

Intro a la Teoría de Costos

¿Que es Administración?

- Proceso en el que se **planea, organiza, dirige, controla y se coordinan** productos, personal y mercancías para cumplir con los propósitos o las metas de una organización.

Dos Personas

Henry Fayol

- **Reglas Administrativas**
 - Planear
 - Organizar
 - Dirigir
 - Controlar
 - Coordinar
- Liderazgo
 - Hacer el espacio atractivo.

Mickey Warner

- **Objetivos de la organización: "Teoría de las 5 M"**
 - Men,
 - ◆ Administrarlo
 - ◆ Retenerlo
 - Money,
 - ◆ **Costo de Producción, (suma de ↓)**
 - ◇ **Materia Prima**
 - ◇ **Mano de Obra**
 - ◇ **Cargos Indirectos**
 - ◆ **Inversión Inicial, (+ 3 meses de C.P.)**
 - Materials,
 - ◆ Materia prima.
 - Methods,
 - ◆ Procesos administrativos coherentes acorde al restaurante.
 - Machines,
 - ◆ Dependencia e inversión en maquinaria para poder funcionar.

Costo y Gasto

Costo

- Valor monetario en el que se incurre para transformar un

producto o servicio.

- Todo aquello que nos va a generar un ingreso.
- Control de Costos
 - Es importante medirlos y evaluarlos ante la operación y administración para determinar variaciones en los insumos en relación a lo establecido en el estándar del restaurante.
 - Finalidad de control de costos,
 - ◇ Proteger e incrementar utilidades.
 - ◇ Mejorar desarrollo de actividades.
 - ◇ Detección de áreas de oportunidad.
 - ◇ Monitoreo permanente de variaciones de precio.
 - ◇ Monitoreo de popularidad del menú.
 - ◇ Adecuando ajuste de precios.
 - ◇ Optimizar y maximizar los recursos del restaurante.
 - Ciclo Operativo
 - ◆ Tiempo que le toma a la empresa desde que se compra la materia prima hasta que se vende.
 - ◆ Es un ciclo.
 - ◆ Organizado en 9 pasos. **CRADCPPSV**
 - ◆ 1 al 4 Almacén y Compras, 5 a 7 Cocina, 8 a 9 Salón.
 1. Compra.
 2. Recepción.
 3. Almacenamiento.
 4. Distribución.
 5. Conservación.
 6. Pre-Producción.
 7. Producción.
 8. Servicio.
 9. Venta.
- Costo de Producción
 - Materia Prima,
 - ◆ Representa los insumos con los que se elabora un producto o servicio.
 - ◆ Puede ser,
 - ◇ Directa,
 - Ingredientes.
 - ◇ Indirecta,

- Loza, cajas, plaqué, etc.
- **Mano de Obra,**
 - ◆ Representa el costo del personal involucrado en el proceso de producción.
 - ◇ Directa, (todos los que toquen el plato),
 - Chef, bartender, mesero, cocinero, etc.
 - ◇ Indirecta, (todos los que hacen que el plato llegue a la mesa),
 - Hostess, cajera, garrotero, etc.
- **Cargos Indirectos,**
 - ◆ Todos los pagos necesarios para llevar a cabo el proceso de producción.
 - ◇ Completamente indirecto.

Fundamentos de los Costos

- Al hablar de alimentos y bebidas, debemos destacar los siguientes conceptos:
 - Precio de Venta,
 - ◆ Valor monetario al que se ofrece un producto o servicio.
 - Costo Unitario,
 - ◆ Valor monetario en el que se incurre para transformar un producto o servicio.
 - Utilidad,
 - ◆ Ganancia.
 - % de Costo,
 - ◆ Parte proporcional que representa el costo unitario con relación al costo de venta.
 - % de Utilidad,
 - ◆ Parte proporcional que representa la utilidad con relación al precio de venta.
- Porcentajes Ideales de Materia Prima,
 - Distribución Ideal,
 - ◆ Del 100% del Precio de Venta,
 - ◇ 70% de Utilidad,
 - ◇ 30% de Costo,
 - Otra Distribución,
 - ◆ 33% de Materia Prima,
 - ◆ 32% de Utilidad Bruta,

- ◆ 20% de Mano de Obra,
 - ◆ 15% de Costos Indirectos,
- Distribución de Comedores Industriales,
 - ◆ 55% de Materia Prima,
 - ◆ 25% de Mano de Obra,
 - ◆ 12% de Costos Indirectos,
 - ◆ 8% de Utilidad Bruta,
- 3 Métodos de los Fundamentos de Costos,
 1. Fórmulas Básica, (Despejar Dependiendo el Uso):
 - ◆ Precio de Venta = Costo Unitario + Utilidad,
 - ◇ $PV = CU + U$,
 - ◆ Precio de Venta = Costo / % de Costo,
 - ◇ $PV = C / \%C$,
 - ◆ Precio de Venta = Utilidad / % de Utilidad,
 - ◇ $PV = U / \%U$,
 - ◆ $100\% = \% \text{ de Costo} + \% \text{ de Utilidad}$,
 - ◇ $100\% = \%C + \%U$
 2. Despeje de Fórmulas,
 - ◆ $C = PV - U$
 - ◆ $C = PV * \%C$
 - ◆ $U = PV - CU$
 - ◆ $U = PV * \%U$
 - ◆ $\%C = 100\% - \%U$
 - ◆ $\%C = C / PV$
 - ◆ $\%U = 100\% - \%C$
 - ◆ $\%U = U / PV$
 3. Pirámide del Saber,
 - Siempre Utilizar \$ o %, (EN CLASE)
 - ◆ $25.6\% = 26\%$
- IVA (Impuesto al Valor Agregado),
 - 5

Gasto

- Todos los egresos necesarios para vender un producto, servicio y efectuar sus operaciones.

Clasificación de Costos y Gastos

- **Costos,**

- Según su **Identificación**,
 - ◆ **Directos:** aquellos involucrados directamente con los que la empresa produce.
 - ◆ **Indirectos:** son todos aquellos conatos que se realizan para operar el negocio y no están directamente involucrados con el producto o servicio que se vende.
- Según su **Comportamiento**,
 - ◆ **Fijos:** son aquellos que permanecen constantes e independiente del volumen de ventas.
 - ◆ **Variables:** Son aquellos que sufren modificaciones según el volumen de ventas de producción.
 - ◆ **Semifijo o Semivariable:** una parte fija y otra variable.
- Según su **Autoridad**,
 - ◆ **Controlables:** aquellos que a determinado nivel se tiene la autoridad de modificar.
 - ◇ Pueden modificar a corto plazo.
 - ◆ **No Controlables:** inclusive en niveles altos, no pueden ser modificados.
 - ◇ No pueden ser modificados a corto plazo.
- Según su **Planeación**,
 - ◆ **Históricos:** son obtenidos al final de un periodo y se conservan para hacer un análisis de resultados futuros.
 - ◆ **Planeados:** son aquellos que se tienen estimados que se presenten según los resultados de cotos históricos.
- Según su **Unidad**,
 - ◆ **Unitario:** es el valor de una porción o costo total de un producto o servicio.
 - ◆ **Total:** Es el resultado de los costos unitarios dentro de un mismo producto o servicio.

Fundamentos de los Costos

- Al hablar de alimentos y bebidas, debemos destacar los siguientes conceptos:
 - Precio de Venta,
 - ◆ Valor monetario al que se ofrece un producto o servicio.
 - Costo Unitario,
 - ◆ Valor monetario en el que se incurre para transformar un producto o servicio.

- Utilidad,
 - ◆ Ganancia.
- % de Costo,
 - ◆ Parte proporcional que representa el costo unitario con relación al costo de venta.
- % de Utilidad,
 - ◆ Parte proporcional que representa la utilidad con relación al precio de venta.
- Porcentajes Ideales de Materia Prima,
 - Distribución Ideal,
 - ◆ Del 100% del Precio de Venta,
 - ◇ 70% de Utilidad,
 - ◇ 30% de Costo,
 - Otra Distribución,
 - ◆ 33% de Materia Prima,
 - ◆ 32% de Utilidad Bruta,
 - ◆ 20% de Mano de Obra,
 - ◆ 15% de Costos Indirectos,
 - Distribución de Comedores Industriales,
 - ◆ 55% de Materia Prima,
 - ◆ 25% de Mano de Obra,
 - ◆ 12% de Costos Indirectos,
 - ◆ 8% de Utilidad Bruta,
- 3 Métodos de los Fundamentos de Costos,
 1. Fórmulas Básica, (Despejar Dependiendo el Uso):
 - ◆ Precio de Venta = Costo Unitario + Utilidad,
 - ◇ $PV = CU + U$,
 - ◆ Precio de Venta = Costo / % de Costo,
 - ◇ $PV = C / \%C$,
 - ◆ Precio de Venta = Utilidad / % de Utilidad,
 - ◇ $PV = U / \%U$,
 - ◆ $100\% = \% \text{ de Costo} + \% \text{ de Utilidad}$,
 - ◇ $100\% = \%C + \%U$
 2. Despeje de Fórmulas,
 - ◆ $C = PV - U$
 - ◆ $C = PV * \%C$
 - ◆ $U = PV - CU$

- ◆ $U = PV + \%U$
- ◆ $\%C = 100\% - \%U$
- ◆ $\%C = C / PV$
- ◆ $\%U = 100\% - \%C$
- ◆ $\%U = U / PV$

3. Pirámide del Saber,

- Siempre Utilizar \$ o %, (EN CLASE)
 - ◆ $25.6\% = 26\%$

Valor

- Lo que el cliente está dispuesto a pagar por algo.
 - Productos hechos a mano.
 - Productos artesanales.
 - Atención personalizada.
 - Prestigio de una marca.
- Construcción y atributos de una marca.
- ***Deben considerarse los costos, gastos y el valor para poder fijar un precio de venta.***