



CURSO BASICO DE COSTOS

1. INTRODUCCION

- **SISTEMAS SIERRA ERP.**- Se llama software **ERP** (*Enterprise Resource Planning*) a aquél que en su diseño contempla a la empresa como un todo y en el que las decisiones y operaciones de cada sector tienen incidencia efectiva en los restantes. De esta manera la optimización de todos los recursos disponibles, es realmente posible. Con esta solución, la información está al día sin ninguna tarea extra de control, brindándonos una mejor información en tiempo y forma, que de otra manera es difícil de lograr. **Se tiene un gran ahorro de tiempo, información al momento, y sobre todo integridad en la información**

Sugerencias

Mostrar diagrama de solución Erp con las 3 áreas.
Hacer énfasis en la diferencia de la solución Sierra Erp contra la venta de proyectos individuales. Sierra vende una Solución, no proyectos aislados.
Mostrar lista de proyectos.

Min
4

2

1. FUNCION DEL SISTEMA DE COSTOS

- La función esencial del **sistema de Costos** es, controlar el costo de la empresa. Permite la elaboración y actualización de costos de las recetas.

Comentar que también es la base para el descuento de inventarios

1

2. NOMENCLATURA

- **Insumo.**- Es el elemento más pequeño de dato para el análisis de costo de una receta. Es el ingrediente. Estos se clasifican en:
 - o **Materia prima.**- Es la materia prima utilizada en la elaboración de una receta. Ejemplo: aguacate, filete, sal, tomate, brandy Don Pedro, whiskey Buchanan, etc.
 - o **Mano de obra.**- Es la mano de obra utilizada en la elaboración de una receta. Ejemplo: Chef, cocinero, ayudante de cocinero, cantinero, etc.
 - o **Equipo.**- Es el equipo utilizado en la preparación de una receta. Ejemplo: Horno de cocina, plancha, licuadora, horno microondas, etc.
- **Básico.**- Es una agrupación de insumos. Es una guarnición o preparado, que puede formar parte de una receta. Ejemplo: guacamole, salsa mexicana, papa al horno, frijoles refritos, etc.
- **Receta.**- Es la agrupación de insumos y/o básicos que conforman la fórmula de la receta. Ejemplo: Filete a la tampiqueña, fettuccini Alfredo, coctel de camarones, buehanans con agua mineral, don pedro con agua, etc.
- **Porcentaje de desperdicio.**- Es el porcentaje del volumen del insumo, que se desperdicia al elaborar una receta. En esencia es el agregar un porcentaje de costo, el cual también es descontado de inventarios. Ejemplo: Si en la receta se incluyen 250 gramos de filete y tiene 10% de desperdicio, el sistema costeará con 275 gramos, y es lo que descontará de inventarios.
- **Porcentaje de mando.**- Es un porcentaje de costo que se agrega a una receta por la supervisión. Es un porcentaje de costo sobre la mano de obra utilizada para la elaboración de una receta. Ejemplo: La supervisión del chef en la elaboración de una receta aunque no haya participado directamente.
- **Porcentaje de uso de herramienta.**- Es un porcentaje de costo que se agrega a una receta por el uso de cubiertos, platos y vasos. Es un porcentaje de costo sobre la mano de obra utilizada en la elaboración de una receta.
- **Porcentaje de indirectos.**- Es un porcentaje de costo que se agrega a una receta, por insumos que se utilizan para su elaboración. Es un porcentaje sobre el costo directo. Ejemplo: leña, aceite, gas, etc.
- **Costo directo.**- Es el costo de materia prima, más el costo de la mano de obra, más el costo de equipo, utilizados en la elaboración de una receta.
- **Costo unitario.**- Es el costo directo, más el costo de los indirectos, utilizados en la elaboración de una receta.
- **Precio de venta.**- Es el precio al que se vende al público, la receta.
- **Margen o porcentaje de costo.**- Es el resultado de dividir el costo unitario entre el precio de venta y multiplicado por 100. Ejemplo: Si el costo de la receta es \$29.25, y su precio de venta es \$95.00, el margen o porcentaje de costo con el que opera la receta es $(\$29.25 / \$95.00) * 100 = 30.8\%$.
- **Factor de conversión.**- Es el número de unidades de análisis que contiene la unidad de compra. Ejemplo: si la unidad de análisis es **gramo** y la unidad de compra es **kilo**, el factor de conversión es **1000**.
- **Factor de rendimiento.**- Es el número de porciones que produce la receta del básico.

Hacer énfasis en el factor de conversión, factor de rendimiento y margen de costo. Mencionar que se va a trabajar solo con materia prima. Adicionalmente explicar concepto de grupo, selección.

19



3. ESTRUCTURA DE LA CLAVE

- La estructura de la clave es de 6 dígitos. **999999**.
 - **1** para insumos de materia prima.
 - **2** para insumos de mano de obra.
 - **3** para insumos de equipo.
 - **4** para básicos.
 - **5** para recetas.
- Los siguientes 5 dígitos **99999**, es el número de insumo, básico o receta.

NOTA: Esto le permite utilizar 100,000 números, del 00000 al 99999, para cada tipo.

1

4. ALTAS

- **INSUMOS**
 - **MATERIA PRIMA**
 - **MANO DE OBRA**
 - **EQUIPO**
- **BASICOS**
 - **MODIFICAR INSUMOS DE UN BASICO**
- **RECETAS**
 - **MODIFICAR INSUMOS DE UNA RECETA**
 - **DUPLICAR RECETAS**
 - **CONSULTAR CATALOGO DE PLUS**
- **PRECIOS DE VENTA**
 - **MARGENES DE COSTO**
- **GRUPOS Y SELECCIONES**

Comentar la definición de Upc
Habilitar tabla de iva.
Importancia de registrar el costo sin iva.

15

Hacer énfasis en el factor de rendimiento y costo directo

13

Hacer énfasis en que no debe haber plus sin receta.

28

Importancia de definir margen 1 y 2 de costo.

3

CheckBox para desglosar iva

1

5. REPORTES

- **INSUMOS**
- **BASICOS**
 - **ANALITICO**
 - **ANALIZAR RECETAS DE BASICOS**
- **RECETAS**
 - **ANALITICO**
 - **MARGENES DE COSTO**
 - **ANALIZAR RECETAS**
 - **RECETAS A VERIFICAR**

Ver opciones de impresión y filtros.

4

4

Enfatizar la importancia de imprimir reporte de recetas a verificar diariamente.

8

6. MANTENIMIENTO

- **PARAMETROS**
- **ACTUALIZAR PRECIOS**
- **AUDITORIA**

Importancia de margen mínimo y máximo para auditoria.

4

8

4

119