativo que es "el valor del siguiente mejor uso (u oportunidad) de

¹ Due, John F: Análisis económico. De. Universitaria de Buenos Aires, 2da. Edición, 1969.

un bien económico, o sea, valor de la alternativa sacrificada."²

Entendido de esta manera, el costo significa el desplazamiento de alternativas, el costo del producto que se opta por fabricar estará dado por el de aquel producto desplazado, es decir por el costo de la alternativa abandonada.

Mientras que para la contabilidad, los costos surgen como la sumatoria de los valores cuantificados en dinero de los factores de producción realmente incurridos, para los economistas este concepto se amplía. A estos valores, se le agrega el costo de los recursos propios, que determinan lo que podría ganarse si se utilizaran sobre una base contractual con terceros. A éstos costos se los denomina costos implícitos.

Desde el punto de vista económico, el estudio de los costos sirven para los siguientes propósitos:

- Para predecir cómo responderá el comportamiento de las empresas ante determinados cambios en las condiciones a que hace frente.
- Para ayudar a las empresas a tomar la mejor decisión posible para la consecución de sus objetivos
- Para evaluar desde el punto de vista de la sociedad si la empresa está utilizando correctamente los recursos escasos.

1-3-2) Desde el punto de vista contable

El costo, está representado por la suma de los esfuerzos, expresados cuantitativamente, que es necesario realizar para lograr una cosa.

A fin de otorgar a este concepto abstracto una expresión concreta, se lo define acompañándolo de la idea que específicamente lo configura, como por ejemplo al

² Samuelson, Paul; Nordhaus, William D., Economía. 13 ed., editorial McGraw-Hill. Madrid, 1992.

decir costo de producción o costo de las materias primas, se desea expresar las erogaciones que se han debido realizar para obtener un determinado tipo de costo.

También es definido como el "sacrificio de valores o contraprestación económica que se realiza para adquirir bienes, derechos o servicios con el objeto de utilizarlos en la generación de ingresos de la explotación".³

El análisis de los costos, es llevado a cabo desde el punto de vista contable por la contabilidad de costos.

Ésta, es una rama de la contabilidad general que "sintetiza y registra los costos de los centros fabriles, de servicios y comerciales de una empresa con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos a través de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación."⁴

Con un criterio restrictivo, se define a la contabilidad de costos a la que se aplica en empresas industriales, pero en sentido amplio, se aplica a todo tipo de empresas, ya sean productoras o distribuidoras de bienes o de servicios.

1-3-3) Clasificación de los costos:

1-3-3-1) Según los elementos que lo componen:

▪ Materias Primas:

- Directa: es la que se utiliza o consume en la producción de un producto particular, lote o grupo de productos similares, pudiendo ser medida y cargada en forma directa a cada orden de producción.
- Indirecta: es aquella que, si bien es necesaria para la fabricación, se usa o consume por todo el proceso, de manera tal que la cantidad empleada

³ López Couceiro, E. Costos. Conceptos Básicos. Terminología. 3ra. Ed. A.Z. Editora. Buenos Aires. 1983.

⁴ Vazquez, Juan Carlos. Costos, 2da edición. Edit. Aguilar, Buenos Aires 1994.

no se puede medir ni cargar directamente al producto o lote. Estos materiales, aunque necesarios para la producción, no se incorporan físicamente a los productos, forman parte de los costos comunes de fabricación.

▪ Mano de obra:

- Directa: es la que se aplica directamente al material para cambiar su forma y naturaleza, cargándose a la orden de producción.
- Indirecta: Es la que no se aplica directamente al material, sino que forma parte de los costos comunes de fabricación, aplicándose a los productos en base a procedimientos de prorrateo en unión a los otros costos indirectos.

▪ Costos comunes de fabricación:

- Directos: Son los que se originan en los departamentos o centros de producción y benefician directamente a ellos.
- Indirectos: Constituyen una masa de costos formados por una serie de partidas de naturaleza diversa.

1-3-3-2) Según el grado de variabilidad:

Esta clasificación se halla fundamentada en el grado de regularidad o concurrencia del costo:

▪ Costos Fijos:

Son los que tienen carácter constante, ocurren periódicamente sin tener en cuenta el volumen de producción.

Son costos fijos aquellos cuyo importe total no se ve influido por los cambios en el volumen de actividad,

siempre que este se mantenga dentro de los límites de capacidad de la planta para el cual se programó.

▪ Costos semivARIABLES:

Son aquellos que dentro de ciertos intervalos de la actividad o volumen se comportan con las características de un costo fijo, pero que a la vez sufren cierta alteración si el grado de actividad fluctúa.

▪ Costos Variables:

Son aquellos que fluctúan con el volumen de producción. Según como varíen, pueden ser:

- ❖ Proporcionales: son los que varían exactamente en la misma cuantía en que lo hace el volumen.
- ❖ Progresivos: son aquellos que aumentan más que proporcionalmente al aumento del volumen
- ❖ Regresivos: son los que fluctúan en sentido contrario al volumen, es decir que disminuyen al aumentar el volumen de producción.

SECCIÓN 2: DESARROLLO

2-1) Análisis de los costos dentro de la explotación pesquera

En este trabajo, se estudian los costos de una empresa de tipo extractivo, en el cual se utilizan diferentes recursos a fin de extraer los productos del mar.

La actividad pesquera analizada se organiza en forma de VIAJES o mareas.

Los buques, aprovisionados con combustible, hielo, y alimentos para la tripulación navegan hasta la zona de pesca elegida, en la cual realizan los lances de las artes de pesca a fin de realizar la captura de las especies.

Son estos viajes los que he elegido como unidad de costeo, y en función de éstos he clasificado los costos de la siguiente manera:

❖ **Insumos Directos:**

A diferencia de las empresas de tipo industrial, en este trabajo no existe un proceso que transforme un producto en otro, por lo cual el término **materia prima**, que es el que se utiliza generalmente lo he reemplazado por el de **Insumos Directos**.

❖ **Mano de Obra:**

Incluye todos aquellos costos que generan los trabajadores asignados al buque.

❖ **Otros Gastos Indirectos:**

Incluye aquellos componentes que no se pueden asignar directamente a la unidad de costeo (viaje).

2-2) Descripción de la tarea realizada:

El trabajo realizado es el análisis de un caso en particular.

La tarea específica que he realizado es la recopilación de los datos históricos, a fin de obtener, un parámetro para la preparación de este trabajo y también la creación de un sistema de costos estimados que sirvan a fin de optimizar la toma de decisiones en el futuro.

Los datos extraídos son los correspondientes a los de un buque tipo, para el cual se realizará el análisis.

Existen dentro de la flota pesquera argentina diferentes tipos de embarcaciones, que según su dimensión pueden ser utilizadas para la pesca costera o de altura.

Particularmente, el buque analizado tiene su base en el puerto de Mar del Plata, y posee las siguientes características técnicas:

ESLORA:	27,67 M	
BODEGA:	185 M3	
HP:		520
TRB:		119
ARTES DE PESCA:	Arrastre	

Descripción de los parámetros especificados:

Eslora: corresponde al largo del buque.

Bodega: se refiere a los metros cúbicos que posee la bodega destinada al almacenamiento de la producción

HP: Se refiere a la potencia de motor

Artes de Pesca: se refiere a la forma en que se realiza la captura de las especies. En este caso es de arrastre.

La elección de este buque a fin de realizar la comparación, se debe a que dadas las dimensiones y características técnicas especificadas éste puede utilizarse para los dos tipos de pesca (de media altura y altura)

2-3) Análisis de la Unidad de Costeo

Dentro de los datos históricos reunidos, al realizar el análisis he comenzado con el análisis de la unidad de costeo elegida, es decir el VIAJE. Para ello, he reunido la información referida a los años 1996, 1997 y 1998, respecto de los viajes realizados por el buque objeto de este análisis.

Esta información se encuentra resumida en los cuadros 1-A, 1-B y 1-C, en los cuales se detalla en forma anual, la fecha de salida y llegada a puerto del buque, la cantidad de días que duró el viaje, cantidad de tripulación empleada y la producción obtenida, expresada en kilogramos.

Cuadro 1- A Detalle de los viajes realizados

Año 1996

Nro	Fecha Sal.	Fecha Entr	Q. Días	Tn. Prod.	Tripulantes
1	23-Abr	02-May	9	69.000	9
2	03-May	12-May	9	80.250	9
3	13-May	24-May	11	80.000	9
4	24-May	31-May	7	18.920	9
5	5-Jun	14-Jun	9	80.000	9
6	15-Jun	19-Jun	4	10.300	9
7	20-Jun	28-Jun	8	19.140	9
8	01-Jul	10-Jul	9	37.240	9
9	11-Jul	21-Jul	10	69.000	9
10	23-Jul	31-Jul	8	89.000	9
11	01-Ago	08-Ago	7	73.150	9
12	10-Ago	17-Ago	7	91.100	9
13	23-Ago	28-Ago	5	80.000	9
14	29-Ago	03-Sep	5	78.700	9
15	07-Sep	14-Sep	7	79.700	9
16	15-Sep	20-Sep	5	88.000	9
17	22-Sep	28-Sep	6	60.000	9
18	30-Sep	08-Oct	8	75.200	9
19	09-Oct	16-Oct	7	24.300	9
20	18-Oct	22-Oct	4	65.000	9
21	23-Oct	27-Oct	4	63.000	9
22	28-Oct	02-Nov	5	30.000	9
23	03-Nov	11-Nov	8	71.700	9
24	12-Nov	19-Nov	7	71.800	9
25	20-Nov	25-Nov	5	59.650	9
26	27-Nov	03-Dic	6	62.200	9
27	04-Dic	11-Dic	7	68.600	9
Total anual			187	1.694.950	
Promedio de Kg. De captura por viaje				62.776	

En el cuadro 1-A, puede observarse que durante el año 1996 el buque navegó un total de 187 días, realizando 27 viajes, cuya producción promedio fue de 62.776 kilogramos.

Cuadro 1- B Detalle de los viajes realizados						
Año 1997						
Nro	Fecha Sal.	Fecha Entr	Q. Días	Tn. Prod.	Tripulantes	
1	12-Ene	24-Ene	12	61.300	10	
2	25-Ene	31-Ene	6	9.000	10	
3	31-Ene	11-Feb	11	58.500	10	
4	13-Feb	27-Feb	14	25.400	10	
5	18-Mar	26-Mar	8	33.400	10	
6	29-Mar	02-Abr	4	3.000	10	
7	06-Abr	11-Abr	5	24.800	10	
8	13-Abr	24-Abr	11	82.500	10	
9	26-Abr	30-Abr	4	3.600	10	
10	03-May	07-May	4	44.869	10	
11	17-May	28-May	11	86.160	10	
12	29-May	09-Jun	11	83.010	10	
13	11-Jun	17-Jun	6	18.300	10	
14	19-Jun	27-Jun	8	53.400	10	
15	30-Jun	13-Jul	13	39.600	10	
16	16-Jul	21-Jul	5	36.100	10	
17	25-Jul	01-Ago	7	55.200	10	
18	12-Ago	16-Ago	4	84.970	10	
19	20-Ago	31-Ago	11	85.960	10	
20	01-Sep	11-Sep	10	80.342	10	
21	13-Sep	15-Sep	2	0	10	
22	18-Sep	21-Sep	3	85.000	10	
23	22-Sep	23-Sep	1	8.000	10	
24	25-Sep	26-Sep	1	7.000	10	
25	27-Sep	01-Oct	4	80.000	10	
26	01-Oct	05-Oct	4	38.000	10	
27	07-Oct	10-Oct	3	90.000	10	
28	11-Oct	13-Oct	2	85.000	10	
29	14-Oct	17-Oct	3	85.000	10	
30	18-Oct	23-Oct	5	87.000	10	
31	24-Oct	27-Oct	3	85.000	10	
32	27-Oct	31-Oct	4	84.500	10	
33	01-Nov	04-Nov	3	83.000	10	
34	06-Nov	13-Nov	7	79.640	10	
35	15-Nov	20-Nov	5	1.360	10	
36	20-Nov	01-Dic	11	80.100	10	
37	03-Dic	11-Dic	8	84.239	10	
Total Anual			234	2.032.250		
Promedio de Kg. De captura por viaje				54.926		

En 1997, se realizaron 37 viajes, que totalizaron 234 días de navegación, obteniéndose una producción promedio por viaje de 54.926 kilogramos.

Cuadro 1- C Detalle de los viajes realizados						
Año 1998						
Nro	Fecha Sal.	Fecha Entr	Q. Días	Tn. Prod.	Tripulantes	
1	23-Ene	01-Feb	9	24.505	10	
2	05-Feb	17-Feb	12	67.370	10	
3	22-Feb	05-Mar	12	74.170	10	
4	07-Mar	14-Mar	7	82.165	10	
5	16-Mar	27-Mar	11	80.682	10	
6	28-Mar	07-Abr	10	79.734	10	
7	18-Abr	25-Abr	7	26.073	10	
8	30-Abr	06-May	6	80.308	10	
9	08-May	13-May	5	27.300	10	
10	14-Jun	16-Jun	2	0	10	
11	18-Jun	18-Jun	0	0	10	
12	19-Jun	01-Jul	12	64.602	10	
13	04-Jul	15-Jul	11	62.496	10	
14	17-Jul	28-Jul	11	82.800	10	
15	08-Ago	25-Ago	17	80.000	10	
16	27-Ago	01-Sep	5	76.296	10	
17	02-Sep	08-Sep	6	76.364	10	
18	09-Sep	16-Sep	7	74.943	10	
19	17-Sep	23-Sep	6	77.517	10	
20	24-Sep	02-Oct	8	78.969	10	
21	02-Oct	07-Oct	5	79.221	10	
22	08-Oct	14-Oct	6	74.250	10	
23	15-Oct	25-Oct	10	78.078	10	
24	27-Oct	02-Nov	6	80.580	10	
25	02-Nov	07-Nov	5	74.080	10	
26	08-Nov	13-Nov	5	78.820	10	
27	14-Nov	18-Nov	4	82.180	10	
28	19-Nov	25-Nov	6	78.461	10	
Total Anual			211	1.841.964		
Promedio de Kg. De captura por viaje				65.784		

Durante 1998 (Cuadro 1-C) el buque navegó durante 211 días, realizando 28 viajes, que obtuvieron una producción promedio de 65.784 kilogramos.

Esta información fue resumida en el Cuadro 2 en el cual se observan para cada año analizado, la cantidad de viajes realizados, la cantidad de días navegados y la producción total anual obtenida.

A fin de determinar un valor representativo que sirva como base para el cálculo de los demás componentes del costo, y a partir de los datos obtenidos, cada viaje, tiene una duración promedio de 7 días, y una producción promedio de 61.162 kilogramos.

Cuadro 2			
Resumen de la información anual			
	Viajes	Días Navegados	Capturas Kg
1996	27	187	62.776
1997	37	234	54.926
1998	28	211	65.784
Total	92	632	183.486
Días promedio por viaje			7
Capturas promedio por viaje en Kg.			61.162

2-4) Análisis de los costos de Insumos Directos

Dadas las características especiales de este tipo de explotación, que es extractiva, es decir que toma de la naturaleza algo que ya existe en ella. tomando como una unidad el viaje, pueden identificarse dentro de este rubro los siguientes elementos:

- ❖ **Provisiones:** Son todos los alimentos y encerres necesarios para la subsistencia de los tripulantes mientras dura el viaje.
- ❖ **Combustible:** Se incluyen en este ítem el gasoil utilizado para el funcionamiento del buque
- ❖ **Lubricantes:** Representa los costos generados por los lubricantes que se utilizan en el buque
- ❖ **Hielo:** Incluye los costos del hielo en escamas, utilizado para la conservación del pescado durante cada marea.
- ❖ **Gastos de Estibaje:** Representa los costos de carga y descarga de los cajones y su manejo hasta la realización de la venta.
- ❖ **Otros gastos:** Incluye costos que por su menor representatividad se han agrupado. Entre ellos se encuentran los costos de gas, utilizado para la cocina

El análisis de estos datos se realizó mediante la recopilación de la información histórica, en unidades físicas, de la cual se obtuvo el promedio de utilización en el periodo analizado. Los resultados obtenidos fueron volcados en las siguientes planillas:

2-4-1) Planilla de Inventario físico de provisiones: (cuadros 3- a) y 3- b))

En estas planillas se detallan las provisiones que se utilizaron en el buque durante el período analizado. Se realizó una planilla para cada período anual. Los datos que la componen son:

- ❖ Tipo de Provisión: Se encuentran clasificados en Frutas y verduras, Carnicería, Panificados, fiambrería, Almacén, Lácteos, Bebidas, y Artículos de limpieza.
- ❖ Unidad de medida: De cada producto analizado
- ❖ Viajes: se encuentran enumerados y con su fecha respectiva.
- ❖ Total: de cada producto durante el periodo analizado
- ❖ Promedio: de cada producto en referencia a la cantidad de viajes analizados.
- ❖ Promedio Ponderado: en función a la cantidad de tripulantes embarcados. Para el periodo 1996: 9 tripulantes. Para el periodo 1997: 10 tripulantes.

El resultado de esta planilla, se puede observar en la última columna (promedio ponderado). Éste representa la cantidad por tripulante que se requerirá para cada tipo de provisión por viaje.

Estos datos se encuentran expresados en unidades físicas, por lo cual a fin de expresarlos en moneda deben ser cuantificados, mediante la asignación de un precio.

La recolección de estos datos es útil para:

a) El cálculo de los costos generales por viaje, siendo la base para la realización de una planilla de costos estimados de provisiones. Estos datos en particular, sirven para calcular los requerimientos de provisiones por tripulante para un viaje típico.

b) Calcular el monto a deducir dentro de la Liquidación de sueldos del buque mediante el sistema a la parte y dentro de la liquidación de sueldos de buques de altura. En el primer caso, el monto a deducir es el monto total de las compras realizadas por este concepto. En el caso de los buques de altura la Asignación por Manutención es un monto fijo por tripulante por día navegado, este monto debe compararse con el total de compras realizadas y en caso de que estas sean menores al total de la Asignación por manutención que les correspondiere, la diferencia se les debe abonar.

Cuadro 3-a)
PLANILLA DE INVENTARIO FÍSICO DE PROVISIONES
AÑO 1996

FRUTAS Y VERDURAS

Verduras	VIAJE											Total	Pre- medio	P. Ponderado						
	11 08-Ago	12 17-Ago	13 28-Ago	14 03-Sep	15 14-Sep	16 20-Sep	17 28-Sep	18 08-Oct	19 16-Oct	20 22-Oct	21 27-Oct				22 02-Nov	23 11-Nov	24 19-Nov	25 25-Nov	26 3-Dic	27 11-Dic
ACELGA	0	3	3	0	3	3	0	0	0	4	4	0	2	4	3	5	4	41	2,41	0,27
ACHICORIA	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01
AJO	15	20	0	0	0	20	15	0	0	15	0	0	0	0	0	20	15	135	7,94	0,88
ALBAHACA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0,18	0,02
ALCAUCIL	0	3	4	0	5,5	5	0	0	0	5	0	4	6	0	0	0	0	32,5	1,91	0,21
APIO	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0,47	0,05
BATATA	3	4	4	3	4	5	0	3	0	4	4	0	4	0	3	4	3	48	2,82	0,31
BERENJENA	4	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	10	0,59	0,07
BERRO	0	0	3	3	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	10	0,59	0,07
BROCOLI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
CALABAZA	9	8	7	8	6	8	0	8	0	8	12	0	8	10	5	8	0	105	6,18	0,69
CEBOLLA	8	5	7	7	5	15	7	6	0	6	10	0	12	8	7	8	8	119	7,00	0,78
CEBOLLA DE VERDEO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
CHAUCHA	3	0	0	0	2	2	2	2	0	3	2	2	3	2	0	2	4	29	1,71	0,19
CHOCLO	6	6	6	0	8	8	6	8	0	8	8	8	13	8	7	7	8	115	6,76	0,75
COLIFLOR	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0,29	0,03
CORTE	0	8	6	8	6	6	6	10	0	2	8	0	6	8	8	6	8	96	5,65	0,63
ESPARRAGOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0,35	0,04
ESPINACA	6	0	5	6	0	6	0	5	0	6	5	0	6	4	0	6	5	60	3,53	0,39
HINOJO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0,06	0,01
LECHUGA	4	4	4	4	4	3	3	4	0	4	4	3	7	4	4	4	4	64	3,76	0,42
LIMON	5	7	7	4	5	7	2	0	0	8	6	5	13	5	6	6	8	94	5,53	0,61
MORRONES	3	3	3	3	4	3	3	3	0	3	3	5	3	3	3	3	3	51	3,00	0,33
PAPA	25	25	25	40	0	25	20	30	0	20	25	40	30	30	20	25	30	410	24,12	2,68
PEREJIL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
PUERRO	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01
RABANITO	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	0,35	0,04
REMOLACHA	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,06	0,01
REPOLLO	0	6	0	0	4	4	3	5	0	4	0	0	5	4	0	0	3	38	2,24	0,25
TOMATE	5	5	5	5	5	5	5	6	0	5	5	5	5	6	5	6	5	83	4,88	0,54
VERDURITA	5	6	5	5	0	3	5	5	0	5	4	5	6	6	4	5	6	75	4,41	0,49
ZANAHORIA	3	3	3	2	3	3	0	0	0	4	3	3	3	4	3	3	3	43	2,53	0,28
ZAPALLITO	0	6	0	4	4	4	0	4	0	4	4	4	4	4	4	4	4	53	3,12	0,35
ZAPALLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	0,47	0,05

Frutas

BANANA	kg.	7	7	6	7	7	8	7	8	0	8	7	7	7	7	7	7	8	115	6,76	0,75
CIRUELAS		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
DURAZNOS	kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	20	20	20	20	86	5,06	0,56	
FRUTILLA	kg.	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	4	0,24	0,03	
KIWI	kg.	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	3	3	2	3	3	20	1,18	0,13	
MANDARINA	kg.	20	20	20	20	20	40	20	20	0	60	40	40	40	20	40	40	500	29,41	3,27	
MANZANA	kg.	10	7	5	10	40	40	20	20	0	20	40	0	40	20	0	20	332	19,53	2,17	
MANZANA VERDE	kg.	0	0	0	5	0	5	0	6	0	8	5	0	0	0	0	0	35	2,06	0,23	
MELONES	unid.	0	0	3	0	0	0	2	0	0	5	5	5	3	4	0	0	37	2,18	0,24	
NARANJA	kg.	40	20	20	20	20	20	20	20	0	20	20	20	20	20	20	0	320	18,82	2,09	
NUECES	kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01	
PERA	kg.	0	6	5	5	5	5	7	5	0	8	6	6	7	8	7	5	92	5,41	0,60	
PIÑAS	unid.	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01	
POMELO	kg.	0	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	13	0,76	0,08	
SANDIA	kg.	0	0	0	0	0	0	0	2	0	5	3	5	10	60	60	49	244	14,35	1,59	
UVA	kg.	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01	

Varios

CARBON	kg.	16	0	24	24	4	3	4	6	0	0	3	6	24	24	20	20	198	11,65	1,29
HUEVOS	doc.	3	4	3	3	2	3	3	2	0	0	0	3	3	3	2	2	38	2,24	0,25

		Total																		Ponderado
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
PANADERIA		54	0	0	0	75	0	0	0	0	0	15	15	15	18	18	15	243	14,29	1,59
PAN RALLADO	kg.	2	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	5	0	2	0	18	1,06	0,12
PAN DE SALVADO	kg.	9	0	0	0	15	0	0	0	0	0	3	3	6	0	4	0	40	2,35	0,26
PAN DE AVENA	kg.	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0,35	0,04
GALLETITAS	kg.	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	7	3	0	3	44	2,59	0,29
FACTURAS	doc.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0,18	0,02
GALLETAS MARINERAS	kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
GALLETAS DE SALVADO	kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
GALLETAS MALTEADAS	kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
PEBETES	doc.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	3	10	0,59	0,07
PINONO	kg.	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0,24	0,03
BUDINES	unid.	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0,76	0,08
PAN DULCE	unid.	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	4	20	1,18	0,13
PAN LACTAL	unid.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
SAND. DE MIGA	unid.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
BOMBONES	kg.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00

ART. LIMPIEZA	Total											Pre- medio	Ponderado								
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			22	23	24	25	26	27		
BALDES P/BASURA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	
BLEM - BLANCO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	
BLEM - MARRON	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0,35	0,04
BOLSA CONSORCIO X 10	0	0	0	0	0	3	0	2	0	2	10	0	0	0	0	0	0	0	19	1,12	0,12
BRILLA METALES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0,12	0,01
CIF	6	0	8	0	0	0	6	0	6	0	0	6	6	6	0	0	0	0	44	2,59	0,29
DESINFECTANTE - PINEXO	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	10	6	6	0	0	0	6	0	40	2,35	0,26
DESODORANTE AMB.	0	0	0	3	0	0	0	3	3	0	0	0	0	3	0	0	2	0	14	0,82	0,09
DETERGENTE X 5 LT	2	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	6	0,35	0,04
DETERGENTE X 1/2 LT	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	10	0	10	10	0	0	0	0	35	2,06	0,23
ESCOBA	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0,29	0,03
ESPONJA BRONCE	10	0	0	10	0	0	0	0	0	10	0	0	10	0	0	0	3	0	43	2,53	0,28
FIBRA ESPONJA	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	30	1,76	0,20
FILTRO CAFÉ - TELA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
FOSFOROS	3	3	0	3	0	0	3	2	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	20	1,18	0,13
GLADE ENCHUFE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
GLADE ENCHUFE REPUES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
JABON GLICERINA	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01
JABON TOCADOR	0	0	10	6	0	0	6	0	0	10	0	0	10	10	0	0	10	0	62	3,65	0,41
LAVANDINA 5 LT	2	2	2	1	0	0	2	1	1	1	2	0	0	1	0	0	0	0	15	0,88	0,10
LAVANDINA 2 LT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0,29	0,03	
INSECTICIDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01
PALA DE BASURA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
PAPEL HIGIENICO	2	1	2	0	0	0	3	2	0	0	0	0	2	2	2	2	3	0	19	1,12	0,12
SERVILLETAS DE PAPEL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
TRAPO DE PISO	3	3	0	3	0	0	3	4	0	3	3	0	3	3	0	3	0	3	31	1,82	0,20
TRAPO REJILLA	3	3	3	3	0	0	3	4	0	4	3	0	3	3	4	3	0	3	39	2,29	0,25
REFASADOR	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	4	0,24	0,03	
FRANELA	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	6	0,35	0,04	
GUANTES	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,06	0,01	
TALCO	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01	
ODEX - POLVO	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0,18	0,02	

Cuadro 3-b)

PLANILLA DE INVENTARIO FÍSICO DE PROVISIONES

AÑO 1997

FRUTAS Y VERDURAS

11-Ago 19-Ago 01-Sep 13-Sep 17-Sep 22-Sep 27-Sep 01-Oct 06-Oct 10-Oct 17-Oct 23-Oct 27-Oct 05-Nov 13-Nov 21-Nov 01-Dic

VIAJE	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	Total	Pro- medio	Ponderado	
Verduras																					
ACELGA	3	3	3	3	0	0	3	0	3	0	3	0	0	0	3	0	3	30,00	1,76	0,18	
ACHICORIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	
AJO	0	0	10	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	43,00	2,53	0,25	
ALBAHACA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	
ALCAUCIL	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	24,00	1,41	0,14	
APIO	2	1	2	2	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	1	13,00	0,76	0,08	
BATATA	3	2	3	3	0	0	3	0	3	0	0	3	0	3	3	0	3	29,00	1,71	0,17	
BERENJENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	6,00	0,35	0,04	
BERRO	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,00	0,18	0,02	
BROCOLI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4,00	0,24	0,02	
CALABAZA	0	0	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13,00	0,76	0,08	
CEBOLLA	10	5	10	10	0	0	4	0	10	5	0	6	0	10	5	10	6	91,00	5,35	0,54	
CEBOLLA DE VERDEO	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,00	0,06	0,01	
CHAUCHA	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,00	0,35	0,04	
CHOCLO	4	2	4	4	0	0	4	0	4	0	0	4	0	4	4	4	4	42,00	2,47	0,25	
COLIFLOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3,00	0,18	0,02	
CORTE	6	6	7	7	6	0	6	0	6	6	6	6	6	6	6	6	7	93,00	5,47	0,55	
ESPARRAGOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	4	4	0	4	20,00	1,18	0,12	
ESPINACA	4	4	4	5	0	0	4	0	0	4	0	0	0	0	5	0	4	39,00	2,29	0,23	
HINOJO	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	12,00	0,71	0,07	
LECHUGA	4	3	4	3	0	3	0	3	4	0	3	3	3	3	3	3	0	42,00	2,47	0,25	
LIMON	5	0	7	7	0	0	5	0	6	0	5	5	5	5	5	0	6	56,00	3,29	0,33	
MORRONES	3	2	2	2	0	2	0	2	2	0	2	2	2	2	3	2	3	27,00	1,59	0,16	
PAPA	45	0	45	45	0	0	10	0	45	0	0	15	10	45	0	25	20	305,00	17,94	1,79	
PEREJIL	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	11,00	0,65	0,06	
PUERRO	2	1	1	2	0	0	1	0	1	0	0	1	0	3	1	2	1	16,00	0,94	0,09	
RABANITO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	
REMOLACHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	
REPOLLO	2	0	2	0	0	1	0	0	2	0	0	2	2	0	2	0	2	15,00	0,88	0,09	
TOMATE	3	3	4	4	0	3	0	2	3	0	3	3	3	3	3	3	3	43,00	2,53	0,25	
VERDURITA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,00	0,18	0,02	
ZANAHORIA	3	0	3	3	0	0	0	0	2	0	0	0	2	3	3	2	2	23,00	1,35	0,14	
ZAPALLITO	3	3	0	3	0	0	0	3	3	0	0	3	0	3	0	3	0	29,00	1,71	0,17	
ZAPALLO	7	3	0	0	0	0	4	0	6	0	0	6	0	0	2	5	4	37,00	2,18	0,22	

	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	Total	Pre-	P.
MERMELADA	0	0	4	0	0	0	0	0	0	3	0	0	6	0	0	0	0	13,00	0,76	0,08
MIEL X 500 GR	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6,00	0,35	0,04
MIEL X KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00
NESQUICK X 1 KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00
NESQUICK X 1/2 KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00
NUJUZ MOSCADA	6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	22,00	1,29	0,13
OREGANO	6	0	0	6	0	0	0	2	0	4	0	0	4	3	6	3	5	43,00	2,53	0,25
PATE DE FOIE	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	15	25,00	1,47	0,15
PIMIENTA BLANCA	6	0	4	6	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	2	0	24,00	1,41	0,14
POLVO DE HORNEAR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00
POROTOS ALUBIA X 500	3	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	3	0	0	0	0	10,00	0,59	0,06
PURE DE TOMATE	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	25,00	1,47	0,15
SAL FINA	4	0	0	4	0	0	2	0	0	4	0	0	4	0	0	0	2	22,00	1,29	0,13
SAL GRUESA	2	0	0	3	0	0	2	0	0	3	0	0	3	0	0	2	3	20,00	1,18	0,12
SAL PARRILLERA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00
SARDINAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5,00	0,29	0,03
TE - BOLDO X 25	6	0	0	6	0	0	4	0	0	4	0	4	3	2	5	9	6	58,00	3,41	0,34
TE - X 100 SAQUITOS	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	6,00	0,35	0,04
TOMATE PELADO	10	0	15	15	0	0	0	0	0	6	0	5	10	0	0	10	12	83,00	4,88	0,49
TOMATE TRITURADO X l	0	0	15	0	0	0	0	0	0	6	0	5	0	0	0	0	0	26,00	1,53	0,15
TOMATE - PURE	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	20	0	40,00	2,35	0,24
VINAGRE ALCOHOL	1	0	0	0	0	0	3	2	0	3	0	0	3	2	0	0	0	14,00	0,82	0,08
YERBA	7	6	0	7	0	0	2	0	0	0	0	8	0	0	2	4	6	47,00	2,76	0,28
MOSTAZA - X 400 GR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2,00	0,12	0,01
LENTEJAS X 500 GR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00

	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	Total	Pre-	P.
LACTEOS																				
CREMA X 1 L	2	0	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2	11	0,65	0,06
DULCE DE LECHE X 500	4	0	0	6	0	0	4	0	0	4	0	0	0	2	3	4	5	36	2,12	0,21
LECHE LARGA VIDA	24	0	36	36	0	0	24	0	36	0	0	12	0	24	36	24	24	276	16,24	1,62
MANTECA - 200 GR	10	0	20	20	0	0	0	0	10	10	0	10	0	0	12	15	10	107	6,29	0,63
QUESO CREMA X 400 GR	6	0	3	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	10	0	0	23	1,35	0,14
YOGURT BOTELLA	0	0	6	6	0	0	4	3	3	0	0	6	0	6	3	10	0	47	2,76	0,28
RICOTA	0	1,85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,63	4	7,48	0,44	0,04
LECHE COMUN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00

	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	Total	Pre-	P.
BEBIDAS																				
AGUA MINERAL	36	0	36	0	0	0	0	18	36	0	30	30	30	18	24	36	0	294	17,29	1,729
JUGO SOBRES	30	0	0	120	0	0	0	30	45	0	0	75	45	0	75	45	0	420	24,71	2,471
SODA - DESCART.	60	0	60	72	0	0	30	30	60	0	30	30	30	60	60	60	6	568	32,82	3,282
TERMA	24	12	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	3,53	0,353
JUGO MOCORETA	6	0	6	6	0	0	0	0	12	0	0	12	0	0	6	6	18	72	4,24	0,424
VINO	0	0	0	6	0	0	0	0	1	0	6	0	0	6	0	0	1	20	1,18	0,118

ART. LIMPIEZA	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	Total	P. medio ponderado	
BALDES P/BASURA	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0,24	0,02
BLEM - BLANCO	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01
BLEM - MARRON	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	6	0,35	0,04
BOLSA CONSORCIO X 10	2	0	2	2	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	14	0,82	0,08
BRILLA METALES	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0,18	0,02
CIF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6	0,35	0,04
DESINFECTANTE - PINE	6	0	6	0	0	0	0	0	6	0	4	6	5	3	4	0	0	40	2,35	0,24
DESODORANTE AMB.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01
DETERGENTE X 5 LT	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01
DETERGENTE XLT	10	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	6	5	5	44	2,59	0,26
ESCOBA	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	5	0,29	0,03
ESPONJA BRONCE	0	0	7	0	0	0	0	0	10	0	0	6	0	6	0	0	0	29	1,71	0,17
FIBRA ESPONJA	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	18	1,06	0,11
FILTRO CAFÉ - TELA	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,06	0,01
FOSFOROS	3	0	3	3	0	0	0	0	3	0	0	4	0	0	0	3	0	19	1,12	0,11
GLADE ENCHUFE	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0,35	0,04
GLADE ENCHUFE REPUB	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0,35	0,04
JABON GLICERINA	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	6	0,35	0,04
JABON TOCADOR	10	3	10	10	0	0	0	0	10	0	0	10	6	3	0	0	5	67	3,94	0,39
LAVANDINA 5 LT	2	0	2	0	0	0	0	0	2	0	1	2	2	1	2	1	2	17	1,00	0,10
LAVANDINA 2 LT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
INSECTICIDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
PALA DE BASURA	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	0,01
PAPEL HIGIENICO	4	0	5	5	0	0	3	0	3	0	0	3	3	3	3	3	3	38	2,24	0,22
SERVILLETAS DE PAPEL	0	0	2	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	8	0,47	0,05
TRAPO DE PISO	3	0	4	3	0	0	0	0	6	0	0	3	2	2	3	3	0	29	1,71	0,17
TRAPO REJILLA	3	0	4	3	0	0	0	0	9	0	0	3	3	3	3	0	0	34	2,00	0,20
REPASADOR	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	2	8	0,47	0,05
FRANELA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4	0,24	0,02
GUANTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
TALCO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
ODEX POLVO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00

2-4-2) Planilla de gastos generales del viaje: (cuadros 4-a), 4-b) y 4-c)

En esta planilla se detallan los gastos que, aunque son indirectos al costo final, son directos al costo de cada viaje.

Los costos que incluyen son: Hielo, Combustibles y lubricantes, Gastos de descarga y otros gastos.

Estos costos se encuentran agrupados por viaje, totalizados en unidades físicas y promediados en función a la cantidad de viaje realizados. Se han tenido en cuenta para la realización de los promedios aquellos viajes en los que hubo consumo, a fin de obtener valores representativos.

Estos datos se utilizan para:

- la confección de la planilla de costos estimados.
- el cálculo de la liquidación de gastos a la parte.

Los datos correspondiente al periodo julio - diciembre 1996 y julio 1997 a diciembre 1998 son los que se detallan en los cuadros 4-a), 4-b) y 4-c)

El promedio de cada uno de los rubros analizados, representa el consumo medio por viaje para cada ítem.

**CUADRO 4-a)
PLANILLA DE GASTOS GENERALES DEL VIAJE
AÑO 1996**

	11 08-Ago	12 17-Ago	13 28-Ago	14 03-Sep	15 14-Sep	16 20-Sep	17 28-Sep	18 08-Oct	19 16-Oct	20 22-Oct	21 27-Oct	22 02-Nov	23 11-Nov	24 19-Nov	25 25-Nov	26 3-Dic	27 11-Dic	Total	Pro- medo	
HIELO																				
Escamas	tn	19,06	18,58	18,49	0	18,44	18,4	18,96	18,23	5,75	18,52	10,93	11,21	18,81	16,27	17,36	18,97	19,64	267,62	16,73
COMBUSTIBLE																				
Gas Oil	lt	9500	5000	6000	0	10000	8000	8000	10000	5000	10000	9000	0	18000	14900	10000	10000	15000	148400	9893,33
Flete en m3	m3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00
LUBRICANTES																				
RIMULA 15W40	Tambor	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	5	0,29
TELLUS 46	Balde	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	6	0,35
ESSOLUBLE 15W40	Balde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0,06
ACEITE P ENGR ST 250	Unid.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0,06
NUTO H 46	Balde	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,06
Bardahl tir	Unid.	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0,29
OTROS GASTOS																				
Gas - tubo x 45 kg	unid.	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	7	0,41

Cuadro 4-b)
PLANILLA DE GASTOS GENERALES DEL VIAJE
AÑO 1997

		11-Ago	19-Ago	19-Ago	01-Sep	13-Sep	22-Sep	27-Sep	01-Oct	06-Oct	10-Oct	17-Oct	23-Oct	27-Oct	30-Oct	05-Nov	13-Nov	21-Nov	01-Dic	Total		
		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	Total			
		Pro-																				
		meses																				
HIELO	tn	22,22	18	19,3	0	20,182	1	14,43	11,62	19,55	12,04	15,72	15,05	16,24	15,43	22,46	24,05	22,1	268,39	17,89		
COMBUSTIBLE																						
Gas Oil	lt	8000	12000	20964	0	15400	0	12200	0	12000	0	10000	10000	8000	12000	10000	12000	21000	163564	12581,85		
Flete en m3	m3	0	0	0	0	0	0	12,2	0	12	10	10	8	12	10	12	12	0	98,2	5,78		
LUBRICANTES																						
RIMULA 15W40 - Tambor		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	
TELLUS 46 - Balde		2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0,24	
ESSOLUBLE 15W40 - Balde		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,06	
ACEITE P ENGR ST 250 - Unid.		0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	
NIJTO H 46 - Balde		0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,12	
DESCARGA VARIABLE																						
Cajon		0,68	0,63	0,64	0,64	0,63	0,62	0,58	0,58	0,58	0,59	0,61	0,61	0,62	0,63	0,58	0,61	0,00	9,63	0,58		
OTROS GASTOS																						
Gas - tubo x 45 kg unid.		1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	8	0,47	

Cuadro 4-c)
PLANILLA DE GASTOS GENERALES DEL VIAJE
Año 1998

		01-Feb	17-Feb	Mar-98	14-Mar	27-Mar	07-Abr	25-Abr	06-May	13-May	16-Jun	01-Jul	15-Jul	28-Jul	05-Ago	01-Sep	08-Sep	16-Sep	23-Sep	30-Sep	07-Oct	14-Oct	25-Oct	02-Nov	13-Nov	25-Nov	Total						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28				
		Pro-																															
		meses																															
HIELO	tn	22,52	22,84	25,29	21,55	23,5	27,42	25	8,89	20,33	21,37	21,56	22,36	22,68	22,7	21,88	23,6	21,5	20,57	20,33	18,57	20,55	18,36	16,5	19,57	18,5	17,55	15,33	15,5	576,32	20,58		
COMBUSTIBLE																																	
Gas Oil	lt	18000	11000	18000	19000	16000	18000	13950	15000	15000	6000	23000	19530	14000	10000	14000	10000	18000	10000	14000	10000	13000	10000	10000	20000	10000	10000	15000	7000	5000	382480	13660,00	
Flete en m3	m3	0	11	19	16	28	18	13,95	15	0	0	19	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	153,95	5,50
LUBRICANTES																																	
RIMULA 15W40 - Tambor		0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1,33	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	14,33	0,51	
TELLUS 46 - Balde		0	2	0	0	0	0	0	0	2	10	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	30	1,07	
ESSOLUBLE 15W40 - Balde		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0,11	
ACEITE P ENGR ST 250 - Unid.		18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0,75	
NIJTO H 46 - Balde		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00
hidraulico		20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	1,04	
DESCARGA VARIABLE																																	
Cajon		0,63	0,66	0,63	0,63	0,61	0,60	0,66	0,60	0,58	0,00	0,56	0,58	0,60	0,59	0,59	0,56	0,97	0,97	0,65	0,65	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,65	0,65	0,58	0,58	17,27	0,62	
OTROS GASTOS																																	
Gas - tubo x 45 kg unid.		1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	15	0,54

2-5 Análisis de los gastos generales del buque

También llamado carga fabril, este rubro agrupa a aquellos componentes que no se pueden asignar directamente a la unidad de costeo (viaje).

En este rubro se han analizado los siguientes componentes:

- Reparación de Artes de Pesca
- Reparación del Guinche
- Reparación de Instalación Eléctrica
- Reparación de Motores
- Reparación de Radar
- Reparación de Equipo de frío
- Reparación Mantenimiento de Cubierta
- Reparación del Casco
- Reparaciones menores y gastos varios
- Cables de Acero
- Amortizaciones
- Seguro Buque

Los valores históricos de estos rubros, correspondientes a los periodos 96-98, son los que se detallan en las planillas a continuación:

Cuadro 5-a)
Planilla de gastos Generales del Buque
Año 1996

Concepto/mes	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	Total	Total Diario
Rep. Artes de Pesca	214,12	370,00		51,30	188,30	512,80	1.071,60	3.118,92	508,52	543,92	534,67	548,18	7.662,33	40,98
Rep. Guinche	188,40			347,11	6.794,59	2.225,85	199,00	140,00	242,00	275,00	93,00	365,00	140,00	0,75
Rep. Inst. Electrica	4.256,91	1.056,39	1.151,00	250,00		287,60		604,59	560,16	539,49	497,54	741,28	19.657,03	24,28
Rep. Motores	250,00							3.772,07					500,00	105,12
Rep. Radar													838,10	2,67
Rep. Equipo de frio	1.243,45	1.050,00	548,00	341,54			40,00			311,10	280,00	247,00	4.563,92	4,48
Rep. Y Mant. Cubierta	843,30	23.147,00	2.361,97	133,38						39,67	1.301,26		26.485,65	24,41
Rep. Casco	438,07	134,08	2.718,32	595,81	459,50	945,10	526,19		550,00		1.554,94	820,00	8.742,01	141,63
Rep. Y gs. Vs.						4.386,22				337,02			4.723,24	46,75
Cables de Acero													53.276,95	25,26
Amortizaciones	53.276,95												53.276,95	284,90
Seguro Buque			3.499,00		792,00				5.084,00			5.055,00	14.430,00	77,17
Total	60.711,20	25.757,47	10.278,29	1.719,14	8.234,39	8.357,57	1.836,79	7.635,58	6.944,68	2.046,20	4.261,41	7.776,46	145.559,18	778,39

Total de gastos 145.559,18
 Total dias navegados año 187
 Total de gastos x dia navegados 778,39

Cuadro 5-b)
Planilla de gastos Generales del Buque
Año 1997

Concepto/mes	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	Total	Total Diario
Rep. Artes de Pesca	1.986,86	3.012,11	3.073,16	1.692,74	1.359,45	14.256,63	1.709,70	1.293,04	1.719,86	2.144,11	762,84	479,77	33.490,27	143,12
Rep. Guinche	1.330,82						65,00	3.762,00			13.910,00	166,00	19.233,82	82,20
Rep. Inst. Eléctrica	1.130,46	516,21	448,18	513,39	341,66	403,83	534,84	1.105,25	393,64	420,08	91,94	447,24	6.346,72	27,12
Rep. Motores	14.221,00	2.957,00	12.556,57	368,73	69,27	20.917,00	1.619,56	6.347,86	14.735,68		1.444,96	1.011,53	76.249,16	325,85
Rep. Radar		231,00		231,00			405,00	99,00	150,00			2.842,34	3.958,34	16,92
Rep. Equipo de frío	578,00											754,00	1.332,00	5,69
Rep. Y Mant. Cubierta	70,85		130,00							88,39			289,24	1,24
Rep. Casco												14.942,50	14.942,50	63,86
Rep. Y gs. Vs.	36,36	684,95	370,73	692,75	450,42	894,56	65,86	205,25	100,00	55,57	239,00	55,85	3.851,30	16,46
Cables de Acero	154,00	82,11	48,68	82,57	218,54	12.868,46		259,43		3.006,88	557,15	3.245,62	20.523,44	87,71
Amortizaciones	53.276,95												53.276,95	227,68
Seguro Buque	15.009,81												15.009,81	64,14
Total	87.795,11	7.483,38	16.627,32	3.581,18	2.439,34	49.340,48	4.399,96	13.071,83	17.099,18	5.715,03	17.005,89	23.944,85	248.503,55	1.061,98

Total de gastos 248.503,55

Total días navegados año 234

Total de gastos x día navegado 1.061,98

Cuadro 5-c)
Planilla de gastos Generales del Buque
Año 1998

Concepto/mes	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	Total	Total Diario
Rep. Artes de Pesca	262,87	1.092,28	379,78	737,39	430,76	2.154,80	1.712,97	4.504,25	3.585,46	11.164,88	3.618,12	1.827,80	31.471,36	149,15
Rep. Guinche	145,00		4.000,00			33.881,00		272,00					38.298,00	181,51
Rep. Inst. Electrica	378,23	2.156,26	698,07	479,11	519,53	130,29	1.301,47	267,77	774,69	102,57		1.077,01	7.885,00	37,37
Rep. Motores	4.545,70	3.786,77	2.419,95	3.532,39	12.251,46	21.817,72	2.045,31	2.980,00	44,36	386,85		3.702,10	57.512,61	272,57
Rep. Radar			3.670,49	1.133,00		2.480,13		93,11	365,00	3.110,00	552,04	365,00	11.768,77	55,78
Rep. Equipo de frio	658,40			458,78	486,48							3.285,00	4.888,66	23,17
Rep. Y Mant. Cubierta	945,00			960,00	52,31		730,76	130,00	97,50	740,50	484,95	9.129,00	12.539,26	59,43
Rep. Casco	552,00											2.580,40	3.863,16	18,31
Rep. Y gs. Vs.	1.969,59	968,65	2.265,88	585,92	414,44	908,41	1.209,54	342,20	226,03		346,61	1.129,07	10.366,34	49,13
Cables de Acero		187,55	98,84	348,00	390,25	49,00	612,51	690,33		232,00	95,16	1.736,57	4.440,21	21,04
Amortizaciones	53.276,95												53.276,95	252,50
Seguro Buque							15.000,00						15.000,00	71,09
Total	62.733,74	8.191,51	13.533,01	8.234,59	14.545,23	62.152,11	21.881,80	9.279,66	5.093,04	15.736,80	5.096,88	24.831,95	251.310,32	1.191,04

Total de gastos 251.310,32

Total dias navegados año 211

Total de gastos x dia navegados 1191,044

2-5-1) Descripción de la Planilla de Gastos Generales del Buque: (cuadros 5-a), 5-b) y 5-c))

En esta planilla se encuentran agrupados todos los gastos de reparación y mantenimiento del buque, así como los gastos de seguros y la amortización del buque. Debido a que estos gastos no presentan una distribución uniforme a lo largo del año, han sido tomados en forma anual.

El total obtenido por cada rubro fue dividido por la cantidad de días navegados a fin de obtener un importe promedio diario de gastos.

Los gastos diarios para cada año, son para 1996 \$778,39, para 1997 \$ 1.061,98 y para 1998 \$ 1.191,04.

Estos datos se utilizarán dentro de la planilla de costos estimados del buque.

2-6) Análisis de los costos de mano de obra:

Respecto de los costos de mano de obra, el objeto del presente trabajo es el análisis específico de dos sistemas de liquidación, a fin de determinar el que sea más conveniente. Estos sistemas son:

2-6-1) Sistema de liquidación a la parte:

Nace como un sistema remunerativo en base a la producción, en la cual el empresario y los trabajadores dividen la ganancia obtenida en la explotación, asignándosele a cada uno diferente participación, en función de sus tareas y asignaciones a bordo del buque.

La forma de su cálculo es la realización de un estado de resultados según las normas establecidas por los convenios colectivos, el cual se divide por determinada cantidad.

A este resultado se lo denomina PARTE, y es la base para el cálculo de las remuneraciones.

El denominador utilizado (Cantidad de partes), varía según el tipo de buque y la cantidad de tonelaje de bodega posea. Para el buque en análisis, se calculan en base a 28 partes, 12,25 de las cuales son destinadas a la tripulación.

La forma que en general una liquidación a la parte es la que se muestra en el cuadro 6. En este puede observarse que al total de ingresos obtenidos por la venta de la producción del viaje se le restan una serie de gastos, referidos al viaje en particular, como son los gastos generales del viaje y las provisiones, explicados precedentemente.

Asimismo, es posible la deducción de los gastos correspondientes al sueldo del sereno del buque y un porcentaje del 3% sobre los ingresos en concepto de gastos de administración.

Cuadro 6	
Liquidación Tripulantes a la parte	
Ingresos del viaje	
Gastos/Viaje	
Comustibles y Lubricantes	
Hielo	
Estibaje	
Provisiones	
Gastos Varios	
Sereno	
Gastos de Administración	
Total	
Ingresos	-0
Gastos	0
Resultado	28
Partes	0
Total Parte	

Las 12,25 partes destinadas a la tripulación se distribuyen como se detalla a continuación:

Cuadro 7	
Cargos a Liquidar	% S/ Contr. Ajuste
PATRON	2,5
CONDUCTOR	1,75
2DO CONDUCTOR	1,5
1ER. PESCADOR	1,25
2DO. PESCADOR	1,125
COCINERO	1,125
MARINERO	1
MARINERO	1
MARINERO	1

La utilización de este sistema, de liquidación es posible para los buque costeros y de media altura.

La implementación, de este sistema en buques que podían adoptar las dos modalidades analizadas, se debió principalmente a que hasta el mes del julio de 1997, la tripulación afectada a estas embarcaciones eran consideradas a los fines de los aportes al Sistema Previsional, como trabajadores autónomos, es decir, que no existía para la empresa armadora la obligación de realizar aportes y contribuciones al sistema de Seguridad Social, recayendo en el tripulante la obligación de depositar a la Dirección General Impositiva, el importe correspondiente a la categoría D' o G', según el tonelaje del buque. Esto implicaba para las empresas un menor costo laboral.

A partir del mes de Agosto de 1997, los trabajadores de los buques pesqueros de media altura, dejan de ser considerados trabajadores autónomos, pasando a ser considerados trabajadores en relación de dependencia, a los cuales deben realizarse sobre sus haberes lo aportes y contribuciones establecidos por las normas vigentes en la materia.

Es por ello, que el análisis de los costos de la mano de obra para ambas alternativas, se torna relevante a la hora de decidir la posibilidad de un cambio de encuadramiento del buque.

El costo de mano de obra, también incluye otros conceptos, los cuales incluyen habitualmente la remuneración percibida por el trabajador. Sobre estos conceptos se calculan los costos que debe afrontar el empleador en concepto de contribuciones patronales.

A fin de analizarlos, y determinar su incidencia, he realizado una matriz que se detalla en el Cuadro 8 en la que se discriminan, tomando en base 100 el sueldo bruto asignado a un trabajador, cual es el importe del costo total de Mano de Obra.

A estos conceptos se les ha aplicado, cuando corresponde el porcentaje de contribuciones patronales. El

resultado de la matriz es en este caso de 206,18. Este número significa que cada 100 pesos de remuneración bruta del trabajador, la empresa afronta no solo esos 100 pesos, sino que el costo total de la mano de obra asciende a 206,18 pesos. Expresándolo en forma porcentual, el incremento del costo de la mano de obra es del 106,18 %.

Cuadro 8
Mano de obra adicional personal liquidado a la parte

	Sueldo	Jubilacion 4,3%	Asignaciones Familiares 4,5%	F.Nacional de Empleo 9%	INSSJP 0,51%	Obra Social 5%	Variable 1,36%	S.A.C. 10,39%	Total
Sueldos	100,00	4,30	4,50	9,00	0,51	5,00	1,36	10,39	135,06
Dias de Trabajo en Tierra	11,88	0,51	0,53	1,07	0,06	0,59	0,16	1,23	16,05
Francos compensatorios	33,33	1,43	1,50	3,00	0,17	1,67	0,45	3,46	45,02
Vacaciones	7,43	0,32	0,33	0,67	0,04	0,37	0,10	0,77	10,03
Licencias	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03
Total	152,64	6,56	6,87	13,74	0,78	7,63	2,08	15,86	206,18

2-6-2) Sistema de liquidación para buques de Altura:

Este sistema remunerativo, aunque también se basa en la producción, no la calcula según el total facturado, sino en base a un precio base fijado por los Convenios Colectivos.

La liquidación se realiza en función de las toneladas capturadas, a las cuales se les asigna un precio.

Los puestos a liquidar también varían, siendo la tripulación mínima exigida por Prefectura Naval Argentina la que se detalla a continuación en el cuadro 9

Cuadro 9	
Cargos a Liquidar	
	% S/ Contr. Ajuste
PATRON	3,83
2DO PATRON	2,33
CONDUCTOR	3,00
2DO CONDUCTOR	2,10
1ER. PESCADOR	1,74
2DO. PESCADOR	1,60
COCINERO	1,60
MARINERO	1,47
MARINERO	1,47
MARINERO	1,47

En el cuadro 9 también se incluyen los datos referidos al porcentaje de la producción que le corresponde a cada tripulante según el Contrato de Ajuste celebrado entre el armador del buque y el tripulante.

El convenio colectivo establece diferentes puntajes para cada cada puesto, según las características técnicas del buque, principalmente la capacidad de bodega.

Al igual que en los buques de media altura, a fin de determinar el costo total de mano de obra, he relevado el resto de los conceptos que se incluyen en liquidación y su influencia en dicho costo.

Cuadro 10-a)									
Cargo Liquidar									
Patron									
% s/ contrato de Ajuste		3,83							
Dias Navegados		101							
% S/ Contr.	Jubilacion	Asignaciones Familiares	F.Nacional de Empleo	INSSJP	Obra Social	Variable	S.A.C.	Total	
Ajuste	4,3%	4,5%	9%	0,51%	5%	1,36%	10,39%		
sueldos	100,00	4,30	4,50	9,00	0,51	5,00	10,39	135,06	
Dias de T. En Tierra	11,88	0,51	0,53	1,07	0,06	0,59	1,23	16,05	
Francos compensatorios	33,33	1,43	1,50	3,00	0,17	1,67	3,46	45,02	
Vacaciones	7,43	0,32	0,33	0,67	0,04	0,37	0,77	10,03	
Licencias	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Ropa de Agua								1,50	
Total	152,64	6,56	6,87	13,74	0,78	7,63	2,08	207,68	

Proporcion	
Dias totales Navegados	101
Dias de franco	33,6666667 33,33%
Dias de vacaciones	7,50 7,43%
Dias Trabajo en tierra	12 11,88%
Dias de licencias	2 2%

Cuadro 10-b)									
Cargo Liquidar									
Conductores / Marineros									
101									
Dias Navegados	% S/ Contr.	Jubilacion	Asignaciones Familiares	F.Nacional de Empleo	INSSJP	Obra Social	Variable	S.A.C.	Total
	Ajuste	4,3%	4,5%	9%	0,51%	5%	1,36%	10,39%	
Sueldos	100,00	4,30	4,50	9,00	0,51	5,00	1,36	10,39	135,06
Dias de T. En Tierra	11,88	0,51	0,53	1,07	0,06	0,59	0,16	1,23	16,05
Francos compensatorios	33,33	1,43	1,50	3,00	0,17	1,67	0,45	3,46	45,02
Vacaciones	7,43	0,32	0,33	0,67	0,04	0,37	0,10	0,77	10,03
Licencias	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03
Ropa de Agua									2,00
Total	152,64	6,56	6,87	13,74	0,78	7,63	2,08		208,18

Dias totales Navegados		Proporcion
Dias de franco	101	33,33%
Dias de vacaciones	33,6666667	7,43%
Dias Trabajo en tierra	7,50	11,88%
Dias de licencias	12	2%

SECCIÓN 3: ESQUEMA DE COSTOS OPERATIVOS DEL BUQUE

En base a la información relevada de los puntos precedentes, se realizó un esquema general de los costos de un buque por viaje.

Dicho esquema, realizado en base histórica fue valorizado a precios actuales y abarca los siguientes puntos:

3-1- Insumos Directos:

3- 1-a) Provisiones

3- 1-b) Gastos generales del viaje

3-2- Gastos Generales del buque

3-3- Mano de Obra:

3- 3-a) Sistema a la parte

3- 3-b) Liq. Buques de Altura

3-1) Insumos directos

3- 1-a) Provisiones

El esquema de costos estimados de provisiones surge de los cuadros de provisiones realizados en base histórica para los años 1996 y 1997, como ya se ha expresado, la última columna de los cuadros 3-a) y 3-b) representan el consumo por viaje por tripulante en cantidades físicas para cada provisión.

Estas cantidades han sido promediadas, a fin de obtener un valor medio de consumo por tripulante para cada provisión.

Cada provisión se encuentra valorizada en base a precios al 31/8/99, a fin de expresarlos en moneda corriente.

El cuadro consta de los siguientes ítems:

- Provisión: Se encuentran clasificadas en grandes rubros y es la misma utilizada en las planillas 3-a) y 3-b).
- Unidad de medida: en la que se expresa la cantidad de cada producto.
- Cantidad: Surge del promedio de las planilla 3-a) y 3-b), y representa la cantidad promedio de ésa provisión que se requerirá por tripulante para cada viaje.
- Precio: Son los precios corrientes de mercado al 31-8-99
- Total: Representa el total en pesos por cada tripulante.

3- 1-b) Gastos Generales del viaje:

Representa los consumos medios que se necesitarán para un viaje tipo. Las cantidades físicas surgen del promedio de los consumos necesario, para los periodos analizados en los Cuadros 4-a), 4-b) y 4-c).

Los valores monetarios surgen de la cotización de los mismos al 31/8/99

Cuadro 11
Planilla de Provisiones Estimadas por tripulante por viaje
 (detallada por cada item)

FRUTAS Y VERDURAS

VIAJE		P.	Precio	Total	% de Partic.	% del Rubro
Verduras		Ponderado			en el Rubro	en Provisiones
ACELGA	atado	0,22	0,78	0,17		1%
ACHICORIA	atado	0,01	0,32	0,00		0%
AJO	unid.	0,57	0,15	0,09		0%
ALBAHACA	atado	0,01	2,15	0,02		0%
ALCAUCIL	kg.	0,18	0,87	0,15		1%
APIO	unid.	0,06	1,07	0,07		0%
BATATA	kg.	0,24	0,23	0,06		0%
BERENJENA	kg.	0,05	1,15	0,06		0%
BERRO	kg.	0,04	1,22	0,05		0%
BROCOLI	kg.	0,01	1,26	0,01		0%
CALABAZA	kg.	0,38	0,55	0,21		1%
CEBOLLA	kg.	0,66	0,70	0,46		3%
CEBOLLA DE VERDEO	kg.	0,00	0,80	0,00		0%
CHAUCHA	kg.	0,11	1,10	0,12		1%
CHOCLO	kg.	0,50	1,65	0,82		5%
COLIFLOR	kg.	0,03	1,15	0,03		0%
CORTE	atado	0,59	0,55	0,32		2%
ESPARRAGOS	kg.	0,08	1,89	0,15		1%
ESPINACA	kg.	0,31	0,95	0,30		2%
HINOJO	kg.	0,04	1,10	0,04		0%
LECHUGA	kg.	0,33	1,31	0,44		2%
LIMON	kg.	0,47	0,82	0,39		2%
MORRONES	kg.	0,25	1,70	0,42		2%
PAPA	kg.	2,24	0,25	0,56		3%
PEREJIL	atado	0,03	4,05	0,13		1%
PUERRO	atado	0,05	3,22	0,17		1%
RABANITO	atado	0,02	2,10	0,04		0%
REMOLACHA	atado	0,00	1,65	0,01		0%
REPOLLO	kg.	0,17	0,57	0,10		1%
TOMATE	kg.	0,40	2,40	0,95		5%
VERDURITA	kg.	0,25	2,40	0,61		3%
ZANAHORIA	kg.	0,21	1,10	0,23		1%
ZAPALLITO	kg.	0,26	0,76	0,20		1%
ZAPALLO	kg.	0,13	0,85	0,11		1%

Frutas

BANANA	kg.	0,60	1,23	0,73		4%
DURAZNOS	kg.	0,30	2,50	0,75		4%
FRUTILLA	kg.	0,21	4,00	0,85		5%
KIWI	kg.	0,07	2,55	0,17		1%
MANDARINA	kg.	1,68	0,55	0,92		5%
MANZANA	kg.	1,83	1,13	2,07		11%
MANZANA VERDE	kg.	0,78	1,15	0,90		5%
MELONES	unid.	0,22	2,20	0,49		3%
NARANJA	kg.	1,06	0,49	0,52		3%
NUECES	kg.	0,54	3,50	1,88		10%
PERA	kg.	0,30	0,82	0,25		1%
PIÑAS	unid.	0,06	2,50	0,15		1%
POMELO	kg.	0,05	1,15	0,06		0%
SANDIA	kg.	0,80	0,33	0,26		1%
UVA	kg.	0,15	1,10	0,17		1%

Varios

CARBON	kg.	0,65	0,25	0,16		1%
HUEVOS	doc.	0,61	0,77	0,47		3%

Total del Rubro

18,29

1

26%

3-1) Insumos directos

3- 1-a) Provisiones

El esquema de costos estimados de provisiones surge de los cuadros de provisiones realizados en base histórica para los años 1996 y 1997, como ya se ha expresado, la última columna de los cuadros 3-a) y 3-b) representan el consumo por viaje por tripulante en cantidades físicas para cada provisión.

Estas cantidades han sido promediadas, a fin de obtener un valor medio de consumo por tripulante para cada provisión.

Cada provisión se encuentra valorizada en base a precios al 31/8/99, a fin de expresarlos en moneda corriente.

El cuadro consta de los siguientes ítems:

- Provisión: Se encuentran clasificadas en grandes rubros y es la misma utilizada en las planillas 3-a) y 3-b).
- Unidad de medida: en la que se expresa la cantidad de cada producto.
- Cantidad: Surge del promedio de las planilla 3-a) y 3-b), y representa la cantidad promedio de ésta provisión que se requerirá por tripulante para cada viaje.
- Precio: Son los precios corrientes de mercado al 31-8-99
- Total: Representa el total en pesos por cada tripulante.

3- 1-b) Gastos Generales del viaje:

Representa los consumos medios que se necesitarán para un viaje tipo. Las cantidades físicas surgen del promedio de los consumos necesario, para los periodos analizados en los Cuadros 4-a), 4-b) y 4-c).

Los valores monetarios surgen de la cotización de los mismos al 31/8/99

Cuadro 11
Planilla de Provisiones Estimadas por tripulante por viaje
 (detallada por cada ítem)

FRUTAS Y VERDURAS

VIAJE		P.	Precio	Total	% de Partic.	% del Rubro
Verduras		Ponderado			on el Rubro	on Provisiones
ACELGA	atado	0,22	0,78	0,17	1%	
ACHICORIA	atado	0,01	0,32	0,00	0%	
AJO	unid.	0,57	0,15	0,09	0%	
ALBAHACA	atado	0,01	2,15	0,02	0%	
ALCAUCIL	kg.	0,18	0,87	0,15	1%	
APIO	unid.	0,06	1,07	0,07	0%	
BATATA	kg.	0,24	0,23	0,06	0%	
BERENJENA	kg.	0,05	1,15	0,06	0%	
BERRO	kg.	0,04	1,22	0,05	0%	
BROCOLI	kg.	0,01	1,26	0,01	0%	
CALABAZA	kg.	0,38	0,55	0,21	1%	
CEBOLLA	kg.	0,66	0,70	0,46	3%	
CEBOLLA DE VERDEO	kg.	0,00	0,80	0,00	0%	
CHAUCHA	kg.	0,11	1,10	0,12	1%	
CHOCLO	kg.	0,50	1,65	0,82	5%	
COLIFLOR	kg.	0,03	1,15	0,03	0%	
CORTE	atado	0,59	0,55	0,32	2%	
ESPARRAGOS	kg.	0,08	1,89	0,15	1%	
ESPINACA	kg.	0,31	0,95	0,30	2%	
HINOJO	kg.	0,04	1,10	0,04	0%	
LECHUGA	kg.	0,33	1,31	0,44	2%	
LIMON	kg.	0,47	0,82	0,39	2%	
MORRONES	kg.	0,25	1,70	0,42	2%	
PAPA	kg.	2,24	0,25	0,56	3%	
PEREJIL	atado	0,03	4,05	0,13	1%	
PUERRO	atado	0,05	3,22	0,17	1%	
RABANITO	atado	0,02	2,10	0,04	0%	
REMOLACHA	atado	0,00	1,65	0,01	0%	
REPOLLO	kg.	0,17	0,57	0,10	1%	
TOMATE	kg.	0,40	2,40	0,95	5%	
VERDURITA	kg.	0,25	2,40	0,61	3%	
ZANAHORIA	kg.	0,21	1,10	0,23	1%	
ZAPALLITO	kg.	0,26	0,76	0,20	1%	
ZAPALLO	kg.	0,13	0,85	0,11	1%	
Frutas						
BANANA	kg.	0,60	1,23	0,73	4%	
DURAZNOS	kg.	0,30	2,50	0,75	4%	
FRUTILLA	kg.	0,21	4,00	0,85	5%	
KIWI	kg.	0,07	2,55	0,17	1%	
MANDARINA	kg.	1,68	0,55	0,92	5%	
MANZANA	kg.	1,83	1,13	2,07	11%	
MANZANA VERDE	kg.	0,78	1,15	0,90	5%	
MELONES	unid.	0,22	2,20	0,49	3%	
NARANJA	kg.	1,06	0,49	0,52	3%	
NUECES	kg.	0,54	3,50	1,88	10%	
PERA	kg.	0,30	0,82	0,25	1%	
PIÑAS	unid.	0,06	2,50	0,15	1%	
POMELO	kg.	0,05	1,15	0,06	0%	
SANDIA	kg.	0,80	0,33	0,26	1%	
UVA	kg.	0,15	1,10	0,17	1%	
Varios						
CARBON	kg.	0,65	0,25	0,16	1%	
HUEVOS	doc.	0,61	0,77	0,47	3%	
Total del Rubro				18,29	1	26%

PANADERIA	P.	Ponderado	Precio	Total	% de Partic. en el Rubro	% del Rubro n Provisiones
PAN	kg.	1,48	0,95	1,40	41%	
PAN RALLADO	kg.	0,12	1,10	0,13	4%	
PAN DE SALVADO	kg.	0,14	1,32	0,19	6%	
PAN DE AVENA	kg.	0,02	1,10	0,02	1%	
GALLETITAS	kg.	0,24	1,70	0,41	12%	
FACTURAS	doc.	0,07	1,77	0,13	4%	
GALLETAS MARINERAS	kg.	0,06	4,50	0,29	9%	
GALLETAS DE SALVADO	kg.	0,02	4,50	0,10	3%	
GALLETAS MALTEADAS	kg.	0,02	4,50	0,09	3%	
PEBETES	unid.	0,10	2,15	0,22	7%	
PIONONO	kg.	0,01	1,30	0,02	0%	
BUDINES	kg.	0,04	0,85	0,04	1%	
PAN DULCE		0,07	3,50	0,25	7%	
PAN LACTAL	kg.	0,01	1,35	0,01	0%	
BOMBONES	kg.	0,01	12,00	0,11	3%	

Total del Rubro **3,41** **1** **5%**

CARNICERIA	P.	Ponderado	Precio	Total	% de Partic. en el Rubro	% del Rubro n Provisiones
ASADO	kg.	0,91	4,79	4,38	21%	
BIFES	kg.	0,76	4,29	3,25	15%	
BIFES DE CERDO	kg.	0,02	5,12	0,12	1%	
CARNAZA	kg.	0,22	2,89	0,63	3%	
CARNE PICADA	kg.	0,06	2,89	0,16	1%	
CHINCHULIN	kg.	0,03	2,15	0,07	0%	
CHORIZOS	kg.	0,12	3,71	0,45	2%	
CONEJOS	kg.	0,08	3,50	0,29	1%	
CORDERO	kg.	0,47	3,18	1,50	7%	
CUADRIL	kg.	0,32	4,95	1,58	8%	
FALDA	kg.	0,08	3,80	0,32	2%	
GALLINA	kg.	0,01	1,55	0,02	0%	
LENGUA	kg.	0,01	1,86	0,02	0%	
LECHON	kg.	0,05	2,23	0,11	1%	
MATAMBRE	kg.	0,13	4,12	0,53	3%	
MOLLEJAS	kg.	0,02	3,70	0,07	0%	
MONDONGO	kg.	0,05	3,24	0,17	1%	
MORCILLA	kg.	0,05	2,65	0,14	1%	
NALGA	kg.	0,14	4,79	0,69	3%	
PANCETA SALADA	kg.	0,04	5,37	0,20	1%	
PATAS DE CERDO	kg.	0,03	3,40	0,11	1%	
PECETO	kg.	0,28	5,71	1,61	8%	
POLLOS	kg.	1,07	1,89	2,03	10%	
RIÑONES	kg.	0,01	3,78	0,03	0%	
TRIPA GORDA	kg.	0,01	3,15	0,03	0%	
VACIO	kg.	0,46	4,12	1,88	9%	
TAPA DE ASADO	kg.	0,14	4,12	0,58	3%	

Total del Rubro **20,99** **100%** **29%**

		P.	Precio	Total	% de Partic.	% del Rubro
		Ponderado			en el Rubro	n Provisiones:
FIAMBRERIA						
CHORIZO COLORADO	kg.	0,01	7,40	0,07		1%
JAMON COCIDO	kg.	0,05	8,76	0,47		8%
JAMON CRUDO	kg.	0,07	18,92	1,40		23%
LONGANIZA	kg.	0,13	7,85	1,06		17%
MORTADELA	kg.	0,02	5,37	0,08		1%
PALETA COC	kg.	0,00	5,40	0,01		0%
QUESO ADLER	unid.	0,32	1,36	0,43		7%
QUESO CREMOSO	kg.	0,11	4,13	0,45		7%
QUESO GRUYERE	kg.	0,06	8,70	0,55		9%
QUESO MAR DEL PLATA	kg.	0,03	6,80	0,17		3%
QUESO PORT SALUT	kg.	0,03	5,40	0,16		3%
QUESO SARDO	kg.	0,16	6,52	1,04		17%
QUESO ROQUEFORT	kg.	0,03	5,75	0,18		3%
Total del Rubro				6,08	1	8%

		P.	Precio	Total	% de Partic.	% del Rubro
		Ponderado			en el Rubro	n Provisiones:
ALMACEN						
ACEITE X 3 LT	unid.	0,02	3,12	0,07		1%
ACEITE X 5 LT	unid.	0,11	4,75	0,50		7%
ACEITE X LT	unid.	0,01	1,70	0,01		0%
ACEITE OLIVA X 1/2 LT	unid.	0,00	5,76	0,02		0%
AJI MOLIDO	unid.	0,13	0,45	0,06		1%
ALBAHACA	unid.	0,01	0,45	0,00		0%
ARROZ X KG	unid.	0,12	1,15	0,13		2%
ARVEJAS - LATAS	unid.	0,04	0,45	0,02		0%
ARVEJAS PARTIDAS X 500 GR	unid.	0,08	0,55	0,04		1%
ATUN EN ACEITE	unid.	0,02	1,12	0,02		0%
AZAFRAN	unid.	0,05	1,33	0,07		1%
AZUCAR IMPALPABLE	unid.	0,00	1,12	0,00		0%
AZUCAR NEGRA	unid.	0,02	1,23	0,02		0%
AZUCAR X 1 KG	unid.	0,34	0,87	0,30		4%
CAFÉ INST. X 170	unid.	0,05	2,23	0,12		2%
CAFÉ MOLIDO X KG	unid.	0,01	2,50	0,03		0%
CANELA	unid.	0,01	0,45	0,01		0%
CHOCLO - LATA	unid.	0,01	0,76	0,01		0%
CHOCOLATE PI TAZA	unid.	0,10	1,12	0,11		2%
COMINO	unid.	0,01	0,47	0,00		0%
CORNFLAKES	unid.	0,01	2,10	0,02		0%
DULCE DE BATATA	unid.	0,06	1,30	0,08		1%
DURAZNOS EN ALMIBAR	unid.	0,02	1,17	0,02		0%
EDULCORANTE - PASTILLAS	unid.	0,02	3,50	0,06		1%
ENSALADA DE FRUTAS	unid.	0,02	1,75	0,03		0%
ESCARBADIENTES	unid.	0,05	0,87	0,04		1%
FIDEOS - GUISEOS	unid.	0,15	1,33	0,20		3%
FIDEOS - TALLARINES	unid.	0,13	1,43	0,18		3%
FLAN CHOCOLATE X4	unid.	0,01	1,45	0,01		0%
FLAN VAINILLA X 8	unid.	0,03	2,01	0,07		1%
GALLETITAS CRIOLLITAS X 200	unid.	0,46	0,37	0,17		2%
GALLETITAS EXPRESS	unid.	0,91	0,37	0,34		5%
GALLETITAS DE SALVADO	unid.	0,29	0,37	0,11		2%
GRASA X 500 GR	unid.	0,03	2,30	0,07		1%
HARINA COMUN	unid.	0,47	0,89	0,42		6%
HARINA DE MAIZ X 1 KG	unid.	0,06	1,01	0,06		1%
HARINA DE MAIZ INST - 500 GR	unid.	0,01	1,23	0,01		0%
KETCHUP	unid.	0,00	1,35	0,00		0%
LAUREL	unid.	0,07	0,55	0,04		1%
LEVADURA X 50 GR	unid.	0,00	0,45	0,00		0%
LEVADURA X 500 GR	unid.	0,09	3,98	0,34		5%
MAYONESA X 500 GR	unid.	0,11	1,75	0,18		3%
MERMELADA	unid.	0,11	1,05	0,12		2%
MIEL X 500 GR	unid.	0,02	1,03	0,02		0%

NESQUICK X 1 KG	unid.	0,01	2,13	0,01	0%
NESQUICK X 1/2 KG	unid.	0,01	1,65	0,02	0%
NUEZ MOSCADA	unid.	0,01	0,55	0,01	0%
OREGANO	unid.	0,09	0,55	0,05	1%
PATE DE FOIE	unid.	0,21	0,67	0,14	2%
PIMIENTA BLANCA	unid.	0,07	0,67	0,05	1%
POLVO DE HORNEAR	unid.	0,15	0,67	0,10	1%
POROTOS ALUBIA X 500 GR	unid.	0,00	1,20	0,00	0%
PURE DE TOMATE	unid.	0,04	1,12	0,04	1%
SAL FINA	unid.	0,38	0,87	0,33	5%
SAL GRUESA	unid.	0,12	0,76	0,09	1%
SAL PARRILLERA	unid.	0,13	0,76	0,10	1%
SARDINAS	unid.	0,00	1,24	0,00	0%
TE - BOLDO X 25	unid.	0,01	0,55	0,01	0%
TE - X 100 SAQUITOS	unid.	0,24	1,54	0,37	5%
TOMATE PELADO	unid.	0,02	1,34	0,03	0%
TOMATE TRITURADO X LT	unid.	0,44	1,32	0,59	8%
TOMATE - PURE	unid.	0,08	1,28	0,10	1%
VINAGRE ALCOHOL	unid.	0,12	1,18	0,14	2%
YERBA	unid.	0,06	2,03	0,13	2%
MOSTAZA - X 400 GR	unid.	0,36	1,65	0,59	8%
LENTEJAS X 500 GR	unid.	0,01	1,01	0,01	0,00

Total del Rubro 7,07 1 10%

		P.	Precio	Total	% de Partic.	% del Rubro
		Ponderado			en el Rubro	n Provisiones
LACTEOS						
CREMA X 1 L	unid.	0,05	4,08	0,21	5%	
DULCE DE LECHE X 500 GR	unid.	0,15	1,29	0,20	4%	
LECHE LARGA VIDA	unid.	2,11	0,89	1,88	42%	
MANTECA - 200 GR.	unid.	0,67	1,65	1,10	25%	
QUESO CREMA X 400 GR	unid.	0,21	2,33	0,49	11%	
YOGURT BOTELLA	unid.	0,25	2,12	0,52	12%	
RICOTA	unid.	0,03	3,50	0,10	2%	
LECHE COMUN	unid.	0,00	0,55	0,00	0%	

Total del Rubro 4,49 1 6%

		P.	Precio	Total	% de Partic.	% del Rubro
		Ponderado			en el Rubro	n Provisiones
BEBIDAS						
AGUA MINERAL	unid.	1,61	0,75	1,21	17%	
JUGO SOBRES	unid.	2,46	0,41	1,01	14%	
SODA - DESCART.	unid.	3,90	0,87	3,39	46%	
TERMA	unid.	0,89	1,15	1,03	14%	
JUGO MOCORETA	unid.	0,29	1,70	0,49	7%	
VINO	unid.	0,10	1,75	0,17	2%	

Total del Rubro 7,30 1 10%

ART. LIMPIEZA		P.	Precio	Total	% de Partic.	% del Rubro
		Ponderado			en el Rubro	n Provisiones
BALDES P/ BASURA	unid.	0,01	2,76	0,03	1%	
BLEM - BLANCO	unid.	0,03	2,12	0,05	1%	
BLEM - MARRON	unid.	0,08	2,18	0,17	4%	
BOLSA CONSORCIO X 10	unid.	0,05	1,75	0,08	2%	
BRILLA METALES	unid.	0,15	2,15	0,33	8%	
CIF	unid.	0,15	1,33	0,20	5%	
DESINFECTANTE - PINEXO	unid.	0,16	1,87	0,31	8%	
DESODORANTE AMB.	unid.	0,03	2,15	0,05	1%	
DETERGENTE X 5 LT	unid.	0,12	4,21	0,51	13%	
DETERGENTE X LT	unid.	0,15	1,10	0,16	4%	
ESCOBA	unid.	0,16	3,65	0,57	14%	
ESPONJA BRONCE	unid.	0,18	0,87	0,16	4%	
FIBRA ESPONJA	unid.	0,05	0,69	0,04	1%	
FILTRO CAFÉ - TELA	unid.	0,07	1,11	0,08	2%	
FOSFOROS	unid.	0,06	1,05	0,06	1%	
GLADE ENCHUFE	unid.	0,02	3,15	0,06	1%	
GLADE ENCHUFE REPUESTO	unid.	0,02	2,12	0,05	1%	
JABON GLICERINA	unid.	0,22	0,56	0,12	3%	
JABON TOCADOR	unid.	0,25	0,45	0,11	3%	
LAVANDINA 5 LT	unid.	0,07	2,30	0,15	4%	
INSECTICIDA	unid.	0,01	1,20	0,01	0%	
PALA DE BASURA	unid.	0,00	1,28	0,00	0%	
PAPEL HIGIENICO	unid.	0,07	1,12	0,08	2%	
SERVILLETAS DE PAPEL	unid.	0,11	0,94	0,11	3%	
TRAPO DE PISO	unid.	0,12	1,10	0,14	3%	
TRAPO REJILLA	unid.	0,21	0,87	0,19	5%	
REPASADOR	unid.	0,11	1,21	0,14	3%	
FRANELA	unid.	0,04	1,16	0,05	1%	
GUANTES	unid.	0,02	1,21	0,02	0%	
TALCO	unid.	0,01	1,55	0,01	0%	
ODEX POLVO	unid.	0,01	0,87	0,01	0%	

Total del Rubro

4,02

100%

6%

Total Provisiones

71,65

Cuadro 12					
Planilla de gastos estimados generales del viaje					
			Pro- medio	Precio	
HIELO					
en escamas	tn	18,40	40,00	736,03	
COMBUSTIBLE					
Gas Oil	lt	12.045,06	0,16	1.927,21	
Flete en m3	m3	3,76	21,40	80,43	
LUBRICANTES					
RIMULA 15W40 - Tambor	Unid.	0,31	380,16	117,03	
TELLUS 46 - Balde	Unid.	0,55	325,60	180,13	
ESSOLUBLE 15W40 - Balde	Unid.	0,07	26,62	1,99	
ACEITE P ENGR ST 250 - Balde	Unid.	0,31	32,40	10,01	
NUTO H 46 - Balde	Unid.	0,06	22,00	1,29	
BARDAHL TIR	Unid.	0,44	15,00	6,65	
OTROS GASTOS					
Gas - tubo x 45 kg	Unid.	0,54	49,00	26,24	
Sub-total					3.087,01
DESCARGA					
VARIABLE	Cajon	2.038,73	0,62	1.264,01	
(este gasto es variables en funcion a la produccion)					
					1.264,01
Capturas promedio por viaje en Kg			61.162		
Kg. Por cajon			30		
Cantidad de cajones por viaje			2.038,73		
TOTAL DE GASTOS GENERALES DEL VIAJE					4.351,02

3-2) Gastos Generales del Buque:

El monto obtenido corresponde al total de costos por día navegado.

Su cálculo surge del promedio del periodo analizado, ponderado por el total de días navegados.

Cuadro 13	
Gastos Generales del Buque	
Resumen	
Año	Importe Diario
1996	778,39
1997	1.061,98
1998	1.191,04
Total	<u>3.031,42</u>
Promedio diario	1.010,47

Como puede observarse en el cuadro 13 el importe promedio diario de los gastos generales del buque es de pesos 1.010,47 por día navegado.

3-3) Mano de Obra:

El costo de mano de obra se analizará para las dos variantes propuestas:

3-3-1) Liquidación a la parte:

La fórmula adoptada para determinar el costo de la mano de obra es la que surge del Cuadro N° 6. En este cuadro se determinan los ingresos a los cuales se les deducen los gastos de cada viaje.

a) Ingresos

Los componentes de los ingresos por ventas son dos:

- La cantidad física de los productos vendidos
- El precio de éstos

La cantidad vendida surge del análisis del cuadro 2 y es la cantidad promedio de capturas por viaje.

El precio de venta son los vigentes al 31/8/99, de acuerdo a éstos se ha tomado una base de \$0,20 el kg. de pescado con base en cajones de 30kg. cada uno.

b) Gastos

Los gastos que admiten su deducción son los siguientes:

- 1- combustibles
- 2- hielo
- 3- estibaje
- 4- provisiones
- 5- varios
- 6- Sereno
- 7- Gs. De administración

Estos ítems fueron analizados precedentemente y en el cuadro N° 14 se detalla la planilla valorizada teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

Los ítems combustible, hielo, estibaje y varios fueron tomados en base a lo obtenido por la planilla de gastos

estimados en el Cuadro 12. Las provisiones fueron calculadas en base al costo diario de manutención obtenido en el Cuadro 11. Este fue multiplicado por la cantidad de tripulantes (nueve). De esto resulta un total de \$ 644,85.

Cuadro 14	
Liquidación Tripulantes a la parte	
<u>Ingresos del viaje</u>	
Cajones promedio x viaje	2.038,73
Precio promedio x cajon	6,00
Total Ingresos	12.232,40
Gastos/Viaje	
Comustibles y Lubricantes	2.324,68
Hielo	736,02
Estibaje	1.264,01
Provisiones	644,85
Gastos Varios	26,24
Sereno	162,50
Gastos de Administración	366,97
(3% s/ Ingresos)	
Total	5.525,27
Ingresos	12.232,40
Gastos	5.525,27
Resultado	6.707,13
Partes	28
Total Parte	239,54

Respecto al importe deducido en concepto de Sereno, éste surge de considerar que en el mes se realizan 4 viajes, por lo cual, el sueldo mensual de \$650 ha sido dividido por cuatro.

La deducción en concepto de gastos de administración surge de aplicar el porcentaje del 3 % sobre el total de ingresos.

En función del tipo de buque, se han tomado como base 28 partes. De esta manera, al total de ingresos se le ha restado el total de gastos y se ha dividido por las 28 partes, resultando el importe de la "parte" de \$ 239,54.

Este importe es la base para la liquidación de los tripulantes. Como se observa en el Cuadro 15, en el cual se detallan para cada tripulante el importe bruto de remuneración. Este se obtiene multiplicando la "parte" base por la cantidad de partes que le corresponde por su puesto.

Cuadro 15				
Detalle de Costo Total de Mano de Obra para liquidación de buques de mediana altura				
Cargos a Liquidar	Partes a Liquidar	Parte Bruta	Costo Adic M.O (106,18%)	Total
PATRON	2,5	598,85	635,86	1.234,71
CONDUCTOR	1,75	419,20	445,10	864,30
2DO CONDUCTOR	1,5	359,31	381,52	740,83
1ER. PESCADOR	1,25	299,43	317,93	617,36
2DO. PESCADOR	1,125	269,48	286,14	555,62
COCINERO	1,125	269,48	286,14	555,62
MARINERO	1	239,54	254,34	493,88
MARINERO	1	239,54	254,34	493,88
MARINERO	1	239,54	254,34	493,88
Total		2.934,37	3.115,71	6.050,08

El total de las partes brutas es de \$ 2.934,37, a este importe se le debe adicionar la mano de obra adicional, ya analizada y descripta en el Cuadro 8, que es de 106,18%, dando un costo total de mano de obra de pesos 6.050,08.

3-3-2) Liquidación de mano de obra - buque de altura

Utilizando como base los datos de duración del viaje y de toneladas de producción he realizado la liquidación para el caso del buque de altura.

Aplicando a estos importes el porcentaje de mano de obra adicional según la matriz expuesta en los Cuadros 10-a) y 10-b) surge el Cuadro N° 16, en el cual se encuentra la producción por viaje, que es de 61.162 Kg. Ésta se multiplica por el precio base para la liquidación que es de \$139,44 por tonelada lo que resulta una importe para la liquidación del viaje de pesos 8.528,43.

Este importe es la base para el cálculo de las remuneraciones, bajo el concepto de Producción.

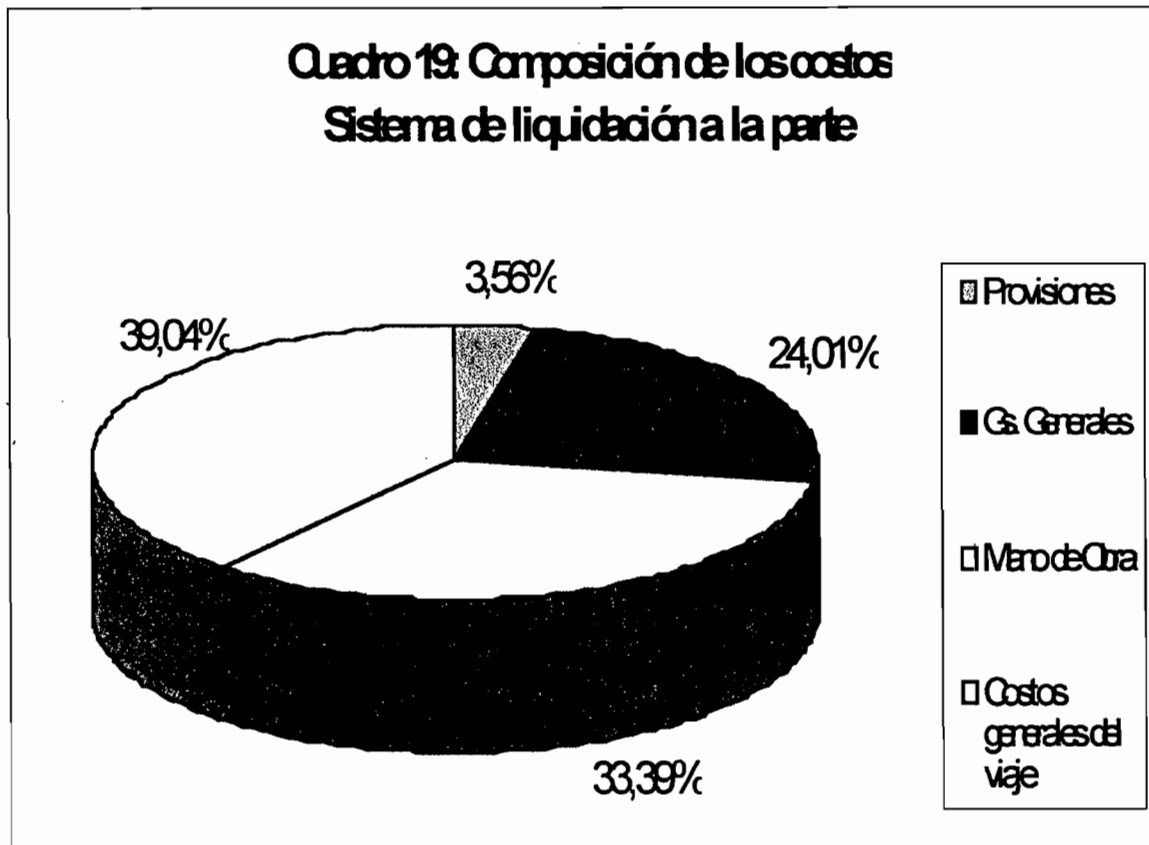
Así, multiplicando éste concepto por el puntaje correspondiente al contrato de ajuste, surge el importe del sueldo básico por producción. A este importe se le ha adicionado el costo de Mano de Obra Adicional, que surge de los cuadros 10-a) y 10-b) cuyos porcentajes son del 107,68% y 108,18%. Además de éste concepto, se le ha agregado el Adicional por manutención. Este importe, surge de la comparación de los gastos realizados efectivamente en provisiones y el monto diario por día navegado estipulado por el convenio colectivo. El total por tripulante por viaje es de 71,65 pesos, si se estima el viaje en 7 días, entonces el total diario es de 10,23 pesos. A este importe se lo debe comparar con los \$13,02 estipulados por el convenio colectivo, determinándose una diferencia de \$ 2,79 por día navegado.

Esta diferencia se multiplica por los 7 días de duración del viaje, determinándose la diferencia a abonar en concepto de adicional por manutención de 19,53 pesos por tripulante.

Cuadro 16		Producción		Precio x Tn		Base para Liq.		Cargos a Liquidar		Total	
		61,162 tn		139,44		8.528,43					
		% S/ Contr.	Sueldo Basico	Producc.	Subtotal	Costo	Adic.				
		Ajuste				M.O.Adic.	Manutencion				
PATRON		3,83	127,31	199,33	326,64	351,72	19,53				697,89
2DO PATRON		2,33	122,04	76,67	198,71	213,97	19,53				432,22
CONDUCTOR		3,00	124,88	130,97	255,85	276,78	19,53				552,16
2DO CONDUCTOR		2,10	122,94	56,16	179,10	193,75	19,53				392,37
1ER. PESCADOR		1,74	135,58	12,81	148,39	160,53	19,53				328,46
2DO. PESCADOR		1,60	131,40	5,05	136,45	147,62	19,53				303,60
COCINERO		1,60	129,98	6,47	136,45	147,62	19,53				303,60
MARINERO		1,47	129,98	0,00	129,98	140,61	19,53				290,12
MARINERO		1,47	129,98	0,00	129,98	140,61	19,53				290,12
MARINERO		1,47	129,98	0,00	129,98	140,61	19,53				290,12
Total			1.284,07	487,48	1.771,55	1.913,83	195,30				3.880,68

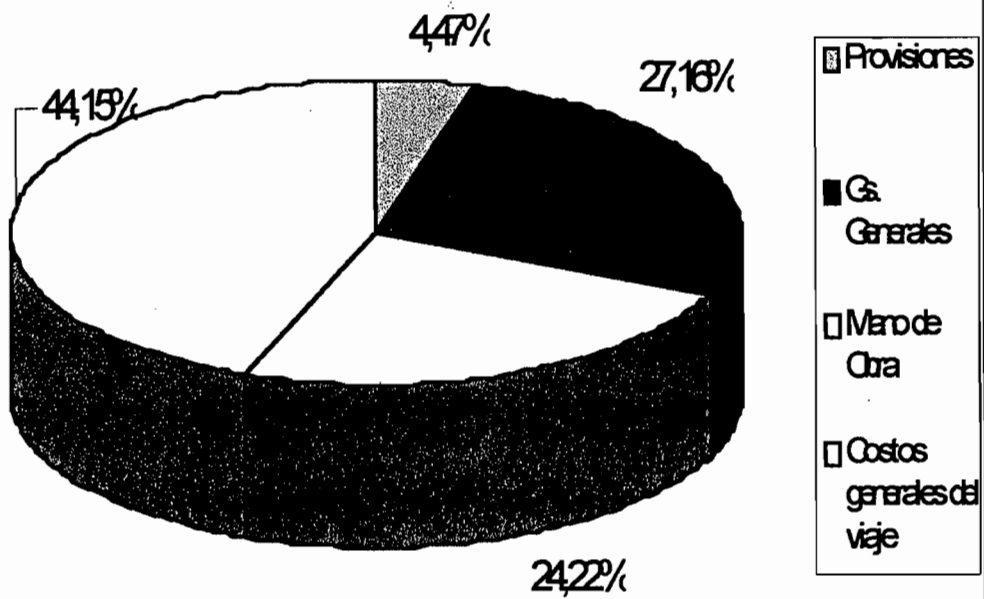
Esta diferencia puede observarse en el precedente en el cual se muestran en términos porcentuales los costos totales de mano de obra para cada opción. Teniendo en cuenta que los costos de mano de obra del en el caso del buque de media altura, en el buque de altura, los costos son un 35,85% menores.

Como se observa en el cuadro 19, cuando se opta por el buque de media altura el costo de mano de obra representa un 33,39% del total de los costos, la provisiones un 3,56%, los gastos generales el 24,01% y los gastos generales del viaje el 39,04%.



Al optar por el buque de altura, la composición de los costos totales varía. Así, la participación de los costos de mano de obra es del 24,22%, las provisiones del 4,47%, los gastos generales del buque del 27,16% y los costos generales del viaje del 44,15%. Esto puede observarse en el cuadro 20

**Cuadro 20: Composición de costos
Sistema de liquidación de buques de altura**



Conclusiones

El presente trabajo consistió en el estudio de los costos de mano de obra de un buque específico perteneciente a la flota de la ciudad de Mar del Plata. Particularmente, en el caso estudiado se analizaron dos alternativas de explotación: como buque de media altura y como buque de altura.

A partir de la definición del buque objeto del presente análisis, se identificó la unidad de costeo, que es el Viaje o Marea. Asimismo en la sección 2, se realizó el relevamiento de la información histórica del buque. Ésta fue detallada y clasificada en los diferentes rubros que componen los costos operativos del buque. Particularmente, se analizó la composición del costo de mano de obra para las opciones a comparar.

Toda esta información sirvió de base para la realización de un esquema de Costos Estimados, para el buque analizado. En él, se encuentran los costos agrupados de la siguiente manera:

- Insumos Directos:
 - a) Provisiones
 - b) Gastos generales del viaje
- Gastos Generales del buque
- Mano de Obra

Los costos de asignación directa a la unidad de costeo, fueron definidos en cantidades físicas, mientras que los de asignación indirecta se analizaron en importes totales.

Tanto en el relevamiento de la información como en la definición del Esquema de Costos Estimados, se detallan la composición de los costos de mano de obra para las opciones planteadas.

A fin de comprobar la hipótesis planteada, el esquema de Costos estimados fue valorizado. Es así como al final de cada uno de los rubros analizados en la Sección 3 se indica el costo total.

Éstos datos, son utilizados en la Sección 4 del trabajo a fin de determinar el resultado de las opciones planteadas. Mediante ellas, se arribó a la comprobación de la hipótesis planteada. Es decir, la incidencia de costo de mano de obra es menor en el buque de altura.

Además de la comprobación de la hipótesis planteada, el presente trabajo ha servido para determinar un esquema de Costos Estimados. Dicho esquema, tiene por objeto maximizar la utilidad de la información que se brinda, siendo un instrumento útil para la toma de decisiones.

Este instrumento, debido a la limitación temporal de los datos obtenidos, se ha definido como un sistema de costos estimados, pero su prolongamiento a través del tiempo, mediante la incorporación de nuevos datos y realizando las depuraciones que implican, permitirá la obtención de un sistema de costos estándares.

Bibliografía

GIMENEZ, Carlos y Colaboradores: Tratado de contabilidad de costos. Ed. Macchi, Bs. As. 1992.

HORNGREN, Charles T.: La contabilidad de costos en la dirección de empresas. Ed. Uthea. México, 1969.

KOONTZ, Harold; Wiehrich, Heinz: Administración. Novena Edición. Ed. McGraw Hill, México, 1990.

LANG, Theodore: Manual del contador de Costos, Ed. Uthea, México 1958.

SAMUELSON, Paul A. y Nordhaus, William D.: Economía. Decimotercera Edición. Ed. Mc.Graw Hill, Madrid 1990.

VAZQUEZ, Juan Carlos: Costos, Ed. Aguilar, Bs.As. 1994.

INDICE

	Página
Abstract	1
Diseño y estructura metodológica del proyecto	2
Sección 1: Marco Teórico	4
1-1) Flujo circular del ingreso.....	4
1-2) Empresas	5
1-3) Costos	6
Sección 2: Desarrollo	11
2-1) Análisis de los costos dentro de la explotación pesquera.....	11
2-2) Descripción de la Tarea Realizada	12
2-3) Análisis de la unidad de costeo	14
2-4) Análisis de los insumos directos	17
2-5) Análisis de los gastos generales del buque.....	34
2-6) Análisis de los costos de mano de obra	39
Sección 3: Esquema de costos operativos del buque	48
3-1) Insumos Directos	49
3-2) Gastos Generales del Buque	56
3-3) Mano de Obra	57
Sección 4: Comparación del costo total de mano de obra para las opciones analizadas	62
4-1) Determinación de los costos para cada tipo de explotación	64
Conclusiones	68
Bibliografía	70
Índice	71