



Análisis de Costos

iBER@CINAS

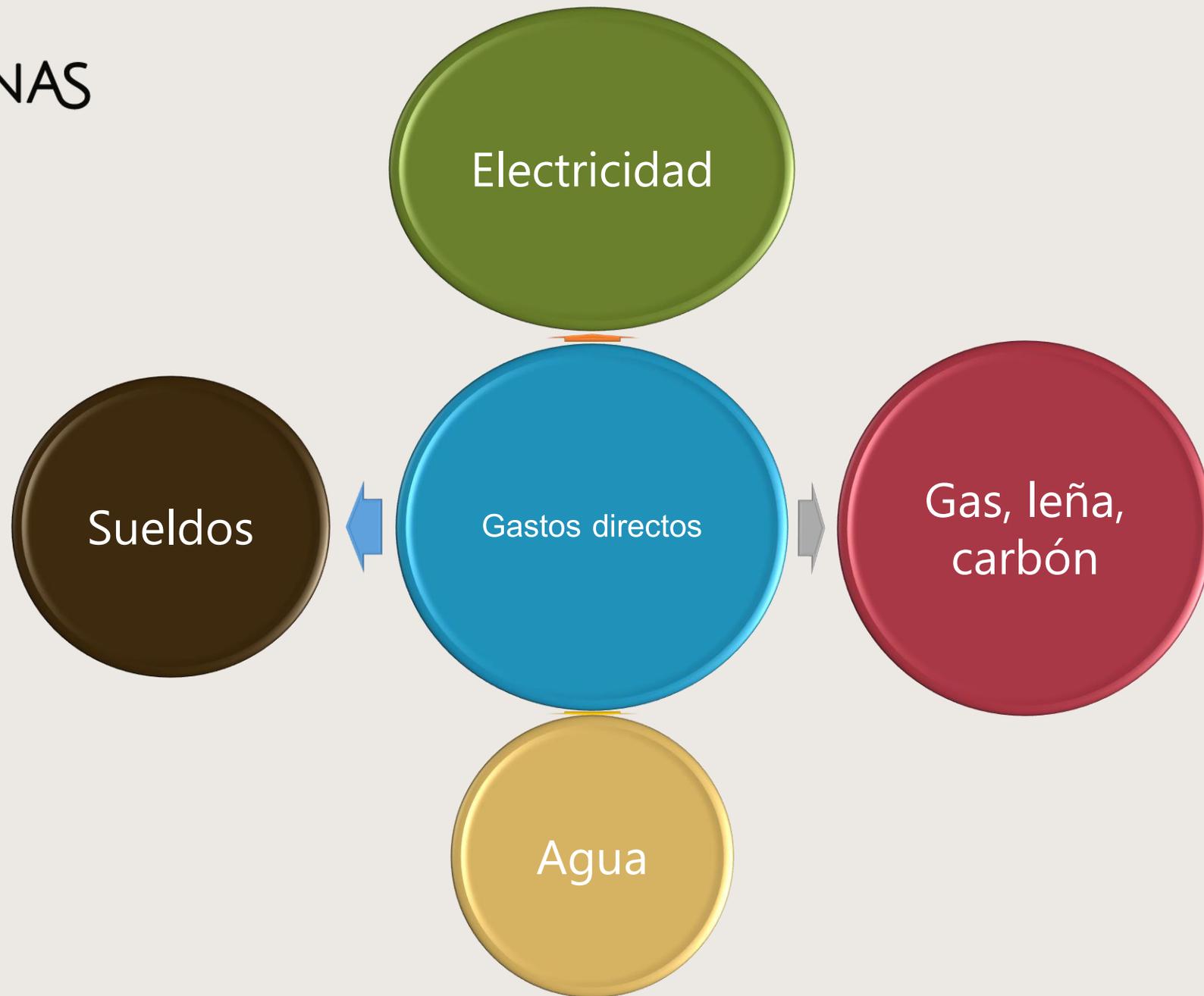
Producir y transformar en cocina tradicional aquello que tenemos en nuestra región, es lo que anhelamos alcanzar, utilizándolo de una manera consiente y responsable, siempre con base en nuestros saberes y valores.



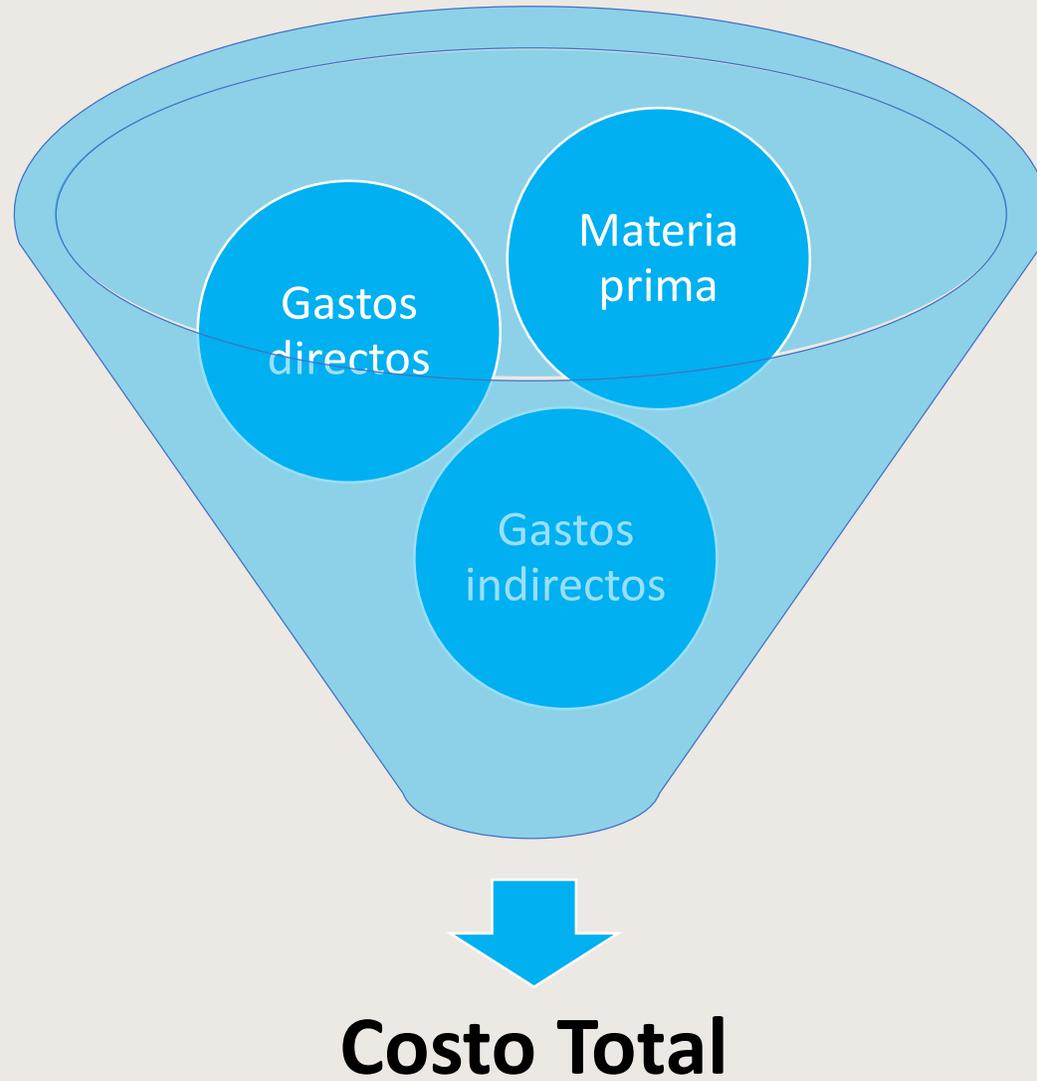
Todo desembolso
económico
necesario para
producir un bien
u ofertar algún
servicio.











Análisis de costos

¿Cuánto gastamos?

¿Hay mermas?

¿Estamos teniendo ganancias?

¿Nuestra planeación es adecuada?



¿Cómo podemos analizar nuestros
costos?

IBER@CINAS



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

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 ay amor mas sincero, que el
amor a la cocina

George Bertrand Shaw

iBER©CINAS