** Colegio Polivalente**

**Profesor Ildefonso Calderón**

Módulo : Emprendimiento y Empleabilidad

Docente : Jessica Vergara Vargas

Curso : 4° Medio. Gastronomía

**GUÍA DE AUTOAPRENDIZAJE**

**Aprendizaje Esperado:**

Diseña y ejecuta un proyecto para concretar iniciativas de emprendimiento, identificando las acciones a realizar, el cronograma de su ejecución y los presupuestos, definiendo alternativas de financiamiento y evaluando y controlando su avance.

Contenido: Costos fijos y costos variables

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nombre: | | |
| Curso: 4°Medio | Puntaje Ideal: | Puntaje Real: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| OA | INDICADOR DE EVALUACION | PREGUNTAS |
|  | Identificar costos variables de una empresa gastronómica | 1-2 |

Conceptos Básicos:

En el siguiente video figura información sobre costos fijos y costos variables

<https://www.youtube.com/watch?v=VCgX2Adk37Y>



**Costo Fijos:**

El **costo fijo** es aquel  que posee una organización o empresa que no varía, ya que la empresa no puede prescindir de este tipo de gastos que son indispensables para la actividad que la organización lleva a cabo. Por **ejemplo**: el **costo** de alquiler de un local, oficina o depósito de una empresa.

Ejemplos:

* Arriendo
* Servicio de Internet
* Los sueldos
* Gastos comunes (luz y agua)
* Otros

**Costos Variables:**

Son los que varían en función a la cantidad o volumen de producción o ventas.

Los **costos variables** son aquellos gastos que varían en proporción a la actividad de la empresa, función a la cantidad volumen de producción o ventas.

El **costo variable** es la suma de todos los **costos** marginales por unidades producidas.

Ejemplo:

-Cantidad de pescado

-Carne

-Pollo

-Cebollas

-Lechugas

-Tomates

**ACTIVIDAD**

Ejercicio n°1:

Instrucciones:

Determinar costos variables de una Empresa Gastronómica aplicando regla de tres simples.

-Panadería “Don Camilo

|  |  |
| --- | --- |
| **COSTOS FIJOS** | **TOTAL** |
| Arriendo | $200.000 |
| Internet | $80.000 |
| Cable | $ 25.000 |
| Luz | $120.000 |
| Agua | $150.000 |
| Gas | $ 95.000 |
| Sueldo de 2 trabajadores | $800.000 (sueldo $400.000 mil pesos) |
|  |  |
| **TOTAL** | $1.470.000 |

**Pan de Molde Blanco Cantidad: 7 moldes**

|  |  |
| --- | --- |
| **COSTOS VARIABLES** | **PRECIOS GRS/KILOS** |
| 5K Harina | $ 850 (1 kilo de harina) |
| 70 grs Levadura | $ 350 (125 grs) =196 |
| 250 grs Manteca | $ 670 (250 grs) = 670 |
| 40 grs Mejorador | $1.100 (500 grs) |
| 100 grs Sal (por un kilo de harina 20 grs de sal) | $ 300 (1 kilo de sal) |
| 2.500 cc Agua fría | Sin precio |
| **TOTAL** | $ |

**RESUMEN**

|  |  |
| --- | --- |
| Total Costo Fijo | $ |
| Total Costo Variable | $ |
| Costo Total | $ |
| Costo Unitario |  |

Determinar el costo unitario de un Pan de Molde

**FORMULA:**

DIVIDE COSTO TOTAL X LA CANTIDAD DE PANES QUE ELABORO

Ejemplo:

286.000:50= 5.72

**Desarrollo Ejercicio:**

**Desglose Costos Variables**

**Materias primas :**

**1).EJEMPLO: LEVADURA**

125 grs levadura valen $350

70 grs valen X

X=70 X 350 =24.500 =196 precio final

125 125

Respuesta: 70 grs valen $196 pesos

**2)MANTECA:**

X=250x670 =167.500 =670 precio final

250 250

Respuesta:

**3)MEJORADOR:**

**4).SAL:**

**5).HARINA**

**Lista de cotejo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Criterios** | **Cumple (3 pts.c/u)** | **No cumple (1 pts.c/u)** |
| El estudiante responde las preguntas de acuerdo con lo solicitado |  |  |
| El estudiante desarrolla el ejercicio aplicando formula tres simples |  |  |
| El estudiante responde al total de los costos variables de las materias primas. |  |  |