



**ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“MANEJO DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN
RESTAURANTES DE RECIENTE CREACIÓN EN BASE AL
PRECIO DE VENTA, RIOBAMBA 2012”**

TÉSIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

JORGE LUIS CUADRADO ÁLBAREZ

RIOBAMBA - ECUADOR

2013

CERTIFICADO

El presente trabajo fue revisado y se autoriza su presentación.

Lcdo. Luis Carrión M.Sc.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que la presente investigación ha titulada **“MANEJO DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES DE RECIENTE CREACIÓN EN BASE AL PRECIO DE VENTA, RIOBAMBA 2012”**, ha sido revisada y autorizada para su publicación.

Lcdo. Luis Carrión M.Sc.

DIRECTOR DE TESIS

Ing. Silvia Tapia Mgs.

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 21 de mayo del 2013

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía por los conocimientos adquiridos durante la etapa de formación académica.

Un agradecimiento grato en especial al Lcdo. Luis Carrión Director de Tesis, quien colaboró para la realización de este trabajo; a la Ing. Silvia Tapia Miembro de Tesis por su aporte para la culminación de la investigación, mil gracias por sus consejos y apoyo ya que han sabido guiarme con su profesionalismo y gran paciencia.

Gracias a William que sin su ayuda no se podría haber llegado a la culminación de esta investigación.

DEDICATORIA

A Dios por darme la fortaleza y madurez para terminar con una etapa más de mi vida.

El presente trabajo está dedicado especialmente a Gaby ya que con tu esfuerzo y dedicación me has enseñado a ser una persona responsable;

Por haber compartido tus ilusiones

Por regalarme todo lo que tienes

Por todo el cariño que has puesto con migo

Por tu calor y por tu magia

Por todo tu tiempo, por haberme querido tenerme contigo y que sin duda alguna has estado presente en cada momento.

Gracias a mi Madre y mi Padre por habernos ofrecido su apoyo incondicional y sus esperanzas infinitas para que sus hijos alcancen sus metas en la vida.

Dedico este esfuerzo a toda mi familia por todo lo que representan en mi vida.

Jorge Cuadrado

RESUMEN

La presente investigación se realizó mediante un estudio descriptivo de corte transversal al manejo de costos de alimentos y bebidas en restaurantes de reciente creación en base al precio de venta. Se aplicó encuestas a 23 restaurantes con lo cual se recolectó, midió y valoró las variables de producción para determinar deficiencias, debilidades, fortalezas y oportunidades de los procesos en el control de los costos en un restaurante.

Además se aplicó una matriz de observación en cuanto a servicios vs. precio determinando si los precios de los menús de estos restaurantes se justifican por el servicio y la calidad de las instalaciones.

Mediante el estudio de costos de materia prima directa del período de 3 meses se notó un incremento del 3,5% en el segundo mes, y un 6% en el tercer mes. De las utilidades expresadas en dólares encontramos una disminución del 22% en el segundo mes, y para el tercer mes se notó una reducción del 38%. A pesar del incremento en los costos de los insumos, se mantuvo el precio de venta ya que el margen de utilidad amortiguó la disminución de la misma, evitando tomar medidas extremas como el incremento directo al P.V.P. para mantener la clientela fija que poseen estos establecimientos.

Se concluyó que el manejo de costos de los restaurantes de reciente creación no es de forma técnica, obteniendo resultados deficientes al final de cada periodo aumentando así la incertidumbre. Se recomienda aplicar los controles que se enuncian para un manejo de costos profesional.

SUMMARY

This research was developed by means of a descriptive process to determine those prices of food and drinks in restaurants which were established a short time ago. It was based on sale prices and used a transversal cutting method.

The research process used a survey which was applied in 23 restaurants to collect and identify those production variables and determine weakness, strengths and opportunities of price control in those restaurants. It was also applied an observation matrix about services and price to determine if the menu price were in accordance with services and quality of facilities.

Results showed that the costs price of raw material was up 3, 5 % in the second month and 6 % in the third month. Profits counted in dollars declined 22% in the second month and 38 % in the third month.

Conclusions showed that the sale price was maintained although the raw material price was increased; it allowed maintaining their customer. Cost price management was not done in a technical was; therefore, those results were deficient at the end of each period.

It is recommended to manage the cost price in accordance with professional control rules.

ÍNDICE GENERAL

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
II.	OBJETIVOS.....	4
A.	OBJETIVO GENERAL.....	4
B.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	4
III.	MARCO REFERENCIAL	5
A.	CONCEPTOS GENERALES EN COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	5
1.	COSTOS.....	5
2.	CONTABILIDAD DE COSTOS.....	6
3.	CONCEPTO DE COSTO	10
4.	ELEMENTOS DEL COSTO.....	11
5.	EL PRESUPUESTO DE CAPITAL	12
6.	EL PLAN DE INVERSIONES	12
7.	ESTUDIO DE MERCADO.....	13
8.	EL ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS.....	13
9.	EL ANÁLISIS DEL PUNTO DE EQUILIBRIO	14
B.	COSTOS DE PRODUCCIÓN	16
1.	Sistema De Costos	16
2.	Manuales De Procedimiento.....	17
3.	Plan de Cuentas	17
6.	Receta Fija o Estándar	21
7.	Poner Precio Al Menú.....	22
C.	CONTROL MATERIA Y MANO DE OBRA.....	23
1.	Materiales o Materia Prima.....	23
2.	Mano de Obra.....	25
3.	Administración de la mano de obra y control de costos.....	26
4.	Contabilización de la mano de obra:	27
5.	Sistemas de retribución	28
D.	COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN.....	29
E.	COSTOS DE MARKETING	29
F.	COSTO DE COMERCIALIZACIÓN.....	29

G.	COSTOS DE DISTRIBUCIÓN	30
H.	COSTOS DE ADMINISTRACIÓN	31
I.	MÉTODOS DE COSTEO.....	31
1.	COSTEO POR ABSORCIÓN.....	32
2.	COSTEO POR ORDEN DE PRODUCCIÓN.....	33
3.	COSTEO POR ORDEN DE SERVICIO.....	34
4.	COSTEO ESTÁNDAR.....	34
5.	REGISTRO DE LOS COSTOS	35
J.	MARGEN DE RENTABILIDAD	36
IV.	MARCO CONCEPTUAL	37
V.	METODOLOGÍA.....	43
A.	TIPO DE INVESTIGACIÓN	43
B.	SUJETO DE ESTUDIO.....	43
C.	TAMAÑO DE LA MUESTRA.....	44
D.	INSTRUMENTO	45
E.	PROCEDIMIENTO	45
F.	VARIABLES.....	46
1.	IDENTIFICACIÓN DE LAS VARIABLES.....	46
2.	DEFINICIÓN.....	46
G.	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	48
H.	ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	50
VI.	TABULACIÓN, PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE ENCUESTAS	51
VII.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE MATRIZ DE OBSERVACIONEN .	78
A.	INSTALACIONES	78
B.	CAPACIDAD DEL PERSONAL.....	79
C.	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	80
D.	VAJILLA	80
E.	PROPUESTA GASTRONÓMICA	81
F.	CALIDAD DE LA COMIDA.....	81
G.	SANITARIOS.....	82

VIII.	ANÁLISIS DE COSTOS.....	84
A.	ANÁLISIS: COSTO DE MATERIA PRIMA	85
B.	COSTOS DE PRODUCCIÓN	88
1.	COSTO DIARIO.....	88
2.	COSTO DE PRODUCCIÓN MENSUAL	90
C.	GASTOS GENERALES FABRICACIÓN MENSUAL.....	91
D.	PUBLICIDAD	91
E.	COSTOS DE MANO DE OBRA MENSUAL	92
F.	INGRESOS MENSUALES POR VENTAS DE MENÚS.....	94
G.	UTILIDAD POR PAX,EN PRODUCCIÓN DIARIA.....	95
H.	UTILIDAD MENSUAL BASADA EN LA PRODUCCIÓN.....	97
I.	ESTADO DE RESULTADOS	98
J.	PUNTO DE EQUILIBRIO.....	100
K.	VARIACIÓN COMPARATIVA COSTO MP – UTILIDAD	104
L.	VARIACIÓN UTILIDAD POR VENTA DE PAX	107
M.	VARIACIÓN UTILIDAD POR VENTA DE PAX	108
N.	VARIACIÓN UTILIDAD BRUTA.....	109
IX.	CONCLUSIÓN.....	111
X.	RECOMENDACIONES	113
1.	Diagrama de flujo de procesos.....	115
XI.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA	116
XII.	ANEXOS.....	118

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	ORDEN DE PEDIDO.....	33
Tabla 2	LISTA DE RESTAURANTES.....	44
Tabla 3	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	48
Tabla 4	SERVICIO QUE PROYECTA EL RESTAURANTE	51
Tabla 5	CRITERIO DE ELECCIÓN DE PROVEEDORES	54
Tabla 6	EXPERIENCIA EN COMPRAS	56
Tabla 7	TIPO DE COMPRAS.....	59
Tabla 8	PROCESO PARA LA ADQUISICIÓN.....	61
Tabla 9	GESTIÓN PARA RECEPCIONES.....	63
Tabla 10	LUGAR ADECUADO PARA ALMACENAMIENTO	65
Tabla 11	CONSIDERACIÓN DE ESTÁNDARES DE CALIDAD ALIMENTOS	67
Tabla 12	CONSIDERACIÓN ESTÁNDARES DE CALIDAD EQUIPOS COCINA	68
Tabla 13	MANEJO DE RECETA ESTÁNDAR	70
Tabla 14	MANEJO DE RENDIMIENTO DE M.P.....	72
Tabla 15	CONTROL DE DESPERDICIOS	74
Tabla 16	CONOCIMIENTO AL EMPRENDER.....	76
Tabla 17	COSTO MATERIA PRIMA MES DE JULIO.....	85
Tabla 18	COSTO DIARIO	88
Tabla 19	COSTO DE PRODUCCIÓN MENSUAL	90
Tabla 20	GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN MENSUAL	91
Tabla 21	PUBLICIDAD.....	91
Tabla 22	ROL DE PAGOS Y APORTACIONES LABORALES	92
Tabla 23	BENEFICIOS LEGALES	92
Tabla 24	INGRESOS MENSUALES	94
Tabla 25	UTILIDAD POR PAX EN PRODUCCIÓN DIARIA	95
Tabla 26	UTILIDAD MENSUAL	97
Tabla 27	ESTADO DE RESULTADOS.....	98
Tabla 28	PUNTO DE EQUILIBRIO	102
Tabla 29	VARIACIÓN PORCENTUAL COSTO POR MENÚ.....	104
Tabla 30	VARIACIÓN COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	105
Tabla 31	VARIACIÓN UTILIDAD POR VENTA DE PAX.....	107
Tabla 32	VARIACIÓN UTILIDAD PORCENTUAL	108
Tabla 33	VARIACIÓN UTILIDAD BRUTA.....	109

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1	TIPO DE RESTAURANTE	51
GRÁFICO 2	ELECCIÓN DE PROVEEDORES.....	54
GRÁFICO 3	EXPERIENCIA EN COMPRAS	56
GRÁFICO 4	TIPO DE COMPRAS.....	59
GRÁFICO5	GESTIÓN DE ADQUISICIÓN.....	61
GRÁFICO 6	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	63
GRÁFICO 7	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	65
GRÁFICO 8	ESTÁNDARES DE CALIDAD EN ALIMENTOS.....	67
GRÁFICO 9	ESTÁNDARES DE CALIDAD EN EQUIPOS Y BATÉRIA DE COCINA.....	68
GRÁFICO 10	MANEJO DE RECETA ESTÁNDAR	70
GRÁFICO 11	MANEJO DE PORCENTAJES DE RENDIMIENTO	72
GRÁFICO 12	CONTROL DE MERMAS Y DESPERDICIOS.....	74
GRÁFICO 13	INFORMACIÓN PARA EMPRENDER EL NEGOCIO.....	76
GRÁFICO14	JUSTIFICACIÓN DEL PRECIO DEL MENÚ.....	83
GRÁFICO 15	PUNTO DE EQUILIBRIO.....	102
GRÁFICO 16	COSTO DE PRODUCCIÓN EN DÓLARES.....	105
GRÁFICO 17	COSTO PRODUCCIÓN PORCENTUAL.....	106
GRÁFICO 18	VARIACIÓN PORCENTUAL UTILIDAD BRUTA	110

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1. LISTA DE RESATURANTES

ANEXO 2. ENCUESTA APLICADA A ADMINISTRADORES, GERENTES

ANEXO 3. MATRIZ DE OBSERVACIÓN EN RESTAURANTES DE

ANEXO 4. FLUCTUACIÓN DE PRECIOS REFERENCIALES DE

ANEXO 5. RESETAS ESTÁNDAR RESTAURANTE NARIZ DEL DIABLO

ANEXO 7. ANÁLISIS DEL COSTO DEL MENÚ MES DE JULIO

ANEXO 8. ANÁLISIS DEL COSTO DEL MENÚ MES DE AGOSTO

ANEXO 9. ANÁLISIS DEL COSTO DEL MENÚ MES DE SEPTIEMBRE

ANEXO 10. COSTO DE PRODUCCIÓN

ANEXO 11. COSTO DIARIO

ANEXO 12. GASTOS GENERALES

ANEXO 13. COSTOS DE MANO DE OBRA

ANEXO 14. INGRESO MENSUALE

ANEXO 15. UTILIDAD POR PAX

ANEXO 16. UTILIDAD

ANEXO 17. ESTADO DE RESULTADOS

ANEXO 18. PUNTO DE EQUILIBRIO

I. INTRODUCCIÓN

La idea de montar un negocio propio es un sueño que mucha gente ha tenido alguna vez en su vida y que cada día se hace realidad con más frecuencia.

La intención de iniciar una actividad emprendedora requiere un análisis de la idea y un conocimiento aproximado de las exigencias del proceso de constitución que permite adoptar una postura adecuada sobre la creación de una empresa.

Todo emprendimiento gastronómico nace de una eficiente gestión de la información, puede ser una microempresa familiar o una cadena de restaurantes tomando en cuenta que no basta con tener un producto de calidad, un excelente plan de marketing, una buena calidad en el servicio, o estratégico punto de ubicación del local.

En la actualidad uno de los negocios que mayor especialización requiere son los negocios relacionados con la especialización de Alimentos y Bebidas; debido principalmente a la competencia y a la globalización. Con este perfil los negocios de alimentos y bebidas cada día buscan nuevas herramientas de administración que les permita maximizar sus utilidades, algunas de esas herramientas son en si el reconocimiento de sus costos y la técnica apropiada para el manejo administrativo de estos costos.

Dentro de los procesos relacionados con la administración de alimentos y bebidas generalmente los más importantes son aquellos que se relacionan con el control y aplicación de los costos.

El control de los costos es un proceso importante porque se encuentra relacionado a la administración de negocios y se encuentra ligado a la generación y mejora de las utilidades. La eficiencia en este control genera una mejora en las utilidades debido a que su cálculo se determina mediante la fórmula de ingresos vs costos.

Todo sistema de costos conduce a determinar la concentración de inventario de alimentos y bebidas, ofrecer los instrumentos para llegar a la medición del costo de venta como efecto de la utilización de un inventario disponible, necesario para el desarrollo de las actividades normales de una empresa de servicio de alimentos y bebidas.

El beneficio es lo que queda después de restar los gastos de los ingresos. Para mejorar el beneficio, también llamado el saldo, tanto el encargado de compras como la dirección tienen que esforzarse en conseguir los máximos ingresos y los mínimos gastos. Los gastos comprenden los costes de la comida, los de mano de obra, alquiler o hipoteca, luz, agua y gas, seguros licencias, publicidad, reparaciones y mantenimiento así como gastos administrativos o generales. La empresa debe tener un plan de accionar detallado para cada uno de dichos gastos. Los planes de acción de la gerencia deben ir dirigidos a lo que se

denomina "El Objeto del Beneficio", que es un porcentaje específico que la empresa pueda esperar razonablemente como beneficio; el plan de acción por lo tanto es un grupo de acciones específicas que deben ponerse en práctica para alcanzar el objetivo. El gerente o dueño del local junto con las personas encargadas de poner en marcha las actividades del restaurante deben involucrarse para planificar los pasos que hay que dar para alcanzarlos.

Es fundamental implementar un sistema de costos que permita conocer el costo unitario de cada plato de la cartilla o menú. En las empresas de servicios los recursos humanos son un costo muy importante dentro del total de costos y se los debe capacitar adecuadamente. En la actividad gastronómica son los artífices de la venta del producto, pues el mozo tiene que captar la voluntad del cliente y el "chef" tiene que llegar al gusto del mismo con un plato bien elaborado (por poner algunos ejemplos).

Por estos y muchos factores más que intervienen en un correcto y adecuado manejo de costos en establecimientos de servicio de restauración y sus derivados se realizó la investigación que se pretende publicar en el siguiente trabajo.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL

- “Determinar el manejo de costos de alimentos y bebidas en restaurantes de reciente creación en base al precio de venta”.

B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar los componentes del precio de ventas en los restaurantes de reciente creación y su manejo de costos de alimentos y bebidas.
- Establecer procesos para el manejo de costos de alimentos y bebidas en servicios de alimentación.

III. MARCO REFERENCIAL

A. CONCEPTOS GENERALES EN COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. COSTOS

Para remontar a los orígenes de la *Contabilidad* es necesario recordar que las más antiguas civilizaciones conocían operaciones aritméticas rudimentarias llegando muchas de estas operaciones a crear elementos auxiliares para contar, sumar restar, etc. Tomando en cuenta unidades de tiempo como el año, mes y día. Una muestra del desarrollo de estas actividades es la creación de la moneda como único instrumento de intercambio.¹

El manejo de los costes se da en la antigüedad con las civilizaciones del medio oriente donde se da los primeros pasos; llevaban libros que registraban los costos para el tratamiento de productos donde se coleccionaban apuntes de lo que se había producido y los cuales se pueden considerar como los manuales de costos actuales. De hecho, en las primeras industrias como la producción de viñedos se usaban procedimientos que se asemejaban a un sistema de costos y que calculaba el uso de la materia prima para la producción.

Posteriormente los productores vinícolas empezaron a utilizar los costes de producción, lo que hoy en día se representa como mano de obra y materiales de producción.

Luego con la revolución industrial y llegada de las fabricas la producción artesanal paso a ser una producción industrial con la cual nació la necesidad de tener mayor control sobre la mano de obra y los materiales o insumos; es así que un año más tarde se realizó la primera representación de los costos de producción en una empresa fabricante de medias de hilo de lino, en la cual se podía calcular el costo de los productos ya terminados mediante la partida doble en donde se cargaban las cantidades y valores para cada etapa de proceso de producción.

En las últimas tres décadas del siglo XIX, Inglaterra fue el país que traslado los costos a teoría, que a través de los tiempos han venido mejorando y mientras más avance y cambien los sistemas organizacionales de la producción de una empresa simplemente se crearan nuevos métodos y lineamientos en la medición y control de los costos.

2. CONTABILIDAD DE COSTOS

La implementación de los sistemas de costos en un comienzo se basó únicamente en función de las erogaciones hechas por las personas, se cree que en la antigüedad civilizaciones del medio oriente dan los primeros pasos en el manejo de los costos.

En algunas industrias de diversos países europeos entre los años 1485 y 1509 se comenzaron a utilizar sistemas de costos rudimentarios que revisten alguna similitud con los sistemas de costos actuales.

Según estudios se dice que se llevaban algunos libros en donde se registraban los costos para el tratamiento de los productos, estos libros recopilaban las memorias de la producción y se podrían considerar como los actuales manuales de costos.

En Italia se piensa surgió la "teneduría de libros" por el método de partida doble, ya que por ser esta una región con mucha influencia mercantil, así los primeros textos de contabilidad eran escritos para los comerciantes ya que el proceso de fabricación estaba en manos de unos pocos artesanos vinculados a asociaciones y por lo tanto sometidos a las reglas de sus gremios.

En 1.557 los fabricantes de vinos empezaron a usar algo que llamaron "Costos de producción", entendiendo como tales lo que hoy sería materiales y mano de obra.

El mayor desarrollo de la contabilidad de costos tuvo lugar entre 1890 y 1915 en este lapso de tiempo se diseñó la estructura básica de la contabilidad de costos y se integraron los registros de los costos a las cuentas generales en países como Inglaterra y Estados Unidos y se aportaron conceptos tales como: Establecimientos de procedimientos de distribución de los costos indirectos de fabricación, adaptación de los informes y registros para los usuarios internos y externos, valuación de los inventarios y estimación de costos de materiales y mano de obra.

En 1981 el norteamericano HT. JHONSON resaltó la importancia de la contabilidad de costos y los sistemas de costos como herramienta clave para brindar la información a la gerencia sobre la producción, lo cual implicaba existencia de archivos de costos útiles por la fijación de precios adecuados en mercados competitivos.

En la actualidad desempeña un papel destacado en los informes financieros, pues los costos del producto o del servicio son un componente de significativa importancia en la determinación del ingreso y la posición financiera del establecimiento.

En general la contabilidad de costos se relaciona con la estimación de los costos, los métodos de asignación y la determinación del costo de bienes y servicios.

Es así que en la actualidad la contabilidad de costos es un conjunto de técnicas que analiza cómo se distribuye los costos y los ingresos que genera una empresa, ya sea entre los productos que fábrica, que comercializa o los servicios que ofrece.

Con esto se trata de ver el costo de cada producto además de la rentabilidad obtenida en un periodo, márgenes de utilidad del producto o servicio, las pérdidas que se den a través de la producción o en el servicio.

Temprá, J. y Soldevila, P. (2000), establece que la contabilidad de costos permite analizar a profundidad los ingresos que se han generado, al igual que los costos y gastos que se han producido. La información que crea esta actividad es utilizada en la toma de decisiones de la empresa.

Según Blanco (2003), los costos que se identifican en las cuentas son utilizadas para tres propósitos:

1. proporcionar informes relativos a costos para medir la utilidad y medir el inventario mediante el estado de resultados y el balance general.
2. ofrecer información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa.
3. proporcionar la información a la administración para fundamentar la planeación y la toma de decisiones análisis y estudios.

A continuación la toma de decisiones que suele presentarse mediante el análisis de los costos en un establecimiento, según Amat (2005):

- Eliminación o potenciación de ciertos productos.
- Fijación de precios de venta.
- Fijación de precios para pedidos especiales.
- Fijación de descuentos para clientes especiales.

3. CONCEPTO DE COSTO

Según Cueva (2003):

COSTOS: son todas aquellas salidas de mercancía, que en un momento fueron compradas con la intención de procesarse y/o venderse. Los costes están compuestos por ventas (a precio de compra), promociones, mermas y fugas. En el caso de los restaurantes, el costo se integra por el valor de los ingredientes utilizados en la elaboración de un platillo o bebida como: lácteos, cárnicos, abarrotes y licores para poder vender ciertos productos.²

También reconoce la importancia que se le da a la contraparte de los costos que vienen a ser los gastos dentro del área de alimentos y bebidas:

GASTOS: son todos aquellos pagos que tiene que llevar a cabo cualquier persona o empresa para poder operar como ejemplo; pago de luz, agua, teléfono, gas, renta, sueldos, impuestos patronales, mantenimiento etc.³

A través del tiempo los diferentes estudios de contabilidad que se han dado, muchos autores y empresarios y expertos en el tema han aportado conocimientos sobre los grupos de costos. Pero se ha llegado a la conclusión de que la mejor forma de clasificación será la que dependa del tipo de cálculo y control que se deba dar en la empresa y varía según el producto o servicio que presta dicha empresa.

4. ELEMENTOS DEL COSTO.

Según Cervera (1996): Las cuentas de costos se componen de cuentas detalladas para los elementos del costo que comprenden el costo de artículos fabricados por una empresa. Generalmente, se reconoce tres elementos del costo de fabricación: materias primas, mano de obra y gastos de fabricación.⁴

A continuación se describirán los elementos del costo y sus conceptos:

a) Materia prima.- materia prima es todo los principales recursos que se usan en la producción. Estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los gastos indirectos de fabricación.

Directos.- son identificables en la fabricación de un producto terminado y representan el coste principal de materiales en la elaboración de un producto.

Indirectos.- materiales no identificables en la producción de un producto pero que forman parte de el al ser incluidos en el proceso.

b) Mano de obra.- es el esfuerzo físico o mental empleado para elaborar un producto.

Directa.- involucra directamente en la fabricación de un producto y representa un alto costo en la elaboración

Indirecta.- no tiene un costo significativo en el momento de la elaboración de un producto, pero que forma parte de su elaboración.

c) Gastos Indirectos de Fabricación.- Son todos los gastos acumulados de los materiales y mano de obra indirecta más todos los gastos incurridos en la producción, pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente cuantificables de forma directa con el mismo.

5. EL PRESUPUESTO DE CAPITAL

Consiste justamente en considerar el dinero que se va a necesitar para llevar adelante el proyecto que se tiene en mente, así el empresario se autofinancie o tenga que salir a buscar socios.

Es fundamental realizar este presupuesto basado en el estudio de todas las erogaciones que se realizarán para poner a punto el establecimiento, como comprar o alquilar un local, hacer refacciones, adquirir muebles y útiles, instalaciones, vajilla, contratar personal, contratar publicidad, etc.

6. EL PLAN DE INVERSIONES

Consiste en asignar el capital que se dispuso para la instalación del negocio a las distintas erogaciones requeridas, teniendo en cuenta los requisitos de fondos que se demandarán en los distintos momentos del proyecto.

Esto es muy importante si el empresario piensa financiarse a través de socios o con alguna institución financiera. Tener un plan de inversiones detallado brinda una imagen de responsabilidad en cuanto a que se están realizando las cosas bien, y contribuye al mejoramiento de la financiación.

7. ESTUDIO DE MERCADO

Es necesario saber si el negocio será rentable y si los ingresos previstos cubrirán los gastos que será necesario afrontar.

Como es un negocio que recién comienza, será fundamental contar con todos los estudios que se hayan realizado previamente sobre la zona en que se va a instalar, qué tipo de público serán los clientes, qué menú y por lo tanto qué precios se fijarán para analizar si se cubren los costos. Muchas veces un mal cálculo de la estructura de ingresos y costos hace fracasar el negocio.

8. EL ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

El estado de resultados es el informe contable que presenta, de manera ordenada las cuentas de Ventas, Costos y Gastos. Se elabora con el fin de medir

los resultados y la situación económica de una empresa durante un periodo determinado⁵

DESCRIPCIÓN	PARCIAL	TOTAL
VENTAS BRUTAS		
Devolución en ventas		
Descuento en Ventas		
Transporte en Ventas		
VENTAS NETAS		
Costo de productos elaborados y vendidos		
UTILIDAD/PÉRDIDA EN COSTO DE PRODUCTOS		
ELABORADOS Y VENDIDOS		
GASTOS OPERATIVOS		
Gastos de Venta		
Mano de Obra		
Arriendo Local		
Depreciaciones		
Repuestos y Suministros		
Publicidad y Propaganda		
Servicios básicos		
Gastos de Administración		
Sueldos y salarios		
Repuestos y Suministros		
Depreciaciones		
Servicios básicos		
UTILIDAD EN OPERACIONES		
INGRESOS EXTRAORDINARIOS		
GASTOS EXTRAORDINARIOS		
UTILIDAD BRUTA DEL EJERCICIO		
15% Trabajadores		
UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA		

9. EL ANÁLISIS DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

Es el punto en donde los ingresos totales recibidos se igualan a los costos asociados con la venta de un producto ($IT = CT$). Un punto de equilibrio es usado

comúnmente en las empresas u organizaciones para determinar la posible rentabilidad de vender un determinado producto. Para calcular el punto de equilibrio es necesario tener bien identificado el comportamiento de los costos; de otra manera es sumamente difícil determinar la ubicación de este punto.

$$Pe = CF / (PVU - CVU)$$

Pe: punto de equilibrio (unidades a vender de tal modo que los ingresos sean iguales a los costos).

CF: costos fijos.

PVU: precio de venta unitario.

CVU: costo variable unitario.

Si el producto puede ser vendido en mayores cantidades de las que arroja el punto de equilibrio tendremos entonces que la empresa percibirá beneficios. Si por el contrario, se encuentra por debajo del punto de equilibrio, tendrá pérdidas.

Se puede presentar el punto de equilibrio en unidades monetarias o en unidades físicas.

B. COSTOS DE PRODUCCIÓN

1. Sistema De Costos

Para implementar un sistema de costos adecuado a cualquier establecimiento independiente de su magnitud de servicio es importante tener en cuenta los siguientes detalles de suma importancia:

Ordenando la organización

Debe procederse a un relevamiento de información, que abarcará tanto la estructura administrativa como organizativa. Si una empresa está organizada bajo una forma societaria (SA), en cierta forma, la documentación está registrada bajo normas legales y de determinada forma, lo que allana mucho el camino, pues en las empresas unipersonales o sociedades de hecho, donde no hay obligación de llevar libros comerciales, la información puede estar muy dispersa y, a los efectos de poder calcular los costos, hay que ordenarla de manera tal como si tuviese una sociedad jurídica; situación que puede resultar compleja en algunos lugares pequeños, con poco personal, donde el propio dueño realiza múltiples tareas pero que, sin este ordenamiento, no puede implementarse ningún sistema de costos.

Es necesario explicar que ese ordenamiento va a redundar en una mejor gestión, donde podrá obtener información que hoy no tiene.

2. Manuales De Procedimiento

Cuando se consideran manuales de procedimiento, no siempre hay que pensar en extensos escritos, complejos, difíciles de entender, que nadie lee, sino en normas escritas de cada procedimiento, a los efectos de que cada persona que deba llevarla a cabo sepa exactamente cómo y cuándo tiene que hacerla.

Esto es de suma importancia, sobre todo en los inicios, donde el personal puede encontrarse desorientado y los procedimientos escritos son una ayuda valiosísima. El tamaño, detalle y cantidad dependerá de cada estructura en particular. Es obvio que un restaurante con una infraestructura importante, incluso con cadenas de locales, necesitará algo más completo que un restaurante de barrio, con estructura más pequeña y menos personal.

3. Plan de Cuentas

Sabemos que el plan de cuentas contable es el alma de la contabilidad de un negocio. El que logremos una correcta registración depende de cuán abierto esté el plan de cuentas, de acuerdo con las necesidades de cada establecimiento. Éste debe ser lo suficientemente flexible como para permitir incorporar cuentas a medida que avanzamos en el negocio.

En establecimientos que no tienen obligación de llevar libros, se debe realizar un esquema de contabilidad para poder implementar el sistema de costos.

La estructura del plan de cuentas debe partir de agrupamientos convencionales, que presentan los siguientes niveles:

Primer nivel: el grupo está dado por los términos de la situación financiera, económica y potencial, así:

a) situación financiera

Activo

Pasivo

Patrimonio

b) Situación económica

Cuenta de resultados deudoras (gastos)

Cuentas de resultados acreedoras (renta)

c) Situación potencial

Cuentas de orden

Segundo nivel: el subgrupo está dado por división racional de los grupos, efectuada bajo algún criterio de uso generalizado, así:

a) El activo se desagrega bajo el criterio de liquidez:

Activo corriente

Activo fijo o propiedad, planta y equipo

Diferidos y otros activos

b) El pasivo se desagrega bajo el criterio de temporalidad:

Pasivo corriente (corto plazo)

Pasivo fijo (largo plazo)

Diferidos y otros pasivos

c) El patrimonio se desagrega bajo el criterio de inmovilidad:

Capital

Reservas

Superávit de capital

Resultados

d) Las cuentas de resultados deudoras (gastos) se desagregan así:

Operacionales

No operacionales

Extraordinarias

e) Las cuentas de resultados acreedoras (renta) se desagregan así:

Operacionales

No operacionales

Extraordinarias

f) Las cuentas de orden se desagregan así:

Deudoras

Acreedoras ⁶

4. Inventario Permanente

En una actividad tan especial como la gastronómica, es fundamental llevar un control de inventario permanente, que dará múltiples beneficios, los más importantes, son:

- Control de entradas y salidas de mercaderías.
- Disminución de las pérdidas por mermas, hurtos, vencimientos de los productos.
- Tener programada la acción de compras, y establecer proveedores para algunos productos.
- Permite monitorear los precios ante los aumentos que se produzcan, para cambiar los costos de las recetas.

Para conseguir informes financieros concretos y fiables, así como llevar un control de costos eficiente es importante determinar el valor exacto del producto inventariado mediante los inventarios físicos periódicos y permanentes.

Dependiendo del tipo de negocio y de la amplitud del mismo se pueden aplicar cualquiera de estos tipos de valoración de inventario:

- Método de inventario FIFO
- Método de valoración promedio ponderado

5. Modelo De Receta Estándar

Representan los formatos diseñados para determinar el costo exacto de cada producto elaborado para consumo inmediato como alimentos y bebidas.

Se ha recopilado dos tipos de receta estándar: *receta fija o estándar* y *receta estándar comparativa o variable*.

6. Receta Fija o Estándar

Corresponde a la composición o fórmula estándar de los ingredientes que conforman un plato o bebida, es decir en cuanto a los elementos, materia primas o insumos, peso y medida.⁷

A través de la receta estándar se puede identificar el consumo por plato, o bebida para mediante esta controlar el proceso de compras, inventarios, presupuestos. Es estándar porque en esta viene identificado el nombre del plato o bebida, peso, ingredientes, presentación, y proceso productivo.

Receta estándar comparativo o variable

Es variable y comparativa en cuanto al valor o costo, pues puede representar variaciones en su liquidación dentro de periodos muy cortos (de un día para otro, una semana, etc.) por la fluctuación permanente de los precios de las materias

primas o insumos, y aunque haya proveedores fijos, el mercado presenta eventos que incrementan o disminuyen los valores.⁸

7. Poner Precio Al Menú

El precio es uno de los elementos de satisfacción del cliente, los otros son el servicio, el ambiente y la variedad. Poner precio es la actividad más crítica del negocio del restaurante, representa el juicio final de la relación calidad- precio. Requiere muy buen criterio para encontrar el equilibrio entre la rentabilidad requerida y la que permite la presión de la competencia.

Muchos dueños de restaurantes piensan que “**hacer la venta**” es más importante que la percepción del cliente de una buena relación calidad- precio. Esta falta de visión puede costar mucho dinero en ventas.

Todos los clientes tienen una idea del precio o del valor de las cosas cuando van a comer a un restaurante y si el cliente considera que los precios son demasiado altos, bien debido a su propia economía o por su percepción de la relación calidad – precio, evitará ese establecimiento en el futuro. Por otra parte, si el precio es sustancialmente inferior de lo que esperaba pagar en un restaurante similar, el cliente se puede cuestionar la calidad o el tamaño de la relación. Por tanto, la forma de poner precios puede servir para conseguir los objetivos de costes y beneficios o también puede ser un obstáculo, ya que los precios podrían determinar el volumen de ventas y afectar al saldo.⁹

8. Diseño Del Sistema De Costos

Una vez realizado todo lo enunciado anteriormente, se está en condiciones de diseñar un sistema de costos acorde a cada establecimiento en particular, que responda a las necesidades propias de ese establecimiento, la cultura organizacional de sus empleados y la capacidad de dirección de sus dueños.

C. CONTROL MATERIA Y MANO DE OBRA

1. Materiales o Materia Prima

Los materiales o suministros son los elementos básicos que se transforman en productos terminados a través del uso de la mano de obra y de los costos indirectos de fabricación en el proceso de producción.¹⁰

En general, constituyen los insumos que se necesitan para producir y son consumidos o transformados durante los procesos.

Los materiales que realmente forman parte del producto terminado se conocen con el nombre de materiales directos. Un ejemplo sería las frutas que terminarían formando parte de un pastel de frutas.

Los que tienen importancia secundaria (pequeños y relativamente baratos) o que no se convierten físicamente en parte del producto terminado, se llaman materiales indirectos y suministros. Tales serían mondadientes que son utilizados

para pechugas rellenas pero que no forman parte del plato terminado, pues son descartados luego de freído y horneado del producto.

Objetivos del control de materiales.

- Las compras no deben comprometer los fondos de la empresa.
- No deben aceptarse materiales que no han sido pedidos o que no están de acuerdo con los estándares de calidad.
- Los materiales no deben aceptarse, en el caso de materiales dañados o en cantidades distintas a las solicitadas.
- Debe tenerse la seguridad de que los materiales se han recibido y que se han cargado los precios adecuados.
- Debe haber un control físico adecuado sobre el almacenamiento y stocks.
- Debe haber un equilibrio adecuado entre la inversión en pesos en inventarios y los costos incurridos en la adquisición, utilización y almacenamiento de materiales, así como las pérdidas causadas por las interrupciones en la producción o las ventas pérdidas debido a la falta de existencias.

Las responsabilidades para el control de materiales y materia prima varían de una empresa a otra. En muchas, la responsabilidad por las diferentes fases de control de materiales se asigna a las siguientes funciones:

- Solicitud de compra.

- Recibo e inspección de estándares de calidad.
- Almacenamiento.
- Requisiciones.
- Producción.

2. Mano de Obra.

La mano de obra es el esfuerzo físico o mental que se emplea en la elaboración de un producto. El costo de mano de obra es el precio que se paga por emplear los recursos humanos. La compensación que se paga a los empleados que trabajan en las actividades relacionadas con la producción representa el costo de la mano de obra de fabricación.¹¹

Este elemento tiene como misión transformar la materia prima en una pieza, parte o producto final. Constituye el valor del trabajo directo e indirecto, el esfuerzo aportado al proceso productivo.

De acuerdo a las actividades laborales se clasifican:

- Producción.
- Ventas.
- Administración general.

Es importante diferenciar la mano de obra de producción de la que no es de producción.

De acuerdo con la relación directa o indirecta con los productos elaborados.

a) **MANO DE OBRA DIRECTA.**- La mano de obra de producción que está directamente comprometida con la fabricación de los productos, se conoce como mano de obra directa. Como ejemplo más directo el Chef, ayudantes, cocineros. Es variable ya que puede cambiar por eventos como incremento de producción o por temporada alta, etc.

b) **MANO DE OBRA INDIRECTA.**-La mano de obra que no está directamente comprometida con la producción se llama mano de obra indirecta que se convierte en parte de los costos indirectos de fabricación.

3. Administración de la mano de obra y control de costos.

Es la función de personal y relaciones laborales se ocupa de elaborar y administrar las políticas y procedimientos que se relacionan con la contratación, clasificación, capacitación y condiciones de empleo de los trabajadores.

- Procedimientos para la selección, capacitación y asignación de los empleados.
- Un programa adecuado de remuneraciones, condiciones higiénicas y sanas de trabajo y beneficios sociales.
- Métodos para asegurar un desempeño laboral eficiente.

- Controles para asegurar que sólo se está remunerando a trabajadores debidamente capacitados y de acuerdo a la capacidad de trabajo.

4. Contabilización de la mano de obra:

La contabilización de la mano de obra comprende tres actividades como es control de tiempo, cálculo de la nómina total, y asignación de los costos de la nómina.

- Control de tiempo: Sirve para mantener un registro de horas trabajadas. Esta información la utiliza el departamento de nóminas para determinar las ganancias de cada empleado, y el departamento de contabilidad de costos para cargar los gastos a los trabajadores.
- Tarjeta de tiempo.- “este procedimiento proporciona una fuente confiable para calcular y registrar los costos totales de la nómina”.
- Boleta de trabajo.- “las preparan diariamente los empleados para cada orden. Las boletas de trabajo indican el número de horas trabajadas, una descripción del trabajo realizado y la tasa salarial del empleado”.¹²
- Cálculo de la nómina: la principal función es calcular la nómina total, incluida la cantidad bruta ganada y la cantidad neta por pagar a los empleados después de las deducciones (retención de impuestos federales y estatales, impuestos de seguridad social, etc.).

- Costos de ociosidad: Surgen del tiempo en que el operario no tiene trabajo para realizar y se le paga por su tiempo y constituyen una pérdida que va a dar resultados sin afectar el costo del producto.

5. Sistemas de retribución

Esta protección agrega a la remuneración nominal un conjunto de beneficios a cargo de la empresa que también son costos que deben ser identificados claramente, ya que por su sistema de liquidación no aparecen periódicamente en la planilla de sueldos y jornales.

El principal componente del costo final de la mano de obra es el salario nominal, que es una función del tiempo de trabajo, al que se le debe sumar la acumulación de:

- Aportes patronales.
- Sueldo anual complementario.
- Feriados.
- Enfermedades.
- Accidentes.
- Licencias especiales.

D. COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN

Es el tercer elemento del costo. Está influenciado por los pagos y causaciones diferentes a los elementos tangibles que intervienen en la elaboración de un producto o servicio.

Son indirectos pues no forman parte física pero si influyen en la terminación del producto, como costo de arriendos, mantenimiento de maquinaria, servicios públicos, etc.

Un ahorro del tiempo de trabajo también origina un menor costo de producción por unidad de producto, debido a que los costos indirectos de fabricación –cuyo conjunto es generalmente fijo en cantidad total y no varía con los cambios de actividad – pueden repartirse entre un número mayor de unidades de producción.

E. COSTOS DE MARKETING

Los costos de marketing resultan de la venta y entrega de productos, e incluyen los costos de promoción de ventas y de la retención de clientes, así como el transporte, el almacenamiento y otros costos de distribución.

F. COSTO DE COMERCIALIZACIÓN

Es el costo que posibilita el proceso de venta de los bienes o servicios a los clientes. Por ejemplo

- Comisiones sobre ventas.
- Fletes, hasta el lugar de destino de la mercadería.
- Seguros por el transporte de mercadería.
- Promoción y Publicidad.

G. COSTOS DE DISTRIBUCIÓN

Son todos aquellos costos que no son de producción; es decir que no pueden ser asignados al producto en forma específica, por lo que se distribuyen en función del objeto de costos.

Su existencia es tan real como la de los costos de producción y los paga, en último término, el consumidor; una distribución costosa encarece el producto.

La distribución principia desde el momento que los artículos son entregados al almacén de productos terminados y termina en el momento en que se recibe el pago por el artículo vendido.

Por tanto la distribución comprende toda actividad necesaria para convertir en dinero el producto y abarca los gastos de venta, los gastos de administración y los gastos financieros conectados a esta actividad distribuidora.

H. COSTOS DE ADMINISTRACIÓN

Los costos administrativos resultan de las actividades de dirección y de control de la empresa, de actividades de índole general como las funciones referentes al personal y asuntos legales. Incluyen los salarios del personal de área de administración y de contabilidad financiera, los costos de los empleados de oficinas, teléfonos y arrendamientos.

I. MÉTODOS DE COSTEO.

En el método de costeo directo o variable, los costos de fabricación variable se asignan a los productos fabricados. La principal distinción de costo bajo este sistema es la que existe entre costos fijos y variables. Los costos de fabricación variables son los únicos costos en que se incurre de manera directa en la fabricación de un producto. Los costos fijos representan la capacidad para producir o vender, e independientemente del hecho de que se fabriquen o no los productos y se lleven al período, no se inventarían.

La cantidad y presentación de las utilidades varían bajo los dos métodos.

Para la determinación y registrar los costos en las diferentes áreas de producción o de servicio se analizará los siguientes métodos o sistemas de costeo:

- Por absorción
- Por orden de producción
- Por orden de servicio
- Estándar o predeterminados

1. COSTEO POR ABSORCIÓN

Es el que se obtiene al final del periodo establecido para el corte. El registro de todos los costos se debita al producto, departamento o servicio específico a la espera del cierre para conocer el total.¹³

La característica básica del sistema de costos por absorción es la distinción que se hace entre el producto y los costos del período.

Todos los costos de fabricación se incluyen en el costo de un producto para propósitos de costos de inventario, así como se excluyen todos los costos que no son de fabricación.

2. COSTEO POR ORDEN DE PRODUCCIÓN

Se utiliza en las empresas de producción en cadena, donde se emite la orden de producción programada para la cantidad de unidades a terminar, con todas las especificaciones del producto.¹⁴

La información de lo orden de producción se emite de esta manera y se puede ajustar a la necesidad del producto o servicio prestado:

Tabla 1 ORDEN DE PEDIDO

	ORDEN DE PEDIDO		
Producto:	Pastel De Novios	Fecha de orden:	20/01/2009
		Fecha de entrega:	13/02/2009
Destino:	Sra. María Costales		
Especificaciones:	Pastel de novios tres pisos con pedestales color blanco y dorado, muñecos de pastel de cristal		
Insumos:			\$ 55
Materiales:			\$ 29
Mano de obra:			\$ 30
CIF:			\$ 6
TOTAL PEDIDO			\$ 120

Elaborado: por Cuadrado, J

3. COSTEO POR ORDEN DE SERVICIO

En el sector de hoteles y restaurantes se determina el costo por orden de servicio para contratos de eventos especiales, como complemento del servicio para:

- Convenciones
- Seminarios
- Matrimonios
- Fiestas
- Otros

Para esto se elabora una *pro-forma* o *proyecto de cotización* para presentárselo a los clientes potenciales de acuerdo al tipo de evento que se pretende realizar y las especificaciones de los gustos de los clientes los costos varían de acuerdo a este tema.

4. COSTEO ESTÁNDAR

En este sistema se logra gracias a que los elementos del costo como la información están predeterminados y disponibles en el momento de emitir la orden de producción.

En el área de restaurantes se presenta una parte de estandarización en lo que es gramos de porción en platos de recetas estándar en alimentos y las onzas de trago por botella en bebidas.

La confiabilidad de los costos depende directamente de los análisis de variaciones en precios de compra, por escasez, cosecha, temporada.

5. REGISTRO DE LOS COSTOS

En sectores de restaurantes se debe aplicar este sistema, teniendo en cuenta que el sistema de costeo es por absorción o directo.

a) Contabilidad de costos integrados:

El primer paso para este procedimiento es la sistematización que mediante un programa integrado de contabilidad registra todas las transacciones generando información y resultados inmediatos en estados financieros, presupuestos.

Mediante este sistema se obtiene información precisa y confiable por medio de sus resultados confiables

J. MARGEN DE RENTABILIDAD

Matemáticamente es la diferencia entre el precio de venta establecida o a establecer, y el total del costo y gasto que se determinan como:

$$MR = PV - TCG$$

$$MR = 5.000 - 2.694$$

$$MR = 2.306$$

Dónde:

PV: precio de venta

TCG: total costos y gastos

MR: margen de rentabilidad

IV. MARCO CONCEPTUAL

- **APORTACIONES DE SEGURIDAD SOCIAL**

Son las contribuciones establecidas en la ley a cargo de personas, cuyo pago lo hace el Estado para cumplir con las obligaciones fijadas por la ley por servicios de seguridad social proporcionados por el mismo Estado.¹⁵

- **CONTROL DE COSTO**

“El encausamiento y la regulación de las operaciones de una empresa, por medio de los métodos modernos de determinación de costos, a través de la medición y comparación de los resultados de fabricación y las ventas”.¹⁶

- **COSTO**

El costo, puede decirse que se refiere a erogaciones o desembolsos hechos para adquirir bienes o servicios. Estos desembolsos deben clasificarse o agruparse de modo que puedan servir más adecuadamente. Así, por ejemplo, los agrupamientos deben hacerse por funciones, tales como las actividades de fabricación o distribución; o por la naturaleza de los gastos, es decir: materiales, mano de obra, rentas, etc.; o bien pueden combinarse, con objeto de obtener los costos por procesos de fabricación o por unidades de producción.¹⁷

- **COSTOS DIRECTOS**

Costo de cualesquier bienes o servicios que contribuyen o son fácilmente atribuibles a la producción de dichos bienes o servicios.¹⁸

- **COSTOS FIJOS**

Son aquellos costos cuyo importe permanece constante, independiente del nivel de actividad de la empresa. Se pueden identificar y llamar como costos operativos, de manera tal que se realice o no la producción, se venda o no la mercadería o servicio, dichos costos igual deben ser solventados por la empresa.

Por ejemplo:

Alquileres

Seguros

Impuestos fijos

Servicios Públicos (Luz, TE., Gas, etc.)

Sueldo y cargas sociales.

Papelería e insumos propios de la administración

- **COSTOS VARIABLES**

Gasto de operación, o gastos de operación como clase, que varían directamente, algunas veces en forma proporcional con las ventas o con el volumen de producción, los medios empleados, la utilización u otra medida de actividad.¹⁹

Son aquellos costos que varían en forma proporcional, de acuerdo al nivel de producción o actividad de la empresa. Por ejemplo:

Mano de obra directa.

Materias Primas directas.

Materiales e Insumos directos.

Impuestos específicos.

La fuerza motriz, los suministros.

Comisiones sobre ventas.

- **ESTADO DE RESULTADOS**

Documento contable que muestra el resultado de las operaciones (utilidad, pérdida remanente y excedente) de una entidad durante un periodo determinado. Presenta la situación financiera de una empresa a una fecha determinada, tomando como parámetro los ingresos y gastos efectuados; proporciona la utilidad neta de la empresa. Generalmente acompaña a la hoja del Balance General. Estado que muestra la diferencia entre el total de los ingresos en sus diferentes modalidades; venta de bienes, servicios, cuotas y aportaciones y los egresos representados por costos de ventas, costo de servicios, prestaciones y otros gastos y productos de las entidades del Sector Paraestatal en un periodo determinado.²⁰

- **GASTO**

Son los egresos que realiza el empresario para cumplir con las funciones de administrar, vender y financiar, y estos no se capitalizan; por tanto no forman parte del costo de producción, si no que como su nombre lo indica se gasta en el periodo en el que se incurren y aparecen como tales en el Estado de Rentas y Gastos.

- **GASTOS DE VENTA**

Son los relacionados con la preparación y almacenamiento de los artículos para la venta, la promoción de ventas, los gastos en que se incurre al realizar las ventas y, si no se tiene un departamento de reparto, también los gastos por este concepto.

- **GASTOS FINANCIEROS:**

Desembolsos que se derivan de la necesidad de obtener, en préstamo, capitales ajenos.

- **GASTOS DE ADMINISTRACIÓN**

Conjunto de erogaciones incurridas en la dirección general de una empresa, en contraste con los gastos de una función más específica, como la de fabricación o la de ventas; no incluye la deducción de los ingresos. Las partidas que se agrupan bajo este rubro varían de acuerdo con la naturaleza del negocio, aunque por regla general, abarcan los sueldos y salarios, los materiales y suministros de oficina, la renta y demás servicios generales de oficina.

- **GASTOS DE FABRICACIÓN**

Están constituidos por todos los desembolsos necesarios para llevar a cabo la producción; por su naturaleza no son aplicables directamente al costo de un producto, como por ejemplo: material indirecto, mano de obra indirecta y gastos indirectos (energía, combustibles, seguro, renta, etc.).

- **INVENTARIO**

Muestra las existencias acumuladas por productores y distribuidores e indica la presión que hay de la demanda y de las ventas potenciales. Un aumento en los

inventarios deja clara la necesidad de disminuir la producción mientras éstos se acomodan de nuevo. Dicha cifra puede ser obtenida para un sector específico o para la economía en general.²¹

- **MANO DE OBRA DIRECTA**

Es la cantidad de salario ganada por los trabajadores que intervienen realmente en la transformación del material, de su estado de materia prima al de producto acabado.

- **MATERIALES DIRECTOS**

Los materiales directos son cualquier materia prima que se convierta en un componente identificable del producto acabado.

- **PRECIO**

Consideración monetaria pedida u ofrecida a cambio de una unidad especificada de una mercancía o de un servicio; en una transacción de trueque, la razón de intercambio de una unidad de otra mercancía o servicio; se determina por la relación entre sus precios.

V. METODOLOGÍA

A. TIPO DE INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo se tomó en consideración el modelo ***Descriptivo de corte transversal*** ya que describe situaciones y fenómenos al detalle, cómo son y cómo se manifiestan. Por medio de este método se busca especificar propiedades y características de los procesos que se suscitan en la manera de controlar los costos en un restaurante, en la elaboración de sus productos sometiéndoles a un análisis. Es decir medir, valorar y recolectar datos sobre las diversas variables del proceso de producción y así describir lo que se investiga.

Es de corte transversal por lo que la investigación se realiza en un solo momento en el tiempo para plantearnos métodos adecuados para un eficiente manejo del costo en establecimientos gastronómicos.

Con el fin de determinar variables y analizar sus incidencias, en el caso de la gestión de costo es necesario evaluar proceso, políticas, control y cumplimiento de operaciones vinculadas al área de costos en emprendimientos gastronómicos que tengan mínimo 1 año de actividad. Para sondear nuestro sujeto de estudio y proponer un manual para su corrección y mejor actividad en materia de costos.

B. SUJETO DE ESTUDIO

Se investigó a restaurantes y se aplicó una encuesta a los dueños y gerentes de cada uno de estos locales de alimentos y bebidas de reciente creación mínimo 1 año.

Tabla 2 LISTA DE RESTAURANTES

RESATURANTES QUE SE HAN INAUGURADO EN EL ÚLTIMO AÑO		
<i>Razón Social</i>	<i>Dirección</i>	<i>Teléfono</i>
Restaurante La Casa Del Buen Sabor	Mayor Ruiz 31-41 y Av. De los Héroes	0983804450
Restaurante Club Hotel S.A.	Daniel León Borja y Duchicela	2968037
Restaurante Carmen Nelly	Monseñor Leónidas Proaño 249	098 4597111
Restaurante La Vaca Marina	10 de Agosto y Moreno	2962585
Restaurante D`Manuel	Panamericana Norte y Rio Guayas	2603143
Restaurante Langos Te Azul	Avenida de la Prensa y Olivos	2954616
Fuente De Sodas Bebidas De Los Dioses	Daniel León Borja 22-35 y Eplcachima	2942050
Cafetería Marcos	Colon 23-40 y Veloz	2940965
Restaurante Chop Chop`S Anderson	Paseo Shopping Riobamba	2310019
Fuentes De Soda Pollos De La Poli	Pedro Vicente Maldonado y Falconi	0987087195
Restaurante Maravillas	Veloz 35-27 y Diego de Ibarra	2967914
Bar El Corcel Exclusive	Daniel León Borja 39-82 y Carlos Zambrano	2606120
Cafetería La Casa De Las Humitas	García Moreno 29-15 y Venezuela	2966795
Restaurante El Dominio	Veloz 30-47 y Juan Montalvo	
Restaurante Luna Azul	Junín 21-52 y Espejo	0995587766
Fuente De Sodas El Pechugón	Junín 39-17 y Juan Montalvo	2940302
Restaurante Mediterráneo	Joaquín Chiriboga y Guayaquil	
Restaurante Sal Y Pimienta	Autachi 42-55 y Manuel Elicio Flores	2950222
Restaurante La Fogata	9 de Octubre e Italia	2926107
Restaurante El Guayaco	Juan Félix Proaño 12-26 y Helsinsky	2628201
Restaurante Carl`s Jr.	Paseo Shopping Riobamba	2328196
Restaurante Nariz Del Diablo	Duchicela y Av. Unidad Nacional	032967912

Elaborado: por Cuadrado, J

C. TAMAÑO DE LA MUESTRA

Tomando en consideración el tipo de investigación y hacia dónde va enfocada se manipuló el Registro de Actividad de Comida y Bebida del Catastro de la Cámara de Turismo de Chimborazo del año 2012, con un total de 23 establecimientos registrados como nuevos en el último año.

D. INSTRUMENTO

Ya que el tipo de la investigación lo permitió se aplicó encuestas y matriz de observación enfocadas a la gestión de costos evaluando proceso, políticas, control y cumplimiento de operaciones en sus actividades de producción. (Véase Anexos)

Este cuestionario constó de 13 interrogantes enfocadas al tipo de gestión que se aplica en cada establecimiento censado.

E. PROCEDIMIENTO

El procedimiento metodológico se realizó de la siguiente manera:

Se ejecutó una entrevista a los propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos recientemente abiertos al público como mínimo un año, detallados en el cuadro anteriormente listado mediante una encuesta para

recopilar información relevante en cuestión de los sistemas de costos con que contó al iniciar el proyecto.

Se Indagó y averiguó cuáles fueron las ventajas y desventajas al emprender ese tipo de negocio en la ciudad de Riobamba.

F. VARIABLES

1. IDENTIFICACIÓN DE LAS VARIABLES

- Componentes del precio de venta.
- Volumen de ventas

2. DEFINICIÓN

a) Componentes Del Precio De Ventas

El precio de venta se suele representar como costo más utilidad esperada, puesto que el precio de venta debe cubrir el costo del producto más la rentabilidad esperada por el empresario. [Esto en la representación más simple, puesto que en la determinación del precio de venta se deben evaluar una serie de variables y elementos propios y diferentes para cada empresa, que aquí para efectos de simplicidad no se contemplarán].

- Precios actuales en el mercado de productos similares.
- Precios actuales en el mercado de productos sustitutos.

- Obtención de ganancias suficientes para cubrir los compromisos adquiridos.

Pero debe tomarse en cuenta que si el producto que se está proyectando ya se encuentra circulando en el mercado, el precio de venta deberá ser el de mercado en el momento de la evaluación del proyecto.

b) Volumen De Ventas

El volumen de ventas, es una magnitud contable que agrega todos los ingresos que una empresa o unidad contable ha tenido, con motivo de su actividad ordinaria, en un periodo de tiempo determinado.

Por otra parte, el volumen de ventas es una magnitud de gran importancia a la hora de evaluar el tamaño y la solvencia de una empresa. Para evaluar la solvencia suele tenerse en cuenta otras cifras como el resultado operativo, el capital social, la misma suma de los activos. Para evaluar el tamaño de la empresa también se tienen en cuenta otras cifras no puramente económicas, como el número de empleados.

G. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Tabla 3 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLES	INDICADORES	ESCALA
Componentes Del Precio De Venta	PRECIOS DE VENTA	<ul style="list-style-type: none"> • de \$1.00 a \$2.00 • de \$2.01 a \$ 3.00 • de \$ 3.01 a \$ 5.00 • de \$ 5.01 a \$ 8.00 • > de \$ 8.00
	COSTO	<ul style="list-style-type: none"> • \$\$ (costo) de adquisición de la materia prima directa. • \$\$ costo por desperdicios y mermas. • \$\$ costo de Mano de Obra por empleado.
	GASTO	<ul style="list-style-type: none"> • \$ en gastos administrativos • \$ en gastos financieros • \$ en gastos de venta
	% UTILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • % de utilidad bruta • % de utilidad neta • % legal del beneficio de las utilidades para empleados • % legal del beneficio de las utilidades para los dueños
	IMPUESTOS FISCALES	<ul style="list-style-type: none"> • \$\$ por pagar por impuestos: <ul style="list-style-type: none"> ○ I.V.A. - R.I.S.E. ○ Renta

H. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Los datos recopilados se clasificaron mediante una revisión crítica de la información obtenida, la tabulación o cuadros según las variables de la investigación y los estudios estadísticos de datos para presentación de resultados. Para ello se desarrolló las siguientes actividades:

Aplicación de encuestas en los establecimientos de estudio. Se receptó datos de las encuestas aplicadas. Se tabuló en cada ítem los datos obtenidos de acuerdo a su naturaleza.

- Por cada ítem se realizó un histograma de porcentajes.
- Se realizó un análisis de resultados de cada ítem.
- Se obtuvo conclusiones por cada uno de los ítems.
- Se desarrolló los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.

VI. TABULACIÓN, PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE ENCUESTAS

Proyección Del Servicio En Restaurantes De Reciente Creación

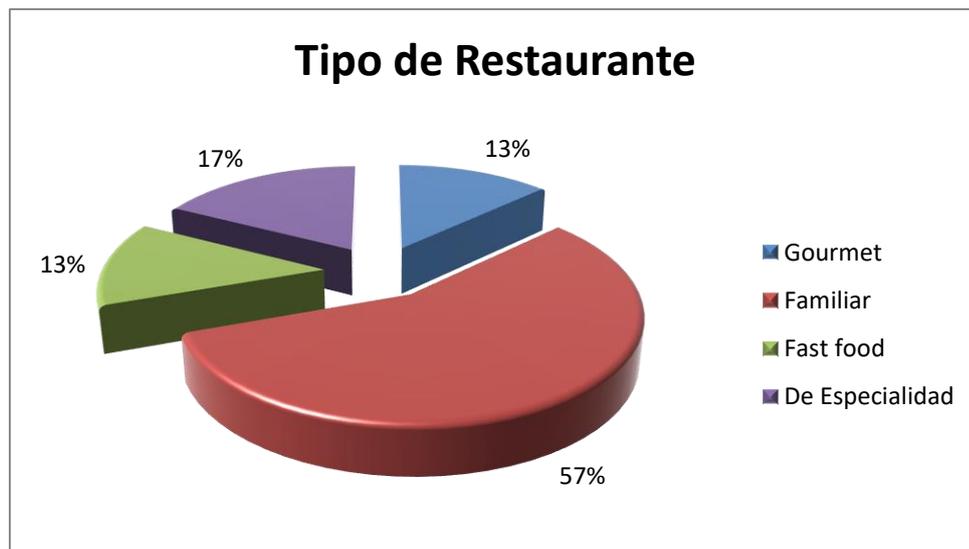
PREGUNTA 1. ¿Qué Tipo De Servicio proyecta El Restaurante?

Tabla 4 SERVICIO QUE PROYECTA EL RESTAURANTE

INDICADOR	NÚMERO	PORCENTAJE
Gourmet	3	13
Familiar	13	57
Fast food	3	22
De especialidad	4	17
TOTAL	23	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J.

GRÁFICO 1 TIPO DE RESTAURANTE



En Ecuador y en América Latina se han adoptado una variedad muy amplia en cuanto a los conceptos de restaurantes o negocios gastronómicos, así como en los tamaños y variedades de comida que se ofrece. Ocupándonos esencialmente de los restaurantes pequeños y con el nivel de inversión en que nos hemos centrado me gustaría comentar de los que considero son los más conocidos.

- Alta cocina o Gourmet
- Familiar
- (Fast Food)
- Especializados

Como se puede apreciar en la tabulación de la primera pregunta ¿Qué tipo de servicio proyecta el restaurante?, en su gran mayoría de los establecimientos encuestados son de tipo familiar con un 57 % dando un total de 13 restaurantes familiares de 23 encuestados.

La principal razón para que se elija el tipo de restaurante radica fuertemente en el capital necesario. Para emprender un tipo de restaurante con categoría más alta lo hacen por forma Jurídica (asociación), en donde participan dos o más accionistas invirtiendo considerables sumas de dinero para proponer un modelo de restaurante diferente. Si en el caso de que se pensara levantar un negocio de esa magnitud lo aconsejable es proponer un plan de negocios de su futuro

emprendimiento, para lograr captar la confiabilidad de las entidades prestamistas.

ELECCIÓN DE PROVEEDORES

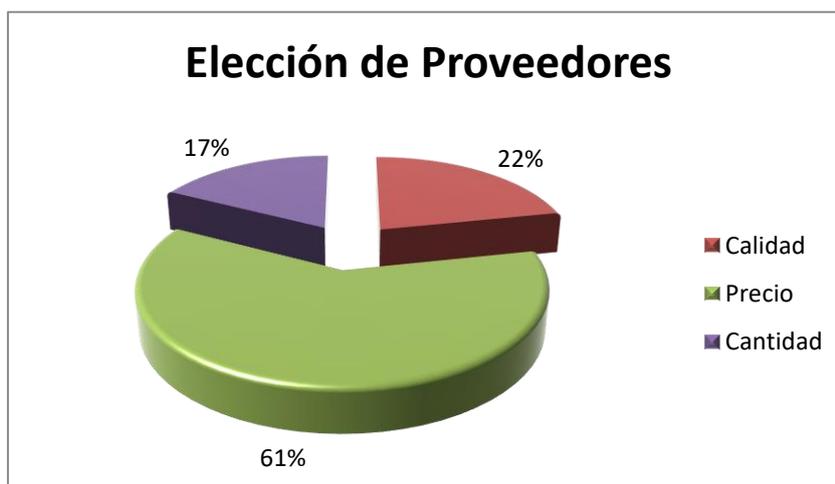
PREGUNTA 2. ¿Con qué criterio asume la elección de sus proveedores?

Tabla 5 CRITERIO DE ELECCIÓN DE PROVEEDORES

CRITERIO DE ELECCIÓN DE PROVEEDORES		
INDICADORES	NÚMERO	PORCENTAJE
Calidad	5	22
Precio	14	61
Cantidad	4	17
TOTAL	23	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J.

GRÁFICO 2 ELECCIÓN DE PROVEEDORES



Elaborado por: Cuadrado, J.

Hay tres elementos que deben conjugarse en el momento de seleccionar proveedores estos son: calidad, precio y entrega.

- Calidad; se mencionan requisitos higiénicos de fabricación, control de calidad, saneamiento y almacenamiento, la certificación ISO y HACCP siglas en ingles de (Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos).

- Precio; pueden mencionarse precios competitivos, plazos de pago, descuentos por volumen, descuentos financieros por pronto pago, descuentos por entregas centralizadas, asistencia técnica y servicio al cliente, atención de quejas y reclamos y política de devoluciones. Negociar el sistema de pago, es decir, si se va a pagar al contado, a 30, 60 ó 90 días.
- Cantidad; esto para enganchar a sus clientes y así mantener su mercado amplio. Pero así mismo es contraproducente por el simple hecho de que esos productos serán de menor calidad para que el proveedor tenga rentabilidad. Si elegimos un proveedor que nos da más cantidad de productos que otros tenemos que estar pendientes de la calidad y el precio pues nos podrían estar timando.

De acuerdo a la tabla enunciada anteriormente CRITERIO DE ELECCIÓN DE PROVEEDORES, predomina la variable PRECIO que en su mayoría se inclina con un 61 % de los establecimientos encuestados, este criterio se basa a juicio de los consultados en que a menor precio mayor utilidad, se cree que la mejor manera de obtener mayor utilidad es disminuyendo sus gastos en materia prima adquiriéndola de proveedores con insumos bajos en calidad.

Más allá de la realidad se tendría que buscar un equilibrio entre las tres variables; y el éxito de una producción fuera de la acción en sí, es mantener materia prima de alta calidad a buen precio y que sea entregada a tiempo según lo pactado con sus proveedores.

EXPERIENCIA EN LA GESTIÓN DE COMPRAS

PREGUNTA 3.- ¿Cuenta con experiencia en la gestión de compras?

Tabla 6 EXPERIENCIA EN COMPRAS

EXPERIENCIA EN COMPRAS		
INDICADOR	NÚMERO	PORCENTAJE
Si	4	17
Poco	10	44
No	9	39
TOTAL	23	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J.

GRÁFICO 3 EXPERIENCIA EN COMPRAS



Elaborado por: Cuadrado, J.

La principal misión de la gestión de compras es de aprovisionarse de los materiales, los insumos y servicios que se necesitan para el correcto funcionamiento y normal producción de la empresa en cantidades y plazos establecidos con niveles de calidad necesario y al menor precio que permita el mercado.

En este sentido se tiene como objetivos:

- Surtir los almacenes de Alimentos y Bebidas.
- Comprar a los precios más bajos sin afectar la calidad de los mejores productos del mercado.
- Mantener los inventarios al nivel más bajo posible, sin obstruir las necesidades de producción.
- Localizar y elegir los proveedores que suministren la mercadería.
- Mantener una buena comunicación con el departamento de Costos de Alimentos y Bebidas para estar al tanto de los resultados diarios de costos.

La gestión de compras es el conjunto de actividades a realizar en la empresa para satisfacer esa necesidad del mejor modo. Este conjunto de actividades se pueden enumerar según las siguientes funciones:

- Detección de la necesidad
- Solicitud y análisis de alternativas de compra
- Negociación con los proveedores
- Órdenes de compra
- Recepción de efectos materia prima comprada
- Almacenaje y registro
- Entrega de los insumos al sector que los requirió.
- Estudio permanente del mercado de oferta
- Mantenimiento de registros de stock
- Control de calidad

De acuerdo a los resultados obtenidos por la pregunta **¿Cuenta con experiencia en la gestión de compras?**, analizado en el cuadro EXPERIENCIA EN COMPRAS DE A&B arriba expuesto, solamente un 17% manifestó que si tiene nociones en materia de gestión de compras frente a un 83% que poco o nada conocen de la gestión de compras ni sus necesidades; la mayoría de este grupo manifestó que a medida que el establecimiento iba afianzándose en el mercado su conocimiento de compras también lo hacía pero de una forma empírica y nada segura.

MÉTODO DE COMPRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

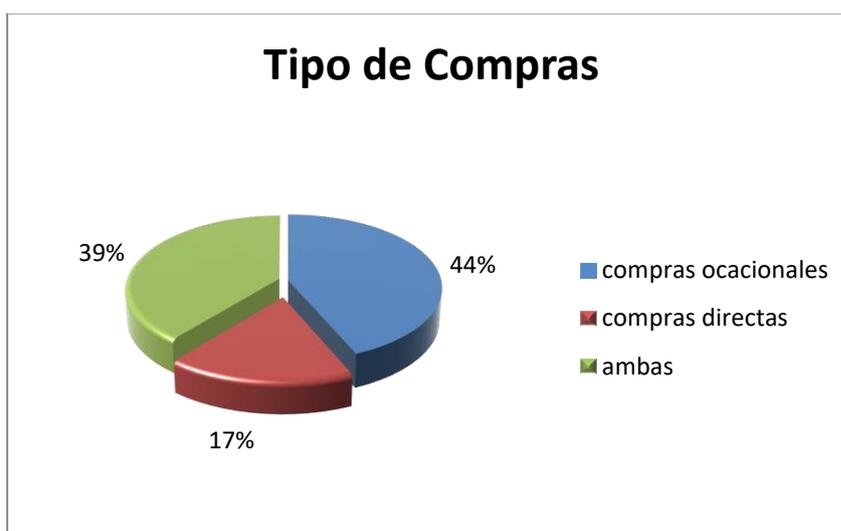
PREGUNTA 4.- ¿Qué tipo de compras realiza para abastecimiento?

Tabla 7 TIPO DE COMPRAS

TIPO DE COMPRAS		
INDICADOR	NÚMERO	PORCENTAJE
Compras ocasionales	10	44
Compras directas	4	17
Ambas	9	39
TOTAL	23	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J.

GRÁFICO 4 TIPO DE COMPRAS



Elaborado por: Cuadrado, J.

Compra Ocasional

Podríamos llamar compra ocasional al tipo de compra que se realiza esporádicamente y que tiende a cubrir una necesidad no satisfecha anteriormente y postergada en el tiempo por el consumidor. Este tipo de compra contempla igualmente las compras de impulso y de cuantía menor que cubren

necesidades básicas. Los sitios más habituales donde se realizan estas compras ocasionales se encuentran en mercadillos, o vendedores informales que visitan el establecimiento con sus productos y que en ocasiones necesitamos de sus mercancías por cuanto el stock abastecido de la compra a proveedores se terminó antes del tiempo previsto.

Compras directas.

De acuerdo a la frecuencia de rotación del stock que maneja el negocio se lleva a cabo la compra directamente a los proveedores ya establecido como tales del negocio y que llevan un registro de todos sus pedidos ya sean semanales quincenales o mensuales; otro tipo de frecuencia es aquella en que los proveedores envían sus mercancías a diario o cada dos días, esto en el caso de lácteos por ejemplo.

Según la pregunta **¿Qué tipo de compras realiza para el abastecimiento?** Analizada en el cuadro TIPO DE COMPRAS arriba enunciado; un 17% de establecimientos encuestados aseveran que sus compras lo realizan directamente a proveedores establecidos. En el caso de los restaurantes que realizan las compras ocasionales son restaurantes familiares dirigiéndose a los centros de abastecimiento como es el Mercado Mayorista una vez a la semana especialmente los días sábados que es de feria.

GESTIÓN DE ADQUISICIÓN

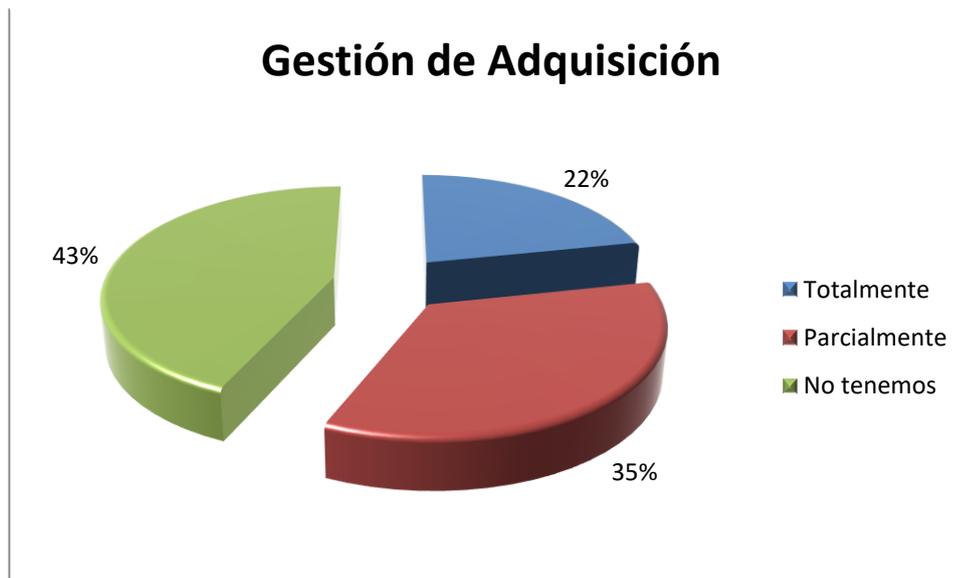
PREGUNTA 5.- ¿Maneja Ud. un proceso adecuado para la gestión de Adquisición?

Tabla 8 PROCESO PARA LA ADQUISICIÓN

PROCESO PARA LA ADQUISICIÓN		
INDICADOR	NÚMERO	PORCENTAJE
Totalmente	5	22
Parcialmente	8	35
No tenemos	10	43
TOTAL	23	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J.

GRÁFICO5 GESTIÓN DE ADQUISICIÓN



Elaborado por: Cuadrado, J.

REQUISICIÓN DE MERCADERÍA

Es un formato que permite registrar y controlar los pedidos de materiales o insumos en las cantidades necesarias y en el momento justo.

Según la pregunta **¿Maneja Ud. un proceso adecuado para la gestión de Adquisición?** Tratado en el cuadro PROCESO PARA LA ADQUISICIÓN, de los encuestados un 43% manifestó que no tiene normas para realización de la gestión de requisición-adquisición de materia prima. Cuando se abordó el tema de porque no posee un sistema de adquisición en materia de compras, la mayoría manifestó que solo saben lo poco que han aprendido con el transcurso del tiempo y que en cierta manera sus proveedores fueron quien ayudaron a darles una idea para solventar tales gestiones. En el caso del restaurante Carmen Nelly se manifestó que todo lo que ponían en marcha al negocio lo aprendió por parte familiar.

Solamente 5 establecimientos que representan el 22 % de todos los negocios empadronados y los cuales aseveraron que si tienen conocimientos en el correcto control y proceso adecuado para la gestión en materia de adquisiciones y requisiciones.

Es muy importante manejar lineamientos de requisición y adquisición ya que estos puntos aclaran la idea de cómo el establecimiento está tratando su materia prima y como se está tratando la información de necesidad y stocks en sus bodegas y cocina.

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PREGUNTA 6.- ¿Tiene Ud. un proceso adecuado para la gestión de Recepción?

Tabla 9 GESTIÓN PARA RECEPCIONES

GESTIÓN PARA RECEPCIONES		
INDICADOR	NÚMERO	PORCENTAJE
Totalmente	6	17
Parcialmente	9	48
No tenemos	13	35
TOTAL	28	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J.

GRÁFICO 6 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Elaborado por: Cuadrado, J.

Recepción de mercadería: generalmente dependiendo del área de compras, recepción de mercaderías deberá cumplir con ciertos controles para asegurarse de las condiciones pactadas:

- Control fisco del producto; revisando cantidad, calidad, precio, temperatura, peso, fecha de vencimiento.
- Control administrativo: se compara entre la factura contra la orden de compra.
- Registración: todo lo recibido debe registrarse en la Planilla de recepción de mercadería.

Según la pregunta **¿Tiene Ud. un proceso adecuado para la gestión de Recepción?** Un 35% de los establecimientos encuestados manifestaron que no posee un proceso o lineamiento para la gestión de recepción, esto por cuanto no contaban con instalaciones ideales para el arribo de la mercadería y mantener un control en cuanto a estándares de calidad y su control.

Solamente un 17 % de los establecimientos cuentan con un espacio para descargas de mercadería y control de estándares de calidad. Un 48 % manifestó que en materia de recibo de mercadería lo hacen parcialmente por cuanto igualmente no contaban con mayores instalaciones para el proceso, y que pasaban directamente a sus cocinas para ser almacenados ahí.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

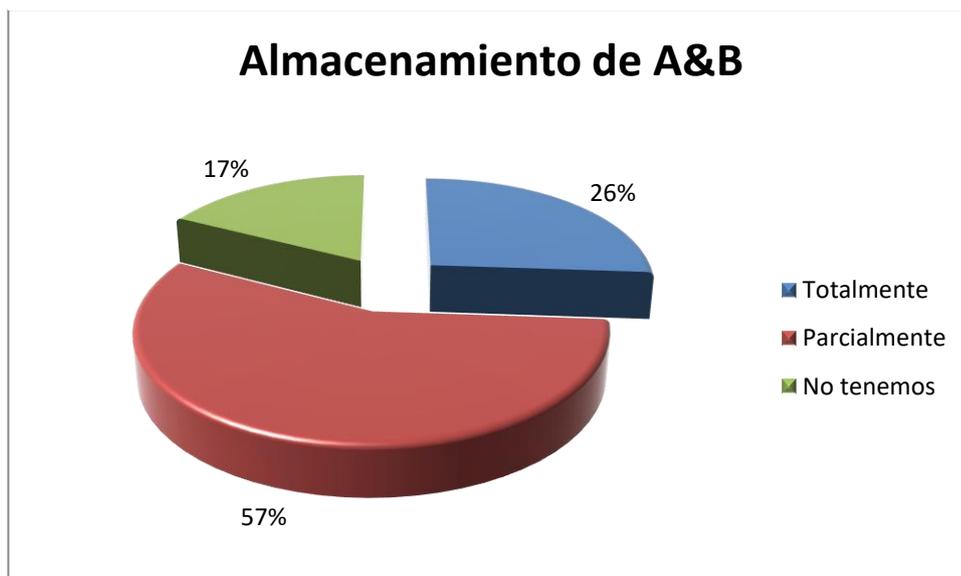
PREGUNTA 7.- ¿Tiene Ud. un lugar adecuado para la gestión de Almacenamiento?

Tabla 10 LUGAR ADECUADO PARA ALMACENAMIENTO

LUGAR ADECUADO PARA ALMACENAMIENTO		
INDICADOR	NÚMERO	PORCENTAJE
Totalmente	6	26
Parcialmente	13	57
No tenemos	4	17
TOTAL	23	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J.

GRÁFICO 7 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Elaborado por: Cuadrado, J.

ALMACENAMIENTO

Según la FDA, por la sigla en inglés de (Food and Drug Administration) dice que los alimentos no deben Almacenarse en los siguientes sitios:

- en el piso
- en los cuartos para armarios de empleados

- en los baños
- en los cuartos donde los empleados se cambian de ropa
- en los cuartos donde se guarda la basura
- en los cuartos de maquinarias
- en espacios abiertos debajo de escaleras
- en espacios abiertos debajo de tuberías de desagües debajo de tuberías que estén goteando o donde se condense agua, incluyendo debajo de los regadores automáticos para controlar incendios

De acuerdo a la pregunta **¿Tiene Ud. un lugar adecuado para la gestión de Almacenamiento?** Gestionada en el cuadro LUGAR ADECUADO PARA ALMACENAMIENTO un 57% de los establecimientos encuestados mencionaron tener un lugar parcialmente modificado para realizar la labor de almacenamiento, cuando fueron preguntados porque respondieron que no tenían un lugar adecuado para tal actividad por falta de espacio y por no tener un control adecuado en sus materias primas; que al igual que el 17% manifestó que no poseen instalaciones destinadas a el almacenamiento de los insumos y que las compras eran llevadas a cocina y procesadas (limpieza, deshuese, pelada, desempacado, etc.); estos insumos eran mantenidos en cocina y utilizados de acuerdo a la demanda de la semana, sin llevar ningún control en cuanto a mermas, desperdicio ni costes por perdidas.

Y tan solo un 26% de los encuestados dijeron que si poseen lugares para el almacenamiento adecuado y que llevaban un stock básico de sus insumos.

ESTÁNDARES DE CALIDAD

PREGUNTA 8.- De los siguientes estándares de calidad; ¿Cuál toma Ud. En consideración?

Tabla 11 CONSIDERACIÓN DE ESTÁNDARES DE CALIDAD ALIMENTOS

CONSIDERACIÓN DE ESTÁNDARES DE CALIDAD ALIMENTOS		
Indicador	Número	Porcentaje
Peso	19	83%
Tamaño	17	74%
Empaque	10	44%
Porción	9	39%
Cortes	3	13%
Higiene	10	44%
Presentación	15	65%
Información nutricional	1	4%

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J

GRÁFICO 8 ESTÁNDARES DE CALIDAD EN ALIMENTOS



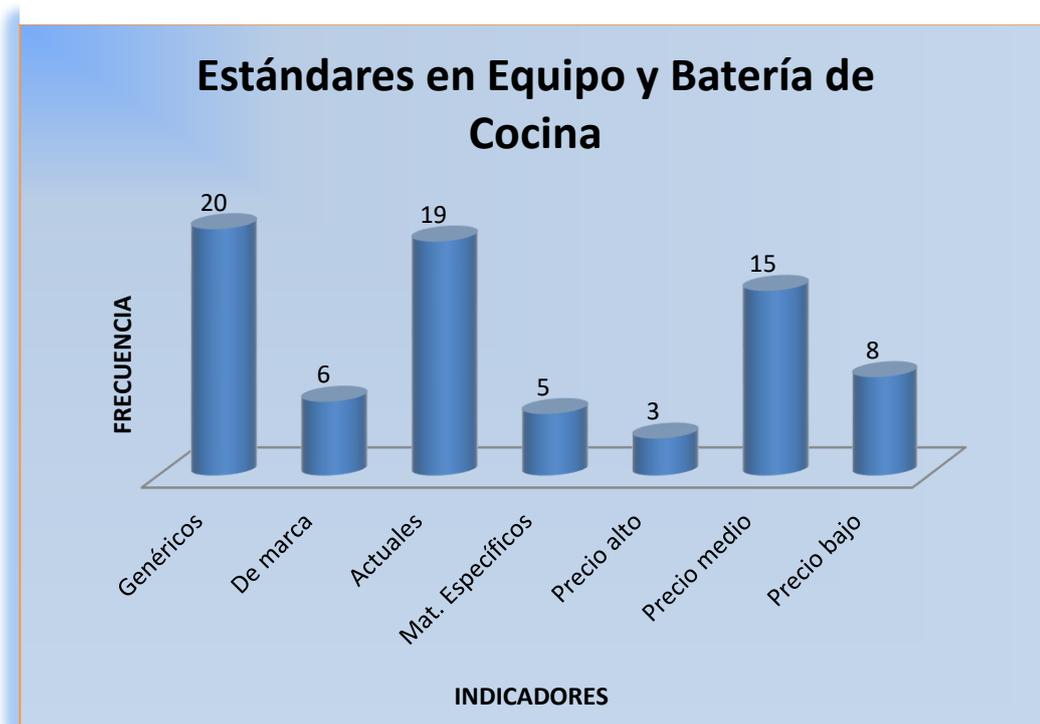
Elaborado por: Cuadrado, J.

Tabla 12 CONSIDERACIÓN ESTÁNDARES DE CALIDAD EQUIPOS COCINA

CONSIDERACIÓN DE ESTÁNDARES DE CALIDAD EQUIPOS Y BATERÍA DE COCINA		
Indicador	Número	Porcentaje
Genéricos	20	87%
De marca	6	26%
Actuales	19	83%
Materiales específicos	5	22%
Precio alto	3	13%
Precio medio	15	65%
Precio bajo	8	35%

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
 Valoración: Cuadrado, J

GRÁFICO 9 ESTÁNDARES DE CALIDAD EN EQUIPOS Y BATERÍA DE COCINA



Elaborado por: Cuadrado, J.

Un estándar se define como el grado de cumplimiento exigible a un criterio de calidad. Define el rango en el que resulta aceptable el nivel de calidad que se establece para x objeto o situación.

De acuerdo a la pregunta **De los siguientes estándares de calidad; ¿Cuál toma Ud. En consideración?**, y que fue representada en los cuadros CONSIDERACIÓN DE ESTÁNDARES DE CALIDAD; en lo que respecta a ALIMENTOS, del total de establecimientos encuestados el 83 % tiene una preferencia por el peso en los estándares de calidad de alimentos, el 74% prefieren la variable tamaño, como tercera prioridad el 65% de los restaurantes encuestados optó por la presentación del producto.

En el cuadro CONSIDERACIÓN DE ESTÁNDARES DE CALIDAD en lo que respecta a EQUIPOS Y BATERÍAS DE COCINA en su mayoría prefieren equipos e instalaciones genéricas, al preguntar la razón de esta decisión comentaron que es mejor mantener la producción con equipos de un costo medio y que sean modernos; aparte de eso que obtienen iguales resultados que con equipos de marca y de precio alto o de materiales específicos.

Solamente el 26% consideró la marca como un estándar primordial para los equipos y baterías de cocina, al indagar sobre cuál es el motivo de su decisión manifestaron que para dar un buen servicio como el que ello lo están dando se necesita buenos productos y equipos de calidad, esto conlleva a aumentar la venta de sus platos por preferencia de sus clientes ante las competencia.

RECETA ESTANDAR

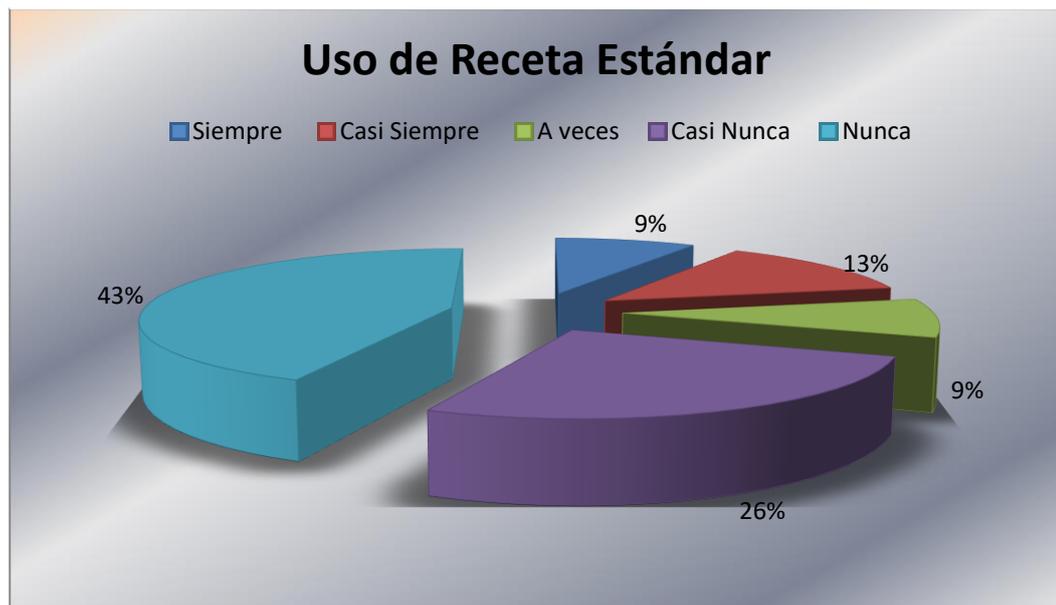
PREGUNTA 9.- ¿Maneja en su cocina recetas estándar?

Tabla 13 MANEJO DE RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE RECEA ESTÁNDAR		
Indicadores	Número	Porcentaje
Siempre	2	9
Casi siempre	3	13
A veces	2	9
Casi nunca	6	26
Nunca	10	43
TOTAL	23	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J

GRÁFICO 10 MANEJO DE RECETA ESTÁNDAR



Elaborado por: Cuadrado, J.

La receta estándar, es la información detallada de los ingredientes que usted debe utilizar para la elaboración exitosa de un platillos específico, incluyendo el aderezo, salsa y guarnición, que debe contener una información adicional sobre

las cantidades que utiliza y los costos totales, los que al final servirán para calcular el costo del plato a la venta.

Según la tabulación de las encuestas en referencia a la pregunta **¿Maneja en su cocina recetas estándar?** En el cuadro MANEJO DE RECETA ESTÁNDAR un 43% manifestó que no aplica ningún tipo de guía o receta estándar para su producción, un 26% dijo que casi nunca ha utilizado una receta estándar, solamente un 9 % del total de establecimientos encuestados afirmaron manipular este tipo de documento de apoyo y control.

Es muy importante mantener un lineamiento a seguir o guía como es la receta estándar que a más de proporcionar información del costo de cada platillo producido mantiene uniformidad en la producción que junto con un tratamiento de los desechos manejando porcentajes de rendimientos, tiene en sus manos una herramienta poderosa para hacer de su negocio una máquina de producción y calidad de alto nivel.

PORCENTAJES DE RENDIMIENTO

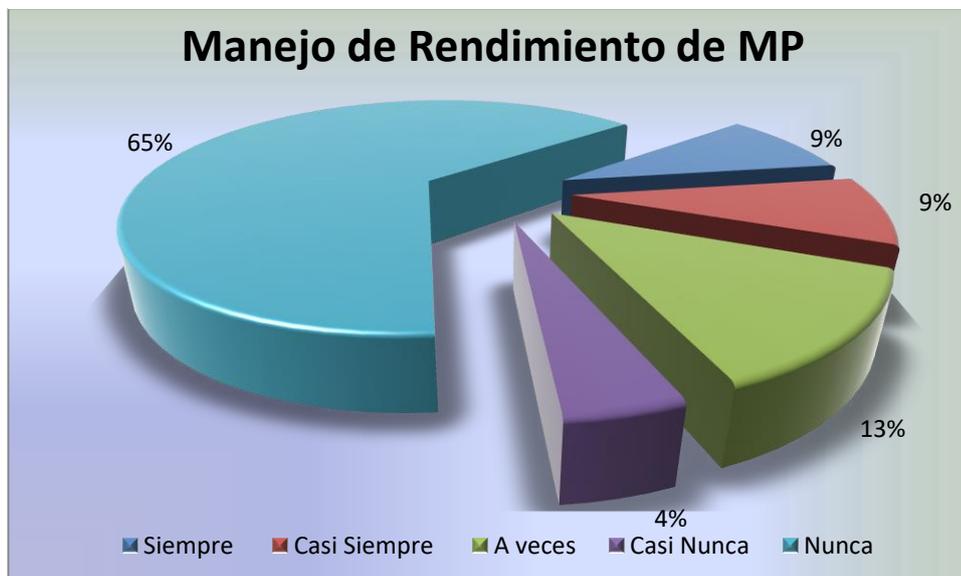
PREGUNTA 10.- ¿Usted maneja porcentaje de rendimiento de su materia prima en cada plato preparado?

Tabla 14 MANEJO DE RENDIMIENTO DE M.P.

MANEJO DE RENDIMIENTO DE MP		
Indicadores	Número	Porcentaje
Siempre	2	9
Casi siempre	2	9
A veces	3	13
Casi nunca	1	4
Nunca	15	65
Total	23	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J

GRÁFICO 11 MANEJO DE PORCENTAJES DE RENDIMIENTO



Elaborado por: Cuadrado, J.

Ya que, las especificaciones de las compras y las técnicas de producción varían de un negocio a otro, no hay cifras estándares y precisas de los rendimientos.

Cada cocina en cada restaurante debería determinar sus propios factores de rendimiento.

Deben hacerse varias pruebas con cada producto comprado. Los resultados de cada experimento deben ser promediados para arribar a un factor de rendimiento específico para cada alimento.

De acuerdo con la pregunta **¿Usted maneja porcentaje de rendimiento de su materia prima en cada plato preparado?** De la que se desprende el cuadro **MANEJO DE RENDIMIENTO DE MP** el 65% manifestó que nunca manejan este proceso en su producción, cuando se indago cual es la razón por la que no utilizan esa variable manifestaron que no sabían de qué se trataba, otros completaron que no necesitaban para sus actividades de producción.

Tan solo el 9 % de los establecimientos a los que se llegó con las encuestas manifestaron que si llevan un control de mermas y con esto un porcentaje de rendimiento para controlar costos de receta estándar en cada uno de sus platillos.

MERMAS Y DESPERDICIOS

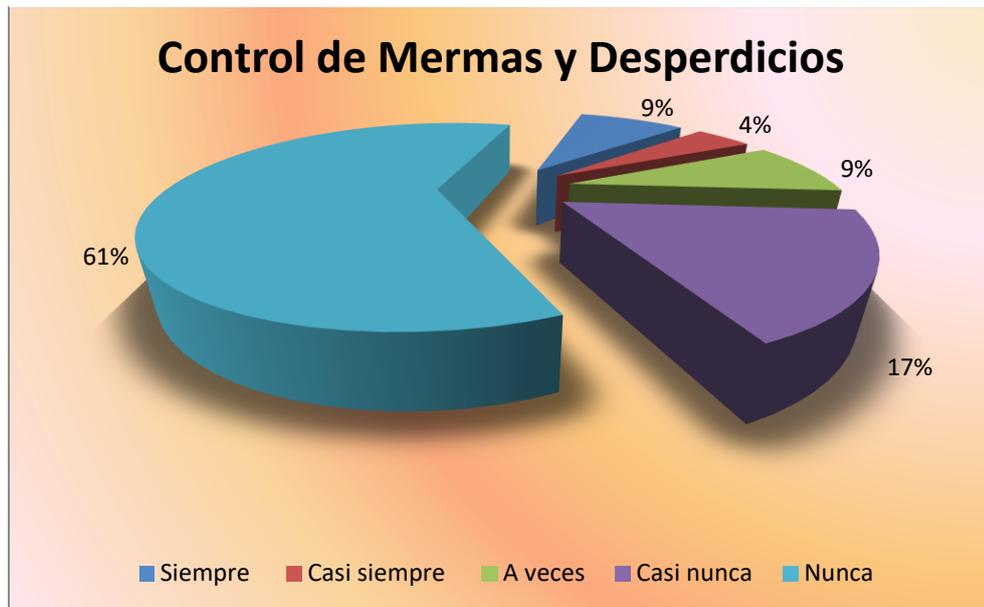
PREPGUNTA 11.- ¿Usted lleva un control sobre las mermas y desperdicios?

Tabla 15 CONTROL DE DESPERDICIOS

Control de Desperdicios		
Indicadores	Número	Porcentaje
Siempre	2	9
Casi Siempre	1	4
A Veces	2	9
Casi Nunca	4	17
Nunca	14	61
Total	23	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J

GRÁFICO 12 CONTROL DE MERMAS Y DESPERDICIOS



Elaborado por: Cuadrado, J.

Para muchos el concepto de control de desperdicios no significa nada, y por el contrario para los negocios que están preocupados por el control absoluto la palabra desperdicios indica parámetros que hay que cuidar.

De acuerdo a la pregunta **¿Usted lleva un control sobre las mermas y desperdicios?** se obtuvo los siguientes resultado el 9% de encuestados respondieron que siempre, esto da a entender que los son pocos los dueños de restaurantes que están aplicando una alguna forma de evitar los desperdicios obtenidos en sus establecimientos ahorrando así gran cantidad de materia prima y aprovechando lo máximo de los productos.

Mientras que el 61% de encuestados dan a conocer que nunca realizan un control adecuado de mermas y desperdicios en el establecimiento trabajando simplemente con todo lo que está a su alcance en cuanto a materia prima, lo que ellos no saben es que debido a esto sus restaurantes pueden tener pérdidas que no notan pero que a la larga pesa en contra si no se toma un debido control del mismo.

INFORMACIÓN PARA EMRENDER UN NEGOCIO

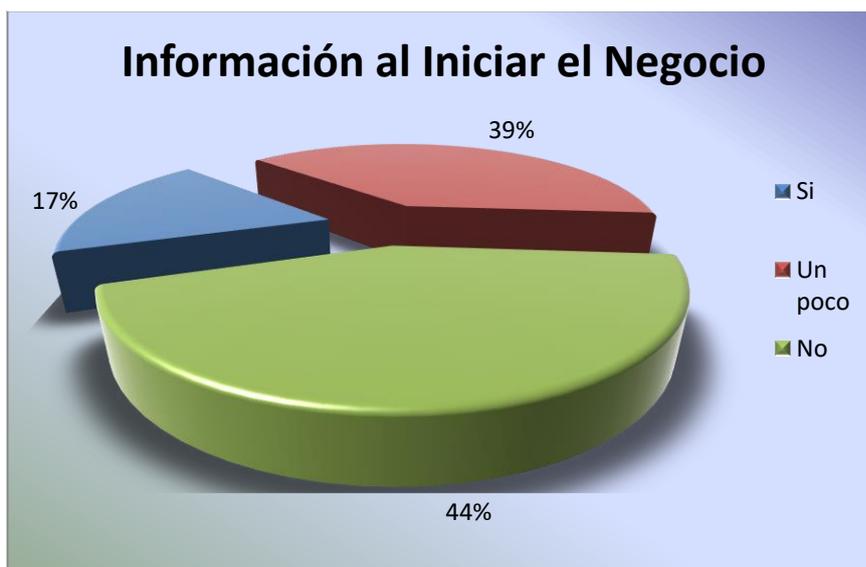
PREGUNTA 12.- ¿Al iniciar con este negocio, tuvo algún tipo de guía en emprendimientos de esta naturaleza?

Tabla 16 CONOCIMIENTO AL EMPRENDER

CONOCIMIENTO AL EMPRENDER		
Indicador	Número	Porcentaje
Si	4	17
Un poco	9	39
No	10	44
TOTAL	23	100

Fuente: encuesta realizada a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos
Valoración: Cuadrado, J

GRÁFICO 13 INFORMACIÓN PARA EMPRENDER EL NEGOCIO



Elaborado por: Cuadrado, J.

El iniciar un nuevo negocio puede ser tan complicado como confuso aún para empresarios con experiencia. Trabajar con el laberinto de requisitos financieros y otros múltiples obstáculos para enfrentar todo lo que el negocio requiere es un desafío formidable, especialmente para aquellos que tienen poca experiencia.

Al mismo tiempo, en muchas comunidades pequeñas los nuevos negocios son un elemento estratégico esencial para el éxito del desarrollo económico.

De acuerdo a los resultados de la pregunta formulada a los establecimientos encuestados, **¿Al iniciar con este negocio, tuvo algún tipo de guía en emprendimientos de esta naturaleza?** Que se representa en el cuadro **CONOCIMIENTO AL EMPRENDER**, el estudio arrojó que el 44 % de locales que abren sus puertas lo hacen sin conocimientos básicos, al indagar cual fue la razón para esto la mayoría coincidió en que habrían el negocio por tener ingresos de algún modo y por invertir su dinero ahorrado. Mientras que un 39% lo hace con algo de experiencia por cuanto han trabajado anteriormente en empresas del mismo servicio y conocen de los riesgos que se exponen si no se hace un buen plan de inversiones y proyecciones del negocio

Estos negocios han soportado muchos desfases por cuanto no contaban con conocimientos básicos de cómo montar un restaurante y de las exigencias que conlleva poner en marcha actividades tan complejas como lo es la dirección de un emprendimiento gastronómico en donde las variables de producción son delicadas, al igual que los parámetros como estudio de mercado, competencia, inversión inicial, tipo de servicio a ofrecer, gastos administrativos. Entre otras.

VII. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE MATRIZ DE OBSERVACIÓNEN RESTAURANTES DE RECIENTE CREACIÓN: SERVICIOS - PRECIO

Se aplicó el test de análisis de observación en la mayoría de los restaurantes enlistados antes de los cuales 3 establecimientos no se mostraron colaboradores negándonos el permiso para aplicar la matriz.

Los resultados arrojados de la matriz de observación que se hizo en los restaurantes de reciente creación en cuanto a servicios vs precio nos dio un panorama más visible para determinar si los precios que se ofertan en los menús de estos restaurantes se justifican frente al servicio y a la calidad de las instalaciones.

De esto se pudo observar qué:

A. INSTALACIONES

- La mayoría de los restaurantes son de 2da categoría.
- El 80% de los restaurantes analizados presentan una decoración acorde con el tema del restaurante.
- El 70% presentan el mobiliario como mesas y sillas en óptimas condiciones.
- El 75% presentan sus mesas con mantelería.
- Solo el 10% de los restaurantes encuestados renuevan la mantelería luego de que el cliente se ha ido.

- El 95% de los restaurantes investigados poseen algún tipo reproductor de música.
- El 40% presentan el servicio de sillas para niños.
- El 80% tienen servicio de televisión.
- Un 60% de los negocios tratados tienen espacio suficiente entre las sillas de los comensales.

B. CAPACIDAD DEL PERSONAL

- La mayoría de restaurantes entrevistados con un 60% tienen personal de servicio a la mesa.
- De los restaurantes que dan servicio a la mesa con personal el 54% de los meseros siguen un protocolo de atención como es el dar la bienvenida al comensal y llevarlo a la mesa.
- De los restaurantes con meseros solo en 38% se los encontró con uniforme.
- El 80% de los restaurantes atienden a sus comensales rápidamente.
- El 80% de los restaurantes observados despachan sus pedidos en menos de 5 minutos.
- Así mismo el 85 % de estos realizan los cobros de pedidos en menos de 2 minutos.
- De los restaurantes que dan servicio de meseros a la mesa solo el 3 % hacen sugerencias sobre el menú.

C. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- En cuanto a la carta o menú disponible en los restaurantes observados de donde se apreció que ninguno de estos dan servicio de vinos.
- El 70% ofrecen aguas minerales.
- El 80% incluyen jugos naturales preparados en el instante.
- 60% de los restaurantes presentan cartas o menús que incluyen gaseosas.
- Tan solo el 10 % de estos proporciona picadas o pickles.

D. VAJILLA

En lo que refiere a la vajilla los análisis arrojaron los siguientes datos.

- De total de restaurantes observados el 90% poseen vajilla de porcelana o de vidrio.
- El 90% de los mismos sirven sus bebidas en vasos o copas de vidrio.
- En el 95% se observó que la vajilla en la que servían sus menús se encontraba limpia y bien mantenida.

E. PROPUESTA GASTRONÓMICA

En la presentación de los platos y menús pedidos se obtuvo siguientes:

- El 55% de los restaurantes sometidos a la observación presentaron su comida vistosa y agradable a la vista con una presentación de sus menús elegante
- El 50% presenta a diario un menú distinto al del día anterior.
- Tan solo el 25% presento en sus menús platos típicos o de especialidad.

F. CALIDAD DE LA COMIDA

En cuanto a la calidad de sus productos preparados se observó lo siguiente:

- El 79% de los restaurantes observados ofrecían comida de excelente sabor, preparada con materia prima de buena calidad, platillos con cantidad moderada, bien decorada, además de dar servicio de menú para llevar.
- El 40% ofrecen un menú variado.
- El 25% ofrecen servicio a domicilio.
- El 5% proponen recompensar a sus comensales si estos no quedan satisfechos con la atención o la comida.
- En ninguno de los casos observados presentaron cartas con información nutricional de sus platos y tampoco ofertaban platos para personas en dieta o delicadas de salud.

G. SANITARIOS

Al observar las instalaciones sanitarias y de aseo se recabo los siguientes datos:

- El 55% de estos restaurantes poseen baños para damas y caballeros por separado.
- El 80% de sus instalaciones sanitarias como mingitorio e inodoros se presentaban aseados.
- En el 90% de los baños observados poseían papel higiénico.
- Solo el 70% daban servicio de sistema de secado de manos eléctrico.
- En el 70% se encontró dispensadores con jabón líquido.
- El 70% tenían buena ventilación.
- El 80% presentaban olor aceptable.
- El 85% mantenían los pisos de sus baños totalmente secos.
- Tan solo en la mitad de los establecimientos con el 55% se constató que tenían una señalización fácil de ubicar.

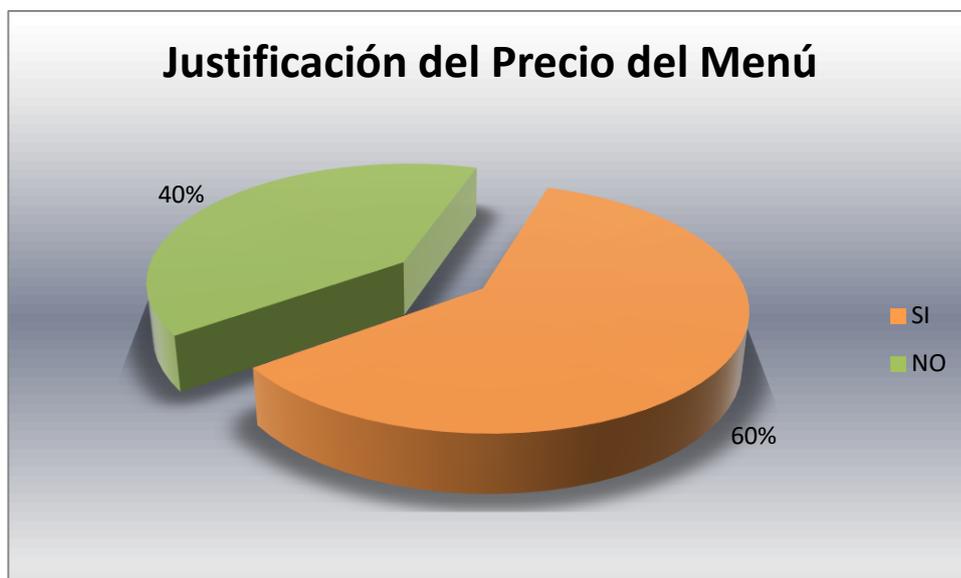
En cuanto a lo que tiene que ver la relación del precio de venta de los menús de estos restaurantes versus la calidad del servicio y la comida preparada, que fue el objeto de análisis en sí de estos establecimientos la interpretación de la matriz de observación arrojó lo siguiente:

Tema en cuestión.-

¿Los precios en el menú se justifican en la calidad del servicio y sus instalaciones?

SI	NO
12	8

GRÁFICO14 JUSTIFICACIÓN DEL PRECIO DEL MENÚ



Elaborado por: Cuadrado, J.

De acuerdo a la interpretación de la matriz de observación explicada anteriormente se concluye que en el 60% de restaurantes indagados si se justifica el precio de los menús que ofertan debido a que se obtiene una buena atención al cliente, súmese la calidad de las instalaciones que poseen y la propuesta gastronómica que ofrecen.

VIII. ANÁLISIS DE COSTOS

De acuerdo al análisis de costos realizado al establecimiento de venta de almuerzos cuya atención empieza desde las 11:00 hasta las 15:00 ofreciendo menús diferentes a diario con variante en el plato fuerte. El menú consta de entrada, plato fuerte, jugo y postre.

El restaurante atiende a una clientela fija, siendo esto motivo por el cual se produce 70 almuerzos diarios.

Se realizó el seguimiento de la producción diaria de los diferentes menús. Para esto se obtuvo los precios de la materia prima y su fluctuación desde el mes de julio hasta el mes de septiembre. Así mismo se realizó el análisis de los costos de cada receta estándar que conforma el menú diario el cual se presenta adjunto en anexos.

A. ANÁLISIS: COSTO DE MATERIA PRIMA

Tabla 17 COSTO MATERIA PRIMA

POR MENÚ
MES DE JULIO

Menú Lunes	MENÚ	Costo * Pax	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de Arroz de Cebada	0,44	0,131	0,44	0,44	0,57	0,57
	Pollo al Curry	0,50	0,151	0,50		0,66	
	Arroz Blanco	0,14	0,041	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,028	0,09		0,12	
	Avena con naranjilla	0,11	0,032	0,11	0,11	0,14	0,14
	Bizcochuelo (base de torta)	0,10	0,031	0,10	0,10	0,14	0,14
Variante de Seg	Res a la Pimienta con guarnición	0,65	0,196		0,65		0,85
				1,38	1,43	1,79	1,86
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Martes	MENÚ	Costo * Pax	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Crema de verduras	0,17	0,05012	0,17	0,17	0,22	0,22
	Menestra de lenteja	0,21	0,06327	0,21		0,27	
	Carne Frita	0,28	0,08288	0,28		0,36	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02762	0,09	0,09	0,12	0,12
	Torta de Yogurt (sabor Frutilla)	0,22	0,06618	0,22	0,22	0,29	0,29
	Avena con maracuyá	0,10	0,03071	0,10	0,10	0,13	0,13
Variante de Seg	Cerdo a la Cerveza	0,58	0,17405		0,58		0,75
				1,20	1,30	1,57	1,69

Costo Menú sin utilidad	Costo Menú + utilidad
-------------------------	-----------------------

Menú Miércoles	MENÚ	Costo * Pax	30 % Utl				
				Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de Pollo	0,42	0,12624	0,42	0,42	0,55	0,55
	Pulpa en salsa de Champiñones	0,62	0,18587	0,62		0,81	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Patacones	0,09	0,0275		0,09		0,12
	Avena con naranjilla	0,11	0,03229	0,11	0,11	0,14	0,14
	Fresas con crema	0,26	0,07741	0,26	0,26	0,34	0,34
Variante de Seg	Camarones al ajillo	0,61	0,1845		0,61		0,80
				1,54	1,63	2,00	2,12
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Jueves	MENÚ	Costo * Pax	30 % Utl				
				Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de bolas de verde	0,52	0,15718	0,52	0,52	0,68	0,68
	Pollo con maní	0,48	0,14363	0,48		0,62	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02762	0,09	0,09	0,18	0,18
	Avena con naranjilla	0,11	0,03229	0,11	0,11	0,14	0,14
	Pudin de chocolate	0,21	0,06319	0,21	0,21	0,27	0,27
Variante de Seg	Lomo con verduras	0,50	0,15012		0,50		0,65
				1,55	1,57	2,07	2,10
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Viernes

MENÚ	Costo * Pax	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
Sancocho de res	0,42	0,12645	0,42	0,42	0,55	0,55
Encocado de pescado	0,62	0,18501	0,62		0,80	
Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
Patacones	0,09	0,0275	0,09		0,12	
Torta de guineo	0,21	0,06368	0,21	0,21	0,28	0,28
Avena con guayaba	0,11	0,03319	0,11	0,11	0,14	0,14
Carne al jugo	0,47	0,13978		0,47		0,61
			1,59	1,35	2,06	1,75
			Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Variante de Seg

Menú Sábado

MENÚ	Costo * Pax	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
Sopa de quinua	0,46	0,13663	0,46	0,46	0,59	0,59
Pollo al horno	0,49	0,14806	0,49		0,64	
Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
Ensalada Fresca	0,09	0,02762	0,09	0,09	0,12	0,12
Avena con naranjilla	0,11	0,03229	0,11	0,11	0,14	0,14
Ensalada de frutas	0,33	0,09765	0,33	0,33	0,42	0,42
Carne Apanada	0,46	0,13877		0,46		0,60
			1,61	1,58	2,09	2,05
			Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Variante de Seg

Tabulación: Cuadrado, J

B. COSTOS DE PRODUCCIÓN

1. COSTO DIARIO

MES DE JULIO

Tabla 18 COSTO DIARIO

	Costo * pax menú 1	Costo * pax menú 2	Costo Diario M1	Costo Diario M2	Costo Menú Día
Menú Lunes	1,38	1,43	48,25	50,20	98,45
Menú Martes	1,20	1,30	42,16	45,41	87,57
Menú Miércoles	1,54	1,63	53,95	56,99	110,94
Menú Jueves	1,55	1,57	54,19	54,95	109,13
Menú Viernes	1,59	1,35	55,58	47,10	102,68
Menú Sábado	1,61	1,58	56,33	55,24	111,57

Tabulación: Cuadrado, J

Para el mes de julio se determinó 6 diferentes menús que son presentados diariamente de lunes a sábado especificado en la tabla Costos de Materia Prima por menú.

Para el menú del día lunes se constató un costo de \$1,38 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,43 dólares. Estableciendo así un costo de \$98.45 dólares por la preparación de los 70 almuerzos. Lo cual nos indica que con un 30% de utilidad por pax se presentaría un precio de venta de \$ 1,79 dólares el almuerzo; y con la variante del plato fuerte es \$ 1,86 dólares.

Para el menú del día martes se constató un costo de \$1,20 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,30

dólares. Estableciendo así un costo de \$87,57 dólares por la preparación de los 70 almuerzos. Lo cual nos indica que con un 30% de utilidad por pax se presentaría un precio de venta de \$ 1,57 dólares el almuerzo; y con la variante del plato fuerte es \$ 1,69 dólares.

En cuanto al menú del día miércoles se constató un costo de \$1,54 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,63 dólares. Estableciendo así un costo de \$110,94 dólares diarios por la preparación de los 70 almuerzos. Lo cual nos indica que con un 30% de utilidad por pax se presentaría un precio de venta de \$ 2,00 dólares el almuerzo; y con la variante del plato fuerte es \$ 2,12 dólares.

En cuanto al menú del día jueves se estableció un costo de \$1,55 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,57 dólares. Estableciendo así un costo de \$109,13 dólares diarios por la preparación de los 70 almuerzos. Lo cual nos indica que con un 30% de utilidad por pax se presentaría un precio de venta de \$ 2,07 dólares el almuerzo; y con la variante del plato fuerte es \$ 2,10 dólares.

Para el menú del día viernes se constató un costo de \$1,59 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,35 dólares. Estableciendo así un costo de \$102,68 dólares diarios por la preparación de los 70 almuerzos. Lo cual nos indica que con un 30% de utilidad por pax se

presentaría un precio de venta de \$ 2,06 dólares el almuerzo; y con la variante del plato fuerte es \$ 1,75 dólares.

De acuerdo al análisis del menú del día sábado se constató un costo de \$1,61 dólares por pax; con una variante del plato fuerte el cual tiene un costo de producción de \$1,58 dólares. Estableciendo así un costo de \$111,57 dólares diarios por la preparación de los 70 almuerzos. Lo cual nos indica que con un 30% de utilidad por pax se presentaría un precio de venta de \$ 2,09 dólares el almuerzo; y con la variante del plato fuerte es \$ 2,05 dólares.

2. COSTO DE PRODUCCIÓN MENSUAL

Tabla 19 COSTO DE PRODUCCIÓN MENSUAL

Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4	
Días	Gasto	Días	Gasto	Días	Gasto	Días	Gasto
Lunes	98,45	Lunes	98,45	Lunes	98,45	Lunes	98,45
Martes	87,57	Martes	87,57	Martes	87,57	Martes	87,57
Miércoles	110,94	Miércoles	110,94	Miércoles	110,94	Miércoles	110,94
Jueves	109,13	Jueves	109,13	Jueves	109,13	Jueves	109,13
Viernes	102,68	Viernes	102,68	Viernes	102,68	Viernes	102,68
Sábado	111,57	Sábado	111,57	Sábado	111,57	Sábado	111,57
	620,35		620,35		620,35		620,35

Gasto Mensual de Producción	
Semana 1	620,35
Semana 2	620,35
Semana 3	620,35
Semana 4	620,35
	2481,39

Tabulación: Cuadrado, J

En estas condiciones de acuerdo la tabla # 19 se determinó un costo de materia prima de \$ 2481,39 dólares para la producción del mes de julio de los menús establecidos para cada día.

C. GASTOS GENERALES FABRICACIÓN MENSUAL

Tabla 20 GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN MENSUAL

Electricidad	Agua	Teléfono	Gas	TOTAL
20	10	20	80	130

Tabulación: Cuadrado, J

En cuanto a gastos generales tenemos los rubros establecidos por electricidad, agua, teléfono y gas con un total mensual de \$ 130 dólares. En este análisis no tomamos en cuenta arriendos pues el local es propiedad del restaurante.

D. PUBLICIDAD

Tabla 21 PUBLICIDAD

Publicidad y Propaganda

costo mensual
3,17

Tabulación: Cuadrado, J

Así mismo por concepto de cuñas impresas en tarjetas de presentación del restaurante se presenta un costo de \$3,17 dólares.

Tarjeta Publicitaria



E. COSTOS DE MANO DE OBRA MENSUAL

ROL DE PAGOS Y APORTACIONES LABORALES

Tabla 22 ROL DE PAGOS Y APORTACIONES LABORALES

Nombres	Cargo	H. Trab.	H. Ext.	Ingresos				Egresos							
				Sal.	Horas Extras	Horas Suplemt	Total Ingresos	Ap. IESS (9,35%)	Ap. Pat. (11,15%)	costo MO	Prest. IESS	Antic.	Comis.	Total Egresos	Tot. Liq. Recibido
Paulina Vinuesa	Gerente Propiet.	40		294,00			294,00	27,49	32,78	326,78				27,49	266,51
SUBTOTAL:				294,00	0,00	0,00	294,00	27,49	32,78	326,78	0,00	0,00	0,00	27,49	266,51
	Cocinera	40		294,00			294,00	27,49	32,78	326,78					266,51
Roberto Vinuesa	Vendedor	40		294,00			294,00	27,49	32,78	326,78				27,49	266,51
SUBTOTAL:				588,00	0,00	0,00	588,00	54,98	65,56	653,56	0,00	0,00	0,00	54,98	533,02
Mensual			0,00	882,00	0,00	0,00	882,00	82,47	98,34	980,34	0,00	0,00	0,00	82,47	799,53

Tabulación: Cuadrado, J

TABLA DE BENEFICIOS LEGALES

Tabla 23 BENEFICIOS LEGALES

Nombres	Cargo	Sal. Básico	Xiii sueldo	Xiv sueldo	Vacación	lece y secap	Apor. P (11,15%)	Apor. T. (9,35%)	Sal. Liq. Empleados	Cost. Mens. Mo.
Paulina Vinuesa	Gerente propietaria	294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
SUBTOTAL:		294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
	Cocinera	294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
Roberto Vinuesa	Vendedor	294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
SUBTOTAL:		588,00	49,00	49,00	24,50	5,88	65,56	54,98	661,40	781,94
Mensual		882,00	73,50	73,50	36,75	8,82	98,34	82,47	992,10	1172,91

Tabulación: Cuadrado, J

Por conceptos de costos de mano de obra, el análisis de la tabla # 22 Rol de Pagos se cancela mensualmente un salario básico de \$ 294 dólares. Tomando en cuenta que laboran 3 personas en el restaurante contando con el propietario, una cocinera y una persona encargada de la atención al cliente, todos afiliados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

De acuerdo a la ley orgánica para la defensa de los derechos laborales, el patrono aporta el 11,15% que en unidades monetarias son \$32,78 dólares del valor del salario básico; mientras que el afiliado aporta el 9,35% de su salario básico que en unidades monetarias es \$ 27,49 dólares.

A más de la afiliación al IESS los empleados perciben beneficios legales como son Décimo Tercer, Décimo Cuarto sueldos, Vacaciones, IECE y SECAP que por política del establecimiento se realiza el pago de los mismos cada mes de tal modo que son cancelados junto con el salario básico por razones que la empresa cuenta mayormente con caja circulante y no realiza Provisión de Caja para el año completo. Como resultado la suma de los beneficios legales más el salario básico cada trabajador percibe un sueldo liquido de \$330,70 dólares mensuales.

De los datos anteriormente enunciados se define así que el costo total por mano de obra es de \$1172,91 dólares correspondiente a rubros por mano de obra de la producción del mes de julio.

F. INGRESOS MENSUALES POR VENTAS DE MENÚS

Sea que cada pax tiene un costo de \$2,50 dólares el análisis de la tabla # 25 graficada abajo, nos refleja un ingreso semanal de \$1050 dólares por concepto de la venta de 70 almuerzos diarios, el cual se explica a continuación.

INGRESO MENSUAL

Tabla 24 INGRESOS MENSUALES

Semana 1				Semana 2			Semana 3			Semana 4		
Días	N. Pax	Precio	Ingreso	N. Pax	Precio	Ingreso	N. Pax	Precio	Ingreso	N. Pax	Precio	Ingreso
Lunes	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Martes	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Miércoles	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Jueves	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Viernes	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Sábado	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
			1050,00			1050,00			1050,00			1050,00

Tabulación: Cuadrado, J

Tomando en consideración que la venta es de 70 almuerzos fijos por cuanto el restaurante tiene una clientela establecida en el sector en donde funciona ya que es en un barrio residencial, además que a sus alrededores no se encuentra competencia directa, se establece que los ingresos mensuales ascienden a \$4,200 dólares.

Ingreso Mensual	
Semana 1	1050,00
Semana 2	1050,00
Semana 3	1050,00
Semana 4	1050,00
	4200,00

G. UTILIDAD POR PAX, EN PRODUCCIÓN DIARIA

MES DE JULIO

EXPRESADO EN DÓLARES Y PORCENTAJES

Tabla 25 UTILIDAD POR PAX EN PRODUCCIÓN DIARIA

UTILIDAD	Precio	Costo * pax menú 1	Costo * pax menú 2	Utilidad pax m1	Porcentaje utilidad m1	Utilidad pax m2	Porcentaje utilidad m2
Menú Lunes	2,5	1,38	1,43	1,12	44,86%	1,07	42,63%
Menú Martes	2,5	1,20	1,30	1,30	51,82%	1,20	48,10%
Menú Miércoles	2,5	1,54	1,63	0,96	38,35%	0,87	34,86%
Menú Jueves	2,5	1,55	1,57	0,95	38,07%	0,93	37,20%
Menú Viernes	2,5	1,59	1,35	0,91	36,48%	1,15	46,18%
Menú Sábado	2,5	1,61	1,58	0,89	35,62%	0,92	36,86%

Tabulación: Cuadrado, J

Para el siguiente análisis se tomó en cuenta la utilidad que representa el costo de producción de cada menú frente a la venta del mismo, fuera del margen de utilidad que es el 30% recomendable y de impuestos por facturación.

Tomando en consideración que el precio de venta de un almuerzo que es de \$2,50 dólares representado en la tabla # 26 Utilidad por Pax por Producción Diaria, se establece una utilidad de \$ 1,12 dólares que representa el 45% y con la variante la utilidad es de \$1,07 dólares que representa un 43% en el menú del día lunes frente a los costos de producción.

De acuerdo al análisis del menú del día martes con relación al precio de venta de un almuerzo que es de \$2,50 dólares se establece una utilidad de \$ 1,30 dólares que representa el 52% y con la variante la utilidad es de \$1,20 dólares

que representa un 48% en el menú del día lunes frente a los costos de producción.

Para el menú del día miércoles con el valor de \$ 2,50 dólares se establece una utilidad de \$ 0,96 centavos de dólar que representa el 38% y con la variante la utilidad es de \$ 0,87 centavos de dólar que representa un 35% en el menú del día lunes frente a los costos de producción.

En cuanto al menú del día jueves cuyo valor es de \$ 2,50 dólares se establece una utilidad de \$ 0,95 centavos de dólar que representa el 38% y con la variante la utilidad es de \$ 0,93 centavos de dólar que representa un 37% en el menú del día lunes frente a los costos de producción.

De acuerdo al análisis del menú del día viernes con relación al precio de venta de un almuerzo que es de \$2,50 dólares se establece una utilidad de \$ 0,91 centavos de dólar que representa el 37% y con la variante la utilidad es de \$1,15 dólares que representa un 46% en el menú del día lunes frente a los costos de producción.

Finalmente el menú del día sábado con relación al precio de venta de un almuerzo que es de \$2,50 dólares se establece una utilidad de \$ 0,89 centavos de dólar que representa el 36% y con la variante la utilidad es de \$ 0,92 centavos de dólar que representa un 37% en el menú del día lunes frente a los costos de producción.

H. UTILIDAD MENSUAL BASADA EN LA PRODUCCIÓN

MES DE JULIO

Los datos tabulados en base a los costos de producción de los menús diarios versus la utilidad de la venta por pax del mes de julio, arrojó el siguiente cuadro de utilidad mensual basada en la adquisición, producción o transformación de la materia prima frente al precio de venta establecido anteriormente en \$2,50 dólares, ***sin considerar el 30% de margen de utilidad aconsejado e impuestos por facturación. Se detalla a continuación:***

UTILIDAD MENSUAL (JULIO)

Tabla 26 UTILIDAD MENSUAL

	Ut x Pax M1	Ut x Pax M2	Ut Diaria M1	Ut Diaria M2	Ut diaria Total	Ut por venta de menús mensual
Menú Lunes	1,12	1,07	39,25	37,30	76,55	306,19
Menú Martes	1,30	1,20	45,34	42,09	87,43	349,72
Menú Miércoles	0,96	0,87	33,55	30,51	64,06	256,24
Menú Jueves	0,95	0,93	33,31	32,55	65,87	263,46
Menú Viernes	0,91	1,15	31,92	40,40	72,32	289,29
Menú Sábado	0,89	0,92	31,17	32,26	63,43	253,71
Tabulación: Cuadrado, J						1718,61

Mediante a la tabla #27 Utilidad Mensual correspondiente a julio se determinó los ingresos de la primera semana de la siguiente manera:

- En el día lunes por la venta de 70 almuerzos se obtuvo \$ 76,55 dólares.
- El día martes por la venta de 70 almuerzos se obtuvo \$ 87,46 dólares.
- El día miércoles por la venta de 70 almuerzos se obtuvo \$ 64,04 dólares.
- El día jueves por la venta de 70 almuerzos se obtuvo \$ 65,87 dólares.
- El día viernes por la venta de 70 almuerzos se obtuvo \$ 72,32 dólares.

- El día viernes por la venta de 70 almuerzos se obtuvo \$ 63,43 dólares.

Basándose en los ingresos por venta diarias de los menús se detectó un ingreso mensual de \$ 1718,61 dólares

I. ESTADO DE RESULTADOS

MES DE JULIO

Tabla 27 ESTADO DE RESULTADOS

	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	TOTAL
	VENTAS BRUTAS	\$ 4.200,00	
(-)	Devolución en ventas	\$ 0,00	
(-)	Descuento en Ventas	\$ 0,00	
(+)	Transporte en Ventas	\$ 0,00	
(=)	VENTAS NETAS		\$ 4.200,00
(-)	Costo de productos elaborados y vendidos		\$ 3.784,30
(=)	UTILIDAD/PÉRDIDA EN COSTO DE PRODUCTOS		\$ 415,70
	ELABORADOS Y VENDIDOS		
(-)	GASTOS OPERATIVOS		
	Gastos de Venta		\$ 3,17
	Arriendo Local		
	Publicidad y Propaganda	\$ 3,17	
(-)	Gastos de Administración		\$ 0,00
(=)	UTILIDAD EN OPERACIONES		\$ 412,53
(+)	INGRESOS EXTRAORDINARIOS		\$ 0,00
(-)	GASTOS EXTRAORDINARIOS		\$ 0,00
(=)	UTILIDAD BRUTA DEL EJERCICIO		\$ 412,53
(-)	15% Trabajadores		\$ 61,88
(=)	UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA		\$ 350,65

Tabulación: Cuadrado, J

En base al análisis de los costos y gastos anteriormente enunciados y mediante el estado de resultados aplicados en la tabla #28, en donde fijamos los resultados de las ventas netas frente a los costos de producción elaborados y vendidos tenemos un superávit de \$415,70 dólares; tomando en consideración los gastos operativos tenemos una utilidad del ejercicio de \$412,53 dólares para el mes de julio.

La repartición de utilidades se realiza en base a la utilidad bruta que representa el 15% y que en unidades monetarias es \$61,88 dólares. De esta manera llegamos a la conclusión de que el establecimiento arroja una utilidad neta de \$350,65 dólares mensuales por la venta de 70 almuerzos diarios.

J. PUNTO DE EQUILIBRIO

MES DE JULIO 2012

Ingresos	4200,00	
Costos Fijos		
Personal	1172,91	
Costo Fijo (CF)		1.172,91
costos Variable		
Materia Prima	2481,39	
Energía. Agua. Teléfono.	130,00	
Publicidad y Propaganda.	3,17	
TOTAL COSTOS		
Variables		2614,56
Costo Var. Unitario (CVU)	1,56	<u>3.787,47</u>
Precio De Venta Unitario (PVU)	2,50	

Punto de Equilibrio $Pe = CF / (PVU - CVU)$

CF:	1.172,91
Cvu:	1,56
Pvu:	2,5
Pe.	1243
Pe Unidades Monetarias	3107,17

En el cálculo del punto de equilibrio se analizó todos los costos, gastos e ingresos por ventas que se presentan en un periodo de 30 días; por medio del cual se realizó la aplicación de la formula generalizada $Pe = CF / (PVU - CVU)$.

A continuación se presenta la interpretación del P.e. del mes de Julio interpretada en la tabla #28 y grafico #15

INTERPRETACIÓN GRÁFICA

PUNTO DE EQUILIBRIO

Tabla 28 PUNTO DE EQUILIBRIO

Precio Unitario	Cantidad	Ventas Totales	Costos Fijos	Costo Variable Unitario	Costo Variable	Costos Totales
2,50	0	0,00	1.172,91	1,56	0,00	1.172,91
2,50	621	1553,58	1.172,91	1,56	967,13	2.140,04
2,50	1243	3107,17	1.172,91	1,56	1934,25	3.107,17
2,50	1864	4660,75	1.172,91	1,56	2901,38	4.074,29
2,50	2486	6214,33	1.172,91	1,56	3868,50	5.041,42

Tabulación: Cuadrado, J

GRÁFICO 15 PUNTO DE EQUILIBRIO



Elaborado por: Cuadrado, J.

Se llegó a la conclusión de que el Punto de Equilibrio que se buscaba se ubicó en 1.243 almuerzos vendidos que en cantidad monetaria representó un P.e. de \$ 3.107,17 dólares. Estas cifras son una meta a alcanzar para recuperar la inversión realizada en la adquisición de la materia prima para el mes de julio.

Mediante la comparación del P.e. se aseguró que la operación no tenga margen de error la cual se presenta de la siguiente manera:

Comprobación Punto de Equilibrio	
Ventas =(PVU x Q _{pe.}):	3107,17
(-) CV=(CVU x Q _{pe.}):	1934,25
(-) CF	1172,91
Utilidad Neta	0,00

Asumimos así que la diferencia de las ventas menos costos variables menos costos de fabricación nos representa una utilidad de \$0,00 dólares comprobando así que la interpretación del punto de equilibrio no tiene fallas.

K. VARIACIÓN COMPARATIVA COSTO MP – UTILIDAD

JULIO – AGOSTO – SEPTIEMBRE

Variación Porcentual Del Costo Por Menú

Tabla 29 VARIACIÓN PORCENTUAL COSTO POR MENÚ

	Julio		Agosto		Septiembre	
	Costo * pax menú 1	Costo * pax menú 2	Costo * pax menú 1	Costo * pax menú 2	Costo * pax menú 1	Costo * pax menú 2
Menú Lunes	1,38	1,43	3%	2%	7%	5%
Menú Martes	1,20	1,30	2%	2%	6%	6%
Menú Miércoles	1,54	1,63	4%	2%	7%	3%
Menú Jueves	1,55	1,57	3%	4%	6%	6%
Menú Viernes	1,59	1,35	3%	11%	4%	12%
Menú Sábado	1,61	1,58	2%	3%	5%	5%

Tabulación: Cuadrado, J

Comparando los costos de los menús en base a la variación de la materia prima para el mes de agosto y septiembre se tiene que:

- Existe un aumento de entre 2% a 4% en el costo de producción por pax del menú 1; y de entre un 2% a 11% en el coste de producción por pax del menú 2 del mes de agosto en comparación con el mes de julio. Debido principalmente al incremento en los precios de la materia prima en el mercado, esto se nota más en el menú del día viernes el cual sufrió un incremento de \$1,35 dólares a \$1,51 dólares en el menú 2.
- En cambio para el mes de septiembre se aprecia un incremento de entre un 4% a 7% en el costo de producción por pax del menú 1; y de entre un 3% a 12% en la producción por pax del menú 2 en comparación con el

mes de julio. Esto se debe principalmente al incremento en los precios de la materia prima en el mercado, esto se aún más en el menú del día viernes el cual sufrió un incremento de \$1,35 dólares a \$1,53 dólares en el menú 2.

VARIACIÓN COSTO TOTAL MATERIA PRIMA

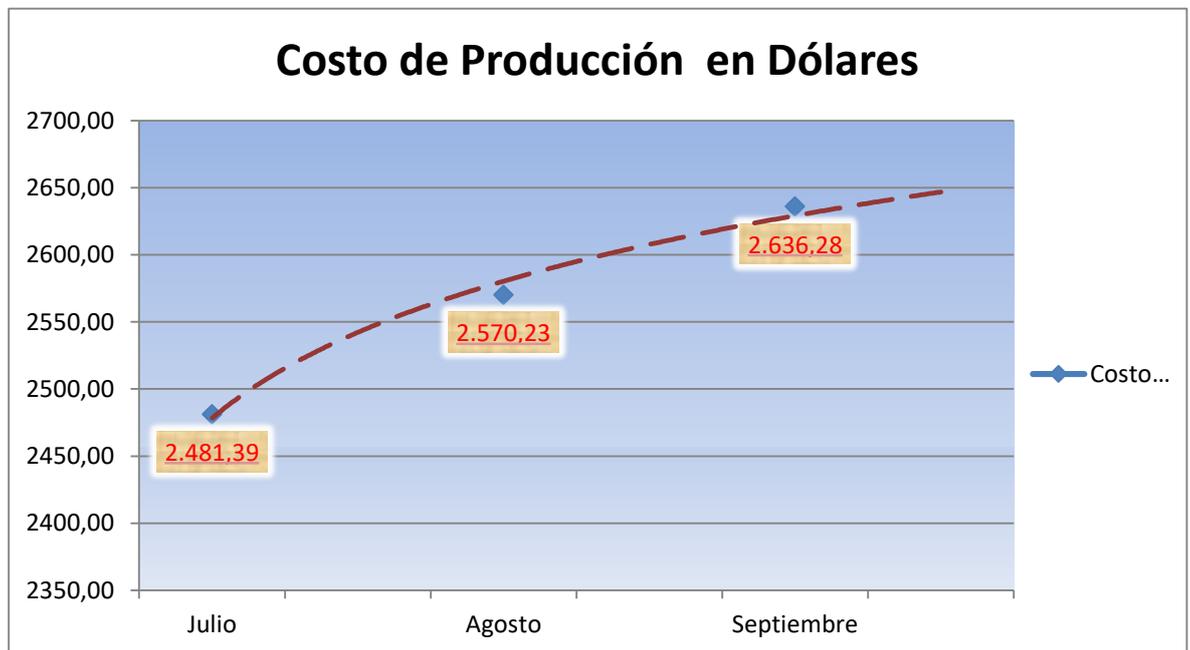
Tabla 30 VARIACIÓN COSTO TOTAL MATERIA PRIMA

	Julio	Agosto	Septiembre
Costo de Producción	2481,39	2570,23	2636,28
Variación Utilidad Monetaria	2481,39	88,84	154,89
Variación Porcentual	2481,39	3,5%	6%

Tabulación: Cuadrado, J

GRÁFICO 16 COSTO DE PRODUCCIÓN EN DÓLARES

Elaborado por: Cuadrado, J.



Estimando la variación comparativa del mes de julio en el cual se percibió un costo de materia prima de \$2.481,39 dólares se pudo estimar que hubo un

incremento de \$88,84 dólares para el mes de agosto, pues para la elaboración de los 1680 pax vendidos se invirtieron la suma de \$2.570,23 dólares el cual representó el incremento de 3,5% por el aumento del costo de los insumos.

Para el mes de septiembre se observó un alza de la inversión de \$154,89 dólares por concepto de materia prima para la elaboración de 1680 pax pues se presentó un costo total de \$2.636,28 dólares en comparación al presupuesto en insumos para el mes de julio que fue de \$2.481,39 dólares. Esto indicó un aumento del 6% en el costo total en compras de materia prima.

GRÁFICO 17 COSTO PRODUCCIÓN PORCENTUAL

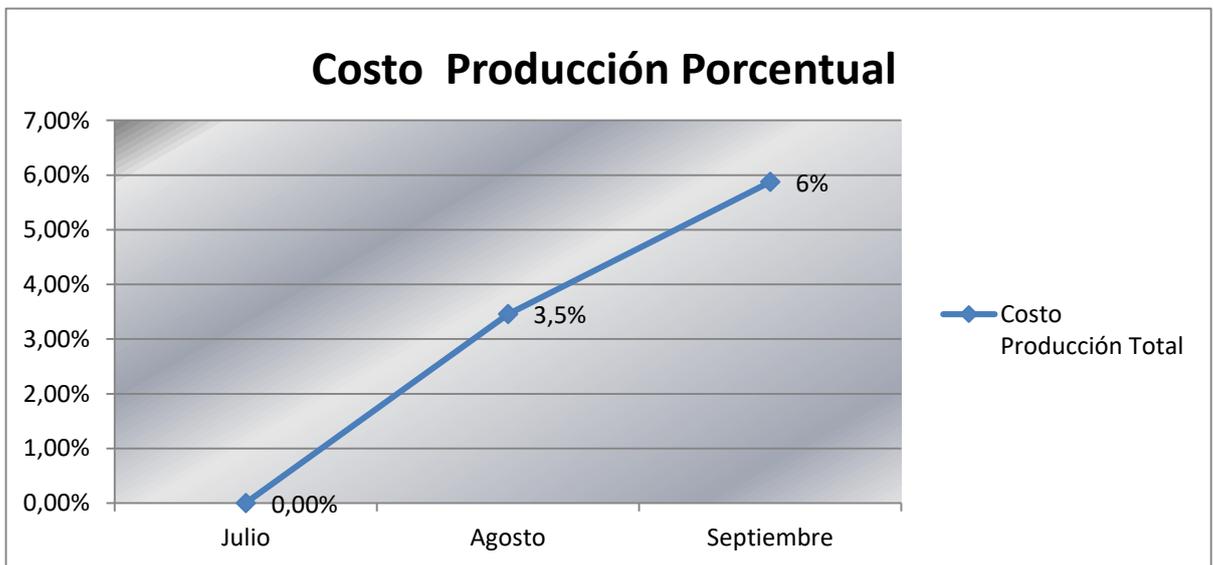


Gráfico #18

Elaborado por: Cuadrado, J

L. VARIACIÓN UTILIDAD POR VENTA DE PAX

MES DE JULIO-AGOSTO-SEPTIEMBRE

Las utilidades que se presentan a continuación son derivadas de la producción de los pax frente al precio de venta, antes del cálculo de costos de personal, gastos de fabricación y otros.

Tabla 31 VARIACIÓN UTILIDAD POR VENTA DE PAX

	Julio		Agosto		Septiembre	
	Utilidad pax m1	Utilidad pax m2	Utilidad pax m1	Utilidad pax m2	Utilidad pax m1	Utilidad pax m2
Menú Lunes	1,12	1,07	1,08	1,03	1,02	0,99
Menú Martes	1,30	1,20	1,27	1,17	1,22	1,13
Menú Miércoles	0,96	0,87	0,89	0,83	0,83	0,82
Menú Jueves	0,95	0,93	0,90	0,87	0,86	0,83
Menú Viernes	0,91	1,15	0,86	0,99	0,84	0,97
Menú Sábado	0,89	0,92	0,86	0,88	0,81	0,84

Tabulación: Cuadrado, J

Como se aprecia en la tabla # 31 de título Variación de Utilidad por Venta de Pax en la cual se indica la utilidad por menú del mes de julio frente a la utilidad del mes de agosto y septiembre, existe un decremento con relación al segundo y tercer mes por cuanto los costos de producción necesarios para la elaboración de los mismos aumentó

M. VARIACIÓN UTILIDAD POR VENTA DE PAX

VALORACIÓN PORCENTUAL

Tabla 32 VARIACIÓN UTILIDAD PORCENTUAL

	Julio		Agosto		Septiembre	
	Utilidad pax m1	Utilidad pax m2	Utilidad pax m1	Utilidad pax m2	Utilidad pax m1	Utilidad pax m2
Menú Lunes	1,12	1,07	-4%	-3%	-9%	-7%
Menú Martes	1,30	1,20	-2%	-3%	-6%	-7%
Menú Miércoles	0,96	0,87	-8%	-5%	-15%	-7%
Menú Jueves	0,95	0,93	-5%	-7%	-11%	-12%
Menú Viernes	0,91	1,15	-6%	-17%	-9%	-19%
Menú Sábado	0,89	0,92	-3%	-5%	-10%	-9%

Tabulación: Cuadrado, J

Considerando la presente tabla en la cual se muestra la variación de la utilidad por venta de pax en comparación del mes de julio frente a los meses de agosto y septiembre se tiene que:

- Para el mes de agosto se obtuvo una disminución del porcentaje de utilidad de entre el 2% al 8% por venta del menú 1; y una disminución del porcentaje de utilidad de entre el 3% al 17% por venta del menú 2 en comparación a la utilidad del mes de julio por la venta de los mismos menús diarios.
- En cambio en el mes de septiembre se notó la disminución notoria del porcentaje de utilidad de entre el 6% al 15% por venta del menú 1, y una disminución en la utilidad del 7% al 19% en la venta del menú 2 en comparación con el mes de julio.

N. VARIACIÓN UTILIDAD BRUTA

Considerando la utilidad por venta de pax de los menús de cada mes se obtiene una utilidad bruta fuera de impuestos el cual se analiza en la siguiente tabla.

UTILIDAD BRUTA

Tabla 33 VARIACIÓN UTILIDAD BRUTA

	Julio	Agosto	Septiembre
Utilidad Monetaria	412,53	323,69	257,64
Variación Monetaria	412,53	-88,84	-154,89
Variación Porcentual	0,00%	-22%	-38%

Tabulación: Cuadrado, J

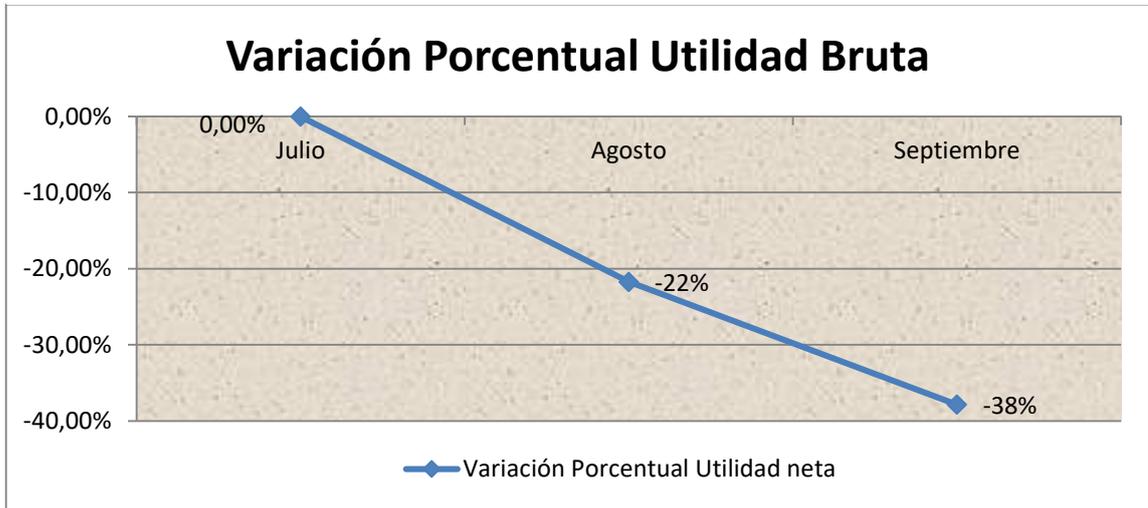
Se pudo apreciar que en comparación con los meses siguientes a julio existió una disminución en la utilidad por venta de almuerzos aun manteniendo una venta fija de 70 pax diarios. Es así que para el mes de agosto se presentó una utilidad de \$323,69 dólares que frente a julio representa una reducción de \$88,84 dólares o un 22% menos.

Llegado el mes de septiembre se apreció una utilidad bruta de \$257,64 dólares que notoriamente es de 38% menos, y expresado en unidades monetarias nos da \$154,89 dólares menos en comparación al mes de julio.

También podemos notar que aun con el decremento de las utilidades se mantiene la rentabilidad del restaurante y el posicionamiento en el mercado por la afluencia permanente de clientes fijos

Aun teniéndose una leve disminución de la utilidad no quiere decir que el establecimiento muestre perdida al final de cada mes analizado.

GRÁFICO 18 VARIACIÓN PORCENTUAL UTILIDAD BRUTA



Elaborado por: Cuadrado, J

La variación mostrada en el grafico # 18 nos muestra el movimiento decreciente de los ingresos del establecimiento, lo cual, se puede interpretar como incremento en los costos de la materia prima, u otros aspectos del mercado en general; aun con esto se mantiene un precio de venta al público permanente a pesar de disminuir la utilidad con el fin de mantener la clientela fija y posicionarse en el mercado atrayendo clientela potencial por la variedad de menús, para de esta manera incrementar sus ventas y por ende sus ingresos.

IX. CONCLUSIÓN.

Se llegó a determinar que los costos de materia prima directa tienden a variar sus precios cada mes, por factores comerciales propios del mercado y ajenos a los negocios restauranteros afectando directamente a su utilidad, consecuentemente el gerente o propietario se ve tentado a incrementar los precios de sus productos a cada momento, generando así la percepción de que su establecimiento oferta comida cara.

Se concluyó que los restaurantes de reciente creación no tienen métodos de control de costos en su producción diaria, tales como es el excesivo desperdicio en la producción; y que, sumado al desconocimiento o imprecisión al determinar los costos por pax empeora el panorama y limita las opciones para ejercer una actividad gastronómica satisfactoria para sus propietarios.

Una de las principales conclusiones detectadas en estos restaurantes fue que, las utilidades tienden a disminuir con cada periodo de alza de precios de la materia prima directa, ya que no es el mejor momento de tomar medidas, como aumentar los precios de venta al público, pues esto conllevaría a la pérdida de clientela potencial, llevando en corto plazo a la quiebra del negocio.

Así mismo se concluye que, la mayoría de establecimientos manejan precios de venta al público, basándose en la competencia, y no en los controles de costos de sus propias producciones y menús, acarreado con esto márgenes de ganancia bajos, selección de proveedores erróneas, procesos de adquisición

inadecuados, almacenamiento de insumos sin control, inexistencia de métodos contables de control de costos; en fin, un total o parcial desconocimiento en el ejercicio de administración del negocio.

Mediante la aplicación de la investigación se identificó, que es deficiente el manejo de costos de alimentos y bebidas en los negocios gastronómicos de reciente creación, al no contar con una guía de tratamiento de actividades para un restaurante y sus procesos en cuanto a gestión del costo.

X. RECOMENDACIONES

Se recomienda realizar un análisis de la idea y un estudio aproximado de las exigencias que estos tipos de establecimientos requieren.

Se recomienda generar un plan de negocio que permita tener presente los aspectos a considerar en general:

- Conocimiento del mercado.
- Ubicación e instalaciones
- Equipos
- Materia prima
- Mano de obra
- Gastos indirectos
- Inventario
- Personal
- Administración del negocio.

Se recomienda implementar un control de costos basado en el precio de venta que surge del tratamiento de la materia prima y sus variables mensuales, junto con el registro de los costos de producción y la sistematización de los insumos en stock despachados para la elaboración de sus menús diarios.

Se recomienda analizar la opción de optimizar la producción y disminuir las mermas que resultan de la mala práctica de producción.

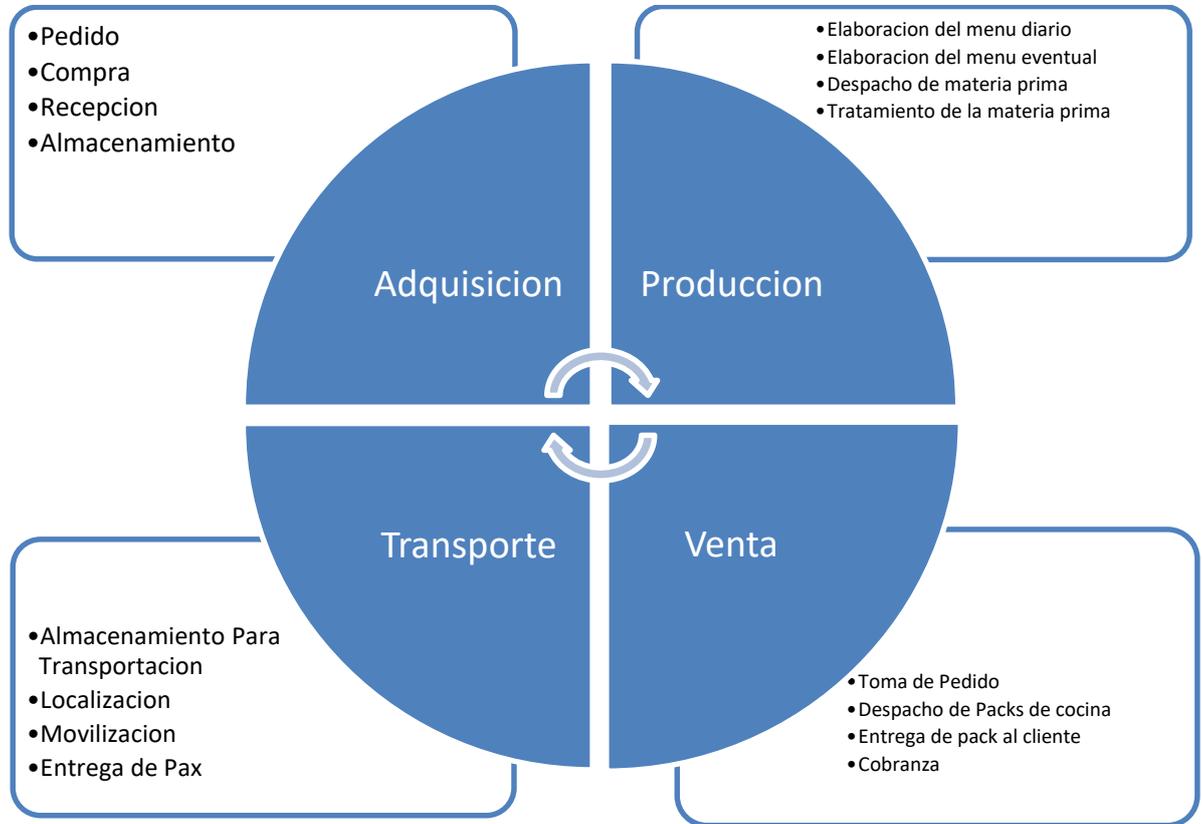
Se recomienda analizar minuciosamente la rentabilidad del negocio para determinar el periodo de recuperación de la inversión. Y a partir de ese punto poder implementar servicios y beneficios sin costo adicionales al cliente logrando así ubicarse estratégicamente en el mercado proyectando la imagen de "Primero es el cliente"

Se recomienda elaborar y consolidar la utilización de productos enganche para mantener el número de clientes e incrementar potencialmente las ventas. Productos enganche que por su naturaleza no representan ganancia para el restaurante pero que mantienen y atraen nuevos clientes, creando en sus mentes la idea de un buen servicio y menú variado diferenciando así el restaurante de los competidores.

Se recomienda manejar proveedores estables de los insumos que el menú del establecimiento requiera; evitando con esto la pérdida de tiempo y de recursos logrando optimizar los estándares de calidad de los insumos.

Se recomienda llevar un control de bodega mediante la implementación del sistema de inventario permanente o perpetuo de la materia prima para lo cual es importante una sistematización del stock que maneja el restaurante; dicho control será eficiente si se maneja el modelo PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir) ya que este método permite evitar la descomposición en especial de los insumos perecederos como Fv, Ac, L1, L2 optimizando el despacho continuo de los primeros productos que llega a bodega.

1. Diagrama de flujo de procesos



XI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA

AMAT, O. Y SOLDEVILA, P. Contabilidad y gestión de costes. España: Ediciones Gestión 2000 (2002).

BLANCO, F. Contabilidad de costes y análisis de gestión para las decisiones estratégicas. España: Ediciones Deusto.(2003).

CERVERA, M. Y ROMÁN, J. Introducción a la contabilidad. Madrid, España: Centro de Estudios Financieros. (1996). (4)

CUEVAS, F. Control de costos y gastos en los restaurantes. México, DF: Editorial Limusa S.A. de C.V. (2003). (2)(3)

ERIC, L. KOHLER. Diccionario para contadores. (18)(19)

Evolución Historia de la Contabilidad.

<http://www.promonegocios.net>

2012-04-15 (1)

Glosario y Definiciones.

<http://www.businesscol.com>

2012-6-20 (15) (20) (21)

HORNGREN, C. Y FOSTER, G. Contabilidad de costos. Estado de México, México: Editorial Prentice-Hall Hispanoamérica, S.A. 1991.

ZAPATA SÁNCHEZ P. Contabilidad General. 5ª. Edición. México: McGraw-Hill internacional. 2005. (5)(6)

POLINI, FABOZZI, ADELBERG. Contabilidad de Costos. 3ª Edición. México: McGraw-Hill internacional. 1999. (10)(11)(12)

OJUGO, C. Control de Costes en Restauración. México. 2004. (9)

RODRÍGUEZ VERA R. Costos Aplicados a Hoteles y Restaurantes. 3ª Edición. Colombia: Eco Ediciones. 2008. (7)(8)(13)(14)

LANG.T. Manual De Contador De Costos. México: Unión Tipográfica Hispano – América. 1973. (16)(17)

TEMPRÁ, J. Y SOLDEVILA, P. Calculo de los costes de productos, servicios, clientes y departamentos. Barcelona, España: Edición Gestión. 2000.

XII. ANEXOS.

ANEXO 1. LISTA DE RESTAURANTES

Ministerio de Turismo

Dirección Técnica

Catastro 2012

RESTAURANTES QUE SE HAN INAUGURADO EN EL ÚLTIMO AÑO		
<i>Razón Social</i>	<i>Dirección</i>	<i>Teléfono</i>
Restaurante La Casa Del Buen Sabor	Mayor Ruiz 31-41 y Av. De los Héroes	0983804450
Restaurante Club Hotel S.A.	Daniel León Borja y Duchicela	2968037
Restaurante Carmen Nelly	Monseñor Leónidas Proaño 249	098 4597111
Restaurante La Vaca Marina	10 de Agosto y Moreno	2962585
Restaurante D` Manuel	Panamericana Norte y Rio Guayas	2603143
Restaurante Langos Te Azul	Avenida de la Prensa y Olivos	2954616
Fuente De Sodas Bebidas De Los Dioses	Daniel León Borja 22-35 y Eplichachima	2942050
Cafetería Marcos	Colon 23-40 y Veloz	2940965
Restaurante Chop Chop`S Anderson	Paseo Shopping Riobamba	2310019
Fuentes De Soda Pollos De La Poli	Pedro Vicente Maldonado y Falconi	0987087195
Restaurante Maravillas	Veloz 35-27 y Diego de Ibarra	2967914
Bar El Corcel Exclusive	Daniel León Borja 39-82 y Carlos Zambrano	2606120
Cafetería La Casa De Las Humitas	García Moreno 29-15 y Venezuela	2966795
Restaurante El Dominio	Veloz 30-47 y Juan Montalvo	
Restaurante Luna Azul	Junín 21-52 y Espejo	0995587766
Fuente De Sodas El Pechugón	Junín 39-17 y Juan Montalvo	2940302
Restaurante Mediterráneo	Joaquín Chiriboga y Guayaquil	
Restaurante Sal Y Pimienta	Autachi 42-55 y Manuel Elicio Flores	2950222
Restaurante La Fogata	9 de Octubre e Italia	2926107
Restaurante El Guayaco	Juan Félix Proaño 12-26 y Helsinsky	2628201
Restaurante Carl`s Jr.	Paseo Shopping Riobamba	2328196
Restaurante Cafetería Nariz Del Diablo	Duchicela y Av. Unidad Nacional	032967912

ANEXO 2. ENCUESTA APLICADA A ADMINISTRADORES, GERENTES O DUEÑOS DE RESTAURANTES DE RECIENTE CREACIÓN

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



La siguiente encuesta está dirigida a propietarios de establecimientos de servicios gastronómicos recientemente abiertos al público como mínimo un año.

OBJETIVO: El desarrollo de la encuesta tiene como objetivo evaluar proceso, políticas, sistemas y control en sus actividades económicas y de operaciones en emprendimientos gastronómicos.

Indicaciones: Se solicita marcar con una X una de las siguientes opciones.

1. ¿Qué tipo de servicio proyecta el restaurante?

- Gourmet
- Familiar
- Fast Food
- De Especialidad

2. ¿Con qué criterio asume la elección de sus proveedores?

- Calidad
- Precio
- Cantidad

¿Porqué?.....
.....

3. ¿Cuenta con experiencia en la gestión de compras?

SI NO POCO

¿Porqué?.....
.....

4. ¿Qué tipo de compras realiza para el abastecimiento?

- Compras Ocasionales
- Compras Directas
- Ambas

5. ¿Maneja Ud. un proceso adecuado para la gestión de Adquisición?

Totalmente Parcialmente No tenemos

¿Porqué?.....
.....

6. ¿Tiene Ud. un lugar adecuado para la gestión de Recepción?

Totalmente Parcialmente No tenemos

¿Por qué?.....

7. ¿Tiene Ud. un lugar adecuado para la gestión de Almacenamiento?

Totalmente Parcialmente No tenemos

¿Porqué?.....
.....

8. ¿De los siguientes estándares de calidad; ¿Cuál toma usd. En consideración?

Alimentos		Equipos, batería de cocina	
Peso-	()	Genéricos	()
Tamaño-	()	De marca	()
Empaque-	()	Actuales	()
Porción-	()	Materiales específicos	()
Cortes-	()	Precio alto	()
Higiene-	()	Precio medio	()
Presentación	()	Precio bajo	()
Información Nutricional	()		

9. ¿Maneja en su cocina recetas estándar?

Siempre Casi siempre A veces Casi nunca Nunca

¿Porqué?.....
.....

10. ¿Usted maneja porcentaje de rendimiento de su materia prima en cada plato preparado?

Siempre Casi siempre A veces Casi nunca Nunca

¿Porqué?.....
.....

11. ¿Usted lleva un control sobre las mermas y desperdicios?

Siempre Casi siempre A veces Casi nunca Nunca

¿Qué método utiliza?.....
.....

12. ¿Al iniciar con este negocio, tuvo algún tipo de guía en emprendimientos de esta naturaleza?

SI UN POCO NO

¿Porqué?.....
.....

ANEXO 3. MATRIZ DE OBSERVACIÓN EN RESTAURANTES DE RECIENTE CREACIÓN: SERVICIOS – PRECIO

NOMBRE DE RESTAURANTE:		¿Los precios en el menú se justifican en la calidad del servicio y sus instalaciones?		SI	NO
ASPECTO A OBSERVAR	No.-	INDICADORES DE LA OBSERVACIÓN	ESC. APREC.		Observación
INSTALACIONES	1	La categoría del restaurante es	1ra		
			2da		
			3ra		
	2	La decoración va con el tema del restaurante	Si		
			No		
	3	El Mobiliario está en Óptimas Condiciones	Si		
			No		
	4	Las Mesas tienen Mantelería de Tela	Si		
			No		
	5	Se Renueva la Mantelería al irse el cliente	Si		
No					
6	El Restaurante tiene Música	Si			
		No			
7	EL Restaurante tiene Sillas para Niños	Si			
		No			
8	El Restaurante tiene Televisión	Si			
		No			
9	Hay 70 cm entre las Mesas Ocupadas	Si			
		No			
CAPACIDAD DEL PERSONAL	1	Hay Personal para el Servicio de mesa	Si		
			No		
	2	Los meseros siguen reglas de protocolo	Si		
			No		
	3	El personal está uniformado	Si		
			No		
	4	Los meseros conocen la carta	Si		
			No		
5	Tardan mucho tiempo en atender a los clientes	Si			
		No			
6	Tardan mucho tiempo en servir	Si			
		No			
7	Tardan mucho tiempo en cobrar	Si			
		No			
8	Los meseros hacen sugerencias de los platillos	Si			
		No			

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1	En la carta presentan vinos	Si		
			No		
	2	En la carta incluyen aguas minerales	Si		
			No		
	3	En la carta incluyen jugos naturales	Si		
			No		
4	En la carta incluyen gaseosas	Si			
		No			
5	En la carta incluyen cervezas	Si			
		No			
6	En la carta incluyen picadas o pickles	Si			
		No			
VAJILLA	1	Los platos son de porcelana o vidrio	Si		
			No		
	2	Las bebidas las presentan en vasos o copas de vidrio	Si		
No					
3	La vajilla se presenta limpia	Si			
		No			
PROPUESTA GASTRONÓMICA	1	La comida es vistosa y agradable a la vista	Si		
			No		
	2	El menú presenta platos típicos o especiales	Si		
			No		
3	Presentan a diario un menú diferente	Si			
		No			
4	La presentación de los platos es elegante	Si			
		No			
CALIDAD DE LA COMIDA	1	La comida tiene buen sabor	Si		
			No		
	2	La comida está bien presentada / decorada	Si		
			No		
	3	La comida es elaborada con materia prima de calidad	Si		
			No		
	4	Los platos se presentan en cantidades moderadas de alimentos	Si		
			No		
	5	La comida es igual a la presentada en las fotos del menú	Si		
No					
6	El menú es variado	Si			
		No			
7	Hay platos especiales para personas en dieta	Si			
		No			
8	La carta presenta información nutricional de sus platos	Si			
		No			
9	Existe el servicio de comida para llevar	Si			
		No			

	10	El restaurante tiene servicio a domicilio	Si		
			No		
	11	Cuando el cliente no queda satisfecho se propone recompensarlo	Si		
			No		
SANITARIOS	1	El restaurante tiene baños para damas y caballeros por separado	Si		
			No		
	2	Los inodoros y mignitorios están limpios	Si		
			No		
	3	Hay papel higiénico en el baño	Si		
			No		
	4	Los baños poseen sistema de secado de manos	Si		
			No		
	5	Los baños poseen dispensador de jabón líquido	Si		
			No		
	6	Los baños tienen suficiente ventilación	Si		
			No		
	7	Los baños presentan olor aceptable	Si		
			No		
	8	Los pisos de los baños están mojados	Si		
			No		
	9	Existe una buena señalización de los baños	Si		
			No		

Tabulación: Cuadrado, J

**ANEXO 4. FLUCTUACIÓN DE PRECIOS REFERENCIALES DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS 2012**

ANÁLISIS DE LA REALIDAD DE LA MATERIA PRIMA									
PERIODO JUNIO- AGOSTO 2012									
Carnes				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalles	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Car-001	Carne de res	Gr	450	1,30	0,003	1,40	0,003	1,40	0,003
Car-002	Carne de borrego	Gr	450	2,20	0,005	2,25	0,005	2,35	0,005
Car-003	Carne de chancho	Gr	450	1,70	0,004	1,70	0,004	1,80	0,004
Car-004	Carne molida	Gr	450	1,50	0,003	1,50	0,003	1,50	0,003
Car-005	Chuleta de chancho	Gr	450	2,20	0,005	2,25	0,005	2,30	0,005
Car-006	Chuleta de res	Gr	450	1,50	0,003	1,50	0,003	1,60	0,004
Car-007	Cuero	Gr	450	1,20	0,003	1,25	0,003	1,25	0,003
Car-008	Guatita o librillo	Gr	450	1,30	0,003	1,30	0,003	1,40	0,003
Car-009	Hígado de res	Gr	450	1,20	0,003	1,25	0,003	1,25	0,003
Car-010	Lomo de chancho	Gr	1000	19,73	0,020	19,90	0,020	20,00	0,020
Car-011	Lomo de falda	Gr	1000	7,15	0,007	7,25	0,007	7,25	0,007
Car-012	Lomo fino de res	Gr	1000	7,70	0,008	8,00	0,008	8,20	0,008
Car-013	Patas de chancho	Gr	1000	1,50	0,002	1,50	0,002	1,50	0,002
Car-014	Pulpa de res	Gr	450	2,80	0,006	2,90	0,006	2,90	0,006
Car-015	Tocino	Gr	1000	13,45	0,013	13,50	0,014	13,50	0,014
Embutidos				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Emb-001	Choricillo	Gr	1000	8,40	0,008	8,55	0,009	8,55	0,009
Emb-002	Chorizo	Gr	1000	8,15	0,008	8,25	0,008	8,30	0,008
Emb-003	Jamón	Gr	1000	9,00	0,009	9,25	0,009	9,25	0,009
Emb-004	Jamonada	Gr	1000	9,85	0,010	9,85	0,010	9,85	0,010
Emb-005	Mortadela	Gr	1000	9,10	0,009	9,25	0,009	9,25	0,009
Emb-006	Pepperoni	Gr	1000	8,80	0,009	8,85	0,009	8,85	0,009
Emb-007	Queso de chancho	Gr	1000	6,70	0,007	6,75	0,007	6,75	0,007
Emb-008	Salami	Gr	1000	10,20	0,010	10,25	0,010	10,25	0,010
Emb-009	Salchicha	Gr	1000	7,27	0,007	7,30	0,007	7,35	0,007
Emb-010	Salchicha especial	Gr	1000	8,31	0,008	8,50	0,009	8,50	0,009
Lácteos y derivados				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Lac-001	Crema de leche la lechera	Gr	200	1,19	0,006	1,20	0,006	1,25	0,006
Lac-002	Crema de leche rey crema	Gr	200	0,85	0,004	0,90	0,005	0,90	0,005
Lac-003	Huevos	Unid.	1	0,12	0,120	0,12	0,120	0,13	0,130
Lac-004	Kiosko queso mozzarella	Gr	900	7,66	0,009	7,70	0,009	7,75	0,009
Lac-005	Kiosko queso ricotta	Gr	500	2,36	0,005	2,40	0,005	2,40	0,005
Lac-006	La chonta queso fresco	Gr	500	3,95	0,008	3,95	0,008	3,95	0,008
Lac-007	Leche andina	MI	1000	0,75	0,001	0,75	0,001	0,75	0,001

Lac-008	Manjar de leche dulac´s	Gr	500	1,55	0,003	1,60	0,003	1,60	0,003
Lac-009	Mantequilla klar	Gr	250	0,90	0,004	1,00	0,004	1,00	0,004
Lac-010	Margarina bonella	Gr	250	1,25	0,005	1,25	0,005	1,25	0,005
Lac-011	Queso crema rey queso	Gr	250	1,39	0,006	1,40	0,006	1,40	0,006
Lac-012	Queso crema Toni	Gr	250	1,60	0,006	1,70	0,007	1,80	0,007
Lac-013	Queso fresco rey queso	Gr	500	3,25	0,007	3,30	0,007	3,30	0,007
Lac-014	Queso mozzarella kiosco	Gr	200	2,00	0,010	2,00	0,010	2,00	0,010
Lac-015	Queso parmesano González	Gr	50	1,01	0,020	1,10	0,022	1,10	0,022
Lac-016	Yogurt con frutas Toni frutilla	MI	1000	2,60	0,003	2,70	0,003	2,75	0,003
Lac-017	Yogurt el pinar sabores surtidos	MI	1000	1,95	0,002	1,98	0,002	1,98	0,002
Lac-018	Yogurt marcos sabores surtidos	MI	200	0,59	0,003	0,60	0,003	0,63	0,003
Granos				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Gra 001	Ajonjolí	Gr	500	1,54	0,003	1,55	0,003	1,58	0,003
Gra 002	Almendras	Gr	250	4,63	0,019	4,70	0,019	4,70	0,019
Gra 003	Arveja	Gr	450	1,00	0,002	1,25	0,003	1,25	0,003
Gra 004	Arveja seca	Gr	450	0,61	0,001	0,70	0,002	0,70	0,002
Gra 005	Arroz conejo viejo	Gr	1000	1,12	0,001	1,15	0,001	1,20	0,001
Gra 006	Canguil	Gr	450	0,60	0,001	0,65	0,001	0,65	0,001
Gra 007	Chocho	Gr	250	0,75	0,003	0,75	0,003	0,75	0,003
Gra 008	Choclo	Gr	450	0,80	0,002	1,00	0,002	1,00	0,002
Gra 009	Frejol blanco	Gr	450	0,80	0,002	0,90	0,002	0,90	0,002
Gra 010	Frejol canario	Gr	450	1,10	0,002	1,20	0,003	1,30	0,003
Gra 011	Frejol rojo	Gr	450	1,00	0,002	1,10	0,002	1,15	0,003
Gra 012	Garbanzo	Gr	500	1,91	0,004	2,00	0,004	2,00	0,004
Gra 013	Haba con cascara	Gr	1000	2,00	0,002	2,20	0,002	2,20	0,002
Gra 014	Lenteja	Gr	450	0,75	0,002	0,80	0,002	0,80	0,002
Gra 015	Maní	Gr	450	1,50	0,003	1,50	0,003	1,50	0,003
Gra 016	Mellico blanco	Gr	450	0,80	0,002	0,85	0,002	0,85	0,002
Gra 017	Mellico rojo	Gr	450	0,80	0,002	0,85	0,002	0,85	0,002
Gra 018	Morocho	Gr	450	0,60	0,001	0,70	0,002	0,70	0,002
Gra 019	Mote cocinado	Gr	450	0,50	0,001	0,60	0,001	0,60	0,001
Gra 020	Nuez moscada	Gr	200	1,50	0,008	1,50	0,008	1,50	0,008
Gra 021	Nuez pelada	Gr	200	0,99	0,005	1,10	0,006	1,10	0,006
Gra 022	Pasas	Gr	500	1,50	0,003	1,50	0,003	1,75	0,004
Gra 023	Quinoa	Gr	450	0,90	0,002	1,00	0,002	1,00	0,002
Gra 024	Soya	Gr	450	1,00	0,002	1,00	0,002	1,10	0,002
Gra 025	Tostado	Gr	450	1,00	0,002	1,20	0,003	1,20	0,003
Gaseosas				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Gs001	Coca-Cola	MI.	410	0,50	0,001	0,55	0,001	0,55	0,001
Gs002	Cerveza	MI.	750	1,00	0,001	1,00	0,001	1,00	0,001

Gs003	Fioravanti	MI.	410	0,50	0,001	0,55	0,001	0,55	0,001
Gs004	Manzana	MI.	400	0,40	0,001	0,50	0,001	0,50	0,001
Gs005	Pepsi	MI.	400	0,40	0,001	0,50	0,001	0,50	0,001
Gs006	Pepsi	MI	250	0,35	0,001	0,40	0,002	0,40	0,002
Gs007	Sprite	MI.	410	0,50	0,001	0,55	0,001	0,55	0,001
Gs008	Sprite	MI	250	0,35	0,001	0,40	0,002	0,40	0,002
Gs009	Tropical	MI.	400	0,50	0,001	0,50	0,001	0,50	0,001
Agua mineral				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
A001	Vivant	MI.	500	0,35	0,001	0,35	0,001	0,35	0,001
A005	Tesalia	MI.	500	0,30	0,001	0,35	0,001	0,35	0,001
Pescados y mariscos				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Pym001	Albacora	Gr	450	2,50	0,006	2,50	0,006	2,5	0,006
Pym002	Almeja	Unidad	50	2,00	0,040	2,00	0,040	2,00	0,040
Pym003	Atún	Gr	450	1,50	0,003	1,80	0,004	1,80	0,004
Pym004	Bagre	Gr	450	1,50	0,003	1,50	0,003	1,50	0,003
Pym005	Calamar	Gr	450	2,00	0,004	2,00	0,004	2,00	0,004
Pym006	Camarón	Gr	450	2,85	0,006	2,85	0,006	2,85	0,006
Pym007	Cangrejos	Unidad	12	7,00	0,583	7,00	0,583	7,00	0,583
Pym008	Caritas	Gr	450	1,50	0,003	2,00	0,004	2,00	0,004
Pym009	Concha	Unidad	25	3,50	0,140	3,50	0,140	4,00	0,160
Pym010	Corvina	Gr	450	2,50	0,006	2,50	0,006	2,50	0,006
Pym011	Dorado	Gr	450	2,50	0,006	2,50	0,006	2,80	0,006
Pym012	Langosta	Unidad	1	7,00	7,000	7,00	7,000	7,00	7,000
Pym013	Langostino	Gr	450	5,00	0,011	5,25	0,012	5,50	0,012
Pym014	Mejillón	Unidad	30	2,00	0,067	2,00	0,067	2,00	0,067
Pym015	Pargo	Gr	450	2,50	0,006	3,00	0,007	3,00	0,007
Pym016	Picudo	Gr	450	2,50	0,006	2,50	0,006	2,50	0,006
Pym017	Rayado	Gr	450	2,00	0,004	2,50	0,006	2,50	0,006
Pym018	Tilapia	Gr	450	1,50	0,003	1,50	0,003	1,50	0,003
Pym019	Trucha	Gr	450	2,50	0,006	3,00	0,007	3,00	0,007
Vinos									
Concha y toro				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Vin-001	Vino ch. C y t frontera chardonnay	MI.	750	9	0,012	9,5	0,013	9,5	0,013
Vin-002	Vino ch. C y t reservado chardonnay	MI.	750	8	0,011	9	0,012	9	0,012
Vin-003	Vino ch. C y t reservado sauv.	MI.	750	8	0,011	8,5	0,011	8,5	0,011
Vinos tintos				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Nombre	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Vin-001	Vino ch. C y t casillero del diablo	MI.	750	13	0,017	14	0,019	14	0,019

Vin-002	Vino ch. C y t casillero del diablo	MI.	750	20	0,027	22	0,029	22	0,029
Vin-003	Vino tinto sangría	MI.	750	3,5	0,005	3,5	0,005	3,5	0,005
Vinos blancos				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Nombre	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Vin-001	Vino ch. Clos de pirque blanco	MI.	1000	5	0,005	6	0,006	6	0,006
Licores				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Nombre	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Lic-001	Brandy	MI.	750	13	0,017	13	0,017	13	0,017
Lic-002	Coñac	MI.	751	15	0,020	15	0,020	15	0,020
Lic-003	Ron san miguel oro	MI.	752	7,5	0,010	7,5	0,010	7,5	0,010
Lic-004	Ron san miguel plata	MI.	753	7,5	0,010	7,5	0,010	7,5	0,010
Lic-005	Vodka ruskaya	MI.	753	9,5	0,013	9,5	0,013	9,5	0,013
Lic-006	Wisky grandt´s	MI.	754	18	0,024	20	0,027	20	0,027
Despensa				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Nombre	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Des-001	Aceite de oliva	MI	1000	4,25	0,004	4,25	0,004	4,30	0,004
Des-002	Aceite girasol	MI	1000	3,25	0,003	3,40	0,003	3,40	0,003
Des-003	Ají "snob"	Gr	170	1,38	0,008	1,40	0,008	1,40	0,008
Des-004	Aliño "ile"	Gr	500	1,30	0,003	1,35	0,003	1,35	0,003
Des-005	Atún en aceite	Gr	80	0,55	0,007	0,75	0,009	0,75	0,009
Des-006	Atún en agua	Gr	80	0,77	0,010	1,00	0,013	1,00	0,013
Des-007	Atún van camp's lomitós en aceite	Gr	184	1,80	0,010	1,40	0,008	1,40	0,008
Des-008	Café nescafé	Gr	200	7,00	0,035	7,35	0,037	7,35	0,037
Des-009	Champiñones enteros	Gr	400	2,28	0,006	2,50	0,006	3,00	0,008
Des-012	Coco rallado	Gr	100	1,06	0,011	1,06	0,011	1,10	0,011
Des-013	Crema chantilly	Gr	100	0,94	0,009	0,98	0,010	1,00	0,010
Des-014	Cubos maggi	Gr	35	0,25	0,007	0,30	0,009	0,30	0,009
Des-015	Durazno en lata los andes	Gr	500	2,00	0,004	2,94	0,006	2,94	0,006
Des-016	Esencia de vainilla	MI	100	0,55	0,006	0,60	0,006	0,60	0,006
Des-017	Fideos tallarín oriental	Gr	400	1,20	0,003	1,45	0,004	1,50	0,004
Des-018	Galletas maría	Gr	170	0,72	0,004	0,80	0,005	0,80	0,005
Des-019	Gelatina sin sabor	Gr	100	0,60	0,006	0,75	0,008	0,75	0,008
Des-020	Grageas	Gr	1000	1,10	0,001	1,20	0,001	1,20	0,001
Des-021	Leche condesada la lechera	Gr	400	2,80	0,007	3,00	0,008	3,00	0,008
Des-023	Leche evaporada la lechera	Gr	220	1,70	0,008	1,75	0,008	1,75	0,008
Des-024	Mayonesa gustadina	Gr	200	1,20	0,006	1,25	0,006	1,25	0,006
Des-025	Mermelada gustadina	Gr	200	0,95	0,005	1,00	0,005	1,00	0,005
Des-026	Pasta de achiote	Gr	230	1,81	0,008	1,81	0,008	1,90	0,008
Des-027	Pasta de tomate	Gr	120	0,66	0,006	0,70	0,006	0,70	0,006
Des-028	Pimienta dulce	Gr	25	0,10	0,004	0,15	0,006	0,15	0,006
Des-029	Salsa de soya gustadina	MI	100	0,70	0,007	0,70	0,007	0,70	0,007

Des-030	Salsa de tomate	Gr	200	0,80	0,004	0,85	0,004	0,95	0,005
Des-031	Sardinas real	Gr	156	0,68	0,004	0,75	0,005	0,75	0,005
Des-034	Vinagre blanco guayas	MI	500	0,90	0,002	0,96	0,002	0,96	0,002
Enlatados y envasados				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Ee-001	Aceite alesol fda	MI	1000	2,49	0,002	2,50	0,003	2,50	0,003
Ee-003	Aceite achiote la favorita	MI	500	1,99	0,004	2,00	0,004	2,00	0,004
Ee-005	Aceite favorita	MI	1000	2,69	0,003	2,70	0,003	2,70	0,003
Ee-007	Achiote condimensa botella	MI	350	1,35	0,004	1,40	0,004	1,45	0,004
Ee-009	Ají para seco	Gr	50	0,45	0,009	0,45	0,009	0,45	0,009
Ee-011	Anís estrellado el sabor	Gr	10	0,30	0,030	0,35	0,035	0,35	0,035
Ee-013	Apanadura bimbo	Gr	250	0,50	0,002	0,50	0,002	0,50	0,002
Ee-015	Arroz de cebada maquita	Gr	500	0,89	0,002	0,90	0,002	0,95	0,002
Ee-017	Arroz súper extra viejo	Gr	2000	2,65	0,001	2,70	0,001	2,70	0,001
Ee-019	Atún Isabel lomititos en aceite	Gr	175	1,40	0,008	1,40	0,008	1,40	0,008
Ee-021	Atún Isabel lomititos en aceite 3und	Gr	80	2,19	0,027	2,40	0,030	2,40	0,030
Ee-023	Atún real lomititos en aceite	Gr	180	1,39	0,008	1,40	0,008	1,45	0,008
Ee-025	Atún van lomititos en aceite mini	Gr	80	0,75	0,009	0,80	0,010	0,80	0,010
Ee-027	Avena quaker	Gr	500	0,95	0,002	1,00	0,002	1,00	0,002
Ee-029	Avena ya	Gr	500	0,85	0,002	0,85	0,002	0,85	0,002
Ee-031	Azúcar morena	Gr	2000	1,95	0,001	2,00	0,001	2,00	0,001
Ee-033	Azúcar Valdez	Gr	2000	2,00	0,001	2,05	0,001	2,10	0,001
Ee-035	Azúcar pulverizada la repostería	Gr	250	0,79	0,003	0,84	0,003	0,85	0,003
Ee-037	Canela en rama condimensa	Gr	10	0,30	0,030	0,35	0,035	0,35	0,035
Ee-039	Canela molida el sabor	Gr	50	0,99	0,020	1,00	0,020	1,00	0,020
Ee-041	Champiñones enteros snob lata	Gr	400	2,75	0,007	2,80	0,007	2,80	0,007
Ee-043	Champiñones rebanados snob lata	Gr	400	2,09	0,005	2,10	0,005	2,15	0,005
Ee-045	Chantilly royal	Gr	100	1,39	0,014	1,46	0,015	1,50	0,015
Ee-047	Chimichurri ilepet	Gr	500	1,59	0,003	1,65	0,003	1,65	0,003
Ee-049	Chocolate en polvo ricacao	Gr	170	0,90	0,005	1,00	0,006	1,10	0,006
Ee-051	Chocolate en polvo universal	Gr	170	0,99	0,006	1,00	0,006	1,00	0,006
Ee-053	Chocolate semidulce para repostería	Gr	100	0,80	0,008	0,80	0,008	0,80	0,008
Ee-055	Comino ile sobre	Gr	50	0,55	0,011	0,60	0,012	0,60	0,012
Ee-057	Comino molido el sabor	Gr	150	2,29	0,015	2,30	0,015	2,30	0,015
Ee-059	Crema chantilly chantypack tetrapack	MI	1000	4,40	0,004	4,40	0,004	4,45	0,004
Ee-061	Crema de leche la lechera tetra pack	MI	1000	4,49	0,004	4,50	0,005	4,50	0,005
Ee-063	Crema de leche	MI	500	1,50	0,003	1,65	0,003	1,65	0,003
Ee-065	Duraznos los andes	Gr	850	2,19	0,003	2,20	0,003	2,25	0,003

Ee-067	Esencia de vainilla superfino	Gr	120	0,83	0,007	0,90	0,008	0,90	0,008
Ee-069	Fideo Cayambe	Gr	400	0,65	0,002	0,65	0,002	0,70	0,002
Ee-071	Fideo Cayambe espagueti	Gr	200	0,33	0,002	0,35	0,002	0,35	0,002
Ee-073	Fideo toscana corbata	Gr	400	0,67	0,002	0,70	0,002	0,72	0,002
Ee-075	Fideos amancay canastas	Gr	200	0,45	0,002	0,45	0,002	0,45	0,002
Ee-077	Fideos amancay pluma chica	Gr	200	0,45	0,002	0,45	0,002	0,45	0,002
Ee-079	Fideos oriental chino tallarín	Gr	200	0,79	0,004	0,80	0,004	0,80	0,004
Ee-081	Fideos oriental chino tallarín	Gr	400	1,49	0,004	1,50	0,004	1,50	0,004
Ee-083	Flan royal manjar	Gr	80	1,49	0,019	1,50	0,019	1,50	0,019
Ee-085	Flan royal vainilla	Gr	80	1,49	0,019	1,50	0,019	1,50	0,019
Ee-087	Frejol bayo bolón multiahorro	Gr	500	1,59	0,003	1,60	0,003	1,65	0,003
Ee-089	Frejol bayo la costeña lata	Gr	400	1,29	0,003	1,30	0,003	1,33	0,003
Ee-091	Frejol canario maquita	Gr	500	1,55	0,003	1,55	0,003	1,60	0,003
Ee-093	Frejol canario multiahorro	Gr	500	1,59	0,003	1,60	0,003	1,60	0,003
Ee-095	Frejol negro el sabor	Gr	500	1,10	0,002	1,15	0,002	1,15	0,002
Ee-097	Frejol negro la costeña lata	Gr	400	1,29	0,003	1,30	0,003	1,30	0,003
Ee-099	Frejol panamito multiahorro	Gr	500	0,99	0,002	1,00	0,002	1,00	0,002
Ee-101	Gelatina capry sabores surtidos	Gr	500	1,89	0,004	1,90	0,004	1,92	0,004
Ee-103	Gelatina gel hada frambuesa	Gr	500	2,39	0,005	2,40	0,005	2,42	0,005
Ee-105	Gelatina gel hada sin sabor	Gr	30	0,89	0,030	0,89	0,030	0,90	0,030
Ee-107	Gelatina royal cereza	Gr	225	1,79	0,008	1,80	0,008	1,80	0,008
Ee-109	Gelatina royal con flan gratis	Gr	450	3,01	0,007	3,05	0,007	3,05	0,007
Ee-111	Gelatina royal pina	Gr	450	2,93	0,007	2,95	0,007	2,95	0,007
Ee-113	Harina de haba	Gr	450	0,99	0,002	1,00	0,002	1,02	0,002
Ee-115	Harina de maíz precocida oriental	Gr	500	0,75	0,002	0,75	0,002	0,75	0,002
Ee-117	Harina de plátano banarey	Gr	200	0,65	0,003	0,66	0,003	0,66	0,003
Ee-119	Harina de plátano oriental	Gr	1000	0,66	0,001	0,70	0,001	0,70	0,001
Ee-121	Harina de trigo toscana	Gr	1000	1,69	0,002	2,67	0,003	2,70	0,003
Ee-123	Harina de trigo ya	Gr	1000	2,65	0,003	2,70	0,003	2,70	0,003
Ee-125	Hierbas aromáticas 3sabores	Unid	30	1,09	0,036	1,10	0,037	1,10	0,037
Ee-127	Hierbas aromáticas ile horchata	Unid	25	1,06	0,042	1,10	0,044	1,10	0,044
Ee-129	Hongos el sabor	Gr	30	0,65	0,022	0,70	0,023	0,70	0,023
Ee-131	Laurel en hojas el sabor	Gr	10	0,20	0,020	0,20	0,020	0,20	0,020
Ee-133	Leche condensada la lechera	Gr	397	2,29	0,006	2,30	0,006	2,30	0,006
Ee-135	Levadura activa seca la repostería	Gr	175	1,49	0,009	1,55	0,009	1,55	0,009
Ee-137	Machica maquita	Gr	500	0,65	0,001	0,70	0,001	0,70	0,001
Ee-139	Maicena iris	Gr	400	1,49	0,004	1,50	0,004	1,52	0,004
Ee-141	Maicena oriental	Gr	400	0,99	0,002	1,00	0,003	1,00	0,003

Ee-143	Maní en pasta condimensa fda	Gr	200	1,49	0,007	1,50	0,008	1,52	0,008
Ee-145	Manteca tres chanchitos funda	Gr	1000	2,39	0,002	2,40	0,002	2,40	0,002
Ee-147	Manteca tres chanchitos funda	Gr	500	1,23	0,002	1,25	0,003	1,25	0,003
Ee-149	Manteca tres corona balde	Gr	3000	7,69	0,003	7,75	0,003	7,75	0,003
Ee-151	Mantequilla Miraflores	Gr	100	1,19	0,012	1,20	0,012	1,20	0,012
Ee-153	Margarina bonella	Gr	1000	3,99	0,004	4,00	0,004	4,05	0,004
Ee-155	Margarina girasol	Gr	500	1,97	0,004	2,00	0,004	2,00	0,004
Ee-157	Mayonesa maggi frasco de vidrio	Gr	200	1,85	0,009	1,88	0,009	1,90	0,010
Ee-159	Mermelada guayas 3 sabores vaso	Gr	300	1,39	0,005	1,40	0,005	1,40	0,005
Ee-161	Miel de abeja la abejita	Gr	320	3,69	0,012	3,70	0,012	3,70	0,012
Ee-163	Morocho partido la pradera	Gr	500	0,98	0,002	1,00	0,002	1,00	0,002
Ee-165	Mostaza los andes skuisi	Gr	370	1,52	0,004	1,55	0,004	1,55	0,004
Ee-167	Nueces peladas multiahorro	Gr	200	4,59	0,023	4,60	0,023	4,60	0,023
Ee-169	Orégano el sabor tipo premiun	Gr	50	0,69	0,014	0,75	0,015	0,75	0,015
Ee-171	Orégano en hojas saboreando	Gr	20	0,35	0,018	0,40	0,020	0,40	0,020
Ee-173	Pan bimbo molde	Gr	500	1,30	0,003	1,30	0,003	1,30	0,003
Ee-175	Pan integral bimbo molde	Gr	500	1,35	0,003	1,40	0,003	1,40	0,003
Ee-177	Pan supan molde blanco	Gr	500	1,39	0,003	1,40	0,003	1,42	0,003
Ee-179	Pan supan integral molde	Gr	700	1,75	0,003	1,78	0,003	1,78	0,003
Ee-181	Panela en polvo f c	Gr	500	0,69	0,001	0,70	0,001	0,70	0,001
Ee-183	Panela en polvo Valdez	Gr	1000	1,89	0,002	1,90	0,002	1,90	0,002
Ee-185	Pasas multiahorro	Gr	500	2,59	0,005	2,65	0,005	2,65	0,005
Ee-187	Pasta de achiote ile	Gr	230	1,83	0,008	1,85	0,008	1,85	0,008
Ee-189	Pasta de ajo ile botella pet	Gr	500	1,73	0,003	1,75	0,004	1,75	0,004
Ee-191	Pasta de maní dorita doypack	Gr	100	0,80	0,008	0,85	0,009	0,85	0,009
Ee-193	Pimienta ile sobre dulce	Gr	20	0,44	0,022	0,45	0,023	0,45	0,023
Ee-195	Pimienta molida ile	Gr	50	0,55	0,011	0,55	0,011	0,55	0,011
Ee-197	Polvo de hornear	Gr	100	1,00	0,010	1,00	0,010	1,00	0,010
Ee-199	Sal multiahorro yodada florada	Gr	2000	0,39	0,000	0,40	0,000	0,40	0,000
Ee-201	Sal pacifico yodada fluorada	Gr	2000	0,30	0,000	0,35	0,000	0,35	0,000
Ee-203	Salsa china oriental	MI	100	0,83	0,008	0,85	0,009	0,85	0,009
Ee-205	Salsa china oriental	Gr	220	1,25	0,006	1,30	0,006	1,30	0,006
Ee-207	Salsa de tomate gustadina	Gr	400	1,14	0,003	1,20	0,003	1,20	0,003
Ee-209	Salsa de tomate los andes	Gr	1000	2,99	0,003	2,30	0,002	2,30	0,002
Ee-211	Sardinas Isabel tomate tinapa	Gr	156	0,69	0,004	0,75	0,005	0,75	0,005
Ee-213	Sardinas real tomate tinapa	Gr	156	0,79	0,005	0,80	0,005	0,80	0,005
Ee-215	Sardinas real tomate oval	Gr	425	1,35	0,003	1,40	0,003	1,40	0,003

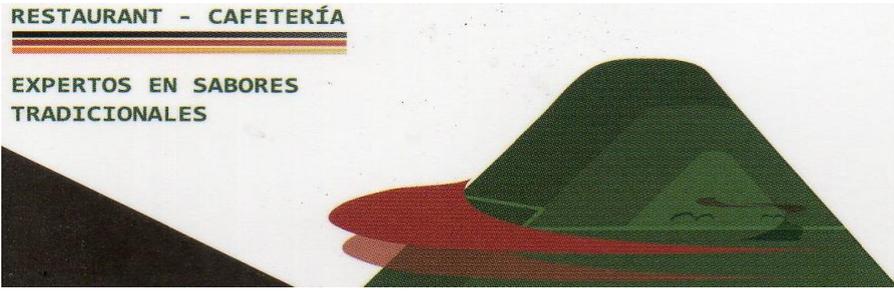
Ee-217	Torta royal vainilla / naranja / chocolate	Gr	500	2,99	0,006	3,00	0,006	3,05	0,006
Ee-219	Vinagre blanco san Jorge	MI	500	0,95	0,002	1,00	0,002	1,00	0,002
Ee-221	Vinagre condimensa botella	Gr	550	0,55	0,001	0,60	0,001	0,60	0,001
Ee-223	Vinagre snob botella balsámico	MI	500	4,33	0,009	4,45	0,009	4,45	0,009
Ee-225	Vita soya oriental	Gr	200	0,66	0,003	0,70	0,004	0,70	0,004
Frutas				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Fru-001	Babaco	Unidades	1	1,09	1,090	1,10	1,100	1,20	1,200
Fru-002	Banano	Unidades	1	0,05	0,050	0,05	0,050	0,05	0,050
Fru-003	Chirimoya	Unidades	1	1,83	1,830	1,85	1,850	1,85	1,850
Fru-004	Coco	Unidades	1	0,80	0,800	0,80	0,800	0,80	0,800
Fru-005	Durazno	Unidades	1	0,18	0,180	0,20	0,200	0,25	0,250
Fru-006	Fresas	Gr	450	0,80	0,002	0,85	0,002	0,85	0,002
Fru-007	Guineo	Unidades	1	0,05	0,050	0,05	0,050	0,05	0,050
Fru-008	Granadilla	Unidades	1	0,18	0,180	0,20	0,200	0,20	0,200
Fru-009	Guanábana	Gr	1000	1,50	0,002	1,50	0,002	1,55	0,002
Fru-010	Guayaba	Unidades	1	0,15	0,150	0,15	0,150	0,15	0,150
Fru-011	Kiwi	Unidades	1	0,10	0,100	0,10	0,100	0,10	0,100
Fru-012	Limón real	Unidades	1	0,10	0,100	0,15	0,150	0,10	0,100
Fru-013	Limón sutil	Unidades	1	0,05	0,050	0,05	0,050	0,05	0,050
Fru-014	Mandarina	Unidades	1	0,05	0,050	0,05	0,050	0,05	0,050
Fru-015	Mango	Unidades	1	1,00	1,000	1,00	1,000	0,50	0,500
Fru-016	Manzana roja	Unidades	1	0,20	0,200	0,20	0,200	0,20	0,200
Fru-017	Manzana verde	Unidades	1	0,20	0,200	0,25	0,250	0,25	0,250
Fru-018	Maracuyá	Unidades	1	0,15	0,150	0,15	0,150	0,15	0,150
Fru-019	Melón	Unidades	1	1,00	1,000	1,00	1,000	1,00	1,000
Fru-020	Mora	Gr	450	1,35	0,003	1,40	0,003	1,40	0,003
Fru-021	Naranja chilena	Unidades	1	0,35	0,350	0,35	0,350	0,35	0,350
Fru-022	Naranjas	Unidades	1	0,10	0,100	0,10	0,100	0,10	0,100
Fru-023	Naranjilla	Unidades	1	0,05	0,050	0,05	0,050	0,05	0,050
Fru-024	Papaya grande	Unidades	1	2,00	2,000	2,00	2,000	2,10	2,100
Fru-025	Papaya pequeña	Unidades	1	0,50	0,500	0,50	0,500	0,55	0,550
Fru-026	Pepino dulce	Unidades	1	0,12	0,120	0,15	0,150	0,15	0,150
Fru-027	Pera	Unidades	1	0,20	0,200	0,20	0,200	0,20	0,200
Fru-028	Piña	Unidades	1	0,50	0,500	0,50	0,500	0,60	0,600
Fru-029	Sandía	Unidades	1	3,50	3,500	3,50	3,500	3,50	3,500
Fru-030	Taxo	Unidades	1	0,05	0,050	0,05	0,050	0,05	0,050
Fru-031	Tomate de árbol	Unidades	1	0,10	0,100	0,10	0,100	0,10	0,100
Fru-032	Toronja	Unidades	1	0,10	0,100	0,10	0,100	0,15	0,150
Fru-033	Uva negra	Gr	450	1,00	0,002	1,00	0,002	1,00	0,002
Fru-034	Uva roja	Gr	450	1,40	0,003	1,40	0,003	1,45	0,003
Fru-035	Uva verde	Gr	450	1,40	0,003	1,40	0,003	1,45	0,003
Fru-036	Zapote	Unidades	1	0,20	0,200	0,20	0,200	0,25	0,250

Verduras				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Ver-001	Acelga	Gr	450	0,25	0,001	0,25	0,001	0,25	0,001
Ver-002	Aguacate	Unidades	1	0,40	0,400	0,40	0,400	0,45	0,450
Ver-003	Ají	Gr	450	0,10	0,000	0,10	0,000	0,10	0,000
Ver-004	Ajo	Gr	450	0,50	0,001	0,50	0,001	0,55	0,001
Ver-005	Albaca	Gr	450	0,05	0,000	0,05	0,000	0,05	0,000
Ver-006	Alfalfa	Gr	450	0,10	0,000	0,10	0,000	0,10	0,000
Ver-007	Apio	Gr	450	0,25	0,001	0,25	0,001	0,30	0,001
Ver-008	Berro	Gr	450	0,15	0,000	0,20	0,000	0,20	0,000
Ver-009	Brócoli	Unidades	1	0,25	0,250	0,25	0,250	0,25	0,250
Ver-010	Cebolla blanca	Unidades	1	0,05	0,050	0,05	0,050	0,05	0,050
Ver-011	Cebolla paiteña	Gr	450	0,75	0,002	0,80	0,002	1,00	0,002
Ver-012	Cebolla perla	Gr	450	0,75	0,002	0,80	0,002	1,00	0,002
Ver-013	Cilantro	Gr	450	0,25	0,001	0,25	0,001	0,25	0,001
Ver-014	Col morada	Unidades	1	0,50	0,500	0,50	0,500	0,50	0,500
Ver-015	Col	Unidades	1	0,50	0,500	0,50	0,500	0,50	0,500
Ver-016	Col hojas	Unidades	1	0,03	0,030	0,03	0,030	0,03	0,030
Ver-017	Coliflor	Unidades	1	0,50	0,500	0,50	0,500	0,55	0,550
Ver-018	Espinaca	Gr	450	0,50	0,001	0,50	0,001	0,50	0,001
Ver-019	Lechuga crespá	Unidades	1	0,50	0,500	0,50	0,500	0,50	0,500
Ver-020	Lechuga	Unidades	1	0,30	0,300	0,30	0,300	0,35	0,350
Ver-021	Maduro	Unidades	1	0,10	0,100	0,15	0,150	0,15	0,150
Ver-022	Meloco blanco	Gr	450	0,50	0,001	0,50	0,001	0,50	0,001
Ver-023	Meloco	Gr	450	0,40	0,001	0,40	0,001	0,40	0,001
Ver-024	Papa fruid	Gr	450	0,25	0,001	0,25	0,001	0,30	0,001
Ver-025	Papa Gabriela	Gr	450	0,30	0,001	0,30	0,001	0,30	0,001
Ver-026	Papa nabo	Unidades	1	0,15	0,150	0,15	0,150	0,15	0,150
Ver-027	Papa rosita	Gr	450	0,20	0,000	0,20	0,000	0,20	0,000
Ver-028	Papa semi uvilla	Gr	450	0,15	0,000	0,20	0,000	0,20	0,000
Ver-029	Pepinillos	Unidades	1	0,18	0,180	0,20	0,200	0,20	0,200
Ver-030	Perejil	Gr	450	0,30	0,001	0,30	0,001	0,30	0,001
Ver-031	Pimiento amarillo	Unidades	1	0,10	0,100	0,10	0,100	0,10	0,100
Ver-032	Pimiento rojo	Unidades	1	0,10	0,100	0,10	0,100	0,10	0,100
Ver-033	Pimiento verde	Unidades	1	0,10	0,100	0,10	0,100	0,10	0,100
Ver-034	Rábano	Gr	450	0,25	0,001	0,30	0,001	0,30	0,001
Ver-035	Remolacha	Gr	450	0,20	0,000	0,25	0,001	0,25	0,001
Ver-036	Zambo	Unidades	1	0,50	0,500	0,50	0,500	0,50	0,500
Ver-037	Suquini	Unidades	1	0,20	0,200	0,20	0,200	0,25	0,250
Ver-038	Tomate de carne	Unidades	1	0,10	0,100	0,10	0,100	0,10	0,100
Ver-039	Tomate cherry	Gr	450	1,5	0,003	1,5	0,003	1,5	0,003
Ver-040	Tomillo	Gr	100	0,40	0,004	0,40	0,004	0,40	0,004
Ver-041	Laurel en hojas	Unidades	50	0,20	0,004	0,20	0,004	0,20	0,004
Ver-042	Vainita	Libras	1	0,50	0,500	0,50	0,500	0,50	0,500
Ver-043	Verde barraganete	Unidades	1	0,15	0,150	0,15	0,150	0,15	0,150

Ver-044	Verdura	Gr	450	0,40	0,001	0,40	0,001	0,45	0,001
Ver-045	Yuca	Gr	450	0,50	0,001	0,50	0,001	0,55	0,001
Ver-046	Zanahoria	Gr	450	0,50	0,001	0,50	0,001	0,50	0,001
Ver-047	Zanahoria blanca	Gr	450	0,40	0,001	0,40	0,001	0,40	0,001
Ver-048	Zapallo	Unidades	1	1,00	1,000	1,00	1,000	1,00	1,000
Aves y caza				Julio	Precio	Mes	Precio	Mes	Precio
Código	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio	Unid base	Julio	Unid base	Agosto	Unid base
Ayc-001	Alas de pollo	Gr	900	2,6	0,003	2,6	0,003	2,6	0,003
Ayc-002	Codorniz	Gr	450	3,0	0,007	3,0	0,007	3,0	0,007
Ayc-003	Conejo entero	Gr	1000	10,0	0,010	11,0	0,011	11,0	0,011
Ayc-004	Conejo pelado	Gr	1000	13,0	0,013	13,0	0,013	13,0	0,013
Ayc-005	Cuy entero	Gr	1000	8,0	0,008	8,0	0,008	8,0	0,008
Ayc-006	Cuy pelado	Gr	1000	9,0	0,009	9,0	0,009	9,0	0,009
Ayc-007	Espalditas de pollo	Gr	450	2,0	0,004	2,0	0,004	2,0	0,004
Ayc-008	Filete de muslo	Gr	450	3,8	0,008	3,8	0,008	3,8	0,008
Ayc-009	Filete de pechuga	Gr	2000	8,0	0,004	8,0	0,004	8,0	0,004
Ayc-010	Gallina de campo	Gr	4000	13,6	0,003	13,7	0,003	13,7	0,003
Ayc-011	Hígado	Gr	450	1,1	0,002	1,1	0,002	1,1	0,002
Ayc-012	Menudencia	Gr	1000	1,4	0,001	1,5	0,002	1,5	0,002
Ayc-013	Míster pollo entero	Gr	1800	5,3	0,003	5,5	0,003	5,5	0,003
Ayc-014	Molleja	Gr	450	1,5	0,003	1,5	0,003	1,5	0,003
Ayc-015	Muslos de pollo	Gr	900	3,8	0,004	3,8	0,004	3,8	0,004
Ayc-016	Pechuga de pollo	Gr	450	1,4	0,003	1,5	0,003	1,5	0,003
Ayc-017	Piernas de pollo	Gr	1000	3,3	0,003	3,3	0,003	3,3	0,003
Ayc-018	Pollo	Gr	2000	5.75	0,003	5.75	0,003	5.75	0,003

Tabulación: Cuadrado, J

ANEXO 5. RESETAS ESTÁNDAR RESTAURANTE NARIZ DEL DIABLO

NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta:		Sopa de Arroz de Cebada			Nº Receta: 01
Nº Pax:		4			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / base.	C.Total
Arroz de cebada	150	gr	Lavado	0,002	0,27
Costilla de cerdo	300	gr	Cortado en trozos	0,004	1,13
Papas	200	gr	Cortado en trozos	0,001	0,11
Ajo	10	unid	Machacado	0,001	0,01
Cebolla blanca	0,5	unid	Picado finamente	0,050	0,03
Hoja de col	1	unid	En trozos	0,030	0,03
Cilantro	25	gr	Picado finamente	0,001	0,01
Achiote	25	ml		0,003	0,07
Comino	a/g	gr			
Sal	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	1,66
				5% Varios	0,08
				C. Total Rec. Estd.	1,74
				C. por Pax	0,44
				30% Margen Utild.	0,13
				P.V.P por pax	0,57

PREPARACIÓN:

- 1.- Hervir siete tazas de agua, mientras tanto lave el arroz de cebada en abundante agua
- 2.- Sazonar la carne de cerdo con sal y comino y freír utilizando el aceite hasta que esté dorada, luego agregar el ajo y la cebolla.
- 3.- Mantener un momento más en el fuego y añadir el agua hirviendo
- 4.- Cuando la carne esté perfectamente cocida con el agua y se haya convertido en un caldo, agregar el arroz de cebada, dejar hervir unos cinco minutos e inmediatamente agregar la col.
- 5.- Dejar que se cocinen todos los ingredientes por diez minutos.
- 6.- Agregar las papas, hasta que estas estén suaves.
- 7.- Finalmente, añadir el cilantro y si es necesario aumentar sal y comino.



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta:		Pollo al Curry		Nº Receta: 02	
Nº Pax:		4			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
pechuga de pollo	400	gr	En cubos medianos	0,003	1,244
Cebolla colorada	70	gr	Corte Brunoisse	0,002	0,117
Curry en Polvo	a/g	gr			
Crema de leche	100	ml		0,004	0,425
Aceite	50	ml		0,003	0,135
Observación:				C. Variable	1,92
				5% Varios	0,10
				C. Total Rec. Estd.	2,02
				C. por Pax	0,50
				30% Margen Utilid.	0,15
				P.V.P por pax	0,66

PREPARACIÓN:

1. Cortar las pechugas en trozos medianos, sazonar y rehogar con el aceite en una cazuela
2. Cuando esté dorado, retirar del fuego y reservar.
3. Rallar la cebolla y freírla en la misma cazuela hasta que esté transparente. Añadir entonces la crema de leche y el curry en polvo. Remover bien.
4. Echar el pollo y dejar cocer removiendo de vez en cuando, hasta que la salsa espese un poco. Servir caliente.



NARIZ DEL DIABLO



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta: Res a la Pimienta con guarnición Nº Receta: 03

Nº Pax: 4

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne de res	300	gr		0,003	0,87
Pimienta en grano	a/g	gr			
Manteca	30	gr		0,002	0,07
Harina	30	gr		0,003	0,08
Aceite de oliva	50	ml		0,003	0,13
Vino Tinto	60	ml		0,005	0,28
Tomillo	10	gr		0,004	0,04
Pimienta molida	a/g	gr			
GUARNICION					
Papas chauchas	200	gr		0,001	0,13
Tocino	15	gr		0,013	0,20
Crema de leche	100	ml		0,003	0,30
Nuez Moscada	10	gr		0,008	0,08
Tomate cherry	20	gr		0,003	0,07
Queso rayado	30	gr		0,007	0,20
Harina	15	gr		0,003	0,04
sal y pimienta	a/g	gr			
Observación: Una variante de la papa chaucha para dar un toque vivo es usar vainitas en su punto.				C. Variable	2,48
				5% Varios	0,12
				C. Total Rec. Estd.	2,61
				C. por Pax	0,65
				30% Margen Utild.	0,20
				P.V.P por pax	0,85

PREPARACIÓN:

- 1.- Pincelar los trozos de lomo con manteca blanda. Moler los granos de pimienta en un mortero y mezclarlos con la harina. Pasar los lomos por esa mezcla. Sellarlos en una sartén con aceite. Desglasar con vino tinto. Agregar tomillo fresco y pimienta. Tapar con papel aluminio y terminar la cocción en el horno.
- 2.- Hervir las chauchas de 10 a 15 minutos hasta que estén listas.
- 3.- Aparte mezclar la crema de leche, el almidón de maíz, la nuez moscada y el queso rallado. Llevar al fuego hasta obtener una bechamel ligera. Condimentar con sal y pimienta.
- 4.- Colocamos en el plato un poco de la crema, luego el lomo adornamos con las chauchas hervidas envueltas en jamón cocido y el tomate cherry



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta: Avena con naranjilla			Nº Receta: 04		
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Avena	100	gr		0,002	0,17
Naranjilla	2	unid		0,050	0,10
Azúcar	80	gr		0,001	0,08
Canela	2	gr		0,030	0,06
Observación:				C. Variable	0,41
				5% Varios	0,02
				C. Total Rec. Estd.	0,43
				C. por Pax	0,11
				30% Margen Utild.	0,03
				P.V.P por pax	0,14

PREPARACIÓN:

- 1.- Poner en una cazuela 1 litro de agua y agregar la avena dejar a fuego hasta que hierva
- 2.- Añadir la naranjilla y la canela dejar cocinar por 15 minutos. Rectificar con azúcar.
- 3.- Retirar del fuego
- 4.- Pasar por un colador y servir caliente.



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta:		Bizcochuelo (base de torta)		Nº Receta: 05	
Nº Pax:		10			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Azúcar granulada	140	gr		0,001	0,14
Harina en polvo	140	gr		0,003	0,37
Huevos	4	unid		0,120	0,48
sal	2	gr			
Observación:				C. Variable	0,99
La sal que se le agregar a las claras es para hacer que estén más estable al momento de batirlas y que suban con mayor facilidad				5% Varios	0,05
				C. Total Rec. Estd.	1,04
Para bizcochos más grandes la proporción de harina y azúcar que deben mantener por cada huevo es de 30 a 40 gramos por cada uno.				C. por Pax	0,10
				30% Margen Utilid.	0,03
				P.V.P por pax	0,14

PREPARACIÓN:

- 1.- Batir en un bowl las claras con la pizca de sal hasta que formen pequeñas montañas.
Agregar dos tercios de la azúcar granulada en forma de lluvia y continuar batiendo hasta que se formen montañas firmes.
- 2.- En otro bowl batir las yemas con el resto del azúcar hasta que quede una mezcla espumosa y de color amarillo pálido.
- 3.- Mezclar las claras con las yemas de manera envolvente y en forma alternada ir incorporando la harina.
- 4.- Vaciar la mezcla a un molde de aro 20 enmantequillado y enharinado. Hornear por 40 minutos a 180°C.
- 5.- Una vez transcurridos los 40 minutos, o cuando al introducir una brocheta ésta salga sin la mezcla-, sacar el bizcocho del horno y dejar enfriar unos minutos antes de desmoldar.
- 6.- Al desmoldar, dejar enfriar el bizcocho invertido para que quede parejo por los dos lados.

Podemos sabor izar estos bizcochos base agregando:

- Frutos secos, idealmente agregar 30 gramos de frutos secos por huevo.
- Cacao en polvo u otros saborizantes secos como coco rallado, se debe agregar a la mezcla no más del 10% del peso total de los ingredientes secos. Ejm. 175 gramos de harina y 175 gramos de azúcar granulada debemos agregar a lo más 35 gramos de cacao en polvo.
- Frutos húmedos como zanahoria o betarraga rallada, Ej. Agregar 250 gramos de zanahorias ralladas para un bizcocho de 5 huevos.



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta: Menestra de lenteja			Nº Receta: 06		
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Lenteja	250	gr	Remojada	0,002	0,417
Cebolla colorada	80	gr	Corte Bronoise fino	0,002	0,133
Culantro	10	gr	Picado finamente	0,001	0,006
Cebolla Blanca	0,5	unid	En trozos	0,050	0,025
Tomate Riñón	0,5	unid	Concase	0,100	0,050
Sal y Pimienta	a/g	gr			
Ajo	15	gr	Machacado	0,001	0,017
Plátano verde	0,5	unid	Licuada	0,150	0,075
Achiote	20	ml		0,004	0,077
Laurel	1	unid	Hojas	0,004	0,004
Comino	a/g	gr			
Observación: Acompañar con arroz, plátanos verdes fritos y carne de res asada.				C. Variable	0,80
				5% Varios	0,04
				C. por Pax	0,21
				30% Margen Utilid.	0,06
				P.V.P por pax	0,27

PREPARACIÓN:

- 1.- Coloca las lentejas remojadas en una olla con 2-3 dedos de agua sobre estas, la hoja de laurel. Ponlas a hervir a fuego alto por una hora (si tienes olla de presión demorarán menos de la mitad del tiempo). Es importante que controles que queden tiernas.
- 2.- Para el sofrito, pon a calentar un sartén. Agrégale el achiote, Incluye los vegetales picados (primero ajo y cebolla hasta que se cristalicen, luego el tomate) y sofríelos durante unos 10 minutos junto a una pizca de sal, y el comino.
- 3.- Incluye el sofrito y agrega una hoja más de laurel.
- 4.- Agregar el verde licuado con un poco de agua y deja hervir por 45 minutos o más si es necesario.
- 5.- Terminar corrigiendo sal y pimienta, añadir el culantro picado finamente. Tiene que quedar

espesa la menestra.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta: Cerdo a la Cerveza		Nº Receta: 07			
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne de Cerdo	300	gr		0,005	1,47
Cerveza	200	cc		0,001	0,27
Cebolla Colorada	80	gr	Picado finamente	0,002	0,13
Pimienta blanca	a/g	gr			
Ajo	10	gr		0,001	0,01
Aceite	40	cc		0,003	0,11
Sal	a/g	gr			
Comino	a/g	gr			
Harina	10	gr		0,003	0,03
Mantequilla	10	gr		0,004	0,04
Papas	225	gr	En cubos medianos	0,001	0,15
Culantro	15	gr	Picado finamente	0,001	0,01
Observación:				C. Variable	2,21
				5% Varios	0,11
				C. Total Rec. Estd.	2,32
				C. por Pax	0,58
				30% Margen Utilid.	0,17
				P.V.P por pax	0,75

PREPARACIÓN:

- 1.- Salpimentamos la carne y la doramos en una cazuela con un chorrito de aceite.
- 2.- Echamos las cebollitas hasta que queden doradas.
- 3.- A continuación, añadimos la cerveza y dejamos que se vayan cocinando, con la tapa, durante una hora a fuego suave.
- 4.- Retiramos del fuego la carne y cortamos en medallones o cubos grandes
- 5.- Reducimos la salsa que quedo en la cazuela agregando un roux hecho por la harina y la mantequilla
- 6.- Llevamos las papas a fuego en una cacerola con agua y sal. Sacamos antes de que estén cocidas y escurrimos.
- 7.- En un sartén agregamos achiote y salteamos las papas por 10 minutos. Agregamos culantro picado.
- 8.- Servimos el lomo cortado en medallones y con la salsa reducida acompañada con la papa salteada.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta:		Carne Frita		Nº Receta: 08	
Nº Pax:		4			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne pulpa de res	300	gr	Fileteada	0,0029	0,867
Ajo	20	gr	Machacados	0,0011	0,022
Jugo de naranja	0,5	unid	Zumo de la fruta	0,1000	0,050
Achiote	15	gr		0,0040	0,060
Aceite	20	cc		0,0027	0,054
Comino	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Sal	a/g	gr			
Observación: Acompañar con arroz, menestra junto con maduros fritos				C. Variable	1,05
				5% Varios	0,05
				C. Total Rec. Estd.	1,11
				C. por Pax	0,28
				30% Margen Utild.	0,08
				P.V.P por pax	0,36

PREPARACIÓN:

- 1.- Mezcle el jugo de naranja, achiote, ajos machacados, comino, sal y pimienta para preparar el adobo.
- 2.- Sazone la carne con el adobo y déjela reposar en la refrigeradora durante unas horas.
- 3.-En una sartén caliente el aceite y fría cada lado hasta que estén cocidos a su gusto, dependiendo de la temperatura, solamente unos minutos.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta:		Torta de Yogurt (sabor Frutilla)			Nº Receta: 09
Nº Pax:		18			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Un bizcocho base	1	unid	Delgado	1,041	1,041
Crema de leche	300	cc	Semi batida	0,004	1,275
Yogurt de frutilla	300	cc		0,003	0,780
Gelatina de frutilla	150	gr		0,004	0,567
Agua	400	cc	Caliente		
Moras	25	gr	Lavadas	0,003	0,075
Fresas	25	gr	Lavadas	0,002	0,044
Observación:				C. Variable	3,78
				5% Varios	0,19
				C. Total Rec. Estd.	3,97
				C. por Pax	0,22
				30% Margen Utilid.	0,07
				P.V.P por pax	0,29

PREPARACIÓN:

1. Primeramente prepararemos el molde: Poner en la base del molde el bizcocho (delgado) posteriormente cubrir las paredes del interior del molde con trozos de mica. Reservar
2. Luego disolveremos en el agua hirviendo la caja de gelatina junto con las 2 cucharadas. Reservar
3. En un bol batir la crema sin llagar a punto chantilly, agregar el yogurt y mezclar todo muy bien.
4. Agregar a esta mezcla la mitad de la gelatina ya disuelta (250 ml) el resto de gelatina dejarlo para el final de la preparación, y mezclar todo muy bien.
5. Colocar esta mezcla en el molde que tiene como base el bizcocho delgado. Llevar al refrigerador mínimo 4 horas.

6. Transcurrido este tiempo, cubrir la superficie del molde con el resto de gelatina. En caso de que hubiera endurecido lleva unos segundos a microondas para que nuevamente quede líquida.
7. Poner con mucho cuidado la gelatina sobre la superficie del molde, esto lo puedes hacer con una cuchara, pero ten mucho cuidado de no tocar el batido de yogurt para no ensuciar el espejo de gelatina.
8. Una vez hecho lo anterior, lleva nuevamente al refrigerador por otra media hora.
9. Desmoldar, quitar la mica, decorar con moras y frambuesas.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta:		Sopa de Pollo			Nº Receta: 10	
Nº Pax:		4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total	
Pollo	300	gr	En presas	0,003	0,999	
Arroz	80	gr	Lavado	0,001	0,090	
Papas	200	gr	En trozos medianos	0,001	0,133	
Zanahoria	80	gr	Corte brunoise	0,001	0,089	
Cebolla blanca	0,5	gr	Finamente picado	0,050	0,025	
Cebolla colorada	80	gr	En brunoise	0,002	0,133	
Ajo	15	gr	Machacado	0,001	0,017	
Achiote	25	cc		0,004	0,100	
Sal y Pimienta	a/g	gr				
Cilantro	20	gr	Finamente picado	0,001	0,011	
Perejil	10	gr	Hojas	0,001	0,007	
Observación:				C. Variable	1,60	
				5% Varios	0,08	
				C. Total Rec. Estd.	1,68	
				C. por Pax	0,42	
				30% Margen Utild.	0,13	
				P.V.P por pax	0,55	

PREPARACIÓN:

1. En una cazuela hervir agua y agregar un refrito hecho con ajo, cebolla, aceite, perejil, sal y comino.

2. Cuando esté hirviendo colocar las presas hasta que se ablanden, después añadir el arroz lavado, poner las papas cortadas en pedazos y la Zanahoria.
3. Servir la sopa bien caliente
4. Decorar con una cucharadita de culantro y la cebolla blanca picada finamente



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta:		Pulpa en salsa de Champiñones			Nº Receta: 11	
Nº Pax:		4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total	
Carne de res	300	gr		0,003	0,867	
Ajo	15	gr	Picado finamente	0,001	0,017	
Sal	a/g	gr				
Mantequilla	25	gr		0,005	0,125	
Aceite	20	ml		0,003	0,054	
Champiñones	80	gr	Fileteados	0,006	0,456	
Cebolla colorada	80	gr	Brunoise fino	0,002	0,133	
Salsa Inglesa	50	ml		0,006	0,284	
Harina	40	gr		0,003	0,106	
Fondo de res	500	ml				
Crema de leche	75	ml		0,004	0,319	
Pimienta	a/g	gr				
Observación:				C. Variable		2,36
				5% Varios		0,12
				C. Total Rec. Estd.		2,48
				C. por Pax		0,62
				30% Margen Utild.		0,19
				P.V.P por pax		0,81

PREPARACIÓN:

1. Salpimentar el lomo y sellarlo en aceite caliente. Llevarlo al horno hasta que su cocción termine dejarlo enfriar para rebanarlo con un cuchillo filoso.

2. Para preparar la salsa, poner la mantequilla y aceite con los champiñones hasta que resequen,
3. Agregar la cebolla, el ajo y freírla, también se pone medio litro de caldo de la carne y sazonar con salsa inglesa y pimienta, espesar con la fécula disuelta en agua o caldo dejar cocinar 5 minutos y probar de sazón, al final se agrega la crema de leche.
4. El lomo se baña con la salsa bien caliente.



NARIZ DEL DIABLO					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta: Crema de verduras			Nº Receta: 12		
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Brócoli	0,5	unid	Lavado y en trozos	0,250	0,125
Papas	225	gr	Lavadas y peladas	0,001	0,150
Zanahoria	80	unid	En brunoise grande	0,001	0,089
Cebolla paiteña	9	gr	En brunoise mediano	0,002	0,015
Ajo	15	gr	Machacado	0,001	0,017
Cilantro	10	gr	Picado finamente	0,001	0,006
Mantequilla	15	gr	Klar	0,004	0,054
Crema de leche	30	cc	Rey crema	0,004	0,128
Aceite	20	cc		0,003	0,054
Sal	a/g	gr			
Comino	a/g	gr			
Observación: Se puede acompañar con canguil				C. Variable	0,64
				5% Varios	0,03
				C. Total Rec. Estd.	0,67
				C. por Pax	0,17
				30% Margen Utild.	0,05
				P.V.P por pax	0,22

PREPARACIÓN:

- 1.- En una olla mediana con agua poner a cocinar las papas y la zanahoria.
- 2.- Preparar un refrito con la cebolla, el ajo, aceite
- 3.- Agregar el refrito a la olla con las verduras.

4.- Añadir el brócoli en trozos, salpimentar al gusto y dejar cocinar todo

5.- Retirar del fuego y dejar entibiar. Lugo de esto licuamos el caldo agregando la mantequilla

6.- llevar a fuego bajo y añadir la crema de leche. Servir caliente



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta: Fresas con crema			Nº Receta: 13		
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Fresas	225	gr	Lavadas y picada	0,0018	0,400
Crema de leche	100	cc	Fría	0,0043	0,425
Azúcar en polvo	50	gr		0,0032	0,158
Hojas de menta	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	0,98
La crema tiene que estar fría para evitar que se corte				5% Varios	0,05
Por presentación se recomienda cortar las fresas en 4 partes y decorar con hojas de menta.				C. Total Rec. Estd.	1,03
				C. por Pax	0,26
				30% Margen Utilid.	0,08
				P.V.P por pax	0,34

PREPARACIÓN:

1. Lava muy bien las fresas y quítale las hojitas
2. Por aparte, coloca la crema en un recipiente hondo y con un batidor de mano ir espolvoreando azúcar y revuelve bien
3. Cuando la crema esté dulce y bien revuelta, añade las fresas.
4. Revolver todo muy bien con cuidado de no dañar las fresas
5. Se sirve en recipientes individuales y decorados con hojitas de menta si gusta.



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta: Avena con naranjilla			Nº Receta: 14		
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Avena	100	gr		0,0019	0,19
Naranjilla	1	unid		0,05	0,05
Azúcar	50	gr		0,001	0,05
Canela	5	gr		0,03	0,15
Observación:				C. Variable	0,44
				5% Varios	0,02
				C. Total Rec. Estd.	0,46
				C. por Pax	0,12
				30% Margen Utilid.	0,03
				P.V.P por pax	0,15

PREPARACIÓN:

- 1.- Poner en una cazuela 1 litro de agua y agregar la avena dejar a fuego hasta que hierva
- 2.- Añadir la naranjilla y la canela dejar cocinar por 15 minutos
- 3.- Retirar del fuego, retirar la canela y licuar.
- 4.- Cernir y servir caliente.





RECETA ESTÁNDAR

Nombre Receta:	Sopa de bolas de verde	Nº Receta: 15
Nº Pax:	4	

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Plátanos verdes	2	unid		0,150	0,30
Carne res	150	gr	Picada	0,003	0,43
Papas medianas	225	gr	Costado en trozos	0,001	0,15
Choclo	110	gr	Costado en trozos	0,002	0,20
Yuca	80	gr	Costado en trozos	0,001	0,09
Cebolla colorada	45	gr	En brunoise	0,002	0,08
Maní en pasta	50	gr		0,007	0,37
Huevos	2	unid	Hervidos y pelados	0,120	0,24
Col	1	unid	Hoja	0,030	0,03
Achiote	25	ml		0,004	0,10
Ajo	10	unid	Machacados	0,001	0,01
Cilantro	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	2,00
<ul style="list-style-type: none"> • La carne picada se puede reemplazar por gambas o atún, el sofrito tomara un sabor diferente pero igualmente exquisito • El tiempo de cocción de las bolas se determina cuando una vez incorporadas al caldo, estas suben a la superficie; se retiran inmediatamente y se sirven bien calientes; se puede espolvorear cilantro en vez de con perejil. 				5% Varios	0,10
				C. Total Rec. Estd.	2,10
				C. por Pax	0,52
				30% Margen Utild.	0,16
				P.V.P por pax	0,68

PREPARACIÓN:

- 1.- Preparar un caldo de carne desgrasado con un poquito de achiote, poner a hervir en él; uno de los plátanos durante 15 minutos. Cuando el plátano esté cocido, retirar y reservar el caldo.
- 2.- Sofreír la cebolla picada, un ajo, el maní triturado, la carne picada y el achiote. Salpimentar al gusto.
- 3.- Rallar y amasar el otro plátano; agregar una cucharada de aceite y el plátano verde cocido y amasar.
- 4.- Formar unas bolitas con esta masa y colocar un poquito de sofrito como relleno y un cuarto de huevo duro.
- 5.- Poner a hervir el caldo de carne, el ajo, con las patatas cortadas en trozos, el choclo o maíz, la yuca, el repollo y dejar se cuezan todas las verduras.
- 6.- Cuando las patatas se pongan blandas, agregar las bolas o pelotas de plátano y dejar cocer un par de minutos.
- 7.- Incorporar el fondo de cocción del sofrito y servir espolvoreado con perejil picado.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**

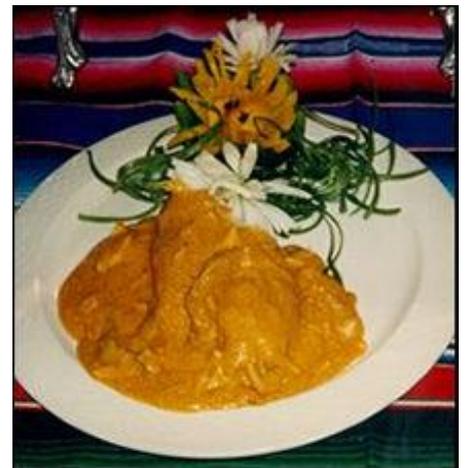


RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta:		Pollo con maní		Nº Receta: 16	
Nº Pax:		4			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Pollo	400	gr	Presas a elección	0,003	1,33
Cebolla	80	unid	Finamente picada	0,002	0,13
Ajo	10	unid	Finamente picado	0,001	0,01
Maní	50	gr	En pasta	0,003	0,17
Pimiento	0,5	unid	Picado	0,100	0,05
Tomate de carne	0,5	unid	picado sin pepas	0,100	0,05
Aceite	30	cc		0,003	0,08
Sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Fondo de pollo	500	cc			
Observación:				C. Variable	1,82
				5% Varios	0,09
				C. Total Rec. Estd.	1,92
				C. por Pax	0,48
				30% Margen Utilid.	0,14
				P.V.P por pax	0,62

PREPARACIÓN:

- 1.- Sazonar las presas de pollo con sal y pimienta. Calentar aceite en una sartén u olla grande y dorar las presas de pollo ligeramente.
- 2.- Retirarlas de la sartén y reservar. Agregar a la misma sartén el resto de los ingredientes cortados en cuadritos: (tomate, cebolla, ajo y pimiento) junto con el aceite y freírlos, agregar por aproximadamente la pasta de maní y dejar 10 a 15 minutos o hasta que el tomate cambie de color.
- 3.- Retirarlo y licuarlos hasta obtener una salsa cremosita, (se puede agregar un poco de caldo)
- 4.- Acomodar las presas de pollo nuevamente en la sartén y agregar la salsa licuada agregar las 2 tazas de fondo de pollo. Llevar a hervir y cocinar el pollo por aproximadamente 20 minutos.
- 5.- Servir con arroz blanco y papas o yucas cocidas.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta:	Lomo con verduras		Nº Receta: 17		
Nº Pax:	4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Pulpa de carne	300	gr	cortado en cubos	0,003	0,867
Pimiento rojo	0,5	unid	Corte juliana	0,100	0,050
Pimiento verde	0,5	unid	Corte juliana	0,100	0,050
Cebolla Colorada	80	gr	Corte juliana	0,002	0,133
Zanahoria	40	unid		0,001	0,044
Salsa de soja	50	gr		0,006	0,284
Vino tinto	100	ml		0,005	0,467
sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Ajo	10	unid	Picado finamente	0,001	0,011
Observación:				C. Variable	1,91
				5% Varios	0,10
				C. Total Rec. Estd.	2,00
				C. por Pax	0,50
				30% Margen Utild.	0,15
				P.V.P por pax	0,65

PREPARACIÓN:

1. Ponemos una cucharada de aceite en el wok y cuando caliente un poco colocamos la carne a dorar.
2. Cuando comienza a dorarse ponemos la copa de vino para que la carne absorba.
3. En el momento que los pedacitos de carne alcanzan un "color cocido" agregamos la cebolla la zanahoria, los vegetales restantes y salpimentamos
4. Cocinamos durante otros 5 minutos, luego agregamos la salsa de soja
5. Bajamos el fuego a mínimo para mantener por un par de minutos.
6. Servimos acompañado de arroz blanco



NARIZ DEL DIABLO					
<div style="text-align: center;">  </div>					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta: Pudín de chocolate			Nº Receta: 18		
Nº Pax: 6					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Azúcar	100	gr		0,001	0,100
Cocoa sin azúcar	40	gr		0,005	0,212
Maicena	25	gr		0,004	0,093
Sal	2	gr			
Leche descremada	500	cc		0,001	0,375
Chocolate semidulce	40	gr	Picado	0,008	0,320
Esencia de vainilla	15	cc		0,007	0,104
Observación:				C. Variable	1,20
Puede acompañar con crema chantilly y fresas.				5% Varios	0,06
				C. Total Rec. Estd.	1,26
				C. por Pax	0,21
				30% Margen Utild.	0,06
				P.V.P por pax	0,27

PREPARACIÓN:

- 1.- En una olla, revuelva el azúcar, cocoa en polvo, maicena y sal
- 2.- Agregue la leche y hierva. Baje el fuego y revuelva 5 minutos hasta que espese.
- 3.- Remueva del fuego y agregue el chocolate y la vainilla.
- 4.- Divida en copas o tazas, tape con papel plástico y refrigere 1 hora antes de servirlo.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta: Sancocho de res		Nº Receta: 21			
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / base.	C.Total
Costilla de res	300	gr	Cortada en trozos	0,003	0,867
Choclo	1	unid	Cortado en rodajas	0,002	0,002
Yuca mediana	60	unid	Cortada en trozos	0,001	0,067
Zanahoria	50	gr	Corte brunoise med	0,001	0,056
Cebolla paiteña	60	unid	Cortada finamente	0,002	0,100
Cilantro	15	gr	Picado finamente	0,001	0,008
Arveja	100	gr		0,002	0,222
verde barraganete	1	unid	Cortado en trozos	0,150	0,150
Aceite	50	ml		0,003	0,135
Sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	1,61
				5% Varios	0,08
				C. Total Rec. Estd.	1,69
				C. por Pax	0,42
				30% Margen Utild.	0,13
				P.V.P por pax	0,55

PREPARACIÓN:

1. Poner el aceite en una olla agregar la cebolla y el ajo hasta que cristalice, añadir la carne y dorar.
2. Agregar los choclos y el agua hirviendo, dejar cocinar por unos 15 minutos
3. Luego añadir el plátano verde, la yuca, la zanahoria, y las arvejas
4. Cuando todos los ingredientes estén en su punto, terminar la sopa sazonando con sal y pimienta.
5. Para servir, picar el culantro finamente y decorar el plato.



NARIZ DEL DIABLO



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta:		Encocado de pescado		Nº Receta: 22	
Nº Pax:		5			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Corvina	300	gr	Cortado dados med	0,006	1,667
Limón sutil	1	unid	Extraído el jugo	0,050	0,050
Naranja	0,5	unid	Extraído el jugo	0,100	0,050
Ajo	10	gr	Machacado	0,001	0,011
Comino en polvo	a/g	gr			
Sal y Pimienta	a/g	gr			
Aceite	25	ml		0,003	0,067
Cebolla perla	80	gr	Picado finamente	0,002	0,133
Pimiento verde	1	unid	Brunoise mediano	0,100	0,100
Tomate de carne	0,5	unid	sin piel picado	0,100	0,050
Jugo de coco	1	unid	Rayado y licuado	0,800	0,800
Cilantro	15	gr	Picado finamente	0,001	0,008
Observación:				C. Variable	2,94
				5% Varios	0,15
				C. Total Rec. Estd.	3,08
				C. por Pax	0,62
				30% Margen Utild.	0,19
				P.V.P por pax	0,80

PREPARACIÓN:

1. Ponga el jugo de limón, el jugo de naranja, 3 ajos machacados, el comino molido, el pimenta, y la sal en un tazón pequeño. Mezcle bien para preparar el aliño del pescado.
2. Ponga los trozos de pescado en un recipiente y cúbralos con el aliño, déjelo reposar en la refrigeradora durante 1 – 2 horas.
3. Caliente el aceite para preparar un refrito o sofrito, agregue las cebollas picadas, 2 ajos, tomates, pimientos y sal, cocine a fuego medio durante 5 minutos.
4. Agregue la leche de coco, fresca o enlatada, al refrito. Mezcle bien y cocine durante 10 minutos,
5. Agregue los trozos de pescado, tape parcialmente y deje cocinar a fuego lento durante unos 20-25 minutos.
6. Espolvoree con cilantro. Sirva con arroz y plátanos maduros fritos.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta:		Carne al jugo		Nº Receta: 23	
Nº Pax:		6			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne de res	600	gr		0,003	1,733
Zanahoria	90	gr		0,001	0,100
Cebolla grande	1	unid		0,002	0,002
Ajo	2	unid		0,001	0,002
Pimiento verde	1	unid		0,100	0,100
Sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Laurel	1	hoja		0,004	0,004
Tomillo	1	hoja		0,004	0,004
Vino tinto	100	cc		0,005	0,467
Vinagre	50	cc		0,002	0,090
Aceite	40	cc		0,003	0,108
Caldo base carne	1	ltr			
Harina	20	gr		0,003	0,053
Observación: Servimos con una porción de arroz o papas fritas.				C. Variable	2,66
				5% Varios	0,13
				C. Total Rec. Estd.	2,80
				C. por Pax	0,47
				30% Margen Utild.	0,14
				P.V.P por pax	0,61

1. Lo primero es picar la cebolla, el ajo y el pimiento, bien finito todo y lo rehogamos en una olla grande con un buen chorro de aceite, a fuego lento.
2. Cuando la cebolla y pimientos empiecen a soltar su jugo añadimos las zanahorias cortadas en rodajas y un poco de sal.
3. Mientras se pochan las verduras cortamos la carne en trozos pequeños, si no está ya cortada, le echamos un poco de sal y la removemos en la olla con las verduras, con un poquito de harina.
4. Cuando la carne haya cambiado de color, echamos en la olla las especias y justo después el chorro de coñac o brandy y 3 cucharadas de vinagre.
5. También añadimos el caldo de carne hasta que hayamos cubierto la carne, justo a ras de la carne, para que la salsa quede espesa.
6. Tan sólo queda tapar la olla y dejar cocer a fuego lento unas dos horas, o hasta que la carne esté tierna.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta:		Torta de guineo			Nº Receta: 24	
Nº Pax:		12				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total	
Margarina	83	gr		0,004	0,331	
Azúcar en polvo	125	gr		0,003	0,395	
Huevos	2	unid		0,120	0,240	
Esencia de vainilla	15	cc		0,006	0,083	
Harina	220	gr		0,003	0,583	
Polvo de hornear	20	gr		0,010	0,200	
Sal	2	gr				
Guineo	5	unid		0,050	0,250	
Leche	50	cc		0,001	0,038	
Nuez picada	62	gr		0,005	0,307	
Observación:				C. Variable	2,43	
				5% Varios	0,12	
				C. Total Rec. Estd.	2,55	
				C. por Pax	0,21	
				30% Margen Utild.	0,06	
				P.V.P por pax	0,28	

PREPARACIÓN:

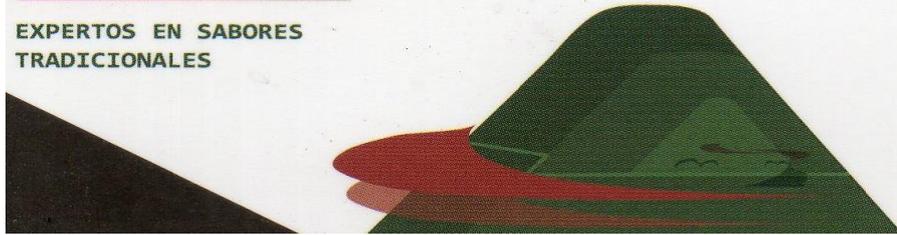
1. Batir la margarina con el azúcar hasta obtener una crema
2. Agregar los huevos junto con la esencia de vainilla y batir con batidora eléctrica por 1 minuto.
3. Agregar los ingredientes secos (harina y polvo de hornear) y mezclar hasta combinar.
4. Agregar el puré de banana mezclado con la leche, junto con las nueces y mezclar.
5. Volcar en un molde cuadrado o redondo para torta de 20 cm enharinado.
6. Cocinar en horno precalentado a temperatura moderada de 30 a 35 minutos o hasta que la torta se desprege de las
7. paredes del molde y que al pinchar un palillo en el centro, éste salga limpio.
8. Dejar enfriar sobre una rejilla y recién entonces desmoldar y cortar.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta: Avena con guayaba			Nº Receta: 25		
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Avena	100	gr		0,002	0,190
Guayaba	1	unid		0,15	0,150
Azúcar	80	gr		0,001	0,080
Canela	0,05	gr		0,03	0,002
Observación:				C. Variable	0,42
				5% Varios	0,02
				C. Total Rec. Estd.	0,44
				C. por Pax	0,11
				30% Margen Utilid.	0,03
				P.V.P por pax	0,14

PREPARACIÓN:

1. Poner en una cazuela 1 litro de agua y agregar la avena dejar a fuego hasta que hierva
2. Añadir la guayaba y la canela dejar cocinar por 15 minutos
3. Retirar del fuego, rectificar con azúcar, retirar la canela y licuar.
4. Cernir y servir caliente.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta: Sopa de quinua		Nº Receta: 26			
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Quinua	175	gr		0,002	0,350
Carne de cerdo	300	gr		0,004	1,133
Achiote	20	cc		0,004	0,077
Cebolla blanca	0,5	unid	Picada finamente	0,050	0,025
Ajo	10	gr	Machacado	0,001	0,011
Papas	150	unid	Cortadas en cubos	0,001	0,100
Hojas de Col	1	hojas	Cortadas en trozos	0,030	0,030
Sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Comino	a/g	gr			
Cilantro	15	gr	Picado finamente	0,001	0,008
Observación:				C. Variable	1,73
				5% Varios	0,09
				C. Total Rec. Estd.	1,82
				C. por Pax	0,46
				30% Margen Utild.	0,14
				P.V.P por pax	0,59

PREPARACIÓN:

1. Remoje por 1 hora la quinua, escurra desechando las impurezas que puedan existir
2. En una cacerola lleve al fuego 1 ltr de agua, la quinua y la carne; deje cocer por 20 minutos o hasta que la quinua esté blanda
3. Saltee la cebolla, el ajo en el achiote, sazone con sal, pimienta, comino y agregue al caldo
4. Añada las papas en cubos, la col y cueza hasta que la papa esté suave
5. Rectifique la sazón y sirva de inmediato con cilantro picado finamente espolvoreado en el plato.



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta: Pollo al horno			Nº Receta: 27		
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Piernas de Pollo	450	gr	Limpias y lavadas	0,003	1,46
Mostaza	50	gr		0,004	0,21
Sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Comino	a/g	gr			
Ajo	50	gr	Machacados	0,001	0,06
Cebolla colorada	90	gr	Corte dados	0,002	0,15
Perejil	10	gr		0,001	0,01
Observación:				C. Variable	1,88
				5% Varios	0,09
				C. Total Rec. Estd.	1,97
				C. por Pax	0,49
				30% Margen Utilid.	0,15
				P.V.P por pax	0,64

PREPARACIÓN:

1. Cortar el pollo en 8 partes y lavar bien.
2. Licuar los ingredientes restantes con un chorro de agua
3. Untar con esta salsa todo el pollo en un pìrex y dejar macerar unas 4 horas
4. Llevar al horno previamente calentado a 250 grados centígrados por 1 hora
5. Retirar y servir con papas salteada en orégano y achiote junto con una porción de arroz y ensalada fresca.



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta: Carne Apanada			Nº Receta: 28		
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne de res	300	gr	Fileteada	0,003	0,87
Miga de pan	80	gr		0,002	0,16
Harina	80	gr		0,003	0,21
Pimienta	a/g	gr			
Sal	a/g	gr			
Huevo	1	unid	Ligeramente batido	0,120	0,12
Aceite	150	cc		0,003	0,40
Observación: Para servir se acompaña con una porción de arroz, papas fritas y ensalada fresca				C. Variable	1,76
				5% Varios	0,09
				C. Total Rec. Estd.	1,85
				C. por Pax	0,46
				30% Margen Utilid.	0,14
				P.V.P por pax	0,60

PREPARACIÓN

1. La miga de pan o de galleta se tiende sobre una tabla de cocina,
2. Por otro lado, la harina mezclada con la pimienta y sal se coloca sobre un plato o fuente de superficie tendida
3. Luego se vierte el huevo ligeramente batido en un recipiente similar al anterior.
4. Para apanar, por ejemplo un pedazo de carne, éste se debe untar por ambos lados con la harina, presionar con la palma de la mano y sacudir el excedente.
5. Se lo baña luego rápidamente por los dos lados con huevo y al final se envuelve con la miga de pan, presionando un poco sobre la tabla para evitar que se desprenda.
6. Se fríe a fuego fuerte para que no se impregne la grasa.



NARIZ DEL DIABLO

RESTAURANT - CAFETERÍA

**EXPERTOS EN SABORES
TRADICIONALES**



RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la Receta: Ensalada de frutas

Nº Receta: 29

Nº Pax: 4

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Manzana	1	unid	Lavadas y peladas	0,200	0,200
Guineo	1	unid	Picado	0,050	0,050
Uvas	100	gr	Cortado e mitades	0,002	0,222
Fresas	100	unid	Cortado e mitades	0,002	0,178
Kiwi	2	unid	Cortado en cubos	0,100	0,200
Yogurt	200	ml	de cualquier sabor	0,002	0,390
<p>Observación: Si desea las manzanas se las puede picar en juliana sin pelar su cascara. Esto para aprovechar más sus facultades nutritivas y la fibra de la cascara de manzana.</p>				C. Variable	1,24
				5% Varios	0,06
				C. Total Rec. Estd.	1,30
				C. por Pax	0,33
				30% Margen Utild.	0,10
				P.V.P por pax	0,42

PREPARACIÓN:

1. Lavamos todas las frutas y procedemos a cortar primero la manzana en cubos medianos
2. Cortamos las uvas y las fresas a la mitad
3. Cortamos los guineos pelados en rodajas
4. El kiwi pelamos y cortamos en cubos medianos
5. Mezclamos todas las frutas cortadas en un tazón y agregamos el yogurt. Mezclar con cuidado para que las frutas no se maltraten
6. Servimos en una copa.



NARIZ DEL DIABLO					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta:		Avena con maracuyá		Nº Receta: 30	
Nº Pax:		4			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Avena	100	gr		0,002	0,190
Maracuyá	1	unid		0,150	0,150
Canela	a/g				
Azúcar	50	gr		0,001	0,050
Observación: Puede reemplazar el azúcar por panela				C. Variable	0,39
				5% Varios	0,02
				C. Total Rec. Estd.	0,41
				C. por Pax	0,10
				30% Margen Utild.	0,03
				P.V.P por pax	0,13

PREPARACIÓN:

1. Poner en una cazuela 1 litro de agua y agregar la avena dejar a fuego hasta que hierva
2. Añadir la maracuyá y la canela dejar cocinar por 15 minutos. Rectificar con azúcar.
3. Retirar del fuego
4. Pasar por un colador y servir caliente.



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta:		Fritada		Nº Receta: 31	
Nº Pax:		4			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Carne de cerdo (pulpa)	600	gr		0,004	2,267
Comino	a/g	gr			
Sal	a/g	gr			
Pimienta	a/g	gr			
Ajo	25	gr		0,001	0,028
Cebolla	80	gr		0,002	0,133
Cerveza	250	cc		0,001	0,333
Manteca de cerdo	300	gr		0,002	0,717
Observación: Se sirve con mote cocinado acompañado de tostado y ensalada fresca No puede faltar la tortilla de papa y el maduro frito.				C. Variable	3,48
				5% Varios	0,17
				C. Total Rec. Estd.	3,65
				C. por Pax	0,91
				30% Margen Utild.	0,27
				P.V.P por pax	1,19

PREPARACIÓN:

1. Cortar la carne en cubos medianos, incorporar las especias y mezclar bien
2. Licuar el ajo y la cebolla con un chorro de agua
3. Añadir a la carne cortada el licuado y dejar macerar
4. En una paila de bronce derretir la manteca de cerdo y agregar la carne de cerdo con su jugo, cocer
5. moviendo la carne para que no se queme y se dore por todos lados
6. Añadir la cerveza y dejar cocinar
7. Vigile que la carne se dore bien y retire del fuego.



NARIZ DEL DIABLO					
<div style="text-align: center;"> RESTAURANT - CAFETERÍA <hr style="border: 1px solid black;"/> EXPERTOS EN SABORES TRADICIONALES </div> 					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta: Camarones al ajillo			Nº Receta: 32		
Nº Pax: 4					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Camarón	320	gr	Lavados, pelados	0,006	2,027
Achiote	25	cc	La favorita	0,004	0,100
Vino blanco	30	cc	Vino de cocina	0,005	0,150
Ajo	15	gr	Picado finamente	0,001	0,017
Pimiento rojo	0,5	gr	Picado finamente	0,100	0,050
Cilantro	a/g	gr	Picado finamente		
Ají	a/g	gr	Picado finamente		
Observación:				C. Variable	2,34
				5% Varios	0,12
				C. Total Rec. Estd.	2,46
				C. por Pax	0,61
				30% Margen Utild.	0,18
				P.V.P por pax	0,80

PREPARACIÓN:

1. Freír en un poco de aceite los ajos sin dorar
2. Incorporar los camarones y el ají. Saltear unos segundos
3. Incorporar el pimiento y el cilantro.
4. Agregar el vino. Dejar hervir despacio hasta que el vino se evapore.



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta:		Canguil		Nº Receta: 33	
Nº Pax:		8			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Canguil	200	gr		0,001	0,267
Aceite	100	cc		0,003	0,269
Sal	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	0,57
				5% Varios	0,03
				C. Total Rec. Estd.	0,60
				C. por Pax	0,07
				30% Margen Utild.	0,02
				P.V.P por pax	0,10

PREPARACIÓN:

1. En una olla agregar el aceite y acto seguido el canguil. Tapar y dejar reventar a fuego medio.
2. Una vez empiece a reventar el canguil mueva la olla para evitar que se queme.
3. Retirar del fuego y agregar sal al gusto. Servir caliente



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta:		Arroz Blanco		Nº Receta: 01	
Nº Pax:		4			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Arroz	400	gr		0,001	0,448
Sal	a/g	gr			
Aceite	25	cc		0,003	0,067
Observación:				C. Variable	0,52
				5% Varios	0,03
				C. Total Rec. Estd.	0,54
				C. por Pax	0,14
				30% Margen Utild.	0,04
				P.V.P por pax	0,18

PREPARACIÓN:

1. Lave el arroz y póngalo en una cacerola agregar el mismo volumen de agua y un dedo más de tal modo que cubra el arroz y llevarlo a ebullición con una cucharada de sal.
2. Una vez hierva baje el fuego y cocine a por 15 minutos.
3. luego de este tiempo añada el aceite y remueva con cuidado, deje cocinar por 5 minutos más tapado. Al final los granos estarán cocidos y sueltos.



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta: Ensalada Fresca			Nº Receta: 35		
Nº Pax: 6					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Tomate de carne	1	unid	Mediano en Brunoise	0,100	0,100
Cebolla Perla	80	gr	Corte Juliana	0,002	0,133
Zanahoria	50	gr	Rayada	0,001	0,056
Cilantro	15	gr	Picado finamente	0,001	0,008
Limón sutil	2	unid	Zumo	0,050	0,100
Lechuga	0,25	unid	Rayada	0,300	0,075
Aceite	20	cc		0,003	0,054
Sal	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	0,53
				5% Varios	0,03
				C. Total Rec. Estd.	0,55
				C. por Pax	0,09
				30% Margen Utild.	0,03
				P.V.P por pax	0,12

PREPARACIÓN:

1. En un boud mezclar las verduras
2. Añadir el zumo de un limón, el aceite y sal al gusto.
3. Aromatizar con el cilantro picado finamente.



NARIZ DEL DIABLO					
					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la Receta:		Patacones		Nº Receta: 35	
Nº Pax:		4			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Especificación	C.Unt. / Lib.	C.Total
Plátano verde	1	unid	Pelado	0,150	0,150
Aceite	80	gr	En funda alesol	0,002	0,199
Sal	a/g	gr			
Observación:				C. Variable	0,35
				5% Varios	0,02
				C. Total Rec. Estd.	0,37
				C. por Pax	0,09
				30% Margen Utild.	0,03
				P.V.P por pax	0,12

PREPARACIÓN:

1. Pelar el verde en agua, y cortarlo en discos del grosor del pulgar
2. Llevarlos a freír en el aceite.
3. Freírlos hasta que se doren de las dos caras
4. Retirarlos del fuego y estando calientes prensarlos en la pataconera de tal modo que se apachurren
5. Terminar de freírlos en la sartén por los dos lados. Retirar del fuego y salarlos a gusto. Servir caliente



ANEXO 7. ANÁLISIS DEL COSTO DEL MENÚ MES DE JULIO

Menú Lunes	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de Arroz de Cebada	0,44	0,131	0,44	0,44	0,57	0,57
	Pollo al Curry	0,50	0,151	0,50		0,66	
	Arroz Blanco	0,14	0,041	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,028	0,09		0,12	
	Avena con naranjilla	0,11	0,032	0,11	0,11	0,14	0,14
	Bizcochuelo (base de torta)	0,10	0,031	0,10	0,10	0,14	0,14
Variante de Seg	Res a la Pimienta con guarnición	0,65	0,196		0,65		0,85
				1,38	1,43	1,79	1,86
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Martes	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Crema de verduras	0,17	0,05012	0,17	0,17	0,22	0,22
	Menestra de lenteja	0,21	0,06327	0,21		0,27	
	Carne Frita	0,28	0,08288	0,28		0,36	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02762	0,09	0,09	0,12	0,12
	Torta de Yogurt (sabor Frutilla)	0,22	0,06618	0,22	0,22	0,29	0,29
	Avena con maracuyá	0,10	0,03071	0,10	0,10	0,13	0,13
Variante de Seg	Cerdo a la Cerveza	0,58	0,17405		0,58		0,75
				1,20	1,30	1,57	1,69
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Miércoles	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de Pollo	0,42	0,12624	0,42	0,42	0,55	0,55
	Pulpa en salsa de Champiñones	0,62	0,18587	0,62		0,81	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Patacones	0,09	0,0275		0,09		0,12
	Avena con naranjilla	0,11	0,03229	0,11	0,11	0,14	0,14
	Fresas con crema	0,26	0,07741	0,26	0,26	0,34	0,34
Variante de Seg	Camarones al ajillo	0,61	0,1845		0,61		0,80
				1,54	1,63	2,00	2,12
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Jueves	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de bolas de verde	0,52	0,15718	0,52	0,52	0,68	0,68
	Pollo con maní	0,48	0,14363	0,48		0,62	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02762	0,09	0,09	0,18	0,18
	Avena con naranjilla	0,11	0,03229	0,11	0,11	0,14	0,14
	Pudin de chocolate	0,21	0,06319	0,21	0,21	0,27	0,27
Variante de Seg	Lomo con verduras	0,50	0,15012		0,50		0,65
				1,55	1,57	2,07	2,10
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Viernes	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sancocho de res	0,42	0,12645	0,42	0,42	0,55	0,55
	Encocado de pescado	0,62	0,18501	0,62		0,80	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Patacones	0,09	0,0275	0,09		0,12	
	Torta de guineo	0,21	0,06368	0,21	0,21	0,28	0,28
	Avena con guayaba	0,11	0,03319	0,11	0,11	0,14	0,14
Variante de Seg	Carne al jugo	0,47	0,13978		0,47		0,61
				1,59	1,35	2,06	1,75
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Sábado	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de quinua	0,46	0,13663	0,46	0,46	0,59	0,59
	Pollo al horno	0,49	0,14806	0,49		0,64	
	Arroz Blanco	0,14	0,04058	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02762	0,09	0,09	0,12	0,12
	Avena con naranjilla	0,11	0,03229	0,11	0,11	0,14	0,14
	Ensalada de frutas	0,33	0,09765	0,33	0,33	0,42	0,42
Variante de Seg	Carne Apanada	0,46	0,13877		0,46		0,60
				1,61	1,58	2,09	2,05
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Tabulación: Cuadrado, J

ANEXO 8. ANÁLISIS DEL COSTO DEL MENÚ MES DE AGOSTO

Menú Lunes	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de Arroz de Cebada	0,44	0,131	0,44	0,44	0,57	0,57
	Pollo al Curry	0,54	0,161	0,54		0,70	
	Arroz Blanco	0,14	0,042	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,028	0,09		0,12	
	Avena con naranjilla	0,11	0,033	0,11	0,11	0,14	0,14
	Bizcochuelo (base de torta)	0,11	0,032	0,11	0,11	0,14	0,14
Variante de Seg	Res a la Pimienta con guarnición	0,68	0,204		0,68		0,88
				1,42	1,47	1,85	1,91
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Martes	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Crema de verduras	0,17	0,05128	0,17	0,17	0,22	0,22
	Menestra de lenteja	0,22	0,06638	0,22		0,29	
	Carne Frita	0,28	0,08288	0,28		0,36	
	Arroz Blanco	0,14	0,04154	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02809	0,09	0,09	0,12	0,12
	Torta de Yogurt (sabor Frutilla)	0,23	0,06837	0,23	0,23	0,30	0,30
	Avena con maracuyá	0,11	0,0316	0,11	0,11	0,14	0,14
Variante de Seg	Cerdo a la Cerveza	0,59	0,17745		0,59		0,77
				1,23	1,33	1,60	1,73
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Miércoles	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de Pollo	0,43	0,12883	0,43	0,43	0,56	0,56
	Pulpa en salsa de Champiñones	0,66	0,19783	0,66		0,86	
	Arroz Blanco	0,14	0,04154	0,14	0,14	0,18	0,18
	Patacones	0,09	0,02756		0,09		0,00
	Avena con naranjilla	0,11	0,03323	0,11	0,11	0,14	0,14
	Fresas con crema	0,27	0,08214	0,27	0,27	0,36	0,36
Variante de Seg	Camarones al ajillo	0,62	0,1869		0,62		0,81
				1,61	1,67	2,10	2,05
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Jueves	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de bolas de verde	0,55	0,16428	0,55	0,55	0,71	0,71
	Pollo con maní	0,49	0,14655	0,49		0,64	
	Arroz Blanco	0,14	0,04154	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02809	0,09	0,09	0,18	0,18
	Avena con naranjilla	0,11	0,03323	0,11	0,11	0,14	0,14
	Pudin de chocolate	0,22	0,06505	0,22	0,22	0,28	0,28
Variante de Seg	Lomo con verduras	0,52	0,15607		0,52		0,68
				1,60	1,63	2,13	2,17
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Viernes	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sancocho de res	0,46	0,13668	0,46	0,46	0,59	0,59
	Encocado de pescado	0,62	0,18559	0,62		0,80	
	Arroz Blanco	0,14	0,04154	0,14	0,14	0,18	0,18
	Patacones	0,09	0,02756	0,09	0,09	0,12	0,12
	Torta de guineo	0,22	0,06574	0,22	0,22	0,28	0,28
	Avena con guayaba	0,11	0,03416	0,11	0,11	0,15	0,15
Variante de Seg	Carne al jugo	0,49	0,14718		0,49		0,64
				1,64	1,51	2,13	1,96
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Sábado	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de quinua	0,47	0,13991	0,47	0,47	0,61	0,61
	Pollo al horno	0,50	0,14917	0,50		0,65	
	Arroz Blanco	0,14	0,04154	0,14	0,14	0,18	0,18
	Ensalada Fresca	0,09	0,02809	0,09	0,09	0,12	0,12
	Avena con naranjilla	0,11	0,03323	0,11	0,11	0,14	0,14
	Ensalada de frutas	0,33	0,099	0,33	0,33	0,43	0,43
Variante de Seg	Carne Apanada	0,48	0,14445		0,48		0,63
				1,64	1,62	2,13	2,11
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Tabulación: Cuadrado, J

ANEXO 9. ANÁLISIS DEL COSTO DEL MENÚ MES DE SEPTIEMBRE

Menú Lunes	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de Arroz de Cebada	0,46	0,139	0,46	0,46	0,60	0,60
	Pollo al Curry	0,54	0,163	0,54		0,71	
	Arroz Blanco	0,14	0,043	0,14	0,14	0,19	0,19
	Ensalada Fresca	0,10	0,031	0,10		0,13	
	Avena con naranjilla	0,11	0,033	0,11	0,11	0,14	0,14
	Bizcochuelo (base de torta)	0,11	0,033	0,11	0,11	0,14	0,14
Variante de Seg	Res a la Pimienta con guarnición	0,68	0,204		0,68		0,88
				1,48	1,51	1,92	1,96
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Martes	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Crema de verduras	0,17	0,05172	0,17	0,17	0,22	0,22
	Menestra de lenteja	0,23	0,06953	0,23		0,30	
	Carne Frita	0,29	0,08834	0,29		0,38	
	Arroz Blanco	0,14	0,04312	0,14	0,14	0,19	0,19
	Ensalada Fresca	0,10	0,03062	0,10	0,10	0,13	0,13
	Torta de Yogurt (sabor Frutilla)	0,23	0,06953	0,23	0,23	0,30	0,30
	Avena con maracuyá	0,11	0,0317	0,11	0,11	0,14	0,14
Variante de Seg	Cerdo a la Cerveza	0,62	0,18563		0,62		0,80
				1,28	1,37	1,67	1,79
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Miércoles	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de Pollo	0,44	0,13207	0,44	0,44	0,57	0,57
	Pulpa en salsa de Champiñones	0,70	0,20864	0,70		0,90	
	Arroz Blanco	0,14	0,04312	0,14	0,14	0,19	0,19
	Patacones	0,09	0,02756		0,09		0,00
	Avena con naranjilla	0,11	0,03339	0,11	0,11	0,14	0,14
	Fresas con crema	0,27	0,08229	0,27	0,27	0,36	0,36
Variante de Seg	Camarones al ajillo	0,62	0,18703		0,62		0,81
				1,67	1,68	2,16	2,07
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Jueves	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de bolas de verde	0,56	0,16861	0,56	0,56	0,73	0,73
	Pollo con maní	0,50	0,14944	0,50		0,65	
	Arroz Blanco	0,14	0,04312	0,14	0,14	0,19	0,19
	Ensalada Fresca	0,10	0,03062	0,10	0,10	0,19	0,19
	Avena con naranjilla	0,11	0,03339	0,11	0,11	0,14	0,14
	Pudin de chocolate	0,22	0,06648	0,22	0,22	0,29	0,29
Variante de Seg	Lomo con verduras	0,53	0,15896		0,53		0,69
				1,64	1,67	2,18	2,23
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Viernes	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sancocho de res	0,46	0,1393	0,46	0,46	0,60	0,60
	Encocado de pescado	0,63	0,1879	0,63		0,81	
	Arroz Blanco	0,14	0,04312	0,14	0,14	0,19	0,19
	Patacones	0,09	0,02756	0,09	0,09	0,12	0,12
	Torta de guineo	0,22	0,06651	0,22	0,22	0,29	0,29
	Avena con guayaba	0,11	0,03432	0,11	0,11	0,15	0,15
Variante de Seg	Carne al jugo	0,49	0,14721		0,49		0,64
				1,66	1,53	2,16	1,98
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Menú Sábado	MENÚ	Costo * Px	30 % Utl	Menú 1	Menú 2	P.V.P. Menú 1	P.V.P. Menú 2
	Sopa de quinua	0,48	0,14548	0,48	0,48	0,63	0,63
	Pollo al horno	0,52	0,15453	0,52		0,67	
	Arroz Blanco	0,14	0,04312	0,14	0,14	0,19	0,19
	Ensalada Fresca	0,10	0,03062	0,10	0,10	0,13	0,13
	Avena con naranjilla	0,11	0,03339	0,11	0,11	0,14	0,14
	Ensalada de frutas	0,33	0,099	0,33	0,33	0,43	0,43
Variante de Seg	Carne Apanada	0,48	0,14524		0,48		0,63
				1,69	1,66	2,19	2,15
				Costo Menú sin utilidad		Costo Menú + utilidad	

Tabulación: Cuadrado, J

ANEXO 10. COSTO DE PRODUCCIÓN

MES DE AGOSTO

	Costo * pax menú 1	Costo * paxmenú 2	Costo Diario M1	Costo Diario M2	Costo MenúDía	Costo MenúMes
Menú Lunes	1,42	1,47	49,72	51,44	101,16	404,65
Menú Martes	1,23	1,33	43,18	46,47	89,65	358,61
Menú Miércoles	1,61	1,67	56,42	58,36	114,77	459,09
Menú Jueves	1,60	1,63	55,85	56,96	112,82	451,28
Menú Viernes	1,64	1,51	57,31	52,83	110,15	440,59
Menú Sábado	1,64	1,62	57,28	56,73	114,00	456,01
Tabulación: Cuadrado, J						2570,23

MES DE SEPTIEMBRE

	Costo * paxmenu1	Costo * pax menú 2	Costo Diario M1	Costo Diario M2	Costo Menú Día	Costo Menú Mes
Menú Lunes	1,48	1,51	51,63	52,77	104,40	417,59
Menú Martes	1,28	1,37	44,86	48,10	92,97	371,87
Menú Miércoles	1,67	1,68	58,28	58,97	117,25	468,99
Menú Jueves	1,64	1,67	57,36	58,47	115,83	463,32
Menú Viernes	1,66	1,53	58,18	53,43	111,62	446,47
Menú Sábado	1,69	1,66	59,05	57,96	117,01	468,05
Tabulación: Cuadrado, J						2636,28

ANEXO 11. COSTO DIARIO

COSTO DIARIO POR PAX

MES DE AGOSTO

Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4	
Días	Gasto	Días	Gasto	Días	Gasto	Días	Gasto
Lunes	98,45	Lunes	98,45	Lunes	98,45	Lunes	98,45
Martes	87,57	Martes	87,57	Martes	87,57	Martes	87,57
Miércoles	110,94	Miércoles	110,94	Miércoles	110,94	Miércoles	110,94
Jueves	109,13	Jueves	109,13	Jueves	109,13	Jueves	109,13
Viernes	102,68	Viernes	102,68	Viernes	102,68	Viernes	102,68
Sábado	111,57	Sábado	111,57	Sábado	111,57	Sábado	111,57
	620,35		620,35		620,35		620,35
Gasto Mensual de Producción							
Semana 1		620,35					
Semana 2		620,35					
Semana 3		620,35					
Semana 4		620,35					
		2481,39					

Tabulación: Cuadrado, J

COSTO DIARIO POR PAX

MES DE SEPTIEMBRE

Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4	
Días	Gasto	Días	Gasto	Días	Gasto	Días	Gasto
Lunes	98,45	Lunes	98,45	Lunes	98,45	Lunes	98,45
Martes	87,57	Martes	87,57	Martes	87,57	Martes	87,57
Miércoles	110,94	Miércoles	110,94	Miércoles	110,94	Miércoles	110,94
Jueves	109,13	Jueves	109,13	Jueves	109,13	Jueves	109,13
Viernes	102,68	Viernes	102,68	Viernes	102,68	Viernes	102,68
Sábado	111,57	Sábado	111,57	Sábado	111,57	Sábado	111,57
	620,35		620,35		620,35		620,35
Gasto Mensual de Producción							
Semana 1		620,35					
Semana 2		620,35					
Semana 3		620,35					
Semana 4		620,35					
		2481,39					

Tabulación: Cuadrado, J

ANEXO 12. GASTOS GENERALES

GASTOS GENERALES FABRICACIÓN MES DE AGOSTO

Electricidad	Agua	Teléfono	Gas	TOTAL
20	10	20	80	130

Tabulación: Cuadrado, J

PUBLICIDAD MES DE AGOSTO

Publicidad y Propaganda

costo mensual
3,17

Tabulación: Cuadrado, J

GASTOS GENERALES FABRICACIÓN MES DE SEPTIEMBRE

Electricidad	Agua	Teléfono	Gas	TOTAL
20	10	20	80	130

Tabulación: Cuadrado, J

PUBLICIDAD MES DE SEPTIEMBRE

Publicidad y Propaganda

costo mensual
3,17

Tabulación: Cuadrado, J

ANEXO 13. COSTOS DE MANO DE OBRA
MES DE AGOSTO
ROL DE PAGOS Y APORTACIONES LABORALES

Nombres	Cargo	H. Trab.	H. Ext.	Ingresos				Egresos							
				Sal.	Horas Extras	Horas Suplemt	Total Ingresos	Ap. IESS (9,35%)	Ap. Pat. (11,15%)	costo MO	Prest. IESS	Antic.	Comis.	Total Egresos	Tot. Liq. Recibido
Paulina Vinueza	Gerente Propiet.	40		294,00			294,00	27,49	32,78	326,78				27,49	266,51
SUBTOTAL:				294,00	0,00	0,00	294,00	27,49	32,78	326,78	0,00	0,00	0,00	27,49	266,51
	Cocinera	40		294,00			294,00	27,49	32,78	326,78					266,51
Roberto Vinueza	Vendedor	40		294,00			294,00	27,49	32,78	326,78				27,49	266,51
SUBTOTAL:				588,00	0,00	0,00	588,00	54,98	65,56	653,56	0,00	0,00	0,00	54,98	533,02
Mensual			0,00	882,00	0,00	0,00	882,00	82,47	98,34	980,34	0,00	0,00	0,00	82,47	799,53

Tabulación: Cuadrado, J

TABLA DE BENEFICIOS LEGALES

Nombres	Cargo	Sal. Básico	Xiii sueldo	Xiv sueldo	Vacación	lece y secap	Apor. P (11,15%)	Apor. T.(9,35%)	Sal. Liq. Empleados	Cost. Mens. Mo.
Paulina Vinueza	Gerente propietaria	294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
SUBTOTAL:		294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
	Cocinera	294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
Roberto Vinueza	Vendedor	294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
SUBTOTAL:		588,00	49,00	49,00	24,50	5,88	65,56	54,98	661,40	781,94
Mensual		882,00	73,50	73,50	36,75	8,82	98,34	82,47	992,10	1172,91

Tabulación: Cuadrado, J

MES DE SEPTIEMBRE
ROL DE PAGOS Y APORTACIONES LABORALES

Nombres	Cargo	H. Trab.	H. Ext.	Ingresos				Egresos							
				Sal.	Horas Extras	Horas Suplemt	Total Ingresos	Ap. IESS (9,35%)	Ap. Pat. (11,15%)	costo MO	Prest. IESS	Antic.	Comis.	Total Egresos	Tot. Liq. Recibido
Paulina Vinueza	Gerente Propiet.	40		294,00			294,00	27,49	32,78	326,78				27,49	266,51
SUBTOTAL:				294,00	0,00	0,00	294,00	27,49	32,78	326,78	0,00	0,00	0,00	27,49	266,51
	Cocinera	40		294,00			294,00	27,49	32,78	326,78					266,51
Roberto Vinueza	Vendedor	40		294,00			294,00	27,49	32,78	326,78				27,49	266,51
SUBTOTAL:				588,00	0,00	0,00	588,00	54,98	65,56	653,56	0,00	0,00	0,00	54,98	533,02
Mensual			0,00	882,00	0,00	0,00	882,00	82,47	98,34	980,34	0,00	0,00	0,00	82,47	799,53

Tabulación: Cuadrado, J

TABLA DE BENEFICIOS LEGALES

Nombres	Cargo	Sal. Básico	Xiii sueldo	Xiv sueldo	Vacación	lece y secap	Apor. P (11,15%)	Apor. T.(9,35%)	Sal. Liq. Empleados	Cost. Mens. Mo.
Paulina Vinueza	Gerente propietaria	294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
SUBTOTAL:		294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
	Cocinera	294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
Roberto Vinueza	Vendedor	294,00	24,50	24,50	12,25	2,94	32,78	27,49	330,70	390,97
SUBTOTAL:		588,00	49,00	49,00	24,50	5,88	65,56	54,98	661,40	781,94
Mensual		882,00	73,50	73,50	36,75	8,82	98,34	82,47	992,10	1172,91

Tabulación: Cuadrado, J

ANEXO 14. INGRESO MENSUAL

MES DE AGOSTO

Semana 1				Semana 2			Semana 3			Semana 4		
Días	N. Pax	Precio	Ingreso	N. Pax	Precio	Ingreso	N. Pax	Precio	Ingreso	N. Pax	Precio	Ingreso
Lunes	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Martes	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Miércoles	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Jueves	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Viernes	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Sábado	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
			1050,00			1050,00			1050,00			1050,00

Tabulación: Cuadrado, J

Ingreso Mensual	
Semana 1	1050,00
Semana 2	1050,00
Semana 3	1050,00
Semana 4	1050,00
	4200,00

MES DE SEPTIEMBRE

Semana 1				Semana 2			Semana 3			Semana 4		
Días	N. Pax	Precio	Ingreso	N. Pax	Precio	Ingreso	N. Pax	Precio	Ingreso	N. Pax	Precio	Ingreso
Lunes	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Martes	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Miércoles	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Jueves	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Viernes	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
Sábado	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00	70	2,50	175,00
			1050,00			1050,00			1050,00			1050,00

Tabulación: Cuadrado, J

Ingreso Mensual	
Semana 1	1050,00
Semana 2	1050,00
Semana 3	1050,00
Semana 4	1050,00
	4200,00

ANEXO 15. UTILIDAD POR PAX

EN PRODUCCIÓN DIARIA MES DE AGOSTO

EXPRESADO EN DÓLARES Y PORCENTAJES

Utilidad	Precio	Costo * pax menú 1	Costo * pax menú 2	Utilidad pax m1	Porcentaje utilidad m1	Utilidad pax m2	Porcentaje utilidad m2
Menú Lunes	2,5	1,42	1,47	1,08	43,18%	1,03	41,21%
Menú Martes	2,5	1,23	1,33	1,27	50,65%	1,17	46,89%
Menú Miércoles	2,5	1,61	1,67	0,89	35,52%	0,83	33,31%
Menú Jueves	2,5	1,60	1,63	0,90	36,17%	0,87	34,90%
Menú Viernes	2,5	1,64	1,51	0,86	34,50%	0,99	39,62%
Menú Sábado	2,5	1,64	1,62	0,86	34,54%	0,88	35,17%

Tabla #59

Tabulación: Cuadrado, J

UTILIDAD POR PAX, EN PRODUCCIÓN DIARIA MES DE SEPTIEMBRE

EXPRESADO EN DÓLARES Y PORCENTAJES

Utilidad	Precio	Costo * paxmenú 1	Costo * paxmenú 2	Utilidad pax m1	Porcentaje utilidad m1	Utilidad pax m2	Porcentaje utilidad m2
Menú Lunes	2,5	1,48	1,51	1,02	41,00%	0,99	39,69%
Menú Martes	2,5	1,28	1,37	1,22	48,73%	1,13	45,03%
Menú Miércoles	2,5	1,67	1,68	0,83	33,40%	0,82	32,60%
Menú Jueves	2,5	1,64	1,67	0,86	34,45%	0,83	33,18%
Menú Viernes	2,5	1,66	1,53	0,84	33,51%	0,97	38,93%
Menú Sábado	2,5	1,69	1,66	0,81	32,52%	0,84	33,76%

Tabla #60

Tabulación: Cuadrado, J

ANEXO 16. UTILIDAD

MENS AGOSTO

	U x Pax M1	U x Pax M2	U Diaria M1	U Diaria M2	U diaria Total	Ut Basada en Materia Prima Mensual
Menú Lunes	1,08	1,03	37,78	36,06	73,84	295,35
Menú Martes	1,27	1,17	44,32	41,03	85,35	341,39
Menú Miércoles	0,89	0,83	31,08	29,14	60,23	240,91
Menú Jueves	0,90	0,87	31,65	30,54	62,18	248,72
Menú Viernes	0,86	0,99	30,19	34,67	64,85	259,41
Menú Sábado	0,86	0,88	30,22	30,77	61,00	243,99
Tabulación: Cuadrado, J						1629,77

UTILIDAD

MES SEPTIEMBRE

	U x Pax M1	U x Pax M2	U Diaria M1	U Diaria M2	U diaria Total	UT Basada en Materia Prima Mensual
Menú Lunes	1,02	0,99	35,87	34,73	70,60	282,41
Menú Martes	1,22	1,13	42,64	39,40	82,03	328,13
Menú Miércoles	0,83	0,82	29,22	28,53	57,75	231,01
Menú Jueves	0,86	0,83	30,14	29,03	59,17	236,68
Menú Viernes	0,84	0,97	29,32	34,07	63,38	253,53
Menú Sábado	0,81	0,84	28,45	29,54	57,99	231,95
Tabulación: Cuadrado, J						1563,72

ANEXO 17. ESTADO DE RESULTADOS

MES DE AGOSTO

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO DEL 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2012

DESCRIPCIÓN	PARCIAL	TOTAL
VENTAS BRUTAS	\$ 4.200,00	
(-) Devolución en ventas	\$ 0,00	
(-) Descuento en Ventas	\$ 0,00	
(+) Transporte en Ventas	\$ 0,00	
(=) VENTAS NETAS		\$ 4.200,00
(-) Costo de productos elaborados y vendidos		<u>\$ 3.873,15</u>
(=) UTILIDAD/PÉRDIDA EN COSTO DE PRODUCTOS ELABORADOS Y VENDIDOS		\$ 326,85
(-) GASTOS OPERATIVOS		
Gastos de Venta		\$ 3,17
Mano de Obra		
Arriendo Local		
Depreciaciones		
Repuestos y Suministros		
Publicidad y Propaganda	\$ 3,17	
Servicios básicos	\$ 0,00	
(-) Gastos de Administración		\$ 0,00
Sueldos y salarios	\$ 0,00	
Repuestos y Suministros		
Depreciaciones		
Servicios básicos		
(=) UTILIDAD EN OPERACIONES		\$ 323,69
(+) INGRESOS EXTRAORDINARIOS		\$ 0,00
(-) GASTOS EXTRAORDINARIOS		<u>\$ 0,00</u>
(=) UTILIDAD BRUTA DEL EJERCICIO		\$ 323,69
(-) 15% Trabajadores		\$ 48,55
(=) UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA		<u>\$ 275,13</u>

MES DE SEPTIEMBRE

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO
DEL 1 AL 31 DE SEPTIEMBRE DE 2012

DESCRIPCIÓN	PARCIAL	TOTAL
VENTAS BRUTAS	\$ 4.200,00	
(-) Devolución en ventas	\$ 0,00	
(-) Descuento en Ventas	\$ 0,00	
(+) Transporte en Ventas	\$ 0,00	
(=) VENTAS NETAS		\$ 4.200,00
(-) Costo de productos elaborados y vendidos		\$ 3.939,19
(=) UTILIDAD/PÉRDIDA EN COSTO DE PRODUCTOS ELABORADOS Y VENDIDOS		\$ 260,81
(-) GASTOS OPERATIVOS		
Gastos de Venta		\$ 3,17
Mano de Obra		
Arriendo Local		
Depreciaciones		
Repuestos y Suministros		
Publicidad y Propaganda	\$ 3,17	
Servicios básicos	\$ 0,00	
(-) Gastos de Administración		\$ 0,00
Sueldos y salarios	\$ 0,00	
Repuestos y Suministros		
Depreciaciones		
Servicios básicos		
(=) UTILIDAD EN OPERACIONES		\$ 257,64
(+) INGRESOS EXTRAORDINARIOS		\$ 0,00
(-) GASTOS EXTRAORDINARIOS		\$ 0,00
(=) UTILIDAD BRUTA DEL EJERCICIO		\$ 257,64
(-) 15% Trabajadores		\$ 38,65
(=) UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA		\$ 218,99

ANEXO 18. PUNTO DE EQUILIBRIO

MES DE AGOSTO 2012

Ingresos	4200,00		
Costos Fijos			
Personal	1172,91		
Costo Fijo (CF)		1.172,91	
costos Variable			
Materia Prima	2570,23		
Energía. Agua. Teléfono.	130,00		
Publicidad y Propaganda.	3,17		
TOTAL COSTOS Variables		2703,40	3.876,31
Costo Var. Unitario (CVU)	1,61		
Precio De Venta Unitario (PVU)	2,50		

Punto de Equilibrio $Pe = CF / (PVU - CVU)$

CF:	1.172,91
Cvu:	1,61
Pvu:	2,50
Pe.	1317
Pe Unidades Monetarias	3291,62

Comprobación Punto de Equilibrio

Ventas =(PVU x Q _{pe.}):	3291,62
(-) CV=(CVU x Q _{pe.}):	2118,70
(-) CF	1172,91
Utilidad Neta	0,00

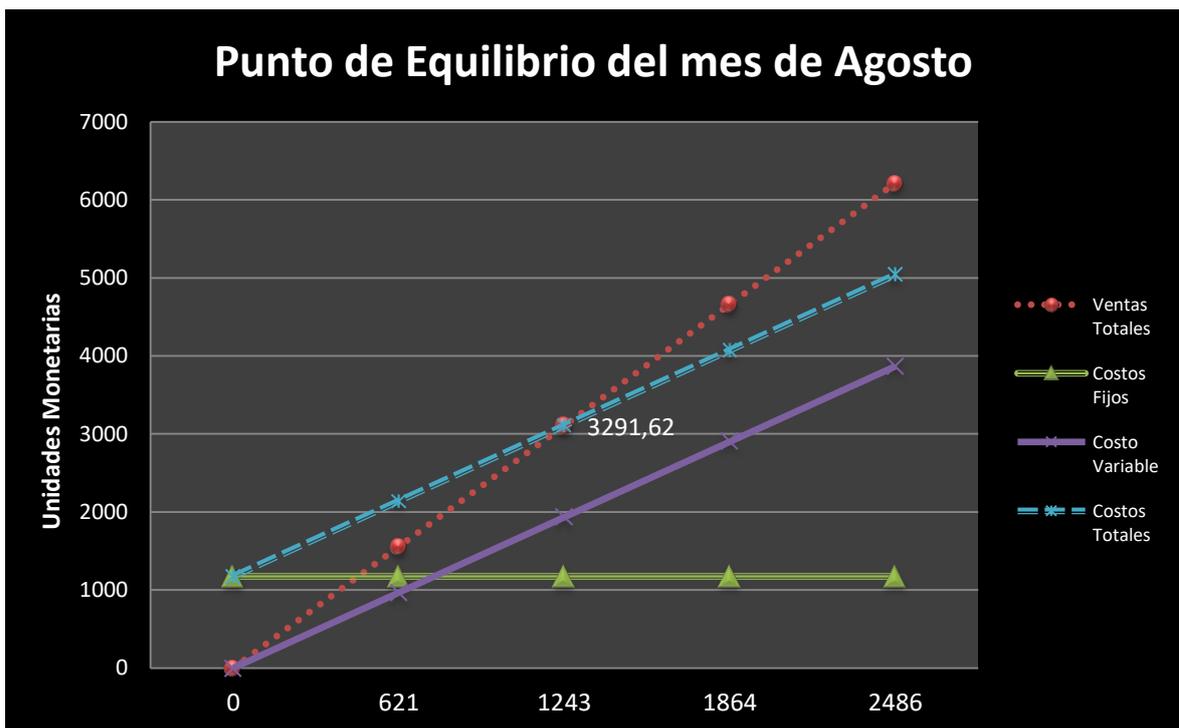
Tabulación: Cuadrado, J

PUNTO DE EQUILIBRIO

MES DE AGOSTO 2012

Precio Unitario	Cantidad	Ventas Totales	Costos Fijos	Costo Variable Unitario	Costo Variable	Costos Totales
2,50	0	0,00	1.172,91	1,56	0,00	1.172,91
2,50	658	1645,81	1.172,91	1,56	1024,54	2.197,45
2,50	1317	3291,62	1.172,91	1,56	2049,08	3.221,99
2,50	1975	4937,43	1.172,91	1,56	3073,61	4.246,53
2,50	2633	6583,23	1.172,91	1,56	4098,15	5.271,06

Tabulación: Cuadrado, J



Elaborado por: Cuadrado, J

PUNTO DE EQUILIBRIO

MES DE SEPTIEMBRE 2012

Ingresos	4200,00		
Costos Fijos			
Personal	1172,91		
Costo Fijo (CF)		1.172,91	
costos Variable			
Materia Prima	2636,28		
Energía. Agua. Teléfono.	130,00		
Publicidad y Propaganda.	3,17		
TOTAL COSTOS Variables		2769,45	3.942,36
Costo Var. Unitario (CVU)	1,65		
Precio De Venta Unitario (PVU)	2,50		

Punto de Equilibrio $Pe = CF / (PVU - CVU)$

	CF:	1.172,91
	Cvu:	1,65
	Pvu:	2,50
	Pe.	1377
Pe Unidades Monetarias		3443,59

Comprobación Punto de Equilibrio

Ventas =(PVU x Q _{pe.}):	3443,59
(-) CV=(CVU x Q _{pe.}):	2270,67
(-) CF	1172,91
Utilidad Neta	0,00

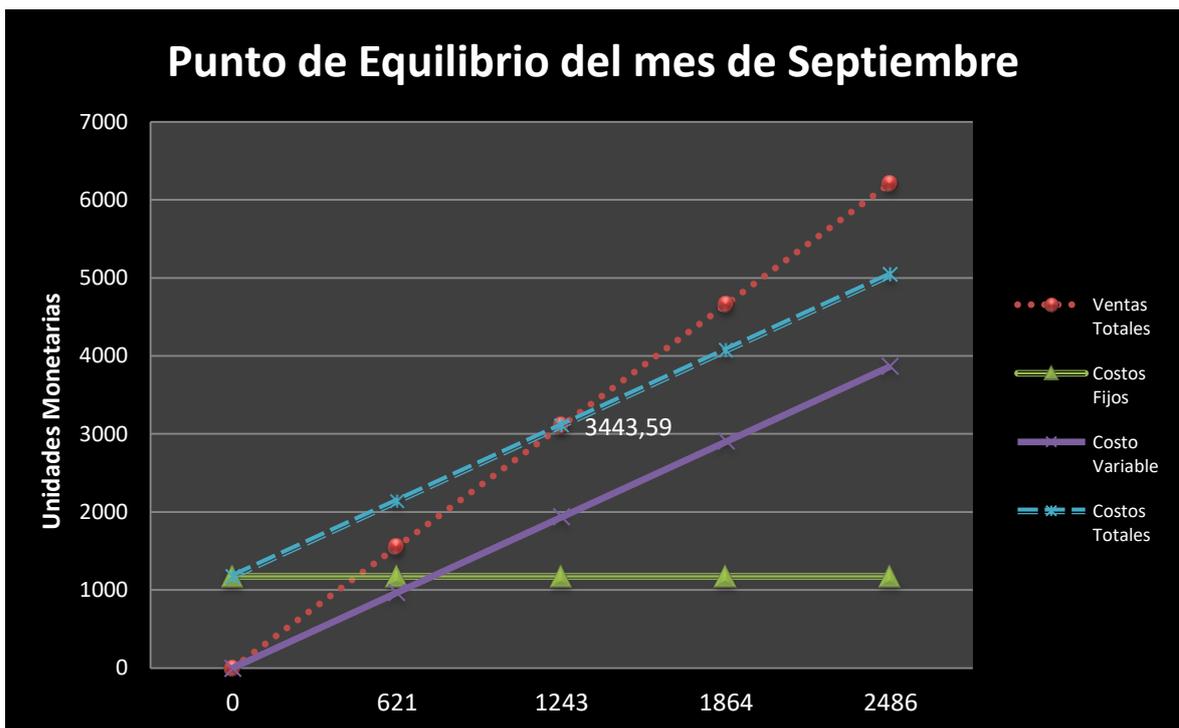
Tabulación: Cuadrado, J

PUNTO DE EQUILIBRIO

MES DE SEPTIEMBRE 2012

Precio Unitario	Cantidad	Ventas Totales	Costos Fijos	Costo Variable Unitario	Costo Variable	Costos Totales
2,50	0	0,00	1.172,91	1,56	0,00	1.172,91
2,50	689	1721,79	1.172,91	1,56	1071,84	2.244,75
2,50	1377	3443,59	1.172,91	1,56	2143,68	3.316,59
2,50	2066	5165,38	1.172,91	1,56	3215,52	4.388,43
2,50	2755	6887,17	1.172,91	1,56	4287,36	5.460,27

Tabulación: Cuadrado, J



Elaborado por: Cuadrado, J