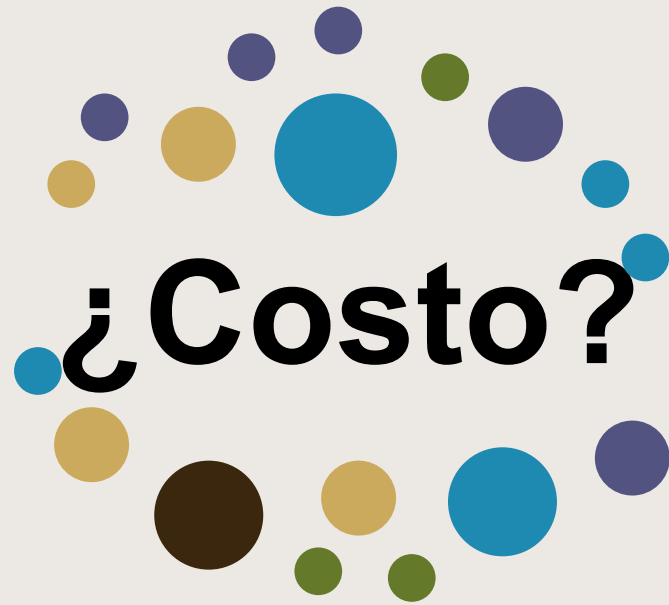




Manejo de Costos

íBER©CINAS

Producir y transformar en cocina tradicional aquello que tenemos en nuestra región, es lo que anhelamos alcanzar, utilizándolo de una manera consiente y responsable, siempre con base en nuestros saberes y valores.



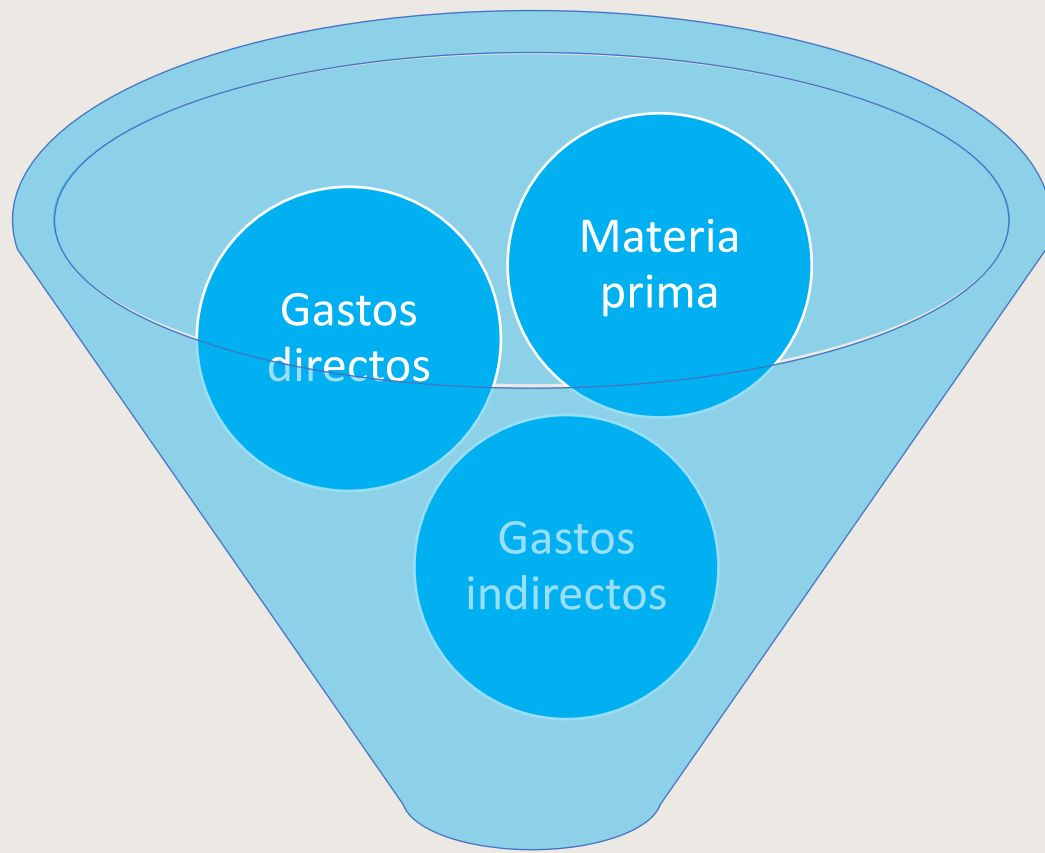
Todo desembolso
económico
necesario para
producir un bien
u ofertar algún
servicio.











Costo Total



Análisis de costos

¿Cuánto gastamos?

¿Hay mermas?

¿Estamos teniendo ganancias?

¿Nuestra planeación es adecuada?



¿Cómo podemos
analizar nuestros
costos?

IBER@CINAS



Comedor Popular

ESTACIONALIDAD: Primavera

RECETAS ESTÁNDAR

Número de Porciones	\$ 15.00
Costo de la recetas	\$ 25.73
Costo de la porcion	\$ 1.72

Nombre de la receta		Pico de Gallo				
Ingredientes	Peso bruto	Peso neto	Unidad	Porción o media	Precio unitario	Importe
Jitomate	0.530	0.500	KG	6 piezas	\$ 30.00	\$ 15.90
Cebolla blanca	0.220	0.180	KG	1 pieza	\$ 25.00	\$ 5.50
Chile jalapeño	0.090	0.070	KG	3 piezas	\$ 20.00	\$ 1.80
Limón	0.150	0.050	KG	3 piezas	\$ 10.00	\$ 1.50
Sal	0.005	0.005	KG	1 cucharadita	\$ 5.00	\$ 0.03
Cilantro	0.020	0.020	KG	1 manojo pequeño	\$ 50.00	\$ 1.00
Total					\$ 25.725	

Técnica (Saberes)

1. Picar en cubitos el jitomate, la cebolla y el chile (si gusta se pueden dejar las semillas para que sea más picoso), sacar el jugo de los limones y picar el cilantro muy fino.
2. Mezclar todo en un tazón y mezclar muy bien, sazonar con sal al gusto y reservar por una media hora antes de servir.
3. Disponer en platitos para acompañar los alimentos.



Calendario estacional

Producto	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Fruta												
Naranja												
Mandarina												
Plátano												
Manzana												

Presente en el mercado	
Plena temporada	

Catalogo de proveedores

Producto	Dirección	Contacto	Teléfono	Suministra	Condiciones de pago
Miga Panadería	Av. Ruiz Cortines 1201	Ricardo Sánchez	22 81 50 68 89	Bolillo, pan de molde	Crédito 30 días
Carnes del centro	Av. Miguel alemán 345	Julio Rodríguez	22 81 96 87 52	Pierna de cerdo, chuleta	Pago de contado
El bodegón de semillas	Dr. Lucio 57	Ana Merino	22 88 54 44 36	Aceite vegetal Chiles secos Ajonjolí	Pago de contado
Molino Criollo	Herón Pérez 33	José Aldúcin	22 88 66 28 46	Masa de maíz	Pago de contado


Buen control de costos

```
graph LR; A[Buen control de costos] --- B[Menos desperdicio (uso cociente de los recursos)]; A --- C[Detección de errores (mejoras en los procesos)]; A --- D[Capacidad de crecimiento (si gastamos menos crecemos)];
```

Menos desperdicio (uso cociente de los recursos)

Detección de errores (mejoras en los procesos)

Capacidad de crecimiento (si gastamos menos crecemos)



No hay amor mas
sincero, que el amor
a la cocina

George Bertrand
Shaw

iBER©CINAS