

# Tu pastelería con números claros

Si vendés productos caseros y sentís que tus números están desordenados, esta planilla es para vos.  
Está pensada para ayudarte a entender tus costos, tomar decisiones y crecer con claridad.  
Modelo de costeo diseñado para emprendimientos reales.

Hecho por [@datosquefuncionan](#)

## ¿Qué hace esta planilla?

Este modelo te ayuda a:

- \* Saber cuánto cuesta realmente cada receta que prepararás
- \* Definir precios de venta rentables, según tus márgenes
- \* Controlar tu stock y saber cuándo reponer
- \* Planificar la producción según lo que querés vender

Es ideal para:

- # Emprendimientos de pastelería, panadería, viandas o catering
- # Personas que venden directo al público o por encargos
- # Quienes necesitan poner orden sin volverse expertas en Excel

## ¿Qué contiene?

### 1 Hoja: Precios Insumos

Cargá tus ingredientes, con precio, cantidad y unidad.

Se calcula automáticamente el precio por unidad de uso.

Incluye una tabla auxiliar para calcular el peso total del maple según el tamaño del huevo (S, M, L, etc.).

### 2 Hoja: Recetas

Desglosá los ingredientes usados por receta.

Calcula automáticamente subtotales y el costo total de producción.

Los ingredientes con color o letra distinta son opcionales en la preparación.

### 3 Hoja: Precios Sugeridos

Calculá el precio final de venta, ya sea por unidad entera o por porciones.

Podés modificar:

- \* El % de costos fijos
- \* El margen deseado
- \* El rendimiento (cantidad de porciones por receta)

### 4 Hoja: Control de Stock

Cargá tus movimientos de insumos: compras, uso y stock mínimo.

Incluye alerta automática si estás por debajo del mínimo definido.

### 5 Hoja: Planificación de producción

Calcula la cantidad total de insumos necesarios para producir según tu objetivo, resta el stock actual y muestra qué necesitás comprar.

### 6 Hoja: Gráficos

Visualizá los costos directos por receta y la rentabilidad estimada de forma clara y comparativa.

Esta hoja te permite ver qué productos son más rentables y cómo se reparten tus costos.

Ideal para tomar decisiones rápidas sobre qué productos priorizar o ajustar.

#### Recomendaciones importantes:

Hacé una copia de seguridad antes de modificar fórmulas.

No borres columnas sin asegurarte que no afecte otras fórmulas.

Usá siempre el mismo nombre de ingrediente en todas las hojas (por ejemplo: "Harina 0000", no "harina" ni "Harina 0000.").

Las celdas con validaciones tienen listas desplegables para evitar errores.

Algunas funciones podrían no comportarse igual en Google Sheets.

Para ingresar nuevos datos, sean insumos o ingredientes de recetas debes agregar filas a la tabla ya armada.

Para ingresar nuevas recetas copia y pega una receta ya armada, cambias los ingredientes, agregas mas filas si es necesario y listo!!

Para ingresar nuevos precios sugeridos, primero carga la receta. Una vez calculado el costo directo vas a la hoja 'Precios Sugeridos' y en la columna Costo directo colocas un signo = y eso te habilita a buscar en la hoja de 'Recetas' el costo. De este modo cuando actualices precios, también se actualizará el costo directo. Tene en cuenta que si lo colocas manualmente perderas esta función que es muy importante. Después solo te queda arrastrar desde el puntito azul para abajo las fórmulas hacia abajo para terminar de aplicar todos los resultados de la tabla.

40	Naranja	Chacabuco
41	Oporto	Chacabuco
42	Miel	Chacabuco
43	Zanahoria	Chacabuco

Budin Hamburgues	\$10.737,44	\$1.610,62
Carrot Cake	\$6.985,12	\$1.047,77




Para ingresar nuevos precios sugeridos por porciones. Solo te queda arrastrar desde el puntito azul para abajo las formulas hacia abajo para terminar de aplicar todos los resultados de la tabla. Recordar que previamente debes haber cargado correctamente la receta y su costo a la tabla de precios sugeridos.

Para ingresar nuevos insumos a la planilla de Control de Stock, solo tenes que copiar los nuevos insumos agregados a la Hoja 'Precio Insumos' y listo!!

**Hecho para que no vendas a ciegas.**

**Porque tus números también tienen que funcionar**

Alimento	Medida Casera	Gramos o ml	Total de Gramos por maple
Huevo Entero	Pequeño	45	1350
Huevo Entero	Mediano	60	1800
Huevo Entero	Grande	80	2400
Clara de Huevo	Unidad	30	900
Yema de Huevo	Unidad	15	450

Ingredientes	Marca	Proveedor	Unidad de Compra		Precio Total	#	Cantidad por Unidad		Unidad de uso		Precio por unidad	Fecha ultima actualizacion de precio
Harina 0000	Chacabuco	Carrefour	Bolsa 25 kg		\$20.000,00		25.000		Gramos		\$0,80	19/06
Huevos	Chacabuco	Carrefour	Maple de 30 Unid. medido por gr		\$8.000,00		1800		Mediano		\$4,44	19/06
Manteca	Chacabuco	Carrefour	5 kg		\$72.000,00		5.000		Gramos		\$14,40	19/06
Chocolate amargo	Chacabuco	Carrefour	150 gr		\$8.000,00		150		Gramos		\$53,33	19/06
Esencia de vainilla	Chacabuco	Carrefour	500 cc		\$4.000,00		500		Cc		\$8,00	19/06
Azúcar	Chacabuco	Carrefour	1 kg		\$1.000,00		1.000		Gramos		\$1,00	19/06
Sal fina	Chacabuco	Carrefour	500 gr		\$1.000,00		500		Gramos		\$2,00	19/06
Nuez	Chacabuco	Carrefour	1 kg		\$20.000,00		1.000		Gramos		\$20,00	19/06
Queso tipo cream chesse	Chacabuco	Carrefour	250 gr		\$3.800,00		250		Gramos		\$15,20	22/06
Almidon de maiz	Chacabuco	Carrefour	500 gr		\$3.100,00		500		Gramos		\$6,20	22/06
Polvo para hornear	Chacabuco	Carrefour	100 gr		\$2.020,00		100		Gramos		\$20,20	22/06
Limon	Chacabuco	Carrefour	1 kg		\$1.490,00		8		Unidad		\$186,25	22/06
Chocolate semi amargo	Chacabuco	Carrefour	100 gr		\$4.530,00		100		Gramos		\$45,30	22/06
Azúcar Invertido	Chacabuco	Carrefour	1 kg		\$1.000,00		1.000		Gramos		\$1,00	22/06
Leche	Chacabuco	Carrefour	1000 cc		\$1.200,00		1.000		Cc		\$1,20	22/06
Azúcar impalpable	Chacabuco	Carrefour	100 gr		\$499,00		100		Gramos		\$4,99	22/06
Cognac	Chacabuco	Carrefour	750 gr		\$7.000,00		750		Cc		\$9,33	22/06
Cacao amargo	Chacabuco	Carrefour	200 gr		\$6.300,00		200		Gramos		\$31,50	22/06
Frutos rojos	Chacabuco	Carrefour	3 kg		\$37.190,00		3.000		Gramos		\$12,40	22/06
Banana	Chacabuco	Carrefour	1 kg		\$1.499,00		1.000		Gramos		\$1,50	22/06
Azúcar rubia	Chacabuco	Carrefour	1 kg		\$1.500,00		1.000		Gramos		\$1,50	22/06
Müeslix	Chacabuco	Carrefour	320 gr		\$2.790,00		320		Gramos		\$8,72	22/06
Azúcar negra	Chacabuco	Carrefour	250 gr		\$2.185,00		250		Gramos		\$8,74	22/06

[illegible]

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!

#DIV/0!



#DIV/0!



	#DIV/0!	
	#DIV/0!	
	#DIV/0!	
	#DIV/0!	
	#DIV/0!	

Asegurate de escribir el nombre del ingrediente igual que en la hoja 'Precios Insumos'



 Ingredientes	#	Cantidad usada	Cantidad a producir	Cantidades Totales	 Unidad	Precio unitario (\\\$)	Subtotal por unidad(\\\$)
Manteca		180	2	360	Gramos	\$14,40	\$2.592,00
Chocolate amargo		300	2	600	Gramos	\$53,33	\$16.000,00
Esencia de vainilla		5	2	10	Cc	\$8,00	\$40,00
Huevos		330	2	660	Gramos	\$4,44	\$1.466,67
Azúcar		450	2	900	Gramos	\$1,00	\$450,00
Sal fina		5	2	10	Gramos	\$2,00	\$10,00
Harina 0000		250	2	500	Gramos	\$0,80	\$200,00
Nuez		150	2	300	Gramos	\$20,00	\$3.000,00
Costo Total Directo							\$23.758,67

 Ingredientes	#	Cantidad usada	Cantidad a producir	Cantidades Totales	 Unidad	Precio unitario (\\\$)	Subtotal por unidad(\\\$)
Manteca		150	2	300	Gramos	\$14,40	\$2.160,00
Azúcar negra		120	2	240	Gramos	\$8,74	\$1.048,80
Azúcar impalpable		135	2	270	Gramos	\$4,99	\$673,65
Huevos		80	2	160	Gramos	\$4,44	\$355,56
Harina 0000		270	2	540	Gramos	\$0,80	\$216,00
Polvo para hornear		3	2	6	Gramos	\$20,20	\$60,60
Bicarbonato de sodio		3	2	6	Gramos	\$9,99	\$29,97
Canela molida		3	2	6	Gramos	\$8,49	\$25,47
Sal fina		5	2	10	Gramos	\$2,00	\$10,00
Esencia de vainilla		5	2	10	Cc	\$8,00	\$40,00
Nuez		120	2	240	Gramos	\$20,00	\$2.400,00
Chip de chocolate para pastelería		150	2	300	Gramos	\$12,00	\$1.800,00
Costo Total Directo							\$8.820,05

 Ingredientes	#	Cantidad usada	Cantidad a producir	Cantidades Totales	 Unidad	Precio unitario (\\\$)	Subtotal por unidad(\\\$)
Huevos		265	3	795	Gramos	\$4,44	\$1.177,78
Azúcar		300	3	900	Gramos	\$1,00	\$300,00
Harina 0000		265	3	795	Gramos	\$0,80	\$212,00
Aceite de girasol		190	3	570	Cc	\$2,21	\$420,11
Polvo para hornear		5	3	15	Gramos	\$20,20	\$101,00
Limon		2	3	6	Unidades	\$186,25	\$372,50
Costo Total Directo							\$2.583,39

 Ingredientes	#	Cantidad usada	Cantidad a producir	Cantidades Totales	 Unidad	Precio unitario (\\\$)	Subtotal por unidad(\\\$)
Manteca		175	3	525	Gramos	\$14,40	\$2.520,00
Azúcar		175	3	525	Gramos	\$1,00	\$175,00
Huevos		175	3	525	Gramos	\$4,44	\$777,78
Harina 0000		245	3	735	Gramos	\$0,80	\$196,00
Polvo para hornear		10	3	30	Gramos	\$20,20	\$202,00

 Ingredientes	#	Cantidad usada	Cantidad a producir	Cantidades Totales	 Unidad	Precio unitario (\\\$)	Subtotal por unidad(\\\$)
Manteca		250	2	500	Gramos	\$14,40	\$3.600,00
Azúcar		470	2	940	Gramos	\$1,00	\$470,00
Huevos		240	2	480	Gramos	\$4,44	\$1.066,67
Leche		360	2	720	Cc	\$1,20	\$432,00
Harina 0000		650	2	1300	Gramos	\$0,80	\$520,00
Polvo para hornear		30	2	60	Gramos	\$20,20	\$606,00
Sal fina		4	2	8	Gramos	\$2,00	\$8,00
Frutos rojos		180	2	360	Gramos	\$12,40	\$2.231,40
Banana		250	2	500	Gramos	\$1,50	\$374,75
Nuez		80	2	160	Gramos	\$20,00	\$1.600,00
Azúcar rubia		70	2	140	Gramos	\$1,50	\$105,00
Múslis		50	2	100	Gramos	\$8,72	\$435,94
Costo Total Directo							\$11.449,75

 Ingredientes	#	Cantidad usada	Cantidad a producir	Cantidades Totales	 Unidad	Precio unitario (\\\$)	Subtotal por unidad(\\\$)
Manteca		200	2	400	Gramos	\$14,40	\$2.880,00
Azúcar impalpable		120	2	240	Gramos	\$4,99	\$598,80
Huevos		110	2	220	Gramos	\$4,44	\$488,89
Harina 0000		400	2	800	Gramos	\$0,80	\$320,00
Polvo para hornear		20	2	40	Gramos	\$20,20	\$404,00
Limon		1	2	2	Unidades	\$186,25	\$186,25
Sal fina		8	2	16	Gramos	\$2,00	\$16,00
Dulce de membrillo		400	2	800	Gramos	\$5,00	\$2.000,00
Costo Total Directo							\$6.893,94

 Ingredientes	#	Cantidad usada	Cantidad a producir	Cantidades Totales	 Unidad	Precio unitario (\\\$)	Subtotal por unidad(\\\$)
Manteca		175	3	525	Gramos	\$14,40	\$2.520,00
Azúcar		175	3	525	Gramos	\$1,00	\$175,00
Huevos		175	3	525	Gramos	\$4,44	\$777,78
Harina 0000		245	3	735	Gramos	\$0,80	\$196,00
Polvo para hornear		10	3	30	Gramos	\$20,20	\$202,00
Nuez		70	3	210	Gramos	\$20,00	\$1.400,00
Chocolate semi amargo		100	3	300	Gramos	\$45,30	\$4.530,00
Oporto		70	3	210	Cc	\$8,67	\$606,67
Miel		30	3	90	Gramos	\$11,00	\$330,00
Costo Total Directo							\$10.737,44

 Ingredientes	#	Cantidad usada	Cantidad a producir	Cantidades Totales	 Unidad	Precio unitario (\\\$)	Subtotal por unidad(\\\$)
Manteca		250	3	750	Gramos	\$14,40	\$3.600,00
Queso tipo cream chesse		250	3	750	Gramos	\$15,20	\$3.800,00
Azúcar		375	3	1125	Cc	\$1,00	\$375,00
Azúcar Invertido		70	3	210	Gramos	\$1,00	\$70,00
Huevos		260	3	780	Gramos	\$4,44	\$1.155,56



Harina 0000	270	3	810	Gramos	\$0,80	\$216,00
Almidon de maiz	90	3	270	Gramos	\$6,20	\$558,00
Polvo para hornear	23	3	69	Gramos	\$20,20	\$464,60
Limon	1	3	3	Gramos	\$186,25	\$186,25
Chocolate semi amargo	110	3	330	Gramos	\$45,30	\$4.983,00
Sal fina	3	3	9	Cc	\$2,00	\$6,00
<i>Azúcar impalpable</i>	300	3	900	Gramos	\$4,99	\$1.497,00
<i>Cacao amargo</i>	20	3	60	Gramos	\$31,50	\$630,00
<i>Cognac</i>	20	3	60	Cc	\$9,33	\$186,67
<b>Costo Total Directo</b>						<b>\$17.728,07</b>

Ingresos						
🍽️ Ingresantes	#	Cantidad usada	Cantidad a producir	Cantidades Totales	📦 Unidad	Precio unitario (\$)
Leche		240	1	240	Cc	\$1,20
Azúcar		400	1	400	Gramos	\$1,00
Huevos		160	1	160	Gramos	\$4,44
Harina 0000		300	1	300	Gramos	\$0,80
Pollo para hornear		7	1	7	Gramos	\$20,20
Cacao amargo		100	1	100	Gramos	\$31,50
Sal fina		4	1	4	Gramos	\$2,00
Bicarbonato de sodio		10	1	10	Gramos	\$9,99
Aceite de Maiz		80	1	80	Gramos	\$2,22
Esencia de vainilla		5	1	5	Gramos	\$8,00
Chocolate semi amargo		600	1	600	Gramos	\$45,30
Mantequilla		200	1	200	Gramos	\$14,40
Dulce de Leche		350	1	350	Gramos	\$4,00
Crema de leche		400	1	400	Cc	\$6,00
Costo Total Directo						\$39.116,19

---

Datos	% Porcentaje
Costos Fijos	15%

Costo directo: Insumos solamente

Costos fijos: alquiler, luz, etc.

Margen: % que querés ganar

Producto	Costo directo	Costo Fijo	Costo total estimado	% Margen Deseado	Ganancia estimada	 Precio Sugerido	% Rentabilidad
Brownies de Nuez	\$23.758,67	\$3.563,80	\$27.322,47	30%	\$8.196,74	\$35.519	23,08%
Muffins	\$11.449,75	\$1.717,46	\$13.167,22	30%	\$3.950,17	\$17.117	23,08%
Chocolate chip cookies	\$8.820,05	\$1.323,01	\$10.143,05	50%	\$5.071,53	\$15.215	33,33%
Pasta Frolla	\$6.893,94	\$1.034,09	\$7.928,03	50%	\$3.964,01	\$11.892	33,33%
Budin de Queso Marmolado	\$17.728,07	\$2.659,21	\$20.387,28	30%	\$6.116,18	\$26.503	23,08%
Budin de Limon	\$2.583,39	\$387,51	\$2.970,90	50%	\$1.485,45	\$4.456	33,33%
Budin de Naranjas (glaseado limon)	\$5.854,03	\$878,10	\$6.732,13	50%	\$3.366,07	\$10.098	33,33%
Budin de Naranjas (con chocolate)	\$29.420,28	\$4.413,04	\$33.833,32	20%	\$6.766,66	\$40.600	16,67%
Budin Hamburgues	\$10.737,44	\$1.610,62	\$12.348,06	30%	\$3.704,42	\$16.052	23,08%
Carrot Cake	\$6.985,12	\$1.047,77	\$8.032,88	50%	\$4.016,44	\$12.049	33,33%
Torta Negra de Chocolate	\$39.116,19	\$5.867,43	\$44.983,62	30%	\$13.495,09	\$58.479	23,08%
Streusel de Manzana	\$10.602,35	\$1.590,35	\$12.192,70	50%	\$6.096,35	\$18.289	33,33%

Producto	# Rendimiento
Brownies de Nuez	10
Muffins	12
Chocolate chip cookies	12
Pasta Frolla	10
Budin de Queso Marmolado	10
Budin de Limon	10
Budin de Naranjas (glaseado limon)	10

Budin de Naranjas (con chocolate)	10
Budin Hamburgues	10
Carrot Cake	8
Torta Negra de Chocolate	8
Streusel de Manzana	8

Producto	Costo directo	Costo Fijo	Costo total estimado	Margen Deseado	Ganancia estimada	 Precio Sugerido	% Rentabilidad
Brownies de Nuez	\$2.375,87	\$356,38	\$2.732,25	30%	\$819,67	\$3.552	23,08%
Muffins	\$954,15	\$143,12	\$1.097,27	30%	\$329,18	\$1.426	23,08%
Chocolate chip cookies	\$735,00	\$110,25	\$845,25	50%	\$422,63	\$1.268	33,33%
Pasta Frolla	\$689,39	\$103,41	\$792,80	50%	\$396,40	\$1.189	33,33%
Budin de Queso Marmolado	\$1.772,81	\$265,92	\$2.038,73	30%	\$611,62	\$2.650	23,08%
Budin de Limon	\$258,34	\$38,75	\$297,09	50%	\$148,54	\$446	33,33%
Budin de Naranjas (glaseado limon)	\$585,40	\$87,81	\$673,21	50%	\$336,61	\$1.010	33,33%
Budin de Naranjas (con chocolate)	\$2.942,03	\$441,30	\$3.383,33	20%	\$676,67	\$4.060	16,67%
Budin Hamburgues	\$1.073,74	\$161,06	\$1.234,81	30%	\$370,44	\$1.605	23,08%
Carrot Cake	\$873,14	\$130,97	\$1.004,11	30%	\$301,23	\$1.305	23,08%
Torta Negra de Chocolate	\$4.889,52	\$733,43	\$5.622,95	30%	\$1.686,89	\$7.310	23,08%
Streusel de Manzana	\$1.325,29	\$198,79	\$1.524,09	50%	\$762,04	\$2.286	33,33%

Ingrediente	Unidad	Stock inicial	Ingresos (compra)	Egresos (uso)	#	Stock actual	Stock mínimo	Última actualización
Harina 0000	Gramos	50.000	10.000	12.500		47.500	2.000	24/06
Huevos	Mediano	30	0	25		5	10	24/06
Manteca	Gramos	1.000	500	600		900	300	24/06
Chocolate amargo	Gramos	500	0	200		300	100	24/06
Esencia de vainilla	Cc	500	0	200		300	200	24/06
Azúcar	Gramos	3000	0	3000		0	1000	24/06
Sal fina	Gramos	500	0	300		200	100	24/06
Nuez	Gramos	500	0	0		500	500	24/06
Queso tipo cream chesse	Gramos	500	0	200		300	100	24/06
Almidon de maiz	Gramos	1000	0	0		1.000	900	24/06
Polvo para hornear	Gramos	100	0	0		100	50	24/06
Limon	Unidad	16	0	1		15	5	24/06
Chocolate semi amargo	Gramos	500	0	100		400	100	24/06
Azúcar Invertido	Gramos	200	0	200		0	0	24/06
Leche	Cc	2000	0	1000		1.000	1000	24/06
Azúcar impalpable	Gramos	2000	0	1000		1.000	500	24/06
Cognac	Cc	750	0	150		600	150	24/06
Cacao amargo	Gramos	500	0	100		400	250	24/06
Frutos rojos	Gramos	1000	0	800		200	500	24/06
Banana	Gramos	1000	0	1000		0	500	24/06
Azúcar rubia	Gramos	2000	0	500		1.500	1000	24/06
Müeslix	Gramos	2000	0	1000		1.000	500	24/06
Azúcar negra	Gramos	2000	0	2000		0	500	24/06

Bicarbonato de sodio	Gramos	500	0	0	500	100	24/06
Canela molida	Gramos	500	0	0	500	100	24/06
Chip de chocolate para pastelería	Gramos	500	0	120	380	250	24/06
Dulce de membrillo	Gramos	250	0	100	150	0	24/06
Aceite de girasol	Cc	750	0	690	60	250	24/06
Naranja	Unidad	8	0	2	6	2	24/06
Oporto	Cc	750	0	150	600	150	24/06
Miel	Gramos	1000	0	600	400	400	24/06
Zanahoria	Gramos				0		
Pasas de Uva	Gramos				0		
Aceite de Maiz	Gramos				0		
Dulce de Leche	Gramos				0		
Crema de leche	Gramos				0		
Manzana verde	Gramos				0		
Mermelada de damasco	Gramos				0		
Canela en rama	Gramos				0		
Masa Sable	Gramos				0		
Masa Sucree	Gramos				0		
Masa Brisee	Gramos				0		
	Gramos				0		
					0		
					0		
					0		
					0		

[illegible]

[illegible]

	0
Gramos	0
Gramos	0
Gramos	0
	0



Planificacion Compra	Total Necesario	Stock actual	Compras	 Precio unitario	 Total
Aceite de Maiz	205	0	205	\$2,22	\$455,56
Aceite de girasol	705	60	645	\$2,21	\$1.426,17
Almidon de maiz	270	1000	-730	\$6,20	-\$4.526,00
Azúcar	6425	0	6425	\$1,00	\$6.425,00
Azúcar Invertido	210	0	210	\$1,00	\$210,00
Azúcar impalpable	2710	1000	1710	\$4,99	\$8.532,90
Azúcar negra	240	0	240	\$8,74	\$2.097,60
Azúcar rubia	140	1500	-1360	\$1,50	-\$2.040,00
Banana	500	0	500	\$1,50	\$749,50
Bicarbonato de sodio	16	500	-484	\$9,99	-\$4.835,16
Cacao amargo	160	400	-240	\$31,50	-\$7.560,00
Canela en rama	10	0	10	\$10,00	\$100,00
Canela molida	11	500	-489	\$8,49	-\$4.151,61
Chip de chocolate para pasteleria	300	380	-80	\$12,00	-\$960,00
Chocolate amargo	600	300	300	\$53,33	\$16.000,00
Costo Total Directo		0	0	\$0,00	\$0,00
Crema de leche	400	0	400	\$6,00	\$2.400,00
Dulce de Leche	350	0	350	\$4,00	\$1.400,00
Dulce de membrillo	800	150	650	\$5,00	\$3.250,00
Harina 0000	7710	47500	-39790	\$0,80	-\$31.832,00

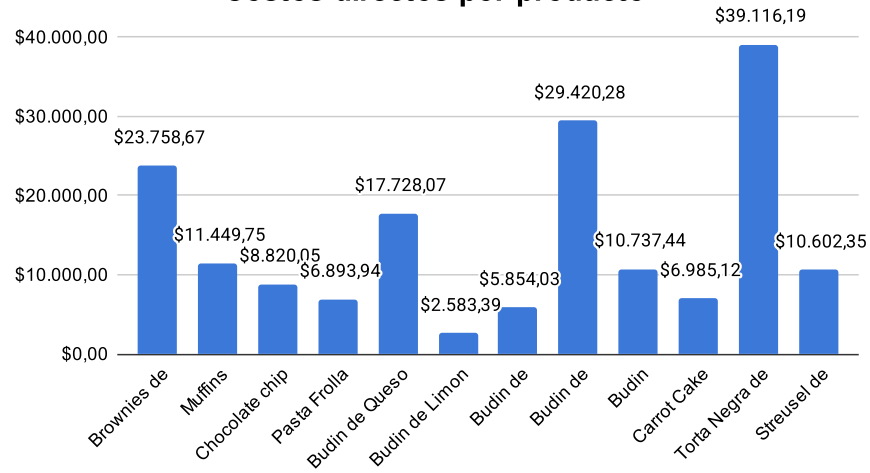
Planificacion Compra	Total Necesario	Stock actual	Compras	 Precio unitario	 Total
Ingredientes		0	0	Precio por unidad	#VALUE!
Leche	960	1000	-40	\$1,20	-\$48,00
Limon	15	15	0	\$186,25	\$0,00
Manteca	4415	900	3515	\$14,40	\$50.616,00
Manzana verde	1250	0	1250	\$2,50	\$3.125,00
Masa Sable	400	0	400	\$6,25	\$2.501,10
Mermelada de damasco	100	0	100	\$5,00	\$500,00
Miel	90	400	-310	\$11,00	-\$3.410,00
Müeslix	100	1000	-900	\$8,72	-\$7.846,88
Naranja	12	6	6	\$150,00	\$900,00
Nuez	1285	500	785	\$20,00	\$15.700,00
Oporto	210	600	-390	\$8,67	-\$3.380,00
Pasas de Uva	100	0	100	\$3,00	\$300,00
Polvo para hornear	292	100	192	\$20,20	\$3.878,40
Queso tipo cream chesse	870	300	570	\$15,20	\$8.664,00
Sal fina	57	200	-143	\$2,00	-\$286,00
Zanahoria	160	0	160	\$2,50	\$400,00
		0	0	\$0,00	\$0,00
		0	0	\$0,00	\$0,00
		0	0	\$0,00	\$0,00

[illegible]

[illegible]

[illegible]

### Costos directos por producto



### Ganancia estimada frente a Producto

