

## **CASO EL ASADITO**

### **Objetivos del caso**

Que el alumno interprete y aplique los conceptos de componentes del costo, costos variables y fijos, determinación del precio de venta y análisis de rentabilidad.

### **Desarrollo del caso**

Cada uno de los paneles constituidos tiene que presentar una propuesta de presupuesto para un asado para 25 personas, 4 de las cuales son vegetarianas.

La comida consistirá en una entrada, un plato principal y un postre por persona, además de la bebida.

Cada panel deberá:

- a) determinar el menú a ofrecer de acuerdo a su libre elección, detallando los componentes en su propuesta,
- b) determinar los elementos del costo unitario (por persona) de acuerdo a esa elección (cantidades y precios)
- c) obtener la cotización de los alimentos por lo menos en dos proveedores (consultar precios reales en supermercados de la zona donde vivan),
- d) determinar el costo unitario (por persona) y total y
- e) en base al mismo, el precio presupuestado de la cotización a presentar a la profesora del curso.

El asado se realizará en un espacio alquilado al efecto y se deberá contratar a un asador para que lo elabore.