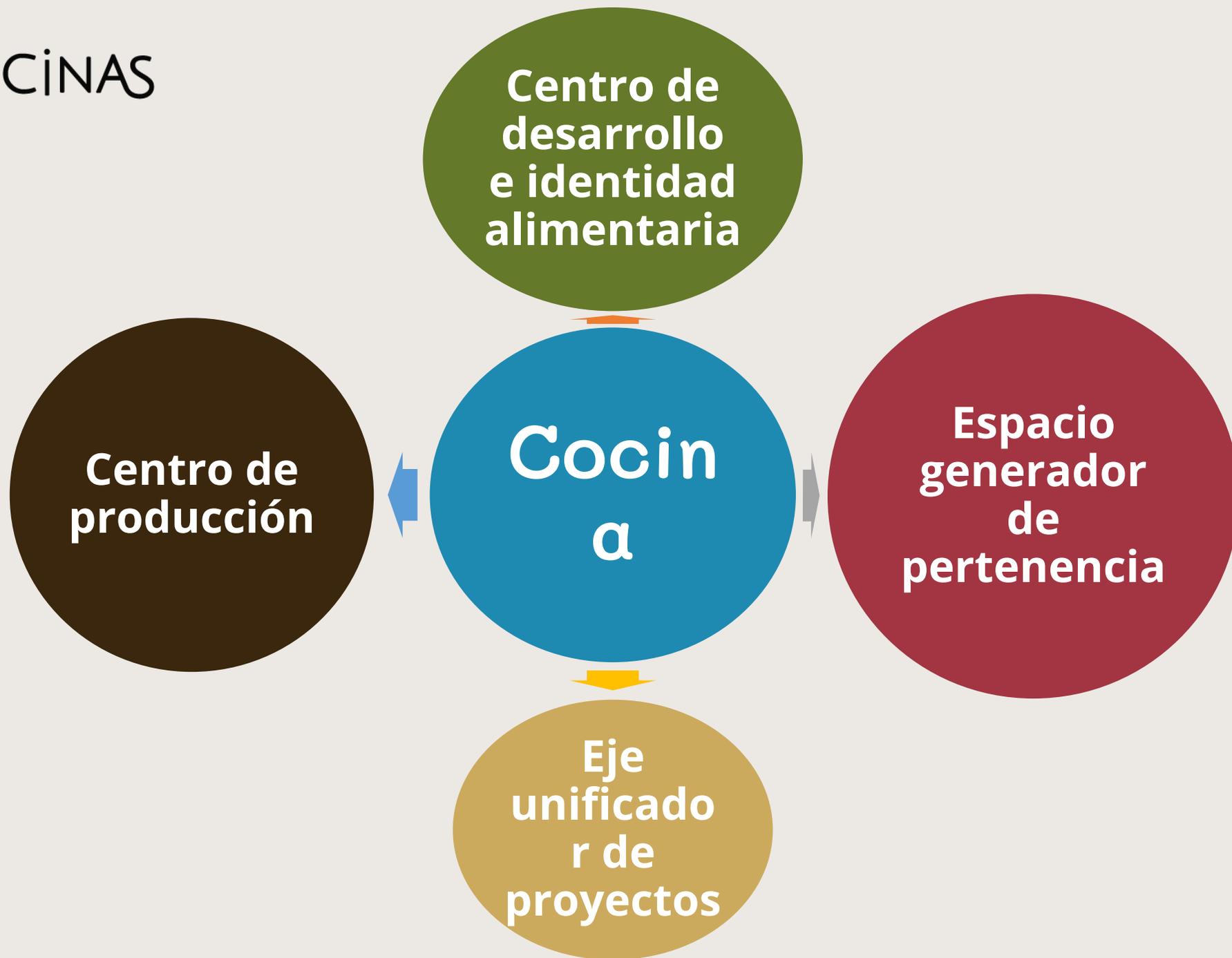




# Análisis de Costos

iBER@CINAS

Somos lo que comemos y comemos lo que somos y nos identificamos con nuestros compañeros dentro del espacio que nos genera un sentido de pertenencia y que a partir de él, nos solo nos alimentamos sino que generamos un proyecto para crecer, personal y colectivamente.





¿Cómo debemos  
desarrollar el trabajo en  
la cocina?

IBER@CINAS

**Identificar lo que  
hacemos**

**Para nosotros  
(Consumo interno)**

**Para los demás  
(Consumo externo)**

# Definir funciones y procesos

¿Quién hace qué?  
(Estructura  
orgánica)

¿Cuándo se hace  
y como?  
(Programa de  
actividades)



# ¿Qué son las mermas?

**Todo aquello que no utilizamos en la producción o transformación se considera merma.**

**Siempre van a existir pero debemos minimizarlas, para de esa forma evitar desperdicios y optimizar costos.**



# ¿Qué hacemos con lo que no utilizamos?

Lo consumimos

Lo vendemos

Lo  
intercambiamos



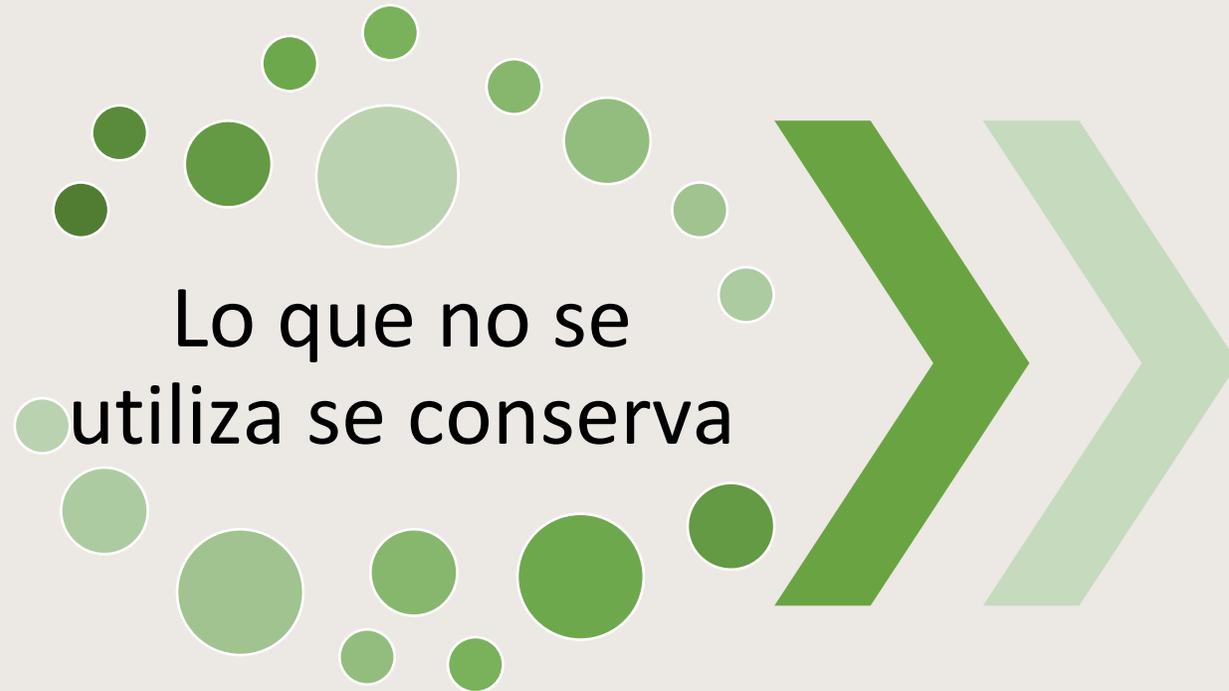
Se realizan  
variantes de  
platos para  
evitar  
desperdicios





Podemos  
reutilizar lo que  
sobra vendiendo  
ya sea  
directamente o  
transformándolo





Utilizamos  
conocimientos  
y técnicas  
ancestrales de  
conservación



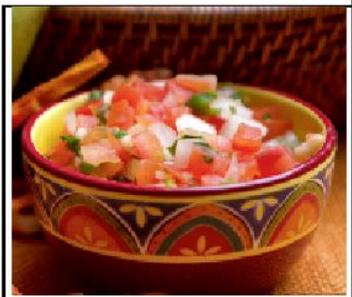
<b>Comedor Popular</b>	<b>RECETAS ESTÁNDAR</b>									
<i>ESTACIONALIDAD: Primavera</i>										
<b>IBER@CINAS</b>	<table border="1"> <tr> <td>Número de Porciones</td> <td>\$</td> <td>15.00</td> </tr> <tr> <td>Costo de la receta</td> <td>\$</td> <td>25.73</td> </tr> <tr> <td>Costo de la porcion</td> <td>\$</td> <td>1.72</td> </tr> </table>	Número de Porciones	\$	15.00	Costo de la receta	\$	25.73	Costo de la porcion	\$	1.72
Número de Porciones	\$	15.00								
Costo de la receta	\$	25.73								
Costo de la porcion	\$	1.72								

<b>Nombre de la receta</b>	<b>Pico de Gallo</b>
----------------------------	----------------------

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
<b>Total</b>					<b>\$</b>	<b>25.725</b>

**Técnica (Saberes)**

- 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 limónes y picar el cilantro muy fino.
- Mezclar todo en un tazón y mezclar muy bien, sazonar con sal al gusto y reservar por una media hora antes de servir.
- Disponer en platitos para acompañar los alimentos.



# Calendario estacional

Producto	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Fruta												
Naranja	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Presente en el mercado					Presente en el mercado	Plena temporada	Plena temporada
Mandarina	Plena temporada	Plena temporada									Plena temporada	Plena temporada
Plátano	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada
Manzana	Plena temporada	Presente en el mercado						Presente en el mercado	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada	Plena temporada

Presente en el mercado

Plena temporada

# Catalogo de proveedores

<b>Producto</b>	<b>Dirección</b>	<b>Contacto</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Suministra</b>	<b>Condiciones de pago</b>
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



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

George Bertrand  
Shaw

iBER©CINAS