**Actividad final Materia: Administración de costos y precios**

**Profesora Paola Sterling**

**Se espera que los alumnos identifiquen los elementos del costo de un tamal, y que al identificarlos puedan retroalimentar al dueño de la misma para orientarlo en la gestión de sus costos.**

**MODELO DE FICHA TECNICA POR PRODUCTO**

**Nombre de la Empresa: ABCDEF**

**Dirección: Calle – Zona A**

**Ciudad: Pachuca, Hidalgo**

**Contacto:**

**Teléfono:**

|  |  |
| --- | --- |
| **NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:** | PASTEL FIESTA |
| **FOTOGRAFIA** | **DESCRIPCION DEL PRODUCTO** |
| http://www.pastelmx.com/imagenes/Pasteles/Pasteles.betun.choconuez.jpg | Pastel de vainilla de 3 kgs (para 30 personas) rectangular (40 cms x 70 cms), relleno de fresa, betún de vainilla y fondant de colores.   |  |  | | --- | --- | | **Materias primas:** | * Harina 5 tasas * Leche evaporada 4 tasas * Fresas naturales * Azúcar * Empaque | | **Mano de Obra** | * Mezclado ( 20 min) * Horneado (50 min) * Decorado (45 min) | | **Costos Indirectos** | * Materiales Indirectos * Gas * Depreciación Horno * Utensilios de cocina * Renta de local para elaboración * Mano de Obra indirecta * Servicios Públicos | |
| **Descripción de Elaboración:** | *Explicación detallada de la elaboración: identificando pasos o procesos.* |
| **Diagrama de Flujo de Producción:** | *Anexar flujograma (cursograma del proceso)* |
| **Sistema de Costeo y justificación :** | Costeo por órdenes (se elabora bajo pedido) |
|  |  |