



# **MANUAL DE CÁTEDRA: COSTOS Y PRESUPUESTOS**

**Gestión Financiera para Operaciones Gastronómicas**

**Institución:** Instituto de Formación Técnica Superior (IFTS) N° 23

**Carrera:** Tecnicatura Superior en Gastronomía

**Asignatura:** Costos y Presupuestos (Código: 3598)

**Ciclo Lectivo:** 2026

**Docente:** Téc. Sup. Mercedes Recalde

# ÍNDICE GENERAL

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>EJE 1: ESTRUCTURA Y CLASIFICACIÓN DEL COSTO GASTRONÓMICO</b>	<b>4</b>
1.1. Conceptos Fundamentales: Costo vs. Gasto	
1.2. Los Tres Elementos del Costo	
1.3. Clasificación Operativa de los Costos	
1.4. La Registración Contable en Gastronomía	
<b>EJE 2: HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESTIMACIÓN .....</b>	<b>8</b>
2.1. Relación Utilidad-Volumen y Variaciones de Cantidades	
2.2. Determinación del Punto de Equilibrio	
2.3. Métodos de Costeo y Estados Proyectados	
<b>EJE 3: COSTEO OPERATIVO Y FIJACIÓN DE PRECIOS.....</b>	<b>12</b>
3.1. Costeo de Recetas: La Ficha Técnica	
3.2. El Costo para la Determinación del Precio de Venta (PVP)	
<b>EJE 4: CONTROL PRESUPUESTARIO Y CONTEXTO INFLACIONARIO .....</b>	<b>16</b>
4.1. Concepto y Limitaciones del Presupuesto	
4.2. Implementación y el Manual del Presupuesto	
4.3. Determinación de Costos en Procesos Inflacionarios	

## INTRODUCCIÓN

La viabilidad de un proyecto gastronómico no se sostiene únicamente con la excelencia técnica de sus preparaciones. Una receta perfectamente ejecutada, pero que no ha sido costeadada con exactitud, representa un riesgo operativo directo.

Este manual ha sido diseñado para dotar a los futuros Técnicos Superiores en Gastronomía de las herramientas analíticas y cuantitativas necesarias para defender el margen de rentabilidad de sus negocios. Abordaremos la transición indispensable entre la creatividad de la línea de producción y el rigor de los números financieros, entendiendo que el control de las mermas, la estandarización mediante fichas técnicas y la estrategia inteligente de precios son los verdaderos pilares de la supervivencia comercial en nuestra industria.

El objetivo es claro: que el profesional gastronómico deje de ver a la registración contable como un trámite administrativo y comience a utilizar el **costeo**, el **presupuesto** y el **punto de equilibrio** como sus principales herramientas proyectuales y gerenciales para la toma de decisiones, especialmente en contextos económicos de alta volatilidad.

## EJE 1: ESTRUCTURA Y CLASIFICACIÓN DEL COSTO GASTRONÓMICO

### 1.1. Conceptos Fundamentales: Costo vs. Gasto

En la operatoria de un restaurante, es un error muy común confundir estos conceptos:

- **Costo:** Es toda erogación económica vinculada de ***forma directa*** y necesaria a la producción del bien o servicio. Es una "inversión operativa" que se recupera en el momento en que el comensal paga la cuenta. (Ejemplo: La compra de harina, el salario del jefe de partida).
- **Gasto:** Es la erogación destinada a la administración, comercialización o financiamiento del negocio. Se consume en el período y no se le puede asignar directamente al plato. (Ejemplo: El abono de internet del local, el sueldo del estudio contable).
- **Inversión:**

### 1.2. Los Tres Elementos del Costo

Todo producto que sale de la cocina se compone inexorablemente de tres elementos:

1. **Materia Prima (MP):** Los insumos físicos que sufren transformación.
2. **Mano de Obra Directa (MOD):** El costo del trabajo humano aplicado exclusivamente a la producción.
3. **Cargas Fabriles o Costos Indirectos de Fabricación (CIF):** Elementos vitales para que la cocina funcione, pero que no son cuantificables por porción exacta. (Ejemplo: El gas de los anafes, la amortización del horno convector, los productos de limpieza, los materiales y utensilios de cocina).

### 1.3. Clasificación Operativa de los Costos

Para tomar decisiones gerenciales, los costos se dividen según su comportamiento frente al volumen de venta:

- **Costos Fijos:** Aquellos que la empresa debe asumir obligatoriamente, atienda a 10 o a 200 cubiertos en un turno. Permanecen inalterables en el corto plazo. (Ejemplo: Alquiler del inmueble, seguros).
- **Costos Variables:** Fluctúan en proporción directa a la cantidad de producción. A mayor venta, mayor costo variable total. (Ejemplo: Insumos, insumos de empaque para *take away*).

Según su asignación al producto:

- **Costos Directos:** Se identifican y miden con precisión en la receta (Los gramos de salmón en un roll).
- **Costos Indirectos:** Benefician a todo el servicio y se relacionan con la administración o comercialización. Deben asignarse al plato mediante un "criterio de prorrateo" (Ejemplo: El costo del gerente del salón distribuido entre todos los platos vendidos en el mes).

### 1.4. La Registración Contable en Gastronomía

La registración es el puente entre la cocina y la administración. Consiste en documentar de forma sistemática los movimientos reales de bienes. En la práctica, se traduce en: cruce de remitos contra facturas, auditorías de inventario físico en cámara y pañol, y el registro de mermas o despilfarros diarios.

Para no dejar margen de duda, es fundamental comprender que en gastronomía cada peso que sale de la caja tiene una naturaleza distinta. Clasificar mal un egreso significa ponerle un precio incorrecto al plato, lo que puede llevar el restaurante a la quiebra.

## 1. Conceptos Fundamentales

- **Costo:** Es una **inversión operativa recuperable**. Es dinero vinculado de forma directa y necesaria a la producción del plato (ej. la harina, el salmón, el gas de las hornallas, el sueldo de los cocineros). Este dinero vuelve a la caja en el momento exacto en que el comensal paga la cuenta. Ejemplos claros de Costos:

*Materia Prima Directa: La compra de harina, la carne de un bife, el salmón fresco para el sushi o las especias.*

*Mano de Obra Directa: El salario y las cargas sociales de los cocineros que están en la línea de producción o de la mucama que limpia la habitación.*

*Costos Indirectos de Producción: El gas de las hornallas utilizado para cocinar o el desgaste del aceite de la freidora*

- **Gasto:** Erogación destinada a la administración o comercialización. Ayuda a que el negocio funcione y venda, pero **no interviene en la transformación de la materia prima** (ej. pauta en redes sociales, honorarios del contador, el software de gestión). No se le puede asignar a un plato específico de manera directa.

*Comercialización: La pauta publicitaria en redes sociales (Instagram, Facebook), el diseño de la carta o del sitio web*

*Administrativos: El honorario del contador, el sueldo de la recepcionista, el abono del sistema de gestión o software (Maxirest)*

*Financieros y Penales: Los intereses pagados por un crédito bancario para la remodelación del local o una multa por incumplimiento de normas sanitarias*

- **Inversión:** Desembolso de capital para obtener un beneficio futuro, que se amortiza a lo largo de su vida útil (ej. comprar una amasadora industrial o un abatidor).

*La compra de un abatidor de temperatura para la cocina*

*La adquisición de una amasadora industrial*

*La instalación de un sistema de extracción o renovación de la campana*

## **2. El tratamiento de los Servicios (Luz, Gas, Agua, ABL, Internet)**

Los servicios son el área donde más se confunden los gastronómicos. Todos estos rubros se consideran **Costos Indirectos de Fabricación (CIF) o Cargas Fabriles**, porque son absolutamente necesarios para que la cocina opere, pero benefician a todo el servicio en su conjunto y no se pueden medir con exactitud en una sola porción de comida.

Sin embargo, su comportamiento ante las ventas es muy diferente, especialmente con los cambios de temporada:

**A. Servicios Mixtos (Luz, Gas, Agua):** Estos servicios tienen un comportamiento **Semifijo o Mixto**. Tienen un cargo fijo inamovible mensual, más un componente variable que depende estrictamente del consumo (kWh o metros cúbicos).

- **Temporada Alta:** El componente variable se dispara. Al haber más clientes, los hornos, cámaras frigoríficas y lavavajillas funcionan más horas, elevando drásticamente la factura.
- **Temporada Baja:** El consumo variable baja drásticamente porque se cocina menos, pero el restaurante **sigue estando obligado a pagar la porción fija** de la factura.

**B. Servicios puramente Fijos (Internet y ABL/Tasas Municipales):** Estos se clasifican como **Costos Indirectos y Fijos**. Permanecen inalterables en el corto plazo, vendas 10 o 500 cubiertos en el mes.

- **Temporada Alta / Baja:** No sufren ninguna modificación. El abono de fibra óptica o la tasa municipal costarán exactamente lo mismo esté el salón lleno o vacío.

**¿Cómo y qué porcentaje se asigna al valor final de un plato?** Como no puedes calcular exactamente cuánto gas gastó un solo bife, estos servicios se asignan al plato

mediante un **Criterio de Prorrateo**. Esto significa buscar una base lógica para repartir el gasto; por ejemplo, tomar el total de las facturas de servicios del mes y dividirlo por la cantidad de cubiertos (clientes) estimados, asignando una "cuota parte" a cada plato.

A nivel general del negocio, los Costos Indirectos de Fabricación (donde entran los servicios, limpieza y mantenimiento) suelen representar **entre el 30% y el 50% del costo total** operativo de un establecimiento.

*Deben entender que de todos los costos físicos que tiene el restaurante para operar en un mes, casi la mitad se va en mantener la estructura funcionando (luz, gas, alquiler, limpieza).*

*Sin embargo, a la hora de calcular el precio de un plato individual en la ficha técnica, **no se le recarga un 30-50% a su valor**. Lo que se hace es asignarle una "cuota parte" fija en pesos utilizando un **Criterio de Prorrateo**.*

*Por ejemplo, si los costos indirectos totales del mes son \$1.000.000 y estimamos vender 5.000 cubiertos, prorrateamos dividiendo ese monto: a cada plato le sumaremos \$200 de "costos indirectos". Recién después de sumar los ingredientes, la mano de obra y esos \$200, se aplica el multiplicador de ganancia (Markup) o el Food Cost para llegar al valor final del plato en la carta*



### 3. La Mano de Obra Eventual (Temporada alta y Catering)

El sueldo de un chef o panadero permanente se considera un costo **Directo y Fijo**, ya que se le paga su salario base mes a mes sin importar cuántos platos salgan.

Sin embargo, la realidad gastronómica exige flexibilidad. **¿Qué pasa cuando contratamos personal eventual, horas extras para temporada alta o camareros extra para un servicio de catering?**

Este tipo de contrataciones cambia de clasificación:

- Pasan a ser **Mano de Obra Directa y VARIABLE**.
- **¿Por qué son variables?** Porque su contratación fluctúa en proporción directa y paralela a la cantidad de producción. Si no hay un evento de catering, ese costo es cero; si se vende un gran banquete, el costo aumenta. Lo mismo ocurre con el pago de horas extras al personal de producción.
- **Eventos y Catering:** Si vendes un servicio de catering para 50 personas, los salarios de los meseros o ayudantes de cocina contratados específicamente para ese día son **Costos Directos** atribuibles exclusivamente a la rentabilidad de ese evento. A la hora de presupuestar el catering, sumarás el costo de los insumos más el costo de este personal eventual y la logística, y sobre ese Costo Total aplicarás tu margen de ganancia (Markup) para obtener el precio de venta final del evento.

**Consigna:** Clasifica los siguientes egresos de un restaurante especializado en pastas e indica si corresponden a un **Costo, a un Gasto o a una Inversión**.

Compra de 50 kg de harina 0000.

Pago de la campaña en Instagram para el Día del Amigo.

Compra de una máquina laminadora de pastas industrial de origen italiano.

Pago del sueldo del bachero y del parrillero.

Pago mensual del software de reservas de mesas

Pago de la factura de gas natural de la cocina

## **COSTOS OCULTOS**

¿Qué es exactamente el Costo Oculto?

El costo oculto no es una factura que llega a fin de mes ni un gasto que el contador pueda registrar fácilmente. Surge de las diferencias o faltantes de mercadería que se descubren al realizar una Auditoría de Inventarios

.

Básicamente, es la brecha monetaria entre el "stock teórico" (lo que el sistema informático o las planillas dicen que deberías tener) y el "stock físico real" (lo que efectivamente hay cuando cuentas los paquetes en el depósito o la cámara)

¿Qué genera este costo oculto? Existen, al menos, cuatro causas principales

Mermas no reportadas: Por ejemplo, cuando se limpia un lomo y se descarta más grasa o carne de lo que estipula la receta estándar, y nadie lo anota.

Mala manipulación de los alimentos: Productos que se queman, preparaciones que salen mal y terminan en el cesto de basura sin ser registradas en el sistema.

Vencimientos: Mercadería que se echa a perder por no aplicar correctamente el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) en las cámaras frigoríficas.

Robos: Faltantes de insumos de alto valor (como bebidas alcohólicas, cortes de carne premium o quesos) por sustracción del personal o proveedores.

Para evitar estas fugas de capital, se debe implementar lo que llamamos el Circuito de ***Control y Registración obligatorio***

Se explica en 4 pasos:

**Paso 1: Recepción y Control de Calidad**. Es la primera barrera. Exígeles que siempre crucen exhaustivamente el Remito del proveedor contra la Orden de Compra original

. Regla de oro: Hay que pesar todo. Nunca se debe aceptar el peso bruto si trae exceso de mermas; el ejemplo clásico es aceptar cajas de pollo congelado con exceso de hielo, lo que significa que terminas pagando agua a precio de pollo.

**Paso 2: Ingreso a Almacén o Cámara**. Apenas entra la mercadería, se debe cargar en el sistema de gestión (software de stock) para actualizar inmediatamente los precios de costo de la materia prima

.

**Paso 3: Transferencia a Producción** (El Vale de Consumo). La regla en la cocina es estricta: la mercadería nunca debe salir del depósito o de la cámara hacia la línea de producción sin un "Vale de Consumo" o requisita interna firmada

. Contablemente, todo lo que cruza la puerta hacia la cocina se considera automáticamente consumido

**Paso 4: Auditoría de Inventarios**. Es el momento de la verdad para descubrir el costo oculto. Consiste en hacer conteos físicos de forma periódica

. Para productos perecederos (carnes, lácteos, verduras) se sugiere un conteo semanal, mientras que para secos y bebidas puede ser mensual.

Pensemos:

El sistema dice que debería haber 20 kg de salmón, pero en la cámara solo hay 15 kg. Esos 5 kg perdidos son el "costo oculto" que se come la ganancia neta de decenas de platos vendidos.

- ✓ las mermas no reportadas y otros factores operativos generan el temido "Costo Oculto" que afecta directamente la rentabilidad, ya que saltan a la luz como faltantes al momento de realizar la auditoría física de inventarios.

ejemplos claros de mermas y fugas de capital:

- ✓ Exceso de mermas ocultas en la recepción de mercadería: El ejemplo más crítico ocurre en la puerta del restaurante por no verificar los pesos reales en la balanza. Un caso clásico es aceptar el peso bruto de cajas de pollo congelado con exceso de hielo o agua. Al no reportar ni rechazar esta merma, el restaurante termina pagando agua a precio de pollo
- ✓ Mala manipulación de los alimentos: Ocurre durante la producción, cuando los ingredientes se procesan de forma incorrecta, se arruinan o se desperdician en la línea de cocina y se descartan sin ser informados en el sistema
- ✓ Robos: La sustracción no autorizada de insumos también se clasifica dentro de estos faltantes críticos que vacían el stock real frente al teórico que marca el sistema.

Para que estos "costos ocultos" no destruyan el margen de ganancia de los platos, el se debe implementar un control exhaustivo cruzando el Remito del proveedor contra la Orden de Compra al recibir la mercadería, y prohíbe terminantemente que los insumos salgan de la cámara hacia la cocina sin un "Vale de Consumo" o requisita interna firmada.

## Anexo Técnico de Registración Contable

---

### Anexo Técnico:

### La Registración Contable en Gastronomía

**Materia:** Gestión de Costos y Presupuestos

**Docente:** Téc. Sup. Mercedes Recalde

La registración contable no es un trámite administrativo; es la herramienta de supervivencia para defender el margen de rentabilidad en contextos de alta volatilidad. Para que sea efectiva, debe seguir el flujo de transformación de la materia prima en valor económico.

#### 1. El Ciclo de Vida del Costo (Asientos de Transformación)

En contabilidad gastronómica, el dinero "muta" a medida que avanza por la cocina.

- **Paso 1: La Activación (Compra):** Al recibir mercadería en la "Puerta Trasera", el dinero sale de la caja, pero no es un gasto todavía. Se registra como un **Activo** (Mercadería en Almacén).
- **Paso 2: El Devengamiento (Producción):** Cuando el insumo cruza la "Puerta de la Cocina" mediante un **Vale de Consumo**, el activo desaparece y se convierte legalmente en **Costo de Producción**.
- **Paso 3: El Reconocimiento (Venta):** Al vender el plato, ese costo se enfrenta al

ingreso para determinar la utilidad neta.

---

## 2. Estructura de Registro por Elementos del Costo

Para una registración profesional, los egresos deben clasificarse en los tres pilares innegociables:

Elemento	Registro Contable	Respaldo Documental
<b>Materia Prima (MP)</b>	Se debita al Almacén y se acredita al consumo según receta estándar.	Remito del proveedor y Orden de Compra.
<b>Mano de Obra Directa (MOD)</b>	Se registra como costo operativo, separando salarios fijos (plantel estable) de variables (extras).	Planilla de horarios y recibos de haberes.
<b>Cargas Fabriles (CIF)</b>	Se registran como costos indirectos mensuales para luego ser prorrateados.	Facturas de servicios (Luz, Gas, Agua, Internet).

---

## 3. El Registro del "Costo Oculto" (Ajustes de Auditoría)

El enemigo invisible es la brecha entre el **Stock Teórico** (lo que dice el software) y el **Stock Físico** (lo que hay en cámara). Cuando la auditoría detecta faltantes, la contabilidad debe registrar la pérdida mediante asientos de ajuste por:

1. **Mermas no reportadas:** Descartes de limpieza (ej. grasa en lomo) mayores a lo estipulado.
  2. **Mala manipulación:** Productos quemados o preparaciones fallidas.
  3. **Fallas de rotación:** Mercadería vencida por no aplicar el sistema **PEPS** (Primero en Entrar, Primero en Salir).
  4. **Sustracciones:** Faltantes no autorizados de insumos de alto valor.
- 

#### 4. Metodología de Prorratio (Asignación al Plato)

Dado que es imposible medir el gas exacto para un bife, se utiliza la **Cuota Parte Prorratioada:**

- **Fórmula:**

Total CIF Mensual/Cubiertos Estimados = Cuota parte por plato

- **Ejemplo de registro:** Si el CIF mensual es de **\$1.000.000** y estimamos **5.000 cubiertos**, cada plato "carga" contablemente con **\$200** antes de calcular su ganancia.
- 

#### 5. Conclusión Gerencial

"La cocina crea el valor; la gestión financiera asegura que ese valor llegue a la caja".

Un registro contable riguroso permite pasar de la "adivinanza" a la **Estandarización Absoluta** (Pilar 1), el **Prorratio Exacto** (Pilar 2) y el **Control de Fronteras** (Pilar 3).

Estos asientos reflejan cómo los recursos fluyen desde la recepción hasta la pérdida o la venta, defendiendo siempre el margen de rentabilidad.

### 1. El Ingreso de Mercadería (La Puerta Trasera)

**Situación:** Se reciben 50 kg de harina 0000 para el restaurante de pastas. Es una **inversión operativa** (Costo) que primero se activa en el stock.

- **Concepto:** Registración de la compra de Materia Prima (MP).

Cuenta	Debe	Haber
<b>Mercaderías/Materias Primas / Almacén (Activo)</b>	\$100.000	
<b>Caja / Banco (Activo)</b>		\$100.000
<i>Referencia: Compra de 50 kg de harina según Orden de Compra.</i>		

**Nota:** Aquí aplicamos el **Paso 1 del Circuito de Control:** pesar todo para asegurar que lo que entra al libro es lo que realmente hay en la balanza.

### 2. El Consumo Real (La Puerta de la Cocina)

**Situación:** El jefe de cocina firma un **Vale de Consumo** para retirar 10 kg de salmón de la cámara para la producción del turno noche.

- **Concepto:** Transformación del activo en costo consumido.

Cuenta	Debe	Haber
<b>Costo de Mercadería Vendida (Resultado Negativo)</b>	\$40.000	
<b>Mercaderías/Materias Primas / Almacén (Activo)</b>		\$40.000
<i>Referencia: Consumo de salmón según Vale de Consumo N° 001.</i>		

**Regla de Oro:** En contabilidad gastronómica, todo lo que cruza la puerta de la cocina se considera automáticamente **consumido**.

---

### 3. El Ajuste por Costo Oculto (La Auditoría)

**Situación:** Al realizar la auditoría semanal, el sistema indica que debería haber 20 kg de carne (Stock Teórico), pero el conteo físico revela solo 15 kg. Esos 5 kg perdidos son el **enemigo invisible**.

- **Concepto:** Registración de mermas no reportadas o fallas de rotación.

Cuenta	Debe	Haber
<b>Mermas y Desperdicios (Pérdida/Costo Oculto)</b>	\$15.000	
<b>Mercaderías/Materias Primas / Almacén (Activo)</b>		\$15.000

Cuenta	Debe	Haber
<i>Referencia: Ajuste por faltante de stock según Auditoría Paso 4.</i>		

**Impacto Gerencial:** Este asiento representa una **fuga de capital operativo** que se come directamente la ganancia neta.

---

#### 4. El Pago de Servicios Mixtos (Cargas Fabriles - CIF)

**Situación:** Se recibe la factura de gas natural. Al ser un elemento vital no cuantificable por porción exacta, se registra para su posterior **prorrateo**.

- **Concepto:** Registración de un costo indirecto de fabricación.

Cuenta	Debe	Haber
<b>Cargas Fabriles / Gas (Costo Indirecto)</b>	\$50.000	
<b>Cuentas a Pagar (Pasivo)</b>		\$50.000
<i>Referencia: Devengamiento de servicio de gas del período.</i>		

**Cálculo de Clase:** Recordar a los alumnos que de aquí salen los **\$200 de Cuota Parte** por plato (Total CIF \ Cubiertos estimados).

---

## **En resumen:**

Para que la gestión financiera asegure que el valor llegue a la caja:

1. **Activamos** cuando compramos (Almacén).
2. **Devengamos** cuando cocinamos (CMV).
3. **Ajustamos** cuando auditamos (Mermas).