

**Hoja de cálculo del precio de venta del platillo**

Recurso educativo 12

Nombre del grupo: _____

Grupo integrado por: _____

Nombre del platillo: _____ Cantidad de porciones: _____

A.

ingredientes	cantidad	precio unitario del ingrediente	costo total del ingrediente
Total del costo de los ingredientes (A)			

B.

fuelle de energía (electricidad, leña, gas, etc.)	cantidad	costo unitario de la energía	costo total de la energía

C.

tiempo empleado en la elaboración del platillo (horas/hombre)	precio por hora/hombre del trabajo	costo total de mano de obra (C)

Resumen de gastos

Total de costos (A + B +C)	
Costo por porción (total de costos dividido entre el número de porciones)	
Cálculo de precio de venta al público, por porción (multiplicar x 3 el costo de cada porción)	

Observaciones: