



# ANÁLISIS ECONÓMICO FINANCIERO

## La Mousse Pastelería

Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico.

Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos.

Universidad Nacional del Comahue.

Villa Regina.

Año 2022.

Directora Académica: Cra. Lorena Grossi.

Juliana Aimé Arrieta

## Índice.

<b>1</b>	<b>Agradecimientos.</b>	<b>xxii</b>
<b>2</b>	<b>Resumen.</b>	<b>xxiv</b>
<b>3</b>	<b>Introducción.</b>	<b>26</b>
<b>4</b>	<b>Objetivos.</b>	<b>28</b>
<b>4.1</b>	<b>Objetivo General.</b>	<b>28</b>
<b>4.2</b>	<b>Objetivos Específicos.</b>	<b>28</b>
<b>5</b>	<b>Marco teórico.</b>	<b>29</b>
<b>6</b>	<b>Marco de referencia:</b>	<b>34</b>
<b>7</b>	<b>Metodología utilizada:</b>	<b>34</b>
<b>8</b>	<b>Desarrollo:</b>	<b>36</b>
<b>8.1</b>	<b>Activos Fijos.</b>	<b>36</b>
<b>8.1.1</b>	<b>Maquinaria y Equipos.</b>	<b>36</b>
<b>8.1.2</b>	<b>Equipos de Oficina.</b>	<b>39</b>
<b>8.1.3</b>	<b>Equipos de computación.</b>	<b>39</b>
<b>8.1.4</b>	<b>Muebles.</b>	<b>40</b>
<b>8.1.5</b>	<b>Herramientas de Trabajo.</b>	<b>40</b>
<b>8.1.6</b>	<b>Total Activos Fijos.</b>	<b>42</b>
<b>8.2</b>	<b>Clasificación de Costos.</b>	<b>42</b>
<b>8.2.1</b>	<b>Costos Fijos e Indirectos.</b>	<b>43</b>
<b>8.2.2</b>	<b>Costos variables y directos.</b>	<b>56</b>

<b>8.3</b>	<b>Presupuestos.</b>	<b>68</b>
8.3.1	Presupuesto de ventas.	69
8.3.2	Presupuesto de ingresos.	71
8.3.3	Presupuesto de producción.	72
8.3.4	Presupuesto de costo de materia prima.	73
8.3.5	Presupuesto de compra de materia prima.	75
8.3.6	Presupuesto de pago a proveedores.	80
8.3.7	Presupuesto de Mano de Obra Directa.	80
8.3.8	Presupuesto de Pago Mano de Obra Directa.	81
8.3.9	Presupuesto de costo de fabricación.	81
8.3.10	Presupuesto pago de costos de fabricación.	82
8.3.11	Presupuesto de costo unitario de producción.	82
8.3.12	Inventario final de producción total.	84
8.3.13	Inventario final de materia prima.	86
8.3.14	Presupuesto de costo de ventas.	92
8.3.15	Presupuestos de gastos de administración.	95
8.3.16	Presupuesto de pago de gastos de administración.	95
8.3.17	Presupuesto de gastos de comercialización.	96
8.3.18	Presupuesto de pago de gastos de comercialización.	96
8.3.19	Presupuesto económico.	97
8.3.20	Presupuesto económico y análisis vertical.	100

8.3.21	Presupuesto financiero.....	102
8.4	Balance.....	102
8.5	Análisis de la estructura patrimonial.....	104
8.6	Ratios.....	105
8.6.1	Ratios económicos.....	106
8.6.2	Ratios financieros.....	107
8.7	Punto de equilibrio económico.....	110
8.8	Análisis del equilibrio financiero.....	117
8.9	Toma de decisiones.....	118
9	Ineficiencias.....	120
10	Principales resultados obtenidos.....	122
11	Sugerencias y recomendaciones.....	124
12	Conclusiones.....	127
13	Apéndice.....	13-V
13.1	Costos fijos de fabricación.....	13-V
13.2	Gastos de administración.....	13-V
13.3	Gastos de comercialización.....	13-VI
14	bibliografía.....	14-VII

## Índice de tablas.

<b>Tabla 8.1</b> Activo. Maquinaria y equipos pertenecientes al área de producción.....	37
<b>Tabla 8.2</b> Activo. Maquinaria y equipos pertenecientes al área de producción. Continuación.....	38
<b>Tabla 8.3</b> Activo. Maquinaria y equipos pertenecientes al área de ventas. ....	38
<b>Tabla 8.4</b> Activo. Equipos de oficina.....	39
<b>Tabla 8.5</b> Activo. Equipos de computación. ....	39
<b>Tabla 8.6</b> Activo. Muebles.....	40
<b>Tabla 8.7</b> Activo. Herramientas de trabajo. ....	41
<b>Tabla 8.8</b> Activo. Herramientas de trabajo. Continuación.....	42
<b>Tabla 8.9</b> Inversión en Activos Fijos.. ....	42
<b>Tabla 8.10</b> Amortización de maquinarias y equipos pertenecientes al área de producción.....	45
<b>Tabla 8.11</b> Amortización de maquinarias y equipos pertenecientes al área de producción. Continuación.....	46
<b>Tabla 8.12</b> Amortización de muebles pertenecientes al área de producción.. ....	47
<b>Tabla 8.13</b> Amortización de herramientas de trabajo pertenecientes al área de producción.....	48
<b>Tabla 8.14</b> Amortización de herramientas de trabajo pertenecientes al área de producción. Continuación.....	49
<b>Tabla 8.15</b> Amortización de herramientas de trabajo pertenecientes al área de producción. Continuación.....	50
<b>Tabla 8.16</b> Amortización de muebles, equipos de computación y de oficina pertenecientes al área administrativa. ....	51

<b>Tabla 8.17</b> Amortización de maquinaria y equipo, equipos de computación y de oficina, y muebles, pertenecientes al área de comercialización.....	52
<b>Tabla 8.18</b> Costo mensual de los servicios de luz y gas, desde junio hasta septiembre	53
<b>Tabla 8.19</b> Gasto mensual del servicio de contaduría.....	54
<b>Tabla 8.20</b> Gastos varios del establecimiento de junio a septiembre.....	54
<b>Tabla 8.21</b> Gastos de limpieza del establecimiento desde junio a septiembre. ....	54
<b>Tabla 8.22</b> Gastos de limpieza del establecimiento desde junio a septiembre. Continuación.....	55
<b>Tabla 8.23</b> Costo mensual del sueldo de la vendedora de junio a julio. ....	55
<b>Tabla 8.24</b> Costo mensual del sueldo de la vendedora de agosto a septiembre.....	55
<b>Tabla 8.25</b> Costo mensual del sueldo de la asesora de junio a julio. ....	56
<b>Tabla 8.26</b> Costo mensual del sueldo de la asesora de agosto a septiembre.....	56
<b>Tabla 8.27</b> Costeo de “Budín de capuchino”. ....	57
<b>Tabla 8.28</b> Costeo de “Budín de nuez” ..	57
<b>Tabla 8.29</b> Costeo de “Budín de limón”. ....	58
<b>Tabla 8.30</b> Costeo de “Budín de banana” ..	58
<b>Tabla 8.31</b> Costeo de “lingote de frambuesa y pistacho”. ....	59
<b>Tabla 8.32</b> Costeo de “lingote red velvet cake”.....	60
<b>Tabla 8.33</b> Costeo de “alfajor de maicena”.....	60
<b>Tabla 8.34</b> Costeo de “lingote doble chocolate y dulce de leche”.....	61
<b>Tabla 8.35</b> Costeo de “muffin de frutos rojos”. ....	62
<b>Tabla 8.36</b> Costeo de “Cheese cake”. ....	62
<b>Tabla 8.37</b> Costeo de “mousse de chocolate blanco y frambuesa”.....	63
<b>Tabla 8.38</b> Costeo de “tarta de coco”.....	63
<b>Tabla 8.39</b> Costeo de “Pasta frola”. ....	63

<b>Tabla 8.40</b> Costeo de “mini tarta de lemon pie”.....	64
<b>Tabla 8.41</b> Costeo de “tarta de chocolate blanco y frambuesa”.....	64
<b>Tabla 8.42</b> Costeo de “torta de avellanas con frutos secos”.....	64
<b>Tabla 8.43</b> Costeo de “mousse de chocolate y pistacho”.....	65
<b>Tabla 8.44</b> Costeo de “mousse de chocolate y maní”.....	65
<b>Tabla 8.45</b> Costeo de “macaron relleno con ganache de chocolate blanco”.....	66
<b>Tabla 8.46</b> Costeo de “macaron relleno con ganache de chocolate negro”.....	66
<b>Tabla 8.47</b> Costo de mano de obra directa de junio a julio.....	67
<b>Tabla 8.48</b> Costo de mano de obra directa de agosto a septiembre.....	67
<b>Tabla 8.49</b> Resumen de costos variables y directos de “La mousse pastelería”.....	68
<b>Tabla 8.50</b> Presupuesto de ventas de junio a julio de “La Mousse pastelería”.....	70
<b>Tabla 8.51</b> Presupuesto de ventas de agosto a septiembre de “La Mousse pastelería”.....	71
<b>Tabla 8.52</b> Presupuesto de ingresos de “La Mousse Pastelería”.....	72
<b>Tabla 8.53</b> Presupuesto de producción.....	73
<b>Tabla 8.54</b> Presupuesto de costo de materia prima.....	74
<b>Tabla 8.55</b> Presupuesto de costo de materia prima. Continuación.....	75
<b>Tabla 8.56</b> Presupuesto de compra de materia prima correspondiente al mes de junio.....	76
<b>Tabla 8.57</b> Presupuesto de compra de materia prima correspondiente al mes de julio.....	77
<b>Tabla 8.58</b> Presupuesto de compra de materia prima correspondiente al mes de agosto.....	78
<b>Tabla 8.59</b> Presupuesto de compra de materia prima correspondiente al mes de septiembre.....	79
<b>Tabla 8.60</b> Presupuesto de pago de proveedores.....	80
<b>Tabla 8.61</b> Presupuesto de mano de obra directa.....	80
<b>Tabla 8.62</b> Presupuesto de mano de obra directa. Continuación.....	81

<b>Tabla 8.63</b>	Presupuesto de pago de mano de obra directa. ....	81
<b>Tabla 8.64</b>	Presupuesto de costos de fabricación. ....	81
<b>Tabla 8.65</b>	Presupuesto de pago de costos de fabricación.. ....	82
<b>Tabla 8.66</b>	Presupuesto de costo unitario de producción.....	83
<b>Tabla 8.67</b>	Inventario final de producción.. ....	85
<b>Tabla 8.68</b>	Inventario final de producción. Continuación. ....	86
<b>Tabla 8.69</b>	Inventario final de materia prima. Julio.....	88
<b>Tabla 8.70</b>	Inventario final de materia prima. Julio.....	89
<b>Tabla 8.71</b>	Inventario final de materia prima. Agosto. ....	90
<b>Tabla 8.72</b>	Inventario final de materia prima. Septiembre. ....	91
<b>Tabla 8.73</b>	Presupuesto de costo de ventas.. ....	93
<b>Tabla 8.74</b>	Presupuesto de costo de ventas. Continuación. ....	94
<b>Tabla 8.75</b>	Presupuesto de gastos de administración.....	95
<b>Tabla 8.76</b>	Presupuesto de pago de gastos de administración. ....	95
<b>Tabla 8.77</b>	Presupuestos de gastos de comercialización.....	96
<b>Tabla 8.78</b>	Presupuestos de pago de gastos de comercialización.. ....	97
<b>Tabla 8.79</b>	Presupuesto económico y análisis vertical.....	101
<b>Tabla 8.80</b>	Presupuesto financiero.....	102
<b>Tabla 8.81</b>	Balance general y análisis vertical.....	104
<b>Tabla 8.82</b>	Punto de equilibrio económico de multiproducto. Junio.. ....	113
<b>Tabla 8.83</b>	Punto de equilibrio económico de multiproducto. Julio.. ....	114
<b>Tabla 8.84</b>	Punto de equilibrio económico de multiproducto. Agosto. ....	115
<b>Tabla 8.85</b>	Punto de equilibrio económico de multiproducto. Septiembre. ....	116
<b>Tabla 13.1</b>	Servicios prorrateados por m2 de junio a septiembre.....	13-V
<b>Tabla 13.2</b>	Costos fijos de fabricación.....	13-V



**Tabla 13.3** Servicios prorrateados por m2 pertenecientes al área administrativa. ....13-V

**Tabla 13.4** Costo de monotributo categoría E..... 13-VI

**Tabla 13.5** Servicios prorrateados por m2 pertenecientes al área de comercialización.  
..... 13-VI

**Índice de Ilustraciones.**

**Ilustración 3.1.** Interrelación de los presupuestos parciales, finales y balance. ....100

**Ilustración 3.2** Análisis de la estructura patrimonial..... 105

## 1 Agradecimientos.

La presente práctica profesional integradora pudo llevarse a cabo gracias a Nadia Salvo, propietaria de La Mousse Pastelería. A pesar de no contar con un vínculo previo ni ser conocidas, me brindó generosamente acceso a la información confidencial sobre la situación económico-financiera de su negocio y me permitió aplicar los conocimientos adquiridos en mi formación académica.

Este trabajo también llega a su conclusión gracias a la contribución incondicional de la directora Académica de mi PPI, la docente y Cra. Lorena Grossi. Su conocimiento, experiencia, voluntad y paciencia fueron elementos esenciales para la realización de este proyecto, respaldados por su seguimiento constante y confianza en mis habilidades intelectuales.

También agradezco a la Universidad Nacional del Comahue que en mis inicios como estudiante me otorgó la beca residencial, la cual fue fundamental para el inicio de mis estudios y su sustento. Además, agradezco las formaciones intelectuales de calidad proporcionadas desde el comienzo de mi carrera hasta la participación en cursos y la realización de un diplomado.

Es fundamental reconocer y agradecer al Estado Argentino por la gratuidad de la educación universitaria, un beneficio que hasta el día de hoy posibilita el acceso a la educación superior a todas las personas presentes en el país.

Asimismo, quiero expresar mi gratitud a mis padres, quienes me brindaron apoyo tanto económico como emocional, siendo un pilar fundamental en mi vida. Les agradezco profundamente, tanto por su contribución a mi éxito y logros como por darme la vida.

A mi hermana, mi confidente más cerca, le agradezco especialmente su apoyo emocional.

A la familia Stutz, agradezco enormemente por ofrecerme su hogar con una amabilidad inmensa, permitiéndome realizar mi formación de manera cómoda.

Finalmente, agradezco a las amistades que he cultivado a lo largo de mi vida estudiantil, quienes me acompañaron en días y noches de estudio, brindándome su vehemente apoyo para poder seguir siendo resiliente.

## 2 Resumen.

Palabras claves: análisis, económico, financiero, presupuesto, costos, gastos, rentabilidad.

La presente Práctica Profesional Integradora, titulada "Análisis Económico y Financiero de La Mousse Pastelería", desarrollada de junio a septiembre de 2022, se enfoca en la recopilación y análisis exhaustivo de datos cualitativos y cuantitativos de La Mouse Pastelería. El objetivo primordial es proporcionar herramientas esenciales para la toma de decisiones, medición de riesgos, anticipación de trayectorias y elaboración de presupuestos, con la finalidad de optimizar la gestión del establecimiento.

Este proceso se erige como un instrumento esencial para la planificación, evaluación y control, dada la ausencia de registros que permitan una evaluación precisa de la estructura organizativa en términos de rentabilidad, solvencia y riesgos. La carencia de información previa sobre estados financieros ha llevado a optar por técnicas verticales en lugar de comparaciones horizontales entre periodos, ponderando el peso de cada partida dentro de su respectivo grupo.

Por este motivo, se recopilieron tanto datos cuantitativos como cualitativos mediante la observación, el diálogo con la propietaria del establecimiento, Nadia Salvo, y su consecuente registro. Una vez identificadas las cuentas patrimoniales de la empresa, se procedió a desglosar los costos directos, indirectos, fijos y variables para la elaboración de diversos presupuestos. Posteriormente, se llevó a cabo la elaboración de un Balance General, se calcularon ratios y puntos de equilibrio. Datos fundamentalmente necesarios para realizar una evaluación exhaustiva desde el punto de vista económico y financiero.

A partir de los resultados obtenidos, se confirmó que el establecimiento posee una rentabilidad económica y financiera positiva, un elevado margen de contribución de

ventas y una vasta capacidad de pago de deudas a corto y largo plazo. Sin embargo, se identificaron ineficiencias, tales como el desperdicio de alimentos, la unificación de finanzas personales y comerciales y gastos innecesarios derivados de compras de mercadería. En respuesta a estas observaciones, se presentan sugerencias y recomendaciones para reducir o eliminar dichas ineficiencias, buscando prevenir pérdidas económicas a largo plazo y mejorar la planificación y gestión del negocio.

### 3 Introducción.

Este trabajo se centra en el análisis económico y financiero de “La Mousse Pastelería”, un establecimiento ubicado en la ciudad de Neuquén, dirigido por la Sra. Nadia Salvo. El emprendimiento comenzó en el año 2013, operando como una producción de carácter hogareño, sin una ubicación comercial establecida que se dedicaba principalmente a elaborar encargos anticipados. Con el transcurso del tiempo, surgió la necesidad de establecerse en un local físico más amplio, dando lugar a la remodelación edilicia del hogar en el año 2019. Finalmente, el 16 de octubre de 2020, "La Mousse Pastelería" abrió oficialmente sus puertas al público.

La Práctica Profesional Integradora se apoyará en información contable, utilizando presupuestos parciales, presupuesto económico, presupuesto financiero y balance general proyectados para orientar las decisiones. Esta aproximación es fundamental, considerando que la situación actual de La Mouse Pastelería se basa en la improvisación en lugar de una planificación económica y financiera esencial en el ciclo de vida de un establecimiento.

En la actualidad, La Mousse Pastelería cuenta con dos colaboradoras, cada una desempeñando roles particulares. Una se encarga de las actividades relacionadas con la atención al público y la gestión de cobranzas, mientras que la segunda realiza labores administrativas, supervisando el inventario y registrando los ingresos y gastos diarios. La elaboración pastelera recae en la propietaria, Nadia Salvo. Además, se cuenta con asesoramiento tributario proporcionado por un estudio contable, encargado de llevar a cabo las recategorizaciones en el régimen de monotributo.

El propósito fundamental de esta práctica profesionalizante consiste en contribuir a la optimización de la gestión del establecimiento desde una perspectiva económica y financiera. Esto se materializa a través de la presentación de datos cuantitativos y cualitativos, respaldada por la creación de diversas hojas de cálculo en Excel que facilitarán el análisis del estado económico-financiero de la pastelería. Además, se busca identificar posibles ineficiencias y proporcionar recomendaciones que contribuyan a una gestión más efectiva del negocio.

## **4 Objetivos.**

### **4.1 Objetivo General.**

El propósito principal de la presente Práctica Profesional Integradora es proporcionar herramientas, basadas en la información recopilada de La Mouse Pastelería, que le permitan a su propietaria tener un diagnóstico de la visión global de la estructura económico-financiera de la organización. Esto facilitará la medición de riesgos, la anticipación de situaciones futuras, la toma de decisiones y la mejora en la gestión del establecimiento.

### **4.2 Objetivos Específicos.**

- Confeccionar de los estados financieros.
- Analizar la rentabilidad: se evalúa el resultado o beneficio obtenido en relación a los recursos disponibles.
- Analizar la solvencia y liquidez: se diagnóstica la capacidad de la empresa para afrontar sus obligaciones de pago.
- Analizar la estructura patrimonial: se estudia la estructura del activo (bienes y derechos) y del pasivo (deudas y obligaciones).
- Detectar ineficiencias en el establecimiento con el propósito de eliminar desperdicios alimenticios generados por un exceso de producción y un incorrecto pronóstico de ventas.
- Realizar recomendaciones para orientar la toma de decisiones en base a evidencias y consolidar la gestión del negocio.



## 5 Marco teórico.

La ejecución de la Práctica Profesional Integradora (PPI) en La Mouse Pastelería se erige sobre fundamentos teóricos clave vinculados a la planificación financiera y económica en el ámbito empresarial gastronómico. La planificación financiera, como disciplina estratégica, constituye un proceso esencial para el diseño, monitoreo y control de las operaciones empresariales, incidiendo directamente en la toma de decisiones. En este contexto, la ausencia de registros contables en La Mouse Pastelería evidencia una carencia en la aplicación sistemática de prácticas de planificación, lo cual motiva la imperiosa necesidad de llevar a cabo un análisis exhaustivo para obtener una visión integral de la organización.

El examen detallado de las finanzas y la economía, fundamentales en esta Práctica Profesional Integradora, se posiciona como una actividad esencial en el gerenciamiento gastronómico. La información contable, mediante técnicas verticales, permite desglosar la estructura financiera de la organización y evaluar la relevancia de cada partida. La utilización de presupuestos parciales, presupuesto económico, presupuesto financiero y balance general proyectados, en este contexto, representa una aplicación pragmática de los principios de planificación financiera, alineándose con la noción de que la gestión fundamentada en datos y proyecciones promueve la eficiencia operativa y la capacidad de la empresa para mantenerse y prosperar a lo largo del tiempo.

Los autores E. Brigham y S. Besley, en su libro “Finanzas corporativas 4 ed.”, establecen que *“La planeación estratégica, que es una de las actividades administrativas más importantes, no puede lograrse sin considerar el efecto que tales planes tendrán en el bienestar financiero de la empresa.”* (Scott Besley, 2016, pág. 3). En este contexto, se enfatiza la estrecha relación entre la contabilidad y las finanzas que tienen las Pymes, ya que los contadores suelen participar en las decisiones financieras, al mismo tiempo que

los gerentes de finanzas participan en las decisiones contables. Esto se debe a que estos últimos utilizan la información contable registrada en el pasado para tomar decisiones a futuro. Por tanto, los contadores deben comprender cómo los gerentes utilizan la información contable al tomar decisiones y planificar, a fin de proporcionarla de manera precisa y oportuna. (Scott Besley, 2016, pág. 3).

El presente análisis se fundamenta en conceptos técnicos y en uso de terminología específica, por lo tanto es necesario definirlos previamente para facilitar la comprensión del mismo. A continuación, se detallan:

**Estados Financieros:** *“son informes que reflejan el estado de una empresa en un momento determinado, normalmente un año. Se componen de varios documentos en los que se plasma la situación financiera de un negocio y recoge información, tanto económica como patrimonial, de las empresas”* (IEN Industriales escuela de negocios Universidad Politécnica de Madrid, 2023)

**Situación Patrimonial:** Las Normas contables profesionales en la Resolución Técnica N°16 de la FACPCE (CPCECF, 2005, pág. 13) definen que los elementos relacionados directamente con la situación patrimonial son los activos, pasivos y patrimonio neto.

- **Activo:** *“Un ente tiene un Activo cuando, debido a un hecho ya ocurrido, controla los beneficios económicos que produce un bien (material o inmaterial con valor de cambio o de uso para el ente).*

*Un bien tiene valor de cambio cuando existe la posibilidad de:*

- 1. canjearlo por efectivo o por otro Activo;*
- 2. utilizarlo para cancelar una obligación; o*
- 3. distribuirlo a los propietarios del ente. (CPCECF, 2005, pág. 13).*

- **Pasivo:** *“un pasivo es una obligación presente de la entidad, surgida a raíz de sucesos pasados, al vencimiento de la cual, y para cancelarlo, la entidad espera desprenderse de recursos que incorporan beneficios económicos”* (Tonelli, 2014).

- **Patrimonio Neto:** Omar E. Tonelli en “Lecturas de Contabilidad Básica” (Tonelli, 2014, pág. 73) conceptualiza que el patrimonio neto es el resultado de la diferencia entre el activo y el pasivo.

También resulta relevante realizar una clasificación de costos; Bottaro, Rodríguez, y Yardín en el libro “El comportamiento de los costos y la gestión de la empresa” establecen *“la idea de clasificar a los costos en “variables” y “fijos o estructurales” debe ser empleada como elemento de análisis que persigue la finalidad de observar el comportamiento de los distintos costos frente a modificaciones en el nivel de actividad.”* (Oscar E. Bottaro, 2019, pág. 21).

Además, los autores sostienen en el mismo libro que *“La importancia de la distinción entre costos directos e indirectos radica en el grado de confiabilidad de la información. Cuando se trata de costos directos, la confianza en la precisión del informe de costos puede considerarse absoluta, mientras que la que puede depositarse en la magnitud de los costos indirectos siempre estará afectada por conjeturas o presunciones”* (Oscar E. Bottaro, 2019, pág. 16).

**Análisis económico-financiero:** “El análisis económico-financiero es la disciplina que diagnóstica la capacidad que posee la empresa, y que permite generar beneficios que atienden adecuadamente los compromisos de pago.” (Financieros y estrategias.edventure, 2023).

**Ratio:** *“Los ratios como índices, indicadores, cociente, razón o relación, expresan el valor de una magnitud en función de otra y se obtienen dividiendo un valor por otro. De*

*esta forma también podemos apreciar cuantas veces está contenida una magnitud (que hemos puesto en numerador) en otra que hemos indicado en el denominador.” (Cabrera, 2018, pág. 1).*

**Ratio de liquidez:** *“La capacidad de pago es un concepto que nos permite identificar si la empresa podrá hacer frente a sus obligaciones (Pasivo Corriente) con sus Activos de corto plazo (Activo Corriente). Es decir, pagar las deudas en tiempo y forma con el giro normal del negocio, sin necesidad de recurrir a la venta de Activos fijos, a tomar deuda a largo plazo ni dinero de los accionistas” (Raúl Baidés, 2011).*

**Rentabilidad:** *se define como la diferencia entre los ingresos por ventas, y todos los costos necesarios para producir / adquirir el producto o servicio (costos de producción, comercialización, financieros, administrativos, impositivos, etcétera). (Instituto de emprendimientos Científicos y Tecnológicos IECyT. INICIA, 2013).*

**Solvencia:** *“Por solvencia entendemos la capacidad de la empresa para hacer frente a sus compromisos financieros en el largo plazo.” (Lavalle, 2017, pág. 91).*

**Presupuesto:** *“El presupuesto es la expresión monetaria de los planes y constituye una herramienta para la toma de decisiones y el control. Se genera de la obtención de variables internas y externas que influirán en el mismo (inflación, evolución de precios internos, costos, crecimiento del mercado) partiendo de la base de los datos iniciales de los Activos, el Patrimonio Neto y las estimaciones de ventas, ingresos y egresos, y llegando a un estado de resultados, un presupuesto financiero y un balance proyectado” (Lacomucci Norma H. Royon, 2011, pág. 61).*

**Presupuesto Económico Proyectado:** *“El presupuesto económico tiene como objetivos básicos la cuantificación económica de las acciones (rentabilidad del proyecto), y contar con un parámetro para evaluar la brecha entre lo real y lo presupuestado. Para realizar*

*este presupuesto utilizamos el criterio de lo devengado” (Instituto de emprendimientos Científicos y Tecnológicos IECyT. INICIA, 2013, pág. 99).*

*“Presupuesto económico, que resulta la proyección de los resultados de las cuentas de ganancias y pérdidas, obteniendo el resultado final (ganancia o pérdida) del periodo, determinando la variación patrimonial que corresponde al resultado de determinado periodo” (Lacomucci Norma H. Royon, 2011)*

**El Presupuesto Financiero.** Lacomucci en su libro “costeo de menú en gastronomía” describe que el presupuesto financiero muestra los ingresos y egresos arrojando como resultado un superávit o un déficit. Este presupuesto permite a la organización planificar los objetos de financiamiento, inversión y el efectivo de la empresa. Se confecciona luego de elaborar el presupuesto económico y muestra los movimientos de recursos que se originaron. *“Este presupuesto, a diferencia del presupuesto económico, toma los ingresos y egresos con el concepto de lo percibido, es decir, coloca los mismos en el momento en que realmente se efectúan, sin importar a que periodo corresponden.”* (Lacomucci Norma H. Royon, 2011, pág. 68).

**Balance General Proyectado:** *“El balance general de una empresa muestra la estructura de inversión y el financiamiento de la misma. [...] la inversión (empresa) se clasifica en primer término, en función del plazo en que sus Activos se transformaran en efectivo. En finanzas se utilizan dos plazos, el corto plazo -hasta un año- y el largo plazo –más de un año. Así los Activos que se transformaran en el próximo año (Activos de corto plazo) se llaman Activos Corrientes. Mientras que aquellos que se transformaran en efectivo, más allá del próximo año (Activos de largo plazo) se los conoce como Activos No Corrientes. Igualmente, el Pasivo se clasifica en corto plazo y se denomina Pasivo Corriente, mientras que aquel que se transforma en exigible más allá del año, se conoce*

*como Pasivo de largo plazo o Pasivo No Corriente. Respecto del Capital perteneciente a los accionistas, la empresa no está obligada a devolverlos, por ello no es exigible, y se lo llama Patrimonio Neto.” (Raúl Baidés, 2011, págs. 276-277).*

## **6 Marco de referencia:**

La Mouse Pastelería, como entidad de estudio, es un ejemplo representativo de los desafíos asociados con la gestión carente de registros sistemáticos y planificación financiera. Este contexto particulariza la relevancia de la presente PPI, que se propone llenar el vacío existente en cuanto a diagnósticos integrales de rentabilidad, solvencia y liquidez. La aplicación de técnicas verticales, en contraste con la técnica horizontal, se justifica por la inexistencia de antecedentes contables, resaltando la necesidad de evaluar el peso específico de cada partida en relación con su grupo correspondiente.

La ausencia de planificación económica y financiera fundamentada, la cual se constata como factor determinante en la posición actual de La Mouse Pastelería, se vincula directamente con la falta de seguridad en las decisiones financieras. Este marco de referencia enfatiza la transición necesaria de una gestión basada en la improvisación hacia un enfoque más estratégico respaldado por presupuestos proyectados. La planificación a lo largo del ciclo de vida de un establecimiento, según la literatura especializada, se consolida como práctica esencial para la sostenibilidad y el éxito empresarial, subrayando la pertinencia de la PPI como instrumento de transformación y mejora en el ámbito de La Mouse Pastelería.

## **7 Metodología utilizada:**

En consonancia con el enfoque adoptado en la presente Práctica Profesional Integradora, la metodología utilizada se basó en entrevistas periódicas, observación y recopilación de datos. A continuación, se detallan las acciones que se llevaron a cabo:

1. **Confección de los Estados Financieros:** se inició el proceso mediante la elaboración detallada de los estados financieros, los cuales fueron fundamentales para proporcionar una visión integral del estado actual de La Mouse Pastelería.
2. **Revisión Analítica de los Estados Financieros:** Se realizó un análisis detallado de las partidas del balance y la cuenta de resultados, utilizando porcentajes para detectar posibles desajustes o variaciones inconsistentes. Dada la ausencia de registros previos, se aplicó la técnica vertical de análisis para evaluar la evolución en el tiempo.
3. **Análisis de Ratios:** Se evaluaron los ratios financieros y económicos clave, tales como liquidez, solvencia, estructura de pasivo y endeudamiento, así como margen sobre ventas y rentabilidad económica y financiera. Este análisis proporcionó una perspectiva más profunda de la salud financiera del negocio.
4. **Análisis del Equilibrio Financiero:** Se llevó a cabo una revisión minuciosa de la distribución del balance para verificar el equilibrio entre los medios y los recursos, con el propósito de determinar el nivel de solvencia de La Mouse Pastelería.
5. **Análisis del Equilibrio Económico:** Se definió el momento en que la empresa cubría sus costos fijos y variables, asegurando que los ingresos y egresos estuvieran equilibrados. Este análisis se centró en evaluar la empresa como una unidad de negocio, examinando su rendimiento y capacidad para generar beneficios.
6. **Conclusiones y Recomendaciones:** Se concluyó el proceso mediante la formulación de observaciones basadas en el análisis de la información recabada. Se ofrecieron recomendaciones estratégicas a la propietaria de La Mouse Pastelería con el objetivo de mejorar la gestión del establecimiento y potenciar su situación financiera.

## **8 Desarrollo:**

### **8.1 Activos Fijos.**

*Los Activos se agrupan en*

*1. “Activos Corrientes: encuadran dentro esta categoría:*

- el efectivo o equivalentes de efectivo*
- aquellos bienes que se estima se convertirán en efectivo dentro de los doce meses posteriores a la fecha de cierre de ejercicio*
- los derechos a recibir prestaciones en servicios o bienes consumibles que evitarán erogaciones durante el mismo período*
- los Activos destinados a cancelar Pasivos Corrientes.*

*2. Activos no Corrientes: aquellos Activos que no pueden ser considerados como Corrientes.”*

(Tonelli, 2014, pág. 541)

En base a dichas definiciones y al relevamiento de datos mediante la observación, se discriminaron los Activos fijos en: maquinarias y equipos, equipos de oficina, muebles y herramientas de trabajo.

#### **8.1.1 Maquinaria y Equipos.**

El valor de la maquinaria y equipos, en el mes de septiembre es de \$2.747.250,74, considerando aquellos pertenecientes al área de venta (\$ 67.883,23) y al área de producción. (\$ 2.679.367,51)



**Tabla 8.1**

*Activo. Maquinaria y equipos pertenecientes al área de producción. Fuente: elaboración propia.*

<b>Maquinaria y Equipos.</b>			
<b>Área de Producción</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Grifo De Cocina Monocomando Peirano Cuina 20-140 Extensible Cromo Acabado Cromado	\$ 44.430,00	1	\$ 44.430,00
Batidora Silcook 30 Litros	\$ 313.648,00	1	\$ 313.648,00
Panel Plafón Led 30X30Cm 24W Cuadrado Led Aplicar Luz Fría	\$ 2.431,99	4	\$ 9.727,96
Anafe Eléctrico Ultracomb An-2211 Negro 220V	\$ 7.149,00	1	\$ 7.149,00
Batidora Kitchenaid Pro 600 5,7 10 Velocidades 5Ksm6583 575W	\$ 139.999,00	1	\$ 139.999,00
Amasadora Industrial Silcook 20L 8Kg Harina Semi Rápida	\$ 230.000,00	1	\$ 230.000,00
Horno Convector Eléctrico Brafh 4 Bandejas 60X40 Cm Acero Tr	\$ 447.218,00	1	\$ 447.218,00
Batidora Planetaria Industrial Silcook 30 Litros Amasadora	\$ 313.648,00	1	\$ 313.648,00
Mixer Dynamic Dmx 160 Mx050 220V - 240V 220W	\$ 89.990,00	1	\$ 89.990,00
Sobadora Pastelera 350 Rolo Diámetro 10x35 Acero Inox	\$ 218.029,00	1	\$ 218.029,00
Batidora De Pie Kitchenaid Pro 600 Ksm6583 Plata 220 V	\$ 85.999,00	1	\$ 85.999,00
Batidora De Pie Kitchenaid Classic K45Ss Onyx Black 50 Hz X 60 Hz 220 V - 240 V	\$ 68.999,00	1	\$ 68.999,00

**Tabla 8.2**

*Activo. Maquinaria y equipos pertenecientes al área de producción. Continuación.*

*Fuente: elaboración propia.*

<b>Maquinaria y Equipos.</b>			
<b>Área de Producción</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Carro 70X45 Transporte Zorra Para Bandejas Panadería	\$ 25.499,00	1	\$ 25.499,00
Campana De Cocina	\$ 80.000,00	1	\$ 80.000,00
Balanza Kretz Hasta 15 Kg	\$ 23.100,00	1	\$ 23.100,00
Heladera Exhibidora Gafa Visu Premium Led 402	\$ 40.336,00	1	\$ 40.336,00
Multiprocesadora Oster Gourmet Colección Fpstfp4263-Dfl	\$ 26.000,00	1	\$ 26.000,00
Picadora Moulinex Pica Todo En 1,2,3 Moulinette Ad6011 750W	\$ 6.595,00	1	\$ 6.595,00
Exprimidor Eléctrico Philips Para Frutas Hr2738 0.5 L 25W	\$ 4.795,00	1	\$ 4.795,00
Pelador Manzana Lurch Pera Kiwi Profesional Tienda Pepino Giratorio Pela	\$ 12.870,00	1	\$ 12.870,00
Bandeja Placa Aluminio 30X40X2 Alto Remachada	\$ 1.035,00	2	\$ 2.070,00
Asadera 60X40X2 Acero Aluminizado Bandeja Placa Lata Horno	\$ 1.968,00	5	\$ 9.840,00
Placa Perforada Aluminizada 30X40 Doña Clara	\$ 1.701,45	4	\$ 6.805,80
Bandeja Placa Aluminio 30X40X2 Alto Remachada 5 Unidades	\$ 1.785,00	2	\$ 3.570,00
Selladora Bolsa 40Cm C/Regulador De Mayor Potencia	\$ 4.499,00	1	\$ 4.499,00
Horno Convector Eléctrico Pauna Beta 21 + Base Y 8 Bandejas	\$ 117.799,00	1	\$ 117.799,00
Termómetro Cocina Digital Pinche Carne Repostería - 50/+300	\$ 2.439,00	1	\$ 2.439,00
Termómetro Digital Silcook De -50 Hasta +300 °C	\$ 2.712,75	1	\$ 2.712,75
Pistola De Calor Black Decker 1500W Hg1500	\$ 6.600,00	1	\$ 6.600,00
Horno Unox Bbsp Arianna Touch 4X46X33 Con Bomba	\$ 265.000,00	1	\$ 265.000,00
Heladera Exhibidora Marca Ineldo	\$ 70.000,00	1	\$ 70.000,00
<b>Total</b>			<b>\$ 2.679.367,51</b>

**Tabla 8.3**

*Activo. Maquinaria y equipos pertenecientes al área de ventas Fuente: elaboración*

*propia.*

<b>Maquinaria y Equipos</b>			
<b>Área de Ventas</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Plato Giratorio Pie De Acero Torta Pastelería Tienda Pepino Repostería Tortas Exposición	\$ 3.000,00	1	\$ 3.000,00
Campana 28 Quesera Vidrio Tortas Masas Contenedor Redondo	\$ 2.989,99	2	\$ 5.979,98
Campana De Vidrio Base Para Tortas Repostería Con Plato 24cm	\$ 11.000,00	3	\$ 33.000,00
Lampara Nórdica Colgante Led 30cm Blanca Madera Mym Home	\$ 5.180,65	5	\$ 25.903,25
<b>Total</b>			<b>\$ 67.883,23</b>

### 8.1.2 Equipos de Oficina.

El valor de los equipos de oficina es de \$39.999,00 para el mes de septiembre, considerando aquellos pertenecientes al área de ventas y al área de oficina.

**Tabla 8.4**

*Activo. Equipos de oficina Fuente: elaboración propia.*

<b>Equipos de oficina</b>			
<b>Área de Ventas</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Moto G6 Play 32 Gb Azul Índigo Bueno	\$ 33.999,00	1	\$ 33.999,00
<b>SUBTotal</b>			\$ 33.999,00
<b>Área de Oficina</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Teléfono Inalámbrico Motorola M750CE Negro	\$ 6.000,00	1	\$ 6.000,00
<b>SUBTotal</b>			\$ 6.000,00
<b>Total</b>			\$ 39.999,00

### 8.1.3 Equipos de computación.

Para el cálculo de los equipos de computación, se han considerados aquellos pertenecientes al área de oficina y de ventas, el total de dichos Activos es de \$ 61.380,00.

**Tabla 8.5**

*Activo. Equipos de computación. Fuente: elaboración propia*

<b>Equipo de computación.</b>			
<b>Área de oficina</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo total</b>
Notebook Noblex 15.6" Full HD Intel Core i3 4GB/256GB SSD	\$ 58.000,00	1	\$ 58.000,00
<b>Área de ventas</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo total</b>
Posnet	\$ 3.380,00	1	\$ 3.380,00
<b>TOTAL</b>			\$ 61.380,00

### 8.1.4 Muebles.

Para el cálculo de los muebles, se han considerados aquellos pertenecientes al área de oficina, de ventas y de producción, el total de dichos Activos es de \$ 163.857,97.

**Tabla 8.6**

*Activo. Muebles. Fuente: elaboración propia.*

<b>Muebles</b>			
<b>Área de Oficina</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Mesa y Sillas	\$ 39.990,00	1	\$ 39.990,00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>\$ 39.990,00</b>
<b>Área de Ventas</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Mostradores	\$ 45.000,00	2	\$ 90.000,00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>\$ 90.000,00</b>
<b>Área de Producción</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Cesto60 Lts Push C/Tapa Royco (Tacho De Basura)	\$ 5.322,97	1	\$ 5.322,97
Dispenser Porta Bobina Papel Industrial Pared	\$ 2.795,00	1	\$ 2.795,00
Caja Organizadora "Krea" X 25 Lts	\$ 2.799,00	6	\$ 16.794,00
Contenedor Hermético Multiuso Transparente 1200 Cc Trendy	\$ 750,00	3	\$ 2.250,00
Contenedor Multiuso Plástico Hermético 600Cc Pastel X4 Unid	\$ 1.846,00	1	\$ 1.846,00
Contenedor Con Tapa Hermético Mediano 1100Cc Ars	\$ 810,00	6	\$ 4.860,00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>\$ 33.867,97</b>
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 163.857,97</b>

### 8.1.5 Herramientas de Trabajo.

El valor de las herramientas de trabajo en el área de producción es de \$ 186.984,74 en el mes de septiembre.

**Tabla 8.7**

*Activo. Herramientas de trabajo. Fuente: elaboración propia.*

<b>Herramienta de Trabajo</b>			
<b>Área de Producción.</b>			
<b>Detalle</b>	<b>costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Molde De Silicona Turbillon X8 Medallones Espiral Ø 5.7 Cm	\$ 1.000,00	1	\$ 1.000,00
Molde De Silicona Turbillon X2 Medallones Espiral Ø 11.5Cm	\$ 950,00	1	\$ 950,00
Molde De Silicona X6 Barra Pelota Burbuja Chocolate Petit Fo	\$ 1.880,00	1	\$ 1.880,00
Molde Silicona X8 Pomponette Stone Ø6 Cm Postre Chocolate	\$ 900,00	1	\$ 900,00
Molde De Silicona Turbillon Medallón Espiral Deco Chocolate	\$ 900,00	1	\$ 900,00
Molde Tartas Repostería Cintura Aro Redondo Perforado 8X2Cm	\$ 326,20	8	\$ 2.609,60
Kit 2 Reglas Varillas Niveladoras Repostera 1Cm Altura Masa	\$ 319,00	4	\$ 1.276,00
Manopla Guante Agarradera Para Horno 35Cm Térmica	\$ 1.169,72	2	\$ 2.339,44
Regla De Acero Graduada De Metal 60 Cm Inoxidable	\$ 728,90	1	\$ 728,90
Sacabocado Troquelador Perforadora Corazón 3 Mm	\$ 933,90	1	\$ 933,90
Sacabocado Troquelador Tags Intercambiables Regulable	\$ 3.898,00	1	\$ 3.898,00
Molde Silikomart Quenelle 24 / Lauacu	\$ 2.990,00	2	\$ 5.980,00
Chino Pistón Colador De Acero Inoxidable	\$ 7.489,99	1	\$ 7.489,99
Rallador De Repostería De Cítricos	\$ 760,00	2	\$ 1.520,00
Cuchillo Arbolito De Acero Inoxidable Plus 440	\$ 22.469,00	1	\$ 22.469,00
Cuchillo Carnicero Mundial Hoja 30 Cm 5520-12 Acero. Inox	\$ 3.189,00	1	\$ 3.189,00
Cuchilla De Cocina Acero Inoxidable Bn09	\$ 1.200,00	1	\$ 1.200,00
Bol De Plástico Amarillo	\$ 260,00	7	\$ 1.820,00
Tamiz Colador De Acero Inoxidable 22.5 Cm	\$ 1.989,00	1	\$ 1.989,00
Tamiz Colador De Acero Inoxidable 16 Cm	\$ 620,00	1	\$ 620,00
Cuchara Helado Automática Bochero Acero Pettish Online Cg 80Gr	\$ 2.080,00	1	\$ 2.080,00
Cuchara Helado Automática Bochero Acero Pettish Online Cg 40Gr	\$ 5.110,00	1	\$ 5.110,00
Batidor Alambre Cocina Tipo Pera Globo Acero Inoxid. 33Cm	\$ 719,00	4	\$ 2.876,00
Espátula Silicona Mango Madera Diseño Colores Pettish Onlin Forma Corazón	\$ 499,00	1	\$ 499,00
Espátula Silicona Mango Madera Diseño De Flores	\$ 1.600,00	3	\$ 4.800,00
Batidor De Mano Profesional De Acero Inoxidable 35 Cm	\$ 1.314,00	1	\$ 1.314,00
Batidor De Mano Profesional De Acero Inoxidable 40 Cm	\$ 1.337,00	2	\$ 2.674,00
Batidor De Mano Profesional De Acero Inoxidable 28 Cm	\$ 546,00	1	\$ 546,00
Espátula Mango Plástico 102 Mm. Stanley	\$ 680,00	1	\$ 680,00
Espátula De Repostería Mango 15X11Cm Scraper Medidas Alisado Obelisco	\$ 649,00	3	\$ 1.947,00
Espátula Repostería Acero Inoxidable 34Cm Con Escalon	\$ 1.267,00	7	\$ 8.869,00
Espátula Untar Lisa Repostera De Acero Inoxidable 47 Cm (No Se Encontró La De 50 Cm De Codo)	\$ 1.162,00	1	\$ 1.162,00
Bol Batidor De Acero Inoxidable Repostería 21Cm	\$ 509,00	3	\$ 1.527,00
Bol Ensaladera Acero Inoxidable 30 Cms 7Lt Batir Repostero	\$ 2.999,00	1	\$ 2.999,00
Molde Cuadrado 25X5Cm Torta Cuadrille Ajedrez Divisiones Rpc (30X40 No Encontrado)	\$ 1.618,00	1	\$ 1.618,00
Tartera Antiadherente 23 Cm - Recipe Right	\$ 1.902,00	3	\$ 5.706,00
Moldes Tartera Desmontable Set X 3U 3 Cm Alto X 24 Cm Diam	\$ 2.700,00	4	\$ 10.800,00
Bol Batidor De Acero Inoxidable Repostería 23Cm Oferta	\$ 569,00	1	\$ 569,00
Tabla De Picar De Corte Grande 50X35 Profesional Colores	\$ 1.060,50	2	\$ 2.121,00
Cintura Acero 18 X 8 Cm Molde Aro Torta Cortante Redondo	\$ 680,00	6	\$ 4.080,00
Aro Perforado Nº20 Redondo 20X4Cm - Para Horno	\$ 948,00	4	\$ 3.792,00

**Tabla 8.8**

*Activo. Herramientas de trabajo. Continuación. Fuente: elaboración propia.*

<b>Herramienta de Trabajo</b>			
<b>Área de Producción.</b>			
<b>Detalle</b>	<b>costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Cintura Perforada Molde Cuadrado 18X18Cm Doña Clara	\$ 1.178,35	2	\$ 2.356,70
Molde Aro Rectángulo 12X4X2Cm Perforado Cintura Repostería	\$ 439,00	1	\$ 439,00
Lamina De Silicona Macarons Antiadherente60X40Cm-Wonder Bake	\$ 4.350,00	6	\$ 26.100,00
Tortera Recta Alta Molde Torta 14Cm Alto 10Cm Pastelería	\$ 497,21	1	\$ 497,21
Molde Nórdico Espiral Silhome De Silicona Para Torta	\$ 1.990,00	1	\$ 1.990,00
Cintura Perforada Redonda 8 Cm	\$ 720,00	7	\$ 5.040,00
Cintura Perforada Ovalada 12Cm	\$ 750,00	14	\$ 10.500,00
Molde De Silicona Tortaflex Kit Mini Twist Glam Silikomart®	\$ 10.600,00	1	\$ 10.600,00
<b>Total</b>			<b>\$ 186.984,74</b>

### 8.1.6 Total Activos Fijos.

El valor total de los Activos fijos del establecimiento es de \$ 3.199.472,45.

**Tabla 8.9**

*Inversión en Activos Fijos. Fuente: elaboración propia.*

<b>Activos Fijos</b>	
<b>Detalle</b>	<b>Importe</b>
Maquinaria y Equipos	\$ 2.747.250,74
Equipos de Oficina	\$ 39.999,00
Equipos de Computación	\$ 61.380,00
Muebles	\$ 163.857,97
Herramientas de Trabajo	\$ 186.984,74
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 3.199.472,45</b>

### 8.2 Clasificación de Costos.

La clasificación de los costos se realiza según:

- El criterio de vinculación con el nivel de actividad.
- El criterio de vinculación con el objeto de costo.

En base al criterio de vinculación con el nivel de actividad, los costos se clasifican en:

- Costos fijos o estructurales. *“un costo fijo es aquél cuya magnitud en valores totales permanece constante frente a cambios en el nivel de actividad.”* (Oscar E. Bottaro, 2019, pág. 20)
- Costos Variables. *“Se definen como costos variables aquellos cuya magnitud en valores totales tiene un comportamiento sensible a las variaciones en el nivel de actividad. En otras palabras, un costo es variable cuando su magnitud se modifica en el mismo sentido en que lo hace el nivel de actividad.”* (Oscar E. Bottaro, 2019, pág. 20)

En base al criterio de vinculación con el objeto de costo, los costos se clasificaban en:

- Costos Directos. *“son aquellos cuya vinculación con un objeto de costo es clara, evidente e inequívoca.”* (Oscar E. Bottaro, 2019, pág. 15)
- Costos Indirectos. *“Cuando, por el contrario, nos encontramos en la necesidad de efectuar interpretaciones, nunca exentas de incertidumbres, para asignar un costo a uno o varios objetos de costo, nos encontramos en presencia de un costo indirecto.”* (Oscar E. Bottaro, 2019, pág. 15)

### **8.2.1 Costos Fijos e Indirectos.**

En base al relevamiento de datos cuantitativos y cualitativos se clasificaron los costos teniendo en cuenta la vinculación fija e indirecta respecto al nivel de actividad y al objeto de costo respectivamente.

Depreciación de bienes de uso.

*“Los bienes de uso van disminuyendo su valor con el correr del tiempo a causa de:*

- *Desgaste: acción o efecto de consumir poco a poco por el uso parte del bien;*

- *agotamiento: acción o efecto de extraer minerales de un yacimiento;*
- *obsolescencia: anticuado, inadecuado a las circunstancias actuales.*

*Esa pérdida gradual de valor implica, naturalmente, una disminución del Activo, La depreciación es por tanto una asignación de resultados en el tiempo. Al final de cada ejercicio los bienes de uso quedarán valuados a su valor de origen neto de las depreciaciones acumuladas del bien.” (Tonelli, 2014, pág. 318)*

Para la determinación de la cuota mensual de amortización se ha realizado un relevamiento de los bienes de uso que posee “La Mousse Pastelería” entre los que se encuentran: muebles, maquinarias y equipos, herramientas de trabajo, equipos de computación, equipos de oficina, considerando su fecha de adquisición, vida útil y costo, sectorizando los mismos según pertenezcan al área de fabricación, comercialización o administrativa.

Para dicho cálculo se debe dividir el costo total de cada bien por sus años de vida útil, el resultado obtenido corresponde a la cuota anual de amortización. Este último se deberá fraccionar en 12 partes, para así obtener la cuota mensual de amortización.

La cuota mensual de amortización en el mes de septiembre asciende a \$24.867,73 para el área de fabricación, \$866,58 para el área de administración y \$1.627,19 para el área de comercialización.



**Tabla 8.10**

*Amortización de maquinarias y equipos pertenecientes al área de producción. Fuente: elaboración propia.*

Amortizaciones						
Maquinaria y Equipos						
Área de Producción						
Detalle	Costo unitario	Cantidad	Costo Total	Vida útil	Costo anual de amortización	Costo mensual de amortización
						Septiembre
Grifo De Cocina Monocomando Peirano Cuina 20-140 Extensible Cromo Acabado Cromado	\$ 44.430,00	1	\$ 44.430,00	10	\$ 4.443,00	\$ 370,25
Batidora Silcook 30 Litros	\$ 313.648,00	1	\$ 313.648,00	10	\$ 31.364,80	\$ 2.613,73
Panel Plafón Led 30X30Cm 24W Cuadrado Led Aplicar Luz Fría	\$ 2.431,99	4	\$ 9.727,96	10	\$ 972,80	\$ 81,07
Anafe Eléctrico Ultracomb An-2211 Negro 220V	\$ 7.149,00	1	\$ 7.149,00	10	\$ 714,90	\$ 59,58
Batidora Kitchenaid Pro 600 5,7 10 Velocidades 5Ksm6583 575W	\$ 139.999,00	1	\$ 139.999,00	10	\$ 13.999,90	\$ 1.166,66
Amasadora Industrial Silcook 20L 8Kg Harina Semi Rápida	\$ 230.000,00	1	\$ 230.000,00	10	\$ 23.000,00	\$ 1.916,67
Horno Convector Eléctrico Brafh 4 Bandejas 60X40 Cm Acero Tr	\$ 447.218,00	1	\$ 447.218,00	10	\$ 44.721,80	\$ 3.726,82
Batidora Planetaria Industrial Silcook 30 Litros Amasadora	\$ 313.648,00	1	\$ 313.648,00	10	\$ 31.364,80	\$ 2.613,73
Mixer Dynamic Dmx 160 Mx050 220V - 240V 220W	\$ 89.990,00	1	\$ 89.990,00	10	\$ 8.999,00	\$ 749,92
Sobadora Pastelera 350 Rolo Diámetro 10x35 Acero Inox	\$ 218.029,00	1	\$ 218.029,00	10	\$ 21.802,90	\$ 1.816,91
Batidora De Pie Kitchenaid Pro 600 Ksm6583 Plata 220 V	\$ 85.999,00	1	\$ 85.999,00	10	\$ 8.599,90	\$ 716,66
Batidora De Pie Kitchenaid Classic K45Ss Onyx Black 50 Hz X 60 Hz 220 V - 240 V	\$ 68.999,00	1	\$ 68.999,00	10	\$ 6.899,90	\$ 574,99
Carro 70X45 Transporte Zorra Para Bandejas Panadería	\$ 25.499,00	1	\$ 25.499,00	10	\$ 2.549,90	\$ 212,49
Campana De Cocina	\$ 80.000,00	1	\$ 80.000,00	10	\$ 8.000,00	\$ 666,67
Balanza Kretz Hasta 15 Kg	\$ 23.100,00	1	\$ 23.100,00	10	\$ 2.310,00	\$ 192,50
Heladera Exhibidora Gafa Visu Premium Led 402	\$ 40.336,00	1	\$ 40.336,00	10	\$ 4.033,60	\$ 336,13
Multiprocesadora Oster Gourmet Colección Fpstfp4263-Dfl	\$ 26.000,00	1	\$ 26.000,00	10	\$ 2.600,00	\$ 216,67

**Tabla 8.11***Amortización de maquinarias y equipos pertenecientes al área de producción.**Continuación. Fuente: elaboración propia.*

Amortizaciones						
Maquinaria y Equipos						
Área de Producción						
Detalle	Costo unitario	Cantidad	Costo Total	Vida útil	Costo anual de amortización	Costo mensual de amortización
						Septiembre
Picadora Moulinex Pica Todo En 1,2,3 Moulinette Ad6011 750W	\$ 6.595,00	1	\$ 6.595,00	10	\$ 659,50	\$ 54,96
Exprimidor Eléctrico Philips Para Frutas Hr2738 0.5 L 25W	\$ 4.795,00	1	\$ 4.795,00	10	\$ 479,50	\$ 39,96
Pelador Manzana Lurch Pera Kiwi Profesional Tienda Pepino Girato	\$ 12.870,00	1	\$ 12.870,00	10	\$ 1.287,00	\$ 107,25
Bandeja Placa Aluminio 30X40X2 Alto Remachada	\$ 1.035,00	2	\$ 2.070,00	10	\$ 207,00	\$ 17,25
Asadera 60X40X2 Acero Aluminizado Bandeja Placa Lata Horno	\$ 1.968,00	5	\$ 9.840,00	10	\$ 984,00	\$ 82,00
Placa Perforada Aluminizada 30X40 Doña Clara	\$ 1.701,45	4	\$ 6.805,80	10	\$ 680,58	\$ 56,72
Bandeja Placa Aluminio 30X40X2 Alto Remachada 5 Unidades	\$ 1.785,00	2	\$ 3.570,00	10	\$ 357,00	\$ 29,75
Selladora Bolsa 40Cm C/Regulador De Mayor Potencia	\$ 4.499,00	1	\$ 4.499,00	5	\$ 899,80	\$ 74,98
Horno Convector Eléctrico Pauna Beta 21 + Base Y 8 Bandejas	\$ 117.799,00	1	\$ 117.799,00	10	\$ 11.779,90	\$ 981,66
Termómetro Cocina Digital Pinche Carne Repostería -50/+300	\$ 2.439,00	1	\$ 2.439,00	10	\$ 243,90	\$ 20,33
Termómetro Digital Silcook De -50 Hasta +300 °C	\$ 2.712,75	1	\$ 2.712,75	10	\$ 271,28	\$ 22,61
Pistola De Calor Black Decker 1500W Hg1500	\$ 6.600,00	1	\$ 6.600,00	10	\$ 660,00	\$ 55,00
Horno Unox Blsp Arianna Touch 4X46X33 Con Bomba	\$ 265.000,00	1	\$ 265.000,00	10	\$ 26.500,00	\$ 2.208,33
Heladera Exhibidora Marca Ineldo	\$ 70.000,00	1	\$ 70.000,00	7	\$ 10.000,00	\$ 833,33
<b>SUBTOTAL</b>			\$ 2.679.367,51		\$ 271.386,65	\$ 22.615,55

**Tabla 8.12**

*Amortización de muebles pertenecientes al área de producción. Fuente: elaboración propia.*

Amortizaciones						
Muebles						
Área de Producción						
Detalle	Costo unitario	Cantidad	Costo Total	Vida útil	Costo anual de amortización	Costo mensual de amortización
						Septiembre
Cesto 60 Lts Push C/Tapa Royco (Tacho De Basura)	\$ 5.322,97	1	\$ 5.322,97	5	\$ 1.064,59	\$ 88,72
Dispenser Porta Bobina Papel Industrial Pared	\$ 2.795,00	1	\$ 2.795,00	5	\$ 559,00	\$ 46,58
Caja Organizadora "Krea" X 25 Lts	\$ 2.799,00	6	\$ 16.794,00	5	\$ 3.358,80	\$ 279,90
Contenedor Hermético Multiuso Transparente 1200 Cc Trendy	\$ 750,00	3	\$ 2.250,00	5	\$ 450,00	\$ 37,50
Contenedor Multiuso Plástico Hermético 600Cc Pastel X4 Unid	\$ 1.846,00	1	\$ 1.846,00	5	\$ 369,20	\$ 30,77
Contenedor Con Tapa Hermético Mediano 1100Cc Ars	\$ 810,00	6	\$ 4.860,00	5	\$ 972,00	\$ 81,00
<b>SUBTOTAL</b>			\$ 33.867,97		\$ 6.773,59	\$ 564,47

**Tabla 8.13**

*Amortización de herramientas de trabajo pertenecientes al área de producción. Fuente: elaboración propia.*

Amortizaciones						
Herramienta de Trabajo						
Área de Producción.						
Detalle	Costo unitario	Cantidad	Costo Total	Vida útil	Costo anual de amortización	Costo mensual de amortización
						Septiembre
Molde De Silicona Turbillon X8 Medallones Espiral Ø 5.7 Cm	\$ 1.000,00	1	\$ 1.000,00	10	\$ 100,00	\$ 8,33
Molde De Silicona Turbillon X2 Medallones Espiral Ø 11.5Cm	\$ 950,00	1	\$ 950,00	10	\$ 95,00	\$ 7,92
Molde De Silicona X6 Barra Pelota Burbuja Chocolate Petit Fo	\$ 1.880,00	1	\$ 1.880,00	10	\$ 188,00	\$ 15,67
Molde Silicona X8 Pomponette Stone Ø6 Cm Postre Chocolate	\$ 900,00	1	\$ 900,00	10	\$ 90,00	\$ 7,50
Molde De Silicona Turbillon Medallón Espiral Deco Chocolate	\$ 900,00	1	\$ 900,00	10	\$ 90,00	\$ 7,50
Molde Tartas Repostería Cintura Aro Redondo Perforado 8X2Cm	\$ 326,20	8	\$ 2.609,60	10	\$ 260,96	\$ 21,75
Kit 2 Reglas Varillas Niveladoras Repostera 1Cm Altura Masa	\$ 319,00	4	\$ 1.276,00	10	\$ 127,60	\$ 10,63
Manopla Guante Agarradera Para Horno 35Cm Térmica	\$ 1.169,72	2	\$ 2.339,44	10	\$ 233,94	\$ 19,50
Regla De Acero Graduada De Metal 60 Cm Inoxidable	\$ 728,90	1	\$ 728,90	10	\$ 72,89	\$ 6,07
Sacabocado Troquelador Perforadora Corazón 3 Mm	\$ 933,90	1	\$ 933,90	10	\$ 93,39	\$ 7,78
Sacabocado Troquelador Tags Intercambiables Regulable	\$ 3.898,00	1	\$ 3.898,00	10	\$ 389,80	\$ 32,48
Molde Silikomart Quenelle 24 / Lauacu	\$ 2.990,00	2	\$ 5.980,00	10	\$ 598,00	\$ 49,83
Chino Pistón Colador De Acero Inoxidable	\$ 7.489,99	1	\$ 7.489,99	10	\$ 749,00	\$ 62,42
Rallador De Repostería De Cítricos	\$ 760,00	2	\$ 1.520,00	10	\$ 152,00	\$ 12,67
Cuchillo Arbolito De Acero Inoxidable Plus 440	\$ 22.469,00	1	\$ 22.469,00	10	\$ 2.246,90	\$ 187,24
Cuchillo Carnicero Mundial Hoja 30 Cm 5520-12 Acero. Inox	\$ 3.189,00	1	\$ 3.189,00	10	\$ 318,90	\$ 26,58
Cuchilla De Cocina Acero Inoxidable Bn09	\$ 1.200,00	1	\$ 1.200,00	10	\$ 120,00	\$ 10,00
Bol De Plástico Amarillo	\$ 260,00	7	\$ 1.820,00	10	\$ 182,00	\$ 15,17
Tamiz Colador De Acero Inoxidable 22.5 Cm	\$ 1.989,00	1	\$ 1.989,00	10	\$ 198,90	\$ 16,58
Tamiz Colador De Acero Inoxidable 16 Cm	\$ 620,00	1	\$ 620,00	10	\$ 62,00	\$ 5,17
Cuchara Helado Automática Bochero Acero Pettish Online Cg 80Gr	\$ 2.080,00	1	\$ 2.080,00	10	\$ 208,00	\$ 17,33
Cuchara Helado Automática Bochero Acero Pettish Online Cg 40Gr	\$ 5.110,00	1	\$ 5.110,00	10	\$ 511,00	\$ 42,58

**Tabla 8.14***Amortización de herramientas de trabajo pertenecientes al área de producción.**Continuación. Fuente: elaboración propia.*

Amortizaciones						
Herramienta de Trabajo						
Área de Producción.						
Detalle	Costo unitario	Cantidad	Costo Total	Vida útil	Costo anual de amortización	Costo mensual de amortización
						Septiembre
Batidor Alambre Cocina Tipo Pera Globo Acero Inoxid. 33Cm	\$ 719,00	4	\$ 2.876,00	10	\$ 287,60	\$ 23,97
Espátula Silicona Mango Madera Diseño Colores Pettish Onlin Forma Corazón	\$ 499,00	1	\$ 499,00	10	\$ 49,90	\$ 4,16
Espátula Silicona Mango Madera Diseño De Flores	\$ 1.600,00	3	\$ 4.800,00	10	\$ 480,00	\$ 40,00
Batidor De Mano Profesional De Acero Inoxidable 35 Cm	\$ 1.314,00	1	\$ 1.314,00	10	\$ 131,40	\$ 10,95
Batidor De Mano Profesional De Acero Inoxidable 40 Cm	\$ 1.337,00	2	\$ 2.674,00	10	\$ 267,40	\$ 22,28
Batidor De Mano Profesional De Acero Inoxidable 28 Cm	\$ 546,00	1	\$ 546,00	10	\$ 54,60	\$ 4,55
Espátula Mango Plástico 102 Mm. Stanley	\$ 680,00	1	\$ 680,00	10	\$ 68,00	\$ 5,67
Espátula De Repostería Mango 15X11Cm Scraper Medidas Alisado Obelisco	\$ 649,00	3	\$ 1.947,00	10	\$ 194,70	\$ 16,23
Espátula Repostería Acero Inoxidable 34Cm Con Escalon	\$ 1.267,00	7	\$ 8.869,00	10	\$ 886,90	\$ 73,91
Espátula Untar Lisa Repostera De Acero Inoxidable 47 Cm	\$ 1.162,00	1	\$ 1.162,00	10	\$ 116,20	\$ 9,68
Bol Batidor De Acero Inoxidable Repostería 21Cm	\$ 509,00	3	\$ 1.527,00	10	\$ 152,70	\$ 12,73
Bol Ensaladera Acero Inoxidable 30 Cms 7Lt Batir Repostero	\$ 2.999,00	1	\$ 2.999,00	10	\$ 299,90	\$ 24,99
Molde Cuadrado 25X5Cm Torta Cuadrille Ajedrez Divisiones Rpc	\$ 1.618,00	1	\$ 1.618,00	10	\$ 161,80	\$ 13,48
Tartera Antiadherente 23 Cm - Recipe Right	\$ 1.902,00	3	\$ 5.706,00	10	\$ 570,60	\$ 47,55
Moldes Tartera Desmontable Set X 3U 3 Cm Alto X 24 Cm Diam	\$ 2.700,00	4	\$ 10.800,00	10	\$ 1.080,00	\$ 90,00
Bol Batidor De Acero Inoxidable Repostería 23Cm Oferta	\$ 569,00	1	\$ 569,00	10	\$ 56,90	\$ 4,74

**Tabla 8.15***Amortización de herramientas de trabajo pertenecientes al área de producción.**Continuación. Fuente: elaboración propia.*

Amortizaciones						
Herramienta de Trabajo						
Área de Producción.						
Detalle	Costo unitario	Cantidad	Costo Total	Vida útil	Costo anual de amortización	Costo mensual de amortización
						Septiembre
Tabla De Picar De Corte Grande 50X35 Profesional Colores	\$ 1.060,50	2	\$ 2.121,00	10	\$ 212,10	\$ 17,68
Cintura Acero 18 X 8 Cm Molde Aro Torta Cortante Redondo	\$ 680,00	6	\$ 4.080,00	10	\$ 408,00	\$ 34,00
Aro Perforado N°20 Redondo 20Øx4Cm - Para Horno	\$ 948,00	4	\$ 3.792,00	10	\$ 379,20	\$ 31,60
Cintura Perforada Molde Cuadrado 18X18Cm Doña Clara	\$ 1.178,35	2	\$ 2.356,70	10	\$ 235,67	\$ 19,64
Molde Aro Rectángulo 12X4X2Cm Perforado Cintura Repostería	\$ 439,00	1	\$ 439,00	10	\$ 43,90	\$ 3,66
Lamina De Silicona Macarons Antiadherente60X40Cm-Wonder Bake	\$ 4.350,00	6	\$ 26.100,00	10	\$ 2.610,00	\$ 217,50
Tortera Recta Alta Molde Torta 14Cm Alto 10Cm Pastelería	\$ 497,21	1	\$ 497,21	10	\$ 49,72	\$ 4,14
Molde Nórdico Espiral Silhome De Silicona Para Torta	\$ 1.990,00	1	\$ 1.990,00	10	\$ 199,00	\$ 16,58
Cintura Perforada Redonda 8 Cm	\$ 720,00	7	\$ 5.040,00	5	\$ 1.008,00	\$ 84,00
Cintura Perforada Ovalada 12Cm	\$ 750,00	14	\$ 10.500,00	5	\$ 2.100,00	\$ 175,00
Molde De Silicona Tortaflex Kit Mini Twist Glam Silikomart®	\$ 10.600,00	1	\$ 10.600,00	10	\$ 1.060,00	\$ 88,33
<b>SUBTOTAL</b>			\$ 186.984,74		\$ 20.252,47	\$ 1.687,71
<b>TOTAL DE AMORTIZACIONES</b>			<b>\$ 2.900.220,22</b>		<b>\$ 298.412,72</b>	<b>\$ 24.867,73</b>

**Tabla 8.16**

*Amortización de muebles, equipos de computación y de oficina pertenecientes al área administrativa. Fuente: elaboración propia.*

Amortizaciones						
Área de Oficina						
Maquinaria Y Equipos, Equipos De Computación Y De Oficina, Y Muebles						
Detalle	costo unitario	Cantidad	Costo Total	Vida útil	Costo anual de amortización	Costo mensual de amortización
						Septiembre
Mesa y Sillas	\$ 39.990,00	1	\$ 39.990,00	10	\$ 3.999,00	\$ 333,25
Notebook Noblex 15.6" Full HD Intel Core i3 4GB/256GB SSD	\$ 58.000,00	1	\$ 58.000,00	10	\$ 5.800,00	\$ 483,33
Teléfono Inalámbrico Motorola M750CE Negro	\$ 6.000,00	1	\$ 6.000,00	10	\$ 600,00	\$ 50,00
<b>Total</b>			\$ 103.990,00		\$ 10.399,00	\$ 866,58

**Tabla 8.17**

*Amortización de maquinaria y equipo, equipos de computación y de oficina, y muebles, pertenecientes al área de comercialización. Fuente: elaboración propia.*

<b>Amortización</b>						
<b>Área de Ventas</b>						
<b>Maquinaria Y Equipos, Equipos De Computación Y De Oficina, Y Muebles</b>						
<b>Detalle</b>	<b>costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>	<b>Vida útil</b>	<b>Costo anual de amortización</b>	<b>Costo mensual de amortización Septiembre</b>
Plato Giratorio Pie De Acero Torta Pastelería Tienda Pepino Repostería Tortas Exposición	\$ 3.000,00	1	\$ 3.000,00	10	\$ 300,00	\$ 25,00
Campana 28 Quesera Vidrio Tortas Masas Contenedor Redondo	\$ 2.989,99	2	\$ 5.979,98	10	\$ 598,00	\$ 49,83
Campana De Vidrio Base Para Tortas Repostería Con Plato 24cm	\$ 11.000,00	3	\$ 33.000,00	10	\$ 3.300,00	\$ 275,00
Lampara Nórdica Colgante Led 30cm Blanca Madera Mym Home	\$ 5.180,65	5	\$ 25.903,25	10	\$ 2.590,33	\$ 215,86
Moto G6 Play 32 Gb Azul Índigo Bueno	\$ 33.999,00	1	\$ 33.999,00	10	\$ 3.399,90	\$ 283,33
Posnet	\$ 3.380,00	1	\$ 3.380,00	10	\$ 338,00	\$ 28,17
Mostradores	\$ 45.000,00	2	\$ 90.000,00	10	\$ 9.000,00	\$ 750,00
<b>Total</b>			<b>\$ 195.262,23</b>		<b>\$ 19.526,22</b>	<b>\$ 1.627,19</b>



### 8.2.1.1 Servicios.

Una vez percibido el consumo, el establecimiento abona mensualmente los servicios de gas y luz.

Se ha determinado a los servicios como un costo fijo debido a que el establecimiento realiza una producción casi constante, con variaciones altas de demanda únicamente en fechas significativas como festividades navideñas, día de la madre o año nuevo.

**Tabla 8.18**

*Costo mensual de los servicios de luz y gas, desde junio hasta septiembre. Fuente: elaboración propia.*

Servicios				
Detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Luz	\$ 7.000,00	\$ 7.000,00	\$ 8.172,29	\$ 8.172,29
Gas	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 2.713,00	\$ 2.713,00
<b>Total</b>	<b>\$ 8.800,00</b>	<b>\$ 8.800,00</b>	<b>\$ 10.885,29</b>	<b>\$ 10.885,29</b>

### 8.2.1.2 Monotributo

Actualmente la dueña de la pastelería pertenece a la categoría E de Monotributo, abonando una cuota mensual de \$ 5.936,55.

### 8.2.1.3 Alquiler.

“La Mousse Pastelería” se encuentra ubicado en la calle “El Tostado” abonando un alquiler mensual de \$30.000,00. En este lugar es donde se realizan las actividades de producción, comercialización y administración.

### 8.2.1.4 Honorarios.

La pastelería contrató un servicio contable que se ocupa de realizar el balance anual, también la facturación mensual y recategorizaciones de monotributo.

**Tabla 8.19**

*Gasto mensual del servicio de contaduría. Fuente: elaboración propia.*

Honorarios					
Detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Total
Contadora	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 3.300,00	\$ 9.300,00

### 8.2.1.5 Otros gastos.

La Mousse pastelería además incurre en otros gastos que corresponden al servicio prepago de línea celular, el mantenimiento de la cuenta bancaria y los servicios de internet, cable y teléfono fijo.

**Tabla 8.20**

*Gastos varios del establecimiento de junio a septiembre. Fuente: elaboración propia.*

Otros gastos	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Total
Internet, Cable Y Tel.	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 14.400,00
Prepaga Celular	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 7.200,00
Mantenimiento De Caja	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 7.200,00
<b>Total</b>	<b>\$ 7.200,00</b>	<b>\$ 7.200,00</b>	<b>\$ 7.200,00</b>	<b>\$ 7.200,00</b>	<b>\$ 28.800,00</b>

### 8.2.1.6 Gastos de limpieza

El establecimiento consume insumos de limpieza para garantizar la inocuidad de la producción.

**Tabla 8.21**

*Gastos de limpieza del establecimiento desde junio a septiembre. Fuente: elaboración propia.*

Gastos de Limpieza						
Detalle	Junio			Julio		
	\$ Unitario	Cant Mensual	Costo Mensual	\$ Unitario	Cant Mensual	Costo Mensual
Detergente Cif X5 Lts	\$ 1.803,00	0,5	\$ 901,50	\$ 1.803,00	0,5	\$ 901,50
Detergente Cherry X5Lts	\$ 728,60	0,5	\$ 364,30	\$ 728,60	0,5	\$ 364,30
Liquido Cuaternario X5Lts	\$ 1.108,90	0,5	\$ 554,45	\$ 1.108,90	0,5	\$ 554,45
Lavandina X5Lts	\$ 485,51	0,5	\$ 242,76	\$ 485,51	0,5	\$ 242,76
Rollo De Cocina X40Metros	\$ 1.775,29	2	\$ 3.550,58	\$ 1.775,29	2	\$ 3.550,58
<b>Total</b>			<b>\$ 5.613,59</b>			<b>\$ 5.613,59</b>

**Tabla 8.22**

*Gastos de limpieza del establecimiento desde junio a septiembre. Continuación.*

*Fuente: elaboración propia.*

Gastos de Limpieza						
Detalle	Agosto			Septiembre		
	\$ Unitario	Cant Mensual	Costo Mensual	\$ Unitario	Cant Mensual	Costo Mensual
Detergente Cif X5 Lts	\$ 1.803,00	0,5	\$ 901,50	\$ 2.074,51	0,5	\$ 1.037,26
Detergente Cherry X5Lts	\$ 728,60	0,5	\$ 364,30	\$ 938,44	0,5	\$ 469,22
Liquido Cuaternario X5Lts	\$ 1.108,90	0,5	\$ 554,45	\$ 1.428,26	0,5	\$ 714,13
Lavandina X5Lts	\$ 567,88	0,5	\$ 283,94	\$ 567,88	0,5	\$ 283,94
Rollo De Cocina X40Metros	\$ 1.775,29	2	\$ 3.550,58	\$ 2.833,80	2	\$ 5.667,60
<b>Total</b>			<b>\$ 5.654,77</b>			<b>\$ 8.172,14</b>

### 8.2.1.7 Sueldos.

Además de la propietaria Nadia Salvo, la empresa cuenta con dos empleadas fijas; de las cuales una de ellas se ocupa de la atención al público en el sector de ventas, mientras que la segunda es la asesora gastronómica que se encarga de los análisis económicos y financieros en el área administrativa.

**Tabla 8.23**

*Costo mensual del sueldo de la vendedora de junio a julio. Fuente: elaboración propia.*

Sueldo						
Detalle	Junio			Julio		
	Cantidad	Precio Por hora	Total	Cantidad	Precio Por hora	Total
Vendedora	30	\$ 400,00	\$ 12.000,00	30	\$ 400,00	\$ 12.000,00

**Tabla 8.24**

*Costo mensual del sueldo de la vendedora de agosto a septiembre. Fuente: elaboración propia.*

Sueldo						
Detalle	Agosto			Septiembre		
	Cantidad	Precio Por hora	Total	Cantidad	Precio Por hora	Total
Vendedora	30	\$ 450,00	\$ 13.500,00	30	\$ 450,00	\$ 13.500,00

**Tabla 8.25**

*Costo mensual del sueldo de la asesora de junio a julio. Fuente: elaboración propia.*

Sueldo						
Detalle	Junio			Julio		
	Cantidad	Precio Por Hora	Total	Cantidad	Precio Por Hora	Total
Asesora	12	\$ 500,00	\$ 6.000,00	12	\$ 600,00	\$ 7.200,00

**Tabla 8.26**

*Costo mensual del sueldo de la asesora de agosto a septiembre. Fuente: elaboración propia.*

Sueldo						
Detalle	Agosto			Septiembre		
	Cantidad	Precio Por Hora	Total	Cantidad	Precio Por Hora	Total
Asesora	20	\$ 600,00	\$ 12.000,00	20	\$ 600,00	\$ 12.000,00

### 8.2.2 Costos variables y directos.

Esta clasificación está dada según la vinculación con el objeto de costo y la vinculación con el nivel de actividad del emprendimiento.

Los costos variables y directos en la Mousse Pastelería son:

- El sueldo del personal de producción; y
- La materia primas de las diferentes piezas de pastelería sumado a otros insumos de presentación y packaging.

Para la determinación de dichos costos variables y directos se confeccionan diferentes planillas de Excel.

#### 8.2.2.1 Costos variables unitarios.

Las planillas presentadas a continuación se refieren a las recetas individuales y son correspondientes al mes de junio.

Para obtener el costo unitario variable de cada pieza de pastelería se estandarizó previamente su receta con indicación del nombre y la cantidad de porciones logradas en la producción de cada receta.

Una vez obtenido dicho dato se consideró el contenido neto del envase de cada ingrediente con su respectiva unidad de medida y su precio para determinar el costo de la materia prima utilizada en cada receta.

**Tabla 8.27**

*Costeo de “Budín de capuchino”. Fuente: elaboración propia.*

Budín de Capuchino			Porción=	7 budines (400gr c/u)			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Premezcla De Capuchino	5000	gr	\$ 3.025,00	1.500,00	gr	\$ 907,50	\$ 129,64
Agua	0	gr	\$ -	375,00	gr	\$ -	\$ -
Aceite	900	ml	\$ 163,00	327,87	ml	\$ 59,38	\$ 8,48
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	9,00	un	\$ 165,00	\$ 23,57
Gotitas Semi-Amarga Repostería	3000	gr	\$ 2.143,59	400,00	gr	\$ 285,81	\$ 40,83
Molde de budín	1	un	\$ 13,00	7,00	un	\$ 91,00	\$ 13,00
Bolsas De Polipropileno 17X30	100	un	\$ 422,24	7,00	un	\$ 29,56	\$ 4,22
<b>Total</b>						<b>\$ 1.538,25</b>	<b>\$ 219,75</b>

**Tabla 8.28**

*Costeo de “Budín de nuez”. Fuente: elaboración propia.*

Budín de Nuez			Porción=	7 budines (400gr c/u)			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Premezcla De Vainilla	10000	gr	\$ 5.082,00	1.500,00	gr	\$ 762,30	\$ 108,90
Agua	0	gr	\$ -	375,00	gr	\$ -	\$ -
Aceite	900	ml	\$ 163,00	327,87	ml	\$ 59,38	\$ 8,48
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	9,00	un	\$ 165,00	\$ 23,57
Nueces	1000	gr	\$ 1.200,00	450,00	gr	\$ 540,00	\$ 77,14
Molde de budín	1	un	\$ 13,00	7,00	un	\$ 91,00	\$ 13,00
Bolsas De Polipropileno 17X30	100	un	\$ 422,24	7,00	un	\$ 29,56	\$ 4,22
<b>Total</b>						<b>\$ 1.647,24</b>	<b>\$ 235,32</b>

**Tabla 8.29**

Costeo de “Budín de limón”. Fuente: elaboración propia.

Budín de Limón			Porción=	7 budines (400gr c/u)			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Premezcla De Limón	5000	gr	\$ 3.025,00	1.500,00	gr	\$ 907,50	\$ 129,64
Agua	0	gr	\$ -	375,00	gr	\$ -	\$ -
Aceite	900	ml	\$ 163,00	327,87	ml	\$ 59,38	\$ 8,48
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	9,00	un	\$ 165,00	\$ 23,57
Amapolas	1000	gr	\$ 2.200,00	60,00	gr	\$ 132,00	\$ 18,86
Molde de budín	1	un	\$ 13,00	7,00	un	\$ 91,00	\$ 13,00
Bolsas De Polipropileno 17X30	100	un	\$ 422,24	7,00	un	\$ 29,56	\$ 4,22
<b>Total</b>						\$ 1.354,88	\$ 197,78

**Tabla 8.30**

Costeo de “Budín de banana”. Fuente: elaboración propia.

Budín de Banana			Porción=	7 budines (400gr c/u)			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Premezcla De Chocolate	10000	gr	\$ 5.517,60	1.500,00	gr	\$ 827,64	\$ 118,23
Agua	0	gr	\$ -	375,00	gr	\$ -	\$ -
Aceite	900	ml	\$ 163,00	327,87	ml	\$ 59,38	\$ 8,48
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	9,00	un	\$ 165,00	\$ 23,57
Banana	1000	gr	\$ 160,00	1.000,00	gr	\$ 160,00	\$ 22,86
Maní Fileteado	1000	gr	\$ 1.005,00	100,00	gr	\$ 100,50	\$ 14,36
Molde de budín	1	un	\$ 13,00	7,00	un	\$ 91,00	\$ 13,00
Bolsas De Polipropileno 17X30	100	un	\$ 422,24	7,00	un	\$ 29,56	\$ 4,22
<b>Total</b>						\$ 1.433,08	\$ 204,73

**Tabla 8.31**

Costeo de “lingote de frambuesa y pistacho”. Fuente: elaboración propia.

Lingote de frambuesa y pistacho			Porción=	21 unidades (placa de 30x40)			
Bizcocho de chocolate							
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	8,00	un	\$ 146,67	\$ 6,98
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	2.000,00	gr	\$ 206,23	\$ 9,82
Aceite	900	ml	\$ 163,00	87,43	ml	\$ 15,83	\$ 0,75
Harina Santa Marina De Oriente	25000	gr	\$ 2.700,00	320,00	gr	\$ 34,56	\$ 1,65
Esencia De Vainilla	2000	ml	\$ 634,80	9,47	ml	\$ 3,01	\$ 0,14
Cacao	1000	gr	\$ 1.040,60	25,00	gr	\$ 26,02	\$ 1,24
<b>Subtotal</b>						\$ 432,31	\$ 20,59
Mousse de Frambuesa							
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	430,11	ml	\$ 241,21	\$ 11,49
Cobertura Blanca Especial Caja	10000	gr	\$ 9.689,78	400,00	gr	\$ 387,59	\$ 18,46
Leche	1000	ml	\$ 119,00	193,61	ml	\$ 23,04	\$ 1,10
Gelatina	1000	gr	\$ 1.875,31	10,00	gr	\$ 18,75	\$ 0,89
agua	0	gr	\$ -	50,00	gr	\$ -	\$ -
Pasta Frambuesa 5Kg	5000	gr	\$ 11.850,00	50,00	gr	\$ 118,50	\$ 5,64
<b>Subtotal</b>						\$ 789,09	\$ 37,58
Mousse de Pistacho							
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	430,11	ml	\$ 241,21	\$ 11,49
Cobertura Blanca Especial Caja	10000	gr	\$ 9.689,78	400,00	gr	\$ 387,59	\$ 18,46
Leche	1000	ml	\$ 119,00	193,61	ml	23,04036786	\$ 1,10
Gelatina	1000	gr	\$ 1.875,31	10,00	gr	\$ 18,75	\$ 0,89
agua	0	gr	\$ -	50,00	gr	\$ -	\$ -
Pasta De Pistacho	4500	gr	\$ 7.638,00	50,00	gr	\$ 84,87	\$ 4,04
<b>Subtotal</b>						\$ 755,46	\$ 35,97
Decoración							
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	1.129,03	ml	\$ 633,17	\$ 30,15
Pasta De Pistacho	4500	gr	\$ 7.638,00	60,00	gr	\$ 101,84	\$ 4,85
Base Para Tortas 14X4,5	80	un	\$ 445,00	21,00	un	\$ 116,81	\$ 5,56
Caja De Empanada Blanca C/U	1	un	\$ 47,00	1,00	un	\$ 47,00	\$ 47,00
<b>Subtotal</b>						\$ 898,82	\$ 87,56
<b>Total</b>						\$ 2.875,68	\$ 181,70

**Tabla 8.32**

Costeo de “lingote red velvet cake”. Fuente: elaboración propia.

Lingote Red Velvet Cake			Porción=	21 Porciones 30x40			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Premezcla De Vainilla	10000	gr	\$ 5.082,00	1.000,00	gr	\$ 508,20	\$ 24,20
Cacao	1000	gr	\$ 1.040,60	20,00	gr	\$ 20,81	\$ 0,99
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	5,54	un	\$ 101,54	\$ 4,84
Aceite	900	ml	\$ 163,00	765,03	ml	\$ 138,55	\$ 6,60
Leche	1000	ml	\$ 119,00	290,42	ml	\$ 34,56	\$ 1,65
Colormix gourmet rojo terciopelo	60	gr	\$ 655,83	1,00	gr	\$ 10,93	\$ 0,52
Limón	1000	gr	\$ 120,00	135,00	gr	\$ 16,20	\$ 0,77
<b>Subtotal De La Masa</b>						\$ 830,80	\$ 39,56
<b>Relleno</b>							
Manteca Doble A	1000	gr	\$ 836,78	440,00	gr	\$ 368,18	\$ 17,53
Queso Milkaut	450	gr	\$ 458,00	1.000,00	gr	\$ 1.017,78	\$ 48,47
Azúcar Impalpable Emeth	10000	gr	\$ 2.043,50	880,00	gr	\$ 179,83	\$ 8,56
Base Para Tortas 14X4,5	80	un	\$ 445,00	21,00	un	\$ 116,81	\$ 5,56
Caja De Empanada Blanca C/U	1	un	\$ 47,00	1,00	un	\$ 47,00	\$ 47,00
<b>Subtotal Del Relleno</b>						\$ 1.729,60	\$ 127,12
<b>Total</b>						\$ 2.560,40	\$ 166,69

**Tabla 8.33**

Costeo de “alfajor de maicena”. Fuente: elaboración propia.

Alfajores de Maicena			Porción=	129 TAPAS (64 alfajores)			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Almidón De Maíz	10000	gr	\$ 1.295,97	900,00	gr	\$ 116,64	\$ 0,90
Harina Santa Marina De Oriente	25000	gr	\$ 2.700,00	500,00	gr	\$ 54,00	\$ 0,42
Agua Común	1	gr	\$ -	400,00	gr	\$ -	\$ -
Manteca Doble A	1000	gr	\$ 836,78	600,00	gr	\$ 502,07	\$ 3,89
Polvo De Hornear Flor-Bolsa	4000	gr	\$ 2.096,63	60,00	gr	\$ 31,45	\$ 0,24
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	18,00	un	\$ 330,00	\$ 2,56
<b>Subtotal De La Masa Por Tapa</b>						\$ 1.034,15	\$ 8,02
<b>Decoración</b>							
Dulce De Leche Punta Del Agua	10000	gr	\$ 3.507,24	3.200,00	gr	\$ 1.122,32	\$ 17,54
Coco Rallado	1000	gr	\$ 907,00	320,00	gr	\$ 290,24	\$ 4,54
<b>Subtotal</b>						\$ 1.412,56	\$ 22,07
<b>Total</b>						\$ 2.446,71	\$ 38,10



**Tabla 8.34**

Costeo de “lingote doble chocolate y dulce de leche”. Fuente: elaboración propia.

Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche			Porción=	21 unidades			
Biscuit							
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Manteca Doble A	1000	gr	\$ 836,78	340,00	gr	\$ 284,50	\$ 13,55
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	340,00	gr	\$ 35,06	\$ 1,46
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	8,00	un	\$ 146,67	\$ 6,11
Esencia De Vainilla	2000	ml	\$ 634,80	9,00	ml	\$ 2,86	\$ 0,12
Leche	1000	ml	\$ 119,00	459,83	ml	\$ 54,72	\$ 2,28
Almidón De Maíz	10000	gr	\$ 1.295,97	90,00	gr	\$ 11,66	\$ 0,49
Polvo De Hornear Flor-Bolsa	4000	gr	\$ 2.096,63	7,00	gr	\$ 3,67	\$ 0,15
Cacao	1000	gr	\$ 1.040,60	170,00	gr	\$ 176,90	\$ 7,37
<b>Subtotal De La Masa</b>						\$ 716,04	\$ 31,53
Ganache							
Cobertura Semiamarga Especial Caja	10000	gr	\$ 9.879,59	750,00	gr	\$ 740,97	\$ 35,28
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	806,45	ml	\$ 452,26	\$ 21,54
Dulce De Leche Punta Del	10000	gr	\$ 3.507,24	750,00	gr	\$ 263,04	\$ 12,53
<b>Subtotal Del Ganache</b>						\$ 1.456,27	\$ 69,35
Glaseado							
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	172,04	ml	\$ 96,48	\$ 4,59
Agua	0	gr	\$ -	500,00	gr	\$ -	\$ -
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	130,00	gr	\$ 13,41	\$ 0,64
Glucosa De Emeth	6000	gr	\$ 1.784,85	220,00	gr	\$ 65,44	\$ 3,12
Cacao	1000	gr	\$ 1.040,60	80,00	gr	\$ 83,25	\$ 3,96
Gelatina	1000	gr	\$ 1.875,31	20,00	gr	\$ 37,51	\$ 1,79
<b>Subtotal Del Relleno</b>						\$ 296,09	\$ 14,10
Glaseado							
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	215,05	ml	\$ 120,60	\$ 5,74
Base Para Tortas 14X4,5	80	un	\$ 445,00	21,00	un	\$ 116,81	\$ 4,87
Caja De Empanada Blanca C/U	1	un	\$ 47,00	1,00	un	\$ 47,00	\$ 47,00
<b>Subtotal Del Glaseado</b>						\$ 284,42	\$ 57,61
<b>Total</b>						\$ 2.752,82	\$ 172,58

**Tabla 8.35**

Costeo de "muffin de frutos rojos". Fuente: elaboración propia.

Muffin De Frutos Rojos			Porción=	12,00 unidades			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Premezcla De Vainilla	10000	gr	\$ 5.082,00	1.000,00	gr	\$ 508,20	\$ 42,35
Agua	0	gr	\$ -	250,00	gr	\$ -	\$ -
Aceite	900	ml	\$ 163,00	218,58	ml	\$ 39,59	\$ 3,30
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	5,38	un	\$ 98,72	\$ 8,23
Mix De Frutos Rojos	5000	gr	\$ 4.150,00	40,00	gr	\$ 33,20	\$ 2,77
Pirotines N°10	1000	un	\$ 2.250,00	12,00	un	\$ 27,00	\$ 2,25
Tulipas Cup cake Pack N°16	50	un	\$ 780,52	12,00	un	\$ 187,32	\$ 15,61
<b>Total</b>						\$ 894,03	\$ 74,50

**Tabla 8.36**

Costeo de "Cheese cake". Fuente: elaboración propia.

Cheesecake 8 cm			Porción=	22 un. de 160 gr x 8 cm			
Masa							
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Manteca Doble A	1000	gr	\$ 836,78	366,00	gr	\$ 306,26	\$ 13,92
Galletitas Terrabusi Lincoln Clásicas	153	gr	\$ 65,88	180,00	gr	\$ 77,51	\$ 3,52
<b>Subtotal</b>						\$ 383,77	\$ 17,44
Relleno							
Queso Crema Paulina Puch	4000	gr	\$ 2.657,60	1.600,00	gr	\$ 1.063,04	\$ 48,32
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	480,00	gr	\$ 49,50	\$ 2,25
Harina Santa Marina De Oriente	25000	gr	\$ 2.700,00	100,00	gr	\$ 10,80	\$ 0,49
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	9,23	un	\$ 169,23	\$ 7,69
Leche	1000	ml	\$ 119,00	232,33	ml	\$ 27,65	\$ 1,26
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	688,17	ml	\$ 385,93	\$ 17,54
Limón	1000	gr	\$ 120,00	135,00	gr	\$ 16,20	\$ 0,74
Gel Brillo P/Rep. En Frio Ledevit	4400	gr	\$ 1.432,90	15,00	gr	\$ 4,88	\$ 0,22
<b>Subtotal</b>						\$ 1.727,23	\$ 78,51
Presentación							
Base Para Tortas Diámetro 9	80	Un	\$ 506,00	22,00	un	\$ 139,15	\$ 6,33
<b>Subtotal</b>						\$ 139,15	\$ 6,33
<b>Total</b>						\$ 2.250,14	\$ 102,28

**Tabla 8.37**

Costeo de "mousse de chocolate blanco y frambuesa". Fuente: elaboración propia.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA							
Base De Mousse			Porción=	15 unidades de 8 cm de diámetro			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	160,00	gr	\$ 16,50	\$ 1,10
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	4,00	un	\$ 73,33	\$ 4,89
Harina Santa Marina De Oriente	25000	gr	\$ 2.700,00	160,00	gr	\$ 17,28	\$ 1,15
<b>Subtotal de la masa</b>						\$ 107,11	\$ 7,14
Mouse De Chocolate Blanco Y Frambuesa			Porción=	16 unidades de 150 gr c/u			
Cobertura Blanca Especial Caja	10000	gr	\$ 9.689,78	1.000,00	gr	\$ 968,98	\$ 60,56
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	1.075,27	ml	\$ 603,01	\$ 37,69
Leche	1000	ml	\$ 119,00	484,03	ml	\$ 57,60	\$ 3,60
Pasta Frambuesa 5Kg	5000	gr	\$ 11.850,00	50,00	gr	\$ 118,50	\$ 7,41
Gelatina	1000	gr	\$ 1.875,31	20,00	gr	\$ 37,51	\$ 2,34
<b>Subtotal de la Mousse</b>						\$ 1.785,60	\$ 111,60
Base Para Tortas Diámetro 9	80	un	\$ 506,00	1,00	un	\$ 6,33	\$ 6,33
<b>Total</b>						\$ 1.899,04	\$ 125,07

**Tabla 8.38**

Costeo de "tarta de coco". Fuente: elaboración propia.

Tarta De Coco			Porción=	24 PORCIONES 60X40			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Masa Tarta "Vainilla" Frola	10.050	gr	\$ 2.890,69	2.150,00	gr	\$ 618,41	\$ 25,77
Dulce De Leche Punta Del Agua	10000	gr	\$ 3.507,24	2.250,00	gr	\$ 789,13	\$ 32,88
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	8,00	un	\$ 146,67	\$ 6,11
Coco Rallado	1000	gr	\$ 907,00	700,00	gr	\$ 634,90	\$ 26,45
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	430,11	ml	\$ 241,21	\$ 10,05
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	400,00	gr	\$ 41,25	\$ 1,72
Esencia De Vainilla	2000	ml	\$ 634,80	9,47	ml	\$ 3,01	\$ 0,13
Bolsas De Polipropileno 17X30	100	un	\$ 422,24	24,00	un	\$ 101,34	\$ 14,48
<b>Total</b>						\$ 2.575,90	\$ 117,58

**Tabla 8.39**

Costeo de "Pasta frola". Fuente: elaboración propia.

Pasta frola			Porción=	24 PORCIONES 60X40			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Masa Tarta "Vainilla" Frola	10.050	gr	\$ 2.890,69	3.450,00	gr	\$ 992,33	\$ 41,35
Mermelada De Membrillo X10Kg	10000	gr	\$ 1.997,00	2.200,00	gr	\$ 439,34	\$ 18,31
Bolsas De Polipropileno 17X30	100	un	\$ 422,24	24,00	un	\$ 101,34	\$ 14,48
<b>Total</b>						\$ 1.533,00	\$ 74,13

**Tabla 8.40***Costeo de “mini tarta de lemon pie”. Fuente: elaboración propia.*

Mini Tarta De Lemon Pie			Porción=	9 unidades			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Sablee de vainilla	1600	gr	\$ 505,02	450,00	gr	\$ 142,04	\$ 15,78
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	3,00	un	\$ 55,00	\$ 6,11
Leche Condensada Nestlé Tetra	395	gr	\$ 165,00	395,00	gr	\$ 165,00	\$ 18,33
Limón	1000	gr	\$ 120,00	405,00	gr	\$ 48,60	\$ 5,40
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	4,00	un	\$ 73,33	\$ 8,15
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	280,00	gr	\$ 28,87	\$ 3,21
Base Para Tortas Diámetro 9	80	un	\$ 506,00	9,00	un	\$ 56,93	\$ 6,33
<b>Total</b>						\$ 569,77	\$ 63,31

**Tabla 8.41***Costeo de “tarta de chocolate blanco y frambuesa”. Fuente: elaboración propia.*

Tarta de Chocolate Blanco Y Frambuesa			Porción=	9 unidades			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Sablee de vainilla	1600	gr	\$ 505,02	450,00	gr	\$ 142,04	\$ 15,78
Ganache de chocolate blanco	750	gr	\$ 635,24	360,00	gr	\$ 304,92	\$ 33,88
Frambuesa Yqf	1000	gr	\$ 1.100,00	225,00	gr	\$ 247,50	\$ 27,50
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	376,34	ml	\$ 211,06	\$ 23,45
Azúcar Impalpable Emeth	10000	gr	\$ 2.043,50	35,00	gr	\$ 7,15	\$ 0,79
Pasta Frambuesa 5Kg	5000	gr	\$ 11.850,00	35,00	gr	\$ 82,95	\$ 9,22
Base Para Tortas Diámetro 9	80	un	\$ 506,00	9,00	un	\$ 56,93	\$ 6,33
<b>Total</b>						\$ 1.052,54	\$ 116,95

**Tabla 8.42***Costeo de “torta de avellanas con frutos secos”. Fuente: elaboración propia.*

Torta De Avellanas Con Frutos Secos			Porción=	6 Unidades			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Sablee de vainilla	1600	gr	\$ 505,02	300,00	gr	\$ 94,69	\$ 15,78
Toffee de avellanas	312	gr	\$ 212,74	240,00	gr	\$ 163,65	\$ 27,27
Mix De Frutos Secos	1000	gr	\$ 1.180,00	360,00	gr	\$ 424,80	\$ 70,80
Toffee	580	gr	\$ 253,40	100,00	gr	\$ 43,69	\$ 7,28
Base Para Tortas Diámetro 9	80	un	\$ 506,00	6,00	un	\$ 37,95	\$ 6,33
<b>Total</b>						\$ 726,83	\$ 127,46

**Tabla 8.43**

Costeo de “mousse de chocolate y pistacho”. Fuente: elaboración propia.

MOUSSE DE CHOCOLATE Y PISTACHO							
Base De Mousse			Porción=	15 unidades de 8 cm de diámetro			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	160,00	gr	\$ 16,50	\$ 1,10
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	4,00	un	\$ 73,33	\$ 4,89
Harina Santa Marina De Oriente	25000	gr	\$ 2.700,00	160,00	gr	\$ 17,28	\$ 1,15
<b>Subtotal De La Masa</b>						\$ 107,11	\$ 7,14
Mouse de pistacho			Porción=	16 unidades de 75 gr c/u			
Cobertura Blanca Especial Caja	10000	gr	\$ 9.689,78	500,00	gr	\$ 484,49	\$ 30,28
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	537,63	ml	\$ 301,51	\$ 18,84
Leche	1000	ml	\$ 119,00	242,01	gr	\$ 28,80	\$ 1,80
Pasta De Pistacho	4500	gr	\$ 7.638,00	50,00	gr	\$ 84,87	\$ 5,30
Gelatina	1000	gr	\$ 1.875,31	10,00	gr	\$ 18,75	\$ 1,17
<b>Subtotal De La Mousse</b>						\$ 918,42	\$ 57,40
Mouse De Chocolate Semiamargo			Porción=	16 unidades de 75 gr c/u			
Cobertura Semiamarga Especial C	10000	gr	\$ 9.879,59	420,00	gr	\$ 414,94	\$ 25,93
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	645,16	ml	\$ 361,81	\$ 22,61
Leche	1000	ml	\$ 119,00	290,42	ml	\$ 34,56	\$ 2,16
Gelatina	1000	gr	\$ 1.875,31	12,00	gr	\$ 22,50	\$ 1,41
<b>Subtotal De La Mousse</b>						\$ 833,82	\$ 52,11
Base Para Tortas Diámetro 9	80	un	\$ 506,00	6,00	un	\$ 37,95	\$ 6,33
<b>Total De Mousse De Chocolate Y Pistacho</b>						\$ 122,98	

**Tabla 8.44**

Costeo de “mousse de chocolate y maní”. Fuente: elaboración propia.

Mousse De Chocolate Y Maní			Porción=	20 Unidades			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	cvu
Cobertura Semiamarga Especial	10000	gr	\$ 9.879,59	300,00	gr	\$ 296,39	\$ 14,82
Pasta De Maní King	485	gr	\$ 331,00	50,00	gr	\$ 34,12	\$ 1,71
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	2,00	un	\$ 36,67	\$ 1,83
Crema De Leche Quescor	3500	ml	\$ 1.962,81	645,16	ml	\$ 361,81	\$ 18,09
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	80,00	gr	\$ 8,25	\$ 0,41
Sablee de vainilla	1600	gr	\$ 505,02	1.000,00	gr	\$ 315,64	\$ 15,78
<b>Total</b>						\$ 737,24	\$ 52,64

**Tabla 8.45**

Costeo de “macaron relleno con ganache de chocolate blanco”. Fuente: elaboración propia.

Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco			Porción=	40 tapas			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	CV
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	7,14	un	\$ 130,95	\$ 3,27
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	230,00	gr	\$ 23,72	\$ 0,59
Azúcar Impalpable Emeth	10000	gr	\$ 2.043,50	250,00	gr	\$ 51,09	\$ 1,28
Colormix gourmet	60	gr	\$ 655,83	1,00	gr	\$ 10,93	\$ 0,27
Harina De Almendra	1000	gr	\$ 2.550,00	250,00	gr	\$ 637,50	\$ 15,94
<b>Subtotal De La Masa</b>						\$ 854,19	\$ 21,35
<b>Relleno Ganache</b>			<b>Porción=</b>	<b>1 Unidad</b>			
Ganache De Chocolate Blanco	750	gr	\$ 635,24	40,00	gr	\$ 33,88	\$ 33,88
<b>Total</b>							\$ 76,59

**Tabla 8.46**

Costeo de “macaron relleno con ganache de chocolate negro”. Fuente: elaboración propia.

Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro			Porción=	40 tapas			
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV	CV
Huevos	180	un	\$ 3.300,00	7,14	un	\$ 130,95	\$ 3,27
Azúcar	1000	gr	\$ 103,12	230,00	gr	\$ 23,72	\$ 0,59
Azúcar Impalpable Emeth	10000	gr	\$ 2.043,50	250,00	gr	\$ 51,09	\$ 1,28
Colormix gourmet	60	gr	\$ 655,83	1,00	gr	\$ 10,93	\$ 0,27
Harina De Almendra	1000	gr	\$ 2.550,00	250,00	gr	\$ 637,50	\$ 15,94
<b>Subtotal De La Masa</b>						\$ 854,19	\$ 21,35
<b>Relleno Ganache</b>			<b>Porción=</b>	<b>1 Unidad</b>			
Ganache De Chocolate Negro	1000	gr	\$ 795,49	40,00	gr	\$ 31,82	\$ 31,82
<b>Total</b>							\$ 74,53

### 8.2.2.2 Sueldos.

Los sueldos del área de producción se han clasificado como directos, debido a su vinculación inequívoca con los productos elaborados y variables ya que un aumento de la demanda tendrá impacto en las horas trabajadas o se deberá contar con un número mayor de empleados para satisfacer la misma.

La producción es realizada por la dueña del establecimiento, la misma no percibe sueldo por lo que no se contabiliza.

En el mes de agosto se contrató de forma temporal una ayudante de pastelería.

**Tabla 8.47**

*Costo de mano de obra directa de junio a julio. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>						
<b>Costo De Mano De Obra Directa Del 01/06 Al 30/09</b>						
<b>Detalle</b>	<b>Junio</b>			<b>Julio</b>		
	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Por Hora</b>	<b>Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Por Hora</b>	<b>Total</b>
Producción	12	-	-	12	-	-
Ayudante	0	\$ -	\$ -	0	\$ -	\$ -

**Tabla 8.48**

*Costo de mano de obra directa de agosto a septiembre. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>						
<b>Costo De Mano De Obra Directa Del 01/06 Al 30/09</b>						
<b>Detalle</b>	<b>Agosto</b>			<b>Septiembre</b>		
	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Por Hora</b>	<b>Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Por Hora</b>	<b>Total</b>
Producción*	12	-	-	12	-	-
Ayudante	100	\$ 350,00	\$ 35.000,00	0	\$ -	\$ -

### 8.2.2.3 Resumen de costos directos y variables.

En el siguiente cuadro se detallan los costos variables unitarios de cada pieza de pastelería costeadas y de la mano de obra (con su respectiva variación de precios en los meses de junio, julio, agosto y septiembre).

**Tabla 8.49**

Resumen de costos variables y directos de “La mousse pastelería”. Fuente: elaboración propia.

Resumen De Costos Directos Variables				
Detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Alfajores De Maicena	\$ 38,10	\$ 39,77	\$ 41,96	\$ 44,35
Budín De Banana	\$ 204,73	\$ 217,88	\$ 244,35	\$ 294,73
Budín De Capuchino	\$ 219,75	\$ 232,90	\$ 257,81	\$ 324,83
Budín De Limón	\$ 197,78	\$ 205,18	\$ 216,30	\$ 283,32
Budín De Nuez	\$ 235,32	\$ 248,47	\$ 270,48	\$ 316,25
Cheesecake 8 Cm	\$ 102,28	\$ 119,57	\$ 122,33	\$ 122,99
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	\$ 181,70	\$ 199,53	\$ 212,91	\$ 214,44
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	\$ 172,58	\$ 182,71	\$ 189,94	\$ 198,77
Lingote Red Velvet Cake	\$ 166,69	\$ 165,07	\$ 178,84	\$ 186,67
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	\$ 76,59	\$ 84,29	\$ 90,33	\$ 91,13
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	\$ 74,53	\$ 78,44	\$ 84,16	\$ 86,22
Mini Tarta De Lemon Pie	\$ 63,31	\$ 79,08	\$ 86,37	\$ 100,69
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 125,07	\$ 144,73	\$ 151,37	\$ 155,14
Mousse De Chocolate Y Maní	\$ 52,64	\$ 58,34	\$ 63,01	\$ 64,83
Mousse De Chocolate Y Pistacho	\$ 122,98	\$ 140,41	\$ 146,82	\$ 149,61
Muffin De Frutos Rojos	\$ 74,50	\$ 79,52	\$ 85,02	\$ 102,37
Pasta Frola	\$ 74,13	\$ 81,39	\$ 90,07	\$ 94,25
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 116,95	\$ 140,01	\$ 146,32	\$ 150,33
Tarta De Coco	\$ 117,58	\$ 123,60	\$ 134,71	\$ 145,42
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	\$ 127,46	\$ 131,42	\$ 135,49	\$ 136,17
Producción	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Ayudante	\$ -	\$ -	\$ 35.000,00	\$ -

### 8.3 Presupuestos.

Los presupuestos se elaboraron en el período comprendido entre 01/06/2022 y el 30/09/2022, con información obtenida a través de entrevistas periódicas, la observación directa y la recopilación de datos. Para la confección del presupuesto económico se utilizó el criterio de lo devengado, según el cual los resultados positivos y negativos corresponden al ejercicio en el que se produjo el hecho generador de los mismos, independientemente de su cobro o pago. Y para la elaboración del presupuesto financiero se tuvo en cuenta el criterio de lo percibido según el cual los resultados positivos y negativos corresponden al ejercicio en el que se han cobrado o pagado respectivamente.



### **8.3.1 Presupuesto de ventas.**

En la siguiente planilla de Excel se detalla, por cada producto de pastelería, las unidades vendidas con su respectivo precio de venta obteniendo así el total de ventas mensuales.

**Tabla 8.50**

*Presupuesto de ventas de junio a julio de “La Mousse pastelería”. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería						
Presupuesto Parcial De Ventas del 01/06 al 30/09						
Producto	Junio			Julio		
	Cantidad	Pv	Total	Cantidad	Pv	Total
Alfajores De Maicena	114	\$ 180,00	\$ 20.520,00	225	\$ 200,00	\$ 45.000,00
Budín De Banana	10	\$ 650,00	\$ 6.500,00	39	\$ 710,00	\$ 27.690,00
Budín De Capuchino	6	\$ 650,00	\$ 3.900,00	32	\$ 710,00	\$ 22.720,00
Budín De Limón	5	\$ 650,00	\$ 3.250,00	36	\$ 710,00	\$ 25.560,00
Budín De Nuez	7	\$ 650,00	\$ 4.550,00	29	\$ 710,00	\$ 20.590,00
Cheesecake 8 Cm	32	\$ 550,00	\$ 17.600,00	23	\$ 600,00	\$ 13.800,00
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	66	\$ 650,00	\$ 42.900,00	88	\$ 650,00	\$ 57.200,00
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	65	\$ 650,00	\$ 42.250,00	66	\$ 650,00	\$ 42.900,00
Lingote Red Velvet Cake	72	\$ 650,00	\$ 46.800,00	26	\$ 650,00	\$ 16.900,00
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	35	\$ 250,00	\$ 8.750,00	42	\$ 270,00	\$ 11.340,00
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	35	\$ 250,00	\$ 8.750,00	42	\$ 270,00	\$ 11.340,00
Mini Tarta De Lemon Pie	36	\$ 550,00	\$ 19.800,00	64	\$ 600,00	\$ 38.400,00
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	56	\$ 550,00	\$ 30.800,00	59	\$ 600,00	\$ 35.400,00
Mousse De Chocolate Y Maní	52	\$ 550,00	\$ 28.600,00	54	\$ 600,00	\$ 32.400,00
Mousse De Chocolate Y Pistacho	50	\$ 550,00	\$ 27.500,00	42	\$ 600,00	\$ 25.200,00
Muffin De Frutos Rojos	34	\$ 250,00	\$ 8.500,00	47	\$ 300,00	\$ 14.100,00
Pasta Frola	36	\$ 450,00	\$ 16.200,00	48	\$ 500,00	\$ 24.000,00
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	30	\$ 550,00	\$ 16.500,00	20	\$ 600,00	\$ 12.000,00
Tarta De Coco	34	\$ 450,00	\$ 15.300,00	36	\$ 500,00	\$ 18.000,00
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	28	\$ 550,00	\$ 15.400,00	28	\$ 600,00	\$ 16.800,00
<b>Total De Ventas</b>	100%		\$ 384.370,00	100%		\$ 511.340,00
Ventas De Contado	38%		\$ 147.320,00	51%		\$ 261.180,00
Ventas De Debido	62%		\$ 237.050,00	49%		\$ 250.160,00
Debito A Cobrar Próximo Mes	26%		\$ 99.200,00	10%		\$ 52.530,00
Debito Cobrado Mismo Mes	36%		\$ 137.850,00	39%		\$ 197.630,00
<b>Total Ventas A Debito</b>	62%		\$ 237.050,00	49%		\$ 250.160,00

**Tabla 8.51**

*Presupuesto de ventas de agosto a septiembre de “La Mousse pastelería”. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería						
Presupuesto Parcial De Ventas del 01/06 al 30/09						
Producto	Agosto			Septiembre		
	Cantidad	Pv	Total	Cantidad	Pv	Total
Alfajores De Maicena	110	\$ 220,00	\$ 24.200,00	120	\$ 300,00	\$ 36.000,00
Budín De Banana	10	\$ 750,00	\$ 7.500,00	11	\$ 850,00	\$ 9.350,00
Budín De Capuchino	9	\$ 750,00	\$ 6.750,00	12	\$ 850,00	\$ 10.200,00
Budín De Limón	7	\$ 750,00	\$ 5.250,00	15	\$ 850,00	\$ 12.750,00
Budín De Nuez	13	\$ 750,00	\$ 9.750,00	17	\$ 850,00	\$ 14.450,00
Cheesecake 8 Cm	28	\$ 720,00	\$ 20.160,00	21	\$ 770,00	\$ 16.170,00
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	51	\$ 650,00	\$ 33.150,00	17	\$ 770,00	\$ 13.090,00
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	60	\$ 650,00	\$ 39.000,00	40	\$ 770,00	\$ 30.800,00
Lingote Red Velvet Cake	53	\$ 650,00	\$ 34.450,00	14	\$ 770,00	\$ 10.780,00
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	0	\$ 270,00	\$ -	0	\$ 280,00	\$ -
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	0	\$ 270,00	\$ -	0	\$ 280,00	\$ -
Mini Tarta De Lemon Pie	32	\$ 720,00	\$ 23.040,00	32	\$ 770,00	\$ 24.640,00
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	56	\$ 720,00	\$ 40.320,00	50	\$ 770,00	\$ 38.500,00
Mousse De Chocolate Y Maní	54	\$ 720,00	\$ 38.880,00	28	\$ 770,00	\$ 21.560,00
Mousse De Chocolate Y Pistacho	54	\$ 720,00	\$ 38.880,00	32	\$ 770,00	\$ 24.640,00
Muffin De Frutos Rojos	42	\$ 330,00	\$ 13.860,00	76	\$ 350,00	\$ 26.600,00
Pasta Frola	30	\$ 550,00	\$ 16.500,00	34	\$ 550,00	\$ 18.700,00
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	12	\$ 720,00	\$ 8.640,00	13	\$ 770,00	\$ 10.010,00
Tarta De Coco	28	\$ 550,00	\$ 15.400,00	27	\$ 550,00	\$ 14.850,00
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	11	\$ 720,00	\$ 7.920,00	12	\$ 770,00	\$ 9.240,00
<b>Total De Ventas</b>	100%		\$ 383.650,00	100%		\$ 342.330,00
Ventas De Contado	37%		\$ 143.050,00	47%		\$ 160.590,00
Ventas De Debido	63%		\$ 240.600,00	53%		\$ 181.720,00
Debito A Cobrar Próximo Mes	10%		\$ 39.860,00	13%		\$ 44.410,00
Debito Cobrado Mismo Mes	52%		\$ 200.740,00	40%		\$ 137.310,00
<b>Total Ventas A Debito</b>	63%		\$ 237.050,00	53%		\$ 181.720,00

### 8.3.2 Presupuesto de ingresos.

En base al presupuesto anterior se ha confeccionado el presupuesto de ingresos. Se discriminan los cobros al contado y los cobros con tarjeta de débito, debido a que estos

últimos se pueden percibir en el mes en que se realiza la operación o en el siguiente ya que se acreditan 7 días después de efectuada la operación. (Criterio de lo percibido).

**Tabla 8.52**

*Presupuesto de ingresos de “La Mousse Pastelería”. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>				
<b>Presupuesto Parcial De Ingresos Del 01/06 Al 31/09</b>				
<b>Detalle</b>	<b>Meses</b>			
	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Septiembre</b>
Ventas De Junio	\$ 285.170,00	\$ 99.200,00		
Ventas De Julio		\$ 458.810,00	\$ 52.530,00	
Ventas De Agosto			\$ 343.790,00	\$ 39.860,00
Ventas De Septiembre				\$ 297.900,00

### **8.3.3 Presupuesto de producción.**

En el presupuesto de producción se detallan las unidades elaboradas de cada pieza de pastelería por mes.

**Tabla 8.53***Presupuesto de producción. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>				
<b>Presupuesto Parcial De Producción Del 01/06 Al 30/09</b>				
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>			
	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Septiembre</b>
Alfajores De Maicena	116	228	113	123
Budín De Banana	10	40	10	12
Budín De Capuchino	7	33	10	13
Budín De Limón	5	36	7	15
Budín De Nuez	7	29	15	18
Cheesecake 8 Cm	32	23	28	21
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	66	88	51	17
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	65	66	60	40
Lingote Red Velvet Cake	72	26	53	14
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	38	42	0	0
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	36	42	0	0
Mini Tarta De Lemon Pie	36	64	32	32
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	56	59	56	50
Mousse De Chocolate Y Maní	52	54	54	30
Mousse De Chocolate Y Pistacho	50	42	54	32
Muffin De Frutos Rojos	34	47	43	76
Pasta Frola	36	49	30	34
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	30	22	12	13
Tarta De Coco	34	36	28	27
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	28	28	11	12
<b>Total</b>	<b>810</b>	<b>1054</b>	<b>667</b>	<b>579</b>

**8.3.4 Presupuesto de costo de materia prima.**

El presupuesto de costo de materia prima detalla, por cada pieza de pastelería, la cantidad producida y su respectivo costo variable y directo de materia prima unitario; obteniendo así el costo total mensual de materia prima empleada, abarcando los meses de junio, julio, agosto y septiembre del año 2022.

**Tabla 8.54**

*Presupuesto de costo de materia prima. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.						
Presupuesto Parcial De Costo De Materia Prima Del 01/06 al 30/09						
Producto	Junio			Julio		
	Cantidad	CV	Total.	Cantidad	CV	Total.
Alfajores De Maicena	116	\$ 38,10	\$ 4.420,13	228	\$ 39,77	\$ 9.068,05
Budín De Banana	10	\$ 204,73	\$ 2.047,25	40	\$ 217,88	\$ 8.715,13
Budín De Capuchino	7	\$ 219,75	\$ 1.538,25	33	\$ 232,90	\$ 7.685,79
Budín De Limón	5	\$ 197,78	\$ 988,88	36	\$ 205,18	\$ 7.386,41
Budín De Nuez	7	\$ 235,32	\$ 1.647,24	29	\$ 248,47	\$ 7.205,71
Cheesecake 8 Cm	32	\$ 102,28	\$ 3.272,94	23	\$ 119,57	\$ 2.750,01
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	66	\$ 181,70	\$ 11.992,14	88	\$ 199,53	\$ 17.558,90
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	65	\$ 172,58	\$ 11.217,99	66	\$ 182,71	\$ 12.058,79
Lingote Red Velvet Cake	72	\$ 166,69	\$ 12.001,36	26	\$ 165,07	\$ 4.291,85
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	38	\$ 76,59	\$ 2.910,38	42	\$ 84,29	\$ 3.540,17
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	36	\$ 74,53	\$ 2.683,04	42	\$ 78,44	\$ 3.294,46
Mini Tarta De Lemon Pie	36	\$ 63,31	\$ 2.279,07	64	\$ 79,08	\$ 5.061,36
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	56	\$ 125,07	\$ 7.003,68	59	\$ 144,73	\$ 8.538,97
Mousse De Chocolate Y Maní	52	\$ 52,64	\$ 2.737,48	54	\$ 58,34	\$ 3.150,17
Mousse De Chocolate Y Pistacho	50	\$ 122,98	\$ 6.149,02	42	\$ 140,41	\$ 5.897,36
Muffin De Frutos Rojos	34	\$ 74,50	\$ 2.533,08	47	\$ 79,52	\$ 3.737,60
Pasta Frola	36	\$ 74,13	\$ 2.668,67	49	\$ 81,39	\$ 3.988,17
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	30	\$ 116,95	\$ 3.508,45	22	\$ 140,01	\$ 3.080,30
Tarta De Coco	34	\$ 117,58	\$ 3.997,84	36	\$ 123,60	\$ 4.449,76
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	28	\$ 127,46	\$ 3.568,98	28	\$ 131,42	\$ 3.679,80
<b>Total</b>	Costo de MP.		\$ 89.165,85	Costo de MP.		\$ 125.138,76

**Tabla 8.55**

*Presupuesto de costo de materia prima. Continuación. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>						
<b>Presupuesto Parcial De Costo De Materia Prima Del 01/06 al 30/09</b>						
<b>Producto</b>	<b>Agosto</b>			<b>Septiembre</b>		
	<b>Cantidad</b>	<b>CV</b>	<b>Total.</b>	<b>Cantidad</b>	<b>CV</b>	<b>Total.</b>
Alfajores De Maicena	113	\$ 41,96	\$ 4.741,68	123	\$ 44,35	\$ 5.454,64
Budín De Banana	10	\$ 244,35	\$ 2.443,50	12	\$ 294,73	\$ 3.536,72
Budín De Capuchino	10	\$ 257,81	\$ 2.578,06	13	\$ 324,83	\$ 4.222,81
Budín De Limón	7	\$ 216,30	\$ 1.514,10	15	\$ 283,32	\$ 4.249,87
Budín De Nuez	15	\$ 270,48	\$ 4.057,27	18	\$ 316,25	\$ 5.692,46
Cheesecake 8 Cm	28	\$ 122,33	\$ 3.425,21	21	\$ 122,99	\$ 2.582,79
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	51	\$ 212,91	\$ 10.858,58	17	\$ 214,44	\$ 3.645,41
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	60	\$ 189,94	\$ 11.396,59	40	\$ 198,77	\$ 7.950,69
Lingote Red Velvet Cake	53	\$ 178,84	\$ 9.478,30	14	\$ 186,67	\$ 2.613,43
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	0	\$ 90,33	\$ -	0	\$ 91,13	\$ -
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	0	\$ 84,16	\$ -	0	\$ 86,22	\$ -
Mini Tarta De Lemon Pie	32	\$ 86,37	\$ 2.763,87	32	\$ 100,69	\$ 3.221,95
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	56	\$ 151,37	\$ 8.476,75	50	\$ 155,14	\$ 7.757,16
Mousse De Chocolate Y Maní	54	\$ 63,01	\$ 3.402,74	30	\$ 64,83	\$ 1.944,89
Mousse De Chocolate Y Pistacho	54	\$ 146,82	\$ 7.928,43	32	\$ 149,61	\$ 4.787,56
Muffin De Frutos Rojos	43	\$ 85,02	\$ 3.655,87	76	\$ 102,37	\$ 7.780,33
Pasta Frola	30	\$ 90,07	\$ 2.702,09	34	\$ 94,25	\$ 3.204,34
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	12	\$ 146,32	\$ 1.755,82	13	\$ 150,33	\$ 1.954,23
Tarta De Coco	28	\$ 134,71	\$ 3.772,01	27	\$ 145,42	\$ 3.926,33
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	11	\$ 135,49	\$ 1.490,41	12	\$ 136,17	\$ 1.634,06
<b>Total</b>		<b>Costo de MP.</b>	<b>\$ 86.441,27</b>		<b>Costo de MP.</b>	<b>\$ 76.159,69</b>

### **8.3.5 Presupuesto de compra de materia prima.**

A continuación, se detallan las compras efectuadas por el emprendimiento en los meses de junio, julio, agosto y septiembre del año 2022, se utiliza el criterio de lo devengado.

**Tabla 8.56**

*Presupuesto de compra de materia prima correspondiente al mes de junio. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.							
Presupuesto Parcial De Compra de MP del 01/06 al 30/09							
Junio							
Proveedor	Producto	Cant	Monto Unit	Descuento	Subtotal	Impuestos	Total
Pehuesur	Pasta Frambuesa 5Kg	1	\$ 11.850,00	0%	\$ 11.850,00	0%	\$ 11.850,00
Alimenticia Del Comahue	Manteca Kg Doble A	10,5	\$ 669,42	0%	\$ 7.028,91	25%	\$ 8.786,14
Alimenticia Del Comahue	Crema De Leche X3,5 Lts Quescor	3	\$ 1.570,25	0%	\$ 4.710,75	25%	\$ 5.888,44
Alimenticia Del Comahue	Dulce De Leche X10 Kg Punta Del Agua	2	\$ 2.805,79	0%	\$ 5.611,58	25%	\$ 7.014,48
Carrefour	Queso Milkaut X 450Gr	4	\$ 458,00	0%	\$ 1.832,00	0%	\$ 1.832,00
Timon'S	Caja De Empanada Blanca C/U	100	\$ 47,00	0%	\$ 4.700,00	0%	\$ 4.700,00
Makro	Queso Crema Paulina Puch 4000 Gr	2	\$ 2.413,03	0%	\$ 4.826,06	0%	\$ 4.826,06
Makro	Rollo De Aluminio Roluminio	1	\$ 2.467,38	0%	\$ 2.467,38	0%	\$ 2.467,38
Makro	Palito Brochette Iberia X25 Un	1	\$ 185,09	0%	\$ 185,09	0%	\$ 185,09
Makro	Azúcar Clásica Ledesma	10	\$ 103,12	20%	\$ 824,93	0%	\$ 824,93
Makro	Leche Clásica Liviana Uht Angel	12	\$ 119,00	0%	\$ 1.428,04	0%	\$ 1.428,04
Makro	Mermelada De La Huerta Damasco	12	\$ 169,99	0%	\$ 2.039,91	0%	\$ 2.039,91
Makro	Queso Crema Paulina Puch 4000 Gr	3	\$ 2.657,60	0%	\$ 7.972,79	0%	\$ 7.972,79
Carrefour	Azúcar Común Tipo A Carrefour Bolsa X1Kg	10	\$ 115,00	0%	\$ 1.150,00	0%	\$ 1.150,00
Carrefour	Leche P. Descremada Uat Carrefour Tetra	3	\$ 110,00	0%	\$ 330,00	0%	\$ 330,00
Carrefour	Aceite De Girasol Carrefour Pet X900	2	\$ 163,00	0%	\$ 326,00	0%	\$ 326,00
5 Onzas	Cintura Perforada Redonde 8 Cm	7	\$ 720,00	0%	\$ 5.040,00	11%	\$ 5.594,40
5 Onzas	Cintura Perforada Redonde 12 Cm	14	\$ 720,00	0%	\$ 10.080,00	0%	\$ 10.080,00
Gamma	Gel Brillo P/Rep En Frio Ledevit Balde 4,4 Kg	4	\$ 1.226,27	5%	\$ 4.659,83	23%	\$ 5.731,59
Gamma	Almidón De Maíz Misky Bolsa 10 Kg	1	\$ 1.127,42	5%	\$ 1.071,05	21%	\$ 1.295,97
Gamma	Gelatina Alimenticia Kg	1	\$ 1.631,41	5%	\$ 1.549,84	21%	\$ 1.875,31
Gamma	Premezcla Muffin Chocolate Bolsa 3Kg	3	\$ 1.270,13	5%	\$ 3.619,87	21%	\$ 4.380,04
Gamma	Azúcar Impalpable Emeth Bolsa 10 Kg	1	\$ 1.748,82	5%	\$ 1.661,38	21%	\$ 2.010,27
Alimenticia Del Comahue	Dulce De Leche X10 Kg Punta Del Agua	2	\$ 2.805,79	0%	\$ 5.611,58	0%	\$ 5.611,58
Alimenticia Del Comahue	Manteca Kg Doble A	7,5	\$ 669,42	0%	\$ 5.020,65	0%	\$ 5.020,65
Viano	Tegral Satín Cake Bl 10 Kg	1	\$ 5.082,00	0%	\$ 5.082,00	0%	\$ 5.082,00
Viano	Satín Lemon Pie 5 Kg	2	\$ 3.025,00	0%	\$ 6.050,00	0%	\$ 6.050,00
Viano	Satín Cappuccino 5 Kg	2	\$ 3.025,00	0%	\$ 6.050,00	0%	\$ 6.050,00
Viano	Cacao Amargo Emeth O Germen * Kg	1	\$ 1.040,60	0%	\$ 1.040,60	0%	\$ 1.040,60
Viano	Colorante En Pasta 15 Grs	6	\$ 157,30	0%	\$ 943,80	0%	\$ 943,80
Anónimo	Heladera Vertical	1	\$ 70.000,00	0%	\$ 70.000,00	0%	\$ 70.000,00
<b>Total</b>							<b>\$ 192.387,47</b>



**Tabla 8.57**

*Presupuesto de compra de materia prima correspondiente al mes de julio. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.							
Presupuesto Parcial De Compra de MP del 01/06 al 30/09							
Julio							
Proveedor	Producto	Cant	Monto Unit	Descuento	Subtotal	Impuestos	Total
Makro	Fil Pvc Aro X600 M	1	\$ 3.445,64	0%	\$ 3.445,64	0%	\$ 3.445,64
Makro	Queso Crematto Milkaut Pote 3,5 Kg	2	\$ 2.619,55	0%	\$ 5.239,10	0%	\$ 5.239,10
Gamma	Esencia De Vainilla Premium Bidón 2 Lts	1	\$ 552,24	5%	\$ 524,63	21%	\$ 634,80
Gamma	Baño Repostería S/Amargo Bombón Caja	1	\$ 3.345,62	5%	\$ 3.178,34	21%	\$ 3.845,79
Gamma	Cobertura Blanca Especial Caja 10 Kg	1	\$ 10.232,53	5%	\$ 9.720,90	21%	\$ 11.963,12
Gamma	Cobertura Semiamarga Especial Caja 10 Kg	1	\$ 9.389,70	5%	\$ 8.920,22	21%	\$ 10.793,46
Gamma	Coco Rallado 1Kg	2	\$ 812,66	5%	\$ 1.544,05	21%	\$ 1.868,31
Vital Mayorista	Aceite Girasol Alsamar X5Lt	2	\$ 1.700,83	0%	\$ 3.401,66	21%	\$ 4.116,01
Vital Mayorista	Aceite Vegetal S&P Aerosol X120 Gr	2	\$ 200,79	0%	\$ 401,58	21%	\$ 485,91
Vital Mayorista	Dulce De Membrillo Noel Cajón X5Gr	1	\$ 1.104,96	0%	\$ 1.104,96	21%	\$ 1.337,00
Vital Mayorista	Leche Condensada Nestlé Tetrabrik X395Gr	8	\$ 224,79	15%	\$ 1.528,57	21%	\$ 1.849,57
Vital Mayorista	Queso Crema La Paulina Pouch X2 Kg	2	\$ 1.360,33	0%	\$ 2.720,66	21%	\$ 3.292,00
Gerani	Semilla De Amapola 500Gr	2	\$ 764,48	0%	\$ 1.528,96	0%	\$ 1.528,96
Alimenticia Del Comahue	Crema De Leche Quescor X 3,5 Lts	1	\$ 1.652,98	0%	\$ 1.652,98	25%	\$ 2.066,23
Alimenticia Del Comahue	Manteca Xkg Doble A	2	\$ 669,42	0%	\$ 1.338,84	25%	\$ 1.673,55
Alimenticia Del Comahue	Crema De Leche Quescor X 3,5 Lts	2	\$ 1.652,89	0%	\$ 3.305,78	25%	\$ 4.132,23
Alimenticia Del Comahue	Manteca Xkg Doble A	2,5	\$ 669,42	0%	\$ 1.673,55	25%	\$ 2.091,94
Alimenticia Del Comahue	Dulce De Leche Rep X5 Punta Del Agua	1	\$ 1.462,81	0%	\$ 1.462,81	25%	\$ 1.828,51
Mantos Tande	Frambuesa Yqf Xkg	5	\$ 1.650,00	0%	\$ 8.250,00	0%	\$ 8.250,00
Mantos Tande	Mix Frambuesa Xkg	2	\$ 980,00	0%	\$ 1.960,00	0%	\$ 1.960,00
Viano	Tegral Satín Cake Bl 10 Kg	2	\$ 5.082,00	0%	\$ 10.164,00	0%	\$ 10.164,00
Viano	Satín Lemon Pie 5 Kg	1	\$ 3.025,00	0%	\$ 3.025,00	0%	\$ 3.025,00
Alimenticia Del Comahue	Dulce De Leche Rep X10 Punta Del Agua	1	\$ 2.805,79	0%	\$ 2.805,79	25%	\$ 3.507,24
Alimenticia Del Comahue	Manteca Xkg Doble A	5	\$ 727,28	0%	\$ 3.636,40	25%	\$ 4.545,50
Alimenticia Del Comahue	Crema De Leche X3,5 Quescor	2	\$ 1.743,81	0%	\$ 3.487,62	25%	\$ 4.359,53
Desconocido	Huevos *180 Un	3	\$ 3.360,00	0%	\$ 10.080,00	0%	\$ 10.080,00
Verdulería	Banana *Kg	5	\$ 180,00	0%	\$ 900,00	0%	\$ 900,00
<b>Total</b>							<b>\$ 108.983,38</b>

**Tabla 8.58**

*Presupuesto de compra de materia prima correspondiente al mes de agosto. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.							
Presupuesto Parcial De Compra de MP del 01/06 al 30/09							
Agosto							
Proveedor	Producto	Cant	Monto Unit	Descuento	Subtotal	Impuestos	Total
Verdulería	Huevos Maples X6	1	\$ 3.500,00	0%	\$ 3.500,00	0%	\$ 3.500,00
Gamma	Cobertura Banca Especial Caja 10 Kg	1	\$ 10.232,53	5%	\$ 9.720,90	23%	\$ 11.956,71
Gamma	Gotitas Semi-Amarga Repostería Bolsa 3 Kg	1	\$ 2.331,00	0%	\$ 2.331,00	23%	\$ 2.867,13
Gamma	Azúcar Impalpable Emeth Bolsa 10 Kg	1	\$ 2.444,94	0%	\$ 2.444,94	23%	\$ 3.007,28
Gamma	Azúcar Impalpable Emeth Bolsa 10 Kg	1	\$ 2.444,94	5%	\$ 2.322,69	23%	\$ 2.856,91
Envacenter	Budinería De Aluminio B-80 Grande X50	2	\$ 1.043,86	0%	\$ 2.087,72	0%	\$ 2.087,72
Envacenter	Bolsa Americana De Papel Kraft N°7	1	\$ 615,43	0%	\$ 615,43	0%	\$ 615,43
Envacenter	Bolsa De Polipropileno 17X30X100	2	\$ 494,75	0%	\$ 989,49	0%	\$ 989,49
Envacenter	Bolsas De Polipropileno 15X20X200	2	\$ 553,89	0%	\$ 1.107,78	0%	\$ 1.107,78
Vital	Aceite Girasol Alsamar X5 Lts	4	\$ 1.956,20	0%	\$ 7.824,80	23%	\$ 9.617,46
Vital	Aceite Vegetal S&P Aerosol X120Gr	1	\$ 172,73	0%	\$ 172,73	23%	\$ 212,30
Vital	Azúcar Azucel Común X1Kg	10	\$ 139,67	0%	\$ 1.396,70	23%	\$ 1.716,68
Vital	Lavandina Ayudin Clase X2Lt	1	\$ 227,15	0%	\$ 227,15	23%	\$ 279,19
Alimenticia Del Comahue	Crema De Leche X3,5 Lts Quescor	3	\$ 1.785,13	0%	\$ 5.355,39	25%	\$ 6.694,24
Alimenticia Del Comahue	Dulce De Leche Rep X 10 Punta Del Agua	1	\$ 3.006,20	0%	\$ 3.006,20	25%	\$ 3.757,75
Alimenticia Del Comahue	Manteca Doble A	7,5	\$ 762,81	0%	\$ 5.721,08	25%	\$ 7.151,34
Makro	Azúcar Clásica Ledesma *Kg	5	\$ 140,49	0%	\$ 702,45	23%	\$ 864,01
Makro	Leche Desc La Suippachense	25	\$ 115,69	0%	\$ 2.892,25	23%	\$ 3.557,47
Viano S.A	Tegral Satín Chocolate-BI*10Kgs	2	\$ 6.233,92	0%	\$ 12.467,84	0%	\$ 12.467,84
Viano S.A	Tegral Satín Cake- BI * 10 Kg	2	\$ 5.590,20	0%	\$ 11.180,40	0%	\$ 11.180,40
Viano S.A	Coco Rallado-*Kg	3	\$ 1.028,50	0%	\$ 3.085,50	0%	\$ 3.085,50
Viano S.A	Cacao Amargo Emeth O Gerkeens *Kg	1	\$ 1.270,50	0%	\$ 1.270,50	0%	\$ 1.270,50
Viano S.A	Mermelada De Membrillo - Pote *10Kgs	1	\$ 2.420,00	0%	\$ 2.420,00	0%	\$ 2.420,00
Mundo Panadero Sas	Colormix Gourmet Rojo Terciopelo*60Gr	3	\$ 655,82	0%	\$ 1.967,46	0%	\$ 1.967,46
Mundo Panadero Sas	Scraper Bicolor Varios Diseños*2	1	\$ 1.127,00	0%	\$ 1.127,00	0%	\$ 1.127,00
Cooperativa Obrera	Harina 0000 M&C 25 Kg	1	\$ 3.989,00	0%	\$ 3.989,00	0%	\$ 3.989,00
Alimenticia Del Comahue	Manteca Doble A	15	\$ 762,80	0%	\$ 11.442,00	25%	\$ 14.302,50
Alimenticia Del Comahue	Dulce De Leche Rep X 5 Punta Del Agua	3	\$ 1.636,37	0%	\$ 4.909,11	25%	\$ 6.136,39
Alimenticia Del Comahue	Crema De Leche X3,5 Lts Quescor	4	\$ 1.785,13	0%	\$ 7.140,52	25%	\$ 8.925,65
Gamma	Cobertura Semiamarga Especial Caja 10	1	\$ 10.140,87	5%	\$ 9.633,83	23%	\$ 11.849,61
Gamma	Cobertura Blanca Especial Caja 10 Kg	1	\$ 11.051,14	5%	\$ 10.498,58	23%	\$ 12.913,26
Gamma	Azúcar Impalpable Emeth Bolsa 10 Kg	1	\$ 3.086,06	0%	\$ 3.086,06	23%	\$ 3.795,85
Vital	Aceite Girasol Alsamar X5 Lts	2	\$ 1.956,20	0%	\$ 3.912,40	23%	\$ 4.808,73
Vital	Azúcar Chango Bolsa X1Kg	20	\$ 168,60	0%	\$ 3.372,00	23%	\$ 4.144,53
Vital	Leche Condensada Nestlé Light Nue. X395Gr	6	\$ 237,19	0%	\$ 1.423,14	23%	\$ 1.749,18
Verdulería	Banana	2	\$ 160,00	0%	\$ 320,00	0%	\$ 320,00
Prinkles More	Molde De Silicona Torta Flex Kit Mini Twist Glam Silikomart®	1	\$ 10.600,00	0%	\$ 10.600,00	0%	\$ 10.600,00
<b>Total</b>							<b>\$ 179.892,30</b>

**Tabla 8.59**

*Presupuesto de compra de materia prima correspondiente al mes de septiembre.*

*Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.							
Presupuesto Parcial De Compra de MP del 01/06 al 30/09							
Septiembre							
Proveedor	Producto	Cant	Monto Unit	Descuento	Subtotal	Impuestos	Total
Verdulería	Huevos Maples X6	2	\$ 3.500,00	0%	\$ 7.000,00	0%	\$ 7.000,00
Makro	Queso Crematto Milkaut Pote	5	\$ 1.942,14	0%	\$ 9.710,70	23%	\$ 11.944,16
Makro	Azúcar Clásica Ledesma	5	\$ 179,05	0%	\$ 895,25	23%	\$ 1.101,16
Gamma S.R.L	Cobertura Semiamarga Especial - Caja 10	1	\$ 10.140,87	0%	\$ 10.140,87	23%	\$ 12.473,27
Gamma S.R.L	Gelatina Alimenticia - Kg	1	\$ 1.720,65	0%	\$ 1.720,65	23%	\$ 2.317,23
Viano	Cacao Amargo Emeth O Gerkens *Kg	1	\$ 1.452,00	0%	\$ 1.452,00	0%	\$ 1.452,00
Alimenticia Del Comahue	Manteca Xkg Doble A	5	\$ 984,34	0%	\$ 4.921,70	0%	\$ 4.921,70
Envacenter	Budín De Aluminio B-80 Grande X150	3	\$ 1.211,10	0%	\$ 3.633,31	0%	\$ 3.633,31
Envacenter	Laminas A.D "Map" 25X37X1Kg	1	\$ 720,46	0%	\$ 720,46	0%	\$ 720,46
Envacenter	Cinta Adhesiva "Rapific" 18X60C	1	\$ 169,91	0%	\$ 169,91	0%	\$ 169,91
Envacenter	Cuaderno Triunfante A5 C/E T/Semi	1	\$ 444,50	0%	\$ 444,50	0%	\$ 444,50
Envacenter	Bolsas Doypack Metalizado/Cristal	1	\$ 50,34	0%	\$ 50,34	0%	\$ 50,34
Gamma S.R.L	Esencia Vainilla Premium-Bidón 2Lts	1	\$ 695,63	0%	\$ 695,63	23%	\$ 855,62
Vital Super Mayorista	Aceite Vegetal S&P Aerosol X120Gr	2	\$ 230,67	0%	\$ 461,34	23%	\$ 567,45
Vital Super Mayorista	Azúcar Ledesma X1Kg	20	\$ 177,69	0%	\$ 3.553,80	23%	\$ 4.371,17
Distribuidora Gamma	Cobertura Blanca Especial - Caja 10 Kg	1	\$ 10.498,58	5%	\$ 9.973,65	23%	\$ 12.267,59
Distribuidora Gamma	Gel Brillo P/Rep. En Frio Ledevit- Balda 4,4 Kg	2	\$ 1.663,75	0%	\$ 3.327,50	23%	\$ 4.092,83
Raúl Gavarotto	Cif Active Gel Detergente X5Lts	1	\$ 2.074,51	0%	\$ 2.074,51	0%	\$ 2.074,51
Raúl Gavarotto	Flash Blanco Antib X 5Lts	1	\$ 1.428,26	0%	\$ 1.428,26	0%	\$ 1.428,26
Raúl Gavarotto	Fragancias Cherry X5Lts	1	\$ 938,44	0%	\$ 938,44	0%	\$ 938,44
Raúl Gavarotto	Bobina Elite2H 200 Mts Blanca	2	\$ 1.416,90	0%	\$ 2.833,80	0%	\$ 2.833,80
Gamma S.R.L	Crema De Leche X3,5 Lts Quescor	2	\$ 1.785,13	0%	\$ 3.570,26	25%	\$ 4.462,83
Verdulería	Banana	1	\$ 160,00	0%	\$ 160,00	0%	\$ 160,00
<b>Total</b>							<b>\$ 80.280,53</b>

### 8.3.6 Presupuesto de pago a proveedores.

Las compras efectuadas por el emprendimiento, son abonadas al momento en que se realiza dicha operación. Para la confección de este presupuesto se utiliza el criterio de lo percibido.

**Tabla 8.60**

*Presupuesto de pago de proveedores. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.				
Presupuesto Parcial De Pago A Proveedores Del 01/06 al 30/09				
Detalle	Meses			
	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Por Compras Del Mes.	\$ 192.387,47	\$ 108.983,38	\$ 179.892,30	\$ 80.280,53

### 8.3.7 Presupuesto de Mano de Obra Directa.

Las piezas de pastelería son elaboradas por la dueña del establecimiento, quien no percibe sueldo, ni realiza retiro de efectivo. Sin embargo, en el mes de agosto se contrató una ayudante de forma temporal.

**Tabla 8.61**

*Presupuesto de mano de obra directa. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.						
Presupuesto Parcial De Mano De Obra Directa Del 01/06 Al 30/09						
Detalle	Junio			Julio		
	Cantidad	Precio Por Hora	Total	Cantidad	Precio Por Hora	Total
Producción	12	-	-	12	-	-
Ayudante	0	\$ -	\$ -	0	\$ -	\$ -

**Tabla 8.62**

*Presupuesto de mano de obra directa. Continuación. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.						
Presupuesto Parcial De Mano De Obra Directa Del 01/06 Al 30/09						
Detalle	Agosto			Septiembre		
	Cantidad	Precio Por Hora	Total	Cantidad	Precio Por Hora	Total
Producción	12	-	-	12	-	-
Ayudante	100	\$ 350,00	\$ 35.000,00	0	\$ -	\$ -

### 8.3.8 Presupuesto de Pago Mano de Obra Directa.

La mano de obra directa es abonada en el mes siguiente de la prestación del servicio.

Para la confección de dicho presupuesto parcial se utiliza el criterio de lo percibido.

**Tabla 8.63**

*Presupuesto de pago de mano de obra directa. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería					
Presupuesto Parcial De Pago De Mano De Obra Directa Del 01/06 Al 31/09					
Detalle	Meses				
Pago Del Mes Anterior	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Total
Producción*	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Ayudante	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 35.000,00	\$ 35.000,00

### 8.3.9 Presupuesto de costo de fabricación.

La pastelería no dispone de mano de obra indirecta para la fabricación, por lo cual la misma no se detalla en el presupuesto de fabricación. Sin embargo, sí dispone de costos fijos de fabricación en los cuales se engloban las amortizaciones, el alquiler, los servicios prorrateados por m2 y los gastos de limpieza mensuales. (ver apéndice costos fijos de fabricación). Para la confección de dicho presupuesto se utiliza el criterio de lo devengado.

**Tabla 8.64**

*Presupuesto de costos de fabricación. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.				
Presupuesto Parcial De Costos De Fabricación Del 01/06 Al 30/09				
Detalle	Meses			
	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Costos Variables De Fabricación	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Costos Fijos De Fabricación	\$ 75.460,64	\$ 76.552,98	\$ 78.156,19	\$ 80.673,57
Gastos De Limpieza	\$ 5.613,59	\$ 5.613,59	\$ 5.654,77	\$ 8.172,14
Amortizaciones	\$ 23.687,06	\$ 24.779,39	\$ 24.867,73	\$ 24.867,73
Alquiler Mensual	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00
Servicios	\$ 6.160,00	\$ 6.160,00	\$ 7.633,70	\$ 7.633,70
<b>Total De Costos De Fabricación.</b>	<b>\$ 75.460,64</b>	<b>\$ 76.552,98</b>	<b>\$ 78.156,19</b>	<b>\$ 80.673,57</b>

### 8.3.10 Presupuesto pago de costos de fabricación.

El presupuesto de pago de costos de fabricación se realiza según el criterio de lo percibido, por lo que las amortizaciones no se incorporan y los servicios se abonan en el mes siguiente de haberse consumido.

**Tabla 8.65**

*Presupuesto de pago de costos de fabricación. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.				
Presupuesto Parcial De Pago De Costos De Fabricación Del 01/06 Al 30/09				
Detalle	Meses			
	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Costos De Fabricación Fijos Y Variables	\$ 51.773,59	\$ 51.773,59	\$ 51.814,77	\$ 55.805,84
Gastos De Limpieza	\$ 5.613,59	\$ 5.613,59	\$ 5.654,77	\$ 8.172,14
Alquiler Mensual	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00
Servicios Del Mes Anterior	\$ 6.160,00	\$ 6.160,00	\$ 6.160,00	\$ 7.633,70

### 8.3.11 Presupuesto de costo unitario de producción.

El presupuesto de costo unitario de producción detalla los costos directos de cada pieza de pastelería, incluyéndose la materia prima y la mano de obra.

**Tabla 8.66**

*Presupuesto de costo unitario de producción. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>				
<b>Presupuesto Parcial De Costo Unitario De Producción Del 01/06 Al 30/09</b>				
<b>Producto</b>	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Septiembre</b>
	<b>Materia prima</b>	<b>Materia prima</b>	<b>Materia prima</b>	<b>Materia prima</b>
Alfajores De Maicena	\$ 38,10	\$ 39,77	\$ 41,96	\$ 44,35
Budín De Banana	\$ 204,73	\$ 217,88	\$ 244,35	\$ 294,73
Budín De Capuchino	\$ 219,75	\$ 232,90	\$ 257,81	\$ 324,83
Budín De Limón	\$ 197,78	\$ 205,18	\$ 216,30	\$ 283,32
Budín De Nuez	\$ 235,32	\$ 248,47	\$ 270,48	\$ 316,25
Cheesecake 8 Cm	\$ 102,28	\$ 119,57	\$ 122,33	\$ 122,99
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	\$ 181,70	\$ 199,53	\$ 212,91	\$ 214,44
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	\$ 172,58	\$ 182,71	\$ 189,94	\$ 198,77
Lingote Red Velvet Cake	\$ 166,69	\$ 165,07	\$ 178,84	\$ 186,67
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	\$ 76,59	\$ 84,29	\$ 90,33	\$ 91,13
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	\$ 74,53	\$ 78,44	\$ 84,16	\$ 86,22
Mini Tarta De Lemon Pie	\$ 63,31	\$ 79,08	\$ 86,37	\$ 100,69
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 125,07	\$ 144,73	\$ 151,37	\$ 155,14
Mousse De Chocolate Y Maní	\$ 52,64	\$ 58,34	\$ 63,01	\$ 64,83
Mousse De Chocolate Y Pistacho	\$ 122,98	\$ 140,41	\$ 146,82	\$ 149,61
Muffin De Frutos Rojos	\$ 74,50	\$ 79,52	\$ 85,02	\$ 102,37
Pasta Frola	\$ 74,13	\$ 81,39	\$ 90,07	\$ 94,25
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 116,95	\$ 140,01	\$ 146,32	\$ 150,33
Tarta De Coco	\$ 117,58	\$ 123,60	\$ 134,71	\$ 145,42
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	\$ 127,46	\$ 131,42	\$ 135,49	\$ 136,17
<b>Subtotal</b>	\$ 2.543,31	\$ 2.752,33	\$ 2.948,61	\$ 3.260,81
Mano De Obra Directa	\$ -	\$ -	\$ 35.000,00	\$ -
<b>Total</b>	\$ 2.543,31	\$ 2.752,33	\$ 37.948,61	\$ 3.260,81

### **8.3.12 Inventario final de producción total.**

El inventario final de producción detalla las unidades de las piezas de pastelería disponibles al cierre de cada mes (junio, julio, agosto y septiembre). Para el cálculo se han restado las unidades vendidas de las unidades producidas, el resultado se multiplica por el costo variable directo de materia prima de cada pieza final, para así poder obtener en valor monetario del inventario final de producción.



**Tabla 8.67***Inventario final de producción. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse pastelería.</b>						
<b>Inventario final de producción del 01/06 al 30/09</b>						
<b>Producto</b>	<b>Junio</b>			<b>Julio</b>		
	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Alfajores De Maicena	2	\$ 38,10	\$ 76,21	3	\$ 39,77	\$ 119,32
Budín De Banana	-	\$ 204,73	\$ -	1	\$ 217,88	\$ 217,88
Budín De Capuchino	1	\$ 219,75	\$ 219,75	1	\$ 232,90	\$ 232,90
Budín De Limón	-	\$ 197,78	\$ -	-	\$ 205,18	\$ -
Budín De Nuez	-	\$ 235,32	\$ -	-	\$ 248,47	\$ -
Cheesecake 8 Cm	-	\$ 102,28	\$ -	-	\$ 119,57	\$ -
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	-	\$ 181,70	\$ -	-	\$ 199,53	\$ -
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	-	\$ 172,58	\$ -	-	\$ 182,71	\$ -
Lingote Red Velvet Cake	-	\$ 166,69	\$ -	-	\$ 165,07	\$ -
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	3	\$ 76,59	\$ 229,77	-	\$ 84,29	\$ -
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	1	\$ 74,53	\$ 74,53	-	\$ 78,44	\$ -
Mini Tarta De Lemon Pie	-	\$ 63,31	\$ -	-	\$ 79,08	\$ -
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	-	\$ 125,07	\$ -	-	\$ 144,73	\$ -
Mousse De Chocolate Y Maní	-	\$ 52,64	\$ -	-	\$ 58,34	\$ -
Mousse De Chocolate Y Pistacho	-	\$ 122,98	\$ -	-	\$ 140,41	\$ -
Muffin De Frutos Rojos	-	\$ 74,50	\$ -	-	\$ 79,52	\$ -
Pasta Frola	-	\$ 74,13	\$ -	1	\$ 81,39	\$ 81,39
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	-	\$ 116,95	\$ -	2	\$ 140,01	\$ 280,03
Tarta De Coco	-	\$ 117,58	\$ -	-	\$ 123,60	\$ -
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	-	\$ 127,46	\$ -	-	\$ 131,42	\$ -
<b>Costo de MP</b>	<b>7</b>		<b>\$ 600,25</b>	<b>8</b>		<b>\$ 931,52</b>

**Tabla 8.68***Inventario final de producción. Continuación. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse pastelería.</b>						
<b>Inventario final de producción del 01/06 al 30/09</b>						
<b>Producto</b>	<b>Agosto</b>			<b>Septiembre</b>		
	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Alfajores De Maicena	3	\$ 41,96	\$ 125,89	3	\$ 44,35	\$ 133,04
Budín De Banana	-	\$ 244,35	\$ -	1	\$ 294,73	\$ 294,73
Budín De Capuchino	1	\$ 257,81	\$ 257,81	1	\$ 324,83	\$ 324,83
Budín De Limón	-	\$ 216,30	\$ -	-	\$ 283,32	\$ -
Budín De Nuez	2	\$ 270,48	\$ 540,97	1	\$ 316,25	\$ 316,25
Cheesecake 8 Cm	-	\$ 120,64	\$ -	-	\$ 122,99	\$ -
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	-	\$ 212,91	\$ -	-	\$ 214,44	\$ -
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	-	\$ 189,94	\$ -	-	\$ 198,77	\$ -
Lingote Red Velvet Cake	-	\$ 178,84	\$ -	-	\$ 186,67	\$ -
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	-	\$ 90,33	\$ -	-	\$ 91,13	\$ -
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	-	\$ 84,16	\$ -	-	\$ 86,22	\$ -
Mini Tarta De Lemon Pie	-	\$ 86,37	\$ -	-	\$ 100,69	\$ -
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	-	\$ 151,37	\$ -	-	\$ 155,14	\$ -
Mousse De Chocolate Y Maní	-	\$ 63,01	\$ -	2	\$ 64,83	\$ 129,66
Mousse De Chocolate Y Pistacho	-	\$ 146,82	\$ -	-	\$ 149,61	\$ -
Muffin De Frutos Rojos	1	\$ 85,02	\$ 85,02	-	\$ 102,37	\$ -
Pasta Frola	-	\$ 90,07	\$ -	-	\$ 94,25	\$ -
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	-	\$ 146,32	\$ -	-	\$ 150,33	\$ -
Tarta De Coco	-	\$ 134,71	\$ -	-	\$ 145,42	\$ -
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	-	\$ 135,49	\$ -	-	\$ 136,17	\$ -
<b>Costo de MP</b>	<b>7</b>		<b>\$ 1.009,68</b>	<b>8</b>		<b>\$ 1.198,51</b>

**8.3.13 Inventario final de materia prima.**

El inventario final es la cantidad de existencias valorizadas al final del período analizado.

Para la confección del inventario final de materia prima se realizó un relevamiento de datos mediante la observación durante el mes de junio. En julio, agosto y septiembre se

consideró el inventario final de materia prima del mes anterior como inventario inicial, se procedió a restar la materia prima consumida en la producción y se sumaron las compras realizadas en el mes.

**Tabla 8.69**

*Inventario final de materia prima. Julio. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.						
Inventario Final De Materia Prima Del 01/06 al 30/09						
Detalles	Junio					
	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV
Aceite	900,00	ml	\$ 163,00	1.300,00	ml	\$ 235,44
Almidón De Maíz	10.000,00	gr	\$ 1.295,97	8.102,82	gr	\$ 1.050,10
Amapolas	1.000,00	gr	\$ 2.200,00	871,54	gr	\$ 1.917,39
Azúcar	1.000,00	gr	\$ 103,12	17.450,00	gr	\$ 1.799,38
Azúcar Impalpable Emeth	10.000,00	gr	\$ 2.043,50	6.008,61	gr	\$ 1.227,86
Banana	1.000,00	gr	\$ 160,00	1.000,00	gr	\$ 160,00
Base Para Tortas 14X4,5	80,00	un	\$ 445,00	435,00	gr	\$ 2.419,69
Base Para Tortas Diámetro 9	80,00	un	\$ 506,00	460,00	gr	\$ 2.909,50
Bolsas De Polipropileno 17X30	100,00	un	\$ 422,24	450,00	un	\$ 1.693,20
Cacao	1.000,00	gr	\$ 1.040,60	1.200,00	gr	\$ 1.248,72
Caja De Empanada Blanca C/U	1,00	un	\$ 47,00	40,33	un	\$ 1.895,51
Cobertura Blanca Especial Caja	10.000,00	gr	\$ 9.689,78	376,55	gr	\$ 364,87
Cobertura Semiamarga Especial Caja	10.000,00	gr	\$ 9.879,59	4.133,94	gr	\$ 4.084,16
Coco Rallado	1.000,00	gr	\$ 907,00	8.500,00	gr	\$ 7.709,50
Colormix Gourmet	60,00	gr	\$ 655,83	48,10	gr	\$ 525,76
Colormix Gourmet Rojo Terciopelo	60,00	gr	\$ 655,83	46,57	gr	\$ 509,03
Crema De Leche Quescor	3.500,00	ml	\$ 1.962,81	7.153,14	ml	\$ 4.011,51
Dulce De Leche Punta Del Agua	10.000,00	gr	\$ 3.507,24	28.691,91	gr	\$ 10.062,93
Esencia De Vainilla	2.000,00	ml	\$ 634,80	85,76	ml	\$ 27,22
Frambuesa Yqf	1.000,00	gr	\$ 1.100,00	250,00	gr	\$ 275,00
Galletitas Terrabusi Lincoln Clásicas	153,00	gr	\$ 65,88	30.600,00	gr	\$ 13.176,00
Gel Brillo P/Rep. En Frio Ledevit	4.400,00	gr	\$ 1.432,90	17.578,18	gr	\$ 5.724,48
Gelatina	1.000,00	gr	\$ 1.875,31	728,23	gr	\$ 1.365,66
Glucosa De Emeth	6.000,00	gr	\$ 1.784,85	4.182,88	gr	\$ 1.244,30
Gotitas Semi-Amarga Repostería	3.000,00	gr	\$ 2.143,59	600,00	gr	\$ 428,72
Harina De Almendra	1.000,00	gr	\$ 2.550,00	1.075,00	gr	\$ 2.741,25
Harina Santa Marina De Oriente	25.000,00	gr	\$ 2.700,00	13.749,75	gr	\$ 1.484,97
Huevos	180,00	un	\$ 3.300,00	300,00	un	\$ 5.500,00
Leche	1.000,00	ml	\$ 119,00	7.555,02	ml	\$ 899,07
Leche Condensada Nestlé Tetra	395,00	gr	\$ 165,00	377,00	gr	\$ 157,48
Limón	1.000,00	gr	\$ 120,00	-	gr	\$ -
Maní Fileteado	1.000,00	gr	\$ 1.005,00	965,71	gr	\$ 970,54
Manteca Doble A	1.000,00	gr	\$ 836,78	10.632,27	gr	\$ 8.896,82
Mermelada De Membrillo X10Kg	10.000,00	gr	\$ 1.997,00	1.700,00	gr	\$ 339,49
Miel	1.000,00	gr	\$ 400,00	818,54	gr	\$ 327,42
Mix De Frutos Rojos	5.000,00	gr	\$ 4.150,00	2.886,67	gr	\$ 2.395,94
Mix De Frutos Secos	1.000,00	gr	\$ 1.180,00	4.320,00	gr	\$ 5.097,60
Molde De Budín	1,00	un	\$ 13,00	171,00	un	\$ 2.223,00
Nueces	1.000,00	gr	\$ 1.200,00	4.550,00	gr	\$ 5.460,00
Pasta De Maní King	485,00	gr	\$ 331,00	350,00	gr	\$ 238,87
Pasta De Pistacho	4.500,00	gr	\$ 7.638,00	3.698,04	gr	\$ 6.276,81
Pasta Frambuesa	5.000,00	gr	\$ 11.850,00	4.839,52	gr	\$ 11.469,66
Pirotines N°10	1.000,00	un	\$ 2.250,00	2.966,00	un	\$ 6.673,50
Polvo De Hornear Flor-Bolsa	4.000,00	gr	\$ 2.096,63	2.706,83	gr	\$ 1.418,80
Premezcla De Capuchino	5.000,00	gr	\$ 3.025,00	14.771,43	gr	\$ 8.936,72
Premezcla De Chocolate	10.000,00	gr	\$ 5.517,60	8.598,57	gr	\$ 4.744,35
Premezcla De Limón	5.000,00	gr	\$ 3.025,00	8.928,57	gr	\$ 5.401,78
Premezcla De Vainilla	10.000,00	gr	\$ 5.082,00	2.238,10	gr	\$ 1.137,40
Queso Crema Paulina Puch	4.000,00	gr	\$ 2.657,60	5.738,32	gr	\$ 3.812,53
Queso Milkaut	450,00	gr	\$ 458,00	171,43	gr	\$ 174,48
Sal	500,00	gr	\$ 53,00	846,41	gr	\$ 89,72
Super Cream Avellana Puratos	5.000,00	gr	\$ 8.010,20	3.748,72	gr	\$ 6.005,60
Tulipas Cup Cake Pack N°16	50,00	un	\$ 780,52	180,00	un	\$ 2.809,86
<b>Total</b>						\$ 161.749,58

**Tabla 8.70**

*Inventario final de materia prima. Julio. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.						
Inventario Final De Materia Prima Del 01/06 al 30/09						
Detalles	Julio					
	cant U.M	UM	SUM	Cant	UM	CV
Aceite	5.000,00	ml	\$ 2.058,00	2.666,64	ml	\$ 1.097,59
Almidón De Maíz	10.000,00	gr	\$ 1.295,97	4.638,57	gr	\$ 601,14
Amapolas	1.000,00	gr	\$ 764,48	1.562,97	gr	\$ 1.194,86
Azúcar	1.000,00	gr	\$ 115,00	1.831,77	gr	\$ 210,65
Azúcar Impalpable Emeth	10.000,00	gr	\$ 2.010,27	270,00	gr	\$ 54,28
Banana	1.000,00	gr	\$ 160,00	285,71	gr	\$ 45,71
Base Para Tortas 14X4,5	80,00	un	\$ 445,00	255,00	gr	\$ 1.418,44
Base Para Tortas Diámetro 9	80,00	un	\$ 506,00	303,32	gr	\$ 1.918,48
Bolsas De Polipropileno 17X30	100,00	un	\$ 422,24	227,00	gr	\$ 958,49
Cacao	1.000,00	gr	\$ 1.040,60	284,76	gr	\$ 296,32
Caja De Empanada Blanca C/U	1,00	un	\$ 47,00	31,76	un	\$ 1.492,65
Cobertura Blanca Especial Caja	10.000,00	gr	\$ 11.963,12	71,67	gr	\$ 85,74
Cobertura Semiamarga Especial Caja	10.000,00	gr	\$ 10.793,47	9.024,30	gr	\$ 9.740,34
Coco Rallado	1.000,00	gr	\$ 934,15	8.310,00	gr	\$ 7.762,81
Colormix Gourmet	60,00	gr	\$ 655,83	46,00	gr	\$ 502,80
Colormix Gourmet Rojo Terciopelo	60,00	gr	\$ 655,83	45,33	gr	\$ 495,50
Crema De Leche Quescor	3.500,00	ml	\$ 2.179,76	2.714,41	ml	\$ 1.690,50
Dulce De Leche Punta Del Agua	10.000,00	gr	\$ 3.507,24	26.559,76	gr	\$ 9.315,14
Esencia De Vainilla	2.000,00	ml	\$ 634,80	1.953,87	ml	\$ 620,16
Frambuesa Yqf	1.000,00	gr	\$ 1.650,00	4.700,00	gr	\$ 7.755,00
Galletitas Terrabusi Lincoln Clásicas	153,00	gr	\$ 65,88	30.411,82	gr	\$ 13.094,97
Gel Brillo P/Rep. En Frio Ledevit	4.400,00	gr	\$ 5.731,59	17.562,50	gr	\$ 22.877,51
Gelatina	1.000,00	gr	\$ 1.875,31	441,56	gr	\$ 828,06
Glucosa De Emeth	6.000,00	gr	\$ 1.784,85	3.355,29	gr	\$ 998,11
Gotitas Semi-Amarga Repostería	3.000,00	gr	\$ 2.143,59	1.714,29	gr	\$ 1.224,91
Harina De Almendra	1.000,00	gr	\$ 2.550,00	25,00	gr	\$ 63,75
Harina Santa Marina De Oriente	25.000,00	gr	\$ 3.800,00	250,00	gr	\$ 38,00
Huevos	180,00	un	\$ 3.630,00	343,17	un	\$ 6.920,58
Leche	1.000,00	ml	\$ 187,00	583,29	ml	\$ 109,07
Leche Condensada Nestlé Tetra	395,00	gr	\$ 272,00	728,11	gr	\$ 501,38
Limón	1.000,00	gr	\$ 120,00	-	gr	\$ -
Maní Fileteado	1.000,00	gr	\$ 1.005,00	394,28	gr	\$ 396,25
Manteca Doble A	1.000,00	gr	\$ 909,78	12.205,73	gr	\$ 11.104,53
Mermelada De Membrillo X10Kg	10.000,00	gr	\$ 1.104,96	2.208,33	gr	\$ 244,01
Miel	1.000,00	gr	\$ 400,00	738,08	gr	\$ 295,23
Mix De Frutos Rojos	5.000,00	gr	\$ 4.150,00	2.730,00	gr	\$ 2.265,90
Mix De Frutos Secos	1.000,00	gr	\$ 1.180,00	2.640,00	gr	\$ 3.115,20
Molde De Budín	1,00	un	\$ 13,00	33,00	un	\$ 429,00
Nueces	1.000,00	gr	\$ 1.200,00	2.685,71	gr	\$ 3.222,86
Pasta De Maní King	485,00	gr	\$ 331,00	215,00	gr	\$ 146,73
Pasta De Pistacho	4.500,00	gr	\$ 7.638,00	3.105,84	gr	\$ 5.271,64
Pasta Frambuesa	5.000,00	gr	\$ 7.996,00	4.839,52	gr	\$ 7.739,36
Pirotines N°10	1.000,00	un	\$ 2.250,00	2.919,00	un	\$ 6.567,75
Polvo De Hornear Flor-Bolsa	4.000,00	gr	\$ 2.096,63	2.268,38	gr	\$ 1.188,99
Premezcla De Capuchino	5.000,00	gr	\$ 3.025,00	7.700,00	gr	\$ 4.658,50
Premezcla De Chocolate	10.000,00	gr	\$ 5.517,60	27,14	gr	\$ 14,98
Premezcla De Limón	5.000,00	gr	\$ 3.025,00	6.214,28	gr	\$ 3.759,64
Premezcla De Vainilla	10.000,00	gr	\$ 5.082,00	10.869,05	gr	\$ 5.523,65
Queso Crema Paulina Puch	4.000,00	gr	\$ 1.645,60	4.065,59	gr	\$ 1.672,58
Queso Milkaut	450,00	gr	\$ 2.619,55	5.933,33	gr	\$ 34.539,26
Sal	500,00	gr	\$ 53,00	842,82	gr	\$ 89,34
Super Cream Avellana Puratos	5.000,00	gr	\$ 8.010,20	3.497,44	gr	\$ 5.603,04
Tulipas Cup Cake Pack N°16	50,00	un	\$ 780,52	133,00	gr	\$ 2.076,17
<b>Total</b>						<b>\$ 193.837,59</b>

**Tabla 8.71**

*Inventario final de materia prima. Agosto. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>						
<b>Inventario Final De Materia Prima Del 01/06 al 30/09</b>						
<b>Detalles</b>	<b>Agosto</b>					
	<b>cant U.M</b>	<b>UM</b>	<b>\$UM</b>	<b>Cant</b>	<b>UM</b>	<b>CV</b>
Aceite	5.000,00	ml	\$ 2.404,37	27.773,07	ml	\$ 13.355,32
Almidón De Maíz	10.000,00	gr	\$ 1.295,97	2.804,68	gr	\$ 363,48
Amapolas	500,00	gr	\$ 764,48	1.502,97	gr	\$ 2.297,98
Azúcar	1.000,00	gr	\$ 207,23	27.009,07	gr	\$ 5.596,99
Azúcar Impalpable Emeth	10.000,00	gr	\$ 3.795,85	25.691,25	gr	\$ 9.752,02
Banana	1.000,00	gr	\$ 160,00	857,14	gr	\$ 137,14
Base Para Tortas 14X4,5	80,00	un	\$ 445,00	91,00	un	\$ 506,19
Base Para Tortas Diámetro 9	80,00	un	\$ 506,00	196,33	un	\$ 1.241,81
Bolsas De Polipropileno 17X30	100,00	un	\$ 422,24	127,00	un	\$ 536,25
Cacao	1.000,00	gr	\$ 1.040,60	459,29	gr	\$ 477,93
Caja De Empanada Blanca C/U	1,00	un	\$ 47,00	23,95	un	\$ 1.125,61
Cobertura Blanca Especial Caja	10.000,00	gr	\$ 12.913,26	12.387,98	gr	\$ 15.996,92
Cobertura Semiamarga Especial Caja	10.000,00	gr	\$ 11.849,61	14.653,94	gr	\$ 17.364,34
Coco Rallado	1.000,00	gr	\$ 1.028,50	9.928,33	gr	\$ 10.211,29
Colormix Gourmet	60,00	gr	\$ 655,83	46,00	gr	\$ 502,80
Colormix Gourmet Rojo Terciopelo	60,00	gr	\$ 655,83	37,76	gr	\$ 412,74
Crema De Leche Quescor	3.500,00	ml	\$ 2.231,41	6.910,27	ml	\$ 4.405,62
Dulce De Leche Punta Del Agua	10.000,00	gr	\$ 3.757,75	41.141,91	gr	\$ 15.460,10
Esencia De Vainilla	2.000,00	ml	\$ 634,80	1.861,86	ml	\$ 590,95
Frambuesa Yqf	1.000,00	gr	\$ 1.650,00	4.400,00	gr	\$ 7.260,00
Galletitas Terrabusi Lincoln Clásicas	153,00	gr	\$ 65,88	30.182,73	gr	\$ 12.996,33
Gel Brillo P/Rep. En Frio Ledevit	4.400,00	gr	\$ 5.731,59	17.543,41	gr	\$ 22.852,64
Gelatina	1.000,00	gr	\$ 1.875,31	185,52	gr	\$ 347,90
Glucosa De Emeth	6.000,00	gr	\$ 1.784,85	2.673,22	gr	\$ 795,22
Gotitas Semi-Amarga Repostería	3.000,00	gr	\$ 2.867,13	4.142,86	gr	\$ 3.959,37
Harina De Almendra	1.000,00	gr	\$ 2.550,00	25,00	gr	\$ 63,75
Harina Santa Marina De Oriente	25.000,00	gr	\$ 3.989,00	16.245,45	gr	\$ 2.592,12
Huevos	180,00	un	\$ 3.630,00	258,10	un	\$ 5.205,04
Leche	1.000,00	ml	\$ 142,30	18.696,46	ml	\$ 2.660,48
Leche Condensada Nestlé Tetra	395,00	gr	\$ 291,53	1.693,67	gr	\$ 1.250,01
Limón	1.000,00	gr	\$ 120,00	-	gr	\$ -
Maní Fileteado	1.000,00	gr	\$ 1.005,00	251,42	gr	\$ 252,68
Manteca Doble A	1.000,00	gr	\$ 953,50	22.134,84	gr	\$ 21.105,57
Mermelada De Membrillo X10Kg	10.000,00	gr	\$ 2.420,00	9.458,33	gr	\$ 2.288,92
Miel	1.000,00	gr	\$ 400,00	706,47	gr	\$ 282,59
Mix De Frutos Rojos	5.000,00	gr	\$ 4.150,00	2.586,67	gr	\$ 2.146,94
Mix De Frutos Secos	1.000,00	gr	\$ 1.180,00	1.980,00	gr	\$ 2.336,40
Molde De Budín	1,00	un	\$ 20,88	91,00	un	\$ 1.899,83
Nueces	1.000,00	gr	\$ 1.200,00	1.721,43	gr	\$ 2.065,71
Pasta De Maní King	485,00	gr	\$ 331,00	80,00	gr	\$ 54,60
Pasta De Pistacho	4.500,00	gr	\$ 7.638,00	2.669,94	gr	\$ 4.531,79
Pasta Frambuesa	4.500,00	gr	\$ 7.996,00	4.839,52	gr	\$ 8.599,29
Pirotines N°10	1.000,00	un	\$ 2.250,00	2.876,00	un	\$ 6.471,00
Polvo De Hornear Flor-Bolsa	4.000,00	gr	\$ 2.096,63	2.007,53	gr	\$ 1.052,26
Premezcla De Capuchino	5.000,00	gr	\$ 3.025,00	5.557,14	gr	\$ 3.362,07
Premezcla De Chocolate	10.000,00	gr	\$ 6.233,92	17.884,28	gr	\$ 11.148,92
Premezcla De Limón	5.000,00	gr	\$ 3.025,00	4.714,28	gr	\$ 2.852,14
Premezcla De Vainilla	10.000,00	gr	\$ 5.590,20	21.547,62	gr	\$ 12.045,55
Queso Crema Paulina Puch	2.000,00	gr	\$ 1.645,60	2.029,23	gr	\$ 1.669,65
Queso Milkaut	3.500,00	gr	\$ 2.619,55	3.409,53	gr	\$ 2.551,83
Sal	500,00	gr	\$ 53,00	841,41	gr	\$ 89,19
Super Cream Avellana Puratos	5.000,00	gr	\$ 8.010,20	3.398,72	gr	\$ 5.444,89
Tulipas Cup Cake Pack N°16	50,00	un	\$ 780,52	90,00	un	\$ 1.404,93
<b>Total</b>						<b>\$ 253.975,09</b>

**Tabla 8.72**

*Inventario final de materia prima. Septiembre. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.						
Inventario Final De Materia Prima Del 01/06 al 30/09						
Septiembre						
Detalles	cant U.M	UM	\$UM	Cant	UM	CV
Aceite	5.000,00	ml	\$ 2.404,37	23.091,31	ml	\$ 11.103,99
Almidón De Maíz	10.000,00	gr	\$ 1.295,97	916,97	gr	\$ 118,84
Amapolas	500,00	gr	\$ 764,48	1.374,40	gr	\$ 2.101,40
Azúcar	1.000,00	gr	\$ 179,05	46.421,58	gr	\$ 8.311,78
Azúcar Impalpable Emeth	10.000,00	gr	\$ 3.795,85	22.838,80	gr	\$ 8.669,27
Banana	1.000,00	gr	\$ 160,00	142,86	gr	\$ 22,86
Base Para Tortas 14X4,5	80,00	un	\$ 445,00	20,00	un	\$ 111,25
Base Para Tortas Diámetro 9	80,00	un	\$ 506,00	103,00	un	\$ 651,48
Bolsas De Polipropileno 17X30	100,00	un	\$ 422,24	8,00	un	\$ 33,78
Cacao	1.000,00	gr	\$ 1.452,00	949,52	gr	\$ 1.378,71
Caja De Empanada Blanca C/U	1,00	un	\$ 47,00	20,57	un	\$ 966,70
Cobertura Blanca Especial Caja	10.000,00	gr	\$ 12.913,25	17.060,36	gr	\$ 22.030,47
Cobertura Semiamarga Especial Caja	10.000,00	gr	\$ 12.473,27	21.935,37	gr	\$ 27.360,58
Coco Rallado	1.000,00	gr	\$ 1.244,49	8.525,83	gr	\$ 10.610,27
Colormix Gourmet	60,00	gr	\$ 655,83	46,00	gr	\$ 502,80
Colormix Gourmet Rojo Terciopelo	60,00	gr	\$ 655,83	35,76	gr	\$ 390,88
Crema De Leche Quescor	3.500,00	ml	\$ 2.231,41	950,98	ml	\$ 606,29
Dulce De Leche Punta Del Agua	10.000,00	gr	\$ 3.783,02	31.032,09	gr	\$ 11.739,50
Esencia De Vainilla	2.000,00	ml	\$ 855,62	3.800,65	ml	\$ 1.625,96
Frambuesa Yqf	1.000,00	gr	\$ 1.650,00	4.075,00	gr	\$ 6.723,75
Galletitas Terrabusi Lincoln Clásicas	153,00	gr	\$ 65,88	30.010,91	gr	\$ 12.922,34
Gel Brillo P/Rep. En Frio Ledevit	4.400,00	gr	\$ 2.079,69	17.529,09	gr	\$ 8.285,23
Gelatina	1.000,00	gr	\$ 2.317,23	1.019,02	gr	\$ 2.361,31
Glucosa De Emeth	6.000,00	gr	\$ 2.116,40	2.195,82	gr	\$ 774,54
Gotitas Semi-Amarga Repostería	3.000,00	gr	\$ 2.867,13	3.400,00	gr	\$ 3.249,41
Harina De Almendra	1.000,00	gr	\$ 2.550,00	25,00	gr	\$ 63,75
Harina Santa Marina De Oriente	25.000,00	gr	\$ 3.989,00	8.343,86	gr	\$ 1.331,35
Huevos	180,00	un	\$ 4.200,00	359,99	un	\$ 8.399,80
Leche	1.000,00	ml	\$ 142,30	14.413,47	ml	\$ 2.051,02
Leche Condensada Nestlé Tetra	395,00	gr	\$ 400,00	289,22	gr	\$ 292,88
Limón	1.000,00	gr	\$ 120,00	-	gr	\$ -
Maní Fileteado	1.000,00	gr	\$ 1.005,00	80,00	gr	\$ 80,40
Manteca Doble A	1.000,00	gr	\$ 984,34	22.378,53	gr	\$ 22.028,08
Mermelada De Membrillo X10Kg	10.000,00	gr	\$ 2.420,00	6.341,67	gr	\$ 1.534,68
Miel	1.000,00	gr	\$ 400,00	671,99	gr	\$ 268,80
Mix De Frutos Rojos	5.000,00	gr	\$ 4.150,00	2.333,34	gr	\$ 1.936,67
Mix De Frutos Secos	1.000,00	gr	\$ 1.180,00	1.260,00	gr	\$ 1.486,80
Molde De Budín	1,00	un	\$ 20,88	483,00	un	\$ 10.083,69
Nueces	1.000,00	gr	\$ 1.200,00	564,29	gr	\$ 677,14
Pasta De Maní King	485,00	gr	\$ 331,00	5,00	gr	\$ 3,41
Pasta De Pistacho	4.500,00	gr	\$ 7.638,00	2.480,90	gr	\$ 4.210,91
Pasta Frambuesa	4.500,00	gr	\$ 11.850,00	4.839,52	gr	\$ 12.744,07
Pirotines N°10	1.000,00	un	\$ 2.250,00	2.800,00	un	\$ 6.300,00
Polvo De Hornear Flor-Bolsa	4.000,00	gr	\$ 2.131,28	1.734,38	gr	\$ 924,11
Premezcla De Capuchino	5.000,00	gr	\$ 4.477,00	2.771,43	gr	\$ 2.481,54
Premezcla De Chocolate	10.000,00	gr	\$ 8.361,00	15.312,86	gr	\$ 12.803,08
Premezcla De Limón	5.000,00	gr	\$ 4.477,00	1.500,00	gr	\$ 1.343,10
Premezcla De Vainilla	10.000,00	gr	\$ 7.502,00	10.690,48	gr	\$ 8.020,00
Queso Crema Paulina Puch	2.000,00	gr	\$ 1.645,60	501,96	gr	\$ 413,01
Queso Milkaut	3.500,00	gr	\$ 2.388,83	20.242,86	gr	\$ 13.816,23
Sal	500,00	gr	\$ 53,00	839,87	gr	\$ 89,03
Super Cream Avellana Puratos	5.000,00	gr	\$ 8.010,20	3.291,03	gr	\$ 5.272,36
Tulipas Cup Cake Pack N°16	50,00	un	\$ 780,52	14,00	un	\$ 218,54
<b>Total</b>						<b>\$ 261.527,85</b>

#### **8.3.14 Presupuesto de costo de ventas.**

El presupuesto de costo de venta se ha confeccionado mediante la multiplicación de cada pieza de pastelería vendida por el costo variable unitario de la misma. Luego se calculan los totales.



**Tabla 8.73**

*Presupuesto de costo de ventas. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>						
<b>Presupuesto Parcial De Costo De Ventas Del 01/06 Al 30/09</b>						
<b>Producto</b>	<b>Junio</b>			<b>Julio</b>		
	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Alfajores De Maicena	114	\$ 38,10	\$ 4.343,92	225	\$ 39,77	\$ 8.948,73
Budín De Banana	10	\$ 204,73	\$ 2.047,25	39	\$ 217,88	\$ 8.497,25
Budín De Capuchino	6	\$ 219,75	\$ 1.318,50	32	\$ 232,90	\$ 7.452,89
Budín De Limón	5	\$ 197,78	\$ 988,88	36	\$ 205,18	\$ 7.386,41
Budín De Nuez	7	\$ 235,32	\$ 1.647,24	29	\$ 248,47	\$ 7.205,71
Cheesecake 8 Cm	32	\$ 102,28	\$ 3.272,94	23	\$ 119,57	\$ 2.750,01
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	66	\$ 181,70	\$ 11.992,14	88	\$ 199,53	\$ 17.558,90
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	65	\$ 172,58	\$ 11.217,99	66	\$ 182,71	\$ 12.058,79
Lingote Red Velvet Cake	72	\$ 166,69	\$ 12.001,36	26	\$ 165,07	\$ 4.291,85
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	35	\$ 76,59	\$ 2.680,61	42	\$ 84,29	\$ 3.540,17
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	35	\$ 74,53	\$ 2.608,51	42	\$ 78,44	\$ 3.294,46
Mini Tarta De Lemon Pie	36	\$ 63,31	\$ 2.279,07	64	\$ 79,08	\$ 5.061,36
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	56	\$ 125,07	\$ 7.003,68	59	\$ 144,73	\$ 8.538,97
Mousse De Chocolate Y Maní	52	\$ 52,64	\$ 2.737,48	54	\$ 58,34	\$ 3.150,17
Mousse De Chocolate Y Pistacho	50	\$ 122,98	\$ 6.149,02	42	\$ 140,41	\$ 5.897,36
Muffin De Frutos Rojos	34	\$ 74,50	\$ 2.533,08	47	\$ 79,52	\$ 3.737,60
Pasta Frola	36	\$ 74,13	\$ 2.668,67	48	\$ 81,39	\$ 3.906,78
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	30	\$ 116,95	\$ 3.508,45	20	\$ 140,01	\$ 2.800,27
Tarta De Coco	34	\$ 117,58	\$ 3.997,84	36	\$ 123,60	\$ 4.449,76
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	28	\$ 127,46	\$ 3.568,98	28	\$ 131,42	\$ 3.679,80
<b>Total</b>		<b>Costo de MP</b>	<b>\$ 88.565,60</b>		<b>Costo de MP</b>	<b>\$ 124.207,24</b>

**Tabla 8.74**

*Presupuesto de costo de ventas. Continuación. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>						
<b>Presupuesto Parcial De Costo De Ventas Del 01/06 Al 30/09</b>						
<b>Producto</b>	<b>Agosto</b>			<b>Septiembre</b>		
	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Alfajores De Maicena	110	\$ 41,96	\$ 4.615,79	120	\$ 44,35	\$ 5.321,60
Budín De Banana	10	\$ 244,35	\$ 2.443,50	11	\$ 294,73	\$ 3.241,99
Budín De Capuchino	9	\$ 257,81	\$ 2.320,26	12	\$ 324,83	\$ 3.897,98
Budín De Limón	7	\$ 216,30	\$ 1.514,10	15	\$ 283,32	\$ 4.249,87
Budín De Nuez	13	\$ 270,48	\$ 3.516,30	17	\$ 316,25	\$ 5.376,22
Cheesecake 8 Cm	28	\$ 122,33	\$ 3.425,21	21	\$ 122,99	\$ 2.582,79
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	51	\$ 212,91	\$ 10.858,58	17	\$ 214,44	\$ 3.645,41
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	60	\$ 189,94	\$ 11.396,59	40	\$ 198,77	\$ 7.950,69
Lingote Red Velvet Cake	53	\$ 178,84	\$ 9.478,30	14	\$ 186,67	\$ 2.613,43
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	0	\$ 90,33	\$ -	0	\$ 91,13	\$ -
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	0	\$ 84,16	\$ -	0	\$ 86,22	\$ -
Mini Tarta De Lemon Pie	32	\$ 86,37	\$ 2.763,87	32	\$ 100,69	\$ 3.221,95
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	56	\$ 151,37	\$ 8.476,75	50	\$ 155,14	\$ 7.757,16
Mousse De Chocolate Y Maní	54	\$ 63,01	\$ 3.402,74	28	\$ 64,83	\$ 1.815,23
Mousse De Chocolate Y Pistacho	54	\$ 146,82	\$ 7.928,43	32	\$ 149,61	\$ 4.787,56
Muffin De Frutos Rojos	42	\$ 85,02	\$ 3.570,85	76	\$ 102,37	\$ 7.780,33
Pasta Frola	30	\$ 90,07	\$ 2.702,09	34	\$ 94,25	\$ 3.204,34
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	12	\$ 146,32	\$ 1.755,82	13	\$ 150,33	\$ 1.954,23
Tarta De Coco	28	\$ 134,71	\$ 3.772,01	27	\$ 145,42	\$ 3.926,33
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	11	\$ 135,49	\$ 1.490,41	12	\$ 136,17	\$ 1.634,06
<b>Total</b>		<b>Costo de MP</b>	<b>\$ 85.431,59</b>		<b>Costo de MP</b>	<b>\$ 74.961,18</b>

### 8.3.15 Presupuestos de gastos de administración.

Para la confección del presupuesto de gastos de administración se ha utilizado el criterio de lo devengado, englobando como costos fijos las amortizaciones, los servicios prorrateados por m2, el sueldo de la asesora y otros gastos en donde se incluyen el servicio prepago del teléfono celular, el internet, cable y teléfono fijo, y el mantenimiento de caja.

**Tabla 8.75**

*Presupuesto de gastos de administración. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.					
Presupuesto Parcial De Gastos De Administración Del 01/06 Al 30/09					
Detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Total
Costos Fijos De Gastos De Administración	\$ 24.479,00	\$ 25.679,00	\$ 30.688,10	\$ 30.688,10	\$ 111.534,20
Otros Gastos	\$ 7.200,00	\$ 7.200,00	\$ 7.200,00	\$ 7.200,00	\$ 28.800,00
Amortización De Oficina	\$ 10.399,00	\$ 10.399,00	\$ 10.399,00	\$ 10.399,00	\$ 41.596,00
Servicios	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 1.089,10	\$ 1.089,10	\$ 3.938,20
Sueldo	\$ 6.000,00	\$ 7.200,00	\$ 12.000,00	\$ 12.000,00	\$ 37.200,00
<b>Total</b>	<b>\$ 24.479,00</b>	<b>\$ 25.679,00</b>	<b>\$ 30.688,10</b>	<b>\$ 30.688,10</b>	<b>\$ 111.534,20</b>

### 8.3.16 Presupuesto de pago de gastos de administración.

El presupuesto de pago de gastos de administración se ha confeccionado con el criterio de lo percibido, el pago de servicios y sueldos correspondientes al área administrativa se abonan al inicio del mes siguiente al que fueron percibidos.

**Tabla 8.76**

*Presupuesto de pago de gastos de administración. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.					
Presupuesto Parcial De Pago De Gastos De Administración Del 01/06 Al 30/09					
Detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Total
Costos Fijos De Gastos De Administración	\$ 13.580,00	\$ 14.080,00	\$ 15.280,00	\$ 20.289,10	\$ 63.229,10
Sueldo Del Mes Anterior	\$ 5.500,00	\$ 6.000,00	\$ 7.200,00	\$ 12.000,00	\$ 30.700,00
Servicios Del Mes Anterior	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 1.089,10	\$ 3.729,10
Otros Gastos	\$ 7.200,00	\$ 7.200,00	\$ 7.200,00	\$ 7.200,00	\$ 28.800,00
<b>Total</b>	<b>\$ 13.580,00</b>	<b>\$ 14.080,00</b>	<b>\$ 15.280,00</b>	<b>\$ 20.289,10</b>	<b>\$ 63.229,10</b>

### 8.3.17 Presupuesto de gastos de comercialización.

Para la confección del presupuesto de gastos de comercialización, se ha utilizado el criterio de lo devengado, abarcando como gastos fijos el sueldo de la empleada perteneciente al sector de ventas, los honorarios de la contadora, el pago de cuota de monotributo, el prorrateo de los servicios por m2 y la amortización de los Activos fijos pertenecientes a dicha área.

**Tabla 8.77**

*Presupuestos de gastos de comercialización. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.					
Presupuesto Parcial De Gastos De Comercialización Del 01/06 Al 30/09					
Detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Total
Costos Fijos De Gastos De Comercialización	\$ 23.323,74	\$ 23.323,74	\$ 25.241,94	\$ 26.541,94	\$ 98.431,34
Sueldo	\$ 12.000,00	\$ 12.000,00	\$ 13.500,00	\$ 13.500,00	\$ 51.000,00
Monotributo	\$ 5.936,55	\$ 5.936,55	\$ 5.936,55	\$ 5.936,55	\$ 23.746,20
Servicios	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 2.178,20	\$ 2.178,20	\$ 7.876,40
Honorario	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 3.300,00	\$ 9.300,00
Amortización	\$ 1.627,19	\$ 1.627,19	\$ 1.627,19	\$ 1.627,19	\$ 6.508,74
<b>Total</b>	<b>\$ 23.323,74</b>	<b>\$ 23.323,74</b>	<b>\$ 25.241,94</b>	<b>\$ 26.541,94</b>	<b>\$ 98.431,34</b>

### 8.3.18 Presupuesto de pago de gastos de comercialización.

El presupuesto de pago de gastos de comercialización se realiza utilizando el criterio de lo percibido, los sueldos y los servicios se abonan los primeros días del mes siguiente al que fueron percibidos, mientras que los honorarios y monotributos se abonan en el mes en que son percibidos.

**Tabla 8.78**

*Presupuestos de pago de gastos de comercialización. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>					
<b>Presupuesto Parcial De Pago De Gastos De Comercialización Del 01/06 Al 30/09</b>					
<b>Detalle</b>	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Septiembre</b>	<b>Total</b>
Costos Fijos De Gastos De Administración	\$ 21.696,55	\$ 21.696,55	\$ 21.696,55	\$ 24.914,75	\$ 90.004,40
Sueldo Del Mes Anterior	\$ 12.000,00	\$ 12.000,00	\$ 12.000,00	\$ 13.500,00	\$ 49.500,00
Monotributo	\$ 5.936,55	\$ 5.936,55	\$ 5.936,55	\$ 5.936,55	\$ 23.746,20
Honorario	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 3.300,00	\$ 9.300,00
Servicios Del Mes Anterior	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 2.178,20	\$ 7.458,20
<b>Total</b>	<b>\$ 21.696,55</b>	<b>\$ 21.696,55</b>	<b>\$ 21.696,55</b>	<b>\$ 24.914,75</b>	<b>\$ 90.004,40</b>

### **8.3.19 Presupuesto económico.**

El Presupuesto Económico es un estado de resultados que permite determinar las causas de la rentabilidad de la organización (ganancia o pérdida), para su confección se utiliza el criterio de lo devengado. Esta es una herramienta que utiliza la dirección para tomar decisiones y realizar controles.

Las cuentas que abarca el Presupuesto Económico son: Ventas y Costos de Producción o Fabricación.

El Presupuesto Financiero muestra los ingresos y egresos arrojando como resultado superávit o déficit, se utiliza el criterio de lo percibido para su confección. Este presupuesto permite a la organización planificar los objetos de financiamiento, inversión y el efectivo de la empresa. Se confecciona luego de elaborar el Presupuesto Económico y muestra los movimientos de recursos que se originaron.

El Balance General muestra la situación económica y patrimonial de una empresa en una fecha determinada.

Para obtener esta información, se confeccionan presupuestos parciales, como los siguientes:

El presupuesto de ventas es el punto de partida del proceso presupuestario, en el mismo se detalla las ventas en unidades vendidas, con su respectivo precio unitario. Finalmente se discrimina los pagos en contado, débito o crédito.

El presupuesto de costos de ventas se elabora teniendo en cuenta el presupuesto de ventas y los costos unitarios de cada producto.

Debido a que la pastelería produjo más de lo que vendió, se incorporaron en el presente trabajo el presupuestos parcial de producción y el presupuesto parcial de costo de materia prima.

El presupuesto de fabricación o producción determina las unidades físicas por pieza de pastelería, el consumo de materia prima, la actividad laboral de planta (mano de obra), los gastos de planta, los insumos de planta valorizados, la variación de precios y los gastos de fabricación.

El presupuesto de compra de materias primas, incluye el presupuesto de niveles de inventario de materias primas y materiales varios, y el presupuesto de compra de materias primas y materiales auxiliares. En un principio se determinan las unidades a comprar y los niveles de inventario para cada periodo, y el presupuesto de compra de materia prima e inventarios se arma con la información del presupuesto anterior, con los niveles de inventario se estiman las condiciones en que los materias podrían ser adquiridos, ya que por ser perecederos no se pueden mantener en largos periodos de tiempo en stock.

Presupuesto de gastos variables de comercialización. Aquí se incluyen los gastos variables proporcionales a las ventas, como impuestos de facturación, comisiones, materiales de embalaje, flete, etc. Son los gastos de comercialización.

Presupuestos de gastos fijos. Está conformado por los costos de estructura, son inalterables y no se relacionan con el nivel de producción de la pastelería. Son los gastos fijos de comercialización y administración.

Gastos financieros e impuestos: incluye el cálculo de los intereses y los gastos financieros devengados en el periodo y los impuestos a cargo de la organización.

El presupuesto de inversiones: consiste en realizar una proyección de las inversiones que hará la organización o que conviene hacer, a diferencia del presupuesto económico y financiero, este presupuesto pretende resolver decisiones de inversión a largo plazo, y es una herramienta de complemento. En la presente PPI no se confeccionó el presupuesto de inversiones porque no corresponde al objeto de su análisis.

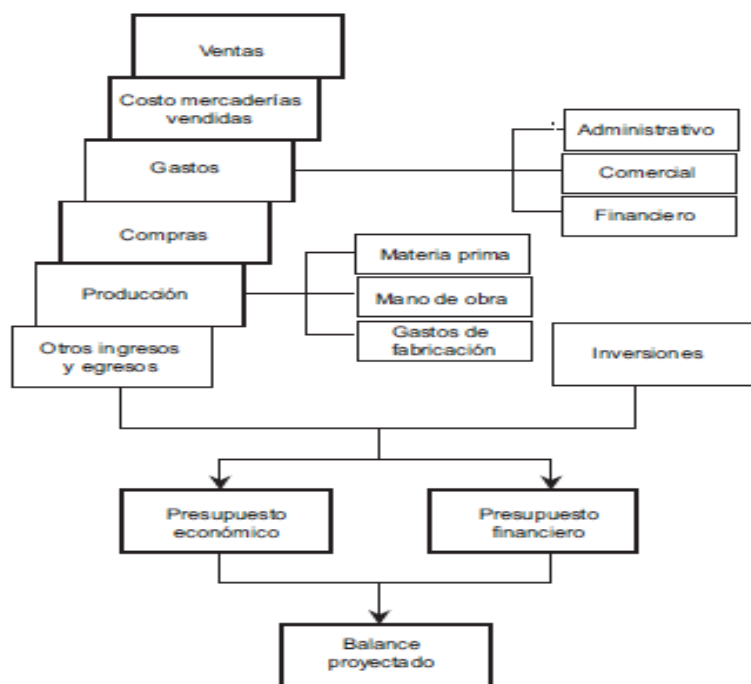
Presupuesto de egresos. Contiene todos los egresos de la organización en el periodo considerado, se sustenta de los presupuestos de compra, inversiones, gastos de fabricación y gastos fijos. Se consideran también los saldos a pagar iniciales según su fecha de vencimiento, utilizando el criterio de lo percibido.

El presupuesto de ingresos: comprende las cobranzas de cuentas corrientes, efectivo, cheques y documentos, pagarés, descuentos de documentos, documentos a cobrar, ingresos de préstamos bancarios, rentas de inversión, alquileres cobrados, al igual que el presupuesto de egresos deben incluir todos los montos a percibir en el periodo.

En el siguiente gráfico se puede apreciar la interrelación entre los presupuestos parciales, presupuestos finales y balance.

### Ilustración 8.1.

*Interrelación de los presupuestos parciales, finales y balance.*



(Juan José Gilli, 2007, pág. 285)

En base a los presupuestos parciales se ha confeccionado el presupuesto económico de “La Mousse Pastelería” desde el 01/06/22 al 30/09/22, arrojando una Utilidad Neta en dicho período de \$690.174,01, lo que indica que el emprendimiento genera resultados económicos positivos.

#### **8.3.20 Presupuesto económico y análisis vertical.**

*“El porcentaje vertical tiene como finalidad determinar la composición de la inversión, del financiamiento o de los resultados, y sirve para analizar dicha estructura. El 100% se le asigna al total, así:*

- 100% al Activo
- 100% al Pasivo + Patrimonio Neto
- 100% a las ventas”



(Raúl Baidés, 2011)

El análisis vertical permite determinar el porcentaje de participación de cada cuenta en el presupuesto económico. Dicho análisis se realiza tomando como referencia el total de ventas como el 100%.

El margen de Utilidad Bruta es del \$1.210.982,93 indica los beneficios que está obteniendo “La Mousse Pastelería” una vez descontado al total de ventas los costos directos involucrados con la venta de los productos.

El margen de Utilidad Neta es del \$690.174,01 (43%) y se obtuvo una vez que se descontaron los gastos fijos a la Utilidad Bruta. Con este margen se pueden comparar los ingresos netos con las ventas totales por lo que se puede afirmar que “La Mousse Pastelería” es un negocio rentable.

Del análisis vertical también se concluye que las mayores salidas monetarias corresponden a los gastos fijos que mantiene la organización (un total de 32%) en mayor proporción los gastos de fabricación (19%) y en menor los gastos de comercialización (6%).

**Tabla 8.79**

*Presupuesto económico y análisis vertical. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.						
Presupuesto económico del 01/06/22 al 30/09/22						
Detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Total	Análisis vertical
Ventas	\$ 384.370,00	\$ 511.340,00	\$ 383.650,00	\$ 342.330,00	\$ 1.621.690,00	100%
C.V.	\$ 88.565,60	\$ 124.207,24	\$ 85.431,59	\$ 74.961,18	\$ 373.165,61	23%
Perdida Por Productos Descartados	\$ -	\$ 600,25	\$ 931,52	\$ 1.009,68	\$ 2.541,45	0%
Costo De Mano De Obra Directa	\$ -	\$ -	\$ 35.000,00	\$ -	\$ 35.000,00	2%
Utilidad Bruta	\$ 295.804,40	\$ 386.532,51	\$ 262.286,89	\$ 266.359,14	\$ 1.210.982,93	75%
Gastos fijos						0%
Gastos Fijos De Fabricación	\$ 75.460,64	\$ 76.552,98	\$ 78.156,19	\$ 80.673,57	\$ 310.843,39	19%
Gastos Fijos De Comercialización	\$ 23.323,74	\$ 23.323,74	\$ 25.241,94	\$ 26.541,94	\$ 98.431,34	6%
Gastos Fijos De Administración	\$ 24.479,00	\$ 25.679,00	\$ 30.688,10	\$ 30.688,10	\$ 111.534,20	7%
Utilidad Neta	\$ 172.541,02	\$ 260.976,79	\$ 128.200,66	\$ 128.455,53	\$ 690.174,01	43%

### 8.3.21 Presupuesto financiero.

En base a los presupuestos parciales confeccionados con anterioridad, se ha realizado el presupuesto financiero de “La Mousse Pastelería” desde el 01/06/22 al 30/09/22; arrojando un superávit como saldo final de caja en el período. Los ingresos se dan por cobranzas a clientes, mientras que los egresos se desprenden del pago a proveedores, pago de mano de obra directa, y pagos de gastos de administración, comercialización y fabricación, que abarcan el pago de servicios, alquiler, monotributo, empleada destinada a ventas, empleada destinada a la asesoría, contadora, etc.

**Tabla 8.80**

*Presupuesto financiero. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería.					
Presupuesto Financiero del 01/06/22 al 30/09/22					
Detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Total
Saldo Inicial	\$ 200.000,00				\$ 200.000,00
<b>INGRESOS</b>			\$ -	\$ -	\$ -
Caja	\$ 147.320,00	\$ 261.180,00	\$ 143.050,00	\$ 160.590,00	\$ 712.140,00
Banco	\$ 137.850,00	\$ 335.480,00	\$ 398.370,00	\$ 338.050,00	\$ 1.209.750,00
<b>TOTAL INGRESOS</b>	\$ 485.170,00	\$ 596.660,00	\$ 541.420,00	\$ 498.640,00	\$ 2.121.890,00
<b>EGRESOS</b>					\$ -
Pago A Proveedores	\$ 192.387,47	\$ 108.983,38	\$ 179.892,30	\$ 80.280,53	\$ 561.543,68
Pago De Mano De Obra Directa	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 35.000,00	\$ 35.000,00
Pago De Gastos De Fabricación	\$ 51.773,59	\$ 51.773,59	\$ 51.814,77	\$ 55.805,84	\$ 211.167,78
Pago De Gastos De Administración	\$ 13.580,00	\$ 14.080,00	\$ 15.280,00	\$ 20.289,10	\$ 63.229,10
Pago De Gastos De Comercialización	\$ 21.696,55	\$ 21.696,55	\$ 21.696,55	\$ 24.914,75	\$ 90.004,40
<b>TOTAL EGRESOS</b>	\$ 279.437,60	\$ 196.533,52	\$ 268.683,62	\$ 216.290,22	\$ 960.944,96
<b>SALDO FINAL DE CAJA Y BANCOS</b>	\$ 205.732,40	\$ 400.126,48	\$ 272.736,38	\$ 282.349,78	\$ 1.160.945,04

### 8.4 Balance.

En base a los presupuestos parciales y finales confeccionados, se ha realizado el Balance General de “La Mousse Pastelería” al 30/09/22. Se utilizó la técnica de análisis vertical

para conocer el peso porcentual de cada rubro o cuenta en relación al grupo al que pertenecen los mismos.

La organización dispone de un Activo valuado en \$4.065.672,13, compuesto por un Activo Corriente de \$ 1.468.081,40 (caja y bancos, productos terminados y materia prima) y un Activo no Corriente (maquinaria y equipos).

La maquinaria y equipos se exponen netas de amortizaciones.

La organización no cuenta con Pasivos no Corrientes dado que no posee deudas a largo.

El Pasivo Corriente es de \$36.391 compuesto por servicios a pagar (luz y gas) y sueldos a pagar devengados en el mes de septiembre, siendo ambas deudas a corto plazo.

El Patrimonio Neto está compuesto por el Capital, valuado \$3.339.107,12 y la Utilidad del Período (01/06/22 al 30/09/22) que asciende a \$690.174,01 según Presupuesto Económico.

**Tabla 8.81**

*Balance general y análisis vertical. Fuente: elaboración propia.*

<b>La Mousse Pastelería.</b>			
<b>Balance general al 30/09/22</b>			
<b>Expresado en \$</b>			<b>ANALISIS VERTICAL</b>
<b>ACTIVO</b>			
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>			
Caja Y Bancos	\$ 1.160.945,04	\$ 1.160.945,04	29%
Deudores Por Tarjeta	\$ 44.410,00	\$ 44.410,00	1%
Productos Terminados		\$ 1.198,51	0%
Materia Prima	\$ 261.527,85	\$ 261.527,85	6%
<b>Total ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>\$ 1.468.081,40</b>	<b>36%</b>
<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>			
Maquinaria Y Equipo	\$ 3.199.472,45	\$ 2.597.590,73	64%
Depreciación Acumulada	\$ 601.881,72		0%
<b>Total ACTIVO NO CORRIENTE</b>		<b>\$ 2.597.590,73</b>	<b>64%</b>
<b>Total ACTIVO</b>		<b>\$ 4.065.672,13</b>	<b>100%</b>
<b>PASIVO</b>			
<b>PASIVO CORRIENTE</b>			
Servicios A Pagar		\$ 10.891,00	0%
Sueldo A Pagar		\$ 25.500,00	1%
<b>Total PASIVO</b>		<b>\$ 36.391,00</b>	<b>1%</b>
<b>PATRIMONIO NETO</b>			
Capital		\$ 3.339.107,12	82%
Utilidad Del Periodo		\$ 690.174,01	17%
<b>Total PATRIMONIO NETO</b>		<b>\$ 4.029.281,13</b>	<b>99%</b>
<b>Total PASIVO+PATRIMONIO NETO</b>		<b>\$ 4.065.672,13</b>	<b>100%</b>

### 8.5 Análisis de la estructura patrimonial.

Al analizar la estructura patrimonial de “La Mousse Pastelería” se interpretan los distintos elementos patrimoniales de la empresa, su grado de liquidez y exigibilidad.

Conociendo la ecuación patrimonial básica:  $ACTIVO = PASIVO + PATRIMONIO NETO$ , se agruparon las cuentas en masas patrimoniales confeccionando el Balance General, de este modo se pueden comparar y determinar el equilibrio para establecer la salud del negocio.

El Activo no Corriente tiene el mayor peso sobre el total del Activo 64%, mientras que el Activo Corriente representa el 36% del mismo, contando la empresa con dinero disponible para hacer frente al pago de sus deudas de corto plazo.

Financieramente y analizando la otra parte de la ecuación patrimonial se puede observar que la empresa cuenta con gran cantidad de fondos propios 99%, constituidos por su Patrimonio Neto, lo que implica que “La Mousse Pastelería” se encuentra muy Capitalizada y podrá afrontar sin ningún tipo de inconveniente sus deudas, no posee Pasivos no Corrientes y sus obligaciones de corto plazo sólo representan el 1% del Activo.

### Ilustración 8.2

*Análisis de la estructura patrimonial.*

Activo no corriente 64%	Patrimonio neto 99%
Activo corriente 36%	Pasivo corriente 1%

*Fuente: elaboración propia.*

### 8.6 Ratios.

*“Los ratios como índices, indicadores, cociente, razón o relación, expresan el valor de una magnitud en función de otra y se obtienen dividiendo un valor por otro. De esta forma también podemos apreciar cuantas veces está contenida una magnitud (que hemos puesto en numerador) en otra que hemos indicado en el denominador.” (Cabrera, 2018, pág. 1)*

## 8.6.1 Ratios económicos.

### 8.6.1.1 Margen sobre ventas.

El margen sobre ventas se obtiene dividiendo las Ventas Totales sobre la Utilidad Bruta.

El Presupuesto Económico detalla un total de ventas de \$ 1.621.690,00 y una Utilidad Bruta de \$ 1.210.982,93, obteniéndose un margen bruto sobre ventas del 75%

- Margen sobre ventas= (ventas totales/Utilidad bruta) \*100
- Margen sobre ventas= (\$ 1.621.690,00/\$ 1.210.982,93) \*100
- Margen sobre ventas= 75%

Esto indica, que “La Mousse Pastelería” logra obtener un margen de beneficio bruto del 75% luego de descontar los costos vinculados a la elaboración de sus productos.

### 8.6.1.2 Rentabilidad económica

*“Si se quiere calcular la rentabilidad de la empresa se necesita dividir la Utilidad generada por la empresa (ventas menos costos, menos gastos de operación), sobre la inversión necesaria para tener la empresa que son los Activos” (Raúl Baidés, 2011)*

La rentabilidad económica indica el beneficio generado por los Activos de la empresa.

- Rentabilidad económica= (resultado de explotación/Activos totales) \*100
- Rentabilidad económica= (\$ 1.210.982,93/ \$ 4.065.672,13) \*100
- Rentabilidad económica= 30%

El Presupuesto de Económico arroja una Utilidad Bruta de \$ 1.210.982,93 mientras que los Activos totales en el mes de septiembre son de \$ 4.065.672,13, obteniendo una rentabilidad económica del 30%. Esto indica que los Activos tienen una capacidad de generar beneficios del 30%, la rentabilidad podría incrementar a través de un mayor

margen de contribución o rotación, un aumento de precio de venta o reducción de los costos de producción, incrementando las cantidades vendidas o reduciendo los Activos utilizados.

### **8.6.1.3 Rentabilidad financiera.**

*“El resultado neto representa la Utilidad que queda para el accionista, mientras que el Patrimonio Neto es la inversión que tiene el accionista de la empresa”* (Raúl Baidés, 2011) “

La rentabilidad financiera indica el rendimiento que se obtiene sobre el Patrimonio Neto, en el caso de este emprendimiento el resultado neto es de \$ 690.174,01 según el Presupuesto Económico y el Patrimonio Neto asciende a \$ 4.029.281,13 según el Balance General; por lo tanto, el rendimiento financiero es del 17%.

- Rentabilidad financiera= (resultado neto/Patrimonio Neto) \*100
- Rentabilidad financiera= (\$ 690.174,01/\$ 4.029.281,13) \*100
- Rentabilidad financiera= 17%

Este ratio indica que los beneficios financieros que generan “La Mousse Pastelería” sobre el Capital aportado por la dueña son del 17%.

## **8.6.2 Ratios financieros.**

### **8.6.2.1 Liquidez.**

*“Se calcula la Liquidez Corriente partiendo el Activo Corriente entre el Pasivo Corriente”* (Raúl Baidés, 2011)

El ratio de liquidez, se obtiene de la fracción entre el Activo Corriente y el Pasivo Corriente.

- Ratio de liquidez= Activo Corriente/Pasivo Corriente.
- Ratio de liquidez= \$ 1.468.081,40/ \$ 36.391,00
- Ratio de liquidez= 40,34

Este ratio se considera elevado, lo que implica que “La Mousse Pastelería” tiene una gran capacidad para poder cumplir con sus deudas de corto plazo, indicando que el Activo Corriente es 40,34 veces mayor que el Pasivo Corriente.

### 8.6.2.2 Solvencia.

*“El análisis debe determinar si los Activos en caso de liquidación serán capaces de cubrir todo lo adeudado”* (Raúl Baidés, 2011)

Este ratio se obtiene de la división entre el Activo y el Pasivo.

- Solvencia= Activo /Pasivo
- Solvencia= \$ 4.065.672,13/\$ 36.391,00
- Solvencia= 111,72

Este índice, demuestra que la organización cuenta con los Activos suficientes para atender las obligaciones de corto y largo plazo, disponiendo de \$111,72 en recursos por cada \$1 que deba pagar.

### 8.6.2.3 Estructura del Pasivo y endeudamiento.

*“Este ratio, evalúa la relación entre los recursos totales, a corto y largo plazo, aportados por los acreedores y los aportados por los propietarios de la empresa. Además, este coeficiente se utiliza para estimar el nivel de palanqueo o leverage financiero de la empresa”* (Cabrera, 2018, pág. 11)



*“Es la participación de acreedores y accionistas en el financiamiento”* (Raúl Baidés, 2011)

- Razón de endeudamiento total= Pasivo total/Patrimonio Neto
- Razón de endeudamiento total= \$ 36.391,00/ \$ 4.029.281,13
- Razón de endeudamiento total= 0,009

Con un ratio de endeudamiento por debajo de 0,4 se puede afirmar que la empresa posee recursos propios mal aprovechados, aunque es estable financieramente. La mayoría de sus Activos son de propiedad total, el nivel de riesgo de “La Mousee Pastelería” es bajo, no necesita depender en gran medida de fondos prestados, esto se evidencia en la carencia de Pasivos no Corrientes.

#### **8.6.2.4 Estructura del Activo.**

*“Este ratio mide la relación entre el Activo Corriente y los Activos totales que dispone la organización.”* (CMI4ALL, 2017)

- Estructura del Activo= Activo Corriente/Activo total\*100
- Estructura del Activo= \$ 1.468.081,40/ \$ 4.065.672,13\*100
- Estructura del Activo= 36%

*“Este ratio mide la relación entre el Activo no Corriente y los Activos totales que dispone la organización.”* (CMI4ALL, 2017)

- Estructura del Activo= Activo no Corriente/Activo total\*100
- Estructura del Activo= \$ 2.597.590,73/ \$ 4.065.672,13\*100
- Estructura del Activo= 64%

Tanto el Activo fijo como el total se estiman por su valor neto. El ratio vinculado con el Activo no Corriente expresa en qué medida la empresa inmoviliza sus Capitales, en este caso el 64%. El ratio asociado al Activo Corriente mide la relación de este con el total de inversiones de la empresa, el 36% de todos los bienes y derechos se van a consumir, vender o hacerse líquidos en menos de un año.

### **8.7 Punto de equilibrio económico.**

*“Es el punto que marca qué cantidad de productos es necesario vender, para no perder dinero, pero tampoco ganar. Es decir, el resultado de ese punto es cero.”* (Instituto de emprendimientos Científicos y Tecnológicos IECyT. INICIA, 2013, pág. 92)

*“La mayoría de las empresas, desde las manufactureras hasta los restaurantes (incluso restaurantes de comida rápida), tienen una variedad de ofertas. Cada producto ofrecido puede tener precio de venta y costo variable diferentes. Utilizando el análisis del punto de equilibrio, modificamos la ecuación para reflejar la proporción de las ventas de cada producto. Esto se hace “ponderando” la contribución de cada producto mediante su proporción de ventas. Entonces la fórmula es:*

*Donde:*

- *PEQ\$: Punto de Equilibrio en ingresos por ventas (\$)*
- *CF: Costo Fijo*
- *PVi: Precio de Venta Unitario del producto i.*
- *CVi: Costo Variable Unitario del producto i.*
- *Wi: Contribución a las ventas totales (\$) del producto i. Este valor se obtiene de la siguiente expresión.”*

(Mendez Abel, 2021)

Explicación de los cálculos:

1. Los datos de la columna 2 (CV) y 3 (PV) se obtienen de los presupuestos parciales de Costo de Ventas y Ventas respectivamente.
2. La columna 4 (CV/PV) es el resultado de la división entre el costo variable y el precio de venta unitarios.
3. La columna 5 (1-CV/PV) refleja el valor obtenido al restar 1 al valor resultante de la columna 4.
4. Los datos de la columna 6 (VENTAS) se extraen del presupuesto parcial de ventas e indican los datos de las ventas en unidades.
5. La columna 7 (VENTAS \$) es el resultado monetario de las ventas de cada pieza de pastelería. El total de las ventas en pesos está reflejado al final de dicha columna, valor coincidente con el presupuesto parcial de ventas.
6. La columna 8 (W) representa la contribución a las ventas de cada producto. Se obtiene dividiendo cada valor de la columna 7 (VENTAS \$) entre la suma de todas las ventas realizadas (valor final de la columna 7). La suma de los valores de la columna 7 debe ser 1 (uno), representando el 100% de la contribución de ventas.
7. En la columna 9 ((1- (CV/PV) xW) se obtiene la contribución ponderada, es decir el denominador de la fórmula de punto de equilibrio. Por ello se multiplica de valor de cada producto obtenido de la columna 5 (1-(CV/PV)) con el resultado obtenido en la columna 8. La suma total de la columna proporciona el resultado final que se utiliza para reconocer el punto de equilibrio de multiproducto.

8. Finalmente se procede a sustituir los datos en la fórmula. Siendo los costos fijos el numerador y el denominador el resultado final de la columna 9 obteniéndose los ingresos monetarios para lograr el punto de equilibrio.
9. La columna 10 representa el nivel de ventas por producto para cubrir el punto de equilibrio. Para ello se multiplica la contribución a las ventas de cada producto (columna 8-W) por los ingresos que debe obtener la empresa por producto para estar equilibrio.
10. La columna 11 muestra el número de unidades que se deben vender de cada producto para cubrir el punto de equilibrio, en este caso se divide el nivel de ventas por producto entre su precio de venta.

**Tabla 8.82**

*Punto de equilibrio económico de multiproducto. Junio. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería										
Punto De Equilibrio										
Junio										
Producto	CV	PV	CV/PV	1-(CV/PV)	VENTAS	VENTAS \$	W	(1-(CV/PV) )X W	PQE\$	PQE Un
Alfajores De Maicena	\$ 38,10	\$ 180,00	0,21	0,79	114	\$ 20.520,00	0,05	0,04	\$ 8.550,80	47,50
Budín De Banana	\$ 204,73	\$ 650,00	0,31	0,69	10	\$ 6.500,00	0,02	0,01	\$ 2.708,59	4,17
Budín De Capuchino	\$ 219,75	\$ 650,00	0,34	0,66	6	\$ 3.900,00	0,01	0,01	\$ 1.625,15	2,50
Budín De Limón	\$ 197,78	\$ 650,00	0,30	0,70	5	\$ 3.250,00	0,01	0,01	\$ 1.354,29	2,08
Budín De Nuez	\$ 235,32	\$ 650,00	0,36	0,64	7	\$ 4.550,00	0,01	0,01	\$ 1.896,01	2,92
Cheesecake 8 Cm	\$ 102,28	\$ 550,00	0,19	0,81	32	\$ 17.600,00	0,05	0,04	\$ 7.334,02	13,33
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	\$ 181,70	\$ 650,00	0,28	0,72	66	\$ 42.900,00	0,11	0,08	\$ 17.876,67	27,50
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	\$ 172,58	\$ 650,00	0,27	0,73	65	\$ 42.250,00	0,11	0,08	\$ 17.605,82	27,09
Lingote Red Velvet Cake	\$ 166,69	\$ 650,00	0,26	0,74	72	\$ 46.800,00	0,12	0,09	\$ 19.501,83	30,00
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	\$ 76,59	\$ 250,00	0,31	0,69	35	\$ 8.750,00	0,02	0,02	\$ 3.646,17	14,58
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	\$ 74,53	\$ 250,00	0,30	0,70	35	\$ 8.750,00	0,02	0,02	\$ 3.646,17	14,58
Mini Tarta De Lemon Pie	\$ 63,31	\$ 550,00	0,12	0,88	36	\$ 19.800,00	0,05	0,05	\$ 8.250,77	15,00
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 125,07	\$ 550,00	0,23	0,77	56	\$ 30.800,00	0,08	0,06	\$ 12.834,54	23,34
Mousse De Chocolate Y Maní	\$ 52,64	\$ 550,00	0,10	0,90	52	\$ 28.600,00	0,07	0,07	\$ 11.917,78	21,67
Mousse De Chocolate Y Pistacho	\$ 122,98	\$ 550,00	0,22	0,78	50	\$ 27.500,00	0,07	0,06	\$ 11.459,41	20,84
Muffin De Frutos Rojos	\$ 74,50	\$ 250,00	0,30	0,70	34	\$ 8.500,00	0,02	0,02	\$ 3.542,00	14,17
Pasta Frola	\$ 74,13	\$ 450,00	0,16	0,84	36	\$ 16.200,00	0,04	0,04	\$ 6.750,63	15,00
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 116,95	\$ 550,00	0,21	0,79	30	\$ 16.500,00	0,04	0,03	\$ 6.875,64	12,50
Tarta De Coco	\$ 117,58	\$ 450,00	0,26	0,74	34	\$ 15.300,00	0,04	0,03	\$ 6.375,60	14,17
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	\$ 127,46	\$ 550,00	0,23	0,77	28	\$ 15.400,00	0,04	0,03	\$ 6.417,27	11,67
<b>Total</b>						\$ 384.370,00	1,00	0,77		
Costos Fijos	\$ 123.263,38		Ingresos Para Lograr El Punto De Equilibrio=					\$ 160.169,17		

**Tabla 8.83**

*Punto de equilibrio económico de multiproducto. Julio. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería										
Punto De Equilibrio										
Julio										
Producto	CV	PV	CV/P V	1-(CV/PV)	VENTAS	VENTAS \$	W	(1- (CV/PV) )X W	PQE\$	PQE Un
Alfajores De Maicena	\$ 39,77	\$ 200,00	0,20	0,80	225	\$ 45.000,00	0,09	0,07	\$ 14.594,49	72,97
Budín De Banana	\$ 217,88	\$ 710,00	0,31	0,69	39	\$ 27.690,00	0,05	0,04	\$ 8.980,48	12,65
Budín De Capuchino	\$ 232,90	\$ 710,00	0,33	0,67	32	\$ 22.720,00	0,04	0,03	\$ 7.368,60	10,38
Budín De Limón	\$ 205,18	\$ 710,00	0,29	0,71	36	\$ 25.560,00	0,05	0,04	\$ 8.289,67	11,68
Budín De Nuez	\$ 248,47	\$ 710,00	0,35	0,65	29	\$ 20.590,00	0,04	0,03	\$ 6.677,79	9,41
Cheesecake 8 Cm	\$ 119,57	\$ 600,00	0,20	0,80	23	\$ 13.800,00	0,03	0,02	\$ 4.475,65	7,46
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	\$ 199,53	\$ 650,00	0,31	0,69	88	\$ 57.200,00	0,11	0,08	\$ 18.551,22	28,54
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	\$ 182,71	\$ 650,00	0,28	0,72	66	\$ 42.900,00	0,08	0,06	\$ 13.913,42	21,41
Lingote Red Velvet Cake	\$ 165,07	\$ 650,00	0,25	0,75	26	\$ 16.900,00	0,03	0,02	\$ 5.481,04	8,43
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	\$ 84,29	\$ 270,00	0,31	0,69	42	\$ 11.340,00	0,02	0,02	\$ 3.677,81	13,62
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	\$ 78,44	\$ 270,00	0,29	0,71	42	\$ 11.340,00	0,02	0,02	\$ 3.677,81	13,62
Mini Tarta De Lemon Pie	\$ 79,08	\$ 600,00	0,13	0,87	64	\$ 38.400,00	0,08	0,07	\$ 12.453,97	20,76
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 144,73	\$ 600,00	0,24	0,76	59	\$ 35.400,00	0,07	0,05	\$ 11.481,00	19,14
Mousse De Chocolate Y Maní	\$ 58,34	\$ 600,00	0,10	0,90	54	\$ 32.400,00	0,06	0,06	\$ 10.508,04	17,51
Mousse De Chocolate Y Pistacho	\$ 140,41	\$ 600,00	0,23	0,77	42	\$ 25.200,00	0,05	0,04	\$ 8.172,92	13,62
Muffin De Frutos Rojos	\$ 79,52	\$ 300,00	0,27	0,73	47	\$ 14.100,00	0,03	0,02	\$ 4.572,94	15,24
Pasta Frola	\$ 81,39	\$ 500,00	0,16	0,84	48	\$ 24.000,00	0,05	0,04	\$ 7.783,73	15,57
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 140,01	\$ 600,00	0,23	0,77	20	\$ 12.000,00	0,02	0,02	\$ 3.891,87	6,49
Tarta De Coco	\$ 123,60	\$ 500,00	0,25	0,75	36	\$ 18.000,00	0,04	0,03	\$ 5.837,80	11,68
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	\$ 131,42	\$ 600,00	0,22	0,78	28	\$ 16.800,00	0,03	0,03	\$ 5.448,61	9,08
<b>Total</b>						<b>\$ 511.340,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,76</b>		
Costos Fijos	\$ 125.555,71		Ingresos Para Lograr El Punto De Equilibrio=					\$ 165.838,87		

**Tabla 8.84**

*Punto de equilibrio económico de multiproducto. Agosto. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería											
Punto De Equilibrio											
Agosto											
Producto	CV	PV	CV/P V	1-(CV/PV)	VENTAS	VENTAS \$	W	(1- (CV/PV) X W	PQE\$	PQE Un	
Alfajores De Maicena	\$ 41,96	\$ 220,00	0,19	0,81	110	\$ 24.200,00	0,06	0,05	\$ 10.880,91	49,46	
Budín De Banana	\$ 244,35	\$ 750,00	0,33	0,67	10	\$ 7.500,00	0,02	0,01	\$ 3.372,18	4,50	
Budín De Capuchino	\$ 257,81	\$ 750,00	0,34	0,66	9	\$ 6.750,00	0,02	0,01	\$ 3.034,96	4,05	
Budín De Limón	\$ 216,30	\$ 750,00	0,29	0,71	7	\$ 5.250,00	0,01	0,01	\$ 2.360,53	3,15	
Budín De Nuez	\$ 270,48	\$ 750,00	0,36	0,64	13	\$ 9.750,00	0,03	0,02	\$ 4.383,84	5,85	
Cheesecake 8 Cm	\$ 122,33	\$ 720,00	0,17	0,83	28	\$ 20.160,00	0,05	0,04	\$ 9.064,43	12,59	
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	\$ 212,91	\$ 650,00	0,33	0,67	51	\$ 33.150,00	0,09	0,06	\$ 14.905,04	22,93	
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	\$ 189,94	\$ 650,00	0,29	0,71	60	\$ 39.000,00	0,10	0,07	\$ 17.535,35	26,98	
Lingote Red Velvet Cake	\$ 178,84	\$ 650,00	0,28	0,72	53	\$ 34.450,00	0,09	0,07	\$ 15.489,56	23,83	
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	\$ 90,33	\$ 270,00	0,33	0,67	0	\$ -	0,00	0,00	\$ -	-	
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	\$ 84,16	\$ 270,00	0,31	0,69	0	\$ -	0,00	0,00	\$ -	-	
Mini Tarta De Lemon Pie	\$ 86,37	\$ 720,00	0,12	0,88	32	\$ 23.040,00	0,06	0,05	\$ 10.359,34	14,39	
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 151,37	\$ 720,00	0,21	0,79	56	\$ 40.320,00	0,11	0,08	\$ 18.128,85	25,18	
Mousse De Chocolate Y Maní	\$ 63,01	\$ 720,00	0,09	0,91	54	\$ 38.880,00	0,10	0,09	\$ 17.481,39	24,28	
Mousse De Chocolate Y Pistacho	\$ 146,82	\$ 720,00	0,20	0,80	54	\$ 38.880,00	0,10	0,08	\$ 17.481,39	24,28	
Muffin De Frutos Rojos	\$ 85,02	\$ 330,00	0,26	0,74	42	\$ 13.860,00	0,04	0,03	\$ 6.231,79	18,88	
Pasta Frola	\$ 90,07	\$ 550,00	0,16	0,84	30	\$ 16.500,00	0,04	0,04	\$ 7.418,80	13,49	
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 146,32	\$ 720,00	0,20	0,80	12	\$ 8.640,00	0,02	0,02	\$ 3.884,75	5,40	
Tarta De Coco	\$ 134,71	\$ 550,00	0,24	0,76	28	\$ 15.400,00	0,04	0,03	\$ 6.924,21	12,59	
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	\$ 135,49	\$ 720,00	0,19	0,81	11	\$ 7.920,00	0,02	0,02	\$ 3.561,02	4,95	
<b>Total</b>						<b>\$ 383.650,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,78</b>			
Costos Fijos \$		134.086,23		Ingresos Para Lograr El Punto De Equilibrio=				\$		172.498,35	

**Tabla 8.85**

*Punto de equilibrio económico de multiproducto. Septiembre. Fuente: elaboración propia.*

La Mousse Pastelería											
Punto De Equilibrio											
Septiembre											
Producto	CV	PV	CV/PV	1-(CV/PV)	VENTAS	VENTAS \$	W	(1-(CV/PV)XW	PQE\$	PQE Un	
Alfajores De Maicena	\$ 44,35	\$ 300,00	0,15	0,85	120	\$ 36.000,00	0,11	0,09	\$ 18.568,10	61,89	
Budín De Banana	\$ 294,73	\$ 850,00	0,35	0,65	11	\$ 9.350,00	0,03	0,02	\$ 4.822,55	5,67	
Budín De Capuchino	\$ 324,83	\$ 850,00	0,38	0,62	12	\$ 10.200,00	0,03	0,02	\$ 5.260,96	6,19	
Budín De Limón	\$ 283,32	\$ 850,00	0,33	0,67	15	\$ 12.750,00	0,04	0,02	\$ 6.576,20	7,74	
Budín De Nuez	\$ 316,25	\$ 850,00	0,37	0,63	17	\$ 14.450,00	0,04	0,03	\$ 7.453,03	8,77	
Cheesecake 8 Cm	\$ 122,99	\$ 770,00	0,16	0,84	21	\$ 16.170,00	0,05	0,04	\$ 8.340,17	10,83	
Lingote De Frambuesa Y Pistacho	\$ 214,44	\$ 770,00	0,28	0,72	17	\$ 13.090,00	0,04	0,03	\$ 6.751,57	8,77	
Lingote Doble Chocolate Y Dulce De Leche	\$ 198,77	\$ 770,00	0,26	0,74	40	\$ 30.800,00	0,09	0,07	\$ 15.886,04	20,63	
Lingote Red Velvet Cake	\$ 186,67	\$ 770,00	0,24	0,76	14	\$ 10.780,00	0,03	0,02	\$ 5.560,11	7,22	
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Blanco	\$ 91,13	\$ 280,00	0,33	0,67	0	\$ -	0,00	0,00	\$ -	-	
Macaron Relleno Con Ganache De Chocolate Negro	\$ 86,22	\$ 280,00	0,31	0,69	0	\$ -	0,00	0,00	\$ -	-	
Mini Tarta De Lemon Pie	\$ 100,69	\$ 770,00	0,13	0,87	32	\$ 24.640,00	0,07	0,06	\$ 12.708,83	16,50	
Mousse De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 155,14	\$ 770,00	0,20	0,80	50	\$ 38.500,00	0,11	0,09	\$ 19.857,55	25,79	
Mousse De Chocolate Y Maní	\$ 64,83	\$ 770,00	0,08	0,92	28	\$ 21.560,00	0,06	0,06	\$ 11.120,23	14,44	
Mousse De Chocolate Y Pistacho	\$ 149,61	\$ 770,00	0,19	0,81	32	\$ 24.640,00	0,07	0,06	\$ 12.708,83	16,50	
Muffin De Frutos Rojos	\$ 102,37	\$ 350,00	0,29	0,71	76	\$ 26.600,00	0,08	0,05	\$ 13.719,76	39,20	
Pasta Frola	\$ 94,25	\$ 550,00	0,17	0,83	34	\$ 18.700,00	0,05	0,05	\$ 9.645,09	17,54	
Tarta De Chocolate Blanco Y Frambuesa	\$ 150,33	\$ 770,00	0,20	0,80	13	\$ 10.010,00	0,03	0,02	\$ 5.162,96	6,71	
Tarta De Coco	\$ 145,42	\$ 550,00	0,26	0,74	27	\$ 14.850,00	0,04	0,03	\$ 7.659,34	13,93	
Torta De Avellanas Con Frutos Secos	\$ 136,17	\$ 770,00	0,18	0,82	12	\$ 9.240,00	0,03	0,02	\$ 4.765,81	6,19	
<b>Total</b>						<b>\$ 342.330,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,78</b>			
Costos Fijos	\$ 137.903,60		Ingresos Para Lograr El Punto De Equilibrio=					\$ 176.567,11			



Debido a las variaciones en los costos de la materia prima y al aumento en el precio de venta de las piezas de pastelería, se determinó el punto de equilibrio para los meses de junio, julio, agosto y septiembre.

- En el mes de junio, para lograr el equilibrio económico se debe tener un ingreso de \$160.169,17, “La Mousee Pastelería” lo ha superado ampliamente, teniendo ingresos de \$384.370,00, lo que implica que no sólo cubre sus costos variables y fijos, sino que además obtiene ganancias.
- En el mes de julio, el equilibrio se logra teniendo ingresos de \$165.838,87, también es superado con un ingreso total de \$511.340,00.
- En agosto el punto de equilibrio se obtiene con ingresos de \$172.498,35, los logrados por la empresa fueron de \$383.650,00.
- Finalmente, en el mes de septiembre el punto de equilibrio se eleva a \$176.567,11 el que es superado con ingresos de \$342.330,00.

## **8.8 Análisis del equilibrio financiero.**

*El equilibrio financiero determina la capacidad de la empresa para hacer frente a sus obligaciones de pago, a partir de la medición y el análisis de distintos ratios e indicadores financieros. El fondo de maniobra, es un indicador para medir el punto de equilibrio financiero entre la liquidez del Activo y la exigibilidad del Pasivo” (Finanzas & I+D+I, s.f.)*

- Fondo de maniobra = Activo Corriente – Pasivo Corriente
- Fondo de maniobra= \$ 1.468.081,40 - \$ 36.391,00
- Fondo de maniobra= \$ 1.431.690,40

El control del fondo de maniobra sirve para garantizar la liquidez y solvencia de la empresa a corto plazo, “La Mousee Pastelería” presenta un exceso sobre el punto de equilibrio, lo que implica que no se encuentra en una situación de riesgo financiero pudiendo cubrir sus compromisos de pago de corto plazo.

## 8.9 Toma de decisiones.

La toma de decisiones según el marco teórico presentado por Robbins y Coulter, en el libro “Administración” 12ª edición (2014), es un proceso complejo que involucra cuatro perspectivas:

- Toma racional de decisiones *“proceso que involucra la elección entre alternativas lógicas, consistentes y que maximizan el valor”* (Robbins, 2014, pág. 166)
- Racionalidad limitada *“Toma de decisiones racional pero limitada por la capacidad de un individuo para procesar información”* (Robbins, 2014, pág. 167)
- Toma intuitiva de decisiones *“toma decisiones con base en la experiencia, los sentimientos y los juicios acumulados”* (Robbins, 2014, pág. 168)
- Administración basada en evidencias (ABE) *“Uso sistemático de las mejores evidencias disponibles para mejorar la práctica administrativa”* (Robbins, 2014, pág. 168)

Estas perspectivas proporcionan un marco conceptual para comprender cómo Nadia Salvo aborda las decisiones para el funcionamiento y la gestión del negocio.

### ▪ **Administración basada en evidencias (ABE):**

Se observa en relación a:

**Los horarios de atención al público.** En el pasado el comercio se encontraba abierto de martes a viernes de 15 hs. a 19 hs. Y los sábados de 10 hs. a 17 hs. Debido a la escasez de clientela en las primeras horas de apertura (15 hs de martes a viernes y 10 hs los sábados) y la concentración de la misma cerca de las horas de cierre (19 hs de martes a viernes y 17 hs los sábados) la propietaria decidió modificar el horario de ventas, manteniendo abierto el local de miércoles a sábados de 16 hs. a 20 hs.

**Oferta de piezas de pastelería.** Anteriormente la producción era más variada, Nadia Salvo decidió dejar en el menú las piezas con un mayor margen de rotación de ventas.

**Adquisición de materias primas.** Mediante prueba y error determinó qué insumos son más adecuados para producir piezas de pastelería a una calidad deseada y constante; el exceso de compras en determinados meses se produce debido a que se consiguen en el mercado mayorista precios muy competitivos que le ganan a la inflación.

- **Toma intuitiva de decisiones:**

Reflejadas en:

-La decisión de **no valorizar su labor** a través de la percepción de un salario o el retiro de fondos de manera porcentual o fija respecto a las ganancias netas. Esta decisión es realizada con base a sus emociones, ya que Nadia Salvo cobra una pensión y justifica que ese dinero es suficiente para subsistir. Sin embargo, no especula los gastos extraordinarios que podrían surgir en el futuro.

-**Predicciones de ventas.** Se realizan previo a la producción de piezas de pastelería, estas decisiones son basadas en la intuición debido a juicios acumulados y experiencias anteriores, lo que en muchas ocasiones conlleva a un exceso de producción reflejando pérdidas económicas cuando no se logra la venta y los productos elaborados caducan.

- **Toma de decisiones con racionalidad limitada:**

Se observan en el área de marketing, debido a que la dueña realizó estudios superiores en donde adquirió herramientas y técnicas que utiliza en su negocio. Esto se ve reflejado en la gestión de redes ya que la “identidad de la marca” es congruente con la “imagen de marca”. Además, se observa en la estandarización de recetas que ha realizado para obtener siempre la misma calidad en los productos ofrecidos en el emprendimiento.

Finalmente, las decisiones que toma en relación a la fijación de precios de venta las realiza mediante la observación de precios de la competencia, el margen de ganancias esperado, la suba de precios en el mercado y la valorización que la dueña realiza de los productos que ofrece al público.

Robbins establece que *“Los gerentes de todos los niveles y todas las áreas de las organizaciones toman decisiones o, en otras palabras, hacen elecciones”* (Robbins, 2014, pág. 162)

La toma de decisiones en La Mouse Pastelería implica una combinación reflexiva de estas perspectivas, donde la experiencia acumulada, el análisis racional y la aplicación de herramientas específicas se entrelazan para respaldar la gestión cotidiana del negocio. Este enfoque analítico garantiza que las decisiones estén amparadas por una variedad de fuentes, contribuyendo a la adaptabilidad y resiliencia de La Mouse Pastelería en el cambiante entorno empresarial.

## **9 Ineficiencias.**

La evaluación sistemática llevada a cabo, fundamentada en la elaboración de presupuestos mensuales, el análisis del Balance General, la exploración de la estructura patrimonial, la consideración de ratios financieros y la evaluación del punto

de equilibrio económico y financiero, ha permitido derivar conclusiones relativas al desempeño económico y financiero de "La Mousse Pastelería". Los resultados evidencian la rentabilidad del negocio, su capacidad para cumplir con las obligaciones de pago, y una situación financiera y económica general positiva, caracterizada por la superación del equilibrio económico y la estabilidad financiera.

Es de destacar que, a pesar de la disminución de las ventas en los meses posteriores al pico alcanzado en julio, la empresa ha demostrado resiliencia al mantener la capacidad de solventar gastos y generar un margen de ganancias. Sin embargo, la identificación de ciertas ineficiencias en la gestión de "La Mousse Pastelería" resalta áreas de mejora significativas.

Entre los aspectos identificados, se destaca la falta de una retribución formal para la propietaria, Nadia Salvo, encargada de la producción, lo que conlleva a la utilización indiscriminada de los ingresos generados para gastos personales. Este enfoque dificulta la planificación de inversiones futuras y la implementación de un seguimiento de gastos estructurado.

Asimismo, la ausencia de una planificación para la adquisición de materias primas, especialmente insumos perecederos, ha resultado en situaciones de sobre stock, generando una inmovilización de capital.

La deficiente planificación y proyección de ventas, que ha conducido a pérdidas económicas debido al exceso de producción y al vencimiento de productos elaborados, señala una carencia en la aplicación de principios prácticos relacionados con la gestión de la oferta y la demanda en el contexto empresarial.

La carencia de un registro operativo sólido, que permita la planificación, el control y la toma de decisiones basadas en análisis situacionales, se percibe como una falencia

que afecta la capacidad de la empresa para implementar prácticas de gestión informadas y estratégicas.

La identificación de estas ineficiencias destaca la necesidad de implementar estrategias correctivas para optimizar la operación y el rendimiento a largo plazo de "La Mousse Pastelería".

## 10 Principales resultados obtenidos.

El análisis exhaustivo de los datos recopilados de "La Mousse Pastelería" ha arrojado resultados significativos en el marco de la Práctica Profesional Integradora. A continuación, se destacan los hallazgos más relevantes:

- **Presupuesto Económico:** Mediante el enfoque vertical del presupuesto económico, se revela que los costos variables representan el 23% del total de las ventas, generando una utilidad bruta final del 75%, equivalente a \$1.210.982,93. Se observa que los gastos fijos constituyen el 32% sobre la utilidad bruta, con una utilidad neta del 43% (\$690.174,01). Este análisis confirma la rentabilidad del negocio, identificando los mayores egresos vinculados a los gastos de fabricación (19%) y, en menor medida, a los gastos de comercialización (6%).
- **Presupuesto Financiero:** El resultado del presupuesto financiero revela un superávit en el saldo final. Los ingresos totales de \$2.121.890, derivados de cobranzas a clientes, contrastan con los egresos totales de \$960.944,96, que incluyen pagos a proveedores, mano de obra directa, y gastos de administración, comercialización y fabricación. Se detecta una mínima pérdida asociada a productos vencidos, indicando posibles desafíos en la planificación de la organización.

- **Balance General:** La ecuación patrimonial,  $\text{Activo} = \text{Pasivo} + \text{Patrimonio Neto}$ , subraya la igualdad fundamental entre los activos, pasivos y el patrimonio neto de la empresa. El análisis del balance destaca que la estructura patrimonial se compone de activos (100%), siendo estos activos no corrientes (64%) y corrientes (36%), pasivos (1% no corriente), y patrimonio neto (99%), conformado por el capital (82%) y la utilidad (17%). Concluyendo que la empresa presenta una capacidad sólida para afrontar deudas a corto plazo, sustentada en un capital bien conformado, ausencia de deudas a largo plazo y mínimas (1%) obligaciones de pago a corto plazo. Esto se respalda con el índice de liquidez, el cual revela que el activo corriente supera en 40,34 veces al pasivo corriente. Además, el índice de solvencia demuestra que "La Mousse Pastelería" cuenta con \$111,72 en recursos por cada \$1 que tiene que abonar, consolidando así su posición financiera y su capacidad para cumplir con las obligaciones de pago de manera eficaz.
- **Rentabilidad:** El negocio exhibe una rentabilidad económica del 30%, donde los activos tienen el potencial de generar beneficios en caso de aumentar la rotación, el margen de contribución, o disminuir los activos utilizados. Asimismo, se evidencia una rentabilidad financiera del 17%, reflejando los beneficios financieros generados sobre el capital aportado por la propietaria, Nadia Salvo.
- **Endeudamiento:** La razón de endeudamiento baja señala estabilidad financiera y bajo riesgo, destacando que la mayoría de los activos son de propiedad total, revelando recursos subutilizados.
- **Punto de Equilibrio** El punto de equilibrio multiproducto es superado en los meses analizados, indicando que no solo se cubren los costos variables y fijos,

sino que también se obtienen ganancias. El punto de equilibrio financiero, a través del fondo de maniobra, refuerza la estabilidad financiera de la organización.

- **Toma de Decisiones:** La toma de decisiones se fundamenta en la Administración Basada en Evidencias (ABE), la racionalidad limitada y la intuición. Mientras que las decisiones basadas en evidencias y la racionalidad limitada resultan beneficiosas, aquellas basadas en la intuición han generado pérdidas económico-financieras, especialmente en situaciones de exceso de producción debido a pronósticos de ventas desfavorables.

## 11 Sugerencias y recomendaciones.

Ante las ineficiencias detectadas en “La Mousse Pastelería”, se brindan las siguientes recomendaciones y sugerencias para mejorar las finanzas y gestión del negocio:

### 1- Elaboración de Presupuestos Detallados:

Se aconseja confeccionar presupuestos parciales, finales y Balance General a efectos de conocer la real situación económica y financiera del negocio. Esto permitirá planificar cobros y pagos, nivel de producción, de inversiones, proyecciones de venta y margen de utilidad. También facilitará el control de las operaciones comerciales, de la gestión administrativa y productiva, la detección de desvíos o ineficiencias proporcionando información para el análisis y la consecuente aplicación de pertinentes medidas correctivas.

### 2- Consideración del Artículo 23 de la Ley 20744:

*El art. 23 de la Ley 20744 establece que: “Habrá contrato de trabajo, cualquiera sea su forma o denominación, siempre que una persona física se obligue a realizar actos, ejecutar obras o prestar servicios en favor de la otra y bajo la dependencia de ésta,*



*durante un período determinado o indeterminado de tiempo, mediante el pago de una remuneración”.* (Ministerio de justicia y derechos humanos)

Por lo anterior se concluye que Nadia Salvo actuando en calidad de propietaria, no puede establecer una relación laboral consigo misma dada la carencia de la característica de la bilateralidad y como consecuencia no puede percibir un sueldo.

Para paliar esta situación se recomienda presupuestar el valor de la mano de obra y así obtener el real resultado de cada ejercicio económico.

Se sugiere valorizar el esfuerzo que Nadia brinda al proceso de producción en un importe equivalente al 50% de la categoría “Maestro Pastelero” establecida por la Federación de trabajadores pasteleros, servicios rápidos, confiteros, heladeros, pizzeros y alfajoreros. (Federación de trabajadores pasteleros, 2022). El importe será registrado bajo la cuenta Retiro de Propietarios. Valor mensual según escala: \$ 157.951.

Considerando esta alternativa, (50% de \$157.951 por 4 meses de servicio, computado como Retiro de Propietario a Cuenta de futuras Ganancias) el Resultado del Ejercicio para el período considerado sería de \$ 374.272 y la cuenta Caja y Bancos presentaría una disminución de \$ 315.902, arrojando un saldo equivalente a \$ 844.593,04.

### **3- Producción en Pequeñas Cantidades y Congelación:**

Se recomienda producir piezas de pastelería en cantidades reducidas, pero con mayor frecuencia. Esto permitiría mantener la frescura de los productos, su sabor y valor nutritivo, a la vez que se evitarían pérdidas por excedentes de producción y vencimientos. Asimismo, se sugiere utilizar la técnica de congelación con las materias primas, las piezas semielaboradas y terminadas, esto garantizaría la calidad del producto final, aumentaría las garantías higiénico-sanitarias y permitiría una mayor planificación de las preparaciones, como así también su conservación.

#### **4- Donación de Excedentes:**

Se propone considerar la donación de excedentes de producción no vendidos y en perfecto estado de conservación como un acto de responsabilidad social empresarial. Esta acción no solo contribuiría a evitar el desperdicio sino también a construir una imagen de marca positiva.

#### **5- Ofrecimiento de Descuentos:**

Otra sugerencia es ofrecer descuentos en el precio de venta de las piezas de pastelería cercanas a su fecha de vencimiento, con el objetivo de captar la atención de los clientes, aumentar las ventas de los productos y evitar las pérdidas económicas generadas por desperdicios.

#### **6- Concientización sobre Desperdicio de Alimentos:**

Actualmente los desperdicios de alimentos son una preocupación universal, la FAO establece que *“los alimentos que se pierden y desperdician podrían alimentar a 1 260 millones de personas hambrientas cada año. La pérdida y el desperdicio de alimentos representan además entre el 8 % y el 10 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero, lo que contribuye a un clima inestable y a fenómenos meteorológicos extremos como sequías e inundaciones. Estos cambios repercuten negativamente en el rendimiento de las cosechas, reducen potencialmente la calidad nutricional de los cultivos y provocan perturbaciones en la cadena de suministro”* (FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022)”.

Dada la creciente preocupación mundial por el desperdicio de alimentos, se destaca la importancia de reducir los desperdicios generados por "La Mousse Pastelería". Esta reducción no solo contribuiría a eliminar pérdidas económicas sino también a abordar

problemas globales como la inseguridad alimentaria y el impacto ambiental negativo asociado al desperdicio de alimentos.

## 12 Conclusiones.

A partir del minucioso análisis llevado a cabo en el marco de la Práctica Profesional Integradora (PPI), se deduce que "La Mousse Pastelería" exhibe una sólida posición económica y financiera. Este planteamiento se sustenta en la obtención de una Utilidad Neta positiva, según el Presupuesto Económico, y en el saldo favorable registrado en Caja y Bancos, de acuerdo con el Presupuesto Financiero.

En consonancia con los objetivos específicos delineados:

- Se logró la efectiva elaboración de los estados financieros, contribuyendo de manera fundamental al progreso y enriquecimiento del estudio. Entre estos documentos trascendentales se destacan el presupuesto financiero, el presupuesto económico y el balance. Cada uno desempeña un papel esencial en proporcionar una visión integral y detallada de la situación económica y financiera de "La Mousse Pastelería".

El presupuesto financiero, al considerar las proyecciones de ingresos y egresos, provee una guía estratégica para la gestión de los recursos monetarios, permitiendo anticipar y planificar las necesidades financieras futuras. Por su parte, el presupuesto económico es una herramienta clave al evaluar los ingresos por ventas, costos y gastos, otorgando una perspectiva clara sobre la viabilidad y rentabilidad del negocio en el corto y mediano plazo. En conjunto, estos presupuestos se complementan para ofrecer un panorama completo de la dinámica financiera de la pastelería.

El balance, por otro lado, muestra estructurada y detalladamente los activos, pasivos y patrimonio neto de la organización. Este documento es esencial para comprender la salud financiera general, la distribución de los recursos y las obligaciones pendientes. Al fusionar estos tres estados financieros, se ha logrado generar una base sólida y contextualizada que sirve como cimiento para las conclusiones y recomendaciones derivadas del estudio integral de "La Mousse Pastelería".

- El análisis de la rentabilidad, llevado a cabo mediante la aplicación de ratios económicos y financieros, ofrece una perspectiva alentadora sobre el desempeño financiero de "La Mousse Pastelería". Estos indicadores revelan la capacidad de la empresa para generar beneficios a partir de sus operaciones comerciales.

En primer lugar, el elevado margen sobre ventas del 75% resalta la eficiencia en la gestión de costos y la capacidad de la pastelería para convertir un alto porcentaje de sus ingresos en utilidades. Este indicador sugiere que el negocio ha implementado estrategias efectivas para optimizar los costos de producción y comercialización, maximizando así la rentabilidad por cada venta realizada.

La rentabilidad económica, evaluada en un 30%, indica que los activos de la organización están siendo utilizados de manera eficaz para generar beneficios. Este ratio proporciona una visión sobre cómo la inversión en activos contribuye a los resultados económicos positivos de la empresa. Un valor del 30% refleja una gestión eficiente de los recursos disponibles, indicando que la propietaria ha logrado optimizar el rendimiento de los activos empleados en las operaciones.

Adicionalmente, la rentabilidad financiera del 17% muestra la capacidad de la pastelería para generar beneficios en relación con el capital aportado por la

propietaria. Un valor del 17% sugiere que la inversión realizada por la propietaria está generando retornos favorables, lo que fortalece la posición financiera de "La Mousse Pastelería".

Los ratios económicos y financieros revelan un panorama alentador en términos de rentabilidad, indicando que la empresa no sólo ha logrado generar ingresos significativos, sino que también ha gestionado eficientemente sus activos para traducirlos en beneficios para la propietaria.

- La evaluación de la solvencia y liquidez de "La Mousse Pastelería", a través de diversos ratios financieros clave, proporciona una visión completa de la capacidad de la empresa para cumplir con sus obligaciones financieras en el corto y largo plazo, al tiempo que descarta situaciones de riesgo financiero. Los siguientes indicadores refuerzan la solidez financiera de la organización:

-El ratio de liquidez, con un valor de 40,34, revela que la empresa cuenta con recursos líquidos más de 40 veces superiores a sus obligaciones a corto plazo. Este indicador sugiere una fuerte capacidad financiera para afrontar pagos inmediatos, lo que es esencial para mantener la estabilidad operativa y la confianza de los proveedores.

- La solvencia, con un índice de 111,72, demuestra que "La Mousse Pastelería" cuenta con \$111,72 en activos por cada \$1 de deuda. Este indicador resalta la capacidad de la empresa para respaldar sus obligaciones financieras a largo plazo con activos sustanciales concluyendo que está bien posicionada para enfrentar esos compromisos.
- Con una razón de endeudamiento tan baja, específicamente 0,009, se evidencia que la mayor parte de los activos de la empresa son financiados

con recursos propios en lugar de deuda externa. Esto no solo reduce el riesgo asociado con la deuda, sino que también indica una autonomía financiera y una capacidad para tomar decisiones estratégicas sin depender excesivamente de financiamiento externo.

- El fondo de maniobra positivo, calculado en \$1.431.690,40, señala que la empresa tiene activos corrientes suficientes para cubrir sus pasivos corrientes. Este excedente proporciona un colchón financiero adicional, asegurando que la organización pueda cumplir con sus obligaciones a corto plazo sin problemas, incluso en escenarios imprevistos.

En conjunto, los indicadores de solvencia y liquidez confirman que "La Mousse Pastelería" se encuentra en una posición financiera saludable, con la capacidad de cumplir eficientemente con sus compromisos financieros a corto y largo plazo, lo que contribuye a la mitigación de riesgos financieros y fortalece la estabilidad operativa de la empresa.

- Al analizar la configuración del patrimonio de la empresa, se destaca una distribución específica que proporciona información valiosa sobre la salud financiera de "La Mousse Pastelería". Esta composición se caracteriza por una preeminencia de Activos no Corrientes, representando el 64% del total, indicando la presencia de inversiones a largo plazo en activos fijos.

Paralelamente, los Activos Corrientes comprenden el 36%, sugiriendo la existencia de recursos y activos que se pueden liquidar a corto plazo, como inventarios y cuentas por cobrar. Este equilibrio entre Activos Corrientes y no Corrientes garantiza la liquidez y la capacidad de respuesta inmediata ante obligaciones financieras.

El Patrimonio Neto abarca el 99%, revelando la contribución de los recursos propios de la empresa en comparación con el financiamiento externo. Este indicador refleja la autonomía financiera y la propiedad de los activos por parte de Nadia Salvo.

Por último, el Pasivo Corriente representa el 1%, señalando las obligaciones que la empresa debe cubrir en el corto plazo. Este bajo porcentaje implica una gestión eficiente de las deudas a corto plazo, reduciendo el riesgo financiero asociado.

La estructura patrimonial resalta la importancia de mantener un equilibrio adecuado entre los distintos tipos de activos y pasivos para garantizar la estabilidad y la capacidad de respuesta financiera de "La Mousse Pastelería".

Se identificaron ineficiencias que afectan la gestión del establecimiento, incluyen:

- La falta de una compensación formal para la propietaria, Nadia Salvo, resultando en el uso indiscriminado de ingresos para gastos personales.
- La carencia de planificación en la adquisición de materias primas que ha generado sobre stock, inmovilizando capital.
- La deficiente proyección de ventas que ha causado pérdidas económicas debido al exceso de producción y vencimiento de productos.
- La ausencia de registros de operaciones ha impactado en la capacidad de la empresa para implementar prácticas de gestión informadas y estratégicas.

Estos hallazgos resaltan la necesidad de implementar estrategias correctivas para optimizar la operación y el rendimiento a largo plazo de "La Mousse Pastelería".

- Las recomendaciones se centraron en presupuestar el valor de la mano de obra, mantener actualizados los estados financieros para un mejor control, y aplicar acciones correctivas frente a desvíos o ineficiencias, contribuyendo así a consolidar la gestión del negocio.

Al implementar mejoras en estos aspectos de la gestión, "La Mousse Pastelería" podría potenciar su rentabilidad, garantizar su sostenibilidad a largo plazo y adoptar un enfoque más proactivo en la identificación y solución de problemas.

Es esencial recalcar la importancia de los análisis comparativos a lo largo del tiempo, los cuales proporcionan resultados más completos tanto cuantitativa como cualitativamente. En relación con la falta de información previa sobre los estados financieros y la imposibilidad de utilizar la técnica horizontal debido a la ausencia de registros contables anteriores, se ha empleado únicamente la técnica vertical de análisis. Esta elección no se deriva de una preferencia metodológica, sino de la necesidad de adaptarse a las circunstancias particulares del establecimiento, que carecía de registros contables previos. Así, la utilización de la técnica vertical ha sido fundamental para el análisis integral de la situación económica y financiera de "La Mousse Pastelería". Esta adaptación ha fortalecido la formulación de conclusiones y recomendaciones para mejorar la gestión del establecimiento.

Dada la naturaleza cambiante del entorno económico, se insta a "La Mousse Pastelería" a aprovechar detenidamente la información detallada de sus registros. Este enfoque permitirá anticipar movimientos monetarios, identificar oportunidades de crecimiento, corregir desviaciones y planificar el futuro económico-financiero. Tal estrategia es esencial para lograr una gestión eficiente y eficaz de los recursos de la pastelería, estableciendo así una base sólida para enfrentar desafíos y capitalizar oportunidades en un contexto empresarial cambiante.





## 13 Apéndice.

### 13.1 Costos fijos de fabricación.

Tabla 13.1

*Servicios prorrateados por m2 de junio a septiembre. Fuente: elaboración propia.*

Servicios				
Detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Luz	\$ 4.900,00	\$ 4.900,00	\$ 5.734,60	\$ 5.734,60
Gas	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.899,10	\$ 1.899,10
<b>Total</b>	<b>\$ 6.160,00</b>	<b>\$ 6.160,00</b>	<b>\$ 7.633,70</b>	<b>\$ 7.633,70</b>

Tabla 13.2

*Costos fijos de fabricación. Fuente: elaboración propia.*

resumen				
detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Gastos de limpieza	\$ 5.613,59	\$ 5.613,59	\$ 5.654,77	\$ 8.172,14
Amortizaciones	\$ 23.687,06	\$ 24.779,39	\$ 24.867,73	\$ 24.867,73
Alquiler mensual	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00	\$ 40.000,00
Servicios	\$ 6.160,00	\$ 6.160,00	\$ 7.633,70	\$ 7.633,70
<b>Total</b>	<b>\$ 75.460,64</b>	<b>\$ 76.552,98</b>	<b>\$ 78.156,19</b>	<b>\$ 80.673,57</b>

### 13.2 Gastos de administración.

Tabla 13.3

*Servicios prorrateados por m2 pertenecientes al área administrativa. Fuente: elaboración propia.*

servicios					
Detalle	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Total
Luz	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 817,80	\$ 817,80	\$ 3.035,60
Gas	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 271,30	\$ 271,30	\$ 902,60
<b>Total</b>	<b>\$ 880,00</b>	<b>\$ 880,00</b>	<b>\$ 1.089,10</b>	<b>\$ 1.089,10</b>	<b>\$ 3.938,20</b>

### 13.3 Gastos de comercialización.

**Tabla 13.4**

*Costo de monotributo categoría E. Fuente: elaboración propia.*

<b>Monotributo</b>					
<b>Detalle</b>	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Septiembre</b>	<b>Total</b>
Categoría E	\$ 5.936,55	\$ 5.936,55	\$ 5.936,55	\$ 5.936,55	\$ 23.746,20

**Tabla 13.5**

*Servicios prorrateados por m2 pertenecientes al área de comercialización. Fuente: elaboración propia.*

<b>Servicios</b>					
<b>Detalle</b>	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Septiembre</b>	<b>Total</b>
Luz	\$ 1.400,00	\$ 1.400,00	\$ 1.635,60	\$ 1.635,60	\$ 6.071,20
Gas	\$ 360,00	\$ 360,00	\$ 542,60	\$ 542,60	\$ 1.805,20
<b>Total</b>	<b>\$ 1.760,00</b>	<b>\$ 1.760,00</b>	<b>\$ 2.178,20</b>	<b>\$ 2.178,20</b>	<b>\$ 7.876,40</b>

## 14 bibliografía

Cabrera, V. H. (2018). Costos para la toma de Decisiones. *Análisis e Interpretación de los EE.FF.- Ratios financieros*.

CMI4ALL. (18 de Abril de 2017). Obtenido de Ratios financieros II (Análisis a largo plazo): <https://www.cmi4all.com/2017/04/18/ratios-financieros-ii-largo-plazo/#:~:text=ESTRUCTURA%20DEL%20ACTIVO%3A%20RATIOS&text=Este%20ratio%20expresa%20en%20qu%C3%A9,suponga%20mayor%20o%20menor%20rendimiento>.

CPCECF. (2005). *NORMAS CONTABLES PROFESIONALES RESOLUCION TECNICA FACPCE N ° 16*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Consejo Directivo. Obtenido de RESOLUCION TECNICA FACPCE N ° 16.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (29 de Agosto de 2022). *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Obtenido de Hacer frente a la pérdida y el desperdicio de alimentos: una oportunidad de ganar por partida triple: <https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/es>

Federación de trabajadores pasteleros, s. r. (20 de noviembre de 2022). *Pasteleros org*. Obtenido de <https://pasteleros.org/uploads/ESCALA%20SERVICIOS%20R%C3%81PIDOS.pdf>

Financieros y estrategias.edventure. (20 de Noviembre de 2023). *Financieros y estrategias.edventure*. Obtenido de Análisis económico-financiero: qué es y para qué sirve: <https://edventure.es/blog/analisis-economico-financiero-que-es-y-para-que->



- Lacomucci Norma H. Royon, A. (2011). *Costeo del menú en gastronomía*. Ed. Osmar D. Buyatti.
- Lavalle, A. C. (2017). Análisis financiero. En L. Burguete, *Análisis financiero* (pág. 91). D.F, México: Digital UNID. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/uncoma/41183?page=91>.
- Lemon value*. (s.f.). Obtenido de Las ratios financieras más importantes para analizar una empresa: <https://www.lemonvalue.com/las-ratios-financieras-mas-importantes-para-analizar-una-empresa/>
- Mendez Abel. (19 de Agosto de 2021). *Punto de Equilibrio Multiproducto-Explicación paso a paso*. Recuperado el 4 de Febrero de 2023, de Plan de mejora: <https://www.plandemejora.com/punto-de-equilibrio-multiproducto/#apa>
- Ministerio de justicia y derechos humanos. (s.f.). *contratos de trabajo*. Obtenido de LEY N° 20.744: <https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/25000-29999/25552/norma.htm>
- Oscar E. Bottaro, H. R. (2019). *El comportamiento de los costos y la gestion de la empresa*. Buenos Aires.
- Raúl Baidés, D. C. (2011). *Herramientas de management para enfrentar la incertidumbre*. 1° ed. Cengage Learnin Argentina.
- Robbins, S. M. (2014). Administración 12 edición. En S. M. Robbins, *parte tres la toma de decisiones y el cambio* (págs. 160-178).
- Scott Besley, E. B. (2016). *Finc: finanzas corporativas 4 edición*. En E. B. Scott Besley, *Finc: finanzas corporativas 4 edición*. (pág. 3). Cengage Learning.
- Tonelli, J. D. (2014). *Lecturas de contabilidad básica*. Tandil: Osmar D. Buyatti.

