

**Detalle de Inversiones**

<b>Instalaciones y Bienes de Uso</b>						<b>Total sin IVA:</b>	\$56,004,018.26	\$40,002.87
						<b>Total con IVA:</b>	\$67,764,862.10	

**Inversión en Obra /Remodelación**

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					9414828.5	7780850	
<b>Proveedor</b>	<b>Descripción Detallada</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Importe Neto Unitario (sin IVA)</b>	<b>IVA</b>	<b>Importe Total (con IVA)</b>	<b>Importe Total (con IVA)</b>	<b>Observaciones</b>
DUIT	Remodelación completa + Construcción de todas	1	7780850	1633978.5	9414828.5	7780850	Incluye todas la instalaciones

**Equipamiento de Cocina**

				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		Total sin IVA:
					\$37,084,586.88	\$30,648,418.91		\$3,064,841.89
<b>Proveedor</b>	<b>Descripción Detallada</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Importe Neto Unitario (sin IVA)</b>	<b>IVA</b>	<b>Importe Total (con IVA)</b>	<b>Importe Total (sin IVA)</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Amortizaciones</b>
Gastroquil	Cámara Frigorífica Gastroquil   3-BT2 236   Baja	1	7186048.93	1509070.27	\$8,695,119.20	\$7,186,048.93	<a href="https://www.gastroquil.com/cam">https://www.gastroquil.com/cam</a>	\$718,604.89
Brunetti Hermanos	Fabricadora de Helado Tradicional Brunetti FHT -	1	8677685.95	1822314.05	\$10,500,000.00	\$8,677,685.95	<a href="https://brunettihermanos.com.ar/">https://brunettihermanos.com.ar/</a>	\$867,768.60
Guallar	Pasteurizadora de helados GP70	1	5745454.55	1206545.45	\$6,952,000.00	\$5,745,454.55	<a href="http://guallar.com.ar/fabricadoras">http://guallar.com.ar/fabricadoras</a>	\$574,545.45
Master Supply	Heladera Exhibidora Vertical Teora Tev600 530 L	2	1223966.12	257032.88	\$2,961,998.00	\$2,447,932.23	<a href="https://www.mastersupply.com.ar">https://www.mastersupply.com.ar</a>	\$244,793.22
ByEG	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE 1	1	577885.45	121355.95	\$699,241.40	\$577,885.45	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$57,788.55
Master Supply	Mesa Gastronomica Acero Inoxidable 120cm Asc	2	489008.26	102691.74	\$1,183,400.00	\$978,016.53	<a href="https://www.mastersupply.com.ar">https://www.mastersupply.com</a>	\$97,801.65
GastroNovo	Estanteria Sobre Mesada Doble Piso Acero Inoxi	1	241487.60	50712.40	\$292,200.00	\$241,487.60	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$24,148.76
GastroNovo	Estanteria Sobre Mesada Doble Piso Acero Inoxi	2	227520.66	47779.34	\$550,600.00	\$455,041.32	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$45,504.13
GastroNovo	Bacha De Cocina Simple Profesional Acero Inoxi	1	353471.07	74228.93	\$427,700.00	\$353,471.07	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$35,347.11
QUIMEPRO	Dispenser de Jabón Líquido y Alcohol el gel	2	11429.75	2400.25	\$27,660.00	\$22,859.50	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$2,285.95
GastroNovo	Cocina de Pie dos Hornallas a Gas 33*58*85 Bro	1	730371.90	153378.10	\$883,750.00	\$730,371.90	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$73,037.19
Master Supply	Procesadora Profesional Compacta Turboblende	1	633057.02	132941.98	\$765,999.00	\$633,057.02	<a href="https://www.mastersupply.com.a">https://www.mastersupply.com.a</a>	\$63,305.70
GastroNovo	Bowl de Acero Inoxidable para Batir 30 cm	4	36900.83	7749.17	\$178,600.00	\$147,603.31	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$14,760.33
GastroNovo	Bandeja Gastronomica GN 1/1 H 40 Capacidad 5	2	53677.69	11272.31	\$129,900.00	\$107,355.37	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$10,735.54
GastroNovo	Balanza Comercial 30 Kg Digital Novel Eco Kretz	1	439752.07	92347.93	\$532,100.00	\$439,752.07	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$43,975.21
GastroNovo	Balanza De Cocina Digital 5 Kg WADFLOW	1	8223.14	1726.86	\$9,950.00	\$8,223.14	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$822.31
GastroNovo	Cuchara Para Servir Helado Acero Inox Acemel	6	9586.78	2013.22	\$69,600.00	\$57,520.66	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$5,752.07
GastroNovo	Tubo Salsero N°1 Acero Inoxidable 16x18 Cm Ac	2	23553.72	4946.28	\$57,000.00	\$47,107.44	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$4,710.74
GastroNovo	Rallador De Limón Y Cítricos 23cm	1	9256.20	1943.80	\$11,200.00	\$9,256.20	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$925.62
GastroNovo	Batidor N° 30 Estañado Jyn Pérez	2	12727.27	2672.73	\$30,800.00	\$25,454.55	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$2,545.45
GastroNovo	Set De Espatulas X2 Crema Kitchenaid	1	20412.40	4286.60	\$24,699.00	\$20,412.40	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$2,041.24
GastroNovo	Colador De Malla Acero Inoxidable 30 X 20 Cm N	2	6900.83	1449.17	\$16,700.00	\$13,801.65	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$1,380.17
ByEG	CUCHARAS DE MESA PACK 6 UNID TREVISO	1	3086.78	648.22	\$3,735.00	\$3,086.78	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$308.68
ByEG	CUCHILLOS DE MESA PACK 6 UNID TREVISO	1	3086.78	648.22	\$3,735.00	\$3,086.78	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$308.68
ByEG	TENEDORES DE MESA PACK 6 UNID TREVISC	1	3086.78	648.22	\$3,735.00	\$3,086.78	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$308.68
Master Supply	Tabla De Corte Colores 35x50cm	3	16776.03	3522.97	\$60,897.00	\$50,328.10	<a href="https://www.mastersupply.com.a">https://www.mastersupply.com.a</a>	\$5,032.81
Master Supply	Set Juego De Cuchillos Y Tabla De Madera Acere	1	69751.24	14647.76	\$84,399.00	\$69,751.24	<a href="https://www.mastersupply.com.a">https://www.mastersupply.com.a</a>	\$6,975.12
Master Supply	Olla Allegra 20 cm Asas Acero Triple Fondo Tram	2	46197.52	9701.48	\$111,798.00	\$92,395.04	<a href="https://www.mastersupply.com.a">https://www.mastersupply.com.a</a>	\$9,239.50
ByEG	PLANCHA DE SILICONA CON MALLA 30 X 40 C	2	855.74	179.70	\$2,070.88	\$1,711.47	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$171.15
ByEG	PCM1173 PLACA MASA NÂ° 3 24CM X 34CM D	1	11439.00	2402.19	\$13,841.19	\$11,439.00	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$1,143.90
ByEG	TERMÓMETRO PINCHE DIGITAL PARA ALIMEN	2	4606.91	967.45	\$11,148.72	\$9,213.82	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$921.38
ByEG	EXPRIMIDOR ELECTRICO W429 WINCO	1	21600.00	4536.00	\$26,136.00	\$21,600.00	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$2,160.00
ByEG	CUCHARA PARA SERVIR/GUISERA LISA ENTE	2	9402.75	1974.58	\$22,754.66	\$18,805.50	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$1,880.55
ByEG	PACK DE VASOS GINGA 280 ML 6 PIEZAS NAL	1	4554.90	956.53	\$5,511.43	\$4,554.90	<a href="https://www.byeg.com.ar/product">https://www.byeg.com.ar/product</a>	\$455.49

PSA	Purificador de agua, PSA mini	1	282644.63	59355.37		\$342,000.00	\$282,644.63	<a href="https://tienda.psa.com.ar/psa-mir">https://tienda.psa.com.ar/psa-mir</a>	\$28,264.46
El Emporio	Rollo De Papel Film Transparente Para Cocina 3	3	6605.79	1387.21		\$23,979.00	\$19,817.36	<a href="https://tienda.elnuevoemporio.com">https://tienda.elnuevoemporio.com</a>	\$1,981.74
El Emporio	Papel Manteca Grande Rollo 1kg 50 m 38 cm An	1	7274.38	1527.62		\$8,802.00	\$7,274.38	<a href="https://tienda.elnuevoemporio.com">https://tienda.elnuevoemporio.com</a>	\$727.44
El Emporio	Taper Hermético Contenedor Tarro Clipper 3,2 Lit	50	3319.83	697.17		\$200,850.00	\$165,991.74	<a href="https://tienda.elnuevoemporio.com">https://tienda.elnuevoemporio.com</a>	\$16,599.17
El Emporio	Bowl Ensaladera Plastico Batidora Recipiente Ye	5	501.65	105.35		\$3,035.00	\$2,508.26	<a href="https://tienda.elnuevoemporio.com">https://tienda.elnuevoemporio.com</a>	\$250.83
El Emporio	Manopla Guante Agarradera Para Horno 25 Cm	1	8179.34	1717.66		\$9,897.00	\$8,179.34	<a href="https://tienda.elnuevoemporio.com">https://tienda.elnuevoemporio.com</a>	\$817.93
El Emporio	Tacho Plastico Cilindrico Gastronomico Con Tapa	3	17037.19	3577.81		\$61,845.00	\$51,111.57	<a href="https://tienda.elnuevoemporio.com">https://tienda.elnuevoemporio.com</a>	\$5,111.16
Colombraro	Tacho Cesto De Basura 25 Its Colombraro P/ Res	2	17822.07	3742.63		\$43,129.40	\$35,644.13	<a href="https://articulo.mercadolibre.com">https://articulo.mercadolibre.com</a>	\$3,564.41
Silo cervecero	Refractómetro	1	24793.39	5206.61		\$30,000.00	\$24,793.39	<a href="https://www.silocervecero.com.ar/">https://www.silocervecero.com.ar/</a>	\$2,479.34
Demasled	Detector de Humo y Monóxido de Carbono 2 en 1 con	1	59563.64	12508.36		\$72,072.00	\$59,563.64	<a href="https://mayorista.demasled.com.ar/">https://mayorista.demasled.com.ar/</a>	\$5,956.36
Boston	Matafuego Tipo K de Acetato de Potasio x 2.5 Lts	1	230578.51	48421.49		\$279,000.00	\$230,578.51	<a href="https://matafuegosboston.com.ar/">https://matafuegosboston.com.ar/</a>	\$23,057.85
Fravega	Aire acondicionado	1	545453.72	114545.28		\$659,999.00	\$545,453.72	<a href="https://www.fravega.com/p/aire-a">https://www.fravega.com/p/aire-a</a>	\$54,545.37

Equipamiento de Mostrador / Salón / Decoración								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		
					\$16,628,828.10	\$13,742,833.14		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones	Amortizaciones
KLD	Austral Expositor cerrado para helado de crema	1	9371900.83	1968099.174	\$11,340,000.00	\$9,371,900.83	<a href="https://kldargentina.com/">https://kldargentina.com/</a>	\$937,190.08
MiTresd	Cartel del logo luminoso	1	61983.47	13016.52893	\$75,000.00	\$61,983.47	<a href="https://mitresd.mercadoshops.com">https://mitresd.mercadoshops.com</a>	\$6,198.35
MiTresd	Mapa personalizado de Argentina	1	286776.86	60223.1405	\$347,000.00	\$286,776.86	<a href="https://mitresd.mercadoshops.com">https://mitresd.mercadoshops.com</a>	\$28,677.69
Naldo	Smart TV AOC 43" LED FHD S5135/77G	2	272726.45	57272.55372	\$659,998.00	\$545,452.89	<a href="https://www.naldo.com.ar/43-s51">https://www.naldo.com.ar/43-s51</a>	\$54,545.29
Naldo	Soporte Like-T Ly-F110 Fijo 14 A 43" 25kg	2	9090.08	1908.917355	\$21,998.00	\$18,180.17	<a href="https://www.naldo.com.ar/SOPQ">https://www.naldo.com.ar/SOPQ</a>	\$1,818.02
GastroNovo	Balanza Comercial 30 Kg Digital Novel Eco Kretz	1	439752.07	92347.93388	\$532,100.00	\$439,752.07	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$43,975.21
Gastro Novo	Mesada Profesional Desmontable Con Zocalo Ac	1	458512.40	96287.60331	\$554,800.00	\$458,512.40	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$45,851.24
GastroNovo	Bacha De Cocina Simple Profesional Acero Inoxi	1	353471.07	74228.92562	\$427,700.00	\$353,471.07	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$35,347.11
Para Tu Casa	Banqueta X2 Taburete Tolix Desayunadora Cocin	8	101501.49	21315.3124	\$982,534.40	\$812,011.90	<a href="https://articulo.mercadolibre.com">https://articulo.mercadolibre.com</a>	\$81,201.19
Fravega	Aire acondicionado	1	545453.72	114545.281	\$659,999.00	\$545,453.72	<a href="https://www.fravega.com/p/aire-a">https://www.fravega.com/p/aire-a</a>	\$54,545.37
Biston	Kit Para Habilitación de Locales Comerciales	1	98347.11	20652.89256	\$119,000.00	\$98,347.11	<a href="https://matafuegosbiston.com.ar/">https://matafuegosbiston.com.ar/</a>	\$9,834.71
Dixxi (Carpintero)	Mesas flotantes + Kit de instalación	6	14049.59	2950.413223	\$102,000.00	\$84,297.52	Whatsapp	\$8,429.75
Dixxi (Carpintero)	Barra flotante + Kit de instalación	1	61983.47	13016.52893	\$75,000.00	\$61,983.47	Whatsapp	\$6,198.35
Dixxi (Carpintero)	Repisa flotante	1	77685.95	16314.04959	\$94,000.00	\$77,685.95	Whatsapp	\$7,768.60
Dixxi (Carpintero)	Panel de madera	1	206611.57	43388.42975	\$250,000.00	\$206,611.57	Whatsapp	\$20,661.16
Tienda mi espejo	Espejo en forma del mapa de Argentina	1	72441.32	15212.67769	\$87,654.00	\$72,441.32	Whatsapp	\$7,244.13
Colombraro	Tacho Cesto De Basura 25 Its Colombraro P/ Res	1	17822.07	3742.633884	\$21,564.70	\$17,822.07	<a href="https://articulo.mercadolibre.com">https://articulo.mercadolibre.com</a>	\$1,782.21
ElCarpintero3	Banco Con Respaldo De Pino 120 Plaza O Quind	3	48677.69	10222.31405	\$176,700.00	\$146,033.06	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar">https://www.mercadolibre.com.ar</a>	\$14,603.31
ExpressDeco	Set 3 Cuadros Decorativo 30x40 Bauhaus Mader	2	42057.85	8832.14876	\$101,780.00	\$84,115.70	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar">https://www.mercadolibre.com.ar</a>	\$8,411.57

Mobiliario y Decoración								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		
					\$1,321,192.00	\$1,091,894.21		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones	Amortizaciones
Fravega	PC All In One HP 21,5" Intel Celeron 4GB 128GB	1	826445.45	173553.5455	\$999,999.00	\$826,445.45	<a href="https://www.fravega.com/p/pc-ai">https://www.fravega.com/p/pc-ai</a>	\$275,206.34
ID GROUP	Impresora Termica Tickeadora Comandera Fisca	1	62435.54	13111.46281	\$75,547.00	\$62,435.54	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar">https://www.mercadolibre.com.ar</a>	\$20,791.03
Software	FUDO + Instalación gratuita.	1	25206.61	5293.38843	\$30,500.00	\$25,206.61	<a href="https://fu.do/es-ar/precios/">https://fu.do/es-ar/precios/</a>	\$2,520.66
MercadoBuy	Caja Para Dinero 8 Divisiones Billetes Gaveta Registr	1	79668.60	16730.40496	\$96,399.00	\$79,668.60	<a href="https://articulo.mercadolibre.com">https://articulo.mercadolibre.com</a>	\$7,966.86
Mercado Pago	Posnet	1	37189.26	7809.743802	\$44,999.00	\$37,189.26	<a href="https://www.mercadopago.com.ar">https://www.mercadopago.com.ar</a>	\$12,384.02
Telecentro	Plan Internet premium 1000 megas	1	27933.06	5865.942149	\$33,799.00	\$27,933.06	<a href="https://telecentro.com.ar/internet">https://telecentro.com.ar/internet</a>	\$2,793.31
Botiquín de Primeros Auxilios	Botiquín De Primeros Auxilios 68 Elementos Con	1	33015.70	6933.297521	\$39,949.00	\$33,015.70	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar">https://www.mercadolibre.com.ar</a>	\$3,301.57

Equipos de Oficina/TI								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		
					0	0		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones	
				0	0	0		
Otros								
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	Total sin IVA:	
					\$3,315,426.62	\$2,740,022.00	\$274,002.20	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones	Amortizaciones
<b>Productos de limpieza - Cuarto de basura.</b>								
Colombraro	Tacho De Residuos 100 Lts C/tapa Plana Art. 2244 Cd	1	61600	12936	\$74,536.00	\$61,600.00	<a href="https://articulo.mercadolibre.com">https://articulo.mercadolibre.com</a>	\$6,160.00
QUIMEPRO	Rejilla Liviana	10	261	54.81	\$3,158.10	\$2,610.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$261.00
QUIMEPRO	Trapo Rayado	10	845	177.45	\$10,224.50	\$8,450.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$845.00
QUIMEPRO	Esponja cocina extra sanitaria	6	635	133.35	\$4,610.10	\$3,810.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$381.00
QUIMEPRO	Lampazo Mopa Algodon Retorcido	2	2733	573.93	\$6,613.86	\$5,466.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$546.60
QUIMEPRO	Pala Plastica con cabo a presión	2	2612	548.52	\$6,321.04	\$5,224.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$522.40
QUIMEPRO	Escobillón Onix	2	3421	718.41	\$8,278.82	\$6,842.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$684.20
QUIMEPRO	Balde escurridor	1	5789	1215.69	\$7,004.69	\$5,789.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$578.90
QUIMEPRO	Bolsas Plasticas 45 x 60 x 10 unidades	3	334	70.14	\$1,212.42	\$1,002.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$100.20
QUIMEPRO	Bolsas Plásticas 50x70 x 10 unidades	3	400	84	\$1,452.00	\$1,200.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$120.00
QUIMEPRO	Guantes Latex caja x 100 unidades	1	4880	1024.8	\$5,904.80	\$4,880.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$488.00
QUIMEPRO	Papel higienico Jumbo 300 m x 8 unidades	2	14666	3079.86	\$35,491.72	\$29,332.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$2,933.20
QUIMEPRO	Toalla Rollo 200 M extra blanco x 4 unidades	2	21685	4553.85	\$52,477.70	\$43,370.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$4,337.00
QUIMEPRO	Toalla intercaladas bauge	2	14600	3066	\$35,332.00	\$29,200.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$2,920.00
QUIMEPRO	Dispenser de toalla intercalada	1	12080	2536.8	\$14,616.80	\$12,080.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$1,208.00
Gastro Novo	Estanteria Acero Inox 4 Niveles Ajustable	1	559999	117599.79	\$677,598.79	\$559,999.00	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$55,999.90
<b>Depósito de almacenamiento</b>								
Gastro Novo	Estanteria Acero Inox 4 Niveles Ajustable	3	559999	117599.79	\$2,032,796.37	\$1,679,997.00	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$167,999.70
<b>Baño</b>								
-	Inodoro	1	0	0	0	0	El local ya lo dispone	\$0.00
-	Lavamanos	1	0	0	0	0	El local ya lo dispone	\$0.00
-	Espejo sobre lavamanos	1	0	0	0	0	El local ya lo dispone	\$0.00
QUIMEPRO	Dispenser de toalla intercalada	1	12080	2536.8	\$14,616.80	\$12,080.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/lis">https://www.quimepro.com.ar/lis</a>	\$1,208.00
QUIMEPRO	Dispenser de Jabón Líquido y Alcohol el gel	1	13830	2904.3	\$16,734.30	\$13,830.00	<a href="https://www.quimepro.com.ar/">https://www.quimepro.com.ar/</a>	\$1,383.00
Grupo Gemme	Cesto Daccord blanco 3lts BINOIMP 13	1	16405	3445.05	\$19,850.05	\$16,405.00	<a href="https://grupogemme.com.ar/p">https://grupogemme.com.ar/p</a>	\$1,640.50
Grupo Gemme	Accesorio de baño Peirano portarrollo linea 8000	1	12356	2594.76	\$14,950.76	\$12,356.00	<a href="https://grupogemme.com.ar/p/acc">https://grupogemme.com.ar/p/acc</a>	\$1,235.60
Gastro Novo	Estante De Pared Repisa Profesional Acero Inox	1	224500	47145	\$271,645.00	\$224,500.00	<a href="https://www.gastronovo.com/pro">https://www.gastronovo.com/pro</a>	\$22,450.00

Detalle de Inversiones							
**Activos Intangibles** / Capital de Trabajo Inicial / Otros Gastos Pre-Operativos					Total sin IVA:	40707645.45	
					Total con IVA:	49256250.99	
Licencias y Permisos							
					21%	Total con IVA:	
					927616.46	Total sin IVA:	
					766625.17		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones
ARCA	Inscripción fiscal	1	5792.17	1216.3557	7008.5257	5792.17	
Inocua Alimentos	Habilitación bromatológica	1	240000	50400	290400	240000	
TAD	Habilitación de dispositivos publicitarios	1	112731	23673.51	136404.51	112731	2 Televisores.
Highsec	Ley de autoprotección	1	408102	85701.42	493803.42	408102	

Licencias y Permisos son las autorizaciones y habilitaciones específicas que necesita el local y la operación del negocio gastronómico para funcionar legalmente ante diversas autoridades. Lo otorgan los distintos niveles de gobierno (municipal, provincial, nacional) y organismos de control.

Certificado de Aptitud Ambiental: Evalúa el impacto ambiental de la actividad.  
 Certificado de Bomberos / Seguridad contra Incendios: Aprobación de las instalaciones y medidas de seguridad contra incendios (matifuegos, luces de emergencia, señalización de salidas, etc.).  
 Informe de Verificación de Instalación Eléctrica: Certificado de que la instalación eléctrica cumple con las normativas vigentes y es segura.  
 Constancia de Funcionamiento Adecuado de Instalación de Gas:  
 Informe que verifica la correcta y segura instalación de gas.  
 Carnet de Manipulador de Alimentos: Obligatorio para todo el personal que manipule alimentos. Se obtiene a través de cursos y exámenes avalados por la AGC o entidades reconocidas.

Gastos de Constitución de la Sociedad							
					21%	Total con IVA:	
					1211076.9	Total sin IVA:	
					1000890		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones
IGJ	Inscripción de sociedad anónima	1	1000890	210186.9	1211076.9	1000890	Trámite preferencial.
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	

Costos asociados con la creación legal y formal de la empresa o sociedad que operará el negocio gastronómico. Son gastos necesarios para que la entidad jurídica exista y pueda funcionar legalmente.

Desarrollo de Marca							
					21%	Total con IVA:	
					325490	Total sin IVA:	
					269000		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones
Pasaviva	Creación de Marca, y Diseño de marca en general	1	269000	56490	325490	269000	Precio Desarrollo de Marca
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	
			0	0	0	0	

Incluye el diseño de elementos visuales (logo, paleta de colores, tipografía), la creación de la presencia digital inicial (web básica, perfiles en redes sociales) y la producción de materiales gráficos y fotográficos profesionales.

en el local, uniformes, menú, web, etc.  
 Tipografía: Elección de las fuentes de letra que se utilizarán para la comunicación de la marca.  
 Manual de Marca (Brand Guidelines): Un documento que establece cómo se debe usar el logo, los colores, las tipografías y otros elementos visuales para asegurar coherencia en todas las comunicaciones.  
 Diseño de Menú y Cartelera:  
 Diseño Gráfico de la Carta Menú: Cómo se ve y se presenta tu oferta gastronómica. Esto incluye la diagramación, las fotos (si las hay), los materiales.  
 Diseño de Cartelera Exterior e Interior: Letras, pizarras, señalética dentro del local.  
 Presencia Digital Inicial:  
 Creación de Página Web Básica: Un sitio web informativo inicial con menú, horarios, ubicación, contacto y quizás un sistema de reservas simple.  
 Configuración de Perfiles en Redes Sociales: Establecer la presencia inicial en plataformas como Instagram, Facebook, Google My Business, con diseño de perfil y primeras publicaciones.  
 Fotografía Profesional (Inicial):  
 Sesiones de fotos para la web, redes sociales y material publicitario.  
 Comunicación y Relaciones Públicas (Inicial):

Inventario Inicial							
					21%	Total con IVA:	
					10.50%	Total sin IVA:	
					7481005.64	6182649.29	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
Bianca Luna	ACEITE DE GIRASOL ALSAMAR bid x 5 L	1	2752	577.92	3329.92	2752	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
Alfajores Merengo	Alfajores Santafesinos	2	38126.62	8006.5902	92266.4204	76253.24	<a href="https://alfajoresmerengo.com/productos/alfajor-santafesino-x-1100/">https://alfajoresmerengo.com/productos/alfajor-santafesino-x-1100/</a>
Almendo Los Monos	Almendras (Rio Negro)	2	7346.346	84657.892	69965.2	69965.2	<a href="https://yuyupa.com.ar/producto/almendras-agroecologicas-x-1-kg/">https://yuyupa.com.ar/producto/almendras-agroecologicas-x-1-kg/</a>
Cooperativa Cuchiayo	Arrope De Uva (La Rioja)	4	13313.3	2795.793	6436.372	53253.2	<a href="https://www.instagram.com/cooperativacuchiayo/?h=2">https://www.instagram.com/cooperativacuchiayo/?h=2</a>
Calandri	Arrope De Algarroba	4	15513.3	3257.793	75084.372	62053.2	<a href="https://www.tiendaalandri.com.ar/productos/arrope-de-algarroba/">https://www.tiendaalandri.com.ar/productos/arrope-de-algarroba/</a>
Bianca Luna	LECHE EN POLVO DESCREMADA VERONICA bol	5	2738	574.98	16594.9	13699	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
Bianca Luna	Azúcar Común Tipo A Nutrición Bol X 25 Kg.	204	866.62	181.9902	215916.4808	1178790.48	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
Bianca Luna	AZUCAR MASCABO VALLE DEL NORTE paq x 1 kg.	2	4737	994.77	11463.54	9474	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
Yuyupa	Banana Jueña	5	6147.6	1290.996	37192.98	30738	<a href="https://yuyupa.com.ar/producto/cajon-de-bananas-organicas-x-8-kg/">https://yuyupa.com.ar/producto/cajon-de-bananas-organicas-x-8-kg/</a>
Bianca Luna	CACAO AMARGO EMETH bol x 1 Kg.	4	23597	4955.37	114209.48	94388	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
Villares	Canela en Rama H2 x 1 kg.	1	47552	9985.92	57537.92	47552	<a href="https://alimentosvillares.com.ar/canela-en-rama-h2-x-1-kg.html">https://alimentosvillares.com.ar/canela-en-rama-h2-x-1-kg.html</a>
Bianca Luna	Canela Molido Ceylan Bol X 1 Kg.	2	7784	1634.64	18837.28	15568	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
New gardens	Chips de banana	2	23.027	4835.586	55724.372	46053.2	<a href="https://newgardens.com.ar/banana-chips-x-2-kg">https://newgardens.com.ar/banana-chips-x-2-kg</a>
El Granate	Chocolite Amargo	1	8333	1749.93	10082.93	8333	<a href="https://www.distribuidoragranate.com.ar/">https://www.distribuidoragranate.com.ar/</a>
Bianca Luna	Coco Rallado Redial Bol X 1 Kg.	2	10105	2122.05	24454.1	20210	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
Bianca Luna	Crema De Leche Milkaut 39% Sach X 5 L.	212	6000	1260	1539120	1272000	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
La Cuyania Regionales	Cuaresemillos (San Juan) En Almibar	3	14751	3097.71	53546.13	44253	<a href="https://www.instagram.com/lacuyaniaregionales/">https://www.instagram.com/lacuyaniaregionales/</a>
Natural Whey	Dextrosa	93	8646	1437.66	770380.38	636678	<a href="https://naturalwheysuplementos.com/producto/glucosa-dextrosa-7g">https://naturalwheysuplementos.com/producto/glucosa-dextrosa-7g</a>
Paso Ancho Berries	Dulce De Calafate	5	21050.6	4420.626	127356.13	105253	<a href="https://www.pasoanchoberries.com.ar/productos/dulce-de-calafate/">https://www.pasoanchoberries.com.ar/productos/dulce-de-calafate/</a>
La Primera	Dulce De Leche De Cabra (Catamarca)	6	20541	4313.61	149127.66	123246	<a href="https://laprimera.com.ar/producto/dulce-de-leche-de-cabra/">https://laprimera.com.ar/producto/dulce-de-leche-de-cabra/</a>
Bianca Luna	Dulce De Leche Familiar Vaselli	7	3978	835.38	53693.66	27846	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
San Ignacio	Dulce De Leche Heladero Santafesino	15	6292.2	1321.362	114203.43	94383	<a href="https://www.sesasi.com/productos/dulce-de-leche-heladero-baldo">https://www.sesasi.com/productos/dulce-de-leche-heladero-baldo</a>
El Fararon	Dulce De Mermelita	16	3516.3	738.843	68114.288	56292.8	<a href="https://www.fararonalimentos.com.ar/productos/dulce-de-mermelita/">https://www.fararonalimentos.com.ar/productos/dulce-de-mermelita/</a>
Razetto	Esencia Comestible De Menta Naarden Hidroalcohólica	01	70810	14870.1	8568.01	7081	<a href="https://tienda.elnuevoomero.com.ar/ienda/jarabe-esencias/esu/">https://tienda.elnuevoomero.com.ar/ienda/jarabe-esencias/esu/</a>
Bianca Luna	Esencia De Vainilla Dewey	1	1075.86	225.9306	1301.7906	1075.86	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
Pulver	Estabilizante Neutro Para Helado De Agua (029)	6	14344	3012.24	104137.44	86064	<a href="https://ingredientespulver.com/ar/">https://ingredientespulver.com/ar/</a>
Pulver	Estabilizante Neutro Premium Con Emulsionante (015)	7	16451	3454.71	139339.97	115157	<a href="https://ingredientespulver.com/ar/">https://ingredientespulver.com/ar/</a>
Melissa Distribuidora	Eucalipto	1	6160	1263.6	7453.4	6160	<a href="https://distribuidoramelissayvirota.com.ar/producto/lucal-polo-hdo">https://distribuidoramelissayvirota.com.ar/producto/lucal-polo-hdo</a>
Farmel Bernay	Fernet (Cordoba)	5	20756.6	4396.886	125977.43	103783	<a href="https://www.psicofarmel.com/">https://www.psicofarmel.com/</a>
Dani'S Patagonia	Frambuesas (Santa Cruz)	3	13051.1	2740.731	47375.493	39153.3	<a href="https://www.instagram.com/danis_patagonia/?hl=es">https://www.instagram.com/danis_patagonia/?hl=es</a>
Patagonia Natural Market	Frutos Secos Premium	4	15000	3150	72600	60000	<a href="https://patagonianaturalmarket.com/frutos-secos-premium-patagon">https://patagonianaturalmarket.com/frutos-secos-premium-patagon</a>
La botica del pastelero	Glucosa 1 kg	5	10568	2219.28	63936.4	52840	<a href="https://boticadelpastelero.com.ar/productos/glucosa-x-250-gr-paste">https://boticadelpastelero.com.ar/productos/glucosa-x-250-gr-paste</a>
Bianca Luna	Harina 0000 Favorita Pack.15X1Kg.	2	1112	233.52	2691.04	2224	<a href="https://biancaluna.com.ar/productos.php">https://biancaluna.com.ar/productos.php</a>
Natural Whey	Inulina	7	32610	6848.1	276206.7	228270	<a href="https://naturalwheysuplementos.com/producto/inulina-crabiodio-7g">https://naturalwheysuplementos.com/producto/inulina-crabiodio-7g</a>
Sodrapro	Jarabe Sabor Cola Concentrado	4	499.9	104.98	2419.516	1699.6	<a href="https://sodrapro.com.ar/productos/jarabe-sabor-cola-origami-rmde-10-ml">https://sodrapro.com.ar/productos/jarabe-sabor-cola-origami-rmde-10-ml</a>
Yuyupa	Jengibre	1	1380	288	5094	4140	<a href="https://yuyupa.com.ar/producto/almendras-agroecologicas-x-1-kg/">https://yuyupa.com.ar/producto/almendras-agroecologicas-x-1-kg/</a>
MayvistarNet	Leche Descremada Ust Tregar Pack.12X1LT.	674	1047.58	219.9918	854343.3932	760688.92	<a href="https://www.mayvistar.net/leche-entera-larga-vida-tregar-pack">https://www.mayvistar.net/leche-entera-larga-vida-tregar-pack</a>
Fina Ecotipa	Limón De Tafi Viejo (Tucuman)	17	2114.8	444.108	43501.436	35951.6	<a href="https://www.instagram.com/finaecotipa?h=emZ4Yz2a1TFpaYV/">https://www.instagram.com/finaecotipa?h=emZ4Yz2a1TFpaYV/</a>

Se refiere al stock inicial de todos los insumos necesarios para empezar a producir y vender desde el primer día. Es lo que necesitas comprar antes de abrir para tener tus platos y bebidas listos. Se suele calcular para cubrir un periodo determinado (ej. 1 mes de operación) antes de que las ventas comiencen a generar flujo de caja.

Ejemplos:  
 Materia Prima: Alimentos perecederos (frutas, verduras, carnes, lácteos), no perecederos (harinas, aceites, especias), productos de panadería y pastelería.  
 Bebidas: Gaseosas, jugos, aguas, cervezas, vinos, licores (el stock inicial para la barra y el salón).  
 Insumos de Limpieza y Desinfección: Productos para la higiene del local, cocina, baños, vajilla.  
 Insumos de Empaque/Packaging: Si hay servicio de delivery o take-away (envases, bolsas, servilletas de papel, etc.).  
 Utensilios Menores: Pequeños elementos de cocina que se gastan o reponen con frecuencia (ej. esponjas, trapos, papel film, etc.).



			0	0	0
--	--	--	---	---	---

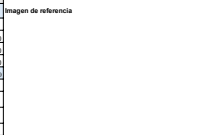
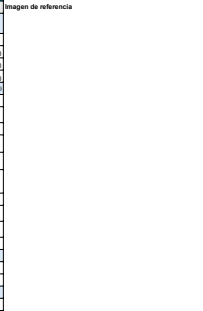
Comunicación - Publicidad Pre-Apertura							
			21%	Total con IVA:	Total sin IVA:		
				34291738.80	28340280		
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones
Centro de copiado RR	Folletos de 10x10	500	56000	11760	33880000	28000000	Es la invitación a la inauguración
Centro de copiado RR	Cr de 15x15	5	14500	3045	8725	72500	
Valentino Globos	Paquete de Globos Látex Globos 50 blancos y celeste	2	9850	2068.5	23837	19700	
Valentino Globos	Banderines quimaduras de friselina 2.10 metros	6	5680	1192.8	41236.8	34080	
Instagram	Publicidad de reels por 6 días	1	84000	17640	101640	84000	
Mia Martinez	Influencer	1	130000	27300	157300	130000	
				0	0	0	
				0	0	0	
				0	0	0	
				0	0	0	
				0	0	0	

Son todos los gastos de marketing y comunicación que se realizan antes de que el negocio abra sus puertas al público para generar expectativa, dar a conocer la marca y atraer a los primeros clientes.

Ejemplos:  
 Campaña de lanzamiento en redes sociales: Publicidad pagada en Instagram, Facebook, Google Ads para anunciar la próxima apertura.  
 Diseño e impresión de flyers, folletos o invitaciones: Para distribuir en la zona o en eventos.  
 Eventos de pre-lanzamiento o degustaciones privadas: Costos asociados a eventos para prensa, influencers o clientes VIP antes de la apertura oficial.  
 Material gráfico de señalización exterior temporal: Carteles de "Próxima Apertura", "En Construcción" con la marca.  
 Contratación de agencia de prensa o relaciones públicas: Para gestionar la comunicación del lanzamiento.

Inversión Inicial				IVA II	Dólar	1400
Total inversión Inicial		Total sin IVA:	92763462.72	USD66,259.62		
		Total con IVA:	112243789.9	USD80,174.14	USD13,914.52	
Amortizaciones		Total con IVA:	\$5,038,091.19	\$3,598.64		
Bienes de uso		Total con IVA:	\$48,223,168.26	\$34,445.12		
Concepto de Inversión	Importe Total (sin IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones / Proveedor			
<b>Instalaciones y Bienes de Uso</b>						0
Obra /Remodelación	7780850	9414828.5				
Equipamiento de Cocina	\$30,648,418.91	\$37,084,586.88				
Equipamiento de Salón	\$13,742,833.14	\$16,628,828.10				0
Mobiliario y Decoración	\$1,091,894.21	\$1,321,192.00				
Equipos de Oficina/TI	0	0				
Otros (si aplica)	\$2,740,022.00	\$3,315,426.62				
<b>**Activos Intangibles**</b>						
Licencias y Permisos	766625.17	927616.46				
Gastos de Constitución	1000890	1211076.9				
Desarrollo de Marca	269000	325490				
<b>Capital de Trabajo Inicial</b>						
Inventario Inicial	6182649.29	7481005.64			Estimación para X días/semanas	
Caja Inicial	200000	242000				
<b>Otros Gastos Pre-Operativos</b>						
Capacitación de Personal	0	0	La capacitación planificada será brindada por las dueñas del establecimiento, por lo que no implicará un costo adicional para la empresa. En cuanto a la capacitación en Reanimación Cardiopulmonar (RCP),			
Publicidad Pre-Apertura	28340280	34291738.80				

Estandarización de Recetas y Costos de Producción												
Categoría	Número del Plano/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Precio de Venta (en IVA)	Categoría		Tiempo de Producción por Porción en min. Categoría xxx	#RECIPI		
							Hóldos	Precio Promedio (valor en IVA)				
								0	0	0		
Estandarización de Recetas y Costos de Producción												
Categoría	Número del Plano/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Precio de Venta (en IVA)	Categoría		Tiempo de Producción por Porción en min. Categoría Alimento	#RECIPI		
							Hóldos	Precio Promedio (valor en IVA)				
								0	0	0		
Categoría	Número del Plano/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Precio de Venta (en IVA)	Tipo		Tempo total por porción	Tempo por porción		
Hóldos	Catamarca	40 Porciones	0.232 Kg	\$ 1,344.64	15%	\$ 8,949.77	Descripción y evaluación de tiempos		0:00:30	0:00:30		
Bases cremosas de dulce de leche de cabra con pequeños tropezones de cáscara de naranja confitada.	Ingredientes	Peso NETO	Litros	% Hóldos	% Incremento por porción	Reducción a Base*	Peso BRUTO	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario			
		Leche entera	5.100	l	1%	2%	0%	97%	5,246.00	\$ 1,047.58	\$ 1,495.69	
		Crema de leche	1.800	l	1%	0%	0%	99%	1,434.00	\$ 6,000.62	\$ 9,497.97	
		Dulce de leche de cabra	0.700	kg	4%	2%	0%	98%	0.260	\$ 20,541.00	\$ 10,260.00	
		Azúcar	1.100	kg	0%	0%	0%	100%	1.100	\$ 866.62	\$ 953.19	
		Dextrosa	0.500	kg	0%	0%	0%	100%	0.500	\$ 6,846.00	\$ 3,423.00	
		Leche en polvo	0.550	kg	2%	0%	0%	99%	0.575	\$ 2,738.00	\$ 1,528.81	
		Estabilizante neutro	0.080	kg	0%	0%	0%	100%	0.080	\$ 14,544.00	\$ 1,147.52	
		Cáscara de naranja confitada	0.450	kg	0%	0%	0%	100%	0.450	\$ 6,167.65	\$ 3,673.44	
		Envases para Hóldos 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12,656.00	
			10.000	kg	0%	0%	0%	100%	10.200		\$ 53,763.52	
		<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas. Corroborar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados. Certificar que los materiales a utilizar y la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados. Tiempo de asegurar inocuidad: 0:00:30 / 0:00:00										
		<b>PRODUCCIÓN</b> Pesarse ingredientes secos en tomas separadas (limpios y secos): Leche en polvo (0.550 kg), Azúcar (1.100 kg), Dextrosa (0.500 kg) y Estabilizante neutro (0.080 kg), limpios y reservados. En la pasteurizadora verter la leche entera (5.100 l) y crema de leche (1.800 kg) e iniciar el proceso de agotamiento. Incorporar los secos en forma de lluvia. Una vez finalizado el proceso de pasteurización agregamos el dulce de leche de cabra (0.700 kg) y homogeneizar hasta obtener una mezcla bien uniforme. Con el refriador se aseguramos que se fría sea el proceso REF 1. Pesarse la mezcla a un envase de plástico hermético. REF 2 Reposar (proceso de maduración) 12 horas en freezer de 2 - 4°C. Incorporar la mezcla a la mezcladora por la abertura de la parte de arriba, girar la válvula y presionar el botón verde que se encuentra arriba a la derecha. En la bandeja heladora, incorporar el helado obtenido, agregando las cáscaras confitadas (0.100 kg) alternando las capas. Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C). Tiempo de producción: 0:16:00 / 14:37:30										
		<b>DESPACHO</b> Colocar en vitrina a 12 a 14 °C. Referencias: Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro. Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción.										
		<b>Tempo Total</b> 0:26:30 / 14:37:30										
Categoría	Número del Plano/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Precio de Venta (en IVA)	Tipo		Tempo total por porción	Tempo por porción		
Preparaciones previas	Cáscara de naranja confitada	1 Porción	0.450 Kg	\$ 3,675.44	30%	\$ 12,251.48	Descripción y evaluación de tiempos		0:00:00	0:00:00		
Naranjas frescas	Ingredientes	Peso Neto	Litros	% Hóldos	% Incremento por porción	Reducción a Base*	Peso BRUTO	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario			
		Naranjas frescas	0.150	kg	50%	5%	4%	0%	0.116	\$ 8,867.60	\$ 3,116.98	
		Azúcar	0.120	kg	0%	0%	0%	100%	0.120	\$ 866.62	\$ 103.99	
		Agua	0.125	l	0%	0%	0%	100%	0.125	-	-	
		Glucosa	0.040	kg	0%	0%	0%	99%	0.042	\$ 10,568.00	\$ 444.97	
		Sal	0.015	kg	0%	0%	0%	100%	0.015	\$ 693.00	\$ 10.80	
			0.450					0.618	\$ 10,113.10 (IVA)	\$ 3,675.44		
		<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas. Corroborar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados. Certificar que los materiales a utilizar y la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados. Tiempo de asegurar inocuidad: 0:00:30 / 0:00:00										
		<b>PRODUCCIÓN</b> Lavar bien las naranjas, pelar retirando solo la parte naranja y poca del albedo (parte blanca). Cortar en tiras finas de 2 mm x 1cm. Colocar las cáscaras en agua fría, lavar a hervor (100 °C) y deshojar el agua. Repetir este proceso 3 veces para quitar el amargor. Pesarse los ingredientes: Azúcar (0.120 kg), Agua (0.120 kg), Glucosa (0.040 kg) y sal (0.015 kg). En una olla, combinar los ingredientes y llevar a hervor hasta disolver el azúcar. Precalentar el horno. Agregar las cáscaras blanqueadas al almibar y cocinar a fuego bajo durante, hasta que se vuelven translúcidas y brillantes. Escurrir con un colador y escurrir en una placa. Dejar secar en horno a 60 °C. Guardar en lugar hermético y rotulado. REF 1 Tiempo de producción: 1:49:30 / 0:00:00										
		<b>Referencias</b> Ref 1: Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción.										
<b>Tempo Total</b> 1:49:30 / 0:00:00												
Categoría	Número del Plano/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Precio de Venta (en IVA)	Tipo		Tempo total por porción	Tempo por porción		
Hóldos	Tucumán	40 Porciones	0.252125 Kg	\$ 636.01	9%	\$ 6,533.42	Descripción y evaluación de tiempos		0:00:00	0:00:00		
Limon de Tafi Vajo con miel de chafar y menta peperina	Ingredientes	Peso NETO	Litros	% Hóldos	% Incremento por porción	Reducción a Base*	Peso BRUTO	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario			
		Agua	5.700	l	0%	2%	0%	98%	5.816	-	-	
		Azúcar	1.100	kg	0%	0%	0%	100%	1.100	\$ 866.62	\$ 953.28	
		Dextrosa	0.500	kg	0%	0%	0%	100%	0.500	\$ 6,846.00	\$ 3,423.00	
		Leche	0.145	kg	0%	0%	0%	100%	0.145	\$ 22,910.00	\$ 4,726.85	
		Estabilizante neutro	0.080	kg	0%	0%	0%	100%	0.080	\$ 14,544.00	\$ 1,147.52	
		Jugo natural de limón de tafi vajo	2.100	l	1%	2%	0%	98%	2.154	\$ 2,114.80	\$ 4,554.88	
		Miel de chafar	0.160	kg	1%	1%	0%	98%	0.166	\$ 10,313.00	\$ 1,727.47	
		Hojas de menta peperina	0.300	kg	10%	7%	0%	84%	0.319	\$ 14,313.00	\$ 2,130.11	
		Envases para Hóldos 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12,656.00	
			10.000					10.000		\$ 34,320.12		
		<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas. Corroborar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados. Certificar que los materiales a utilizar y la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados. Tiempo de asegurar inocuidad: 0:00:30 / 0:00:00										
		<b>PRODUCCIÓN</b> Realizar la infusión de menta peperina, en una olla agregar (0.600 l) de agua con (0.250 kg) de hojas de menta. Hervir durante 5 minutos, dejar enfriar y pasar descartando las hojas. En una tartera de color verde, cortar los limones en mitades y exprimir hasta obtener 2.100 l. Reservar. Pesarse ingredientes secos en tomas separadas (limpios y secos): Azúcar (1.100 kg), Dextrosa (0.500 kg), Rulina (0.145 kg) y Estabilizante neutro (0.080 kg), limpios y reservados. Pesarse el agua (4.400 l). En la pasteurizadora verter el agua y la infusión de menta (0.300 l) e iniciar el proceso "agitador". Una vez finalizado el proceso de pasteurización añadir el jugo de limón filtrado (2.100 l), la miel de chafar (0.160 kg) y las hojas de menta peperina previamente picadas (0.300 kg), homogeneizar hasta obtener una mezcla bien uniforme. REF 1. Colocar la mezcla en el horno. Reposar (proceso de maduración) 12 horas en freezer de 2 - 4°C. Incorporar la mezcla a la mezcladora por la abertura de la parte de arriba, girar la válvula y presionar el botón verde que se encuentra arriba a la derecha. En la bandeja heladora, incorporar el helado obtenido, agregando hojas de menta peperina finamente picadas (0.050 kg) alternando las capas. Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C). Tiempo de producción: 0:25:00 / 13:47:30										
		<b>DESPACHO</b> Colocar en vitrina a 12 a 14 °C. Referencias: Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro. Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción.										
		<b>Tempo Total</b> 0:27:46 / 13:47:30										
Categoría	Número del Plano/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Precio de Venta (en IVA)	Tipo		Tempo total por porción	Tempo por porción		
Hóldos	Misiones	40 Porciones	0.251375 Kg	\$ 1,262.27	13%	\$ 9,709.73	Descripción y evaluación de tiempos		0:00:00	0:00:00		
Yerba mate con gel de maracuy y maní	Ingredientes	Peso NETO	Litros	% Hóldos	% Incremento por porción	Reducción a Base*	Peso BRUTO	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario			
		Leche entera	5.200	l	1%	2%	0%	97%	5.349	\$ 1,047.58	\$ 1,603.42	
		Crema de leche	1.700	l	1%	0%	0%	99%	1.717	\$ 6,000.62	\$ 9,709.73	
		Azúcar	1.100	kg	0%	0%	0%	100%	1.100	\$ 866.62	\$ 953.28	
		Dextrosa	0.500	kg	0%	0%	0%	100%	0.500	\$ 6,846.00	\$ 3,423.00	
		Leche en polvo	0.500	kg	2%	0%	0%	99%	0.519	\$ 2,738.00	\$ 1,536.94	
		Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14,544.00	\$ 442.44	
		Extracto de vainilla	0.010	kg	0%	0%	0%	100%	0.010	\$ 1,075.86	\$ 10.76	
		Yerba mate	0.200	kg	10%	0%	0%	90%	0.222	\$ 20,188.00	\$ 4,486.22	
		Gel de maracuy	0.400	kg	0%	0%	0%	100%	0.400	\$ 14,222.32	\$ 5,688.93	
		Gel de maní	0.400	kg	0%	0%	0%	100%	0.400	\$ 13,509.24	\$ 5,322.58	
		<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas. Corroborar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados. Certificar que los materiales a utilizar y la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados. Tiempo de asegurar inocuidad: 0:00:30 / 0:00:00										
		<b>PRODUCCIÓN</b> Calentar la leche entera (5.200 kg) a 60°C, retirar del fuego y agregar la yerba mate (0.200 kg). Tapar y dejar infusor 10-12 min. Filtrar la preparación con un colador. Pesarse ingredientes secos en tomas separadas (limpios y secos) para realizar el almibar base: Azúcar (1.100 kg), Dextrosa (0.500 kg), Leche en polvo (0.500 kg) y Estabilizante neutro (0.045 kg), limpios y reservados. Pesarse la crema de leche (1.700 l). En la pasteurizadora verter la leche infundada y la crema de leche e iniciar el proceso "agitador". Incorporar la preparación con el colador. En la bandeja heladora, incorporar el helado obtenido, agregando gel de maracuy (0.400 kg) y gel de maní (0.400 kg) alternando las capas. Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C). Tiempo de producción: 0:05:00 / 0:00:00										







Categoría	Numero del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Conte por porción	Fund Cost	Prelio de Venta (sin IVA)
Preparaciones previas		1 - Ingredientes	0.200 Kg	8.135.40	20%	\$ 27.182.29
		<b>Ingredientes</b>				
		<b>Peso Neto</b>				
		Almendras tostadas	0.200 kg	0%	0%	0.00
		Almendras tostadas	0.100 kg	0%	14%	0.20
			0.200	0%	0%	0.20

Tempo Total	0:28:00	0:17:00
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b>		
Descripción y evaluación de tiempos		
Seguimiento de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.		
Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.		
Certificar que los materiales a utilizar y la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.		
Tiempo de asegurar inocuidad		
Preparación		
Pesar (0.200 kg) de almendras crudas con piel y (0.107 kg) de agua. Hidratar las almendras en el agua por 12 horas, luego escurrir en colado y deshidrar el agua.		
Tras escurrir. Frotar las almendras entre un paño para retirar toda la piel, dejar las almendras sin rastro de piel.		
Precaentar el horno a 80°C, colocar las almendras distribuidas sobre una placa apta como en un sigat, cocinar para deshidratar.		
Bajar el horno a 100°C y tratar por 15 minutos, envolviendo las almendras cada 5 minutos. Obtener un dorado uniforme.		
Bajar del horno y pasar entera a temperatura ambiente, guardar en envase hermético y rotular REF 1, conservar en lugar fresco y seco (<20 °C), en luz directa.		
Tiempo de producción		
Referencias		
Ref 1: Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando, nombre del producto, fecha y hora de producción.		

Categoría	Numero del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Conte por porción	Fund Cost	Prelio de Venta (sin IVA)
Helado	San Juan	40 - Ingredientes	0.2000 Kg	1.022.50	20%	\$ 9.197.94
		<b>Ingredientes</b>				
		<b>Peso NETO</b>				
		Lleche entera	2.200 L	1%	0%	5.349.42
		Crema de leche	1.700 L	1%	0%	1.717.8
		Azúcar	1.000 kg	0%	0%	1.000.0
		Dextrosa	0.800 kg	0%	0%	0.800.0
		Leche en polvo	0.000 kg	0%	0%	0.000.0
		Estabilizante neutro	0.045 kg	0%	0%	0.045.0
		Pasta de pistacho	0.350 kg	0%	0%	0.350.0
		Pistachos tostados picados	0.300 kg	0%	0%	0.300.0
		Bisque concentrado de cuarentamilés	0.300 kg	0%	0%	0.300.0
		Envasas para Helado 140 Kilo	40.000 unid	0%	0%	40.000.0
			0.995			72.957.11

Tempo Total	1:08:36	2:30:00
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b>		
Descripción y evaluación de tiempos		
Seguimiento de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.		
Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.		
Certificar que los materiales a utilizar y la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.		
Tiempo de asegurar inocuidad		
PRODUCCIÓN		
Precaentar el horno a 170 °C.		
Pesar ingredientes secos en bowls separados (limpios y secos): Azúcar (1.000 kg), Dextrosa (0.800 kg), Leche en polvo (0.800 kg) y Estabilizante neutro (0.045 kg). Unirlos y reservar.		
Pesar la leche (1.700 L) y crema de leche (1.700 L). En la pasteurizadora verter el líquido y iniciar el proceso "agitar". Incorporar los otros ingredientes.		
Una vez finalizado el proceso de pasteurización añadir el pasta de pistacho (0.350 kg), homogeneizar hasta obtener una mezcla lisa y uniforme. REF 1. Con el refractómetro nos aseguramos que el "fix sea el adecuado REF 2		
Reposar (proceso de maduración) 12 horas en freezer de 2 °C.		
Incorporar la mezcla a la maletadora por la abertura de la parte de arriba, girar la válvula y presionar el botón verde que se encuentra arriba a la derecha.		
Extender los pistachos (0.300kg) sobre una placa con papel manteca y hornear a 170°C por 12-15 min hasta dorar. Dejar enfriar y reservar.		
En la bandeja heladera, incorporar el helado obtenido, agregando los tropezos de pistacho y el bisque de cuarentamilés en forma de remolino alternando las capas.		
Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C)		
Tiempo de producción		
DESPACHO		
Usar la cámara a -12 a -14 °C.		
Referencias		
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro.		
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando, nombre del sabor de helado, fecha y hora de producción.		

Imagen de referencia



Categoría	Numero del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Conte por porción	Fund Cost	Prelio de Venta (sin IVA)
Preparaciones previas	Pasta de pistacho	1 - Ingredientes	0.75 Kg	31.396.12	30%	\$ 194.608.49
		<b>Ingredientes</b>				
		<b>Peso NETO</b>				
		Pistachos pelados sin cascara	0.500 kg	1%	0%	65.133.00
		Acetate	0.150 kg	0%	0%	0.150.0
		Azúcar	0.050 kg	0%	0%	0.050.0
		Sal	0.020 kg	0%	0%	0.020.0
			0.720			65.353.00

Tempo Total	0:21:40	14:02:30
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b>		
Descripción y evaluación de tiempos		
Seguimiento de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.		
Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.		
Certificar que los materiales a utilizar y la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.		
Tiempo de asegurar inocuidad		
PRODUCCIÓN		
Precaentar el horno a 170 °C.		
Pesar ingredientes en bowls separados (limpios y secos): Pistachos (0.500 kg), Acetate (0.050 kg), Sal (0.020kg) y acetate (0.150) reservar.		
Extender los pistachos (0.500kg) sobre una placa con papel manteca y hornear a 170°C por 12-15 min hasta dorar.		
Enfriar completamente y colocar en la procesadora.		
Procesar e ir incorporando el azúcar, el acetate y la sal.		
Una vez que quede una pasta homogénea y lisa, colocar la mezcla en el tacho hermético de pistacho y rotular REF 1		
Referencias		
Ref 1: Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando, nombre del producto, fecha y hora de producción.		

Categoría	Numero del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Conte por porción	Fund Cost	Prelio de Venta (sin IVA)
Helado	Córdoba	40 - Ingredientes	0.250125 Kg	1.204.05	12%	\$ 9.268.83
		<b>Ingredientes</b>				
		<b>Peso NETO</b>				
		Lleche entera	5.100 L	1%	0%	5.107.58
		Crema de leche	1.800 L	1%	0%	1.818.1
		Azúcar	1.000 kg	0%	0%	1.000.0
		Dextrosa	0.500 kg	0%	0%	0.500.0
		Leche en polvo	0.500 kg	0%	0%	0.501.5
		Estabilizante neutro	0.045 kg	0%	0%	0.045.0
		Extracto de vainilla	0.010 L	0%	0%	0.010.8
		Fernet	0.600 L	0%	0%	0.600.0
		Jarabe de Coca-Cola	0.400 kg	0%	0%	0.400.0
		Envasas para Helado 140 Kilo	40.000 unid	0%	0%	40.000.0
			10.005			12.676.09

Tempo Total	0:36:40	0:20:00
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b>		
Descripción y evaluación de tiempos		
Seguimiento de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.		
Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.		
Certificar que los materiales a utilizar y la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.		
Tiempo de asegurar inocuidad		
PRODUCCIÓN		
Pesar ingredientes secos en bowls separados (limpios y secos): Leche en polvo (0.500 kg), Azúcar (1.000 kg), Dextrosa (0.500 kg) y Estabilizante neutro (0.045 kg). Unirlos y reservar.		
En la pasteurizadora verter la leche entera (5.100 L) y crema de leche (1.800 L) e iniciar el proceso de aglutamiento. Incorporar los secos en forma de lluvia.		
Una vez finalizado el proceso de pasteurización agregamos el fernet (0.600 kg) y homogeneizar hasta obtener una mezcla lisa y uniforme. Con el refractómetro nos aseguramos que el "fix sea el adecuado REF 1		
Pasar la mezcla a un envase de plástico hermético. REF 2		
Reposar (proceso de maduración) 12 horas en freezer de 2 °C.		
Incorporar la mezcla a la maletadora por la abertura de la parte de arriba, girar la válvula y presionar el botón verde que se encuentra arriba a la derecha.		
Extender el jarabe de coca (0.450 kg) alternando las capas.		
En la bandeja heladera, incorporar el helado obtenido, agregando el jarabe de coca (0.450 kg) alternando las capas.		
Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C)		
Tiempo de producción		
DESPACHO		
Usar la cámara a -12 a -14 °C.		
Referencias		
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro.		
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando, nombre del producto, fecha y hora de producción.		

Imagen de referencia



Categoría	Numero del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	Conte por porción	Fund Cost	Prelio de Venta (sin IVA)
Helado	Tierra del fuego	40 - Ingredientes	0.249875 Kg	1.314.02	14%	\$ 9.396.12
		<b>Ingredientes</b>				
		<b>Peso NETO</b>				
		Lleche entera	5.200 kg	1%	0%	5.349.9
		Crema de leche	1.600 kg	1%	0%	1.616.8
		Azúcar	1.000 kg	0%	0%	1.000.0
		Dextrosa	0.500 kg	0%	0%	0.501.5
		Leche en polvo	0.950 kg	0%	0%	0.956.8
		Estabilizante neutro	0.045 kg	0%	0%	0.045.0
		Dulce de calabate	0.800 kg	0%	0%	0.800.0
		Crocante de frutos secos patagónicos	0.500 kg	0%	0%	0.500.0
		Envasas para Helado 140 Kilo	40.000 unid	0%	0%	40.000.0

Tempo Total	0:22:30	13:47:30
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b>		
Descripción y evaluación de tiempos		
Seguimiento de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.		
Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.		
Certificar que los materiales a utilizar y la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.		
Tiempo de asegurar inocuidad		
PRODUCCIÓN		
Pesar ingredientes secos en bowls separados (limpios y secos): Leche en polvo (0.950 kg), Azúcar (1.000 kg), Dextrosa (0.500 kg) y Estabilizante neutro (0.045 kg). Unirlos y reservar.		
En la pasteurizadora verter la leche entera (5.200 L) y crema de leche (1.600 L) e iniciar el proceso de aglutamiento. Incorporar los secos en forma de lluvia.		
Una vez finalizado el proceso de pasteurización agregar el dulce de calabate (0.800 kg) y homogeneizar hasta obtener una mezcla lisa y uniforme. Con el refractómetro nos aseguramos que el "fix sea el adecuado REF 1		
Pasar la mezcla a un envase de plástico hermético. REF 2		
Incorporar la mezcla a la maletadora por la abertura de la parte de arriba, girar la válvula y presionar el botón verde que se encuentra arriba a la derecha.		
Extender los frutos secos patagónicos (0.500 kg) alternando las capas.		
En la bandeja heladera, incorporar el helado obtenido, agregando el dulce de calabate (0.800 kg) alternando las capas.		
Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C)		
Tiempo de producción		
DESPACHO		
Usar la cámara a -12 a -14 °C.		
Referencias		
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro.		
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando, nombre del producto, fecha y hora de producción.		

Imagen de referencia





Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Food Cost	Precedo de Venta (en IVA)
Preparación previas	Fuaja de piñones de pino	1 porción	0.5	\$ 4,738.66	30%	\$ 15,795.21

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Piñones de araucana	1.500	kg	10%	5%	0%	1.754	\$ 2,701.00	\$ 4,738.66
Agua	0.500	l	0%	2%	0%	0.510	\$ -	\$ -
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro. Ref 2. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:21:30 13:47:30 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0 <b>Tiempo MP en minutos</b> 0 <b>Tiempo MP en segundos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Nueces tostadas	0.270	kg	1%	5%	0%	0.287	\$ 6,292.82	\$ 4,738.66
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:11:10 0:21:40 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Nueces tostadas	0.270	kg	1%	5%	0%	0.287	\$ 6,292.82	\$ 4,738.66
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:15:10 0:11:50 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Lleche entera	0.008	l	1%	0%	0%	0.008	\$ 1,847.58	\$ 1,847.58
Crema de leche	1.500	l	1%	0%	0%	1.513	\$ 6,000.62	\$ 9,991.85
Azúcar	1.050	kg	0%	0%	0%	1.050	\$ 866.62	\$ 969.95
Devonisa	0.500	kg	0%	0%	0%	0.510	\$ 6,846.00	\$ 7,423.90
Lleche en polvo	0.800	kg	2%	0%	0%	0.812	\$ 2,738.00	\$ 3,476.73
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	0.045	\$ 4,344.00	\$ 445.48
Dulce de membrillo	0.250	kg	0%	3%	0%	0.263	\$ 3,516.00	\$ 925.31
Reducción de membrillo	0.850	kg	0%	0%	0%	0.858	\$ 2,990.74	\$ 3,427.11
Chips de banana	0.200	kg	0%	0%	0%	0.208	\$ 23,027.00	\$ 4,465.88
Envases para Helado 1.8 litro	40.000	un	0%	0%	0%	40.000	\$ 12,656.00	\$ 12,656.00
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:15:10 0:11:50 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Lleche entera	0.008	l	1%	0%	0%	0.008	\$ 1,847.58	\$ 1,847.58
Crema de leche	1.500	l	1%	0%	0%	1.513	\$ 6,000.62	\$ 9,991.85
Azúcar	1.050	kg	0%	0%	0%	1.050	\$ 866.62	\$ 969.95
Devonisa	0.500	kg	0%	0%	0%	0.510	\$ 6,846.00	\$ 7,423.90
Lleche en polvo	0.800	kg	2%	0%	0%	0.812	\$ 2,738.00	\$ 3,476.73
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	0.045	\$ 4,344.00	\$ 445.48
Dulce de membrillo	0.250	kg	0%	3%	0%	0.263	\$ 3,516.00	\$ 925.31
Reducción de membrillo	0.850	kg	0%	0%	0%	0.858	\$ 2,990.74	\$ 3,427.11
Chips de banana	0.200	kg	0%	0%	0%	0.208	\$ 23,027.00	\$ 4,465.88
Envases para Helado 1.8 litro	40.000	un	0%	0%	0%	40.000	\$ 12,656.00	\$ 12,656.00
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro. Ref 2. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:21:30 13:47:30 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Dulce de membrillo	0.400	kg	2%	0%	0%	0.400	\$ 2,518.00	\$ 1,511.89
Agua	0.100	kg	0%	0%	0%	0.100	\$ -	\$ -
Azúcar	0.050	kg	0%	0%	0%	0.050	\$ 866.62	\$ 43.33
Jugo de limón	0.005	l	50%	5%	0%	0.011	\$ 9,451.00	\$ 99.48
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro. Ref 2. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:21:30 13:47:30 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Lleche entera	1.500	l	1%	2%	0%	1.513	\$ 6,000.62	\$ 10,394.09
Crema de leche	1.700	l	1%	0%	0%	1.717	\$ 6,000.62	\$ 10,394.09
Azúcar (doble cantidad)	0.000	kg	2%	0%	0%	0.000	\$ -	\$ -
Azúcar	1.200	kg	0%	0%	0%	1.200	\$ 866.62	\$ 1,039.34
Devonisa	0.500	kg	0%	0%	0%	0.510	\$ 6,846.00	\$ 7,423.90
Lleche en polvo	0.800	kg	2%	0%	0%	0.812	\$ 2,738.00	\$ 3,476.73
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	0.045	\$ 4,344.00	\$ 445.48
Canela en rama	0.100	kg	0%	0%	0%	0.100	\$ 47,552.00	\$ 4,755.20
Canela en polvo	0.150	kg	0%	0%	0%	0.150	\$ 1,634.64	\$ 245.20
Cáscara de limón	0.100	kg	75%	0%	24%	0.421	\$ 2,114.80	\$ 899.14
Envases para Helado 1.8 litro	40.000	un	0%	0%	0%	40.000	\$ 12,656.00	\$ 12,656.00
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:26:30 0:00:00 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Food Cost	Precedo de Venta (en IVA)
Preparación previas	Fuaja de piñones de pino	1 porción	0.5	\$ 4,738.66	30%	\$ 15,795.21

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Piñones de araucana	1.500	kg	10%	5%	0%	1.754	\$ 2,701.00	\$ 4,738.66
Agua	0.500	l	0%	2%	0%	0.510	\$ -	\$ -
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:21:30 13:47:30 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Nueces tostadas	0.270	kg	1%	5%	0%	0.287	\$ 6,292.82	\$ 4,738.66
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:11:10 0:21:40 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Nueces tostadas	0.270	kg	1%	5%	0%	0.287	\$ 6,292.82	\$ 4,738.66
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:15:10 0:11:50 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Lleche entera	0.008	l	1%	0%	0%	0.008	\$ 1,847.58	\$ 1,847.58
Crema de leche	1.500	l	1%	0%	0%	1.513	\$ 6,000.62	\$ 9,991.85
Azúcar	1.050	kg	0%	0%	0%	1.050	\$ 866.62	\$ 969.95
Devonisa	0.500	kg	0%	0%	0%	0.510	\$ 6,846.00	\$ 7,423.90
Lleche en polvo	0.800	kg	2%	0%	0%	0.812	\$ 2,738.00	\$ 3,476.73
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	0.045	\$ 4,344.00	\$ 445.48
Dulce de membrillo	0.250	kg	0%	3%	0%	0.263	\$ 3,516.00	\$ 925.31
Reducción de membrillo	0.850	kg	0%	0%	0%	0.858	\$ 2,990.74	\$ 3,427.11
Chips de banana	0.200	kg	0%	0%	0%	0.208	\$ 23,027.00	\$ 4,465.88
Envases para Helado 1.8 litro	40.000	un	0%	0%	0%	40.000	\$ 12,656.00	\$ 12,656.00
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:15:10 0:11:50 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Lleche entera	0.008	l	1%	0%	0%	0.008	\$ 1,847.58	\$ 1,847.58
Crema de leche	1.500	l	1%	0%	0%	1.513	\$ 6,000.62	\$ 9,991.85
Azúcar	1.050	kg	0%	0%	0%	1.050	\$ 866.62	\$ 969.95
Devonisa	0.500	kg	0%	0%	0%	0.510	\$ 6,846.00	\$ 7,423.90
Lleche en polvo	0.800	kg	2%	0%	0%	0.812	\$ 2,738.00	\$ 3,476.73
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	0.045	\$ 4,344.00	\$ 445.48
Dulce de membrillo	0.250	kg	0%	3%	0%	0.263	\$ 3,516.00	\$ 925.31
Reducción de membrillo	0.850	kg	0%	0%	0%	0.858	\$ 2,990.74	\$ 3,427.11
Chips de banana	0.200	kg	0%	0%	0%	0.208	\$ 23,027.00	\$ 4,465.88
Envases para Helado 1.8 litro	40.000	un	0%	0%	0%	40.000	\$ 12,656.00	\$ 12,656.00
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro. Ref 2. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:21:30 13:47:30 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Dulce de membrillo	0.400	kg	2%	0%	0%	0.400	\$ 2,518.00	\$ 1,511.89
Agua	0.100	kg	0%	0%	0%	0.100	\$ -	\$ -
Azúcar	0.050	kg	0%	0%	0%	0.050	\$ 866.62	\$ 43.33
Jugo de limón	0.005	l	50%	5%	0%	0.011	\$ 9,451.00	\$ 99.48
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro. Ref 2. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:21:30 13:47:30 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								

Ingredientes	Peso Neto	Unidad	% Ingresos	% Ingresos por porción	Reducción de Costo	Peso Bruto	Costo por kg MP (en IVA)	Costo unitario
Lleche entera	1.500	l	1%	2%	0%	1.513	\$ 6,000.62	\$ 10,394.09
Crema de leche	1.700	l	1%	0%	0%	1.717	\$ 6,000.62	\$ 10,394.09
Azúcar (doble cantidad)	0.000	kg	2%	0%	0%	0.000	\$ -	\$ -
Azúcar	1.200	kg	0%	0%	0%	1.200	\$ 866.62	\$ 1,039.34
Devonisa	0.500	kg	0%	0%	0%	0.510	\$ 6,846.00	\$ 7,423.90
Lleche en polvo	0.800	kg	2%	0%	0%	0.812	\$ 2,738.00	\$ 3,476.73
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	0.045	\$ 4,344.00	\$ 445.48
Canela en rama	0.100	kg	0%	0%	0%	0.100	\$ 47,552.00	\$ 4,755.20
Canela en polvo	0.150	kg	0%	0%	0%	0.150	\$ 1,634.64	\$ 245.20
Cáscara de limón	0.100	kg	75%	0%	24%	0.421	\$ 2,114.80	\$ 899.14
Envases para Helado 1.8 litro	40.000	un	0%	0%	0%	40.000	\$ 12,656.00	\$ 12,656.00
<b>NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE</b> Referencias Ref 1. Con cinta adhesiva de papel rotular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción. <b>Tiempo Total</b> 0:26:30 0:00:00 <b>Descripción y evaluación de tiempos</b> 0								



Categoría	Número del Flaco/Producto		Receta para	Prox. Neto Ponderal	Costo por unidad	Final Cost	Preto de Venta con IVA																																																																																																																								
Hélabo	40	Procesado	0.250	Kg	\$ 1.140.51	12%	\$ 9.584.24																																																																																																																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingresivos</th> <th>Peso NETO</th> <th>Unid.</th> <th>Medida</th> <th>% de humedad</th> <th>% de proteínas</th> <th>Medida</th> <th>Peso BRUTO</th> <th>Costo por Kg</th> <th>Costo unitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche entera</td> <td>5.400</td> <td>l</td> <td>1%</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>97%</td> <td>5.553</td> <td>\$ 1.047.58</td> <td>\$ 3.818.93</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>1.800</td> <td>l</td> <td>1%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>99%</td> <td>1.818</td> <td>\$ 6.000.62</td> <td>\$ 3.819.22</td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>1.000</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>1.000</td> <td>\$ 886.62</td> <td>\$ 886.62</td> </tr> <tr> <td>Destrosa</td> <td>0.400</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.400</td> <td>\$ 6.846.00</td> <td>\$ 2.738.40</td> </tr> <tr> <td>Leche en polvo</td> <td>0.500</td> <td>kg</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>98%</td> <td>0.510</td> <td>\$ 2.738.00</td> <td>\$ 1.396.94</td> </tr> <tr> <td>Estabilizante neutro</td> <td>0.045</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.045</td> <td>\$ 14.344.00</td> <td>\$ 645.44</td> </tr> <tr> <td>Antiox de algarroba</td> <td>0.500</td> <td>kg</td> <td>2%</td> <td>1%</td> <td>0%</td> <td>97%</td> <td>0.518</td> <td>\$ 15.513.30</td> <td>\$ 8.035.96</td> </tr> <tr> <td>Sal fina</td> <td>0.005</td> <td>kg</td> <td>1%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>99%</td> <td>0.005</td> <td>\$ 693.09</td> <td>\$ 3.59</td> </tr> <tr> <td>Crocante de maíz tostado</td> <td>0.350</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.350</td> <td>\$ 7.281.00</td> <td>\$ 2.546.33</td> </tr> <tr> <td>Envasado para Hélabo 1/4 Kilo</td> <td>40.000</td> <td>unf</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>40.000</td> <td>\$ 316.40</td> <td>\$ 12.656.96</td> </tr> <tr> <td></td> <td>10.025</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>10.025</td> <td>\$ 316.40</td> <td>\$ 12.656.96</td> </tr> </tbody> </table>							Ingresivos	Peso NETO	Unid.	Medida	% de humedad	% de proteínas	Medida	Peso BRUTO	Costo por Kg	Costo unitario	Leche entera	5.400	l	1%	2%	0%	97%	5.553	\$ 1.047.58	\$ 3.818.93	Crema de leche	1.800	l	1%	0%	0%	99%	1.818	\$ 6.000.62	\$ 3.819.22	Azúcar	1.000	kg	0%	0%	0%	100%	1.000	\$ 886.62	\$ 886.62	Destrosa	0.400	kg	0%	0%	0%	100%	0.400	\$ 6.846.00	\$ 2.738.40	Leche en polvo	0.500	kg	2%	0%	0%	98%	0.510	\$ 2.738.00	\$ 1.396.94	Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14.344.00	\$ 645.44	Antiox de algarroba	0.500	kg	2%	1%	0%	97%	0.518	\$ 15.513.30	\$ 8.035.96	Sal fina	0.005	kg	1%	0%	0%	99%	0.005	\$ 693.09	\$ 3.59	Crocante de maíz tostado	0.350	kg	0%	0%	0%	100%	0.350	\$ 7.281.00	\$ 2.546.33	Envasado para Hélabo 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12.656.96		10.025						10.025	\$ 316.40	\$ 12.656.96
Ingresivos	Peso NETO	Unid.	Medida	% de humedad	% de proteínas	Medida	Peso BRUTO	Costo por Kg	Costo unitario																																																																																																																						
Leche entera	5.400	l	1%	2%	0%	97%	5.553	\$ 1.047.58	\$ 3.818.93																																																																																																																						
Crema de leche	1.800	l	1%	0%	0%	99%	1.818	\$ 6.000.62	\$ 3.819.22																																																																																																																						
Azúcar	1.000	kg	0%	0%	0%	100%	1.000	\$ 886.62	\$ 886.62																																																																																																																						
Destrosa	0.400	kg	0%	0%	0%	100%	0.400	\$ 6.846.00	\$ 2.738.40																																																																																																																						
Leche en polvo	0.500	kg	2%	0%	0%	98%	0.510	\$ 2.738.00	\$ 1.396.94																																																																																																																						
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14.344.00	\$ 645.44																																																																																																																						
Antiox de algarroba	0.500	kg	2%	1%	0%	97%	0.518	\$ 15.513.30	\$ 8.035.96																																																																																																																						
Sal fina	0.005	kg	1%	0%	0%	99%	0.005	\$ 693.09	\$ 3.59																																																																																																																						
Crocante de maíz tostado	0.350	kg	0%	0%	0%	100%	0.350	\$ 7.281.00	\$ 2.546.33																																																																																																																						
Envasado para Hélabo 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12.656.96																																																																																																																						
	10.025						10.025	\$ 316.40	\$ 12.656.96																																																																																																																						

Descripción y evaluación de tiempos		Tempo MP en minutos	Tempo MQ en minutos
En la bandeja heladora, incorporar el helado obtenido. Decorar con caramelo en polvo y ramas de caramelo.		0:05:00	0:00:00
Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C)		0:00:30	0:40:00
Tiempo de producción		0:26:00	14:12:30
<b>DESPACHO</b>			
Cuando en vitrina a -12 a -14 °C		0:01:00	0:00:00
<b>Referencias</b>			
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro.			
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rosado la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción.			
<b>Tiempo Total</b>		0:27:30	14:12:30



Categoría	Número del Flaco/Producto		Receta para	Prox. Neto Ponderal	Costo por unidad	Final Cost	Preto de Venta con IVA																																																																																																														
Hélabo	40	Procesado	0.250	Kg	\$ 998.75	11%	\$ 9.979.76																																																																																																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingresivos</th> <th>Peso NETO</th> <th>Unid.</th> <th>Medida</th> <th>% de humedad</th> <th>% de proteínas</th> <th>Medida</th> <th>Peso BRUTO</th> <th>Costo por Kg</th> <th>Costo unitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche entera</td> <td>4.700</td> <td>l</td> <td>1%</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>97%</td> <td>4.833</td> <td>\$ 1.047.58</td> <td>\$ 5.064.83</td> </tr> <tr> <td>Crema de la leche</td> <td>1.400</td> <td>l</td> <td>1%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>99%</td> <td>1.418</td> <td>\$ 6.000.62</td> <td>\$ 8.486.73</td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>1.000</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>1.000</td> <td>\$ 886.62</td> <td>\$ 886.62</td> </tr> <tr> <td>Destrosa</td> <td>0.500</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.500</td> <td>\$ 6.846.00</td> <td>\$ 3.423.00</td> </tr> <tr> <td>Leche en polvo</td> <td>0.600</td> <td>kg</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>98%</td> <td>0.612</td> <td>\$ 2.738.00</td> <td>\$ 1.676.31</td> </tr> <tr> <td>Estabilizante neutro</td> <td>0.045</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.045</td> <td>\$ 14.344.00</td> <td>\$ 645.44</td> </tr> <tr> <td>Queso crema</td> <td>0.950</td> <td>kg</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>99%</td> <td>0.969</td> <td>\$ 4.395.00</td> <td>\$ 4.266.46</td> </tr> <tr> <td>Dulce de membrillo</td> <td>0.800</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.816</td> <td>\$ 3.518.00</td> <td>\$ 2.871.84</td> </tr> <tr> <td>Envasado para Hélabo 1/4 Kilo</td> <td>40.000</td> <td>unf</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>40.000</td> <td>\$ 316.40</td> <td>\$ 12.656.96</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9.995</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>9.995</td> <td>\$ 316.40</td> <td>\$ 39.956.97</td> </tr> </tbody> </table>							Ingresivos	Peso NETO	Unid.	Medida	% de humedad	% de proteínas	Medida	Peso BRUTO	Costo por Kg	Costo unitario	Leche entera	4.700	l	1%	2%	0%	97%	4.833	\$ 1.047.58	\$ 5.064.83	Crema de la leche	1.400	l	1%	0%	0%	99%	1.418	\$ 6.000.62	\$ 8.486.73	Azúcar	1.000	kg	0%	0%	0%	100%	1.000	\$ 886.62	\$ 886.62	Destrosa	0.500	kg	0%	0%	0%	100%	0.500	\$ 6.846.00	\$ 3.423.00	Leche en polvo	0.600	kg	2%	0%	0%	98%	0.612	\$ 2.738.00	\$ 1.676.31	Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14.344.00	\$ 645.44	Queso crema	0.950	kg	2%	0%	0%	99%	0.969	\$ 4.395.00	\$ 4.266.46	Dulce de membrillo	0.800	kg	0%	0%	0%	100%	0.816	\$ 3.518.00	\$ 2.871.84	Envasado para Hélabo 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12.656.96		9.995						9.995	\$ 316.40	\$ 39.956.97
Ingresivos	Peso NETO	Unid.	Medida	% de humedad	% de proteínas	Medida	Peso BRUTO	Costo por Kg	Costo unitario																																																																																																												
Leche entera	4.700	l	1%	2%	0%	97%	4.833	\$ 1.047.58	\$ 5.064.83																																																																																																												
Crema de la leche	1.400	l	1%	0%	0%	99%	1.418	\$ 6.000.62	\$ 8.486.73																																																																																																												
Azúcar	1.000	kg	0%	0%	0%	100%	1.000	\$ 886.62	\$ 886.62																																																																																																												
Destrosa	0.500	kg	0%	0%	0%	100%	0.500	\$ 6.846.00	\$ 3.423.00																																																																																																												
Leche en polvo	0.600	kg	2%	0%	0%	98%	0.612	\$ 2.738.00	\$ 1.676.31																																																																																																												
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14.344.00	\$ 645.44																																																																																																												
Queso crema	0.950	kg	2%	0%	0%	99%	0.969	\$ 4.395.00	\$ 4.266.46																																																																																																												
Dulce de membrillo	0.800	kg	0%	0%	0%	100%	0.816	\$ 3.518.00	\$ 2.871.84																																																																																																												
Envasado para Hélabo 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12.656.96																																																																																																												
	9.995						9.995	\$ 316.40	\$ 39.956.97																																																																																																												

Descripción y evaluación de tiempos		Tempo MP en minutos	Tempo MQ en minutos
Reposar (proceso de maduración) 12 horas en freezer de 2 - 4°C		0:01:00	12:00:00
Incorporar la mezcla a la mezcladora por la abertura de la parte de arriba, girar la válvula y presionar el botón verde que se encuentra arriba a la derecha.		0:01:00	0:15:00
En la bandeja heladora, incorporar el helado obtenido. Decorar con crocante de maíz tostado (0.350 kg) alternando en capas.		0:05:00	0:00:00
Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C)		0:00:30	0:40:00
Tiempo de producción		0:18:00	13:47:30
<b>DESPACHO</b>			
Cuando en vitrina a -12 a -14 °C		0:01:00	0:00:00
<b>Referencias</b>			
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro.			
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rosado la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción.			
<b>Tiempo Total</b>		0:21:30	13:47:30



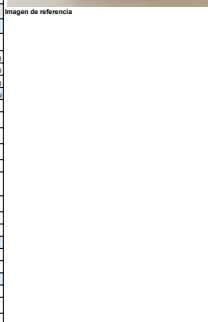
Categoría	Número del Flaco/Producto		Receta para	Prox. Neto Ponderal	Costo por unidad	Final Cost	Preto de Venta con IVA																																																																																																														
Hélabo	40	Procesado	0.250	Kg	\$ 1.210.81	12%	\$ 9.933.94																																																																																																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingresivos</th> <th>Peso NETO</th> <th>Unid.</th> <th>Medida</th> <th>% de humedad</th> <th>% de proteínas</th> <th>Medida</th> <th>Peso BRUTO</th> <th>Costo por Kg</th> <th>Costo unitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche entera</td> <td>5.200</td> <td>l</td> <td>1%</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>97%</td> <td>5.349</td> <td>\$ 1.047.58</td> <td>\$ 5.603.42</td> </tr> <tr> <td>Crema de la leche</td> <td>1.600</td> <td>l</td> <td>1%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>99%</td> <td>1.616</td> <td>\$ 6.000.62</td> <td>\$ 9.697.97</td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>1.000</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>1.000</td> <td>\$ 886.62</td> <td>\$ 886.62</td> </tr> <tr> <td>Destrosa</td> <td>0.400</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.400</td> <td>\$ 6.846.00</td> <td>\$ 2.738.40</td> </tr> <tr> <td>Leche en polvo</td> <td>0.500</td> <td>kg</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>98%</td> <td>0.510</td> <td>\$ 2.738.00</td> <td>\$ 1.396.94</td> </tr> <tr> <td>Miel de caña</td> <td>0.500</td> <td>kg</td> <td>2%</td> <td>3%</td> <td>0%</td> <td>95%</td> <td>0.536</td> <td>\$ 10.313.00</td> <td>\$ 5.424.47</td> </tr> <tr> <td>Vino tinto</td> <td>0.700</td> <td>kg</td> <td>5%</td> <td>3%</td> <td>0%</td> <td>92%</td> <td>0.760</td> <td>\$ 11.928.00</td> <td>\$ 9.068.88</td> </tr> <tr> <td>Estabilizante neutro</td> <td>0.045</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.045</td> <td>\$ 14.344.00</td> <td>\$ 645.44</td> </tr> <tr> <td>Envasado para Hélabo 1/4 Kilo</td> <td>40.000</td> <td>unf</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>40.000</td> <td>\$ 316.40</td> <td>\$ 12.656.96</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9.995</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>9.995</td> <td>\$ 316.40</td> <td>\$ 48.432.47</td> </tr> </tbody> </table>							Ingresivos	Peso NETO	Unid.	Medida	% de humedad	% de proteínas	Medida	Peso BRUTO	Costo por Kg	Costo unitario	Leche entera	5.200	l	1%	2%	0%	97%	5.349	\$ 1.047.58	\$ 5.603.42	Crema de la leche	1.600	l	1%	0%	0%	99%	1.616	\$ 6.000.62	\$ 9.697.97	Azúcar	1.000	kg	0%	0%	0%	100%	1.000	\$ 886.62	\$ 886.62	Destrosa	0.400	kg	0%	0%	0%	100%	0.400	\$ 6.846.00	\$ 2.738.40	Leche en polvo	0.500	kg	2%	0%	0%	98%	0.510	\$ 2.738.00	\$ 1.396.94	Miel de caña	0.500	kg	2%	3%	0%	95%	0.536	\$ 10.313.00	\$ 5.424.47	Vino tinto	0.700	kg	5%	3%	0%	92%	0.760	\$ 11.928.00	\$ 9.068.88	Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14.344.00	\$ 645.44	Envasado para Hélabo 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12.656.96		9.995						9.995	\$ 316.40	\$ 48.432.47
Ingresivos	Peso NETO	Unid.	Medida	% de humedad	% de proteínas	Medida	Peso BRUTO	Costo por Kg	Costo unitario																																																																																																												
Leche entera	5.200	l	1%	2%	0%	97%	5.349	\$ 1.047.58	\$ 5.603.42																																																																																																												
Crema de la leche	1.600	l	1%	0%	0%	99%	1.616	\$ 6.000.62	\$ 9.697.97																																																																																																												
Azúcar	1.000	kg	0%	0%	0%	100%	1.000	\$ 886.62	\$ 886.62																																																																																																												
Destrosa	0.400	kg	0%	0%	0%	100%	0.400	\$ 6.846.00	\$ 2.738.40																																																																																																												
Leche en polvo	0.500	kg	2%	0%	0%	98%	0.510	\$ 2.738.00	\$ 1.396.94																																																																																																												
Miel de caña	0.500	kg	2%	3%	0%	95%	0.536	\$ 10.313.00	\$ 5.424.47																																																																																																												
Vino tinto	0.700	kg	5%	3%	0%	92%	0.760	\$ 11.928.00	\$ 9.068.88																																																																																																												
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14.344.00	\$ 645.44																																																																																																												
Envasado para Hélabo 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12.656.96																																																																																																												
	9.995						9.995	\$ 316.40	\$ 48.432.47																																																																																																												

Descripción y evaluación de tiempos		Tempo MP en minutos	Tempo MQ en minutos
Reposar (proceso de maduración) 12 horas en freezer de 2 - 4°C		0:01:00	12:00:00
Incorporar la mezcla a la mezcladora por la abertura de la parte de arriba, girar la válvula y presionar el botón verde que se encuentra arriba a la derecha.		0:01:00	0:15:00
En la bandeja heladora, incorporar el helado obtenido. Decorar con dulce de membrillo cortado en cubos de 0,5x0,5 cm (0.800 kg) alternando en capas.		0:05:00	0:00:00
Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C)		0:00:30	0:40:00
Tiempo de producción		0:18:00	13:47:30
<b>DESPACHO</b>			
Cuando en vitrina a -12 a -14 °C		0:01:00	0:00:00
<b>Referencias</b>			
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°Bx requeridos, utilizando el refractómetro.			
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rosado la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del producto, fecha y hora de producción.			
<b>Tiempo Total</b>		0:21:30	13:47:30



Categoría	Número del Flaco/Producto		Receta para	Prox. Neto Ponderal	Costo por unidad	Final Cost	Preto de Venta con IVA																																																																																																																								
Hélabo	40	Procesado	0.251	Kg	\$ 1.267.59	13%	\$ 9.956.84																																																																																																																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingresivos</th> <th>Peso NETO</th> <th>Unid.</th> <th>Medida</th> <th>% de humedad</th> <th>% de proteínas</th> <th>Medida</th> <th>Peso BRUTO</th> <th>Costo por Kg</th> <th>Costo unitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche entera</td> <td>4.900</td> <td>l</td> <td>1%</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>97%</td> <td>5.046</td> <td>\$ 1.047.58</td> <td>\$ 5.280.14</td> </tr> <tr> <td>Crema de la leche</td> <td>1.600</td> <td>l</td> <td>1%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>99%</td> <td>1.616</td> <td>\$ 6.000.62</td> <td>\$ 9.697.97</td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>0.950</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.950</td> <td>\$ 886.62</td> <td>\$ 837.59</td> </tr> <tr> <td>Destrosa</td> <td>0.500</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.500</td> <td>\$ 6.846.00</td> <td>\$ 3.423.00</td> </tr> <tr> <td>Leche en polvo</td> <td>0.480</td> <td>kg</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>98%</td> <td>0.496</td> <td>\$ 2.738.00</td> <td>\$ 1.341.36</td> </tr> <tr> <td>Estabilizante neutro</td> <td>0.045</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.045</td> <td>\$ 14.344.00</td> <td>\$ 645.44</td> </tr> <tr> <td>Banana</td> <td>8.000</td> <td>kg</td> <td>10%</td> <td>20%</td> <td>0%</td> <td>68%</td> <td>1.181</td> <td>\$ 6.147.60</td> <td>\$ 7.266.94</td> </tr> <tr> <td>Tofee salado</td> <td>8.400</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>8.400</td> <td>\$ 3.372.14</td> <td>\$ 1.348.96</td> </tr> <tr> <td>Nueces tostadas (Pecorita ya desgranada)</td> <td>0.350</td> <td>kg</td> <td>1%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.352</td> <td>\$ 23.306.75</td> <td>\$ 8.198.15</td> </tr> <tr> <td>Envasado para Hélabo 1/4 Kilo</td> <td>40.000</td> <td>unf</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>40.000</td> <td>\$ 316.40</td> <td>\$ 12.656.96</td> </tr> <tr> <td></td> <td>10.025</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>10.025</td> <td>\$ 316.40</td> <td>\$ 58.760.30</td> </tr> </tbody> </table>							Ingresivos	Peso NETO	Unid.	Medida	% de humedad	% de proteínas	Medida	Peso BRUTO	Costo por Kg	Costo unitario	Leche entera	4.900	l	1%	2%	0%	97%	5.046	\$ 1.047.58	\$ 5.280.14	Crema de la leche	1.600	l	1%	0%	0%	99%	1.616	\$ 6.000.62	\$ 9.697.97	Azúcar	0.950	kg	0%	0%	0%	100%	0.950	\$ 886.62	\$ 837.59	Destrosa	0.500	kg	0%	0%	0%	100%	0.500	\$ 6.846.00	\$ 3.423.00	Leche en polvo	0.480	kg	2%	0%	0%	98%	0.496	\$ 2.738.00	\$ 1.341.36	Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14.344.00	\$ 645.44	Banana	8.000	kg	10%	20%	0%	68%	1.181	\$ 6.147.60	\$ 7.266.94	Tofee salado	8.400	kg	0%	0%	0%	100%	8.400	\$ 3.372.14	\$ 1.348.96	Nueces tostadas (Pecorita ya desgranada)	0.350	kg	1%	0%	0%	100%	0.352	\$ 23.306.75	\$ 8.198.15	Envasado para Hélabo 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12.656.96		10.025						10.025	\$ 316.40	\$ 58.760.30
Ingresivos	Peso NETO	Unid.	Medida	% de humedad	% de proteínas	Medida	Peso BRUTO	Costo por Kg	Costo unitario																																																																																																																						
Leche entera	4.900	l	1%	2%	0%	97%	5.046	\$ 1.047.58	\$ 5.280.14																																																																																																																						
Crema de la leche	1.600	l	1%	0%	0%	99%	1.616	\$ 6.000.62	\$ 9.697.97																																																																																																																						
Azúcar	0.950	kg	0%	0%	0%	100%	0.950	\$ 886.62	\$ 837.59																																																																																																																						
Destrosa	0.500	kg	0%	0%	0%	100%	0.500	\$ 6.846.00	\$ 3.423.00																																																																																																																						
Leche en polvo	0.480	kg	2%	0%	0%	98%	0.496	\$ 2.738.00	\$ 1.341.36																																																																																																																						
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14.344.00	\$ 645.44																																																																																																																						
Banana	8.000	kg	10%	20%	0%	68%	1.181	\$ 6.147.60	\$ 7.266.94																																																																																																																						
Tofee salado	8.400	kg	0%	0%	0%	100%	8.400	\$ 3.372.14	\$ 1.348.96																																																																																																																						
Nueces tostadas (Pecorita ya desgranada)	0.350	kg	1%	0%	0%	100%	0.352	\$ 23.306.75	\$ 8.198.15																																																																																																																						
Envasado para Hélabo 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12.656.96																																																																																																																						
	10.025						10.025	\$ 316.40	\$ 58.760.30																																																																																																																						

Descripción y evaluación de tiempos		Tempo MP en minutos	Tempo MQ en minutos
Reposar (proceso de maduración) 12 horas en freezer de 2 - 4°C		0:01:00	12:00:00
Incorporar la mezcla a la mezcladora por la abertura de la parte de arriba, girar la válvula y presionar el botón verde que se encuentra arriba a la derecha.		0:01:00	0:15:00
En la bandeja heladora, incorporar el helado obtenido, agregando el toffee salado en nemelinos (0.400 kg) alternando las capas. Decorar con nueces tostadas.		0:05:00	0:00:00
Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C)		0:00:30	0:40:00
Tiempo de producción		0:20:00	12:17:30



Categoría	Número del Flaco/Producto		Receta para	Prox. Neto Ponderal	Costo por unidad	Final Cost	Preto de Venta con IVA																																																																																																																								
Hélabo	40	Procesado	0.251	Kg	\$ 1.267.59	13%	\$ 9.956.84																																																																																																																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingresivos</th> <th>Peso NETO</th> <th>Unid.</th> <th>Medida</th> <th>% de humedad</th> <th>% de proteínas</th> <th>Medida</th> <th>Peso BRUTO</th> <th>Costo por Kg</th> <th>Costo unitario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche entera</td> <td>4.900</td> <td>l</td> <td>1%</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>97%</td> <td>5.046</td> <td>\$ 1.047.58</td> <td>\$ 5.280.14</td> </tr> <tr> <td>Crema de la leche</td> <td>1.600</td> <td>l</td> <td>1%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>99%</td> <td>1.616</td> <td>\$ 6.000.62</td> <td>\$ 9.697.97</td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>0.950</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.950</td> <td>\$ 886.62</td> <td>\$ 837.59</td> </tr> <tr> <td>Destrosa</td> <td>0.500</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.500</td> <td>\$ 6.846.00</td> <td>\$ 3.423.00</td> </tr> <tr> <td>Leche en polvo</td> <td>0.480</td> <td>kg</td> <td>2%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>98%</td> <td>0.496</td> <td>\$ 2.738.00</td> <td>\$ 1.341.36</td> </tr> <tr> <td>Estabilizante neutro</td> <td>0.045</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.045</td> <td>\$ 14.344.00</td> <td>\$ 645.44</td> </tr> <tr> <td>Banana</td> <td>8.000</td> <td>kg</td> <td>10%</td> <td>20%</td> <td>0%</td> <td>68%</td> <td>1.181</td> <td>\$ 6.147.60</td> <td>\$ 7.266.94</td> </tr> <tr> <td>Tofee salado</td> <td>8.400</td> <td>kg</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>8.400</td> <td>\$ 3.372.14</td> <td>\$ 1.348.96</td> </tr> <tr> <td>Nueces tostadas (Pecorita ya desgranada)</td> <td>0.350</td> <td>kg</td> <td>1%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>0.352</td> <td>\$ 23.306.75</td> <td>\$ 8.198.15</td> </tr> <tr> <td>Envasado para Hélabo 1/4 Kilo</td> <td>40.000</td> <td>unf</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> <td>40.000</td> <td>\$ 316.40</td> <td>\$ 12.656.96</td> </tr> <tr> <td></td> <td>10.025</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>10.025</td> <td>\$ 316.40</td> <td>\$ 58.760.30</td> </tr> </tbody> </table>							Ingresivos	Peso NETO	Unid.	Medida	% de humedad	% de proteínas	Medida	Peso BRUTO	Costo por Kg	Costo unitario	Leche entera	4.900	l	1%	2%	0%	97%	5.046	\$ 1.047.58	\$ 5.280.14	Crema de la leche	1.600	l	1%	0%	0%	99%	1.616	\$ 6.000.62	\$ 9.697.97	Azúcar	0.950	kg	0%	0%	0%	100%	0.950	\$ 886.62	\$ 837.59	Destrosa	0.500	kg	0%	0%	0%	100%	0.500	\$ 6.846.00	\$ 3.423.00	Leche en polvo	0.480	kg	2%	0%	0%	98%	0.496	\$ 2.738.00	\$ 1.341.36	Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14.344.00	\$ 645.44	Banana	8.000	kg	10%	20%	0%	68%	1.181	\$ 6.147.60	\$ 7.266.94	Tofee salado	8.400	kg	0%	0%	0%	100%	8.400	\$ 3.372.14	\$ 1.348.96	Nueces tostadas (Pecorita ya desgranada)	0.350	kg	1%	0%	0%	100%	0.352	\$ 23.306.75	\$ 8.198.15	Envasado para Hélabo 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12.656.96		10.025						10.025	\$ 316.40	\$ 58.760.30
Ingresivos	Peso NETO	Unid.	Medida	% de humedad	% de proteínas	Medida	Peso BRUTO	Costo por Kg	Costo unitario																																																																																																																						
Leche entera	4.900	l	1%	2%	0%	97%	5.046	\$ 1.047.58	\$ 5.280.14																																																																																																																						
Crema de la leche	1.600	l	1%	0%	0%	99%	1.616	\$ 6.000.62	\$ 9.697.97																																																																																																																						
Azúcar	0.950	kg	0%	0%	0%	100%	0.950	\$ 886.62	\$ 837.59																																																																																																																						
Destrosa	0.500	kg	0%	0%	0%	100%	0.500	\$ 6.846.00	\$ 3.423.00																																																																																																																						
Leche en polvo	0.480	kg	2%	0%	0%	98%	0.496	\$ 2.738.00	\$ 1.341.36																																																																																																																						
Estabilizante neutro	0.045	kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14.344.00	\$ 645.44																																																																																																																						
Banana	8.000	kg	10%	20%	0%	68%	1.181	\$ 6.147.60	\$ 7.266.94																																																																																																																						
Tofee salado	8.400	kg	0%	0%	0%	100%	8.400	\$ 3.372.14	\$ 1.348.96																																																																																																																						
Nueces tostadas (Pecorita ya desgranada)	0.350	kg	1%	0%	0%	100%	0.352	\$ 23.306.75	\$ 8.198.15																																																																																																																						
Envasado para Hélabo 1/4 Kilo	40.000	unf	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 316.40	\$ 12.656.96																																																																																																																						
	10.025						10.025	\$ 316.40	\$ 58.760.30																																																																																																																						

Descripción y evaluación de tiempos		Tempo MP en minutos	Tempo MQ en minutos
Reposar (proceso de maduración) 12 horas en freezer de 2 - 4°C		0:01:00	12:00:00
Incorporar la mezcla a la mezcladora por la abertura de la parte de arriba, girar la válvula y presionar el botón verde que se encuentra arriba a la derecha.		0:01:00	0:15:00
En la bandeja heladora, incorporar el helado obtenido, agregando el toffee salado en nemelinos (0.400 kg) alternando las capas. Decorar con nueces tostadas.		0:05:00	0:00:00
Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C)		0:00:30	0:40:00
Tiempo de producción		0:20:00	12:17:30



Categoría	Nombre del Plan/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Previo de Venta (Lvs IVA)	Tempo Total	Tempo M3 en almuerzo	Tempo M2 en almuerzo
Preparaciones previas	Tofe salado	1 porción	0.195 Kg	\$ 637.37	90%	\$ 2,191.89	0:26:30	12:27:30	0
	<b>Ingresantes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Lvs IVA</b>	<b>% Ingresante</b>	<b>% Ingresante por unidad</b>	<b>Reduccion a favor</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (Lvs IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
	Azúcar	0.120 kg	0%	1%	2%	0%	97%	686.42	\$ 5,703.99
	Manteca	0.040 kg	1%	2%	0%	97%	0.041	\$ 8,928.02	\$ 216.09
	Crema de leche	0.030 lt	1%	0%	0%	99%	0.030	\$ 6,000.62	\$ 181.84
	Sal fina	0.005 kg	0%	0%	0%	95%	0.001	\$ 693.09	\$ 3.65
		0.195							\$ 637.37



Categoría	Nombre del Plan/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Previo de Venta (Lvs IVA)	Tempo Total	Tempo M3 en almuerzo	Tempo M2 en almuerzo
	Helado	40 porciones	0.230 Kg	\$ 1,301.62	14%	\$ 9,548.32	0:26:30	0:00:00	0
	<b>Ingresantes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Lvs IVA</b>	<b>% Ingresante</b>	<b>% Ingresante por unidad</b>	<b>Reduccion a favor</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (Lvs IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
	Leche entera	4.400 lt	1%	2%	0%	97%	4.426	\$ 1,047.58	\$ 234.13
	Crema de leche	1.700 lt	1%	1%	0%	99%	1.715	\$ 6,000.62	\$ 3,508.18
	Dulce de leche heladero base	1.800 kg	1%	1%	0%	97%	1.830	\$ 2,292.20	\$ 1,252.57
	Azúcar	0.450 kg	0%	0%	0%	100%	0.450	\$ 6,000.62	\$ 1,333.47
	Devonisa	0.400 kg	0%	0%	0%	100%	0.400	\$ 686.62	\$ 1,716.50
	Leche en polvo	0.500 kg	2%	0%	0%	98%	0.510	\$ 2,738.00	\$ 5,349.60
	Estabilizante neutro	0.045 kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14,344.00	\$ 316.53
	Miel altísima incolora	0.200 kg	1%	2%	0%	99%	0.202	\$ 8,128.62	\$ 40,643.10
	Dulce de leche heladero (toponzo)	0.300 kg	2%	1%	0%	97%	0.309	\$ 3,978.00	\$ 12,930.00
	Coco rallado	0.200 kg	0%	0%	0%	100%	0.200	\$ 10,105.00	\$ 50,525.00
	Envasas para Helado 14 Kilo	40.000 unid	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 336.40	\$ 13,656.00
		3.965							\$ 55,664.63

**DESPACHO**  
Usado en vibras a 12 a 14 °C.  
0:01:00 0:00:00

**Referencias**  
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°F requeridos, utilizando el refractómetro.  
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rolar la mezcla con marcador negro permanente, indicando: nombre del sabor de helado, fecha y hora de producción.

**Tempo Total** 0:26:30 12:27:30

**Descripción y evaluación de tiempos**

**NOCIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas. 0:00:30 0:00:00  
Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados. 0:02:00 0:00:00  
Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados. 0:01:00 0:00:00  
Tiempo de asegurar inocuidad 0:03:30 0:00:00

**PRODUCCIÓN**  
Pesar los ingredientes en bowls separados (limpios y secos): Azúcar (0.120 kg), Manteca (0.040 kg), Crema de leche (0.030 kg) y sal fina (0.005 kg). 0:03:00 0:00:00  
En una olla a fuego medio agregar la manteca cortada en cubitos, mezclando constantemente hasta que se derita. 0:01:00 0:00:00  
Agregar la crema de leche a temperatura ambiente lentamente, manteniendo el mezclado constante. 0:08:00 0:00:00  
Incorporar la sal fina y seguir mezclando hasta obtener un caramelo dorado profundo. 0:10:00 0:00:00  
Colocar en lapser hermético, dejar enfriar a 16°F. REF 1 0:01:00 0:00:00  
Tiempo de producción 0:21:00 0:00:00

**Referencias**  
REF 1: Con cinta adhesiva de papel rolar la mezcla con marcador negro permanente, indicando: nombre del producto, fecha y hora de producción.

Categoría	Nombre del Plan/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Previo de Venta (Lvs IVA)	Tempo Total	Tempo M3 en almuerzo	Tempo M2 en almuerzo
Helado	Santa Fe	40 porciones	0.230 Kg	\$ 1,301.62	14%	\$ 9,548.32	0:26:30	0:00:00	0
	<b>Ingresantes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Lvs IVA</b>	<b>% Ingresante</b>	<b>% Ingresante por unidad</b>	<b>Reduccion a favor</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (Lvs IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
	Leche entera	4.400 lt	1%	2%	0%	97%	4.426	\$ 1,047.58	\$ 234.13
	Crema de leche	1.700 lt	1%	1%	0%	99%	1.715	\$ 6,000.62	\$ 3,508.18
	Dulce de leche heladero base	1.800 kg	1%	1%	0%	97%	1.830	\$ 2,292.20	\$ 1,252.57
	Azúcar	0.450 kg	0%	0%	0%	100%	0.450	\$ 6,000.62	\$ 1,333.47
	Devonisa	0.400 kg	0%	0%	0%	100%	0.400	\$ 686.62	\$ 1,716.50
	Leche en polvo	0.500 kg	2%	0%	0%	98%	0.510	\$ 2,738.00	\$ 5,349.60
	Estabilizante neutro	0.045 kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14,344.00	\$ 316.53
	Miel altísima incolora	0.200 kg	1%	2%	0%	99%	0.202	\$ 8,128.62	\$ 40,643.10
	Dulce de leche heladero (toponzo)	0.300 kg	2%	1%	0%	97%	0.309	\$ 3,978.00	\$ 12,930.00
	Coco rallado	0.200 kg	0%	0%	0%	100%	0.200	\$ 10,105.00	\$ 50,525.00
	Envasas para Helado 14 Kilo	40.000 unid	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 336.40	\$ 13,656.00
		3.965							\$ 55,664.63



Categoría	Nombre del Plan/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Previo de Venta (Lvs IVA)	Tempo Total	Tempo M3 en almuerzo	Tempo M2 en almuerzo
Helado	Ciudad Autónoma de Buenos Aires	40 porciones	0.230 Kg	\$ 937.45	10%	\$ 9,374.46	0:21:00	11:47:30	0
	<b>Ingresantes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Lvs IVA</b>	<b>% Ingresante</b>	<b>% Ingresante por unidad</b>	<b>Reduccion a favor</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (Lvs IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
	Leche entera	5.100 lt	1%	2%	0%	97%	5.246	\$ 1,047.58	\$ 200.66
	Crema de leche	1.700 lt	1%	1%	0%	99%	1.715	\$ 6,000.62	\$ 3,508.18
	Azúcar	1.200 kg	0%	0%	0%	100%	1.200	\$ 6,000.62	\$ 5,000.50
	Devonisa	0.500 kg	0%	0%	0%	100%	0.500	\$ 686.62	\$ 1,373.25
	Leche en polvo	0.600 kg	2%	0%	0%	98%	0.612	\$ 2,738.00	\$ 4,530.12
	Estabilizante neutro	0.045 kg	0%	0%	0%	100%	0.045	\$ 14,344.00	\$ 316.53
	Pasta de flan	0.095 kg	0%	0%	0%	100%	0.095	\$ 11,000.00	\$ 115,789.47
	Dulce de leche	0.550 kg	1%	1%	0%	98%	0.561	\$ 3,978.00	\$ 7,054.81
	Caramelo	0.210 kg	0%	1%	2%	97%	0.213	\$ 4,458.41	\$ 20,902.38
	Envasas para Helado 14 Kilo	40.000 unid	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 336.40	\$ 13,656.00
		10.000							\$ 37,497.85

**DESPACHO**  
Usado en vibras a 12 a 14 °C.  
0:01:00 0:00:00

**Referencias**  
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°F requeridos, utilizando el refractómetro.  
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rolar la mezcla con marcador negro permanente, indicando: nombre del sabor de helado, fecha y hora de producción.

**Tempo Total** 0:21:00 11:47:30

**Descripción y evaluación de tiempos**

**NOCIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas. 0:00:30 0:00:00  
Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados. 0:02:00 0:00:00  
Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados. 0:01:00 0:00:00  
Tiempo de asegurar inocuidad 0:03:30 0:00:00

**PRODUCCIÓN**  
Pesar ingredientes secos en bowls separados (limpios y secos): Leche en polvo (0.600 kg), Azúcar (0.450 kg), Devonisa (0.400 kg) y Estabilizante neutro (0.045 kg). 0:04:00 0:00:00  
En la pasteurizadora verter la leche entera (5.100 lt), crema de leche (1.700 lt) e iniciar el proceso de aglutinamiento. Incorporar los secos en forma de lluvia. 0:04:00 0:02:30  
Una vez finalizado el proceso de pasteurización agregar el dulce de leche helado (1.800 kg) y homogeneizar hasta obtener una mezcla lisa y uniforme. Con el estabilizante nos aseguramos que el "E" sea el adecuado REF 1 0:01:00 0:00:00  
Pasar la mezcla a un envase de plástico hermético. REF 2 0:01:00 12:00:00  
Reposar (proceso de maduración) 12 horas en freezer de 2 - 4°C. 0:01:00 12:00:00  
Incorporar la mezcla a la mantecadora por la abertura de la parte de arriba, girar la válvula y presionar el botón verde que se encuentra arriba a la derecha. 0:01:00 0:15:00  
En la bandeja heladera, incorporar el helado obtenido, agregando el dulce de leche en remolinos (0.300 kg) alternando las capas. Decorar con flos de caramelo (0.210 kg) y melancolía incolora (0.200 kg). 0:05:00 0:00:00  
Tapar herméticamente y llevar a la cámara de frío (-18 a -25 °C) 0:00:30 0:40:00  
Tiempo de producción 0:18:00 13:47:30

**Referencias**  
REF 1: Con cinta adhesiva de papel rolar la mezcla con marcador negro permanente, indicando: nombre del producto, fecha y hora de producción.

Categoría	Nombre del Plan/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Previo de Venta (Lvs IVA)	Tempo Total	Tempo M3 en almuerzo	Tempo M2 en almuerzo
Preparaciones previas	Caramelo	1 porción	0.120 Kg	\$ 1,438.41	90%	\$ 4,661.28	0:21:30	11:47:30	0
	<b>Ingresantes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Lvs IVA</b>	<b>% Ingresante</b>	<b>% Ingresante por unidad</b>	<b>Reduccion a favor</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (Lvs IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
	Azúcar	0.080 kg	0%	0%	0%	100%	0.080	\$ 6,000.62	\$ 750.08
	Agua	0.020 lt	0%	0%	0%	100%	0.020	-	-
	Glucosa	0.010 kg	0%	0%	0%	100%	0.010	\$ 10,568.00	\$ 1,056.80
		0.120							\$ 1,743.88

**DESPACHO**  
Usado en vibras a 12 a 14 °C.  
0:01:00 0:00:00

**Referencias**  
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°F requeridos, utilizando el refractómetro.  
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rolar la mezcla con marcador negro permanente, indicando: nombre del producto, fecha y hora de producción.

**Tempo Total** 0:21:30 11:47:30

**Descripción y evaluación de tiempos**

**NOCIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas. 0:00:30 0:00:00  
Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados. 0:02:00 0:00:00  
Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados. 0:01:00 0:00:00  
Tiempo de asegurar inocuidad 0:03:30 0:00:00

**PRODUCCIÓN**  
Pesar ingredientes secos en bowls separados (limpios y secos): Azúcar (0.080 kg), agua (0.020 kg) y glucosa (0.010 kg). 0:02:00 0:00:00  
Colocar el azúcar, el agua y la glucosa en una olla y llevar a la hornalla. Encender. 0:01:00 0:00:00  
Una vez que llegue a los 100°C, retirar del fuego y usar de inmediato. REF 1 0:00:40 0:00:00  
Tiempo de producción 0:07:40 0:00:00

**Referencias**  
REF 1: En caso de que no sea para utilizar en el momento, expandir en una placa con sopla y enfriar. Una vez frío, romper, guardar en un envase hermético y ubicado en la heladera. Indicando: nombre del producto, fecha y hora de producción.

Categoría	Nombre del Plan/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Previo de Venta (Lvs IVA)	Tempo Total	Tempo M3 en almuerzo	Tempo M2 en almuerzo
Helado	Mendoza	40 porciones	0.231 Kg	\$ 1,048.75	21%	\$ 9,506.89	0:11:00	0:00:00	0
	<b>Ingresantes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Lvs IVA</b>	<b>% Ingresante</b>	<b>% Ingresante por unidad</b>	<b>Reduccion a favor</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (Lvs IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
	Agua	8.000 lt	1%	2%	0%	97%	8.154	\$ -	\$ -
	Jugo de uva	2.250 lt	4%	2%	0%	94%	2.300	\$ 10,158.80	\$ 43,295.90
	Azúcar	1.000 kg	0%	0%	0%	100%	1.000	\$ 686.62	\$ 686.62
	Devonisa	0.400 kg	0%	0%	0%	100%	0.400	\$ 686.62	\$ 1,716.50
	Glucosa	0.400 kg	0%	0%	0%	100%	0.400	\$ 10,568.00	\$ 26,420.00
	Inulina	0.140 kg	0%	0%	0%	100%	0.140	\$ 32,610.00	\$ 230,071.43
	Compost de vino tinto	0.750 kg	0%	2%	0%	99%	0.761	\$ 35,872.22	\$ 47,769.63
	Estabilizante neutro	0.080 kg	0%	0%	0%	100%	0.080	\$ 14,344.00	\$ 179,288.00
	Envasas para Helado 14 Kilo	40.000 unid	0%	0%	0%	100%	40.000	\$ 336.40	\$ 13,656.00



Categoría	Nombre del Plan/Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Fond Cost	Previo de Venta (Lvs IVA)	Tempo Total	Tempo M3 en almuerzo	Tempo M2 en almuerzo
Preparaciones previas	Caramelo	1 porción	0.120 Kg	\$ 1,438.41	90%	\$ 4,661.28	0:21:30	11:47:30	0
	<b>Ingresantes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Lvs IVA</b>	<b>% Ingresante</b>	<b>% Ingresante por unidad</b>	<b>Reduccion a favor</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (Lvs IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>
	Azúcar	0.080 kg	0%	0%	0%	100%	0.080	\$ 6,000.62	\$ 750.08
	Agua	0.020 lt	0%	0%	0%	100%	0.020	-	-
	Glucosa	0.010 kg	0%	0%	0%	100%	0.010	\$ 10,568.00	\$ 1,056.80
		0.120							\$ 1,743.88

**DESPACHO**  
Usado en vibras a 12 a 14 °C.  
0:01:00 0:00:00

**Referencias**  
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°F requeridos, utilizando el refractómetro.  
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel rolar la mezcla con marcador negro permanente, indicando: nombre del producto, fecha y hora de producción.

**Tempo Total** 0:21:30 11:47:30

**Descripción y evaluación de tiempos**

**NOCIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas. 0:00:30 0:00:00  
Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados. 0:02:00 0:00:00  
Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados. 0:01:00 0:00:00  
Tiempo de asegurar inocuidad 0:03:30 0:00:00

**PRODUCCIÓN**  
En un tibia verde cocer y desmenuar todas las semillas de las uvas (2.250 kg), procesar en el mixer hasta obtener un jugo. 0:08:00 0:00:00  
Pesar ingredientes secos en bowls separados (limpios y secos): Azúcar (1.000 kg), Devonisa (0.400 kg) y Estabilizante neutro (0.080 kg). 0:04:00 0:00:00  
En la pasteurizadora verter el agua (8.000 lt) e iniciar el proceso de aglutinamiento. Incorporar los secos en forma de lluvia. 0:01:00 0:02:30  
Una vez finalizado el proceso de pasteurización agregar el jugo de uva (2.250 lt) y homogeneizar hasta obtener una mezcla lisa y uniforme. Con el refractómetro nos aseguramos que el "E" sea el adecuado REF 1 0:04:30 0:00:00

Categoría	Número del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Food Cost	Previsión de Venta (Lts)
						77.949.91
						\$ 42.149.96
Decoración	Compostas de vino	1 porción	0.333 kg	\$ 12.644.06	30%	
						\$ 146.90
						\$ 12.644.19
						\$ 93.672.23

**NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
 Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.  
 Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.  
 Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.  
 Tiempo de asegurar inocuidad



Categoría	Número del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Food Cost	Previsión de Venta (Lts)
						\$ 9.995.33
						\$ 6.234.5
						\$ 866.62
						\$ 2.738.49
						\$ 4.542.93
						\$ 14.244.00
						\$ 3.390.36
						\$ 616.36
						\$ 12.656.36
						\$ 27.968.93

**NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
 Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.  
 Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.  
 Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.  
 Tiempo de asegurar inocuidad



Categoría	Número del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Food Cost	Previsión de Venta (Lts)
						\$ 9.995.33
						\$ 6.234.5
						\$ 866.62
						\$ 2.738.49
						\$ 4.542.93
						\$ 14.244.00
						\$ 3.390.36
						\$ 616.36
						\$ 12.656.36
						\$ 27.968.93

**NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
 Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.  
 Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.  
 Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.  
 Tiempo de asegurar inocuidad



Categoría	Número del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Food Cost	Previsión de Venta (Lts)
						\$ 9.995.33
						\$ 6.234.5
						\$ 866.62
						\$ 2.738.49
						\$ 4.542.93
						\$ 14.244.00
						\$ 3.390.36
						\$ 616.36
						\$ 12.656.36
						\$ 27.968.93

**NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
 Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.  
 Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.  
 Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.  
 Tiempo de asegurar inocuidad



Categoría	Número del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Food Cost	Previsión de Venta (Lts)
						\$ 9.995.33
						\$ 6.234.5
						\$ 866.62
						\$ 2.738.49
						\$ 4.542.93
						\$ 14.244.00
						\$ 3.390.36
						\$ 616.36
						\$ 12.656.36
						\$ 27.968.93

**NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
 Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.  
 Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.  
 Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.  
 Tiempo de asegurar inocuidad



Categoría	Número del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Food Cost	Previsión de Venta (Lts)
						\$ 9.995.33
						\$ 6.234.5
						\$ 866.62
						\$ 2.738.49
						\$ 4.542.93
						\$ 14.244.00
						\$ 3.390.36
						\$ 616.36
						\$ 12.656.36
						\$ 27.968.93

**NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
 Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.  
 Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.  
 Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.  
 Tiempo de asegurar inocuidad



Categoría	Número del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Food Cost	Previsión de Venta (Lts)
						\$ 9.995.33
						\$ 6.234.5
						\$ 866.62
						\$ 2.738.49
						\$ 4.542.93
						\$ 14.244.00
						\$ 3.390.36
						\$ 616.36
						\$ 12.656.36
						\$ 27.968.93

**NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
 Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.  
 Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.  
 Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.  
 Tiempo de asegurar inocuidad



Categoría	Número del Plan-Producto	Receta para	Peso Neto Porción	Costo por porción	Food Cost	Previsión de Venta (Lts)
						\$ 9.995.33
						\$ 6.234.5
						\$ 866.62
						\$ 2.738.49
						\$ 4.542.93
						\$ 14.244.00
						\$ 3.390.36
						\$ 616.36
						\$ 12.656.36
						\$ 27.968.93

**NOCIDIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE**  
 Asegurarse de tener el uniforme limpio, desinfectado y sin impurezas.  
 Comprobar que todos los ingredientes a utilizar estén bien lavados y hayan sido correctamente almacenados.  
 Certificar que los materiales a utilizar a la mesa de trabajo estén limpios, sin restos de preparaciones anteriores y desinfectados.  
 Tiempo de asegurar inocuidad



Imagen de referencia

Imagen de referencia

Imagen de referencia

Imagen de referencia

DESPACHO		
Control en vibras a -12 a -14 °C	0:51:00	0:00:00
Referencias		
Ref 1: Verificar que la mezcla alcance los 30 a 32°F requeridos, utilizando el refractómetro.		
Ref 2: Con cinta adhesiva de papel robular la mezcla con marcador negro permanente, indicando nombre del sabor de helado, fecha y hora de producción.		
Empaques Total	0:26:39	11:47:30





Vertical line

### Proyección Gastos Fijos

**Dólar** 1400

Proyección Gastos Fijos				
Concepto de Costo Fijo	Monto Mensual Estimado (sin IVA)	Observaciones / Supuestos	Mismo mes	Mes siguiente
Alquiler del Local	\$2,240,000.00		\$2,240,000.00	
Servicios (Luz, Agua, Gas)	\$357,622.00	Estimación promedio		\$357,622.00
Sueldos y Cargas Sociales	\$438,300.00	Community Manager, Contador, Escribano	\$438,300.00	
Seguros	\$50,000.00	Seguro de incendio, responsabilidad civil	\$50,000.00	
Mantenimiento y Reparaciones	\$100,000.00	Mantenimiento preventivo, pequeñas reparaciones	\$100,000.00	
Impuestos y Tasas Fijas	\$29,747.95	ARBA, ABL, etc.	\$29,747.95	
Gastos de Administración	\$48,000.00	Gasto bancario	\$48,000.00	
Amortizaciones	\$0.00	Depreciación de activos fijos (calcular anualmente y dividir por 12)		
Otros Costos Fijos	\$94,000.00	Sistema de seguridad	\$94,000.00	
<b>**TOTAL COSTOS FIJOS MENSUALES**</b>				
\$	\$3,357,669.95		\$3,000,047.95	357622
USD	\$2,398.34		\$2,142.89	255.4442857

Dólar 1400

**CCT - N° 273/96**

**Operativo**

			AD. 47% (CABA - ZN)										Costo total		Cont. SAC		Costo
Administrativo	Puesto laboral	Puesto CCT	S.B. 48HS	Cant. Hs	Proporcional	ZN	S. Bruto	Cont. (28%)	mensual	Vac. Bruto	SAC. Bruto	Cont. Vac. (28%)	(28%)	laboral			
O	Gerente	Encargado/a	\$1,536,083.00	48.00	\$1,536,083.00	\$721,959.01	\$2,258,042.01	\$632,251.76	\$2,890,293.77	\$1,264,503.53	\$2,258,042.01	\$354,060.99	\$632,251.76	\$39,192,383.56			
O	Maestro Helader	Maestro Heladero	\$1,599,526.00	48.00	\$1,599,526.00	\$751,777.22	\$2,351,303.22	\$658,364.90	\$3,009,668.12	\$1,316,729.80	\$2,351,303.22	\$368,684.34	\$658,364.90	\$40,811,099.73			
A	Encargado adm	Empleado/a Administrativo	\$1,165,574.00	48.00	\$1,165,574.00	\$547,819.78	\$1,713,393.78	\$479,750.26	\$2,193,144.04	\$959,500.52	\$1,713,393.78	\$268,660.14	\$479,750.26	\$29,739,033.16			
O	Empleado mos	Dependiente de mostrador	\$1,078,453.00	48.00	\$1,078,453.00	\$506,872.91	\$1,585,325.91	\$443,891.25	\$2,029,217.16	\$887,782.51	\$1,585,325.91	\$248,579.10	\$443,891.25	\$27,516,184.75			
O	Empleado mos	Dependiente de mostrador	\$1,078,453.00	48.00	\$1,078,453.00	\$506,872.91	\$1,585,325.91	\$443,891.25	\$2,029,217.16	\$887,782.51	\$1,585,325.91	\$248,579.10	\$443,891.25	\$27,516,184.75			
O	Empleado mos	Dependiente de mostrador	\$1,078,453.00	24.00	\$539,226.50	\$253,436.46	\$792,662.96	\$221,945.63	\$1,014,608.58	\$443,891.25	\$792,662.96	\$124,289.55	\$221,945.63	\$13,758,092.38			
<b>TOTALES</b>			\$7,536,542.00		\$6,997,315.50	\$3,288,738.29	\$10,286,053.79	\$2,880,095.06	\$13,166,148.84	\$5,760,190.12	\$10,286,053.79	\$1,612,853.23	\$2,880,095.06	\$178,532,978.34			

\$3,291,537.21

**TOTAL** \$ 181,824,515.55 \$ 129,874.65

AÑO 1	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 2	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 3	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 4*	SUELDOS A PAGAR
ENERO		ENERO	\$13,824,456.29	ENERO	\$13,824,456.29	ENERO año 4	\$ 13,824,456.29
FEBRERO	\$13,824,456.29	FEBRERO	\$13,824,456.29	FEBRERO	\$13,824,456.29	<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 4</b>	USD 9,874.61
MARZO	\$13,824,456.29	MARZO	\$13,824,456.29	MARZO	\$13,824,456.29		
ABRIL	\$13,166,148.84	ABRIL	\$13,166,148.84	ABRIL	\$13,166,148.84		
MAYO	\$13,166,148.84	MAYO	\$13,166,148.84	MAYO	\$13,166,148.84		
JUNIO	\$19,749,223.27	JUNIO	\$19,749,223.27	JUNIO	\$19,749,223.27		
JULIO	\$13,166,148.84	JULIO	\$13,166,148.84	JULIO	\$13,166,148.84		
AGOSTO	\$13,166,148.84	AGOSTO	\$13,166,148.84	AGOSTO	\$13,166,148.84		
SEPTIEMBRE	\$13,166,148.84	SEPTIEMBRE	\$13,166,148.84	SEPTIEMBRE	\$13,166,148.84		
OCTUBRE	\$13,166,148.84	OCTUBRE	\$13,166,148.84	OCTUBRE	\$13,166,148.84		
NOVIEMBRE	\$13,824,456.29	NOVIEMBRE	\$13,824,456.29	NOVIEMBRE	\$13,824,456.29		
DICIEMBRE	\$27,780,574.06	DICIEMBRE	\$27,780,574.06	DICIEMBRE	\$27,780,574.06		
<b>TOTAL PAGOS AÑO 1</b>	\$ 168,000,059.26	<b>TOTAL PAGOS AÑO 2</b>	\$ 181,824,515.55	<b>TOTAL PAGOS AÑO 3</b>	\$ 181,824,515.55		
<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 1</b>	USD 120,000.04	<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 2</b>	USD 129,874.65	<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 3</b>	USD 129,874.65		

CARTA DE PRODUCTOS - ANALISIS costos variables Materia prima - PROYECCIÓN de VENTAS

Producto/Servicio	Receta / Insumos	Cantidad (Bruto)	U. M	Precio Proveedor (\$)	Costo (\$)	Precio de venta (\$)	CM (contribución marginal)	Ventas diarias (un)	Ingreso por venta (\$)	Ponderación	Necesidad diaria MP	U. M	Compra diaria (\$)	Dias Laborables	Venta mensual (\$)	Compra Mensual (\$)
Catamarca	Leche entera	0.131	Kg	\$ 1,047.58							0.92	Kg	\$ 961.74		\$ 28,852.20	
	Crema de leche	0.040	Kg	\$ 6,000.62							0.28	Kg	\$ 1,697.15		\$ 50,914.35	
	Dulce de leche de cabra	0.019	Kg	\$ 20,541.00							0.13	Kg	\$ 2,661.03		\$ 79,830.98	
	Azúcar	0.028	Kg	\$ 866.62							0.19	Kg	\$ 167.16		\$ 5,014.76	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 599.03		\$ 17,970.75	
	Leche en polvo	0.014	Kg	\$ 2,738.00							0.10	Kg	\$ 267.55		\$ 8,026.37	
	Estabilizante neutro	0.002	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 200.82		\$ 6,024.48	
	Cáscara de naranja confitada	0.011	Kg	\$ 8,167.65							0.08	Kg	\$ 643.20		\$ 19,296.07	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,345	\$ 9,500	86%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Agua	0.145	Kg	\$ -							1.02	Kg	\$ 0.00		\$ 0.00	
Tucumán	Azúcar	0.028	Kg	\$ 866.62							0.19	Kg	\$ 166.82		\$ 5,004.73	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 599.03		\$ 17,970.75	
	Inulina	0.004	Kg	\$ 32,610.00							0.03	Kg	\$ 827.48		\$ 24,824.36	
	Estabilizante neutro	0.002	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 200.82		\$ 6,024.48	
	Jugo natural de limón de tafi viejo	0.054	Kg	\$ 2,114.80							0.38	Kg	\$ 797.04		\$ 23,911.06	
	Miel de chañar	0.004	Kg	\$ 10,313.00							0.03	Kg	\$ 302.31		\$ 9,069.22	
	Hojas de menta piperita	0.009	Kg	\$ 14,313.00							0.06	Kg	\$ 897.77		\$ 26,933.06	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 858	\$ 9,500	91%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Leche entera	0.134	Kg	\$ 1,047.58							0.94	Kg	\$ 980.60		\$ 29,417.93	
	Crema de leche	0.043	Kg	\$ 6,000.62							0.30	Kg	\$ 1,803.22		\$ 54,096.50	
Misiones	Azúcar	0.028	Kg	\$ 866.62							0.19	Kg	\$ 166.82		\$ 5,004.73	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 599.03		\$ 17,970.75	
	Leche en polvo	0.013	Kg	\$ 2,738.00							0.09	Kg	\$ 244.46		\$ 7,333.93	
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 112.96		\$ 3,388.77	
	Extracto de vainilla	0.000	Kg	\$ 1,075.86							0.00	Kg	\$ 1.88		\$ 56.48	
	Yerba mate	0.006	Kg	\$ 20,188.00							0.04	Kg	\$ 785.09		\$ 23,552.67	
	Gel de maracuyá	0.010	Kg	\$ 14,222.32							0.07	Kg	\$ 995.56		\$ 29,866.87	
	Gel de mamón	0.010	Kg	\$ 13,306.24							0.07	Kg	\$ 931.44		\$ 27,943.10	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,262	\$ 9,500	87%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Leche entera	0.131	Kg	\$ 1,047.58							0.92	Kg	\$ 961.74		\$ 28,852.20	
Santa Cruz	Crema de leche	0.043	Kg	\$ 6,000.62							0.30	Kg	\$ 1,803.22		\$ 54,096.50	
	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62							0.18	Kg	\$ 151.66		\$ 4,549.76	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 599.03		\$ 17,970.75	
	Leche en polvo	0.014	Kg	\$ 2,738.00							0.10	Kg	\$ 268.91		\$ 8,067.32	
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 112.96		\$ 3,388.77	
	Coulis de frambuesa y rosa mosquet	0.019	Kg	\$ 11,819.84							0.13	Kg	\$ 1,551.35		\$ 46,540.62	
	Chocolate amargo 70%	0.009	Kg	\$ 8,333.00							0.06	Kg	\$ 535.69		\$ 16,070.79	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,171	\$ 9,500	88%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Leche entera	0.111	Kg	\$ 1,047.58							0.77	Kg	\$ 810.88		\$ 24,326.36	
	La Rioja	Crema de leche	0.043	Kg	\$ 6,000.62							0.30	Kg	\$ 1,803.22		\$ 54,096.50
Queso crema		0.033	Kg	\$ 4,395.00							0.23	Kg	\$ 999.86		\$ 29,995.88	
Azúcar		0.025	Kg	\$ 866.62							0.18	Kg	\$ 151.66		\$ 4,549.76	
Dextrosa		0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 599.03		\$ 17,970.75	
Leche en polvo		0.011	Kg	\$ 2,738.00							0.08	Kg	\$ 220.02		\$ 6,600.54	
Estabilizante neutro		0.001	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 112.96		\$ 3,388.77	
Extracto de vainilla		0.000	Kg	\$ 1,075.86							0.00	Kg	\$ 2.82		\$ 84.72	
Arrope de uva		0.013	Kg	\$ 13,313.30							0.09	Kg	\$ 1,164.91		\$ 34,947.41	
Crumble de peperina		0.005	Kg	\$ 8,106.40							0.04	Kg	\$ 289.51		\$ 8,685.43	
Envases para Helado 1/4 Kilo		1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,196	\$ 9,500	87%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
Río Negro	Agua	0.133	Kg	\$ -							0.93	Kg	\$ 0.00		\$ 0.00	
	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62							0.18	Kg	\$ 151.66		\$ 4,549.76	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 599.03		\$ 17,970.75	
	Inulina	0.004	Kg	\$ 32,610.00							0.02	Kg	\$ 798.95		\$ 23,968.35	
	Estabilizante neutro	0.002	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 200.82		\$ 6,024.48	
	Jugo de limón	0.002	Kg	\$ 9,451.00							0.02	Kg	\$ 151.89		\$ 4,556.73	
	Almendras tostadas	0.010	Kg	\$ 40,677.44							0.07	Kg	\$ 2,847.42		\$ 85,422.62	
	Trozos de jengibre bañados en choco	0.018	Kg	\$ 14,385.95							0.12	Kg	\$ 1,762.28		\$ 52,868.37	
	Puré de pera	0.051	Kg	\$ 2,985.03							0.36	Kg	\$ 1,066.08		\$ 31,982.46	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,399	\$ 9,500	85%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
San Juan	Leche entera	0.134	Kg	\$ 1,047.58							0.94	Kg	\$ 980.60		\$ 29,417.93	
	Crema de leche	0.043	Kg	\$ 6,000.62							0.30	Kg	\$ 1,803.22		\$ 54,096.50	
	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62							0.18	Kg	\$ 151.66		\$ 4,549.76	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 599.03		\$ 17,970.75	
	Leche en polvo	0.015	Kg	\$ 2,738.00							0.11	Kg	\$ 293.36		\$ 8,800.71	
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 112.96		\$ 3,388.77	
	Pasta de pistacho	0.009	Kg	\$ 43,608.50							0.06	Kg	\$ 2,671.02		\$ 80,130.62	
	Pistacho tostados picados	0.008	Kg	\$ 60,313.00							0.05	Kg	\$ 3,166.43		\$ 94,992.98	
	Sirope concentrado de cuaresmillos	0.008	Kg	\$ 14,751.00							0.05	Kg	\$ 774.43		\$ 23,232.83	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,824	\$ 9,500	81%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
Córdoba	Leche entera	0.131	Kg	\$ 1,047.58							0.92	Kg	\$ 961.74		\$ 28,852.20	
	Crema de leche	0.045	Kg	\$ 6,000.62							0.32	Kg	\$ 1,909.29		\$ 57,278.65	
	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62							0.18	Kg	\$ 151.66		\$ 4,549.76	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 599.03		\$ 17,970.75	
	Leche en polvo	0.014	Kg	\$ 2,738.00							0.10	Kg	\$ 268.91		\$ 8,067.32	
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 112.96		\$ 3,388.77	
	Extracto de vainilla	0.000	Kg	\$ 1,075.86							0.00	Kg	\$ 1.88		\$ 56.48	

	Fernet	0.015	Kg	\$ 20,756.60						0.11	Kg	\$ 2,179.44			\$ 65,383.29	
	Jarabe de Coca-Cola	0.010	Kg	\$ 499.00						0.07	Kg	\$ 34.93			\$ 1,047.90	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,205	\$ 9,500	87%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
Tierra del fuego	Leche entera	0.134	Kg	\$ 1,047.58						0.94	Kg	\$ 980.60			\$ 29,417.93	
	Crema de leche	0.040	Kg	\$ 6,000.62						0.28	Kg	\$ 1,697.15			\$ 50,914.35	
	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62						0.18	Kg	\$ 151.66			\$ 4,549.76	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00						0.09	Kg	\$ 599.03			\$ 17,970.75	
	Leche en polvo	0.014	Kg	\$ 2,738.00						0.10	Kg	\$ 263.53			\$ 7,905.98	
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00						0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77	
	Dulce de calafate	0.015	Kg	\$ 21,050.60						0.11	Kg	\$ 2,210.31			\$ 66,309.39	
	Crocante de frutos secos patagónico	0.013	Kg	\$ 10,889.56						0.09	Kg	\$ 972.28			\$ 29,168.46	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,315	\$ 9,500	86%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Agua	0.143	Kg	\$ -						1.00	Kg	\$ 0.00			\$ 0.00	
San Luis	Azúcar	0.028	Kg	\$ 866.62						0.19	Kg	\$ 166.82			\$ 5,004.73	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00						0.09	Kg	\$ 599.03			\$ 17,970.75	
	Inulina	0.004	Kg	\$ 32,610.00						0.02	Kg	\$ 798.95			\$ 23,968.35	
	Estabilizante neutro	0.002	Kg	\$ 14,344.00						0.01	Kg	\$ 200.82			\$ 6,024.48	
	Pulpa de ciruela	0.060	Kg	\$ 6,662.00						0.42	Kg	\$ 2,798.04			\$ 83,941.20	
	Miel de chañar	0.006	Kg	\$ 10,313.00						0.04	Kg	\$ 460.40			\$ 13,812.05	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,034	\$ 9,500	89%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Leche	0.136	Kg	\$ 1,047.58						0.95	Kg	\$ 999.46			\$ 29,983.66	
	Crema de leche	0.043	Kg	\$ 6,000.62						0.30	Kg	\$ 1,803.22			\$ 54,096.50	
	Piaquillin	0.005	Kg	\$ 31,626.00						0.04	Kg	\$ 1,107.69			\$ 33,230.56	
La Pampa	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62						0.18	Kg	\$ 151.66			\$ 4,549.76	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00						0.09	Kg	\$ 599.03			\$ 17,970.75	
	Leche en polvo	0.014	Kg	\$ 2,738.00						0.10	Kg	\$ 268.91			\$ 8,067.32	
	Cacao amargo	0.008	Kg	\$ 23,597.00						0.05	Kg	\$ 1,245.07			\$ 37,352.04	
	Chocolate amargo	0.010	Kg	\$ 8,333.00						0.07	Kg	\$ 586.24			\$ 17,587.24	
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00						0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,298	\$ 9,500	86%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Leche entera	0.103	Kg	\$ 1,047.58						0.72	Kg	\$ 754.31			\$ 22,629.18	
	Crema de leche	0.028	Kg	\$ 6,000.62						0.19	Kg	\$ 1,166.79			\$ 35,003.62	
	Azúcar	0.028	Kg	\$ 866.62						0.19	Kg	\$ 166.82			\$ 5,004.73	
Neuquén	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00						0.09	Kg	\$ 599.03			\$ 17,970.75	
	Leche en polvo	0.014	Kg	\$ 2,738.00						0.10	Kg	\$ 268.91			\$ 8,067.32	
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00						0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77	
	Pulpa de piñones de pino cocida	0.060	Kg	\$ 9,477.19						0.42	Kg	\$ 3,972.27			\$ 119,168.04	
	Nueces tostadas	0.010	Kg	\$ 23,306.75						0.07	Kg	\$ 1,664.77			\$ 49,943.04	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,560	\$ 9,500	84%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Leche entera	0.129	Kg	\$ 1,047.58						0.90	Kg	\$ 942.88			\$ 28,286.47	
	Crema de leche	0.038	Kg	\$ 6,000.62						0.27	Kg	\$ 1,591.07			\$ 47,732.20	
	Azúcar	0.026	Kg	\$ 866.62						0.18	Kg	\$ 159.24			\$ 4,777.24	
	Formosa	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00						0.09	Kg	\$ 599.03			\$ 17,970.75
Leche en polvo		0.015	Kg	\$ 2,738.00						0.11	Kg	\$ 293.36			\$ 8,800.71	
Estabilizante neutro		0.001	Kg	\$ 14,344.00						0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77	
Dulce de membrillo		0.007	Kg	\$ 3,518.00						0.05	Kg	\$ 161.91			\$ 4,857.33	
Reducción de membrillo		0.021	Kg	\$ 2,890.74						0.15	Kg	\$ 430.00			\$ 12,899.93	
Chips de banana		0.005	Kg	\$ 23,027.00						0.04	Kg	\$ 805.95			\$ 24,178.35	
Envases para Helado 1/4 Kilo		1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,044	\$ 9,500	89%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
Leche entera		0.129	Kg	\$ 1,047.58						0.90	Kg	\$ 942.88			\$ 28,286.47	
Crema de leche		0.043	Kg	\$ 6,000.62						0.30	Kg	\$ 1,803.22			\$ 54,096.50	
Arroz blanco (doble carolina)		0.006	Kg	\$ 2,738.00						0.04	Kg	\$ 118.53			\$ 3,555.84	
Entre Ríos	Azúcar	0.030	Kg	\$ 866.62						0.21	Kg	\$ 181.99			\$ 5,459.71	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00						0.09	Kg	\$ 599.03			\$ 17,970.75	
	Leche en polvo	0.015	Kg	\$ 2,738.00						0.11	Kg	\$ 293.36			\$ 8,800.71	
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00						0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77	
	Canela en rama	0.003	Kg	\$ 47,552.00						0.02	Kg	\$ 832.16			\$ 24,964.80	
	Canela en polvo	0.004	Kg	\$ 1,634.64						0.03	Kg	\$ 42.91			\$ 1,287.28	
	Cáscara de limón	0.011	Kg	\$ 2,114.80						0.07	Kg	\$ 155.83			\$ 4,674.82	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,043	\$ 9,500	89%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Leche entera	0.139	Kg	\$ 1,047.58						0.97	Kg	\$ 1,018.31			\$ 30,549.39	
	Crema de leche	0.045	Kg	\$ 6,000.62						0.32	Kg	\$ 1,909.29			\$ 57,278.65	
Santiago del Estero	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62						0.18	Kg	\$ 151.66			\$ 4,549.76	
	Dextrosa	0.010	Kg	\$ 6,846.00						0.07	Kg	\$ 479.22			\$ 14,376.60	
	Leche en polvo	0.013	Kg	\$ 2,738.00						0.09	Kg	\$ 244.46			\$ 7,333.93	
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00						0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77	
	Arrope de Algarroba	0.013	Kg	\$ 15,513.30						0.09	Kg	\$ 1,406.28			\$ 42,188.46	
	Sal fina	0.000	Kg	\$ 693.09						0.00	Kg	\$ 0.61			\$ 18.38	
	Crocante de maíz tostado	0.009	Kg	\$ 7,281.00						0.06	Kg	\$ 445.96			\$ 13,378.84	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 1,141	\$ 9,500	88%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Leche entera	0.121	Kg	\$ 1,047.58						0.85	Kg	\$ 886.31			\$ 26,589.28	
	Crema de la leche	0.035	Kg	\$ 6,000.62						0.25	Kg	\$ 1,485.00			\$ 44,550.06	
Buenos Aires	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62						0.18	Kg	\$ 151.66			\$ 4,549.76	
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00						0.09	Kg	\$ 599.03			\$ 17,970.75	
	Leche en polvo	0.015	Kg	\$ 2,738.00						0.11	Kg	\$ 293.36			\$ 8,800.71	
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00						0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77	
	Queso crema	0.024	Kg	\$ 4,395.00						0.17	Kg	\$ 745.58			\$ 22,367.41	
	Dulce de membrillo	0.020	Kg	\$ 3,518.00						0.14	Kg	\$ 502.57			\$ 15,077.14	
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	\$ 999	\$ 9,500	89%	7	\$ 66,500.00	4%	7.00	Kg	\$ 2,214.80	30	\$ 1,995,000.00	\$ 66,444.00
	Leche entera	0.134	Kg	\$ 1,047.58						0.94	Kg	\$ 980.60			\$ 29,417.93	
	Crema de leche	0.040	Kg	\$ 6,000.62						0.28	Kg	\$ 1,697.15			\$ 50,914.35	
	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62						0.18	Kg	\$ 151.66			\$ 4,549.76	
Dextrosa	0.011	Kg	\$ 6,846.00						0.08	Kg	\$ 539.12			\$ 16,173.68		

Salta	Leche en polvo	0.013	Kg	\$ 2,738.00	\$ 1,211	\$ 9,500	87%	7	\$ 66,500.00	4%	0.09	Kg	\$ 244.46	30	\$ 1,995,000.00	\$ 7,333.93									
	Miel de caña	0.013	Kg	\$ 10,313.00							0.09	Kg	\$ 949.28			\$ 28,478.46									
	Vino tinto	0.019	Kg	\$ 11,928.00							0.13	Kg	\$ 1,585.65			\$ 47,569.61									
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77									
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40							7.00	Kg	\$ 2,214.80			\$ 66,444.00									
Jujuy	Leche entera	0.126	Kg	\$ 1,047.58	\$ 1,268	\$ 9,500	87%	7	\$ 66,500.00	4%	0.88	Kg	\$ 924.02	30	\$ 1,995,000.00	\$ 27,720.74									
	Crema de leche	0.040	Kg	\$ 6,000.62							0.28	Kg	\$ 1,697.15			\$ 50,914.35									
	Azúcar	0.024	Kg	\$ 866.62							0.17	Kg	\$ 144.08			\$ 4,322.27									
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 599.03			\$ 17,970.75									
	Leche en polvo	0.012	Kg	\$ 2,738.00							0.09	Kg	\$ 234.69			\$ 7,040.57									
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77									
	Banana	0.030	Kg	\$ 6,147.60							0.21	Kg	\$ 1,275.06			\$ 38,251.73									
	Toffee salado	0.010	Kg	\$ 3,372.14							0.07	Kg	\$ 236.05			\$ 7,081.49									
	Nueces tostadas (Receta ya desarrol)	0.009	Kg	\$ 23,306.75							0.06	Kg	\$ 1,434.71			\$ 43,041.36									
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40							7.00	Kg	\$ 2,214.80			\$ 66,444.00									
Santa Fé	Leche entera	0.113	Kg	\$ 1,047.58	\$ 1,392	\$ 9,500	85%	7	\$ 66,500.00	4%	0.79	Kg	\$ 829.74	30	\$ 1,995,000.00	\$ 24,892.09									
	Crema de leche	0.043	Kg	\$ 6,000.62							0.30	Kg	\$ 1,821.43			\$ 54,642.93									
	Dulce de leche heladero base	0.047	Kg	\$ 6,292.20							0.33	Kg	\$ 2,053.61			\$ 61,608.34									
	Azúcar	0.011	Kg	\$ 866.62							0.08	Kg	\$ 68.25			\$ 2,047.39									
	Dextrosa	0.010	Kg	\$ 6,846.00							0.07	Kg	\$ 479.22			\$ 14,376.60									
	Leche en polvo	0.013	Kg	\$ 2,738.00							0.09	Kg	\$ 244.46			\$ 7,333.93									
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77									
	Mini alfajores troceados	0.005	Kg	\$ 38,126.62							0.04	Kg	\$ 1,347.91			\$ 40,437.32									
	Dulce de leche repostero tropezone	0.008	Kg	\$ 3,978.00							0.05	Kg	\$ 215.26			\$ 6,457.79									
	Coco rallado	0.005	Kg	\$ 10,105.00							0.04	Kg	\$ 353.68			\$ 10,610.25									
Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	7.00	Kg	\$ 2,214.80	\$ 66,444.00																		
CABA	Leche entera	0.131	Kg	\$ 1,047.58	\$ 937	\$ 9,500	90%	7	\$ 66,500.00	4%	0.92	Kg	\$ 961.74	30	\$ 1,995,000.00	\$ 28,852.20									
	Crema de leche	0.043	Kg	\$ 6,000.62							0.30	Kg	\$ 1,803.22			\$ 54,096.50									
	Azúcar	0.030	Kg	\$ 866.62							0.21	Kg	\$ 181.99			\$ 5,459.71									
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 599.03			\$ 17,970.75									
	Leche en polvo	0.015	Kg	\$ 2,738.00							0.11	Kg	\$ 293.36			\$ 8,800.71									
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 112.96			\$ 3,388.77									
	Pasta de flan	0.002	Kg	\$ 11,000.00							0.02	Kg	\$ 182.88			\$ 5,486.25									
	Dulce de leche	0.002	Kg	\$ 3,978.00							0.02	Kg	\$ 67.48			\$ 2,024.31									
	Carmelo	0.014	Kg	\$ 1,458.41							0.10	Kg	\$ 144.68			\$ 4,340.51									
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40							7.00	Kg	\$ 2,214.80			\$ 66,444.00									
Mendoza	Agua	0.129	Kg	\$ -	\$ 1,949	\$ 9,500	79%	7	\$ 66,500.00	4%	0.90	Kg	\$ 0.00	30	\$ 1,995,000.00	\$ 0.00									
	Jugo de uva	0.060	Kg	\$ 10,158.80							0.42	Kg	\$ 4,251.73			\$ 127,551.90									
	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62							0.18	Kg	\$ 151.66			\$ 4,549.76									
	Dextrosa	0.010	Kg	\$ 6,846.00							0.07	Kg	\$ 479.22			\$ 14,376.60									
	Glicosa	0.010	Kg	\$ 10,568.00							0.07	Kg	\$ 739.76			\$ 22,192.80									
	Inulina	0.004	Kg	\$ 32,610.00							0.02	Kg	\$ 798.95			\$ 23,968.25									
	Compota de vino tinto	0.019	Kg	\$ 35,872.22							0.13	Kg	\$ 4,804.32			\$ 144,129.46									
	Estabilizante neutro	0.002	Kg	\$ 14,344.00							0.01	Kg	\$ 200.82			\$ 6,024.48									
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40							7.00	Kg	\$ 2,214.80			\$ 66,444.00									
	Corrientes	Agua	0.156	Kg							\$ -	\$ 700	\$ 9,500			93%	7	\$ 66,500.00	4%	1.09	Kg	\$ 0.00	30	\$ 1,995,000.00	\$ 0.00
Azúcar		0.025	Kg	\$ 866.62	0.18	Kg	\$ 152.88	\$ 4,586.45																	
Dextrosa		0.010	Kg	\$ 6,846.00	0.07	Kg	\$ 479.22	\$ 14,376.60																	
Inulina		0.004	Kg	\$ 32,610.00	0.02	Kg	\$ 798.95	\$ 23,968.35																	
Estabilizante neutro		0.002	Kg	\$ 14,344.00	0.01	Kg	\$ 200.82	\$ 6,024.48																	
Jugo natural de mandarina		0.055	Kg	\$ 2,450.00	0.39	Kg	\$ 943.25	\$ 28,297.50																	
Hojas frescas de eucaliptus		0.003	Kg	\$ 6,160.00	0.02	Kg	\$ 107.80	\$ 3,234.00																	
Envases para Helado 1/4 Kilo		1.000	Kg	\$ 316.40	7.00	Kg	\$ 2,214.80	\$ 66,444.00																	
Chubut		Leche entera	0.136	Kg	\$ 1,047.58	\$ 1,124	\$ 9,500	88%	7	\$ 66,500.00	4%			0.95	Kg					\$ 999.46	30	\$ 1,995,000.00			\$ 29,983.66
		Crema de leche	0.045	Kg	\$ 6,000.62									0.32	Kg					\$ 1,909.29					\$ 57,278.65
	Extracto de vainilla	0.000	Kg	\$ 1,075.86	0.00							Kg	\$ 2.84	\$ 85.15											
	Azúcar	0.028	Kg	\$ 866.62	0.19							Kg	\$ 167.16	\$ 5,014.76											
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00	0.09							Kg	\$ 599.03	\$ 17,970.75											
	Leche en polvo	0.004	Kg	\$ 2,738.00	0.03							Kg	\$ 72.97	\$ 2,189.01											
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00	0.01							Kg	\$ 112.96	\$ 3,388.77											
	Cacao en polvo	0.005	Kg	\$ 23,597.00	0.04							Kg	\$ 825.90	\$ 24,776.85											
	Chocolate cobertura 70% cacao	0.008	Kg	\$ 8,333.00	0.05							Kg	\$ 437.48	\$ 13,124.48											
	Frutos secos	0.005	Kg	\$ 15,000.00	0.04							Kg	\$ 525.00	\$ 15,750.00											
Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40	7.00	Kg	\$ 2,214.80	\$ 66,444.00																		
Chaco	Pulpa de sandía	0.129	Kg	\$ 1,869.25	\$ 863	\$ 9,500	91%	7	\$ 66,500.00	4%	0.90	Kg	\$ 1,683.42	30	\$ 1,995,000.00	\$ 50,502.54									
	Agua	0.089	Kg	\$ -							0.63	Kg	\$ 0.00			\$ 0.00									
	Azúcar	0.025	Kg	\$ 866.62							0.18	Kg	\$ 152.42			\$ 4,572.62									
	Dextrosa	0.013	Kg	\$ 6,846.00							0.09	Kg	\$ 600.23			\$ 18,006.76									
	Inulina	0.004	Kg	\$ 32,610.00							0.03	Kg	\$ 827.48			\$ 24,824.36									
	Estabilizante neutro	0.001	Kg	\$ 14,344.00							0.00	Kg	\$ 50.20			\$ 1,506.12									
	Jugo de limón	0.010	Kg	\$ 2,114.80							0.07	Kg	\$ 151.06			\$ 4,531.71									
	Sal fina	0.000	Kg	\$ 693.09							0.00	Kg	\$ 1.21			\$ 36.39									
	Miel	0.005	Kg	\$ 10,313.00							0.04	Kg	\$ 360.96			\$ 10,828.65									
	Envases para Helado 1/4 Kilo	1.000	Kg	\$ 316.40							7.00	Kg	\$ 2,214.80			\$ 66,444.00									

CM promedio	
Precio promedio Ponderado	

\$ 47,880,000.00	\$ 6,118,566.26
USD34,200.00	USD4,370.40

Mensual
Mensual USD

\$31,265,640.00	\$3,995,423.77
-----------------	----------------

65.30%

Estacionalidad de Industria 1
mes - mes

Mayo - Octubre

USD22,332.60	USD2,853.87
--------------	-------------

\$33,755,400.00	\$4,313,589.22
USD24,111.00	USD3,081.14

70.50%

Estacionalidad de Industria 2  
mes - mes

Noviembre - Abril

\$0.00	\$0.00
USD0.00	USD0.00

0.00%

Estacionalidad de Industria 3  
mes - mes

**PRESUPUESTO DE VENTAS (ECONOMICO)**

AÑO	E. Ind		E. Marca		
	A1 100%	1	2	3	
				73%	86%
ENERO	USD 24,111.00	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00	
FEBRERO	USD 24,111.00	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00	
MARZO	USD 24,111.00	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00	
ABRIL	USD 24,111.00	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00	
MAYO	USD 22,332.60	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60	
JUNIO	USD 22,332.60	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60	
JULIO	USD 22,332.60	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60	
AGOSTO	USD 22,332.60	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60	
SEPTIEMBRE	USD 22,332.60	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60	
OCTUBRE	USD 22,332.60	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60	
NOVIEMBRE	USD 24,111.00	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00	
DICIEMBRE	USD 24,111.00	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00	
<b>TOTAL</b>	<b>USD 278,661.60</b>	<b>USD 203,422.97</b>	<b>USD 239,648.98</b>	<b>USD 278,661.60</b>	

CÁLCULO IIBB 5%  
 CALCULO IVA VENTAS 21%

USD 10,171.15	USD 11,982.45	USD 13,933.08
USD 42,718.82	USD 50,326.28	USD 58,518.94

**PRESUPUESTO DE COBRANZAS (FINANCIERO)**

AÑO	1	2	3
ENERO	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00
FEBRERO	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00
MARZO	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00
ABRIL	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00
MAYO	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60
JUNIO	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60
JULIO	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60
AGOSTO	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60
SEPTIEMBRE	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60
OCTUBRE	USD 16,302.80	USD 19,206.04	USD 22,332.60
NOVIEMBRE	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00
DICIEMBRE	USD 17,601.03	USD 20,735.46	USD 24,111.00
<b>TOTAL</b>	<b>USD 203,422.97</b>	<b>USD 239,648.98</b>	<b>USD 278,661.60</b>

PROYECCIÓN VENTAS ANUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	USD 203,422.97	USD 239,648.98	USD 278,661.60
TOTAL VENTAS HORIZONTE TEMP.	USD 721,733.54		

Estacionalidad Marca	
Año 1	73%
Año 2	86%
Año 3	100%

Fuente: <https://n>  
 Pág 85

**Dólar**

1400

**PRESUPUESTO DE COMPRAS (ECONOMICO)**

AÑO	E. Ind	E. Marca		
	Al 100%	1	2	3
		73%	86%	100%
ENERO	USD 3,081.14	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
FEBRERO	USD 3,081.14	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
MARZO	USD 3,081.14	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
ABRIL	USD 3,081.14	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
MAYO	USD 2,853.87	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
JUNIO	USD 2,853.87	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
JULIO	USD 2,853.87	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
AGOSTO	USD 2,853.87	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
SEPTIEMBRE	USD 2,853.87	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
OCTUBRE	USD 2,853.87	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
NOVIEMBRE	USD 3,081.14	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
DICIEMBRE	USD 3,081.14	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
<b>TOTAL</b>	<b>USD 35,610.06</b>	<b>USD 25,995.34</b>	<b>USD 30,624.65</b>	<b>USD 35,610.06</b>

<b>IVA COMPRAS</b>	USD 5,459.02	USD 6,431.18	USD 7,478.11
--------------------	--------------	--------------	--------------

**PRESUPUESTO DE PAGO DE COMPRAS (FINANCIERO)**

AÑO	1	2	3
ENERO	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
FEBRERO	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
MARZO	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
ABRIL	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
MAYO	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
JUNIO	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
JULIO	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
AGOSTO	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
SEPTIEMBRE	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
OCTUBRE	USD 2,083.33	USD 2,454.33	USD 2,853.87
NOVIEMBRE	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
DICIEMBRE	USD 2,249.23	USD 2,649.78	USD 3,081.14
<b>TOTAL</b>	<b>USD 25,995.34</b>	<b>USD 30,624.65</b>	<b>USD 35,610.06</b>

DIRECCIÓN COMPRAS ANUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	USD 25,995.34	USD 30,624.65	USD 35,610.06
TOTAL COMPRAS HORIZONTE TEMP.	USD 92,230.04		

Estacionalidad Marca	
Año 1	73%
Año 2	86%
Año 3	100%

Dólar 1400

PRESUPUESTO DE GASTOS (ECONOMICO)						
	1	IBB	2	IBB	3	IBB
ENERO	USD 2.398.34	USD 880.05	USD 2.398.34	USD 1.036.77	USD 2.398.34	USD 1.205.55
FEBRERO	USD 2.398.34	USD 880.05	USD 2.398.34	USD 1.036.77	USD 2.398.34	USD 1.205.55
MARZO	USD 2.398.34	USD 880.05	USD 2.398.34	USD 1.036.77	USD 2.398.34	USD 1.205.55
ABRIL	USD 2.398.34	USD 880.05	USD 2.398.34	USD 1.036.77	USD 2.398.34	USD 1.205.55
MAYO	USD 2.398.34	USD 815.14	USD 2.398.34	USD 960.30	USD 2.398.34	USD 1.116.63
JUNIO	USD 2.398.34	USD 815.14	USD 2.398.34	USD 960.30	USD 2.398.34	USD 1.116.63
JULIO	USD 2.398.34	USD 815.14	USD 2.398.34	USD 960.30	USD 2.398.34	USD 1.116.63
AGOSTO	USD 2.398.34	USD 815.14	USD 2.398.34	USD 960.30	USD 2.398.34	USD 1.116.63
SEPTIEMBRE	USD 2.398.34	USD 815.14	USD 2.398.34	USD 960.30	USD 2.398.34	USD 1.116.63
OCTUBRE	USD 2.398.34	USD 815.14	USD 2.398.34	USD 960.30	USD 2.398.34	USD 1.116.63
NOVIEMBRE	USD 2.398.34	USD 880.05	USD 2.398.34	USD 1.036.77	USD 2.398.34	USD 1.205.55
DECIEMBRE	USD 2.398.34	USD 880.05	USD 2.398.34	USD 1.036.77	USD 2.398.34	USD 1.205.55
TOTAL	USD 38.951.18		USD 46.762.48		USD 42.713.11	

PROYECCIÓN GASTOS ANUALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	USD 38.951.18	USD 40.762.48	USD 42.713.11
TOTAL CUBRIR HORIZONTE TEMP.	USD 122.426.76		

**PRESUPUESTO DE PAGO DE GASTOS (FINANCIERO)**  
¿Qué monto proyecto PAGAR?

AÑO 1	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IBB	iva	TOTAL PAGOS FLUJO MES	AÑO 2	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IBB	iva	TOTAL PAGOS FLUJO MES	AÑO 3	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IBB	iva	TOTAL PAGOS FLUJO MES
ENERO	USD 2.142.89				USD 2.142.89	ENERO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 880.05	USD 3.223.88	USD 3.278.39	ENERO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.036.77	USD 3.797.99	USD 3.435.11
FEBRERO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 880.05	USD 10.690.64	USD 3.278.39	FEBRERO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.036.77	USD 3.797.99	USD 3.435.11	FEBRERO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.205.55	USD 4.416.27	USD 3.603.89
MARZO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 880.05	USD 3.223.88	USD 3.278.39	MARZO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.036.77	USD 3.797.99	USD 3.435.11	MARZO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.205.55	USD 4.416.27	USD 3.603.89
ABRIL	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 880.05	USD 3.223.88	USD 3.278.39	ABRIL	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.036.77	USD 3.797.99	USD 3.435.11	ABRIL	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.205.55	USD 4.416.27	USD 3.603.89
MAYO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 880.05	USD 3.223.88	USD 3.278.39	MAYO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.036.77	USD 3.797.99	USD 3.435.11	MAYO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.205.55	USD 4.416.27	USD 3.603.89
JUNIO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 815.14	USD 2.986.09	USD 3.213.48	JUNIO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 960.30	USD 3.517.86	USD 3.358.64	JUNIO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.116.63	USD 4.090.53	USD 3.514.97
JULIO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 815.14	USD 2.986.09	USD 3.213.48	JULIO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 960.30	USD 3.517.86	USD 3.358.64	JULIO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.116.63	USD 4.090.53	USD 3.514.97
AGOSTO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 815.14	USD 2.986.09	USD 3.213.48	AGOSTO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 960.30	USD 3.517.86	USD 3.358.64	AGOSTO	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.116.63	USD 4.090.53	USD 3.514.97
SEPTIEMBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 815.14	USD 2.986.09	USD 3.213.48	SEPTIEMBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 960.30	USD 3.517.86	USD 3.358.64	SEPTIEMBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.116.63	USD 4.090.53	USD 3.514.97
OCTUBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 815.14	USD 2.986.09	USD 3.213.48	OCTUBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 960.30	USD 3.517.86	USD 3.358.64	OCTUBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.116.63	USD 4.090.53	USD 3.514.97
NOVIEMBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 815.14	USD 2.986.09	USD 3.213.48	NOVIEMBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.036.77	USD 3.797.99	USD 3.435.11	NOVIEMBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.205.55	USD 4.416.27	USD 3.603.89
DECIEMBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 880.05	USD 3.223.88	USD 3.278.39	DECIEMBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.036.77	USD 3.797.99	USD 3.435.11	DECIEMBRE	USD 2.142.89	USD 255.44	USD 1.205.55	USD 4.416.27	USD 3.603.89
TOTAL PAGOS AÑO 1					USD 37.815.68	TOTAL PAGOS AÑO 2					USD 40.665.76	TOTAL PAGOS AÑO 3					USD 42.544.33
IVA ANUAL					USD 28.121.49	IVA ANUAL					USD 43.320.99	IVA ANUAL					USD 50.422.55

AÑO 4	MISMO MES (A)	MES SIGUIENTE (B)	IBB	iva	TOTAL PAGOS FLUJO MES
*Fuera del horizonte temporal. ENERO año 4		USD 255.44	USD 1.205.55	USD 4.416.27	USD 1.460.97

P  
O  
S  
A  
T  
A  
D  
O

Dólar 1400

PRESUPUESTO ECONÓMICO (Estado de Resultados)				
AÑOS	1	2	3	Total Horizonte
Ventas	USD 203,422.97	USD 239,648.98	USD 278,661.60	USD 721,733.54
- Costo de Ventas	USD 25,995.34	USD 30,624.65	USD 35,610.06	USD 92,230.04
- COSTO de RRHH	USD 129,874.65	USD 129,874.65	USD 129,874.65	USD 389,623.96
<b>Resultado Bruto</b>	<b>USD 47,552.97</b>	<b>USD 79,149.67</b>	<b>USD 113,176.89</b>	
<b>- GASTOS FIJOS</b>				
GASTOS FIJOS	USD 28,780.03	USD 28,780.03	USD 28,780.03	
IIBB	USD 10,171.15	USD 11,982.45	USD 13,933.08	
<b>TOTAL GASTOS EROGABLES</b>	USD 38,951.18	USD 40,762.48	USD 42,713.11	
AMORTIZACIONES	USD 3,598.64	USD 3,598.64	USD 3,598.64	USD 10,795.91
<b>Total GASTOS</b>	USD 42,549.81	USD 44,361.11	USD 46,311.74	USD 133,222.67
<b>Resultado antes de impuesto a las ganancias</b>	<b>USD 5,003.16</b>	<b>USD 34,788.56</b>	<b>USD 66,865.15</b>	USD 106,656.87
- Impuesto a la ganancia	0.89	8697.14	16716.29	
<b>Resultado neto</b>	<b>USD 5,002.27</b>	<b>USD 26,091.42</b>	<b>USD 50,148.86</b>	USD 81,242.55

<b>TOTAL COSTOS (EN %)</b>	<b>76.62%</b>	<b>66.97%</b>	<b>59.39%</b>
<b>Mg. Bruto</b>	<b>23.38%</b>	<b>33.03%</b>	<b>40.61%</b>
<b>Mg. Neto</b>	<b>2.46%</b>	<b>10.89%</b>	<b>18.00%</b>
<b>Ventas Equilibrio</b>	<b>182,020.36</b>	<b>134,316.35</b>	<b>114,027.74</b>
<b>\$ promedio</b>			
<b>Unidades de Eq</b>			

Cálculo IIGG Fuente: <https://www.afip.gov.ar/gananciasYBienes/ganancias/personas-juridicas/determinacion/documentos/Gana>

GANANCIA NETA IMPONIBLE ACUMULADA	PAGARÁN	MÁS EL %	SOBRE EL EXCEDENTE DE \$
MÁS DE \$	A \$		
\$0.00	\$101.679.575.26	0	25%
\$101.679.575.26	\$1.016.795.752.52	25419893.82	30%
\$1.016.795.752.52	En adelante	299954747	35%
Resultado antes de impuesto a las	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	\$7.004.424.42	\$48.703.984.93	\$93.611.203.94
	\$0.00	\$72.628.27	0
	\$72.628.27	\$726.282.68	18157.07
	\$726.282.68	\$0.00	214253.39
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Fijo	0.00	0.00	0.00
Variable	1751106.10	12175996.23	23402800.98
IIGG	1250.790075	12175996.23	23402800.98
En USD	0.8934214818	8697.140166	16716.28642

5,003.16

### Presupuesto Financiero - (Cash Flow)

AÑOS	1	2	3	TOTAL
<b>Ingresos:</b>				
Saldo Inicial Caja	USD 9,000.00	USD 28,611.90	USD 67,154.93	
Totales de Cobranzas	USD 203,422.97	USD 239,648.98	USD 278,661.60	USD 721,733.54
<b>Total Ingresos</b>	<b>USD 212,422.97</b>	<b>USD 268,260.88</b>	<b>USD 345,816.53</b>	USD 826,500.38
<b>Egresos:</b>				
Tot. Pago a Proveedores	USD 25,995.34	USD 30,624.65	USD 35,610.06	USD 92,230.04
Tot. Pagos de Gastos + iibb	USD 37,815.68	USD 40,605.76	USD 42,544.33	USD 120,965.77
Tot. Pago sueldos + C. sociales	USD 120,000.04	USD 129,874.65	USD 129,874.65	USD 379,749.35
Tot. Imp. 30% pagos - IIGG		USD 0.89	USD 8,697.14	USD 8,697.14
<b>Total Egresos:</b>	<b>USD 183,811.06</b>	<b>USD 201,105.95</b>	<b>USD 216,726.18</b>	USD 601,643.20
<b>Saldo de Caja:</b>	<b>USD 28,611.90</b>	<b>USD 67,154.93</b>	<b>USD 129,090.35</b>	

## BALANCE AL INICIO DEL EJERCICIO

### Estado de Situación Patrimonial al 31/10/2025

Activo		Pasivo	
Caja	USD 9,000.00		
Bs. De Uso original	USD 34,445.12		
		<b>Total Pasivo</b>	USD 0.00
		<b>Patrimonio Neto</b>	
		Capital	USD 43,445.12
		Reservas	USD 0.00
		Resultados	USD 0.00
		<b>Total PN</b>	USD 43,445.12
<b>Total Activo</b>	<b>USD 43,445.12</b>	<b>Total Pasivo + PN</b>	<b>USD 43,445.12</b>

USD 0.00

## BALANCE PROYECTADO

### Estado de Situación Patrimonial Proyectado

Activo		Pasivo	
Caja	USD 129,090.35	Proveedores	
Créditos		Gastos a pagar	USD 255.44
		Sueldos a pagar	USD 9,874.61
Bs. De Uso original	USD 34,445.12	Ingresos Brutos a pagar	USD 1,205.55
amort acum	-USD 10,795.91	Imp. Ganancias	USD 16,716.29
		<b>Total Pasivo</b>	<b>USD 28,051.89</b>

		<b>Patrimonio Neto</b>	
		Capital	USD 43,445.12
		Reservas	USD 0.00
		Resultados	USD 81,242.55
		<b>Total Patr.Netto</b>	<b>USD 124,687.67</b>
<b>Total Activo</b>	<b>USD 152,739.56</b>	<b>Total Pasivo+P.Netto</b>	<b>USD 152,739.56</b>

0

FREE CASH FLOW				
	ii	1	2	3
DEL PRESUP. ECONÓMICO E ii ----->	-66259.62	USD 5,003.16	USD 34,788.56	USD 66,865.15
IIGG		-USD 0.89	-USD 8,697.14	-USD 16,716.29
AMORTIZACIONES		USD 3,598.64	USD 3,598.64	USD 3,598.64
CAPEX		-USD 2,000.14	-USD 2,000.14	-USD 2,000.14
<b>FCF</b>	- \$66,259.62	USD 6,600.76	USD 27,689.91	USD 51,747.35

CALCULADO COMO 5% DE B.U.

2000.14

T. EXIG

5%

Tasa de exigibilidad

**VAN** \$9,843.70

**TIR** 11.00%

**PAYBACK** - \$66,259.62

- \$59,658.86

- \$31,968.94

\$19,778.41

FF MES

\$4,312.28

MES DE RECUPERO

7.41

Agosto del 3er año

## Posición frente al IVA

	IVA Ventas	IVA Compras	Saldo a pagar	Saldo a favor
AÑO 1	USD 10,171.15	USD 19,373.54	-USD 9,202.39	USD 0.00
AÑO 2	USD 11,982.45	USD 6,431.18	USD 5,551.27	USD 0.00
AÑO 3	USD 13,933.08	USD 7,478.11	USD 6,454.97	USD 0.00

Tarea	Responsable	Tiempo	-12	-11	-10	-9	-8	-7	-6	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5	
Creación del concepto del negocio	Dueñas	2 semanas																			
Búsqueda del establecimiento físico	Dueñas	4 días																			
Investigación de habilitaciones*	Dueñas	1 semana																			
Elaboración del plan económico financiero	Dueñas	1 semana																			
Contratación del escribano	Dueñas	1 día																			
Armado de la sociedad	Escribano y dueñas	2 a 5 días hábiles																			
Presentación e inscripción en IGJ	Dueñas	20 días																			
Inscripción en el ARCA	Dueñas	1 a 3 días																			
Creación de la cuenta bancaria	Contador	2 a 5 días hábiles																			
Aprobación de documentación y planos	Gestor	2 semanas																			
Adhesión a la ART y contratación del seguro de vida	Dueñas	1 a 3 días																			
Contratación de empleado administrativo	Dueñas	5 días																			
Busqueda y Contratación de Agencia de marketing	Dueñas y administrativo	3 días																			
Acondicionamiento del local (compra materiales y acondicionamiento)	DUIT	2 a 4 semanas																			
compra de maquinaria	Dueñas y administrativo	2 a 4 semanas																			
Desarrollo de diseño de marca y menú	Dueñas y agencia de marketing	2 a 4 semanas																			
Contacto y arreglo con proveedores nacionales*	Dueñas y administrativo	2 a 4 semanas																			
Cierre de ruta de mercadería con cooperativas y ANDREANI*	Administrativo	1 semana																			
Gestión de habilitaciones y permisos	Dueñas	4 a 6 días																			
Contratación, inducción y prueba del maestro heladero	Dueñas	1 semana																			
Contratación, inducción y Prueba del personal de mostrador	Dueñas	1 semana																			
Diseño e implementación de promoción y marketing para la apertura*	agencia de marketing	1 semana																			
Impresión de bolletos	Dueñas	1 día																			
Contratación de influencer	Administrativo	1 día																			
Compra de decoración para la apertura	Dueñas	1 día																			
APERTURA	Dueñas	1 día																			
Capacitaciones*	Dueñas	1 semana																			
Análisis de los procesos establecido	Dueñas	2 semanas																			
Seguimiento del personal	Dueñas	3 semanas																			

Pre-apertura  
Apertura  
Post apertura

**Referencias**

Habilitaciones: Inscripciones en las diferentes instituciones gubernamentales (nacionales y municipales) para la obtención de una habilitación plena que nos permita operar  
 Contacto con proveedores nacionales: búsqueda exhaustiva y contacto con los proveedores de todas las provincias Argentinas para la obtención de materia prima autóctona  
 Cierre de rutas: Contactarnos con las dos cooperativas que nos enviaran la materia prima correspondiente a través del servicio de ANDREANI, y cerrar precios y fechas  
 Marketing para apertura: redes sociales ya en marcha para promocionar el evento y ganar audiencia  
 Capacitaciones: específicas de cada puesto y Buenas Prácticas de Elaboración y Manipulación de Alimentos para todo el personal