

tol interno en materia de precios en la gastronomía es un aspecto cardinal, es posible evaluar en una inspección una o varias unidades independiente al tipo de actividades (Bares, Restaurantes, Cafeterías y Centros Nocturnos) y después a la empresa.

La profundidad y alcance de la verificación es un factor decisivo al momento de evaluar y calificar a las unidades y empresas con actividad gastronómica, la calificación otorgada mide si realmente las administraciones o direcciones a los diferentes niveles juegan el papel para el cual han sido nombrados exigiendo disciplina en la aplicación de la política de precios a partir de una mayor y sostenida protección al consumidor en una actividad socialmente decisiva como es la gastronomía.

El control interno en materia de precios en la gastronomía como en cualquier actividad minorista constituye una especificidad del control interno. Es una parte del Plan de Organización de todos los métodos y medidas de coordinación acordados dentro de una empresa para salvaguardar sus activos, verificar la corrección y confiabilidad de sus datos contables, promover la eficiencia, ajustándose a las políticas gerenciales establecidas, un sistema de control interno se extiende más allá de aquellos asuntos que se relacionan directamente con las funciones de los departamentos de contabilidad y finanzas de cualquier empresa, en el caso de la gastronomía tiene repercusión sociopolítica a partir de que es la alimentación, que por

raciones el Estado le garantiza al consumidor.

El control interno de precio en la gastronomía tiene que ser a partir de un plan donde los indicadores evaluados por el inspector determine el grado de efectividad del mecanismo preconcebido por la administración para exigir disciplina de precios para llevar a cabo el plan de la organización, la calificación cualitativa por parte del inspector en satisfactorio, aceptable, regular o deficiente y decir si están en avance, se mantienen o en retroceso a una unidad gastronomía o la Empresa de Comercio y gastronomía es el objetivo principal, de un control de precios eficiente.

El control interno de precios en la gastronomía se puede clasificar como Control Interno Administrativo u Operacional. La principal responsabilidad de una gerencia o dirección de empresa u organización con actividad gastronómica es operar con eficiencia la gestión y estrategia de precios, logrando una efectiva protección al consumidor y los mejores resultados en el cumplimiento de su plan financiero.

No obstante, el control interno en materia de precios en la gastronomía puede ser lesionado, si la administración no es sistemática en su exigencia.

Sobre el rendimiento de los productos cárnicos

La Resolución No.26 de fecha 22 de febrero de 1991 del Ministerio de Comercio Interior (Tabla de rendimien-

tos de los productos cárnicos) establece el redimiendo para cada tipo de producto así como los conceptos de subproducto, corte, pérdida o merma, peso neto, peso bruto, etc.

Es importante el conocimiento de dos fórmulas que estructuran el cálculo de las necesidades de un producto cárnico, para la elaboración de una determinada cantidad de raciones.

Para calcular las necesidades del Producto Bruto:

Donde: PB es el peso del producto cárnico antes de sufrir los cortes en la carnicería para obtener el plato principal

Pn el peso que tiene el producto después de los cortes de carnicería, constituye el paso que antecede a la ración a servir.

$$Pb = \frac{Pn}{Rend} \times 100$$

Donde: Rend = Rendimiento
Subp = Subproductos

$$\% Rend + \% Subp + \% Pérdida = 100 \%$$

Cuando el producto es comprado por la UBA

Los conceptos introducidos por la Resolución 26/91 del MINCIN se mantienen cuando el producto es adquirido por la UBA. En este aspecto las entidades de gastronomía plantean el máximo aprovechamiento del cárnico por ser adquiridos a precios diferenciales superiores a los del balance. A su vez los insumos adquiridos tienen

diferentes tratamientos en lo referente a:

- Alimentación
- Condiciones de cría.
- Edad de sacrificio, etc.

Estos aspectos referidos anteriormente, así como la aparición de nuevos platos, trajo por consecuencia que cada entidad planteara rendimientos

