

Costos

MATERIA PRIMA	UNIDAD	COSTO	UNIDAD COMPRADA	TOTAL
MANZANA	\$35	\$35	1kg	\$35
PLÁTANO	\$21	\$26	1/2kg	\$13
BETABEL	\$472	\$20	4pz	\$80
JÍCAMA	1kg	\$20	1kg	\$20
JITOMATE	1kg	\$13	1kg	\$13
ZANAHORIA	1kg	\$15	1kg	\$15
BOLSAS	100 bolsas	\$41	100 bolsas	\$41
ETIQUETAS	85 etiquetas	\$130	85 etiquetas	\$130
PAPRIKA	47gm	\$27	47gm	\$37
SAL	750gm	\$15	750gm	\$15
CANELA	63gm	\$35	63gm	\$35
CHILE EN POLVO	160gm	\$21	160gm	\$21
				\$472

Proceso de producción:

Insumos	Materia prima	Maquinaria
Gas	Manzana	Horno
Agua	Betabel	Cuchillo
Desinfectante	Jícama	Pelador de verduras
Tiempo	Zanahoria	Tabla para cortar
	Sal	Guantes
	Canela	Pinzas

	Limón	Charolas
--	-------	----------

Proceso de elaboración: La elaboración comienza cuando vamos a comprar las frutas con nuestros proveedores, previamente comenzamos con el lavado y desinsectación de cada una de ellas, para posteriormente cortarlas en rodajas delgadas y ponerlas en una charola donde las ponemos al sol para comenzar la deshidratación y cuando termina este proceso, continuamos con el horneado para volverlas crujientes.

Proveedores:

INSUMO	NÚMERO DE TELEFONO	MATERIA PRIMA	NÚMERO DE TELEFONO
Gas	7294671230	Manzana	7225389741
Agua	7221325684	Betabel	7225389741
Desinfectante	7296547103	Jícama	7225389741
Frutas	7225389741	Zanahoria	7225389741
VerduraS	7225389741	sal	7292677873

Costos de Producción

COSTOS FIJOS	COSTO	COSTOS VARIABLES	COSTO
Gas	\$11.34 L	Materia prima	\$400
Luz	\$2.85(1,300kWh)	Mano de obra	\$10
		Insumos	\$80
		Proveedores	\$20
TOTAL	\$15	TOTAL	\$510

COSTO TOTAL (COSTOS FIJOS+COSTOS VARIABLES)	TOTAL \$525
---	------------------------------

MARGEN TOTAL DE GANANCIA(30%)	$15 \times .30 = 4.5$ $15 + 4.5 = 19.5$
PRECIO DE VENTA POR PRODUCTO	19.5