

celga 4

UNIDADE
5

o mercado



Tarefa final: preparar unha presentación de venda dun produto

Obxectivos

- Organizar un discurso oral con claridade e estrutura
- Expresarse en linguaxe formal
- Poñer en relación as opinións propias coas alleas
- Expresar apreciacións e consideracións
- Describir obxectos e sensacións

1. Estas son as denominacións de orixe de Galicia. Apunta, coa túa parella, as cousas que sabes de cada un dos produtos:

Denominación	Produto	Probeino?	Que sei del
O Ribeiro			
Valdeorras			
Monterrei			
Rías Baixas			
Ribeira Sacra			
Orujo de Galicia			
Tetilla			
Arzúa-Ulloa			
San Simón da Costa			
Cebreiro			
Lacón Galego			
Xato Galego			
Mel de Galicia			
Pataca de Galicia			

2. Dos que coñeces, cal é o teu preferido? Anota as razóns polas que o prefires.

Ex.: Prefiro o mel porque o doce séntame ben e porque o tomo con té, con queixo ou en torradas. O viño non me gusta porque sempre me quedan as botellas medio cheas, esquézome delas e, ao final, pérdese.

3. Busca na clase a xente que ten a mesma preferencia ca ti e preparade unha lista de razóns polas que pensades que ese produto vos convén máis ca outro. O profesor pódevos dar un papel grande para anotalo e que o poidan ler todos os compañeiros.

4. Agora, cun compañeiro do teu grupo, escolle outro produto. Pensade en razóns para rebater as que deron os membros dese grupo.

5. Agora imos manter un pequeno debate: cada un dos carteis recibirá unha razón contra as que ten escritas e un membro do grupo pode contestar. Só pode haber unha contrarréplica. Este proceso pódese repetir as veces necesarias por cada cartel. Así, iremos pasando por todos os carteis.

6. Agora podemos recoller algunhas das expresións ou recursos usados para dicir que estamos de acordo ou non, e as que usamos para rebater un argumento:

De acordo	Non de acordo	Rebater

7. Escollemos definitivamente un dos produtos da lista. Traballaremos con el o resto da unidade. Non hai problema en que máis dunha persoa elixa o mesmo.

8. Xuntámonos coa xente que elixiu o mesmo produto e buscamos información sobre el: dende cando é denominación de orixe protexida, onde se elabora, posibles aplicacións etc. No informe da unidade hai información deste tipo sobre o queixo do Cebreiro.

9. Agora, cada grupo debe preparar unha serie de materiais sobre o produto elixido.

- a. Un tríptico ou folleto comercial que fale das excelencias do produto.
- b. Un cartel, anuncio de radio, tv ou peza publicitaria sobre o produto.
- c. Un argumentario sobre as cousas boas do produto, coa previsión das posibles respostas dun comprador, e como rebatelas.

Ex.:

- O queixo do Cebreiro non ten conservantes.
- Non hai problema sanitario, é leite pasteurizado.
- Non hai problemas de incompatibilidades ou alerxias a produtos químicos.
- Conservación: pódese gardar na neveira.
- Conservación: está tan bo que non dá tempo a que se perda.
- Repartimento: a nosa empresa pode pasar todos os días/tres días á semana con queixos frescos.
- Versatilidade: no caso de que quede moito, hai moitas receitas para darlle saída.

d. Outros materiais sobre o produto, segundo as posibilidades do grupo: presentación powerpoint, deseño de merchandaxe etc.

10. Os materiais son comúns para cada produto, pero cada un de vós é agora un comercial que vai vender a un restaurante. Individualmente, organiza o material e prepara a oferta. Para falar de termos comerciais, tes un glosario no informe de materiais. Recorda que tamén tes que falar de como pagar, entregas etc.

11. Agora imos facer as presentacións de venda. Cada un de vós forma trío con alguén que prepara material sobre un produto diferente e intenta venderlle o seu. Coidado, xa non sodes compañeiros de clase, agora sodes un comercial e un cliente potencial. O terceiro compañeiro traballa como observador e anota as cousas que lle parece que se fixeron ben ou as que se poden mellorar, coa axuda do cadro que tedes a continuación e os comentarios necesarios:

	Pareceume ben	Mellorable
Presentación		
Introdución do produto		
Argumentos		
Contraargumentos		
Linguaxe formal		
Detalles sobre o produto		
Uso do material de apoio		
Outras		



Guía para o profesor

1. Os materiais están pensados como unha guía para levar a cabo unha tarefa final. As instrucións gramaticais, exercicios de reforzo ou complementarios pódense introducir en calquera momento do proceso, segundo as necesidades dos estudantes.
2. Os materiais complementarios do cartafol pódense entregar ou imprimir para uso común de todos os estudantes. Pódense incrementar con materiais reais impresos, proxeccións ou calquera material dispoñible na aula. Parte dos documentos adxuntos son

materiais reais que non foron manipulados co fin de manter o seu formato. Nin o autor nin a Secretaría Xeral de Política Lingüística poden garantir a corrección informativa ou textual destes.

Son os seguintes:

- Materiais diversos sobre o queixo do Cebreiro.
- Glosario comercial.

3. Documentos para o cartafol:

- Materiais publicitarios para o produto elixido.
- Argumentario de venda.
- Listaxe de recursos lingüísticos.
- Ficha de autoavaliación.

Data:

Lugar:

Nome do curso:

1. Cousas nas que mellorei nesta unidade:

	Que	Como
Palabras novas		
Expresións novas		
Novas cousas que podo facer en galego		
Coñecementos gramaticais		
Cousas sobre Galicia		
Outras cousas		

2. Do que fixen, que vou gardar no meu cartafol?

celga 4

UNIDADE
5

o mercado



material complementario

Este é un pequeno cartafol con materiais para traballar nesta unidade.

Unidade 5

Documentación sobre o queixo do Cebreiro

Fontes: Galipedia, DOC Queixo do Cebreiro

1. Historia

O queixo natural do Cebreiro é peculiar no seu sabor e na súa forma de fungo ou gorro de cociñeiro. Tamén é peculiar a súa traxectoria ao longo da historia. No ano 1989, era un produto a piques de desaparecer, tan só un pequeno grupo de mulleres o facían para autoconsumo nas súas casas.

No ano 1990, xorde a primeira queixería artesanal, Castelo, e no ano 1991 concédeselle a Denominación de Produto Galego de Calidade. Ao longo destes anos, tratouse de dalo a coñecer, ofrecendo un produto de coidada presentación e exquisita calidade, introducindo garantías hixiénico-sanitarias, sen perder todos aqueles elementos tradicionais e artesáns que o fan peculiar e característico. Un produto totalmente natural, ao que non se lle engaden conservantes nin aditivos. A primeira queixería realizou un excelente produto respectando a tradición ao máximo, posteriormente xurdiron Xoán Busto e, máis tarde, Queserías Castro. O Cebreiro é a entrada a Galicia do Camiño de Santiago, e un dos seus enclaves máis sinalados.

Os peregrinos que durante séculos pasaron e pararon no poboado e no seu santuario e atravesaron estas terras coñeceron e difundiron as excelencias do queixo que aquí se fabrica. Estas noticias chegaron a oídos de reis españois, sábese e téñense probas, como o confirman os arquivos de Madrid e Simancas, que permiten esbozar curiosos apuntamentos relativos ao despacho con anual periodicidade do queixo do Cebreiro.

Coñécense traballos, como un publicado por don Antonio Mejjide, que falan do tema. No século XVIII, fixo acto de presenza por especial encargo da Coroa unha curiosa variedade de certos produtos de Galicia con destino ás mesas reais de España e Portugal. Entre eles, o queixo do Cebreiro. Sábese que en 1762 era o queixo máis caro de España, pagándose a libra a doce reais e doce marabedís, sendo o cuarto máis caro de Europa, logo de Brie e Marolles e o suízo Neufchatel. Na historia xeral do Reino de Galicia en 1750, escrita por P. Seguíñ, defínese o queixo do Cebreiro como "dos mellores gustos e dos máis delicados do mundo". E así deberon pensar na Casa Real, segundo se desprende da Orde do 1746, que dispoñía o envío semanal do queixo do Cebreiro para o seu consumo nas casas reais. O rei Carlos III regaláballo á súa irmá, a raíña de Portugal, encargándose o cura de Vila Vella de velar polo coidado na fabricación dos queixos para que fosen de gran calidade. Pagábanlle ao devandito cura 6 libras de tabaco por este traballo; 800 reais pagábanselle ao arrieiro que transportaba a mercadoría desde Santiago a Lisboa; 600 reais, ao empregado de Rendas Provinciais de Galicia e o prezo dos queixos era de 376 reais. Os intercambios de correspondencia entre os ministerios de Estado e Facenda á Embaixada de España en Lisboa e a Administración de Rendas Provinciais de Galicia permiten seguir paso a paso os avatares que houbo na adquisición do queixo do Cebreiro. Son curiosidades na historia que nos sorprenden se nos trasladamos ao ano 1989, cando moi pouca xente o probara e poucos coñecían a súa existencia en moitas zonas de Galicia. Hoxe, grazas á colaboración de restauradores, reposteiros, asociacións e particulares, o queixo do Cebreiro converteuse nun produto tradicional para a cociña de calquera país.

2. Receitas posibles con queixo do Cebreiro

ENTRANTES E ENSALADAS

Ensalada ao queixo
Ensalada de macarróns con queixo
Ensalada de endivias
Crema de aguacates
Queixo rebozado
Croquetas de xamón e queixo
Crema de licor ao queixo
Costrada de queixo
Crema de queixo con pementos
Crema de queixo con anchoas
Crema de queixo con salmón e gambas

SOPAS E PURÉS

Sopa de queixo
Sopa caseira
Sopa de mexillóns
Sopa de peixe
Puré de verduras
Puré de coliflor
Puré de cenorias con queixo
Puré de xudías brancas

VERDURAS E PASTAS

Col en paquetes
Crema de leituga
Roliños de cogomelos
Pastel de cebola
Revolto de cabazo
Allos porros con salsa bechamel
Patacas ao estilo do Cebreiro
Berenxenas con queixo
Tallaríns verdes con salsa de améndoa
Pasta con queixo

PEIXES

Pescada con queixo
Pescada con queixo e nata
Bacallau ao queixo

CARNES

Solombo ao queixo
Polo recheo de queixo, mazá e noces
Costeletas de porco recheas de queixo

SOBREMESAS

Sobremesa de xeado de queixo

Flan de queixo

Torta de queixo (I)

Torta de queixo e melocotóns

Mousse de queixo

Torta de queixo con arandos

Torta de tres queixos

Torta de limón e queixo

Pastel de queixo

Callada galega

Pasteliños de queixo e noces

Fritidos de queixo

Brazo de xitano de queixo e coco

Sobremesa de queixo ao viño do Porto

Pudín de queixo

Flan de queixo

Torta fría de queixo

3. Máis información

O **Queixo do Cebreiro** é un queixo galego producido nos concellos de Baralla, Becerreá, Folgosa do Caurel, Cervantes, Navia de Suarna, As Nogais, Triacastela e Pedrafita do Cebreiro.

Elabórase basicamente con leite de vaca ó que se lle pode engadir leite de cabra en cantidades non superiores a un 40%. É un queixo graxo cunha consistencia que depende do grao de maduración. A pasta é granulosa e a codia fina. É de cor branco ou amarelo, segundo a maduración, ten un sabor lixeiramente ácido e picante, a súa forma lembra un gorro de cociñeiro ou a un fungo. Os peregríns que percorrían o camiño encargáronse desde vello de dalo a coñecer e hai documentación que acredita a súa existencia desde o século XVIII. A produción é limitada porque as explotacións da zona son poucas e de pequeno tamaño.

Características e tipos

[editar]

O leite empregado procederá de gando vacún saneado, das razas Rubia Galega, Pardo Alpina, Frisona ou dos seus cruzamentos. Tamén se elaboran queixos cunha proporción máxima do 40% do leite de gando caprino. O leite será enteiro, sen costros nin conservantes. O coallo empregado será de orixe animal ou outras encimas autorizadas. O queixo do Cebreiro pódese comercializar en dúas modalidades (fresco e curado), cun peso por peza comprendido entre 0,5 e 2 kg: Forma de fungo ou gorro de cociñeiro, e decir, composto de dúas partes:

- Base cilíndrica, de diámetro variable e cunha altura non superior a 12 cm.
- Sombreiro, que terá entre 1 e 2 cm máis de diámetro que a base e unha altura non superior a 3 cm.

As características da pasta varían en función do grao de maduración, distinguíndose entre os frescos e maillos curados

Queixo de O Cebreiro

Porta de entrada en Galicia do Camiño de Santiago, o Cebreiro foi sempre a primeira poboación galega en recibir o influxo dos camiñantes a Santiago.

Seguramente foron monxes peregrinos os que trouxeron ata esta vila lucense o método de elaboración dun queixo moi diferente dos habituais en Galicia.

O do Cebreiro é un queixo branco, de pasta branda e textura granulosa, elaborado co leite de vacas das razas rubia galega, pardo alpina e frisona, da zona montañosa do sur de Lugo. A súa forma é moi semellante á dun gorro de cocifeiro, inda que outros queren ver na mesma un cogomelo.



O queixo do Cebreiro consévese preferente fresco ou lixeiramente maduro, inda que por veces tamén se pode atopar curado, tratándose entón dun queixo de pasta dura e sabor algo picante.

Este queixo pódese consumir so ou acompañado de mel, doce de froitas (especialmente marmelo) ou marmelada. Tamén é moi empregado na cocíña.

Segundo os historiadores, no século XVIII este queixo estaba presente na mesa dos reis de España e Portugal, cousa que non é de estrañar, xa que na segunda metade daquel século era o queixo máis caro de

España, custando a libra doce réas e doce marabedís. No resto de Europa so os queixos de Brie, Marolles e Neuchatel se cotizaban entón máis caros que o do Cebreiro.

A zona de produción abarca oito concellos da zona sur oriental da provincia de Lugo: Pedrafita, O Caurel, Cervantes, Triacastela, As Nogais, Navia de Suarna, Becerreá e Baralla.

A Denominación de Orixe Queixo do Cebreiro foi recoñecida en 1991.

Información TURGALICIA.
Os Ancares
Aloxarse
Comer
Zona de especial protección de aves

Características do queixo do Cebreiro:

Peso: de 0,5 a 2 quilogramos

Materia graxa: entre 45 e 60 %

Leite: 100% de vaca

Humidade: inferior ao 50 %

Proteínas: máis do 30%

O consello regulador, emprazado en Pedrafita do Cebreiro, facilita a visita ás queixerías integradas na denominación de orixe, para o que é preciso a [cita previa](#).

Na [web oficial](#) da denominación de orixe podese atopar detallada información sobre o produto, a zona de produción, queixerías integradas na D.O. e [receitas](#) con queixo do Cebreiro.

Queixo graxo cunha consistencia que depende do grao de maduración. A pasta é granulosa e codia fina. Elabórase basicamente con leite de vaca ó que se lle pode engadir leite de cabra en cantidades non superiores a un 40%.

É de cor branco ou amarelo, segundo a maduración, ten un sabor lixeiramente ácido e picante, a súa forma recorda ó gorro de cocifeiro ou a un fungo. Os peregrinos que percorrían o camiño encargáronse dende vello de dalo a coñecer e hai documentación que acredita a súa existencia desde o século XVIII. A produción é limitada porque as explotacións da zona son poucas e de pequeno tamaño.

CARACTERÍSTICAS E TIPOS

O leite empregado procederá o do gando vacún saneado, das razas Rubia Galega, Pardo Alpina, Frisona ou dos seus cruzamentos. Tamén se elaboran queixos cunha proporción máxima do 40% do leite de gando caprino.

O leite será enteiro, sen costros nen conservantes.

O callo empregado para a súa coagulación será de orixe animal ou empregaranse outros encimas autorizados.

O queixo do Cebreiro podese comercializar en dúas modalidades, cun peso por peza comprendido entre 0,5 e 2 kg:

Forma de fungo ou gorro de cocifeiro, e decir, composto de dúas partes:

Base cilíndrica, de diámetro variable e cunha altura non superior a 12 cm.

Sombreiro, que terá entre 1 e 2 cm máis de diámetro que a base e unha altura non superior a 3 cm.

As características da pasta varían en función do grao de maduración:

Fresco

Maduración mínima de dous días, ten unha codia pouco diferenciada, a masa é granulada, branda, arxilosa ó tacto, untuosa, fundente ó padal. O seu sabor e aroma recordan os do leite de que procede, lixeiramente acedo.

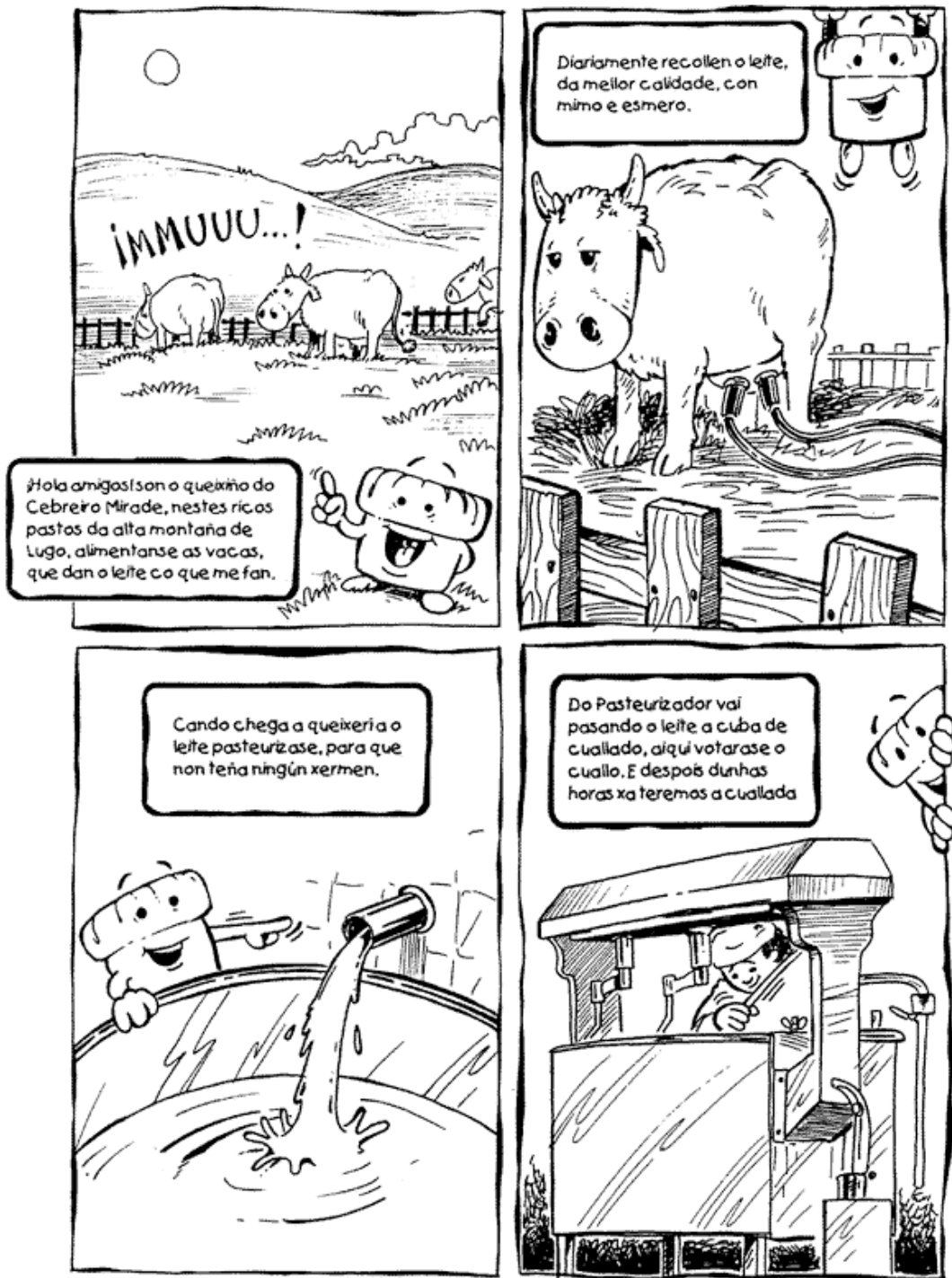
Curado

Maduración mínima de dous meses, ten unha codia forte, pasta cor amarela que pode chegar a marela forte, de consistencia dura ás veces e en xeral nun estado intermedio entre branda e dura que non pode cualificarse de manteigosa pois é máis firme. Sabor un tanto metálico, picante e lácteo.

¿ONDE SE PRODUCE?

A zona de produción dos queixos amparados pola Denominación de Orixe Queixo do Cebreiro sitúase na provincia de Lugo na zona de entrada a Galicia polo Camiño Francés e abrangue os concellos de Baralla, Becerreá, Folgoso do Caurel, Cervantes, Navia de Suarna, As Nogais, Triacastela e Pedrafita do Cebreiro.

Así se elabora o Queixo do Cebreiro

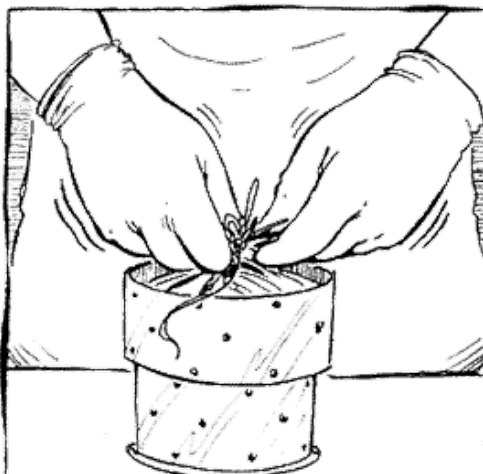




A cuallada colgarase nunhas saquetas e deixárase que vaia soltando o soro lentamente. Isto leva tamen a lo menos 12 horas.



O contido das saquetas votase nunha amasadora, e engodaselle sal. Umm! xa estou riquísimo pero...



¡Xa estou listo para comer! sacámme do molde, embásanme e poñenme a etiqueta e a contra etiqueta que garante que pase o control de calidade. É isto para chegar as vosas casas ¿Queredesme? ¡Son máis riquímo!. Son o queixiño do Cebreiro.



Falta... que solte un pelín máis de soro e que me den a forma de gorro de cocineiro. Van coller un molde, poñer dentro do molde un trapo e despois votar a masa agora atán o trapo e poñenme a prensar.

Vocabulario de comunicación comercial

Fonte: galego.org

Abonar: acción ou efecto de subscribirse, especialmente a unha publicación. Non debemos confundilo con aboar.

Aboar: pagar ou satisfacer unha débeda ou cantidade de diñeiro. Realizar asentos no haber das contas.

Abono: efecto de abonar ou subscribirse. Non confundir con aboamento.

Aboamento: acción ou efecto de pagar ou aboar.

Acredor: 1. quen, en contabilidade, resulta beneficiario dunha suma ou titular dunha conta con saldo ao seu favor. 2. en xeral, todo aquel a quen se lle debe pagar unha débeda ou satisfacer unha obrigaón calquera.

acredor hipotecario: quen, en virtude dun contrato de hipoteca, ten bens ou dereitos do acreditado afectos ao cumprimento da obrigaón crediticia que deu lugar á creación da hipoteca.

acredor pignoraticio: o que recibe como peñor dunha operación de préstamo ou crédito, bens ou títulos que serven como garantía dunha operación.

Activo: conxunto de bens e dereitos de que dispón unha empresa, que constitúen a parte positiva do seu patrimonio.

activo amortizable: elementos do activo que perden valor co paso do tempo.

activo circulante: parte do activo que, previsiblemente, ha converterse en diñeiro líquido nun período de tempo inferior a un ano.

activo ficticio: está formado por contas sen valor de realización.

activo financeiro: son os dereitos sobre terceiros que están materializados en títulos valores.

activo fixo: parte do activo que non é previsible que se converta en diñeiro líquido nun período de tempo inferior a un ano.

activo revertible: o que se posúe en virtude dunha concesión administrativa e que tras o seu vencemento volverá á disposición do ente público.

activo internacional: medio de pagamento internacional para a cancelación de débedas.

Albará: documento que acompaña as mercadorías cando son entregadas. Recibida a mercadoría, débesele devolver asinado ao vendedor, co fin de que este emita a factura.

Allear: transmitirle a outro o dominio dunha cousa ou calquera outro dereito sobre ela.

Arrendamento con opción de compra: vid. *leasing*.

Asentamento contable: calquera entrada feita na contabilidade, sexa de cargo ou de aboamento. Tamén se di apuntamento ou anotación.

Baixa ao par: baixo prezo. Expresión que indica que un título ten unha cotización inferior ao seu valor nominal.

Base imponible: cantidade sobre a que se aplica o tipo fiscal para obter a cota tributaria.

Ben: calquera medio que poida satisfacer unha necesidade humana. Os bens económicos existen en cantidades limitadas e son o obxecto da actividade económica.

Cargar: anotar contablemente no punto debe das contas.

Cargo: apuntamento realizado no debe dunha conta.

Cobramento: vid. cobro.

Cobro: 1. acción e efecto de recibir, gañar ou adquirir unha cantidade de cartos. 2. calquera acción bancaria ou empresarial que represente entrada de diñeiro. Tamén se di cobramento, cobranza, frecuentes na linguaxe comercial.

Conta: 1. unidade de clasificación contable que, dividida en dúas partes, haber e debe, rexistra a situación de cada elemento e a súa evolución. O saldo da conta é a diferenza entre os importes anotados na columna do haber e do debe. 2. estado contable en que se expoñen as situacións das operacións cruzadas entre o que elabora a conta e unha persoa concreta.

conta corrente: modalidade de depósito caracterizado pola liquidez inmediata e pola rapidez na execución da operación.

conta de aforro: é un contrato de depósito entre un cliente e unha entidade bancaria polo que aquel deposita unha cantidade de cartos a cambio dun xuro.

conta de crédito: é unha modalidade de depósito que funciona de forma semellante á conta corrente, na que se producen movementos derivados da apertura dun crédito a un cliente.

conta individual: aquela que ten un só titular.

conta solidaria: aquela da que poden dispoñer calquera dos titulares indistintamente.

conta de participación: recolle a participación duns negociantes nas operacións doutros, percibíndose un beneficio en función dos resultados obtidos e da contía da achega.

conta de perdas e ganancias: é a que recolle os resultados da conta de explotación, xunto cos obtidos en operacións non típicas da actividade.

Cota: cantidade de diñeiro que lle corresponde a cadaquén nun gasto común ou de contribución ao mantemento dun servizo ou ben. 2.

parte proporcional dun todo que lle corresponde a cada un.

cota de amortización: cada unha das partes en que se pode dividir unha débeda; a cota pode comprender a parte de capital prestado ou tamén o capital e os xuros correspondentes.

cota de *leasing*: importe que lle ten que satisfacer o arrendatario dun ben ao alugador financeiro nun período establecido.

cota de mercado: valoración, polo xeral en porcentaxe, de participación, da posición relativa dunha empresa no mercado no que opera.

cota tributaria: cantidade de diñeiro que lle debe aboar a Facenda o suxeito pasivo dun tributo.

Crédito: 1. posición contable que resulta contra o debedor dun contrato de préstamo. 2. préstamo que se lle concede a unha persoa. Non se debe confundir este termo coa palabra creto, que fai referencia á fama e boa reputación dunha persoa.

crédito brando: é o crédito concedido por entidades de crédito ou organismos públicos nunhas condicións de prazo e tipo de xuro máis favorables ca os vixentes no momento da concesión.

crédito de caución: o que non se apoia nunha garantía real, senón nun aval ou seguro.

crédito comercial: 1. facilidade de crédito que un fabricante ou distribuidor lles concede aos seus clientes mediante un aprazamento das obrigas de pagamento correspondente ás súas operacións de venda. 2. anticipo que se outorga sobre os efectos comerciais, co importe dos cales o banco se resarce da cantidade prestada, pois os xuros cóbranse ao desconto.

crédito hipotecario: o que se concede cunha garantía hipotecaria.

crédito intervindo: é aquel crédito no que intervén un funcionario que dá fe pública.

crédito a xuro variable: financiamento en que o tipo de xuro se fixa en cada período de tempo segundo un tipo de referencia estipulado no acordo inicial.

Currículo: historial ou méritos dunha persoa (títulos, experiencia profesional, estudos, idiomas, etc.) que esixen as empresas e

institucións antes de admitir a alguén, como orientación das aptitudes do aspirante. Tamén se di *curriculum vitae*.

Custo: gastos derivados da produción dun ben ou da prestación dun servizo.

custo completo: cálculo dos gastos de produción dun ben ou servizo que inclúe os custos directos e as cargas de administración, impostos e outros.

custo de cumprimento: é o custo que soportan os contribuíntes para cumprir coas súas obrigas tributarias.

custo do diñeiro: é o que lle custa a unha entidade bancaria o diñeiro obtido dos clientes.

custo directo: prezo do custo, o valor dun produto antes de entrar no mercado.

custo fixo: parte do custo total que non varía en función das unidades producidas.

custo marxinal: aumento que se dá no custo total a consecuencia do aumento de produción nunha unidade.

custo de ruptura: o que se produce cando se debe interromper a produción por carecer dunha materia prima ou produto intermedio.

custo variable: parte do custo que varía en función das unidades producidas.

custo da vida: expresión que designa o volume de gasto necesario para que unha persoa ou familia manteña un certo nivel de vida, historicamente determinado, ou subsista.

Cheque: documento que facilitan os bancos mediante a entrega de talonarios aos seus clientes, co fin de que efectúen os pagamentos e, en xeral, para que dispoñan dos cartos depositados nas súas contas.

cheque bancario: o que emite un banco contra outro.

cheque conformado: é aquel cheque no que o banco librado manifesta que todos os datos sinalados no cheque son conformes e que nese momento pode ser aboado. A conformidade débese consignar no dorso do cheque e o seu efecto radica en que a cantidade estendida no documento queda bloqueada na conta corrente do librador, ata o momento en que sexa presentado para cobrar.

cheque cruzado: é un cheque atravesado por dúas liñas paralelas e diagonais que indican que só se pode cobrar mediante o aboamento na conta corrente do tomador. A finalidade dun cheque cruzado é evitar que o poidan cobrar persoas distintas a aquelas a favor das que se estende. Considérase "xeral" se no espazo entre as barras non hai mencións ou se aparecen as palabras "banco" e "cía.", polo que poderá ser cobrado a través de calquera entidade financeira. É "especial" se figura o nome dun banco determinado, o que vai implicar que só poderá ser cobrado a través desa entidade.

cheque nominativo: estes cheques só se lle poderán pagar á persoa física ou xurídica que figura especificada no documento.

cheque ao portador: son cheques que se lle deberán pagar á persoa que os presenta para cobrar.

cheque posdatado: é o emitido cunha data posterior á do día de libramento.

cheque de viaxe: medio de pagamento moi utilizado nas viaxes a escala nacional ou internacional. O adquirente compra os cheques de viaxes no seu banco habitual e dispón deles presentándoos nunha oficina bancaria que teña relacións de correspondencia co banco vendedor.

Débeda: obriga que unha persoa ten de pagar ou reintegrar a outra por causa de ter recibido en préstamo algo anteriormente, normalmente cartos ou un servizo.

débeda amortizable: a que establece a devolución do principal e mais os xuros nun prazo de tempo determinado.

débeda consolidada: a que xorde como consecuencia da agrupación e cambio do prazo doutras.

débeda flotante: débeda circunstancial emitida a curto prazo para cubrir os desfases temporais de ingresos e pagamentos existentes na tesourería nun exercicio e tentar estabilizar o mercado de capitais.

débeda externa: obrigas contraídas polos residentes dun país por ter tomados préstamos nos mercados estranxeiros.

débeda líquida: obriga que consiste nunha cousa determinada que non depende de ningunha conta ou liquidación.

débeda pública: conxunto de préstamos documentados en títulos valores ou calquera outra formalización recoñecida emitidos polo Estado ou polas súas institucións, colocadas no país ou no exterior.

débeda viva: é a cantidade da obriga que unha persoa, física ou xurídica, ten pendente de pagar ou amortizar.

Debedor: persoa, física ou xurídica, que está obrigada legalmente ao pagamento, reintegro ou cancelación dunha débeda.

Deber: 1. obrigación de lle pagar a unha persoa física ou xurídica por unha compravenda ou algunha prestación de servizo. 2. acción de anotar no debe dunha conta. 3. anotar un apuntamento de débito ou cargo nunha contabilidade. 4. recoñecemento de débeda por parte dunha persoa respecto doutra.

Demanda: en termos económicos, é a cantidade dun ben ou servizo que un suxeito solicita mercar por un prezo determinado durante un período de tempo.

demanda agregada: é o conxunto de demandas que afectan todos os bens e servizos que haxa nunha economía nacional. Pódese subdividir en demanda de consumo, de investimento, do sector público etc.

Despedimento: extinción do contrato de traballo por decisión do/a empresario/a e que debe estar baseada nun incumprimento previo do traballador.

Desvalorización: medida que consiste en diminuír voluntariamente o tipo de cambio da moeda nacional en relación co patrón euro-dólar ou outras moedas estranxeiras.

Efecto: 1. mercadoría comercial. 2. nome que se lle dá ao título de crédito que se pode descontar ou transmitir por endoso.

Endoso: cláusula pola que o lexítimo posuidor dun efecto, o endosante, lle transmite a súa posesión ao endosatario.

Enteiro: no mundo da bolsa, é a unidade utilizada para contabilizar a evolución dos valores ao longo das xornadas. Cada enteiro é o un por cento do nominal. Denomínase tamén punto.

Factura: documento que acredita legalmente a operación de compravenda. Debe incluír todos os datos necesarios relativos ao vendedor e ao comprador, así como artigos, engadindo descontos e impostos, embalaxes e portes, cando así se acordase.

Falido: 1. persoa que non lle pode facer fronte a unha débeda. 2. en plural, significa rúbrica dun balance que engloba as sumas que teña a empresa nesa situación.

Financeiro: 1. persoa experta na captación e mobilización de recursos. 2. en plural, nome usual que se lles dá ás entidades de financiamento de vendas a prazo, que teñen por obxecto facilitarlles o financiamento ás empresas da parte aprazada da venda de produtos.

Financiamento: 1. contribución de diñeiro que se fai ou que recibe unha empresa para dedicala aos seus fins. 2. obtención de capitais para a realización de proxectos determinados ou para investimentos. O pasivo do balance dunha empresa revela a estrutura do seu financiamento. Non é correcto o castelanismo *financiación.

Franquía: 1. exención de impostos, dereitos de alfándega etc. 2. sistema consistente na concesión dunha autorización a un produtor ou comerciante para a fabricación ou venda de produtos dunhas características determinadas ou nunhas condicións fixadas.

Gravame: carga ou detracción coactiva de recursos que o poder fiscal impón sobre as economías privadas. Neste sentido, é sinónimo de tributo.

Haber: en contabilidade, unha das sumas dunha conta contable, na que se anotan as deducións do capital en funcionamento (activo) ou os beneficios das fontes de financiamento (pasivo) e mais os beneficios do neto. 2. propiedade, patrimonio. 3. cantidade gañada periodicamente como consecuencia da prestación de servizos persoais.

Hipoteca: contrato de crédito mediante o cal se rexistra un dereito de garantía sobre a custodia de inmobles, ou que facilita a utilización dos préstamos hipotecarios e a súa cancelación.

Imposto: cantidade que lle han de pagar os axentes privados da economía obrigadamente ao Estado, co fin de financiar as actividades do sector público. O imposto pode ser directo, os que se pagan en función da capacidade económica de cada contribuínte como renda ou patrimonio, ou ben indirectos, aqueles que se pagan pola transmisión de bens, dereitos ou servizos.

impuesto de actividades económicas (IAE): ten carácter municipal e grava o exercicio de actividades empresariais, profesionais ou artísticas realizadas no termo municipal.

impuesto sobre o patrimonio: de natureza persoal, grava a totalidade de bens e dereitos, de natureza económica, que forman o patrimonio neto das persoas físicas.

impuesto sobre a renda das persoas físicas (IRPF): directo, de natureza persoal, grava a obtención da renda polo suxeito pasivo de forma progresiva, atendendo a circunstancias persoais e sociais do contribuínte.

impuesto sobre sociedades: grava de forma proporcional a renda das empresas, sociedades e demais entidades con personalidade xurídica non suxeitas ao imposto sobre a renda das persoas físicas.

impuesto de valor engadido (IVE): é un imposto indirecto que recae sobre o consumo a través dunha repercusión sobre os prezos dos bens e servizos vendidos por empresas ou profesionais.

Interese: vid. xuro.

Investidor: o que fai investimentos.

Investimento: 1. adquisición de bens de capital para aumentar a produción ou para facela máis rendible. 2. capitais ou bens investidos.

Investir: empregar o diñeiro ou bens para mercar bens ou valores que no futuro poden producir beneficios. Nun sentido estritamente económico, os bens de investimento deben ter a característica esencial de serviren para a futura produción de novos bens e servizos.

Leasing: arrendamento financeiro. Sistema de alugamento de bens de equipo polo cal o alugador lle cede ao cliente os equipamentos en arrendamento durante un tempo. Ao final deste período contratado, o usuario pode optar pola compra do equipo pagando o seu valor residual ou pola cancelación.

leasing comercial: aquel no que a propia firma fabricante do ben é a que arrenda en réxime de *leasing*.

leasing financeiro: cando unha entidade financeira compra o ben para a empresa usuaria e llo cede para o seu uso en réxime de *leasing*.

Letra de cambio: documento expedido por unha persoa chamada librador mandando a outra persoa chamada librado, para que na data que se indica lle pague unha certa cantidade de diñeiro á persoa indicada que o librador designa, chamada tomador.

Libramento: orde de pagamento. Mandato por escrito que se dá con toda a formalidade para que se lle pague unha cantidade de diñeiro a outra persoa. Como condición esencial de todo libramento, está a presenza de tres persoas: librador, pagador e beneficiario.

Libranza: orde de pagamento que se dá contra unha persoa que ten fondos ao dispor do que a expide, marcando un beneficiario único ao que se lle pode permitir a facilidade de pasarlle o seu dereito a un terceiro. É unha fórmula hoxe en desuso. A diferenza da letra, debe ser timbrada de acordo coa tarifa de actos xurídicos documentados.

Non pago: que non se pagou. É incorrecta a expresión *impagado.

Oferta: ofrecemento de bens, capitais ou servizos que se manifesta de forma individual ou nos respectivos mercados, bolsista, de divisas, monetario etc.

Orde de pagamento: modalidade de transferencia bancaria pola cal o cliente ingresa na caixa ou autoriza para que se lle retire na conta o importe que desexa que lle sexa pagado en efectivo ao beneficiario.

Orzamento: documento que contén unha previsión, para un determinado período de tempo, dos ingresos e gastos ligados a unha actividade económica.

Pagadoiro: obriga pecuniaria que se ten que cumprir en tempo, lugar e xeito estipulado.

Pasivo: conxunto de elementos patrimoniais dun suxeito económico que representan o total das súas débedas e obrigacións. Sitúase na columna dereita do balance e tamén se coñece en contabilidade como estrutura financeira.

Peñor: ben deixado en garantía dunha obriga e, por extensión, o contrato no que se plasma esta operación.

Perdas contables: a que se produce cando ao vender un ben se obtén un importe inferior a aquel polo que aparecía contabilizado.

Poxa: 1. acción e efecto de poxar.
2. venda pública de bens ou alfaias que se lle fai ao mellor ofertante e regularmente por mandato dun xuíz ou doutra autoridade. 3. cantidade que o licitador ofrece.

Prazo: 1. termo ou tempo sinalado para unha cousa. 2. vencemento do termo. 3. cada parte dunha cantidade pagadoira en dúas ou máis veces.

Prestamista: o que dá cartos en préstamo.

Prestameiro: beneficiario dun préstamo.

* Presuposto: vid. orzamento.

Prezo: 1. expresión en diñeiro do valor dunha cousa. 2. aplícase tamén en fianzas, ao se referir á cotización de accións ou custo do diñeiro.

prezo ao par: cando o valor nominal dun título é igual ao do seu prezo; se este é menor falamos de baixo prezo e, se é superior, que está sobre o par, ou sobreprezo.

prezo de mercado: o das transaccións fóra de mercado.

prezo xusto: taxación dunha cousa.

Prover: 1. dispor, darlle saída a un negocio. 2. subministrar ou facilitar o preciso para un fin. 3. ditar un xuíz ou tribunal unha resolución que ás veces é sentenza definitiva.

Provedor: persoa que ten ao seu cargo fornecer de todo o necesario, en especial do mantemento.

Quebra: estado de impotencia patrimonial para satisfacer as débedas vencidas debido a que o valor dos bens do quebrado é inferior á contía que debe.

Rappel: práctica comercial usual que consiste nun desconto suplementario ou bonificación que lles concede unha firma aos seus clientes sobre o prezo de venda, nunha contía que se relaciona coa súa cifra de compras.

Recibido: recibo, con esta palabra inscrita, que indica a recepción dun documento, suma etc. por parte do que o asina.

Recibo: xustificante de recepción de mercadorías ou do pagamento dunha suma.

Remesa: conxunto de cousas, especialmente mercadorías, que se remiten dunha vez.

remesa bancaria: documento que se lle entrega á entidade de crédito coa relación de efectos que se queren descontar.

Rendible: que produce unha renda ou beneficio.

Renda: 1. utilidade ou beneficio que rende anualmente unha cousa ou que dela se cobra. 2. o que paga en diñeiro ou en froitos un arrendatario. 3. débeda do Estado ou títulos que a representan.

Render: deixar como produto ou lucro.

Risco: probabilidade dun dano futuro.

risco país: dificultade de cobramento causada por imposibilidade do debedor de atopar nun país os medios de pagamento con que facer fronte á débeda por falta de reservas, por restricións ao pagamento externo etc. 2. conxunto de débedas situadas nun país determinado, incluída a renda pública.

Taxa: contraprestación económica en virtude da cal se paga unha cantidade de diñeiro pola prestación dun determinado servizo.

Vale: 1. documento polo que o subscribinte contrae a obriga de lle pagar a unha determinada persoa ou á súa orde, ou ao portador, certa cantidade de diñeiro no prazo que se fixe. É incorrecto utilizar o castelanismo *pagaré.

Valorización: aumento no valor dunha cousa.

Venda: contrato polo cal se transfire a dominio alleo unha cousa propia polo prezo pactado.

venda polo miúdo: cando se realiza a venda de forma directa a un cliente e en pequenas cantidades o que trae consigo maiores prezos.

venda por xunto: vendas e outras operacións mercantís en grandes cantidades que abaratan os prezos.

Xuro: cantidade de diñeiro que se recibe ou se paga polo uso dun diñeiro nun período determinado de tempo. Frecuentemente utilizado en plural.

xuro básico do Banco de España: o que aplica o banco emisor nas súas operacións con outros bancos e que ten unhas modificacións que se lle transmiten ao resto das operacións bancarias.

xuro bruto: xuro total que se percibirá sen minoración de impostos e gastos.

xuro comercial: resulta de aplicar a base de ano comercial; isto é, 360 días.

xuro de demora: é o recargo porcentual sobre o xuro pactado inicialmente ou un tipo de xuro especial pactado no contrato, aplicado como consecuencia da demora no pagamento dunha débeda, tomando como período de xuro o que transcorre desde o día en que se debía pagar e o día en que se paga realmente.

xuro líquido: é o xuro bruto unha vez deducidos os impostos e os gastos.

xuro real: é o xuro nominal fixado nun contrato de préstamo ou depósito, descontada a taxa de inflación.

xuro variable: aquel xuro que pode ser sometido a axuste no período de tempo que se estableza, conforme a un tipo de referencia.

Xustificante de pagamento: documento no que a Administración fiscal recoñece que o suxeito pasivo realizou o pagamento da débeda tributaria.