

CONTROL DE COSTOS EN ACTIVIDADES GASTRONOMICAS

CLASE 1.- INTRODUCCION MANEJO MATERIA PRIMA



DEFINICION COSTOS

- Se entiende como costo a un valor económico que se realiza para lograr un objetivo operativo(pago de sueldos, alquileres, compra de materia prima, etc.), y obtener un beneficio a cambio (utilidad)
- Toda actividad productiva y económica incurre en costos de diferentes tipos.
- Si el negocio no logra cumplir dicho objetivo operativo está perdiendo

- Una de las bases del control de costos en actividades gastronómicas es el correcto manejo de materia prima.
- ▣ Características del costo de materia prima en el medio:
 - Manejo de distintas unidades de medida.
 - Venta de productos por unidades.
 - Venta de productos en distintas presentaciones
 - Variación de costos por temporadas.

PARAMETROS PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA

- PUNTO 1
- UNIFICACIÓN DE MEDIDAS:
 - ▣ Se maneja las siguientes unidades: gr, ml, u.
 - ▣ Conocimiento de equivalencias.

Onza (oz)	
Libra (lb)	
Arroba (@)	
Quintal (qq)	
Cucharadita (cdta)	
Cucharada (cda)	
Taza (tza)	
Galon (gal)	
Onza fluida (fl. oz)	
Kilogramo (Kg)	
Litro (l)	
Pinta (pint)	

PARAMETROS PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA

- PUNTO 2
- Elaboración de un costo “referencial” de la materia prima ya sea de 1 000 gr, 1 000 ml, 1 000 u.
 - ▣ Ejemplo.- En el mercado se compra una funda de spaghetti cuyo peso neto es de 400 gr. y cuyo costo es de \$ 0,80.
 - ▣ Para este ejercicio debemos encontrar el costo referencial de los 1 000 gr de spaghetti.
 - ▣ Para encontrar este costo referencial utilizaremos una regla de tres simple.

400 gr. ← \$ 0,80

1 000 gr. ↗ \$?

$$\frac{1\,000 * 0,80}{400}$$

PARAMETROS PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA

- En el caso de un producto que se comercializa en otra unidad de medida primero se debe realizar la equivalencia y luego sacar el costo de 1000.

■ Ej. 1 lb 8 oz de fréjol cuestan \$ 2,40.

1lb=454 gr. 1oz= 28,35 gr 8oz= 8 * 28,35 =227 gr

1lb 8 oz= 454+227 = 681 gr.

681 gr de fréjol cuestan \$ 2,40.

Costo de 1000 gr.?

681 gr. ← \$ 2,40

1000 gr. ↗ \$?

$$\frac{1000 * 2,40}{681}$$

PARAMETROS PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA

▣ PUNTO 3

- Manejo de coeficientes de desperdicio
 - Conocimiento del cálculo de factor de desperdicio.
-
- CONTENIDO A VER EN LA SIGUIENTE CLASE.

EJERCICIOS BASICOS COMPLEMENTARIOS

PORCENTAJES

- Para obtener un porcentaje se realiza de la siguiente forma:
 - 35% de 4000
 - $4000 * 0,35$ (se reemplaza el símbolo de porcentaje por 0,)
 - Si es porcentaje con valor decimal:
 - 27,67% de 1500
 - $1500 * 0,2767$ (se agrega 0, y se colocan todos los números del porcentaje sin incluir la coma)
 - Si el porcentaje es menor a 10%:
 - 8% de 2300
 - $2300 * 0,08$ (Después del 0, se agrega un 0 seguido del porcentaje, si hacemos la operación 0,8 estamos obteniendo el 80%)

EJERCICIOS BASICOS COMPLEMENTARIOS

SUMA DE PORCENTAJES

- Para sumar directamente un porcentaje a un valor numérico se lo realiza de la siguiente forma:
 - $2800 + 28\%$
 - $2800 * 1,28$ (se reemplaza el símbolo de porcentaje por 1,)
 - Si se suma un porcentaje con valor decimal:
 - $1700 + 14,78\%$
 - $1700 * 1,1478$ (se agrega 1, y se colocan todos los números del porcentaje sin incluir la coma)
 - Si el porcentaje es menor a 10%:
 - $4600 + 9\%$
 - $4600 * 1,09$ (Después del 1, se agrega un 0 seguido del porcentaje, si hacemos la operación 1,9 estamos sumando el 90%)