

COSTEAMOS PRIMERA RECETA

LANGOSTINOS

18,000	500
X	3

54,000	\$	108.00
500		

Materia Prima	Costo Ingredientes
Langostinos gr	\$ 108.00
Arroz gr	\$ 240.00
Tomate gr	\$ 55.56
COSTO RECETA	\$ 403.56

COSTEAMOS LA SEGUNDA RECETA

LANGOSTINOS

18,000	500
X	8

144,000	\$	288.00
500		

Materia Prima	Costo Ingredientes
LANGOSTINOS	\$ 288.00
Piña gr	\$ 720.00
Aceite de oliva lt	\$ 1,200.00
Jugo de Limon lt	\$ 8.00
Vinagre de Arroz ml	\$ 0.60
Jemgibre lb	\$ 0.15
Pimienta negra lb	\$ 0.20
Sal lb	\$ 0.05
Sesamo Negro 0.05	\$ 0.20
COSTO RECETA	\$ 2,217.20

Aplicamos la regla de tres (3).

ARROZ

1,200	500
X	100

120,000	\$	240.00
500		

Tomate cherry

500	450
x	50

25,000	\$	55.56
450		

Aplicamos la regla de tres (3).

Piña gr

1,200	500
X	300

360,000	\$	720.00
500		

Aceite de oliva lt

24,000	1,000
x	50

1,200,000	\$	1,200.00
1,000		

Jugo de Limon lt

4,000	1,000
x	2

8,000	\$	8.00
1,000		

Vinagre de Arroz ml

12,000	1,000
x	0.05

600	\$	0.60
1,000		

Jemgibre lb

1,500	500
x	0.05

75	\$	0.15
500		

Pimienta negra lb

2,000	500
x	0.05

100	\$	0.20
500		

Sal lb

500	500
x	0.05

25	\$	0.05
500		

Sesamo Negro 0.05 lb

2,000	500
x	0.05

100	\$	0.20
500		

RECETAS	COSTO	MARGEN	PRECIO DE VENTA
1	\$ 403.56	1.60	645.69
2	\$ 2,217.20	1.60	3547.52

CONTABILIZACION

DE 200 PLATOS RECETA 1

PRECIO UNITARIO	TOTAL UNIDADES	TOTAL VENTA
645.69	200	\$ 129,137.78

DE 300 PLATOS RECETA 2

PRECIO UNITARIO	TOTAL UNIDADES	TOTAL VENTA
3547.52	300	\$ 1,064,256.00

SUBTOTAL	\$ 1,193,393.78
8%	\$ 95,471.50
VENTA TOTAL	\$ 1,288,865.28

COSTOS

COSTO UNITARIO	TOTAL UNIDADES	TOTAL VENTA
403.56	200	\$ 80,711.11

DE 300 PLATOS RECETA 2

PRECIO UNITARIO	TOTAL UNIDADES	TOTAL VENTA
2217.20	300	\$ 665,160.00

VENTA

CUENTA	DESCRIPCION	DEBITO	CREDITO
4105	INGRESO POR VENTA		\$ 1,193,393.78
2408	IMPUESTO AL CONSUMO		\$ 95,471.50
1105	CAJA	\$ 1,288,865.28	

COSTO

CUENTA	DESCRIPCION	DEBITO	CREDITO
6105	COSTO DE VENTA		\$ 745,871.11
1405	INVENTARIOS	\$ 745,871.11	\$ -

ESTADO DE RESULTADOS

INGRESO POR VENTAS	\$ 1,193,393.78
COSTO	\$ 745,871.11
UTILIDAD BRUTA	\$ 447,522.67

COSTEAMOS LA FORMULA DE LA LLANTA

Caucho natural

4,762	1,000
X	2,000

9,524,370	\$	9,524.37
1,000		

Materia Prima	Costo Ingredientes
Caucho natural	\$ 9,524.37
Alambre de acero	\$ 45,000.00
Lona mt	\$ 2,000.00
Negro de humo	\$ 8,000.00
Materia prima N° 5	\$ 6,349.58
MANO DE OBRA	\$ 2,500.00
CIF	\$ 276.67

COSTO RECETA \$ 73,650.62

COSTO FORMULA	COSTO	MARGEN	PRECIO DE VENTA
LLANTA	\$ 73,650.62	1.53	\$ 112,685.44

Aplicamos la regla de tres (3).

Alambre de acero

9,000	1,000
X	5,000

45,000,000	\$	45,000.00
1,000		

Lona mt

200	100
x	1,000

200,000	\$	2,000.00
100		

Negro de humo

8,000	500
x	500

4,000,000	\$	8,000.00
500		

Materia prima N° 5 gr

25,398	1,000
x	250

6,349,580	\$	6,349.58
1,000		

MANO DE OBRA

VALOR TOTAL	\$ 750,000
N° DE LLANTAS	300
VALOR LLANTA	\$ 2,500

CIF

VALOR TOTAL	\$ 83,000
N° DE LLANTAS	300
VALOR LLANTA	\$ 276.67

CONTABILIZACION

VENTA

VENTA 50 MIL LLANTAS

PRECIO UNITARIO	TOTAL UNIDADES	TOTAL VENTA
\$ 112,685.44	50,000	\$ 5,634,272,175

SUBTOTAL	\$ 5,634,272,175.00
19%	\$ 1,070,511,713.25
VENTA TOTAL	\$ 6,704,783,888.25

CUENTA	DESCRIPCION	DEBITO	CREDITO
4105	INGRESO POR VENTA		\$ 5,634,272,175.00
2408	IMPUESTO AL CONSUMO		\$ 1,070,511,713.25
1105	CAJA	\$ 6,704,783,888.25	

COSTO

COSTOS		
COSTO UNITARIO	TOTAL UNIDADES	TOTAL VENTA
73650.62	50,000	\$ 3,682,530,833.33

CUENTA	DESCRIPCION	DEBITO	CREDITO
6105	COSTO DE VENTA		\$ 3,682,530,833.33
1405	INVENTARIOS	\$ 3,682,530,833.33	\$ -

ESTADO DE RESULTADOS

INGRESO POR VENTAS	\$ 5,634,272,175.00
COSTO	\$ 3,682,530,833.33
UTILIDAD BRUTA	\$ 1,951,741,341.67

Dólar aproximado a cierre del 31 de marzo



Siete hábitos Para Crecer Profesionalmente

1. *Sea honesto*
2. *Nunca hable mal de su institución*
3. *No adquiera vicios*
4. *Sea buen ciudadano*
5. *Mantenga siempre una buena presentación personal*
6. *Sea parte de la solución y no del problema*
7. *Sea Recursivo e Investigativo*