# CONTROL DE COSTOS EN ACTIVIDADES GASTRONOMICAS

**CLASE 1.- INTRODUCCION MANEJO MATERIA PRIMA** 

#### **DEFINICION COSTOS**

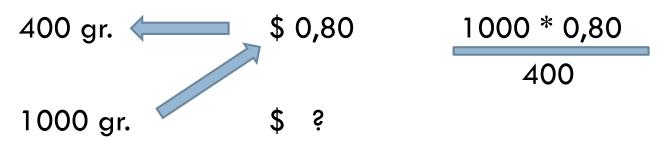
- Se entiende como costo a un valor económico que se realiza para lograr un objetivo operativo(pago de sueldos, alquileres, compra de materia prima, etc.), y obtener un beneficio a cambio (utilidad)
- Toda actividad productiva y económica incurre en costos de diferentes tipos.
- Si el negocio no logra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

- 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 (I)
Pinta (pint)

- □ PUNTO 2
- □ Elaboración de un costo "<u>referencial</u>" de la materia prima ya sea de 1000 gr, 1000 ml, 1000 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 1000 gr de spaghetti.
  - Para encontrar este costo referencial utilizaremos una regla de tres simple.



- 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.

11b=
$$454$$
 gr. 1oz= 28,35 gr 8oz= 8 \* 28,35 = 227 gr  
11b 8 oz=  $454+227=681$  gr.

681 gr de fréjol cuestan \$ 2,40.

Costo de 1000 gr.?

- □ 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%)