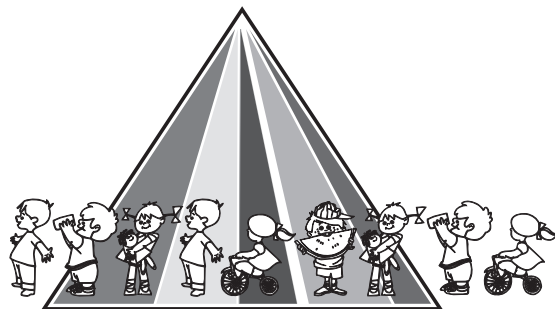


# Mealtime Memo

PARA EL CUIDADO INFANTIL

Notas a la hora de comer



Nro. 7 2005

## Aspectos básicos para preparar un presupuesto

Un presupuesto bien planeado le ayudará a tener la certeza de que siempre tendrá los recursos suficientes para brindar a los niños que están a su cuidado las comidas saludables que cumplan los requerimientos del Programa del Cuidado de la Alimentación para Niños y Adultos (*Child and Adult Care Food Program - CACFP*). Un presupuesto le ayudará a aprovechar al máximo los recursos de los que usted dispone.

### Aspectos de un presupuesto

Un presupuesto es un plan para realizar gastos. Cuando se planifica el presupuesto, es importante:

- Escribir el presupuesto.
- Planificar su presupuesto para un lapso determinado de tiempo.
- Expresar el presupuesto en términos financieros.
- Identificar todos los ingresos y gastos.

A fin de preparar un presupuesto, resulta de utilidad comprender:

- El proceso de preparación del presupuesto.
- Los requerimientos de preparación de presupuestos del estado al que usted pertenece.
- Los beneficios de un presupuesto.
- Los factores que inciden en un presupuesto.
- Cómo presupuestar un elemento en particular.
- Cómo revisar y realizar ajustes al presupuesto.

### Por empezar, ¿por qué debo preparar un presupuesto?

Un presupuesto es importante para el éxito de su programa de servicio de alimentos para el cuidado de niños. Identifica:

- El dinero que está disponible para cubrir el costo de los servicios de alimentos. Esto constituye su ingreso, como por ejemplo, los reintegros de CACFP, dinero en efectivo en lugar de productos básicos o subsidios.
- Cuánto gastará. Esto constituye su gasto.

Considere el presupuesto como una herramienta financiera que le puede ayudar a:

- Fijar metas futuras.
- Evaluar actividades.
- Estimar cuánto dinero se puede esperar de los reintegros de CACFP y de otras fuentes de ingresos.

- Determinar cómo deben gastarse los fondos.
- Medir los resultados.
- Identificar áreas problemáticas que requieren atención.

### ¿Qué factores tienen incidencia en el presupuesto?

Hay diversos elementos que deben considerarse cuando planifica su presupuesto.

#### Tendencias pasadas

- Similitudes o diferencias en las comidas servidas durante los últimos dos o tres años.
- Cambios en el número de funciones o comidas especiales durante el último año.
- Aumentos o disminuciones en la inscripción de niños en los centros de cuidado infantil.
- Nuevas viviendas o departamentos, o una empresa que se traslada al área o se retira de ella.
- Cambios en los niveles de ingresos que tienen influencia en las tasas de reintegros.

#### Subsidios y subvenciones estatales y federales

- Aumentos o disminuciones en las tasas de reintegros federales.
- Cambios en la asistencia estatal o en algún subsidio que usted pueda tener.
- El valor probable en dólares de los productos básicos donados por el USDA o Departamento de Agricultura de EE.UU. (*US Department of Agriculture*).

#### Cambios operativos y programáticos

- Normas nuevas federales que afecten el programa y que puedan provocar un incremento en los costos.
- Los planes que usted tenga que disminuirán los costos laborales.
- Nuevos fondos provenientes de subsidios que se encuentren disponibles para su servicio de comidas.

#### Aumento o disminución de los gastos del programa

- Aumentos o disminuciones en el precio de los alimentos, provisiones o servicios.
- Aumentos de remuneración al personal que estén planeados.
- Aumento de beneficios o beneficios adicionales, como por ejemplo, seguro de salud.



### ¿Cómo presupuesto los distintos rubros?

Algunos rubros, como por ejemplo los alimenticios, deben estar basados en la necesidad. Los rubros laborales, de seguro, contratos y otros pueden ajustarse en forma concordante con los cambios de precios.

### ¿Por dónde empiezo con mi presupuesto?

Para que el presupuesto resulte una herramienta útil, es importante:

- Crear un presupuesto realista.
- Revisar el presupuesto con el personal del servicio de alimentos antes de finalizarlo.
- Establecer que el presupuesto se utilizará para evaluar el programa de alimentos.

A continuación, se enumeran los pasos que son necesarios para el proceso de planeamiento:

#### 1. Establecer metas a largo plazo.

- Fijar metas correspondientes a lo que debería suceder en el programa durante los próximos tres a cinco años.

#### 2. Desarrollar un plan de presupuesto.

- Determinar categorías presupuestarias para ingresos y gastos.
- Decidir qué informes utilizar para confeccionar y analizar su presupuesto.
- Decidir cuánto presupuestar para un rubro o categoría en particular.

#### 3. Proyectar los ingresos sobre la base de estos factores.

- La cantidad de dinero disponible de fuentes locales, estatales y federales.
- Determinar cómo afectará a sus ingresos un aumento en las tasas de reintegros.
- Identificar otras fuentes de ingresos, como subsidios, intereses, descuentos, venta de equipo.

#### 4. Estimar cuidadosamente los gastos.

- La clave al preparar un presupuesto es estimar los gastos para el año. Haga todos los esfuerzos necesarios para ser preciso.
- Es posible que resulte de ayuda confeccionar una planilla de trabajo con un detalle de cada categoría de gastos.



#### 5. Presupueste para el año completo.

- Lo mejor es hacer un detalle por mes de todo el año, y luego sumar los meses para determinar el presupuesto total anual.
- Recuerde, algunos meses tienen más días feriados.
- La época del año tendrá incidencia en el costo de los alimentos.

### ¿Cómo me puedo dar cuenta si voy por el buen camino con la preparación del presupuesto?

Debe verificar su presupuesto y compararlo con los gastos mensuales reales. Las comparaciones por categoría pueden mostrar tendencias o cambios. Por ejemplo, las tasas de inscripción ¿son las que esperaba? ¿Fueron más altos o más bajos los costos reales de alimentos que lo que usted había presupuestado?

A continuación, se incluyen dos promedios que son útiles para realizar comparaciones porque toman en cuenta los cambios en la participación diaria y la cantidad de días utilizados para el cuidado de niños:

- Costo mensual promedio de los alimentos por niño
- Costo diario promedio de los alimentos por mes



### ¿Cuándo debo ajustar el presupuesto?

Es importante revisar y ajustar su presupuesto en forma mensual. No espere hasta fin de año. Es mucho mejor descubrir un problema pronto para que pueda resolverse.

Las preguntas que debe formularse son las siguientes:

- ¿Verifiqué los costos del programa de acuerdo a las categorías (costos alimenticios, laborales, de equipo)?
- ¿Cómo se comparan los costos de mi operación de servicio de alimentos con los costos habituales de otros programas?
- (En el caso de centros) ¿Hice participar al personal de servicio de alimentos? ¿Comprenden ellos la importancia que tienen los controles de costos para el éxito de la operación?

Un presupuesto efectivo puede convertirlo a usted en un mejor administrador y le ayudará a mejorar y expandir su programa.



### Referencia

US Department of Agriculture, Food and Nutrition Service (Departamento de Agricultura de EE.UU., Departamento de Alimentos y Nutrición). (2000). *Building blocks for fun and healthy meals: A menu planner for the Child and Adult Care Food Program (Elementos esenciales para divertirse y preparar comidas saludables: una ayuda para planear el menú para el Cuidado de la Alimentación para Niños y Adultos)*. Washington DC: autor

National Food Service Management Institute (Instituto de Administración del Servicio Nacional de Alimentos). (2005). *NFSMI Financial Management Information System (Sistema de información de administración financiera del NFSMI)*. Recuperado el 6 de septiembre de 2005, del sitio: [http://www.nfsmi.org/Information/fmis/fmis\\_booklet.htm](http://www.nfsmi.org/Information/fmis/fmis_booklet.htm).

El presente proyecto se ha financiado, al menos en parte, con fondos federales provenientes del U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service (Departamento de Agricultura, Alimentos y Nutrición de EE.UU.) a través de un acuerdo de otorgamiento de subsidios con The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones o políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de marcas, productos comerciales u organizaciones no implica la aprobación por parte del Gobierno de los Estados Unidos. The University of Mississippi es un Empleador que se rige según las normas de Oportunidad de Empleo y Acción Afirmativa y la Sección 504, Título IX, Título VI de la Ley sobre personas con discapacidades y la Ley sobre discriminación por edad (EEO/AA/Title VI/Title IX/Section 504/ADA/ADEA).