

Introducción.

Para el control de la Producción Gastronómica necesitamos determinar previamente cuánto valen- valor en dinero (\$) – los ingredientes a emplear en una preparación y sus respectivas cantidades. sin considerar nada más .Sólo los ingredientes (alimentos) y sus respectivas cantidades. Dicho de otro modo ,sin considerar otros aspectos de la producción como: Gastos de mano de obra, de materiales de aseo, de comercialización, de impuestos ,etc., que aprenderás más adelante.

INSISTO : SOLO VALOR EN DINERO(\$) DE LAS CANTIDADES DE INGREDIENTES QUE SE EMPLEAN EN LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO CULINARIO,GASTRONÓMICO o DE GOURMET ESPECÍFICO.

Ejemplo, Cuál es el Costo Bruto de : a.- Leche Asada : 50 porciones

b.- Torta de Panqueques de Naranja: 18 porciones.

c.- Cazuela de Pavo con chuchoca :70 porciones.

La producción requiere del Cálculo de Costos como una actividad permanente para reflejar en cifras (\$) todo el quehacer productivo , que se inicia con la utilización de ingredientes (Costos Brutos) y que culminan con la obtención de determinados productos destinados a la venta.

Para la operación de calcular Costos Brutos debemos :

- 1.-Identificar cada uno de los ingredientes , bien especificados ,que vamos a emplear en la preparación
- 2.- Las cantidades de cada uno de estos ingredientes que vamos a emplear
- 3.-El Precio de Mercado: esto es el “ Precio de Venta “ del ingrediente o producto en el comercio o Centros de Abasto (Vega Central, Lo Valledor , Supermercados, Ferias, Terminales Pesqueros)

El PRECIO de Mercado de un producto incluye datos básicos que debemos considerar:

- 1.-Nombre específico del Producto
- 2.- Valor en dinero (\$) que pagas y
- 3.- Cantidad del Producto que obtienes :Formato de Presentación o Venta

Precio de mercado = Cuánto pagas (\$) y cuánta cantidad obtienes expresada en: gramos, kilogramos. litros, ml, cc ,en Docenas, unidades y otros, según corresponda al ingrediente o a un determinado producto en cuestión.

Ej de Precio de Mercado : Harina cruda con Polvos de hornear \$870 el kilogramo.

1. Nombre del Producto : Harina Cruda
Especificación: Con Polvos de Hornear
Precio : \$ 870
Cantidad : Un kilogramo o mil gramos. Formato de Venta Estandarizado.

Nota : Archiva las Guías y los trabajos desarrollados para cuando volvamos a clases presenciales.
Si esta guía te es muy difícil ,te la explicaré personalmente aunque yo no te haga clases.

Con los datos de precios de mercado podemos valorizar precios iniciales de las preparaciones; fijar precios ; ejercer un adecuado control de la actividad productiva; elaborar presupuestos entre otras funciones.

ACTIVIDAD N° 1.

Calcula Costos Brutos de Un gramo de los alimentos que se indican en la siguiente Tabla de datos y registra los resultados en la Columna (d) en el casillero correspondiente a cada alimento.

Fórmula para realizar el Cálculo = Precio Pagado dividido en cantidad obtenida

Tabla de Datos para cálculo de Costos Brutos

(a) Alimento	(b) Valor en \$	(c) Cantidad	(d) Costo Bruto de 1 gr
Tallarines N°77	\$ 750	400 gr	
Mantequilla S/	2200	200 gr	
Azúcar económica	650	1 Kg	
Orégano	240	20 gr	
Atún lomito al natural	1100	120 gr	

ACTIVIDAD N°2 Basándote en el Costo de un gramo calcula o deriva valor \$ de cualquier otra cantidad

El valor en \$ de Un gramo de alimento , es el punto de apoyo que te servirá de base para calcular el Costo Bruto de cualquier otra cantidad de ese mismo alimento. CUIDATE DE DECIR no entiendo matemáticas...concéntrate y usa la fortaleza de tu cerebro....tú puedes calcular:

Precio Pagado dividido en Cantidad obtenida y MULTIPLICADA POR la cantidad de ALIMENTO a Investigar DARÁ POR RESULTADO eL Costo Bruto de ese ingrediente.

EJ. Cuál es el Costo Bruto de : Resuelve y Registra dato o resultado: Usa datos de la actividad N°1.

- a) 80 gr de tallarines es = a \$ $750/400 \text{ gr} \times 80 \text{ gr}$ \$ _____ (Registra resultado)
- b) 25 gr de mantequilla = _____
- c) 1750 gr de Azúcar = _____
- d) 2300 gr de Atún = _____
- e) 8 gr de orégano = _____

ACTIVIDAD N°3

Puedes hacer los cálculos de Costos Brutos usando cualquier método: Por Proporciones por ej. despejando incógnita "X" ,siempre que sepas plantear el problema y registres bien los datos.

Cuál es el precio de 80 gr de tallarines N°77...Proporciones planteamiento:

$$\begin{array}{ccc} 400 \text{ gr} & 80 \text{ gr} & 400 \text{ gr es a } \$ 750 \text{ como } 80 \text{ gr es a "X" Pesos } \$ \\ \$ 750 & X & \end{array}$$

Despeja incógnita " X " luego resuelve : $750 \times 80 / 400 = \$ \text{-----}$

Haz el ejercicio con los otros ingredientes de la Tabla DE DATOS DE LA ACTIVIDAD N° 1
Hay más métodos de cálculo, Puedes usar cualquier MÉTODO DE CÁLCULO, pero Hazlo Tú.

ACTIVIDAD N° 4

También puedes Multiplicar la cantidad de alimento a investigar por el precio pagado y dividirlo por la cantidad obtenida :

$$80 \text{ gr fideos} \times \$ 750 / 400 \text{ gr} =$$

- a) 80 gr de tallarines es = $80 \times \$ 750 / 400$ \$ _____ (Registra resultado)
- b) 25 gr de mantequilla = _____
- c) 1750 gr de Azúcar = _____
- d) 2300 gr de Atún = _____
- e) 8 gr de orégano = _____

ACTIVIDAD N° 5

Resuelve problema de cálculo de Costos Brutos de la siguiente Tabla usando el método de cálculo que más te acomode:

CANTIDAD (a)	Ingrediente (b)	Precio de Mercado (c)	Costo Bruto (d)
2.300 gr	Filete	\$ 8.300 Un Kilogramo	\$
2 litros	Crema de leche	850 200 ml	
750 gr	Azúcar	650 un kilogramo	
300 gr	Queso Rallado	700 40 gramos	
150 ml	Cognac	3.300 750 ml	
30 unid	huevos	1800 Docena	
25 ml	Esenc de vainilla	550 60 ml	
340 gr	Yoghourt	1300 un litro	

Sumar \$ _____

En la columna (d) registra los costos brutos de los ingredientes indicados en columnas a y b .

ACTIVIDAD N°6. Cuestionario de Estudio.

- 1.- Vocabulario Técnico . Define o Explica: a) Costo b) Centro de Abasto
 c) Precio de Mercado d) Formato de Presentación o de Venta e) Costos brutos.

2. Indica con qué datos calculas los Costos Brutos de los alimentos o de los ingredientes:

.....

3.- Cómo calculaste el Costo Bruto de las 30 unidades de huevo INDICADA en la TABLA de la Actividad N°5 ?

.....

4.-Desde el punto el punto de vista de los Costos el Formato de Venta de un producto “x” indica dos datos básicos para el cálculo de los Costos Brutos. Indica cuáles son esos dos datos:

.....

5.-Por qué es importante calcular el Costo bruto de una Preparación Culinaria o Gastronómica?

.....
