

# TRABAJO DE INVESTIGACIÓN FINAL

TIF - Ruta

## **Autor/es:**

Cocca Zaira - LU: 1154026

Rojas Fernando - LU: 1099211

Salazar Kelly - LU: 1157419

Valencia Jayro - LU: 1120664

## **Carrera:**

Lic. en Gastronomía

## **Tutor/es:**

Sagala Luciana Andrea, Cejas Jorge David

## **Año:**

2025

# UADE

## Universidad Argentina De la Empresa Licenciatura en Gastronomía

### Trabajo Integrador Final Lima 3- Aula 535

#### Proyecto: **Routa**

##### **Profesores:**

Sagala Luciana  
Cejas Jorge David

##### **Integrantes:**

Cocca Zaira, leg: 1154026  
Rojas Fernando, leg: 1099211  
Salazar Kelly, leg: 1157419  
Valencia Jayro, leg: 1120664

#### **Fecha de presentación 2da pre-entrega:**

Lunes 13 de Octubre de 2025

## Índice:

<b>1. Resumen Ejecutivo Ruta.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Descripción del Negocio / Concepto y Objetivos SMART.....</b>	<b>8</b>
2.1 Concepto del negocio.....	8
2.2 Misión, visión y valores.....	8
2.3 Objetivos.....	9
2.4 Propuesta de valor.....	9
2.5 Tipo de estructura legal.....	9
<b>3 Análisis de prefactibilidad.....</b>	<b>10</b>
3.1 Marco legal y habilitaciones.....	10
3.2 Análisis de competitividad del sector (PORTER).....	11
3.4 Análisis FODA.....	12
<b>4. Plan de Marketing.....</b>	<b>13</b>
4.1 Investigación de mercado.....	13
Segmentación del mercado.....	13
Características demográficas.....	13
Características psicológicas.....	14
Hábitos de consumo.....	14
4.2 Ventajas competitivas y diferenciación.....	15
4.3 Posicionamiento.....	16
4.4 Estrategias y políticas de marketing.....	16
<b>5 Plan de operaciones.....</b>	<b>24</b>
5.1 Estandarización y determinación de la oferta: Punto realizado en el Excel.....	24
5.2 Análisis de carga de trabajo y capacidad productiva.....	24
5.3 Dotación de empleados.....	25
5.4 Políticas de capacitación y reclutamiento.....	26
5.5 Determinación y cuantificación de equipamiento, parámetros e instalaciones.....	27
<b>6. Plan de implementación y cronograma.....</b>	<b>27</b>
6.1 Resumen explicativo de tiempos.....	27
<b>Anexo.....</b>	<b>28</b>
<b>Bibliografía:.....</b>	<b>29</b>

## 1. Resumen Ejecutivo Ruta

**Ruta** es un emprendimiento gastronómico ubicado en el barrio de San Telmo que reinterpreta el alfajor argentino como una experiencia cultural, turística y sensorial. La propuesta transforma un producto tradicional en un “viaje por el mundo”, ofreciendo alfajores artesanales inspirados en ingredientes y tradiciones de distintos países, junto con sabores que representan provincias argentinas. Cada alfajor incorpora un código QR en la parte trasera del envoltorio que permite descubrir la historia y el origen de los ingredientes, fortaleciendo la conexión emocional y educativa con el producto.

El mercado objetivo está compuesto principalmente por turistas internacionales y nacionales de entre 25 y 35 años, de nivel socioeconómico C2, interesados en propuestas auténticas, visuales e innovadoras. San Telmo, como uno de los barrios más visitados e icónicos de la ciudad, constituye el entorno ideal para captar este flujo turístico. La competencia directa incluye marcas tradicionales como Havanna, Cachafaz, Guolis y propuestas artesanales del barrio; sin embargo, ninguna integra un concepto cultural global, packaging interactivo, rotación bimensual de sabores y una narrativa gastronómica tan distintiva como Ruta. Esta diferenciación permite posicionar a la marca como un souvenir premium, innovador y coleccionable.

La inversión total requerida asciende a **U\$D 60.000**, financiada mediante los aportes de los cuatro socios y posibles fuentes complementarias como capital de trabajo, créditos o inversores externos. En base a las proyecciones económicas y financieras, se estiman ventas anuales de U\$D 218.933,97 para el primer año, U\$D 284.614,16 para el segundo año, y U\$D 328.400,96 para el tercer año, una rentabilidad de 5%, un VAN proyectado de U\$D 15.915,05, una TIR de 13%, y un recupero de la inversión en el tercer año en el mes de julio, siendo estos indicadores que respaldan la viabilidad del negocio y su capacidad de generar retornos atractivos en el corto y mediano plazo. El análisis de flujo de caja confirma que la estructura de costos y el ciclo operativo resultan sostenibles, mientras que el punto de equilibrio estimado se ubica en U\$D 139.026,73 para el primer año siendo estas 23.418 unidades, U\$D 114.745,43 en el segundo año siendo 19.328 unidades, y para el último año U\$D 108.697,20 siendo 18.309 unidades.

El equipo emprendedor está conformado por cuatro socios estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía:

- **Cocca Zaira:** Estudiante de Cuarto año de Licenciatura en Gastronomía (último año de carrera), diferentes habilidades técnicas relacionadas tanto con la pastelería como con la cocina, conocimiento acerca de las diferentes POES que se pueden llevar a cabo en gastronomía (como para la limpieza de heladeras, la realización de una receta, etc.), de cómo costear un plato o menú, de cuestiones estéticas y de disposición del local, entre otras.
- **Rojas Fernando:** Estudiante de la Licenciatura en Gastronomía, cuenta con experiencia en local de alfajores, donde desarrolló habilidades de producción, organización y control de calidad. Combina sus conocimientos académicos con práctica real en pastelería, mostrando dedicación y compromiso en el rubro

- Salazar Kelly: Estudiante de último año de la Licenciatura en Gastronomía, con conocimientos en estandarización y costeo de recetas, técnicas culinarias, manejo de personal y control de materia prima. Además, cuenta con formación complementaria en manipulación de alimentos (BPM, normativas sanitarias y correcta higiene), pastelería (decoración, armado y técnicas específicas) y marketing digital (promoción en redes sociales, diseño básico y estrategias de venta online).
- Valencia Jayro: Estudiante de último año de la Licenciatura en Gastronomía, con formación en estandarización y costeo técnico de recetas, aplicación de métodos culinarios, y administración de materia prima. Destacó mi comunicación operativa, adaptabilidad a entornos dinámicos, trabajo interdisciplinario y cumplimiento riguroso de procedimientos. Con experiencia en operaciones reales de servicio, incluyendo producción de cocina y pastelería, despacho en línea caliente y atención al cliente, además me desempeñé en procesos operativos de catering aéreo bajo protocolos internacionales. Complemento mi perfil con certificaciones en manipulación de alimentos (BPM y normativas sanitarias), y bartender profesional.

Como se puede observar, todo el equipo tiene conocimientos en pastelería, gestión gastronómica, marketing, administración y operaciones. Sus fortalezas incluyen creatividad, habilidades técnicas específicas, orientación al detalle, capacidad de gestión y una visión compartida de expansión. La estructura organizativa está respaldada por procedimientos estandarizados, políticas de capacitación, una estrategia de marketing basada en redes sociales y una experiencia de compra inmersiva que refuerza el posicionamiento de marca.

En conclusión, Routa es un proyecto viable con una propuesta de valor única, alto atractivo turístico y potencial escalabilidad. Su enfoque innovador, su coherencia conceptual y sus proyecciones financieras positivas permiten afirmar que el emprendimiento es viable, competitivo y con capacidad de convertirse en un referente de alfajores artesanales con identidad cultural en Buenos Aires.

**Presupuesto económico:**

<b>PRESUPUESTO ECONÓMICO (Estado de Resultados)</b>						
AÑOS		1	2	3	Total Horizonte	
	Ventas	\$218.933,97	\$284.614,16	\$328.400,96	\$831.949,09	
	- Costo de Ventas	\$33.264,97	\$43.345,26	\$50.401,47	\$127.011,70	
	- COSTO de RRHH	\$103.153,23	\$103.153,23	\$103.153,23	\$309.459,69	
EBIT DA	Resultado Bruto	\$82.515,77	\$138.115,67	\$174.846,26		
	- GASTOS FIJOS					
	GASTOS FIJOS	\$40.530,81	\$40.530,81	\$40.530,81	\$121.592,44	
	IIBB	\$10.946,70	\$14.230,71	\$16.420,05	\$41.597,45	
	TOTAL GASTOS EROGABLES	\$51.477,51	\$54.761,52	\$56.950,86	\$163.189,90	
	AMORTIZACIONES	\$921,38	\$921,38	\$921,38	\$2.764,14	
	Total GASTOS	\$52.398,89	\$55.682,90	\$57.872,24	\$165.954,03	
EBIT	Resultado antes de impuesto a las ganancias	\$30.116,88	\$82.432,77	\$116.974,02	\$229.523,66	
	- Impuesto a la ganancia	30%	\$7.529,22	\$21.098,42	\$31.460,79	\$60.088,43
EBT	Resultado neto	\$22.587,66	\$61.334,35	\$85.513,23	\$169.435,23	
	TOTAL COSTOS (EN %)	265,32%	206,07%	187,82%		
	Mg. Bruto	37,69%	48,53%	53,24%		
	Mg. Neto	10,32%	21,55%	26,04%		
	Ventas Equilibrio	\$139.026,73	\$114.745,43	\$108.697,20		
	\$ promedio	\$5,94	\$5,94	\$5,94		
	Unidades de Eq	23417,1	19327,3	18308,5		
	Unidades de Eq x mes	1951,4	1610,6	1525,7		
	Unidades de Eq x dia	65,0	53,7	50,9		

**Presupuesto financiero:**

<b>Presupuesto Financiero - (Cash Flow)</b>				
AÑOS	1	2	3	TOTAL
<b>Ingresos:</b>				
Saldo Inicial Caja	\$60.000	\$101.873,67	\$177.960,99	-
Totales de Cobranzas	\$218.933,97	\$284.614,16	\$328.400,96	\$831.949,09
<b>Total Ingresos</b>	<b>\$278.933,97</b>	<b>\$386.487,83</b>	<b>\$506.361,95</b>	<b>\$1.171.783,75</b>
<b>Egresos:</b>				
Tot. Pago a Proveedores	\$33.264,97	\$43.345,26	\$50.401,47	\$127.011,70
Tot. Pagos de Gastos + iibb	\$48.249,27	\$54.499,13	\$56.775,93	\$159.524,33
Tot. Pago sueldos + C. sociales	\$95.546,06	\$103.153,23	\$103.153,23	\$301.852,52
Tot. Imp. 30% pagos - IIGG	-	\$7.529,22	\$21.098,42	\$28.627,64
<b>Total Egresos:</b>	<b>\$177.060,30</b>	<b>\$208.526,84</b>	<b>\$231.429,05</b>	<b>\$617.016,19</b>
<b>Saldo de Caja:</b>	<b>\$101.873,67</b>	<b>\$177.960,99</b>	<b>\$274.932,90</b>	-
	Saldo final caja:	\$274.932,90		

**Ratios financieros:**

FREE CASH FLOW								
ii	1	2	3					
DEL PRESUP.	- \$77.779,42	\$30.116,88	\$82.432,77	\$116.974,02				
IIGG		-\$7.529,22	-\$21.098,42	-\$31.460,79				
AMORTIZACIONES		\$921,38	\$921,38	\$921,38				
CAPEX		-\$21.969,48	-\$21.969,48	-\$21.969,48				
FCF	-\$77.779,42	\$1.539,56	\$40.286,25	\$64.465,13				
Tasa de exigibi	5%							
VAN	\$15.915,05							
TIR	13%				FF MES	MES RECUP		
PAYBACK	-\$77.779,42	-\$76.239,86	-\$35.953,61	\$28.511,52	\$5.372,09	-6,69	Se recupera en el año 3, en el mes de julio	

*Se recupera la inversión inicial en el año 3, en el mes de Julio.*

## 2. Descripción del Negocio / Concepto y Objetivos SMART

### 2.1 Concepto del negocio

**Routa** nace en San Telmo, se trata de un emprendimiento que transforma el clásico alfajor argentino en una experiencia gastronómica y cultural única. Cada alfajor es un viaje: representa un **destino del mundo**, con sabores cuidadosamente seleccionados para evocar la identidad y tradición de cada lugar. Desde el dulce de cayote de Salta hasta el matcha de Japón, cada bocado cuenta una historia y despierta la curiosidad del turista.

La propuesta incluye 11 alfajores internacionales y 4 argentinos, con un sistema de rotación **bimensual**: cada dos meses se reemplaza un país por uno nuevo, y dos alfajores argentinos por dos nuevas provincias. Esto mantiene la novedad, invita a los turistas a volver y permite coleccionar experiencias.

Nuestros alfajores son artesanales, elaborados con ingredientes artesanales y técnicas cuidadas, pero con combinaciones innovadoras que sorprenden al paladar. La presentación se convierte en parte de la experiencia: envoltorios que reflejan el país, vitrina dinámica y códigos QR que cuentan historias y curiosidades de cada sabor.

Routa no solo ofrece un producto dulce, sino una aventura sensorial y educativa, un recuerdo que conecta a los turistas con la riqueza cultural de Argentina y del mundo.

San Telmo es el escenario perfecto para Routa por su combinación única de historia, cultura y turismo. Este barrio, es uno de los más antiguos y emblemáticos de Buenos Aires, atrae constantemente a visitantes nacionales e internacionales que buscan experiencias auténticas y recuerdos memorables. Sus calles empedradas, arquitectura colonial y vida bohemia transmiten un encanto patrimonial que complementa a la perfección la narrativa de cada alfajor: cada bocado es un viaje por Argentina y el mundo, es por ello que apuntamos a un público objetivo de nivel socioeconómico C2, que tenga entre 25 y 35 años, los cuales suelen viajar con frecuencia y llevar con ellos recuerdos.

### 2.2 Misión, visión y valores

#### **Misión:**

*Un mundo en cada mordisco.*

#### **Visión:**

*Ser referente en San Telmo, ofreciendo alfajores como pasaporte de sabores culturales para turistas nacionales e internacionales.*

#### **Valores:**

- Autenticidad: cada alfajor transmite la esencia de un país o región argentina mediante ingredientes representativos y respetuosos de su identidad.

- Producción artesanal: priorizamos procesos manuales, materias primas frescas y la dedicación en cada pieza.
- Creatividad e innovación: exploramos combinaciones originales que sorprenden sin perder la raíz de lo tradicional.
- Hospitalidad: recibimos a cada cliente con la calidez argentina, ofreciendo una experiencia cercana y personalizada.
- Identidad cultural y educativa: entendemos la gastronomía como un puente entre culturas, promoviendo el conocimiento y la diversidad a través del sabor.

## 2.3 Objetivos

### Objetivos SMART:

- Estratégicos:
  - Alcanzar un 20% de las ventas estimadas, en un plazo de 6 meses.
  - Alcanzar 30 mil seguidores en Instagram, en un plazo de 12 meses.
  - Posicionarnos como un local de visita obligada en el 2027.
- Operacionales:
  - Estandarizar el proceso de producción en los primeros 3 meses para garantizar la excelencia constante.
  - Implementar un correcto control de stock semanal para reducir un 15% del desperdicio de insumos en un plazo de 12 meses.
  - Desarrollar un manual de capacitación y operaciones para el personal, que garantice la misma experiencia y eficiencia ante futuras aperturas de negocios, en el plazo de 3 años.

## 2.4 Propuesta de valor

Routa transforma el alfajor clásico en una experiencia cultural y turística única, ofreciendo al visitante la posibilidad de “viajar por sabores” a través de un producto artesanal, innovador y coleccionable. Cada dos meses, se renuevan dos sabores argentinos y se agrega uno internacional, incorporando nuevas provincias y países, conectando al turista con historias, tradiciones e ingredientes auténticos.

## 2.5 Tipo de estructura legal

Nuestro emprendimiento adoptará la forma de una Sociedad de Responsabilidad Limitada (SRL), ya que es un tipo de sociedad muy utilizado para pequeños y/o medianos emprendimientos que proyectan crecer. Este tipo societario limita la responsabilidad de los socios al capital aportado. Esta característica resulta clave considerando los riesgos inherentes al rubro gastronómico (sanitarios, financieros y legales), permitiendo resguardar el patrimonio personal de los socios y otorgando, al mismo tiempo, una estructura formal y confiable para proveedores, clientes y potenciales inversores.

Somos 4 socios, cuyo aporte será de USD 15.000 cada uno, siendo un total de USD 60.000. La administración de la sociedad se maneja a través de gerentes, que serán los mismos socios.

### **3 Análisis de prefactibilidad**

La evaluación preliminar para el modelo de negocio Routa, revela estos enfoques por los que se determina la viabilidad de su procedimiento.

#### **Técnica:**

- Localización: Ubicado en el barrio de San Telmo, existe gran margen de tráfico de personas turistas, estudiantes y residentes locales. Buena accesibilidad al transporte (colectivos y línea de subte C). Cercanía con Puerto Madero.
- Capacidad y tecnología: Bajos requerimientos de infraestructura para producción, con posibilidad de expansión, según aumente la demanda.
- Recursos humanos: disponibilidad en CABA de personal capacitado en pastelería, atención al cliente y gestión gastronómica.
- Proveedores: acceso a insumos nacionales e internacionales y packaging personalizado.
- Cliente objetivo: turistas nacionales e internacionales, con alta accesibilidad al local.

#### **Económica:**

Se proyectarán los Estados de Resultados (EERR) y el Estado de Situación Patrimonial (ESP) a 3 años, para determinar la viabilidad y la rentabilidad del negocio.

#### **Financiera:**

Se realizará un Estado de Flujo de Efectivo (EFE) que permita prever riesgos de insolvencia y garantizar un manejo adecuado del capital de trabajo.

#### **Gestión legal:**

El proyecto es viable legalmente en San Telmo, siempre que la zona sea apta para gastronomía y se cumplirán los requisitos de habilitaciones, registros bromatológicos y etiquetado.

#### **Administración:**

Administración y control de costos, stock, caja, marketing digital y atención al cliente.

### 3.1 Marco legal y habilitaciones

El emprendimiento **Routa**, ubicado en el barrio de San Telmo (CABA), debe cumplir con habilitaciones, registros y normativas vinculadas al rubro gastronómico. En resumen (*detalle en anexo*), estas claves son:

- **Habilitaciones municipales y locales:** gestión en plataforma miBA y Agencia Gubernamental de Control (AGC), con presentación de anexo técnico firmado por profesional matriculado.
- **Normativa urbanística y patrimonial:** cumplimiento de la Ley Marco N° 6101/18 y 6779/24, y de la Ordenanza N° 45.517/91 de protección histórica urbana.
- **Normas sanitarias y bromatológicas:** obtención del Registro Nacional de Establecimiento (RNE), certificados de manipulación de alimentos y cumplimiento de normas ANMAT.
- **Obligaciones fiscales y tributarias:** inscripción en ARCA (CUIT, IVA, Ganancias), AGIP (Ingresos Brutos) y régimen PYME.
- **Seguridad e higiene:** cumplimiento de normativa laboral y ambiental, plan de residuos, habilitación de bomberos.
- **Costos y tiempos asociados:** los trámites principales son gratuitos en AGC, aunque requieren honorarios profesionales. El RNE implica costos administrativos y plazos de hasta 60 días.

### 3.2 Análisis de competitividad del sector (PORTER)

- **Poder de negociación de los proveedores:**

La fuerza es **media** ya que, por un lado, al contar con insumos que se consiguen fácilmente y hay una gran oferta y con diferentes precios, podemos investigar hasta conseguir el proveedor con el precio y producto que más nos llame la atención; pero, por el otro lado, al contar con insumos internacionales, hay un gran riesgo de que haya falta de stock, precios elevados, impuestos y dificultad en la accesibilidad a los mismos.

- **Poder de negociación de los clientes:**

La fuerza es **baja-media**, ya que los compradores son principalmente turistas que buscan experiencias auténticas en San Telmo. Estos clientes no suelen ser tan sensibles al precio como un consumidor local, ya que su motivación está más ligada a vivir una experiencia cultural que a encontrar un alfajor barato. Sin embargo, puede existir una sensibilidad media cuando comparan con alfajores más tradicionales o económicos (Havanna, Cachafaz). La diferencia es que en Routa el valor agregado no solo es el producto, sino la historia y la propuesta cultural. Además, por otro lado, si se elevan mucho los precios, es probable que los clientes locales busquen una opción más económica y clásica, ya que nosotros no somos aún tan conocidos.

- **Amenaza de competidores entrantes:**

La fuerza es **media**, ya que la idea es “sencilla” de imitar y la inversión inicial no es demasiado elevada ya que no contamos con mobiliario en el local, solo venta por mostrador, delivery y take away.

- **Amenaza de productos o servicios sustitutos:**

La fuerza es **media-alta**, ya que tanto los locales como los turistas pueden optar por otras opciones de alfajores o de otros souvenirs o productos de pastelería, como heladerías, cafeterías, locales de venta de dulce de leche y alfajores. Sin embargo, la propuesta de Routa va más allá de un alfajor común: ofrece una experiencia cultural y coleccionable, lo que reduce la sustitución directa.

- **Grado de rivalidad.**

La fuerza es **media-alta**, ya que San Telmo es un barrio con gran concentración de propuestas gastronómicas: Havanna, Lucciano’s, puestos en el Mercado de San Telmo y locales de venta de alfajores artesanales y dulce de leches, generando múltiples opciones para consumir. No obstante, ninguna de estas propuestas ofrece el mismo diferencial que Routa: un alfajor que conecta sabores del mundo y de Argentina a través de un relato cultural.

### **3.3 Análisis PESTEL**

#### **Político:**

- Beneficios para pequeños emprendedores.
- Políticas de incentivos a emprendedores.

#### **Económico:**

- Inflación.
- Nivel de desempleo.

#### **Social:**

- Nuevas tendencias de consumo.
- Experiencia del cliente.

#### **Tecnológico:**

- Sistema de pago.
- Publicidad y marketing , por redes sociales.

#### **Ecológico:**

- Valoración de locales gastronómicos con prácticas sustentables.
- Eficiencia energética y uso responsable.

#### **Legal:**

- Normativas sanitarias.
- Leyes laborales.

### **3.4 Análisis FODA**

#### ***Cruce estratégico de FODA:***

## MATRIZ DE ANÁLISIS FODA



## 4. Plan de Marketing

### 4.1 Investigación de mercado

#### Segmentación del mercado

**Routa** está dirigido principalmente a turistas que visitan Buenos Aires y recorren las calles emblemáticas de San Telmo, uno de los barrios más representativos por su historia, cultura y espíritu artesanal. Nuestro propósito es brindarles una experiencia única que combine tradición y modernidad: degustar un producto típico argentino reinterpretado con sabores inspirados en distintas partes del mundo. De esta manera, buscamos que cada visitante viva un viaje sensorial que conecte lo local con lo global.

El siguiente análisis está realizado en base a la encuesta realizada a 200 personas.

#### Características demográficas

- **Edad:** entre 25 y 35 años, aunque también se incluyen segmentos más amplios que van desde jóvenes adultos hasta visitantes de mediana edad que disfrutan descubrir nuevas propuestas gastronómicas.
- **Estado civil:** solteros, parejas, grupos de amigos o familias que realizan actividades turísticas o de ocio.
- **Nacionalidad:** principalmente turistas internacionales provenientes de Europa, Norteamérica y Latinoamérica, aunque también se incluyen turistas nacionales interesados en redescubrir su propia cultura a través de una mirada innovadora.

- **Nivel socioeconómico:** C 2, personas con capacidad adquisitiva suficiente para consumir productos premium o de autor.
- **Educación:** en su mayoría universitarios, profesionales o estudiantes extranjeros que valoran la cultura y la gastronomía como parte de su experiencia de viaje.

## **Características psicológicas**

El público de Routa se caracteriza por su curiosidad cultural y su deseo de vivir experiencias auténticas que trascienden lo convencional.

- Buscan productos que representen la identidad local, pero con un toque creativo y moderno.
- Tienen interés en las diferentes culturas del mundo y en los sabores regionales de la Argentina, lo que los motiva a probar combinaciones originales.
- Valoran la estética, el diseño y la coherencia visual del producto y del espacio donde se ofrece, ya que consideran la presentación parte de la experiencia.
- Son consumidores conscientes, atentos al origen de los productos y al concepto detrás de cada propuesta gastronómica.

## **Hábitos de consumo**

- Prefieren productos prácticos, transportables y listos para consumir, ideales para recorrer la ciudad o llevar como recuerdo.
- Suelen optar por productos que combinen calidad, sabor y un relato cultural, por lo que valoran la historia y el concepto detrás de la marca.
- Aunque buscan una buena relación precio-calidad, están dispuestos a pagar un precio diferencial cuando perciben exclusividad, innovación o diseño artesanal.
- Confían en recomendaciones digitales, especialmente reseñas de Google Maps, TripAdvisor y redes sociales, donde suelen descubrir nuevos lugares y validar su elección antes de comprar.
- Tienden a compartir sus experiencias en redes, convirtiéndose en embajadores espontáneos de las marcas que disfrutaron, lo que potencia el alcance de Routa entre otros viajeros.

## Análisis de competidores

En base a la encuesta que realizamos, estas son las empresas que consideramos como nuestros competidores: Havanna, Goulis, Dulce de leche & Co, la Vaca lechera de San Telmo, Luccianos's, cafeterías varias, entre otras.

Nosotros elegimos a Havanna, Goulis y Cachafaz como competidores directos, ya que su organización es conocida por vender alfajores.

Característica	Guolis	Havanna	Cachafaz
Propuesta de Valor	Calidad artesanal e innovación con el "alfajor con corazón" (reellenos innovadores). Búsqueda de un vínculo emocional.	Calidad premium y experiencia de marca (cafeterías). Fuerte asociación a la nostalgia y la identidad argentina.	Alta calidad percibida, enfocada en el sabor del dulce de leche tradicional argentino. Posicionamiento premium y crecimiento "boca a boca".
Productos y Precios	Unidad 2.500, Clasico 28.890, Docena	Unidad 2.200, Clasico 22.000, Docena	Unidad 2.000, Clasico 22.000, Docena
Canales de comunicación	Digital: Instagram (@guolis), Facebook (@Guolis-Oficial), Página web con tienda online.	Digital: Instagram (@havannaarg), Emails (SAC, ecommerce).	Digital: Instagram (@cachafaz_ok), Facebook (Cachafaz Oficial), Emails (institucional, comercio exterior, por local).
Fortalezas	Calidad premium y variedad de sabores.	Gran presencia de marca (múltiples locales en Argentina y exterior).	Inversión en tecnología y capacidad productiva
Debilidades	Packaging no siempre adecuado para el transporte (riesgo de roturas).	Percepción de precio elevado.	Falta de innovación en el mercado (poca diversificación de oferta y marketing).

## 4.2 Ventajas competitivas y diferenciación

Nuestro principal diferencial radica en la creatividad del concepto: elaboramos alfajores inspirados en los ingredientes autóctonos y tradiciones culinarias de distintos países, fusionándose con el alfajor. Cada producto representa una cultura diferente, utilizando materias primas características tanto del mundo como de las provincias argentinas, por ejemplo, el dulce de cayote en representación de Salta. Además, incorporamos un packaging interactivo que incluye un código QR, a través del cual el consumidor puede conocer el origen de los ingredientes, la historia del país o región representada y el motivo

de su elección. Esta herramienta agrega valor educativo, cultural y emocional, fortaleciendo la conexión entre el producto y quien lo disfruta.

A partir de estos diferenciales, construimos nuestras ventajas competitivas, basadas en tres ejes principales: en primer lugar, la innovación sostenible, ya que ofrecemos un producto que combina tradición e internacionalización, generando una propuesta única; en segundo lugar, el valor cultural y experiencial, al transformar un alimento tradicional en una experiencia sensorial y educativa que conecta distintas culturas; y, finalmente, el atractivo turístico, que despierta el interés tanto de visitantes nacionales como internacionales que buscan sabores autóctonos reinterpretados desde una perspectiva moderna.

En conjunto, estos elementos nos permiten posicionarnos como una marca innovadora y culturalmente integradora, que revaloriza la identidad argentina mediante un producto tradicional reinterpretado con una mirada global.

### **4.3 Posicionamiento**

Buscamos posicionarnos como una marca innovadora que reinterpreta el alfajor argentino desde una mirada global, combinando ingredientes autóctonos del mundo para crear una propuesta original y contemporánea. Cada alfajor representa una cultura distinta, invitando al consumidor a viajar a través de nuevos sabores y costumbres en una experiencia auténtica y educativa.

Nuestro packaging interactivo, con un código QR en la parte trasera del alfajor, refuerza esa conexión cultural, permitiendo conocer el origen de los ingredientes y la historia detrás de cada creación.

De esta manera, nos diferenciamos al transformar un producto clásico argentino en un símbolo de intercambio cultural, que une innovación, identidad y sabor en una misma experiencia.

Aspiramos a ocupar un posicionamiento aspiracional y experiencial, donde nuestra marca no se limita únicamente a vender un producto, sino vender una idea o concepto de viaje y conexión con otras culturas. Dirigido a un público curioso y con interés por la gastronomía artesanal y la autenticidad. Nuestro gran diferencial consta de la capacidad de viajar a nuevas culturas o países a través de un sabor.

### **4.4 Estrategias y políticas de marketing**

- **Producto/servicio:**



## Introducción y concepto

Routa es una marca de alfajores que invita a **viajar a través de nuevos sabores**. Creamos alfajores que representan distintos lugares del mundo. Cada alfajor es una **reinterpretación innovadora**, elaborada con ingredientes auténticos y sabores característicos de cada destino: desde un dulce de leche clásico argentino, hasta combinaciones que evocan la cocina japonesa o la mezcla especiada de Oriente.

## Nombre del emprendimiento

La elección del nombre **Routa** surgió a partir de una votación colectiva, de la combinación de las palabras *Ruta* y *Gusto*. Este término aporta un fuerte valor simbólico: representa el recorrido y los caminos que conectan culturas, evocando la idea de un alfajor que reúne los distintos sabores del mundo en una misma propuesta.

Buscamos, además, que el nombre sea breve, fácil de pronunciar y recordar. El logo tiene una estética atractiva y minimalista.

Bajo este concepto, nace también nuestro eslogan: “Un mundo en cada mordisco”, que sintetiza la esencia de la marca y refuerza su carácter explorador y global.

## Producto y propuesta de valor

Nuestra propuesta fusiona tradición artesanal con innovación. No solo respetamos y honramos la cultura del alfajor como ícono argentino, sino que la transformamos en una experiencia sensorial que conecta con distintas partes del mundo.

Cada alfajor cuenta un poco de historia: en la parte trasera del envase, un código QR que te permite descubrir el origen de los ingredientes elegidos y la inspiración detrás de cada sabor.

Se plantean creaciones que refuercen el concepto de “un viaje en cada mordisco”. Por ejemplo, el alfajor de **Brasil**, elaborado con dos tapas brisé de vainilla y relleno de brigadeiro de coco, recubierto con baño de chocolate blanco saborizado con maracuyá. Otra propuesta más sofisticada es el de **Italia**, con tapas de cacao, relleno de crema de tiramisú y cobertura de chocolate blanco decorado con cacao amargo espolvoreado. A su vez, se mantiene un espacio para quienes buscan sabores ligados a la tradición argentina, como las versiones clásicas de **dulce de leche** y de **nuez**, junto con algunos inspirados en productos regionales, como el alfajor de **Mendoza** (Malbec) o el de **Salta** (cayote), entre otros.

Nuestro **valor diferencial** se basa en:

- **Innovación** de sabores que representan las diferentes partes del mundo, junto con recetas creativas y no usuales de ver.
- **Experiencia sensorial y cultural** en cada compra.
- **Código QR** que conecta con la historia de cada sabor.
- **Packaging** que comunica viaje y culturas diferentes.
- Local pensado como un **espacio inmersivo**, que contribuye con un proceso de compra mucho más agradable.
- **Ediciones** que rotan cada dos meses, que generan interés y curiosidad por parte de los clientes.

## Proceso de elaboración:

El proceso de elaboración de los alfajores consta de varias etapas:

- **Selección de ingredientes:** Se elige materia prima de alta calidad para preservar la autenticidad y el origen de cada sabor. Los mismos se consiguen localmente, lo cual, garantiza la viabilidad y sustentabilidad del producto. Cada ingrediente es seleccionado cuidadosamente según su procedencia, buscando representar fielmente las distintas regiones del mundo. El objetivo es lograr la combinación única y perfecta de sabores, que transporten al consumidor a un viaje sensorial a través de dichos sabores.
- **Preparación de tapas:** Las tapas se elaboran artesanalmente. Se logra una masa con la textura perfecta. Se cocinan durante el tiempo estipulado para que queden en el punto justo.
- **Relleno:** El relleno es una de las partes clave de Rouda, ya que cada uno define la identidad de cada alfajor. Cada relleno se elabora con técnicas cuidadas para lograr la consistencia y el sabor ideal. La variedad va desde el clásico dulce de leche argentino hasta ganaches infusionadas, cremas especiadas o rellenos frutales.
- **Ensamble:** Una vez realizadas las tapas y rellenos, se procede al ensamble de los alfajores, donde se busca lograr el equilibrio justo entre textura y sabor. Las tapas se seleccionan cuidadosamente para asegurar uniformidad en tamaño y consistencia; luego, se aplica una capa uniforme de relleno, respetando las cantidades para que quede la proporción ideal y ya estipulada, pensada para que los sabores se integren sin dominarse entre sí. Una vez rellenos, se los deja reposar un tiempo determinado, para que la humedad del relleno se absorba uniformemente en las tapas, contribuyendo a una textura más suave al momento de degustarlos.
- **Baño:** Según la variedad, los alfajores se bañan en chocolate derretido, glaseado o se decoran con finas tiras de chocolate. Este proceso se realiza cuidadosamente, sumergiendo cada alfajor para asegurar una cobertura uniforme, que no sea excesiva ni insuficiente. Luego, se los deja reposar para que la cobertura se asiente, logrando una textura firme por fuera pero agradable al morder. No solo se mejora la apariencia del alfajor sino que también protege al mismo, preservando su frescura y su sabor.
- **Envasado:** Una vez ya realizados los alfajores, se realiza el envasado de los mismos. Se envuelven de manera individual y artesanal, utilizando un envase de papel y aluminio, que permiten la conservación del producto y lo protegen del aire, humedad y luz. El diseño del packaging está pensado para comunicar el concepto de “un viaje en cada mordisco”. Cada alfajor se presenta envuelto individualmente con colores y elementos gráficos que representan la identidad cultural del destino que inspira su sabor.
- **Sticker qr:** Se coloca un sticker con un código qr en la parte trasera de cada alfajor, que lleva a la página web, donde se pueden ver las elecciones de cada ingrediente.

Cada unidad posee un peso de **90 gramos**, lo que ofrece una experiencia de consumo más contundente en comparación con la media del mercado. Se presentan de manera individual en envoltorios cerrados, y en cajas de 6 y 12 alfajores, pensadas como una opción de regalo o recuerdo para turistas, pero también diseñadas para el público local que desea

compartir en familia o disfrutar en ciertas ocasiones. Estas presentaciones buscan ampliar el rango de consumo, adaptándose a diferentes situaciones y necesidades del cliente.

La exposición de los productos se organiza en una barra-mesada de vidrio, que cumple la doble función de mostrador y vitrina, permitiendo mayor amplitud visual y una correcta disposición de las distintas variedades de alfajores. Además, se exhiben las cajas cerradas, lo que refuerza la visibilidad de las presentaciones para regalo y facilita la compra por impulso.

La marca **Routa** se encuentra presente en todos los elementos esenciales del servicio: servilletas, packaging de los alfajores y cajas, y en carteles en el local. Esta consistencia visual busca fortalecer la recordación de la marca y su mensaje central, proyectando la imagen de un establecimiento comprometido con su propuesta de “un mundo en cada mordisco”.

## **Variedades**

### ***Lista de alfajores mundiales:***

1. Japón: tapas de vainilla, relleno de ganache de chocolate blanco y té matcha, y baño de chocolate blanco con té matcha.
2. México: tapas de cacao, relleno de ganache de chocolate negro con jalapeño, y baño de chocolate negro. Decoración: ají molido espolvoreado.
3. Brasil: tapas de vainilla, relleno de brigadeiro de coco, y baño de chocolate blanco sabor maracuyá.
4. Italia: tapas de cacao, relleno de crema de tiramisú, y baño de chocolate blanco. Decoración: espolvoreado con cacao amargo.
5. Estados Unidos: tapas de vainilla, relleno de malvaviscos con centro de ganache, sin baño, el malvavisco ira flameado
6. Perú: tapas de cacao, relleno de manjar blanco de lucuma con bano de chocolate negro
7. Francia: tapas de vainilla, relleno de mousse de espumante y frambuesas, y baño de chocolate blanco.
8. India: tapas de cacao, relleno de ganache de chocolate con leche con canela, cardamomo y jengibre, y baño de chocolate blanco con cúrcuma.
9. Colombia: tapas de cacao con un toque de café, relleno ganache de chocolate semiamargo saborizado con café, y baño de chocolate negro con sal parrillera(?)
10. Ecuador: Tapa de cacao, relleno de mousse de maracuyá y baño con choco blanco
11. Jamaica: tapa de coco, relleno de mousse ron y mango, y baño de choco blanco con coco rallado

### ***Lista de alfajores de Argentina:***

1. Clásico: tapas de cacao, relleno de dulce de leche y baño de chocolate semiamargo.
2. Nuez: tapas de nuez, relleno de dulce de leche y baño de chocolate blanco.
3. Mendoza: tapas de cacao, relleno de dulce de leche con corazón de reducción de Malbec y baño de chocolate semiamargo.
4. Salta: tapas de vainilla, relleno de dulce de cayote y baño de glaseado de azúcar.

*Este catálogo no es fijo: Cada 2 meses, 1 sabor internacional deja su lugar para dar paso a 1 nueva propuesta, manteniendo siempre vigente la idea de viaje y descubrimiento. A su vez, se renuevan también 2 sabores argentinos, destacando nuevas regiones del país. Este sistema rotativo incentiva la recompra y la expectativa por lo nuevo.*

## **Experiencia de compra**

El proceso de compra de alfajores consta de:

- **Descubrimiento del producto:** El cliente conoce la marca a través de distintos canales: redes sociales (Instagram, Tik Tok), tienda física o el boca en boca. La identidad visual tanto de redes como del local en sí, despierta la curiosidad de posibles consumidores.
- **Exploración del local:** Al ingresar, el cliente se encuentra con una ambientación que refuerza el concepto de ruta gastronómica. Cuenta con un sector instagrameable, diseñado especialmente para sacarse fotos y compartir experiencias en redes sociales. En una pared se exhibe un mapa del mundo, fomentando la interacción y el vínculo con la marca.
- **Selección del sabor:** En lugar de elegir solo un alfajor, el cliente elige un viaje. Se ofrece una experiencia auténtica e innovadora, donde se pueden conocer nuevos sabores, culturas e ingredientes a través de la degustación de nuestros alfajores.
- **Compra y disfrute:** Los alfajores pueden adquirirse de forma individual o en cajas personalizadas con el logo de la marca, ideales para regalar como recuerdo, o compartir en familia o amigos. La compra se realiza de manera directa en el mostrador, donde el cliente puede realizar su pedido, abonar y llevárselo, o bien, pedirlo por alguna aplicación de delivery o retiro en el local. Dicho proceso será muy rápido y eficiente, ya que habrá un gran stock de alfajores ya empaquetados para que, una vez que el cliente seleccione los productos deseados, se entreguen de manera inmediata. Se podrá pagar con todos los medios de pago: efectivo, tarjetas de crédito y débito, transferencias bancarias.
- **Packaging informativo y emocional:** Al obtener el alfajor, el cliente ve el diseño específico de cada destino, y el código qr en la parte trasera, que puede escanear en el acto o más tarde para descubrir la historia detrás del origen de los ingredientes y el por qué de su elección.
- **Conexión post compra:** Al probar el producto y escanear el código QR, el consumidor accede a contenido exclusivo que lo conecta aún más con el destino seleccionado. Esto convierte cada alfajor en una experiencia sensorial e innovadora.
- **Recompra y fidelización:** La diversidad de países y regiones de Argentina, invita a volver, coleccionar y probar las distintas opciones. La marca busca crear una relación no solo basada en la calidad del producto, sino en la curiosidad, el disfrute y la conexión con distintas culturas.

## **Ambientación y diseño del local**

La ambientación del local refuerza el concepto de la marca. Está diseñado para que el cliente, apenas entra, sienta que está iniciando una experiencia cultural, no solo comprando un alfajor. La paleta de colores combina tonos tierra, verdes y naranjas, inspirados en ingredientes naturales, rutas gastronómicas y paisajes del mundo. Los colores evocan

cercanía y autenticidad. Las luces cálidas generan un ambiente acogedor, ideal para detenerse, explorar y disfrutar.

El elemento visual central es el mapa del mundo en la pared, que no solo decora, sino que comunica el concepto: “ un mundo en cada mordisco”, cada alfajor es un destino. Este mapa también se convierte en el fondo perfecto para fotos, contribuyendo con la idea de sector instagrameable.

El layout interno refleja una experiencia agradable: mostradores limpios y vidriados, productos dispuestos por destinos, empleados que guían al visitante en su experiencia.

El local mantiene un estilo minimalista, pensado para no abrumar visualmente al consumidor. Cada elemento está puesto con la intención de evitar el exceso de estímulos, permitiendo así que los alfajores sean realmente los protagonistas de la experiencia. Los colores neutros y el uso medido del espacio también contribuyen a que el producto logre destacar, y que el cliente se enfoque en descubrir los sabores y elegir sin distracciones. El espacio acompaña al proceso de compra, pero no compite con el producto.

En conclusión, logra integrar de manera coherente las 4 P del marketing dentro de una propuesta que combina identidad, innovación y experiencia.

- El **Producto** se destaca por su originalidad y artesanidad: alfajores que representan diferentes destinos del mundo, elaborados con ingredientes previamente seleccionados.
- La **Plaza** representada por el local físico y su ambientación inmersiva, refuerza el concepto de viaje y descubrimiento de nuevos lugares y culturas, transformando el punto de venta en un espacio de experiencia sensorial y conexión con la marca.
- La **Promoción** se basa en una comunicación visualmente atractiva, que se desarrolla tanto en redes sociales como en el packaging interactivo con código QR, generando curiosidad y fidelización.
- La política de **Precios** se basa en una estrategia de penetración, ofreciendo precios relativamente bajos en relación con nuestros costos, para poder llamar la atención de los clientes y fidelizarlos. Con el crecimiento de la marca, y a medida que nos hagamos más conocidos, se prevé una estrategia basada en el valor percibido, que refleje el carácter artesanal, innovador y cultural de la propuesta.

- **Políticas de precio**

Para el **lanzamiento** de nuestro local, implementaremos una estrategia de precio de **penetración**. Pondremos precios de venta más bajos, para poder captar a nuestros potenciales clientes, que la propuesta los atraiga y que nos sigan eligiendo. En esta etapa intentaremos fidelizar a nuestros clientes, a través de promociones o por ejemplo con la siguiente dinámica: con la compra de cinco alfajores, el cliente recibirá un descuento en su próxima compra. Para acreditar las compras, se entregará una tarjeta que se irá completando con un sello por cada alfajor adquirido, hasta alcanzar los cinco sellos. De esta manera, se buscará fomentar la recompra y fortalecer el vínculo con el cliente. Dicha estrategia se implementará por los primeros 3 meses.

A medida que la marca logre mayor reconocimiento en el mercado, se implementará una estrategia de precios diferenciados según el formato de venta, ofreciendo alfajores de manera individual, en presentaciones de seis unidades y en cajas de doce. Esta política permitirá segmentar a los consumidores según su nivel de consumo y poder adquisitivo, asegurando accesibilidad inicial y, al mismo tiempo, potenciando el valor percibido en presentaciones mayores.

A futuro, la política de precios evolucionará hacia una estrategia basada en el **valor percibido**, resaltando el carácter artesanal, innovador y cultural del producto. Se incorporarán nuevos países y provincias, con precios acordes a su exclusividad.

- **Políticas de distribución**

Routa estará ubicado en el barrio de San Telmo, ya que es uno de los más visitados por los extranjeros. Nuestra oferta puede posicionarse como una gran opción de souvenir gastronómico innovador. Los turistas suelen ser viajeros de perfil cultural, con mayor disposición a pagar por productos artesanales e innovadores, a pesar de que sean precios más elevados; y suelen buscar experiencias distintas como la nuestra que fusiona lo tradicional y típico de Argentina, con sabores autóctonos e ingredientes característicos de diferentes partes del mundo.

La política de distribución utilizada, según el tipo de canal, será por **canal directo**, es decir, venta sin intermediarios. Tendremos un local propio, en el que el producto va directamente desde el local hacia el cliente; ya sea que el mismo se acerque al local, o lo solicite por delivery, por aplicaciones como Pedidos Ya o Rappi.

- **Políticas de promoción, comunicación y lanzamiento**

- Estrategias de publicidad:**

**Presencia en redes sociales:**

Principalmente en redes sociales como Instagram y Tik Tok, debido a que son las redes sociales más utilizadas por los encuestados, buscaremos generar contenido con fuerte impacto visual y gran alcance entre turistas y jóvenes.

**Contenido visual atractivo:**

Generamos un contenido visual atractivo, con fotos y videos de los alfajores, tanto por fuera (envase) como por dentro (reellenos). Estaremos activos subiendo historias todos los días, y reels 3 veces por semana mostrando el detrás de escena, el proceso de producción desde la cocina, y también armando el packaging. También, realizaremos contenido dinámico en Tik Tok, utilizando trends en tendencia, por ejemplo.

**Contenido bilingüe:**

Tendremos publicaciones y reels en español y en inglés, ya que nuestro público estará apuntado a turistas, que, tal vez, no hablan español. Asegurando que la comunicación sea inclusiva y llegue a un público internacional.

**Concepto de marca:**

Realizaremos publicaciones relatando el concepto de Routa, de cómo se originó y de quiénes somos. Además de publicaciones e historias contando el por qué de la elección de los diferentes ingredientes.

**Marketing y contenido generado por clientes:**

Crearemos un rincón “instagramable” en una de las paredes del local, para incentivar a los turistas a subir fotos con sus alfajores y etiquetar el local. Fomenta la viralidad y el reconocimiento de marca a través de la experiencia del cliente.

**-Estrategia de lanzamiento**

El plan de comunicación de lanzamiento del local de alfajores “Routa” tiene como objetivo dar a conocer la propuesta diferenciadora de la marca: alfajores artesanales inspirados en sabores de distintos países, posicionando a Routa como una experiencia gourmet y un souvenir gastronómico único. El público objetivo está compuesto principalmente por turistas nacionales e internacionales que visitan San Telmo, y en segundo lugar por residentes de Buenos Aires interesados en productos gourmet y experiencias gastronómicas.

Los mensajes clave que se comunicarán son: “Viaja por el mundo a través de nuestros alfajores”, “Alfajores artesanales con sabores de distintos países” y “Routa: un souvenir gourmet que combina calidad, innovación y cultura”. Para llegar a la audiencia se utilizarán canales como Instagram y TikTok, con publicaciones, reels e historias; colaboraciones con influencers y micro influencers de gastronomía y turismo.

La estrategia de lanzamiento se divide en tres etapas: pre-lanzamiento, lanzamiento y post-lanzamiento. En la fase de pre-lanzamiento, que tendrá lugar 2 a 3 semanas antes de la apertura, se publicarán teasers en redes sociales mostrando ingredientes, el packaging y el local, junto con una cuenta regresiva en historias diarias. Durante el día de apertura, se realizará un evento de lanzamiento con degustaciones gratuitas y un rincón instagramable para incentivar a los visitantes a subir fotos etiquetando la marca. En la fase post-lanzamiento, durante la primera o segunda semana, se compartirán reels mostrando la experiencia de los clientes y el proceso artesanal.

**-Presupuesto de inversión comercial**

		<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Total</b>
<b>Agencia de marketing</b>	-Armado de redes sociales	<b>\$144.000</b>	-	-	
	-Creación de página web	<b>\$553.000</b>	-	-	

	-Plan base community manager	<b>\$1.320.000</b>	<b>\$1.320.000</b>	<b>\$1.320.000</b>	
	-Hosting y mantenimiento de la web	<b>\$300.000</b>	<b>\$300.000</b>	<b>\$300.000</b>	
	-Creación de logo	<b>\$35.000</b>	-	-	
	-Manual de marca	<b>\$133.000</b>	-	-	
	-Diseño gráfico de carta	<b>\$77.800</b>	-	-	
	-Compra de dominio Routa	<b>\$33.200</b>	-	-	
<b>Meta</b>	Publicidad en Instagram	<b>\$2.000.000</b>	<b>\$2.000.000</b>	<b>\$2.000.000</b>	
<b>Fotógrafo</b>	Fotografías a productos y local	<b>\$300.000</b>	<b>\$300.000</b>	<b>\$300.000</b>	
<b>Costo total</b>		<b>\$4.896.000</b>	<b>\$3.920.000</b>	<b>\$3.920.000</b>	

## 5 Plan de operaciones

### 5.1 Estandarización y determinación de la oferta: *Punto realizado en el Excel.*

### 5.2 Análisis de carga de trabajo y capacidad productiva

#### Alfajor de Brasil:

#### Capacidad de diseño:

- 1,4 min (2 tapas) + 1 min (relleno) + 1,8 min (ensamble) + 1 min (envasado y etiquetado) = **5,2 min en realizar 1 alfajor** (contemplando mep, preparación, horneado, tiempos de espera, baño y envasado).

$$480 \text{ min} / 5,2 \text{ min} = 92,30 = \mathbf{92 \text{ alfajores x día x persona}}$$

#### Capacidad efectiva:

$$92 * (1 - 20\%) = 73,6 = \mathbf{73 \text{ alfajores x día x persona}}$$

### **Capacidad real:**

$$73 * (1 - 10\%) = 65,7 = \mathbf{65 \text{ alfajores x día x persona}}$$

En conclusión, considerando una jornada laboral de 8 horas y contemplando posibles mermas por alfajores quemados durante la cocción, roturas de tapas y otros factores como tiempos muertos, pausas de descanso o necesidades personales, una persona puede elaborar aproximadamente **65 alfajores de Brasil por día**.

### **Alfajor clásico:**

#### **Capacidad de diseño:**

1,4 min (2 tapas) + 2 min (relleno y ensamble) + 1 min (envasado y etiquetado) = **4,4 min en realizar 1 alfajor** (contemplando mep, preparación, horneado, tiempos de espera, baño y envasado).

$$480 \text{ min} / 4,4 \text{ min} = 109,09 = \mathbf{109 \text{ alfajores x día x persona}}$$

#### **Capacidad efectiva:**

$$109 * (1 - 20\%) = 87,2 = \mathbf{87 \text{ alfajores x día x persona}}$$

#### **Capacidad real:**

$$87 * (1 - 10\%) = 78,3 = \mathbf{78 \text{ alfajores x día x persona}}$$

En conclusión, considerando una jornada laboral de 8 horas y contemplando posibles mermas por alfajores quemados durante la cocción, roturas de tapas y otros factores como tiempos muertos, pausas de descanso o necesidades personales, una persona puede elaborar aproximadamente **78 alfajores clásicos por día**.

De todas maneras, en la práctica no se elaborará exactamente esa cantidad de alfajores, ya que el trabajo se realizará en serie: se preparará una gran cantidad de masa para freezar, los rellenos se harán en volumen y el baño se hará en serie. Por lo tanto, la estimación no refleja con exactitud la producción real, dado que el proceso no se realizará de manera individual por alfajor. Por lo que decidimos estimar una producción promedio de **120 alfajores por día por persona**.

## **5.3 Dotación de empleados**

### **Pastelero:**

- Dirigir y coordinar todas las áreas del local.
- Definir estrategias y objetivos.
- Supervisar a los empleados y delegar tareas.
- Tomar decisiones claves.
- Reportar resultados tanto positivos como negativos a todo el equipo.
- Asegurar el cumplimiento de metas.

- Cubrir el horario que queda libre en mostrador (es decir, cuando el horario del cajero es de 9 a 17, el pastelero cubre las últimas 2 horas del turno).

#### **Ayudantes de pastelería:**

- Asistir al pastelero en la preparación de alfajores.
- Preparar ingredientes y pesarlos.
- Empaquetar y etiquetar productos terminados.

#### **Cajero:**

- Atender a los clientes en el mostrador.
- Manejar el cobro en efectivo, tarjeta o billeteras virtuales.
- Emitir tickets y/o facturas.
- Resolver dudas o consultas de los clientes.
- Brindar una atención cordial.
- Controlar arqueo de caja.

#### **Agencia de marketing:**

- Diseño y manejo de redes sociales y página web.
- Hosting y mantenimiento de la web.
- Seguimiento de las tendencias del mercado.

#### **Contador:**

- Manejo contable y financiero de la empresa.
- Realización de balances, impuestos y declaraciones juradas.
- Control de ingresos, egresos y flujos de caja.

### **5.4 Políticas de capacitación y reclutamiento**

Como pilar fundamental para garantizar la calidad del servicio, la coherencia de la identidad de marca y la permanencia de la cultura organizacional, se establecen políticas claras que orientan el proceso de reclutamiento y los programas de inducción y formación continua.

En cuanto al **reclutamiento**, el procedimiento busca asegurar la incorporación de personas que posean las competencias técnicas y actitudinales acordes al perfil de cada puesto. La búsqueda se realiza a través de los canales oficiales de la empresa (correo institucional [reclutamiento@routa.com](mailto:reclutamiento@routa.com), LinkedIn y entrega presencial de currículums), priorizando a quienes demuestran interés genuino por el rubro y por la propuesta de valor del establecimiento. Los postulantes son registrados y evaluados mediante un proceso estandarizado, descrito en el POE de Reclutamiento (ver anexo), donde se detallan las fases de recepción, archivo, preselección, entrevistas y confirmación de ingreso.

Una vez seleccionado el candidato, se implementa el **plan de inducción**, destinado a facilitar su integración a la cultura de Routa y al entorno operativo. Este proceso se lleva a cabo mediante la figura de un responsable de puesto, quien guía al nuevo colaborador en

los procedimientos de apertura y cierre del sector, la atención al cliente, la manipulación segura de alimentos y el cumplimiento de normas internas.

Complementariamente, la marca cuenta con un **programa de Onboarding digital**, accesible a través del portal interno, donde cada empleado puede registrarse y acceder a recursos de capacitación continua, tales como videos breves sobre prácticas operativas, comunicación con el cliente y técnicas de escucha activa. Este sistema busca favorecer el aprendizaje progresivo y la autonomía del personal.

Dentro de las políticas de **capacitación**, se prevé un esquema de entrenamientos periódicos para toda la planta, enfocados en temas técnicos, operativos y de liderazgo, así como en primeros auxilios y gestión de tiempos. Estos espacios de formación promueven el desarrollo de habilidades transversales y el fortalecimiento del trabajo en equipo.

## **5.5 Determinación y cuantificación de equipamiento, parámetros e instalaciones**

El layout propuesto responde a una estrategia productiva organizada y funcional, orientada a optimizar el trabajo interno y garantizar la inocuidad alimentaria. La disposición de los espacios; cocina, barra, salón, depósito y áreas de apoyo, fue diseñada para permitir una circulación ordenada, diferenciada y eficiente entre personal, proveedores y clientes.

El flujo de personal se desarrolla de manera interna, conectando el área de cocina, depósito y barra sin interferir con el recorrido de los clientes. Esto favorece la eficiencia operativa, reduce los tiempos de desplazamiento y evita la contaminación cruzada al mantener separadas las zonas limpias y sucias.

El flujo de proveedores se ubica en una trayectoria controlada, con ingreso directo hacia el depósito y las áreas de almacenamiento. De esta forma, la recepción de materias primas se realiza sin contacto con las zonas de elaboración o atención al público, preservando la trazabilidad y las condiciones sanitarias de los productos.

Por otra parte, el flujo de clientes transcurre por un circuito independiente, desde el acceso principal hacia el salón y la barra. Esta organización contribuye a una experiencia fluida y agradable, manteniendo la privacidad del área productiva y evitando interrupciones en el servicio.

En conjunto, la disposición de los espacios y la definición clara de los tres flujos permiten un funcionamiento seguro, higiénico y ágil, alineado con los principios de inocuidad alimentaria y con una estrategia productiva eficiente, donde cada zona cumple un rol específico dentro del proceso de servicio.

## **6. Plan de implementación y cronograma.**

### **6.1 Resumen explicativo de tiempos.**

Fases del proyecto:

- *Pre apertura:*
  - Gestión legal y administrativa: creación de la sociedad, habilitación del local en GCBA, registro de marca (INPI), contrato de alquiler y servicios, contratación de seguro contra incendio, contratación de servicio ABL.

- Diseño del local: plan de obra (arquitectura, decoración y cartelería), compra e instalación de equipamientos (hornos, heladeras, freezer, mesadas, etc.), instalación eléctrica.
  - Desarrollo del producto: definición de la carta y de la variedad de alfajores, estandarización de recetas, pruebas y degustaciones, selección de proveedores (materia prima y packaging), creación y desarrollo de redes sociales y sitio web, fotografías a los productos, estrategias de comunicación previas al lanzamiento (teasers en Instagram).
  - Recursos humanos: selección, inducción y capacitación del personal, control del carnet de manipulación de alimentos.
  - Operaciones internas: organización del layout, flujos del personal, proveedores y clientes, plan de trabajo.
  - Compra de materia prima para la producción inicial.
- *Lanzamiento:*
    - Evento de apertura: inauguración con degustaciones de los alfajores gratuitas, invitación a influencers, ambientación musical.
    - Comunicación y marketing: campaña en redes sociales (Instagram y TikTok), publicaciones e historias del detrás de producción de los alfajores.
    - Operaciones diarias: control de producción para evitar mermas, atención al cliente, control de stock, registro de ventas diarias.
- *Primeros meses de operación (post lanzamiento):*
    - Optimización de producción: análisis de ventas por sabores y eliminación de los menos rentables, mejora en tiempos de producción, negociación con proveedores para mejores precios o búsqueda de nuevos proveedores.
    - Fidelización de clientes: sistema de puntos con la compra de 3 alfajores para obtener un descuento en la siguiente compra, análisis de las reseñas de los clientes en Google Maps.
    - Gestión financiera: proyecciones económicas y financieras, análisis de rentabilidad por producto.
    - Control de calidad y satisfacción: realización de encuestas breves a los clientes, control de stock, fechas de vencimiento y limpieza del local.

[Anexo](#)

[Archivo Excel](#)

## Bibliografía:

- Kotler, Armstrong, 2016. *Marketing*. Pearson.  
<https://elibro.net/es/ereader/uade/230181>
- Trabajo utilizado para realizar estacionalidad de marca: [\[P\] \[W\] M . Mar. Setrini, Paula Lucila - Pasteleria.pdf](#)
- Índice de restaurantes para estacionalidad de industria: [Actividad en restaurantes](#)
- [Escala salarial Pasteleros Septiembre 2025](#)
- [Havanna](#)
- [Guolis](#)
- [Cachafaz](#)

# UADE

**Universidad Argentina De la Empresa**  
**Licenciatura en Gastronomía**

**Trabajo Integrador Final**

**Lima 3- Aula 535**

Proyecto:

**Routa**

*ANEXO*

## **Índice:**

<b>3. Análisis de prefactibilidad</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Marco legal y habilitaciones</b>	<b>3</b>
<b>3.3 Análisis PESTEL:</b>	<b>4</b>
<b>3.4 Análisis FODA:</b>	<b>5</b>
<b>4.1 Segmentación de mercado</b>	<b>5</b>
<b>4.3 Posicionamiento</b>	<b>10</b>
<b>4.4. Estrategias y políticas de marketing</b>	<b>11</b>
<b>5.3 Dotación de empleados</b>	<b>14</b>
<b>5.4. Políticas de capacitación y reclutamiento</b>	<b>16</b>
<b>5.5 Layout</b>	<b>22</b>
<b>5.6 Sistema de gestión operativa e inocuidad</b>	<b>30</b>
<b>6.2 Diagrama de Gantt</b>	<b>33</b>

### 3. Análisis de prefactibilidad

#### *Gestión legal:*

- **Habilitaciones:** Registro Nacional de Establecimiento (RNE).
- **Código urbano:** confirmación de aptitud gastronómica en San Telmo.
- **Normativas:** registro en bromatología, manipulación de alimentos, rotulado obligatorio, packaging con QR dentro de marco legal.
- **Observación:** requerimientos de “tiraje a los 4 vientos” (ventilación y seguridad sanitaria).

#### *Administración:*

- **Control de costos y caja:** herramientas digitales para seguimiento.
- **Marketing y publicidad:** manejo y elaboración de estrategias en Instagram, TikTok y plataformas turísticas.
- **Responsable/s asignado/s para la administración..**

#### 3.1. Marco legal y habilitaciones

Los tiempos y trámites de las habilitaciones varían según el tipo de trámite necesitado, pero si es por la Agencia Gubernamental de Control (AGC), suelen ser gratuitos. Los procedimientos de estos trámites, en resumen, son:

- Para iniciar trámites en miBA, es necesario de la Clave Ciudad nivel 2 o 3, el croquis, la declaración jurada, y tiene una demora de 1–2 días según AGC.
- Leyes y ordenanzas completas (con número y año, y breve explicación de qué regulan).
- Pasos para obtener el RNE, CAA y carnet de manipulación de alimentos (con vigencia y organismo que lo dicta).

Revisión de costos de trámites Agosto del 2025.

- **RNE** inscripción \$303.450 ARS / reinscripción \$176.700 ARS.
- Honorarios profesionales \$100.000 – \$200.000 aprox.
- Certificado de manipulación de alimentos: gratuito.
- Detalle de inscripción en AFIP, AGIP, ARCA y beneficios fiscales de promoción a PYMES.
- Requisitos de seguridad edilicia: ventilación, salidas de emergencia, plan de plagas, residuos, habilitación de bomberos.

### 3.3 Análisis PESTEL:

#### Político:

Beneficios para pequeños emprendedores (<https://www.argentina.gob.ar/produccion/registrar-una-pyme/beneficios>).

Políticas de incentivos a emprendedores (<https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/emprendedores>).

#### Económico:

Inflación ([https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-3-5-31#:~:text=El%20nivel%20general%20del%20C3%8Dndice,\(per%C3%ADodo%20septiembre%20de%202025\)](https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-3-5-31#:~:text=El%20nivel%20general%20del%20C3%8Dndice,(per%C3%ADodo%20septiembre%20de%202025)) ).

Nivel de desempleo (<https://www.economia.gob.ar/datos/> ).

#### Social:

Nuevas tendencias de consumo (<https://www.taquion.com.ar/tendencias-de-consumo-en-argentina/>).

Experiencia del cliente (<https://www.zendesk.com.mx/blog/por-que-es-importante-experiencia-cliente/> ).

#### Tecnológico:

Sistema de pago (<https://www.argentina.gob.ar/economia/inclusion-financiera/medios-de-pago-digitales>).

Publicidad y marketing , por redes sociales (<https://www.nestleprofessional-latam.com/ar/tendencias-e-ideas/estrategias-marketing#:~:text=6..una%20presencia%20constante%20en%20I%C3%ADnea.>).

#### Ecológico:

Valoración de locales gastronómicos con prácticas sustentables (<https://sustentabilidadmercadolibre.com/blog/cada-dia-mas-personas-buscan-productos-sustentables-en-america-latina>).

Eficiencia energética y uso responsable (<https://www.energia.gob.ar/contenidos/verpagina.php?idpagina=4036>).

#### Legal:

Normativas sanitarias (<https://www.argentina.gob.ar/anmat/gestion-de-calidad/que-es-la-anmat#:~:text=con%20los%20alimentos.-,El%20control%20y%20fiscalizaci%C3%B3n%20sobre%20la%20sanidad%20y%20calidad%20de,materias%20primas%20que%20los%20componen.>).

### 3.4 Análisis FODA:

#### Debilidades con fortalezas:

- **Alta dependencia del turismo** → Aprovechar la **ubicación estratégica** en San Telmo y el **packaging con QR** para captar clientes online y crear una comunidad que trascienda la venta física.
- **Costos elevados de insumos** → Justificarlos con la **propuesta diferenciada** y el **producto premium artesanal**, comunicando el valor agregado.
- Negocio nuevo **sin fidelización** → Contrarrestar con el **concepto dinámico** (rotación de sabores) y el **packaging atractivo**, generando recordación y recompra.
- **Alta inversión inicial** → Reforzar la propuesta en **experiencia única**, lo que permite aplicar precios de prestigio y recuperar más rápido la inversión.

#### Amenazas con oportunidades:

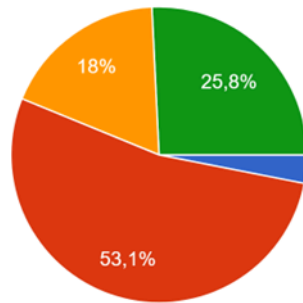
- **Inflación y variación de precios** → Apoyarse en la tendencia global de consumir productos con **identidad local**: el valor cultural puede sostener precios más altos.
- **Alta competencia** en San Telmo → Diferenciarse como **nueva opción de souvenir** gastronómico, con innovación en sabores y presentación.
- Posibles **crisis económicas** → Aprovechar el potencial de expansión a **ventas online y exportación**, diversificando mercados para no depender solo del local.
- Tendencias que **no apuntan** a este tipo de productos → Capitalizar el **turismo internacional creciente**, que sí busca experiencias gastronómicas auténticas.

### 4.1 Segmentación de mercado

Resultados de encuesta:

### Edad

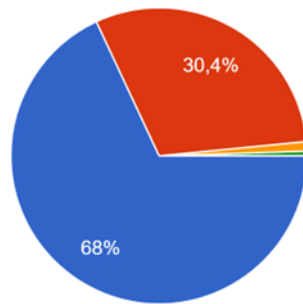
194 respuestas



- Menos 18
- Entre 18 y 25
- Entre 26 y 35
- Más de 35

### Genero

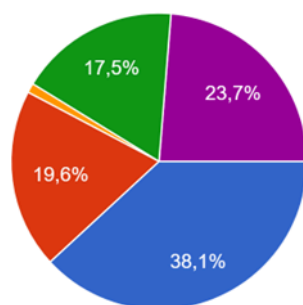
194 respuestas



- Femenino
- Masculino
- Prefiero no identificarme
- Gay

### Zona de residencia

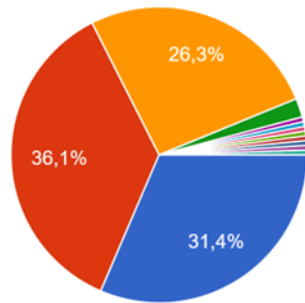
194 respuestas



- CABA
- GBA
- Interior
- Extranjero
- Provincia

### ¿Cuál es tu ocupación?

194 respuestas

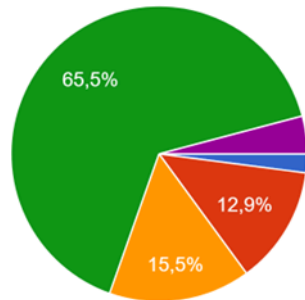


- Estudiante
- Trabajo
- Ambas
- Ninguna
- Servidora judicial
- Jubilada
- Cosmetóloga
- Profesional

▲ 1/2 ▼

### ¿Consume alfajores?

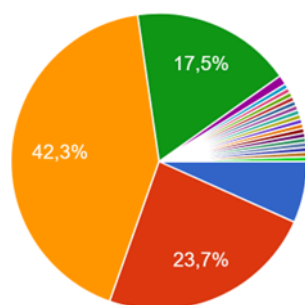
194 respuestas



- Todos los días
- 2/3 veces por semana
- 1 vez por semana
- Ocasionalmente
- Nunca

### ¿En que momento suele consumirlos?

194 respuestas

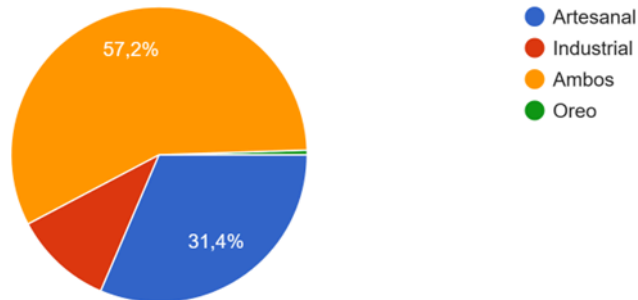


- Desayuno
- Merienda
- Postre
- Colación
- Nunca
- No consumo
- Después del trabajo
- De bajón

▲ 1/3 ▼

### ¿Que tipo de alfajor prefiere?

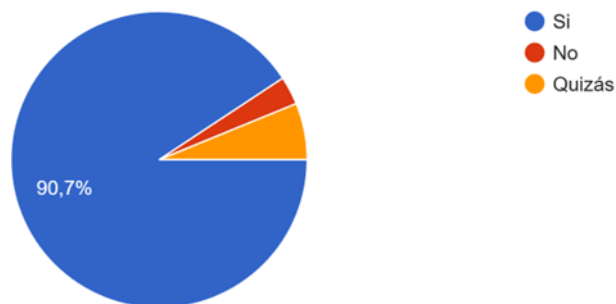
194 respuestas



### ¿Estaría interesado en probar alfajores con sabores innovadores e inspirados en otros países?

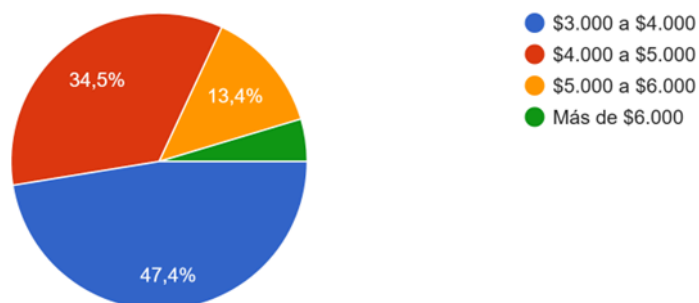
Como un alfajor relleno de matcha con chocolate bl...ón, o de brigadeiro de coco representando Brasil

194 respuestas



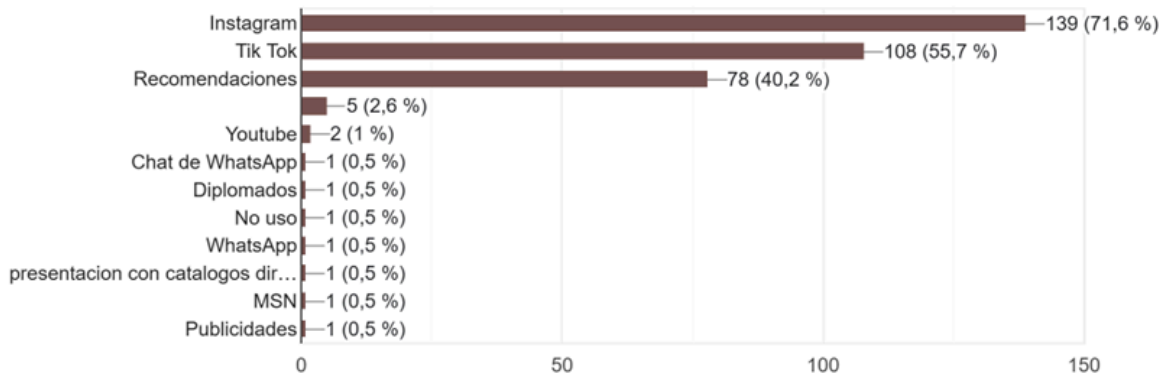
### ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por uno de nuestros alfajores?

194 respuestas



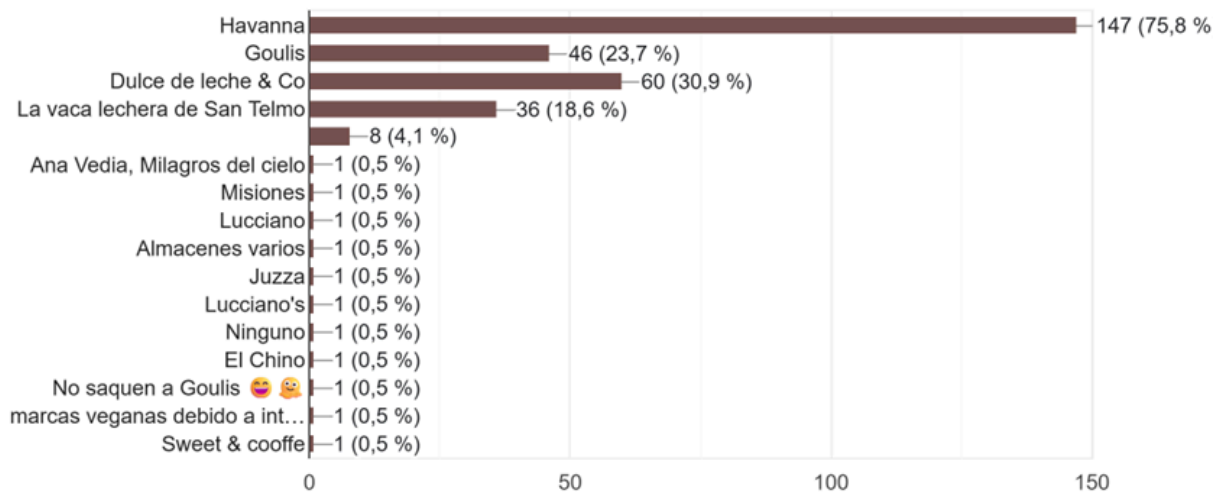
¿Qué medios utiliza para informarse sobre las propuestas gastronómicas de hoy en día (puede elegir mas de una opción)?

194 respuestas



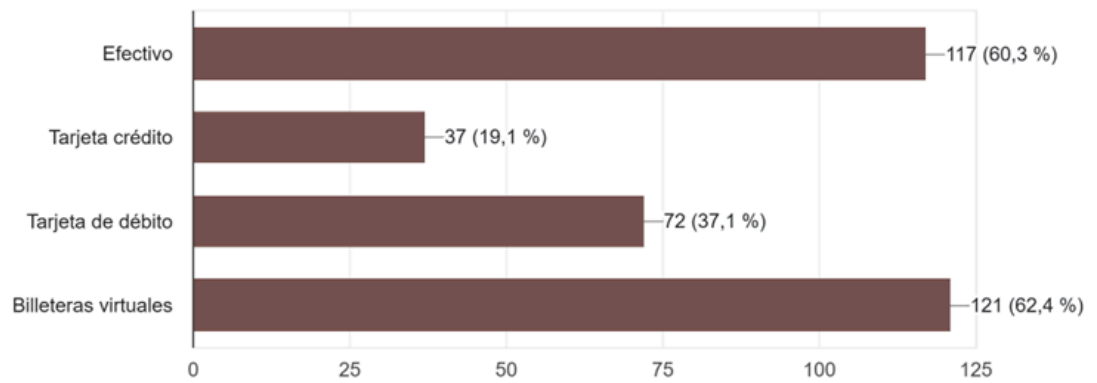
Seleccione de cuál/es de estos establecimientos ha probado sus alfajores

194 respuestas



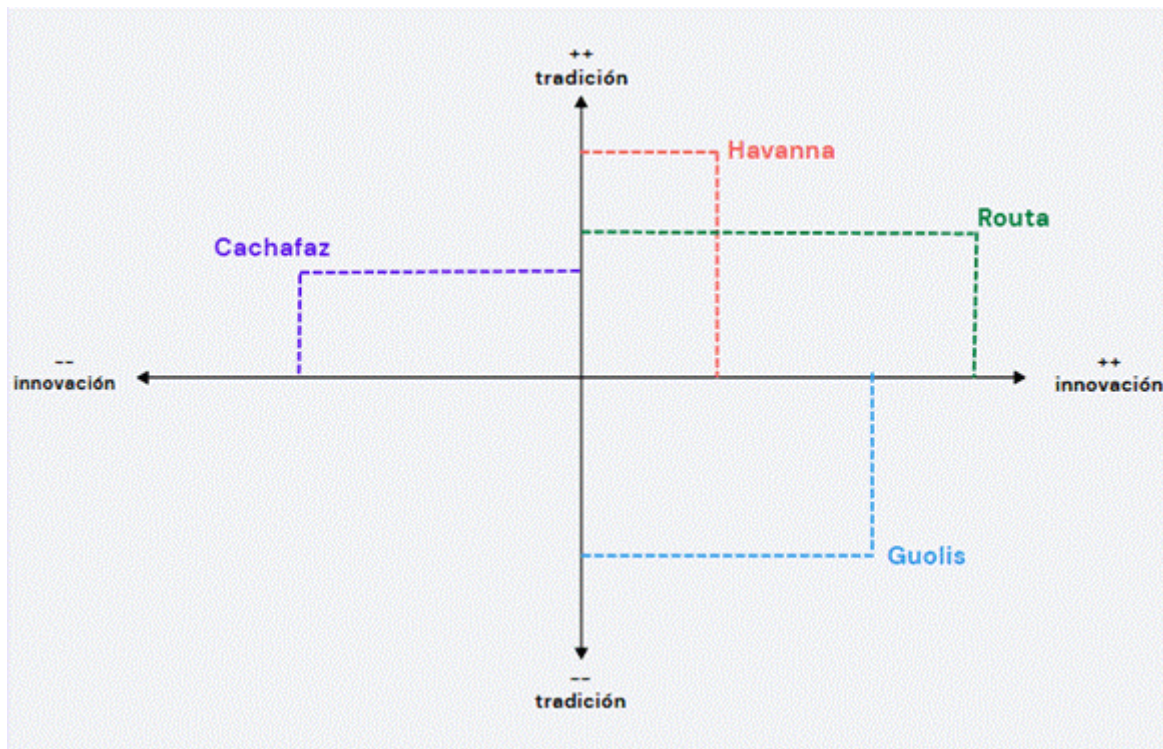
### ¿Qué medio de pago utiliza?

194 respuestas

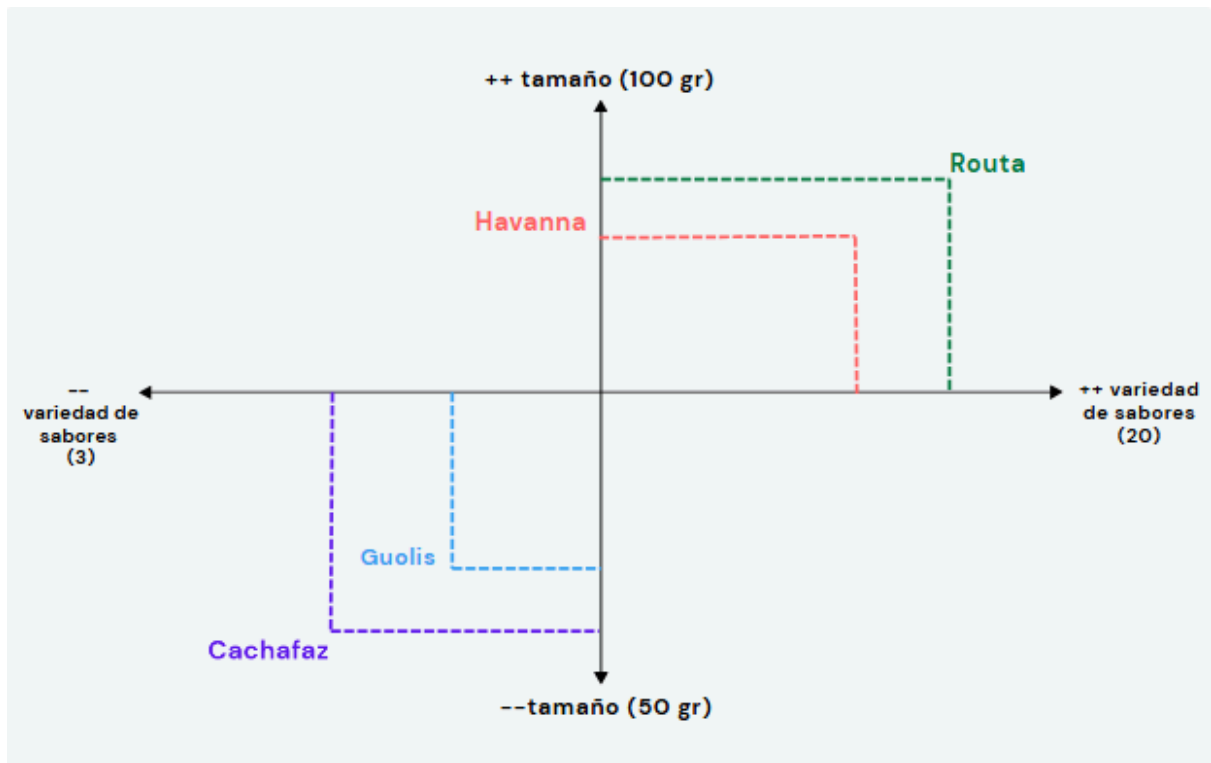


## 4.3 Posicionamiento

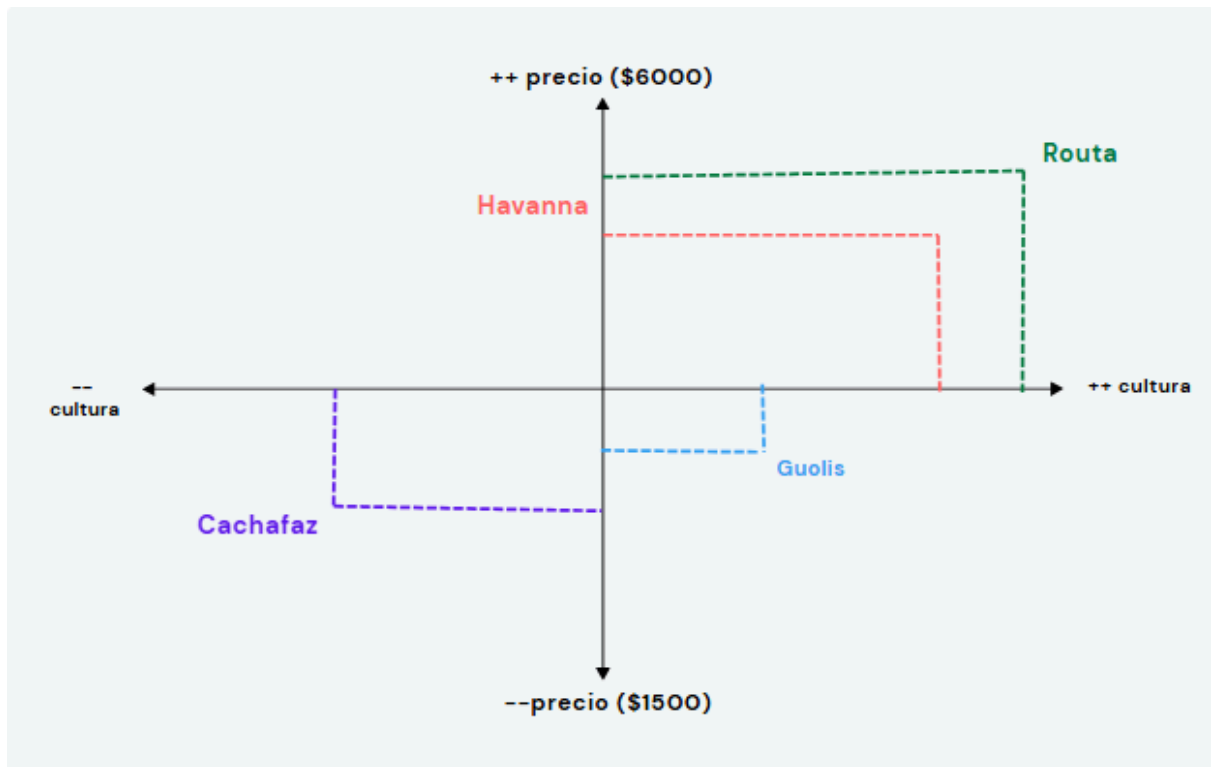
**Matriz tradición-innovación:**



**Matriz variedad de sabores-tamaño:**



**Matriz cultura - precio:**



#### 4.4. Estrategias y políticas de marketing

##### Producto/Servicio

Packaging:





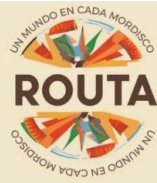
**Código QR** (página web, en parte trasera del envoltorio)



[Página web](#)



## Carta español:



### ALFAJORES DEL MUNDO

<b>Japón</b>	<b>\$4.800</b>	<b>Perú</b>	<b>\$4.800</b>
Relleno de té Matcha y chocolate blanco		Relleno de manjar blanco y lúcuma	
<b>México</b>	<b>\$4.800</b>	<b>Francia</b>	<b>\$4.800</b>
Relleno de ganache de chocolate y jalapeño		Relleno de mousse de espumante y frambuesas	
<b>Brasil</b>	<b>\$4.800</b>	<b>India</b>	<b>\$4.800</b>
Relleno de brigadeiro de coco y maracuyá		Relleno de chocolate con canela, cardamomo y jengibre	
<b>Italia</b>	<b>\$4.800</b>	<b>Colombia</b>	<b>\$4.800</b>
Relleno de crema de tiramisú		Relleno de ganache de chocolate y café	
<b>EEUU</b>	<b>\$4.800</b>	<b>Ecuador</b>	<b>\$4.800</b>
Relleno de malvaiscos con centro de ganache de chocolate		Relleno mousse de maracuyá y chocolate blanco	
		<b>Jamaica</b>	<b>\$4.800</b>
		Relleno de mousse de ron y mango	

### ALFAJORES ARGENTINOS

<b>Clásico</b>	<b>\$3.500</b>	<b>Mendoza</b>	<b>\$4.000</b>
Relleno de dulce de leche y baño en chocolate negro		Relleno de dulce de leche con reducción de Malbec	
<b>Nuez</b>	<b>\$4.000</b>	<b>Salta</b>	<b>\$4.000</b>
Relleno de dulce de leche y baño en chocolate blanco		Relleno de dulce de cayote	



### ALFAJORES POR CAJA INTERNACIONALES

**Cajas por 6 unidades del mundo \$25.000**      **Cajas por 12 unidades del mundo \$48.000**

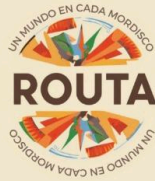
Caja por 6 unidades del mundo surtidas

Cajas por 12 unidades del mundo surtidas

### ALFAJORES POR CAJA ARGENTINOS

<b>Cajas por 6 unidades Argentinos \$24.000</b>	<b>Cajas por 6 unidades Clásicos Argentinos \$20.000</b>
Caja por 6 unidades Argentinos surtidos	Caja por 6 unidades Clásicos Argentinos
<b>Cajas por 12 unidades Argentinos \$42.000</b>	<b>Cajas por 12 unidades Clásicos Argentinos \$40.000</b>
Caja por 12 unidades Argentinos surtidos	Caja por 12 unidades Clásicos Argentinos

**Carta inglés:**



**ALFAJORES OF THE WORLD**

<b>Japan</b>	<b>\$4.800</b>	<b>Peru</b>	<b>\$4.800</b>
Matcha tea and white chocolate filling		Filled with dulce de leche and lucuma	
<b>Mexico</b>	<b>\$4.800</b>	<b>France</b>	<b>\$4.800</b>
Chocolate ganache and jalapeño filling		Filled with sparkling wine mousse and raspberries	
<b>Brazil</b>	<b>\$4.800</b>	<b>India</b>	<b>\$4.800</b>
Coconut and passion fruit brigadeiro filling		Chocolate filling with cinnamon, cardamom and ginger	
<b>Italy</b>	<b>\$4.800</b>	<b>Colombia</b>	<b>\$4.800</b>
Tiramisu cream filling		Chocolate and coffee ganache filling	
<b>USA</b>	<b>\$4.800</b>	<b>Ecuador</b>	<b>\$4.800</b>
Marshmallow filling with a chocolate ganache center		Passion fruit and white chocolate mousse filling	
		<b>Jamaica</b>	<b>\$4.800</b>
		Rum and mango mousse filling	

**ARGENTINE ALFAJORES**

<b>Classic</b>	<b>\$3.500</b>	<b>Mendoza</b>	<b>\$4.000</b>
Filled with dulce de leche and coated in dark chocolate		Dulce de leche filling with Malbec reduction	
<b>Nut</b>	<b>\$4.000</b>	<b>Salta</b>	<b>\$4.000</b>
Filled with dulce de leche and coated in white chocolate		Sweet pumpkin filling	



**INTERNATIONAL ALFAJORES BY THE BOX**

<b>Boxes of 6 units from around the world</b>	<b>\$25.000</b>	<b>Boxes of 12 units from around the world</b>	<b>\$48.000</b>
Box of 6 assorted units from around the world		Boxes of 12 assorted units from around the world	

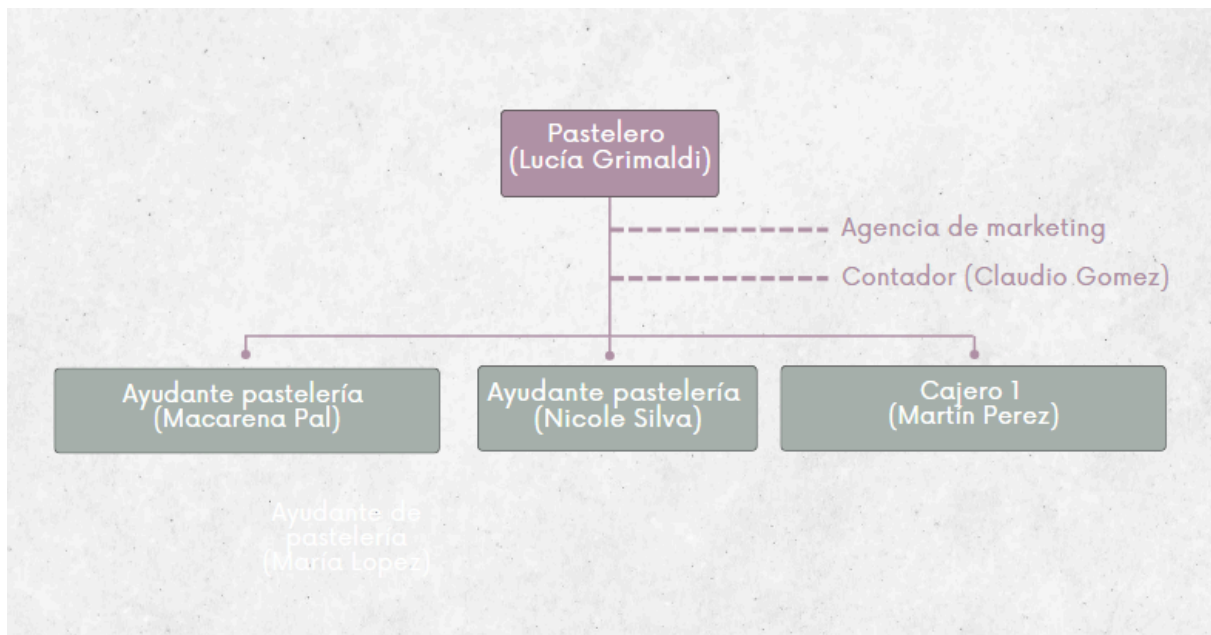
**ARGENTINE ALFAJORES BY THE BOX**

<b>Boxes of 6 Argentinian units</b>	<b>\$24.000</b>	<b>Boxes of 6 units Argentine Classics</b>	<b>\$20.000</b>
Box of 6 assorted Argentinian units		Box of 6 classic units	
<b>Boxes of 12 Argentinian units</b>	<b>\$42.000</b>	<b>Boxes of 12 units Argentine Classics</b>	<b>\$40.000</b>
Box of 12 assorted Argentinian units		Box of 12 classic units	

### Sector instagrameable del local:



### 5.3 Dotación de empleados



**Primera semana:**

Apellidos	L	M	MX	J	V	S	D	Hs totales
Grimaldi (Pastelero)	x	11 a 19	11 a 19	11 a 19	9 a 17	9 a 17	9 a 17	48 hs
Pal (Ayudante pastelería)	x	9 a 17	9 a 17	11 a 19	11 a 19	11 a 19	9 a 17	48 hs
Silva (Ayudante pastelería)	x	11 a 19	11 a 19	9 a 17	9 a 17	9 a 17	11 a 19	48 hs
Perez (Cajero)	x	9 a 17	9 a 17	9 a 17	11 a 19	11 a 19	11 a 19	48 hs

**Segunda semana:**

Apellidos	L	M	MX	J	V	S	D	Hs totales
Grimaldi (Pastelero)	x	9 a 17	9 a 17	9 a 17	11 a 19	11 a 19	11 a 19	48 hs
Pal (Ayudante pastelería)	x	11 a 19	11 a 19	9 a 17	9 a 17	9 a 17	11 a 19	48 hs

Silva (Ayudante pastelería)	x	9 a 17	9 a 17	11 a 19	11 a 19	11 a 19	9 a 17	48 hs
Perez (Cajero)	x	11 a 19	11 a 19	11 a 19	9 a 17	9 a 17	9 a 17	48 hs

#### 5.4. Políticas de capacitación y reclutamiento

Se establece un POE para aquellos entrevistadores o encargados de turno, presentes.

##### POE búsqueda, reclutamiento y capacitación:

Esta etapa consiste en mantener un orden constante y actualizado de todos los curriculums recibidos hacia Routa, para tener la trazabilidad de cada entrevistado y así facilitar búsquedas futuras.

##### ***Fase 1: Recepción y retención de Curriculum via email y en persona:***

1. Verificar de manera constante los correos que llegan a **reclutamiento@routa.com**, y archivar los curriculums de los postulantes siguiendo las pautas de formato establecidas.
2. Guardar los archivos en la carpeta “**Curriculum postulantes**”, nombrando cada PDF bajo el siguiente formato: **apellido\_nombre\_mesAño.pdf** (Ejemplo: *robles\_ricardo\_abril2025.pdf*).
3. Una vez archivado el CV, ingresar los datos básicos del postulante en la **planilla de Excel “Planilla postulantes”**, completando las siguientes columnas:
  - Número de candidato (según el orden consecutivo de la tabla).
  - Apellidos y nombres completos.
  - Número de contacto celular.
  - Modo de entrega del CV (digital-online o presencial).
  - Competencias registradas en el CV.

*Guardar el archivo luego de cada registro para evitar pérdida de información.*

4. Procedimiento complementario: se determina que no contamos con suficiente cantidad de curriculums o postulaciones a la espera. Se recurre a publicar avisos de búsqueda de personal en las plataformas LinkedIn, Computrabajo y Zonajobs. Este paso se determina con la ayuda de la Fase 2 “preselección de candidatos”, donde describimos puestos a cubrir y competencias deseadas.

##### ***Fase 2: Preselección de candidatos:***

Esta fase inicia cuando se considera que hay necesidad de contratar personal para tal puesto.

1. Se define cuál es el perfil del personal que buscamos que posea (conjunto de características: competencias, conocimientos, actitudes), para evitar incompatibilidades con la cultura.
2. Determinar condiciones del puesto de trabajo (rangos de remuneración, horas de trabajo, disponibilidad horaria, etc.).
3. Buscar entre los curriculums presentes, quienes cumplen con las condiciones y características deseadas (ej: competencias técnicas: manejo de caja, conocimiento de productos alimenticios, competencias personales: ofrecer trato cordial, simpatía, dinámica de trabajo en equipo, amabilidad y paciencia, etc.) y solicitar una citación para entrevista de trabajo con el siguiente mensaje, adaptado a la necesidad correspondiente.

*Mensaje predeterminado:*

**Asunto:** Citación a entrevista - Proceso de selección *Routa*

*Estimado/a [Nombre del postulante]:*

*Nos comunicamos desde **Routa**, tienda especializada en alfajores artesanales ubicada en el barrio de San Telmo, para informarte que tu perfil ha sido preseleccionado dentro de nuestro proceso de reclutamiento.*

*Nos gustaría coordinar una **entrevista presencial** para conocerte mejor y conversar sobre tu experiencia, tus expectativas y los valores que compartimos como marca.*

 **Fecha y hora propuestas:** [día y hora]

 **Lugar:** [dirección del local o enlace de reunión virtual]

 **Duración estimada:** 20 a 30 minutos

*Por favor, confirma tu disponibilidad respondiendo a este correo. En caso de necesitar reprogramar, no hay inconveniente, solo pedimos que nos avises con anticipación.*

*Agradecemos tu interés en formar parte de nuestro equipo y quedamos atentos a tu confirmación.*

Saludos cordiales, **[Nombre responsable de mensaje]**

Área de Reclutamiento – *Routa*

**Fase 3: Entrevista de trabajo a los candidatos:**

1. Confirmada la citación. El día de la entrevista, minutos previos hacer preparativos para la misma. Ordenar el área destinada para hacer la entrevista de trabajo. Preparar el curriculum impreso de los candidatos citados y lapicera para anotar las observaciones que considere de relevancia.
2. Repasar los objetivos de la entrevista (conocer al candidato, validar su experiencia y evaluar su compatibilidad con la cultura de *Routa*). Tener a mano una guía de preguntas base, para conocer mejor al perfil. Prepararse acorde a la imagen de la marca (vestimenta y presentación personal).

3. Recibir al postulante con un saludo cordial y agradecer su tiempo, además de dar una breve introducción de cómo será la dinámica de la entrevista, para ir generando un poco más de cercanía.
4. Presentar a la marca Routa y a su propuesta de tienda de alfajores con sabores representativos del mundo. Mencionar brevemente los valores institucionales como calidez, compromiso, etc.
5. Preguntar sobre experiencias previas en gastronomía, atención al cliente y producción de alimentos. Indagar sobre disponibilidad horaria, habilidades prácticas, trato con el público y manejo de situaciones bajo presión. Todo esto a la vez que observa su lenguaje corporal, tono y actitudes generales.
6. Explicar brevemente tareas principales, horarios, modalidad de trabajo y cuáles son las posibles oportunidades de crecimiento. Y aclararle también sobre los aspectos de capacitación y cultura organizacional para pasar por proceso de inducción.
7. Realizar el cierre de la entrevista: Agradecer la participación y decirle el plazo de tiempo estimado en que se comunicarán para decirle el resultado (ej: dentro de los próximos 5 días hábiles). Y, por último, registrar las observaciones generales, en la plantilla “evaluación de entrevistas”.

#### ***Fase 4: Inducción y capacitación:***

1. Una vez definido el candidato seleccionado, comunicarle la noticia por correo electrónico o llamada telefónica, agradeciendo su participación en el proceso y confirmando que fue elegido para incorporarse al equipo. Indicarle día, hora y lugar de presentación, junto con la documentación necesaria para formalizar su ingreso.
2. Preparar el puesto de trabajo antes del día de incorporación: disponer uniforme para entregar al postulante, elementos personales, materiales o herramientas, y avisar al resto del equipo sobre la llegada del nuevo integrante. Tener listo su legajo y los formularios administrativos de ingreso.
3. Recibir al nuevo colaborador el día acordado con una bienvenida cordial, presentarlo al equipo y realizar un breve recorrido por las instalaciones para que se familiarice con el espacio físico y la dinámica del entorno laboral.
4. Iniciar la **inducción institucional**: explicar brevemente la historia, valores, misión y visión de la marca, las normas de convivencia, horarios, políticas internas y los procedimientos básicos de higiene, seguridad y calidad.
5. Continuar con la **capacitación técnica inicial** del área correspondiente. Explicar las tareas diarias, los estándares de calidad, los procedimientos de manipulación segura de alimentos, la atención al cliente, el trabajo en equipo y las responsabilidades específicas del puesto.
6. Presentar los **videos de entrenamiento y materiales de apoyo** para que el colaborador los vea y refuerce los conceptos clave del proceso productivo, la atención y los valores institucionales. Hay que aclarar que estos materiales forman parte del proceso de inducción continua.
7. Durante los primeros días de trabajo, realizar seguimiento cercano del desempeño del nuevo integrante. Observar su adaptación, resolver dudas, y brindar acompañamiento. Registrar observaciones en la plantilla de “**evaluación de inducción y desempeño inicial**” para futuras mejoras o reforzamientos.
8. Se finaliza el proceso de incorporación, con una breve reunión para saber cómo va su progreso en este tiempo de prueba, si posee inconvenientes o dificultades en tal

área, hacerle saber que todavía está en proceso de aprendizaje, recibir una feedback sobre sus primeros aprendizajes, qué desafíos tiene por delante y observar las oportunidades que tiene para crecer dentro de la empresa, en base a su desempeño y capacidades.

## 5.5 Equipamientos

### - Heladera:



Nuevo | +1000 vendidos



**MÁS VENDIDO** 4° en Heladeras Exhibidoras

#### Heladera Exhibidora Vertical Briket Master 3000 293 Lts

5.0 ★★★★★ (24)

~~\$ 881.098<sup>99</sup>~~

**\$ 767.999** 12% OFF

6 cuotas de \$ 184.460<sup>99</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 634.710

[Ver los medios de pago](#)

Color: **Bianco**



Lo que tenés que saber de este producto

### -Horno convector:



[Ver más productos marca Pauna](#)

Nuevo | +50 vendidos



#### Horno Convector Eléctrico Pauna 44x32 Beta 21 Con Base

4.8 ★★★★★ (6)

~~\$ 1.425.900~~

**\$ 1.283.300<sup>30</sup>** 10% OFF

6 cuotas de \$ 308.227<sup>34</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 1.161.358

[Ver los medios de pago](#)

Lo que tenés que saber de este producto

- Capacidad de .
- Tipo de cocción: convección.
- Cantidad de bandejas: 4.

### -Anafe:



Nuevo | +25 vendidos



**Anafe Bosch Serie 6 A Gas Acero**  
**5 Hornallas Acero Pcr9a5b90**  
**Color Gris**

**\$ 1.520.000**

6 cuotas de \$ 365.078<sup>67</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 1.256.198

[Ver los medios de pago](#)

Color: **Gris**



**-Bacha:**



Nuevo | +5 vendidos



**Bacha Piletón Acero Inoxida-**  
**ble Mesada Fábrica A**  
**Medida**

**\$ 899.000**

Mismo precio en 3 cuotas de  
**\$ 299.666<sup>67</sup>**

Precio sin impuestos nacionales: \$ 742.976

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Mataderos, Capital Federal

[Ver formas de entrega](#)

Stock disponible

Cantidad: **1 unidad** (5 disponibles)

[Comprar ahora](#)

**-Balanza:**



Nuevo | +50 vendidos



**Balanza Systel Bumer Industrial Y**  
**Cocina 31 Kg Visores A Led**  
**Service Delta Blanco 31 Kg**

5.0 ★★★★★ (4)

**\$ 260.000**

6 cuotas de \$ 62.447<sup>67</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 235.294

[Ver los medios de pago](#)

Color: **Blanco**



**-Freezer:**



Nuevo | +5mil vendidos



**MÁS VENDIDO** 5<sup>o</sup> en Freezers Gafa

**Freezer Inverter Gafa FGH300B**  
280lts 4 Temperaturas Blanco

4.8 ★★★★★ (174)

**\$ 556.800**

6 cuotas de \$ 133.734<sup>0%</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 460.365

[Ver los medios de pago](#)

Color: Blanco



### -Batidora planetaria:



Nuevo | +500 vendidos



**Batidora Planetaria De Pie 5 Lts 6**  
**Velocidades 1000w Vonne Color**  
**Rojo**

4.6 ★★★★★ (126)

**\$ 230.700**

Mismo precio en 6 cuotas de \$ 38.450

Precio sin impuestos nacionales: \$ 230.700

[Ver los medios de pago](#)

Color: Rojo



### -Computadora:



**MÁS VENDIDO** 2<sup>o</sup> en All in One

**All In One Hp 24-cr00171a Amd**  
**Ryzen 5 8gb Ram 512gb Ssd**  
**Windows 11 Home**

4.8 ★★★★★ (21)

~~\$ 2.149.999~~

**\$ 1.466.099** 31% OFF

Mismo precio en 3 cuotas de \$ 488.699<sup>47</sup>

Precio sin impuestos nacionales: \$ 1.326.786

[Ver los medios de pago](#)

Color: Negro



## 5.5 Layout



## Layout división del local



Este plano presenta la distribución funcional de un local gastronómico dividido en planta baja y entrepiso.

En la planta baja se ubican las áreas principales de servicio y atención:

- Salón “instagramable” destinado a los clientes, con conexión directa a la barra en donde podrán sacarse sus características fotos y etiquetarnos.
- Sector de atención al cliente junto al ingreso, que organiza el acceso hacia el salón y el baño.
- Cocina ubicada en la parte posterior, con circulación interna hacia el área de servicio.

- Baño de personal/clientes, espacio de limpieza y depósito temporal, próximos a la cocina y sector de atención.
- El cuadro de color rojo es el depósito de residuos, en donde se separan lo reciclable con la basura.

En el entrepiso se encuentra el depósito de materia prima, destinado al almacenamiento y abastecimiento del área de producción.

El diseño busca una circulación clara y funcional, separando las zonas de clientes, personal y almacenamiento para garantizar orden, higiene y eficiencia operativa.

## Layout de equipamiento y mobiliario



### Cocina

1. Bacha
2. Heladera 2
3. Mesadas metálicas 2
4. Anafe 1

5. Hornos 2
6. Tachos de basura y reciclable
7. Freezer

### **Barra**

1. Barra 2
2. Caja registradora
3. Decoración: Mapa del mundo
4. Decoración: cartel luminoso "Routa"

### **Salón "instagrameable"**

1. Mapa del mundo para interactuar
2. Estanterías

### **Baño**

1. Inodoro
2. Lavamanos
3. Espejo

### **Depósito de materia prima**

1. Estanterías de metal 2

### **Atención al cliente**

1. Cuadro de alfajores

### **Depósito de residuos**

1. Tacho de basura
2. Tacho de reciclables

## Flujos

### Flujo de personal:



El flujo de personal se desarrolla íntegramente dentro del área operativa del local. El recorrido comienza desde la entrada del local, luego yendo al baño para ponerse el uniforme, después de ello acceder a cocina y/o barra. Este circuito está delimitado para evitar cruces con los proveedores o los clientes, garantizando así una circulación interna eficiente, segura y ordenada. Su objetivo principal es optimizar los tiempos de trabajo y mantener la higiene y organización del espacio productivo. Luego de finalizar el turno la basura se tira, la cual se encuentra ubicada en el depósito únicamente de residuos (un cuarto al lado del baño)

## Flujo de residuos:



## Flujo de proveedores:



El flujo de proveedores inicia en la puerta principal en los horarios en los cuales aún no tenemos atención. Desde allí, el recorrido continúa hacia el área de recepción y control de mercaderías, una vez que se verifique lo pedido, se finaliza la mercadería en el depósito destinado al almacenamiento de insumos y productos. Este trayecto se mantiene separado del área de atención al público y de la circulación del personal operativo. Su objetivo es asegurar una entrega ordenada, rápida y discreta, preservando las condiciones sanitarias y el funcionamiento interno del local.

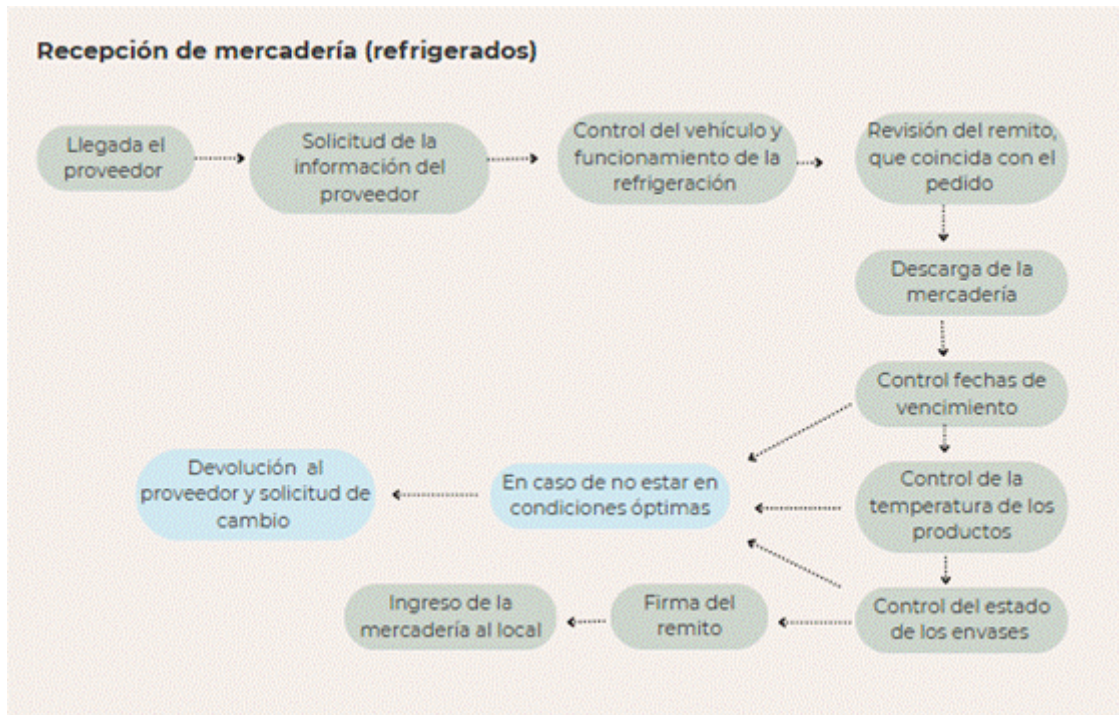
## Flujo de clientes:



El flujo de clientes se desarrolla por la zona más visible y accesible del establecimiento. Comienza en el ingreso principal, desde donde los clientes avanzan hacia la barra para realizar su pedido. El recorrido es directo y cómodo, pensado para facilitar la orientación del cliente dentro del espacio. Este flujo se mantiene completamente independiente de las áreas de trabajo y abastecimiento, contribuyendo a una experiencia agradable, fluida y estética. Su objetivo es ofrecer una circulación clara y sin obstáculos, priorizando el confort y la funcionalidad del servicio. También su recorrido incluye el baño si así lo requieran.

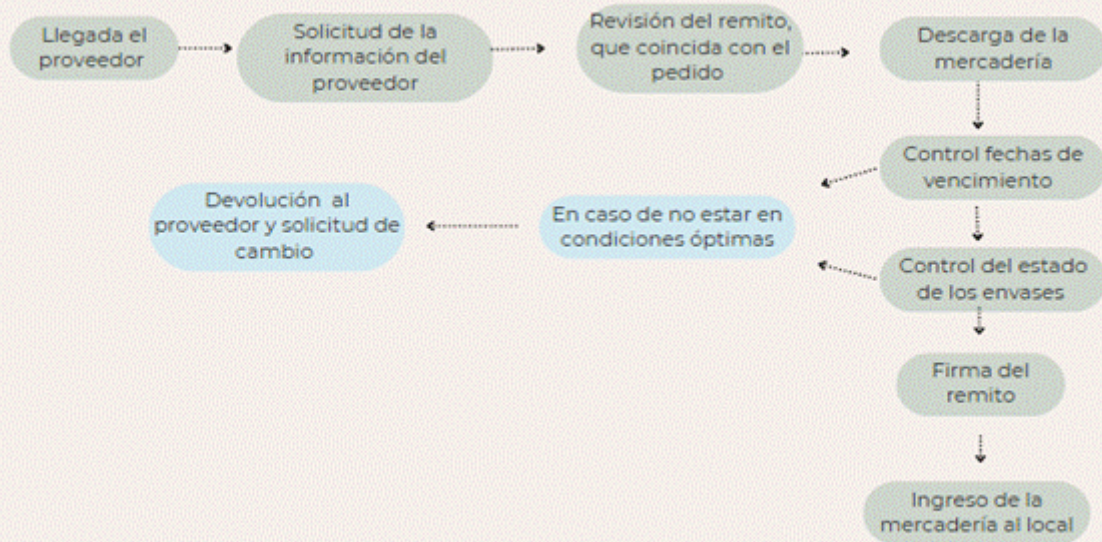
## 5.6 Sistema de gestión operativa e inocuidad

### Recepción de mercaderías (refrigerados):

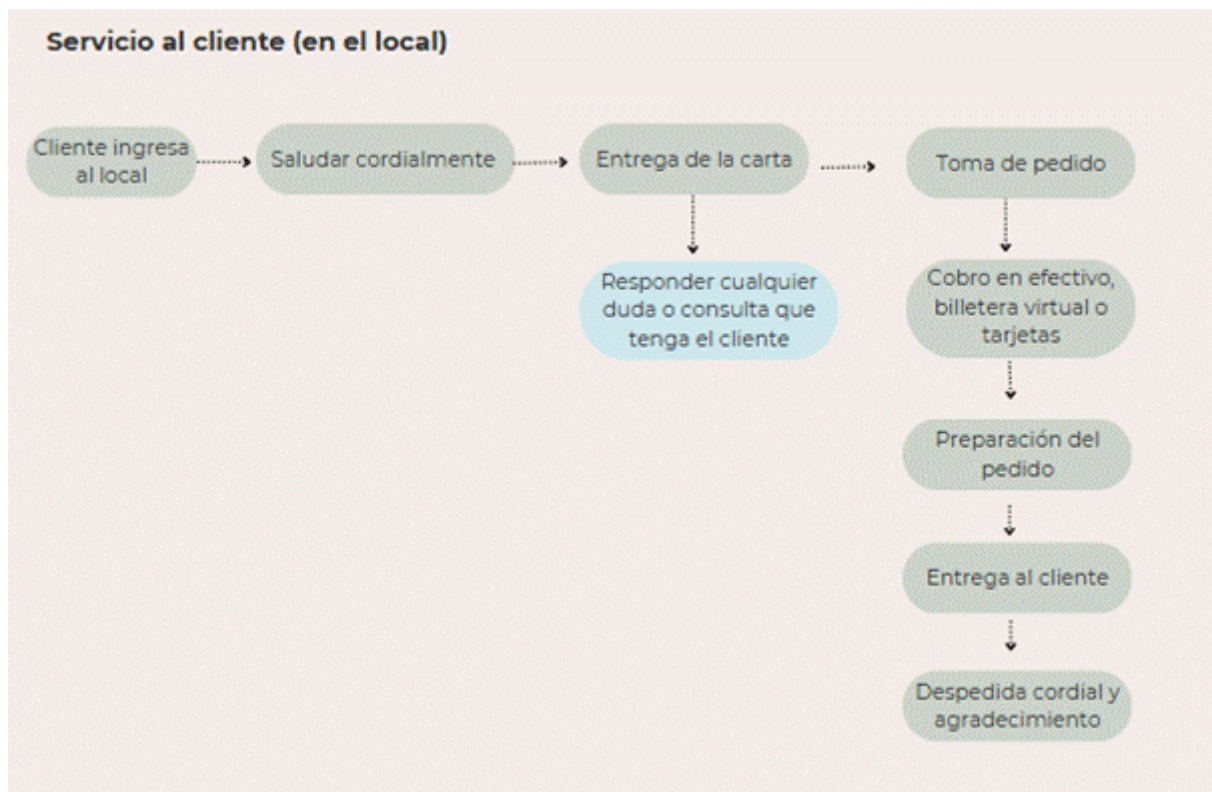


### Recepción de mercadería (no refrigerados):

### Recepción de mercadería (no refrigerados)

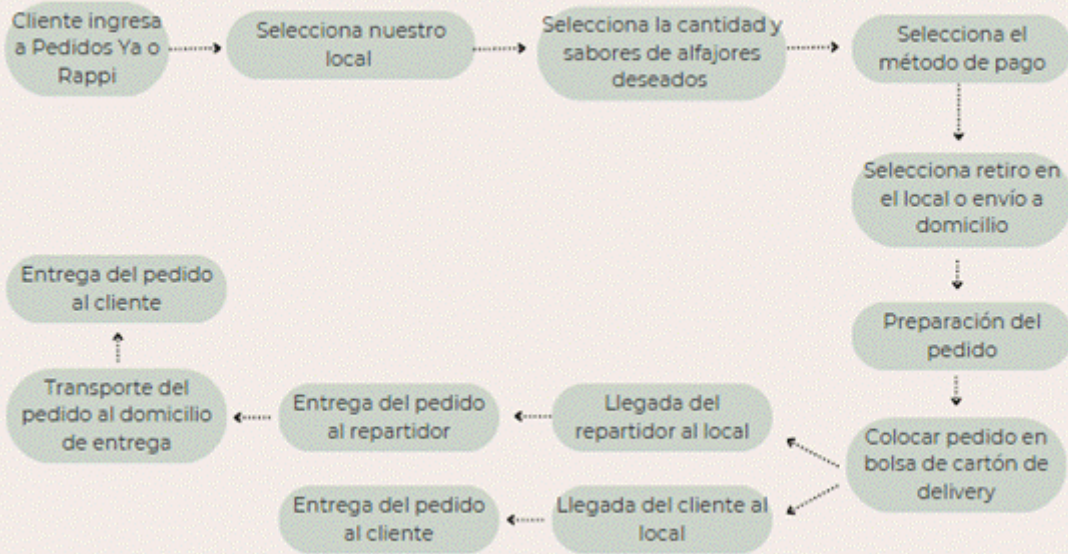


### Servicio al cliente (en el local):



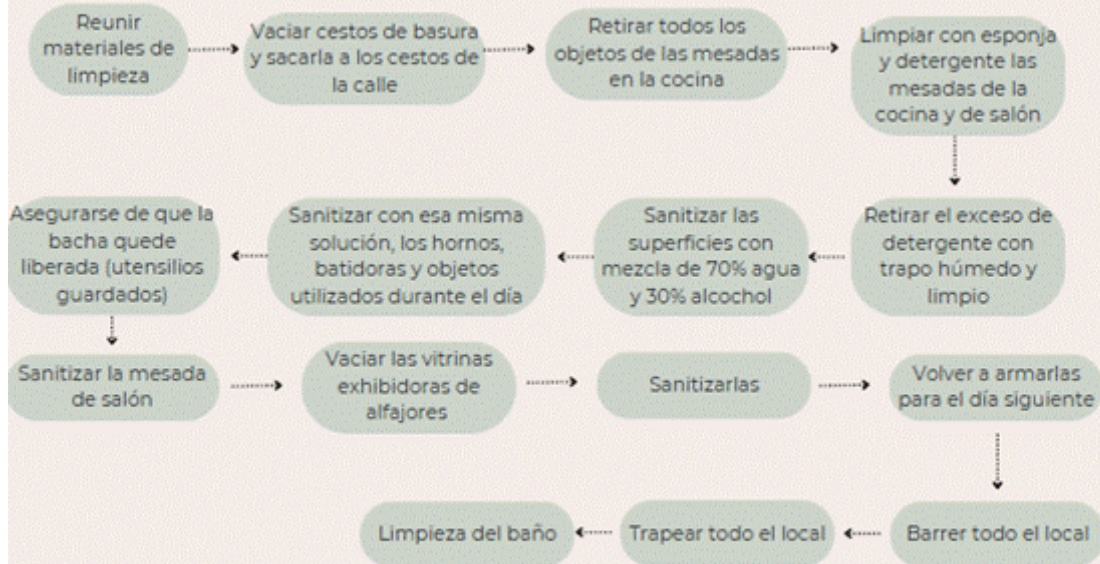
### Servicio al cliente (pedido por delivery):

### Servicio al cliente (pedido por delivery)



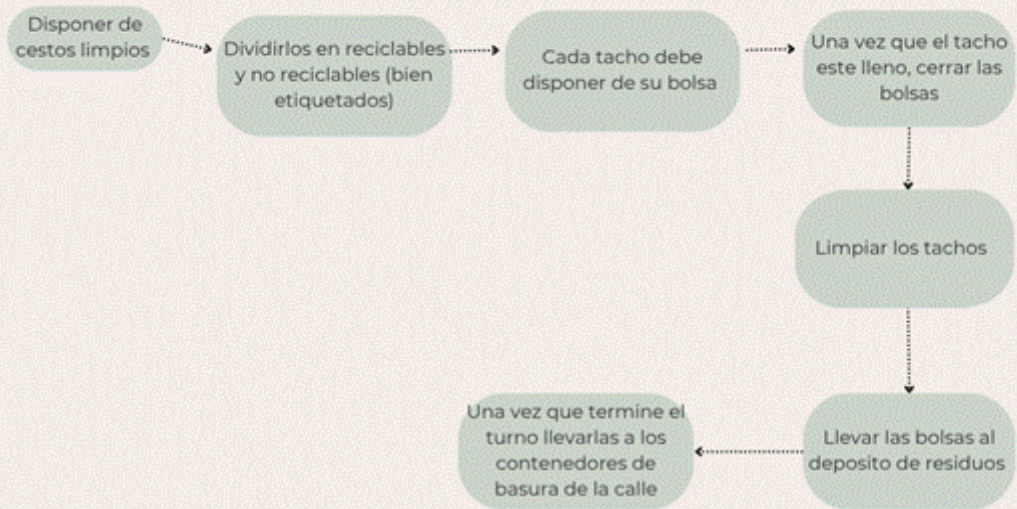
### Limpieza del local:

#### Limpieza del local



### Gestión de residuos:

## Gestión de residuos



## [6.2 Diagrama de Gantt](#)





<b>**Activos Intangibles** / Capital de Trabajo Inicial / Otros Gastos Pre-Operativos</b>						<b>Total sin IVA:</b>	\$4.099.815,95
						<b>Total con IVA:</b>	\$4.969.527,30

Licencias y Permisos							
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
				\$464.542,56	\$2.676.650,00	\$2.212.107,44	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires	Inscripción de RNE	1	\$250.785,12	\$52.664,88	\$303.450,00	\$250.785,12	
Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires	Curso de manipulación en alimentos	4	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	Gratuito
Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires	Habilitación municipal	1	\$289.256,20	\$60.743,80	\$350.000,00	\$289.256,20	
Gestoría	Gestoría por habilitación	1	\$148.760,33	\$31.239,67	\$180.000,00	\$148.760,33	
Inmobiliaria	Comisión inmobiliaria	1	\$1.523.305,79	\$319.894,21	\$1.843.200,00	\$1.523.305,79	

Gastos de Constitución de la Sociedad							
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
				\$225.619,83	\$1.300.000,00	\$1.074.380,17	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
Escribana Marisa Jaureguy	Inscripción de sociedad en IGJ + confección estatuto	1	\$1.074.380,17	\$225.619,83	\$1.300.000,00	\$1.074.380,17	

Desarrollo de Marca							
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
				\$107.996,69	\$580.600,00	\$472.603,31	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
Fiverr Sara L.	Creación de Logo	1	\$28.925,62	\$6.074,38	\$35.000,00	\$28.925,62	<a href="https://es.fiverr.com/sarahgrap">https://es.fiverr.com/sarahgrap</a>
Sebastian	Manual de Marca	1	\$109.917,36	\$23.082,64	\$133.000,00	\$109.917,36	<a href="https://es.fiverr.com/sebarrirer">https://es.fiverr.com/sebarrirer</a>
Fiverr Ava	Diseño Gráfico de la Carta/Menú	1	\$53.181,82	\$11.168,18	\$64.350,00	\$53.181,82	<a href="https://www.fiverr.com/avalynde">https://www.fiverr.com/avalynde</a>
Jane	Diseño de Flyers y carteles generales	1	\$34.710,74	\$7.289,26	\$42.000,00	\$27.479,34	<a href="https://es.fiverr.com/jane0101/do">https://es.fiverr.com/jane0101/do</a>
Godaddy	Compra de Dominio <a href="http://Routa.com">Routa.com</a>	1	\$27.479,34	\$5.770,66	\$33.250,00	\$27.479,34	
Hammad	Creación de Página Web Básica	1	\$225.619,83	\$47.380,17	\$273.000,00	\$225.619,83	<a href="https://es.fiverr.com/hammadulha">https://es.fiverr.com/hammadulha</a>

Inventario Inicial							
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
				\$56.800,19	\$327.277,30	\$270.477,10	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
-	Agua de canilla	1	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	
	Almidón de maíz Dewey	1	\$2.066,12	\$433,88	\$2.500,00	\$2.066,12	
CocinaConValentino	Azúcar blanca tipo A Ledesma	1	\$1.000,00	\$210,00	\$1.210,00	\$1.000,00	
Nuevo emporio	Azúcar impalpable Dewey	1	\$4.577,69	\$961,31	\$5.539,00	\$4.577,69	
Naccato	Bicarbonato de sodio Naccato	1	\$2.724,79	\$572,21	\$3.297,00	\$2.724,79	
Nuevo emporio	Cacao amargo en polvo Fenix	1	\$35.357,02	\$7.424,98	\$42.782,00	\$35.357,02	
Porv_B	Cafe molido 454gr Cumbre Juan Valdez	1	\$95.933,30	\$20.145,99	\$116.079,30	\$95.933,30	
Nuevo emporio	Canela en polvo	1	\$13.223,14	\$2.776,86	\$16.000,00	\$13.223,14	
NewGarden	Chocolate amargo cobertura Fenix	1	\$45.976,03	\$9.654,97	\$55.631,00	\$45.976,03	
El Nuevo Emporio	Chocolate blanco cobertura Fenix	1	\$32.429,75	\$6.810,25	\$39.240,00	\$32.429,75	
CotillonSergioOnce	Chocolate con leche cobertura agulla	1	\$37.189,28	\$7.809,74	\$44.999,00	\$37.189,28	
Blondgrinch1605	Chocolate semi-amargo 85 Fenix	1	\$42.966,94	\$9.023,06	\$51.990,00	\$42.966,94	
Goat	Claras de huevo (huevo)	1	\$3.255,70	\$683,70	\$3.939,39	\$3.255,70	
NewGarden	Clavo de olor en polvo New Garden	1	\$19.669,42	\$4.130,58	\$23.800,00	\$19.669,42	
PuertoGourmet	Coco rallado Puerto gourmet	1	\$10.234,38	\$2.149,22	\$12.383,60	\$10.234,38	
Vacalín	Crema de leche Vacalín	1	\$9.916,53	\$2.082,47	\$11.999,00	\$9.916,53	
Jumbalay	Dulce de Cayote Jumbalay 450g	1	\$15.610,65	\$3.278,24	\$18.888,89	\$15.610,65	
Cotilworldcotilón	Dulce de leche repostero Vacalín	1	\$5.576,45	\$1.171,05	\$6.747,50	\$5.576,45	
PositivaMarket	Esencia de vainilla Gel-brix	1	\$1.588,94	\$333,68	\$1.922,62	\$1.588,94	
Baron del Vino	Espumante Baron B Extra Brut 750ml	1	\$31.404,96	\$6.595,04	\$38.000,00	\$31.404,96	
BERRIESBLUE DEL BOSQUE	Frambuesas lq Congeladas Blue del Bosque	1	\$17.355,37	\$3.644,63	\$21.000,00	\$17.355,37	
Keto&Co	Gelatina sin sabor Keto & Co	1	\$20.197,52	\$4.241,48	\$24.439,00	\$20.197,52	
VirutaSr	Harina 0000 Chacabuco	1	\$1.057,85	\$222,15	\$1.280,00	\$1.057,85	
Goat	Huevo	1	\$3.255,70	\$683,70	\$3.939,39	\$3.255,70	
PanRalladoSebastian	Jengibre en polvo Sebastian	1	\$14.564,34	\$3.058,51	\$17.622,85	\$14.564,34	
MercadoLibre	Leche condensada Profesional Nestle	1	\$11.019,10	\$2.314,01	\$13.333,11	\$11.019,10	
Naccato	Leche evaporada Importada Peru Gloria	1	\$14.080,75	\$2.956,96	\$17.037,71	\$14.080,75	
Yuyupa	Mango	1	\$3.624,96	\$761,24	\$4.386,20	\$3.624,96	
Vacalín	Mantecca Tanto	1	\$8.710,74	\$1.829,26	\$10.540,00	\$8.710,74	
NewGarden	Nuez pelada Mariposa Distribuidora patricios	1	\$12.975,21	\$2.724,79	\$15.700,00	\$12.975,21	
Biomac	Pulpa de Lúcoma congelada Biomac	1	\$16.446,28	\$3.453,72	\$19.900,00	\$16.446,28	
Sapore	Pulpa de maracuyá con semillas Pehuena	1	\$12.462,81	\$2.617,19	\$15.080,00	\$12.462,81	
LaJugada	Queso crema Crematto Milkaut	1	\$7.083,83	\$1.487,60	\$8.571,43	\$7.083,83	
Gruposepas	Ron blanco dry Jamaica	1	\$5.532,03	\$1.161,73	\$6.693,76	\$5.532,03	
Icasa	Sal fina Celusal	1	\$653,22	\$137,18	\$790,40	\$653,22	
DistribudoraMega	Sal gruesa Dos Anclas	1	\$1.322,31	\$277,69	\$1.600,00	\$1.322,31	
Sapore	Salsa caramelo líquido helados Pehuena	1	\$9.215,85	\$1.935,33	\$11.151,18	\$9.215,85	
Merchantsfgold	Salsa Jalapeño rojo picante Recetas de Entonce	1	\$30.463,73	\$6.397,38	\$36.861,11	\$30.463,73	
NewGarden	Té verde Matcha New Garden	1	\$51.758,68	\$10.869,32	\$62.628,00	\$51.758,68	
Goat	Yemas de huevo (huevo)	1	\$3.255,70	\$683,70	\$3.939,39	\$3.255,70	

Caja Inicial							
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
					\$85.000,00	\$70.247,93	

Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
Vuelto y propina	Al iniciar el día empezar en caja con esa cantidad	1	\$20.661,16	\$4.338,84	\$25.000,00	\$20.661,16	
Insumos faltantes	Estimado por insumos que lleguen a faltar de urg	1	\$16.528,93	\$3.471,07	\$20.000,00	\$16.528,93	
Transporte y logística	Por si hay necesidad de transportarse por urgenc	1	\$33.057,85	\$6.942,15	\$40.000,00	\$33.057,85	

Comunicación - Publicidad Pre-Apertura							
				21%	Total con IVA:	Total sin IVA:	
				\$91.809,92	\$529.000,00	\$437.190,08	
Proveedor	Descripción Detallada	Cantidad	Importe Neto Unitario (sin IVA)	IVA	Importe Total (con IVA)	Importe Total (sin IVA)	Observaciones
Agencia de marketing digital	Armado de redes sociales	1	\$119.008,26	\$24.991,74	\$144.000,00	\$119.008,26	
Agencia de marketing digital	Landing page	1	\$206.611,57	\$43.388,43	\$250.000,00	\$206.611,57	
Agencia de marketing digital	Plan community manager	1	\$90.909,09	\$19.090,91	\$110.000,00	\$90.909,09	
Agencia de marketing digital	Hosting y mantenimiento de la web	1	\$20.661,16	\$4.338,84	\$25.000,00	\$20.661,16	

Inversión Inicial			
Total inversión Inicial		Total sin IVA:	\$20.162.595,92
		Total con IVA:	\$24.229.469,83
Concepto de Inversión	Importe Total (sin IVA)	Importe Total (con IVA)	Observaciones / Proveedor
<b>Instalaciones y Bienes de Uso</b>			
Obra /Remodelación	\$2.318.553,72	\$2.805.450,00	
Equipamiento de Cocina	\$7.771.852,94	\$9.403.942,06	
Equipamiento de Salón	\$2.114.678,51	\$2.558.761,00	
Mobiliario y Decoración	\$1.676.392,76	\$1.852.414,00	
Equipos de Oficina/TI	\$1.371.444,63	\$1.659.448,00	
Baño	\$372.667,33	\$450.927,47	
<b>**Activos Intangibles**</b>			
Licencias y Permisos	\$2.212.107,44	\$2.676.650,00	
Gastos de Constitución	\$1.074.380,17	\$1.300.000,00	
Desarrollo de Marca	\$472.603,31	\$580.600,00	
<b>Capital de Trabajo Inicial</b>			
Inventario Inicial	\$270.477,10	\$327.277,30	
Caja Inicial	\$70.247,93	\$85.000,00	
<b>Otros Gastos Pre-Operativos</b>			
Publicidad Pre-Apertura	\$437.190,08	\$529.000,00	

IVA II **Dólar** **1400**  
 \$14.401,85  
 \$17.306,76  neto iva

**Total II con IVA** \$24.229.469,83  
**Total II sin IVA** \$20.162.595,92  
**IVA discriminado** \$4.066.873,90

**Total II con IVA en usd** \$17.306,76  
**Total II sin IVA en usd** \$14.401,85  
**IVA discriminado en usd** \$2.904,91

## Registro de Materia Prima de Proveedores

Nombre producto	UM	Cant. KG/LT original del producto	Valor \$ original del producto	Conversión a 1 KG/LT de producto	Valor \$ por UM	Valor \$ UM Sin IVA	Proveedor	Fecha Actualización
Agua de canilla	LT	1,000	\$0,00	1,000	\$0,00	\$0,00	De local	
Almidón de maíz Dewey	KG	1,000	\$2.500,00	1,000	\$2.500,00	\$2.066,12	Distribuidora patricios	16/9/2025
Azúcar blanca tipo A Ledesma	KG	10,000	\$12.100,00	1,000	\$1.210,00	\$1.000,00	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/clasica-pack-10-1">https://www.mercadolibre.com.ar/clasica-pack-10-1</a>	9/10/2025
Azúcar impalpable Dewey	KG	1,000	\$5.539,00	1,000	\$5.539,00	\$4.577,69	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/azucar-impalpable">https://www.mercadolibre.com.ar/azucar-impalpable</a>	9/10/2025
Bicarbonato de sodio Naccato	KG	1,000	\$3.297,00	1,000	\$3.297,00	\$2.724,79	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/bicarbonato-de-so">https://www.mercadolibre.com.ar/bicarbonato-de-so</a>	9/10/2025
Cacao amargo en polvo Fenix	KG	1,000	\$42.782,00	1,000	\$42.782,00	\$35.357,02	<a href="https://tienda.elnuevoemporio.com.ar/tienda/chocoli">https://tienda.elnuevoemporio.com.ar/tienda/chocoli</a>	9/10/2025
Cafe tostado natural 1kg	KG	1,000	\$40.272,21	1,000	\$40.272,21	\$33.282,82	<a href="https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-85043310">https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-85043310</a>	6/11/2025
Canela en polvo	KG	1,000	\$16.000,00	1,000	\$16.000,00	\$13.223,14	Distribuidora patricios	16/9/2025
Chocolate amargo cobertura Fenix	KG	1,000	\$55.631,00	1,000	\$55.631,00	\$45.976,03	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/fenix-cobertura-co">https://www.mercadolibre.com.ar/fenix-cobertura-co</a>	9/10/2025
Chocolate blanco cobertura Fenix	KG	1,000	\$39.240,00	1,000	\$39.240,00	\$32.429,75	<a href="https://newgarden.com.ar/chocolate-fenix-cobertura-blan">https://newgarden.com.ar/chocolate-fenix-cobertura-blan</a>	9/10/2025
Chocolate con leche cobertura aguila	KG	1,000	\$44.999,00	1,000	\$44.999,00	\$37.189,26	<a href="https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-11438315">https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-11438315</a>	9/10/2025
Chocolate semi-amargo 85 Fenix	KG	1,000	\$51.990,00	1,000	\$51.990,00	\$42.966,94	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/fenix-semiamargo">https://www.mercadolibre.com.ar/fenix-semiamargo</a>	9/10/2025
Claras de huevo (huevo)	LT	1,650	\$6.500,00	1,000	\$3.939,39	\$3.255,70	<a href="https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-15155033">https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-15155033</a>	9/10/2025
Clavo de olor en polvo New Garden	KG	1,000	\$23.800,00	1,000	\$23.800,00	\$19.669,42	<a href="https://newgarden.com.ar/clavo-de-olor-molido-x-1-">https://newgarden.com.ar/clavo-de-olor-molido-x-1-</a>	9/10/2025
Coco rallado Puerto gourmet	KG	5,000	\$61.918,00	1,000	\$12.383,60	\$10.234,38	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/coco-rallado-bolsa">https://www.mercadolibre.com.ar/coco-rallado-bolsa</a>	9/10/2025
Crema de leche Vacalín	LT	5,000	\$59.995,00	1,000	\$11.999,00	\$9.916,53	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/crema-de-leche-vacalin">https://www.mercadolibre.com.ar/crema-de-leche-vacalin</a>	9/10/2025
Dulce de Cayote Jumbalay 450g	KG	0,450	\$8.500,00	1,000	\$18.888,89	\$15.610,65	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/dulce-de-cayote-ju">https://www.mercadolibre.com.ar/dulce-de-cayote-ju</a>	9/10/2025
Dulce de leche repostero Vacalín	KG	4,000	\$26.990,00	1,000	\$6.747,50	\$5.576,45	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/dulce-de-leche-va">https://www.mercadolibre.com.ar/dulce-de-leche-va</a>	9/10/2025
Esencia de vainilla Gel-brix	LT	5,000	\$9.613,09	1,000	\$1.922,62	\$1.588,94	<a href="https://www.positivamarket.com.ar/productos/esenc">https://www.positivamarket.com.ar/productos/esenc</a>	9/10/2025
Espumante Baron B Extra Brut 750ml	LT	0,750	\$28.500,00	1,000	\$38.000,00	\$31.404,96	<a href="https://barondelvino.com/tienda/espumantes/baron-">https://barondelvino.com/tienda/espumantes/baron-</a>	9/10/2025
Frambuesas Iqf Congeladas Blue del Bosque	KG	1,000	\$21.000,00	1,000	\$21.000,00	\$17.355,37	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/frambuesas-iqf-co">https://www.mercadolibre.com.ar/frambuesas-iqf-co</a>	9/10/2025
Gelatina sin sabor Keto & Co	KG	1,000	\$24.439,00	1,000	\$24.439,00	\$20.197,52	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/gelatina-sin-sabor">https://www.mercadolibre.com.ar/gelatina-sin-sabor</a>	9/10/2025
Harina 0000 Chacabuco	KG	25,000	\$32.000,00	1,000	\$1.280,00	\$1.057,85	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/harina-chacabuco">https://www.mercadolibre.com.ar/harina-chacabuco</a>	9/10/2025
Huevo	LT	1,650	\$6.500,00	1,000	\$3.939,39	\$3.255,70	<a href="https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-15155033">https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-15155033</a>	9/10/2025
Jengibre en polvo Sebastian	KG	1,000	\$17.622,85	1,000	\$17.622,85	\$14.564,34	<a href="https://panralladosebastian.com.ar/producto/jengibr">https://panralladosebastian.com.ar/producto/jengibr</a>	9/10/2025
Leche entera larga vida 3% Laserenisima	LT	12,000	\$27.300,00	1,000	\$2.275,00	\$1.880,17	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/leche-la-serenisim">https://www.mercadolibre.com.ar/leche-la-serenisim</a>	12/10/2025
Leche condensada Profesional Nestle	LT	4,500	\$59.999,00	1,000	\$13.333,11	\$11.019,10	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/professional-unide">https://www.mercadolibre.com.ar/professional-unide</a>	9/10/2025
Leche evaporada Importada Peru Gloria	LT	9,600	\$163.562,00	1,000	\$17.037,71	\$14.080,75	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/leche-evaporada-">https://www.mercadolibre.com.ar/leche-evaporada-</a>	9/10/2025
Mango	KG	5,000	\$21.931,00	1,000	\$4.386,20	\$3.624,96	<a href="https://yuyupa.com.ar/producto/cajon-de-mangos-a">https://yuyupa.com.ar/producto/cajon-de-mangos-a</a>	9/10/2025
Manteca Tanto	KG	5,000	\$52.700,00	1,000	\$10.540,00	\$8.710,74	Distribuidora patricios	16/9/2025
Maracuya liofilizado 100grs Premium Pomona Foods	KG	0,100	\$46.450,00	1,000	\$464.500,00	\$383.884,30	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/fruta-maracuya-lio">https://www.mercadolibre.com.ar/fruta-maracuya-lio</a>	1/11/2025
Nuez pelada Mariposa Distribuidora patricios	KG	1,000	\$15.700,00	1,000	\$15.700,00	\$12.975,21	Distribuidora patricios	16/9/2025
Pulpa de Lúcumá congelada Biomac	LT	0,500	\$9.950,00	1,000	\$19.900,00	\$16.446,28	<a href="https://biomac.com.ar/producto/pulpa-de-lucuma-pc">https://biomac.com.ar/producto/pulpa-de-lucuma-pc</a>	9/10/2025
Pulpa de maracuyá con semillas Pehuenia	LT	5,000	\$75.400,00	1,000	\$15.080,00	\$12.462,81	<a href="https://sapore.mercadoshops.com.ar/pulpa-de-mar">https://sapore.mercadoshops.com.ar/pulpa-de-mar</a>	9/10/2025
Queso crema Crematto Milkaut	KG	3,500	\$30.000,00	1,000	\$8.571,43	\$7.083,83	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/queso-crema-cren">https://www.mercadolibre.com.ar/queso-crema-cren</a>	9/10/2025
Ron blanco dry Jamaica	LT	0,750	\$5.020,32	1,000	\$6.693,76	\$5.532,03	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/ron-jamaica-dry-ru">https://www.mercadolibre.com.ar/ron-jamaica-dry-ru</a>	9/10/2025
Sal fina Celusal	KG	25,000	\$19.760,00	1,000	\$790,40	\$653,22	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/sal-fina-celusal-x-">https://www.mercadolibre.com.ar/sal-fina-celusal-x-</a>	9/10/2025
Sal gruesa Dos Anclas	KG	5,000	\$8.000,00	1,000	\$1.600,00	\$1.322,31	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/sal-gruesa-x-5-kg/">https://www.mercadolibre.com.ar/sal-gruesa-x-5-kg/</a>	9/10/2025
Salsa caramelo líquido helados Pehuenia	LT	0,510	\$5.687,10	1,000	\$11.151,18	\$9.215,85	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/salsa-caramelo-liq">https://www.mercadolibre.com.ar/salsa-caramelo-liq</a>	9/10/2025
Salsa Jalapeño rojo picante Recetas de Entonces	LT	0,360	\$13.270,00	1,000	\$36.861,11	\$30.463,73	<a href="https://www.mercadolibre.com.ar/pack-x2-picante-je">https://www.mercadolibre.com.ar/pack-x2-picante-je</a>	9/10/2025
Té verde Matcha New Garden	KG	1,000	\$60.800,00	1,000	\$60.800,00	\$50.247,93	<a href="https://newgarden.com.ar/te-verde-matcha-molido-c">https://newgarden.com.ar/te-verde-matcha-molido-c</a>	9/10/2025
Vino tinto Malbec Mendoza Argentina Novecento	LT	0,750	\$4.759,00	1,000	\$6.345,33	\$5.244,08	<a href="https://www.carrefour.com.ar/vino-tinto-malbec-nov">https://www.carrefour.com.ar/vino-tinto-malbec-nov</a>	11/10/2025
Yemas de huevo (huevo)	LT	1,650	\$6.500,00	1,000	\$3.939,39	\$3.255,70	<a href="https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-15155033">https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-15155033</a>	9/10/2025

**Estandarización de Recetas y Costos de Producción**

Categoría		Precio Promedio Unitario (sin IVA)	\$ 3.425,31	Tiempos de Producción por Porción en min.	
Desayuno/Almuerzo/Merienda				Desayuno/Almuerzo/Merienda	

**Segmento Pre-elaborados: Tapas, Rellenos y coberturas**

**Categoría Tapas**

\*En el segmento de tapas, una porción significa la obtención y el uso de 2 tapas, por lo tanto la sumatoria de ambos es el gramaje por porción.

Categoría	Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote (Minutos)	Tiempo por porción (Minutos)	Minutero	
			80 Porciones	0,050	Kg	\$						161,41	30%
Tapas	Tapa de sabor vainilla	80								115	1,4		
	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>		
Tapas de alfajor con gusto vainilla	Azúcar impalpable Dewey	0,697	KG	0%	0%	0%	100%	0,697	\$ 4.577,69	\$ 3.190,65	-Hacer la MEP, unir ingredientes y estirar	15	0,2
	Manteca Tanto	0,697	KG	0%	0%	0%	100%	0,697	\$ 8.710,74	\$ 6.071,39	-Enfriar en heladera	45	0,6
	Yemas de huevo (huevo)	0,355	LT	0%	0%	0%	100%	0,355	\$ 3.255,70	\$ 1.155,77	-Cortar las tapas y poner en placas para horno	15	0,2
	Harina 0000 Chacabuco	2,163	KG	0%	0%	0%	100%	2,163	\$ 1.057,85	\$ 2.288,13	-Hornear	20	0,3
	Bicarbonato de sodio Naccato	0,048	KG	0%	0%	0%	100%	0,048	\$ 2.724,79	\$ 130,79	-Dejar enfriar	20	0,3
	Esencia de vainilla Gel-brix	0,048	LT	0%	0%	0%	100%	0,048	\$ 1.588,94	\$ 76,27			
<b>Total</b>		4,008							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 12.913,00	<b>Tiempo Total</b>	115	1,4

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
			80 Porciones	0,050	Kg	\$						291,52	30%
Tapas	Tapa de sabor cacao	80								120	1,5		
	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>		
Tapas de alfajor con gusto cacao	Azúcar impalpable Dewey	0,600	KG	0%	0%	0%	100%	0,600	\$ 4.577,69	\$ 2.746,61	-Hacer la MEP, unir ingredientes y estirar	20	0,3
	Manteca Tanto	1,086	KG	0%	0%	0%	100%	1,086	\$ 8.710,74	\$ 9.457,38	-Enfriar en heladera	45	0,6
	Yemas de huevo (huevo)	0,340	LT	0%	0%	0%	100%	0,340	\$ 3.255,70	\$ 1.106,94	-Cortar las tapas y poner en placas para horno	15	0,2
	Harina 0000 Chacabuco	1,680	KG	0%	0%	0%	100%	1,680	\$ 1.057,85	\$ 1.777,19	-Hornear	20	0,3
	Sal fina Celusal	0,030	KG	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 653,22	\$ 19,60	-Dejar enfriar	20	0,3
	Bicarbonato de sodio Naccato	0,030	KG	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 2.724,79	\$ 81,74			
	Cacao amargo en polvo Fenix	0,230	LT	0%	0%	0%	100%	0,230	\$ 35.357,02	\$ 8.132,12			
<b>Total</b>		3,996							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 23.321,57	<b>Tiempo Total</b>	120	1,5

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
			80 Porciones	0,052	Kg	\$						217,48	30%
Tapas	Tapa de sabor nuez	80								120	2		
	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>		
Tapas de alfajor de nuez	Azúcar blanca tipo A Ledesma	0,675	KG	0%	0%	0%	100%	0,675	\$ 1.000,00	\$ 675,00	-Hacer la MEP, unir ingredientes y estirar	20	0,3
	Manteca Tanto	0,675	KG	0%	0%	0%	100%	0,675	\$ 8.710,74	\$ 5.879,75	-Enfriar en heladera	45	0,6
	Leche entera larga vida 3% Laserenisima	1,430	LT	0%	0%	0%	100%	1,430	\$ 1.880,17	\$ 2.688,64	-Cortar las tapas y poner en placas para horno	15	0,2
	Harina 0000 Chacabuco	0,500	KG	0%	0%	0%	100%	0,500	\$ 1.057,85	\$ 528,93	-Hornear	20	0,3
	Almidón de maíz Dewey	0,300	KG	0%	0%	0%	100%	0,300	\$ 2.066,12	\$ 619,83	-Dejar enfriar	20	0,3

	Nuez pelada Mariposa Distribuidora patricios	0,540	KG	0%	0%	0%	100%	0,540	\$ 12.975,21	\$ 7.006,61				
<b>Total</b>		4,120							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 17.398,76		<b>Tiempo Total</b>	120	1,5

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Tapas	Tapa de sabor cacao con cafe (colombia)	80 Porciones	0,050 Kg					\$ 325,95	30%	\$ 1.086,50	120	2		
Tapas de alfajor cacao con cafe de Colombia	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>		<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>
	Manteca Tanto	1,200	kg	0%	0%	0%	100%	1,200	\$ 8.710,74	\$ 10.452,89	-Hacer la MEP, unir ingredientes y estirar	20	0,3	
	Azúcar impalpable Dewey	0,560	kg	0%	0%	0%	100%	0,560	\$ 4.577,69	\$ 2.563,50	-Enfriar en heladera	45	0,6	
	Yemas de huevo (huevo)	0,270	kg	0%	0%	0%	100%	0,270	\$ 3.255,70	\$ 879,04	-Cortar las tapas y poner en placas para horno	15	0,2	
	Cacao amargo en polvo Fenix	0,230	kg	0%	0%	0%	100%	0,230	\$ 35.357,02	\$ 8.132,12	-Hornear	20	0,3	
	Harina 0000 Chacabuco	1,600	kg	0%	0%	0%	100%	1,600	\$ 1.057,85	\$ 1.692,56	-Dejar enfriar	20	0,3	
	Sal fina Celusal	0,040	lt	0%	0%	0%	100%	0,040	\$ 653,22	\$ 26,13				
	Café tostado natural 1kg	0,070	kg	0%	0%	0%	100%	0,070	\$ 33.282,82	\$ 2.329,80				
<b>Total</b>		3,970						<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 26.076,04		<b>Tiempo Total</b>	120	1,5	

Categoría	Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Tapas	Tapa de sabor coco	80 Porciones	0,050 Kg					\$ 288,96	30%	\$ 963,21	120	2		
Tapas de alfajor de sabor coco (jamaica)	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>		<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>
	Claros de huevo (huevo)	1,200	kg	0%	0%	0%	100%	1,200	\$ 3.255,70	\$ 3.906,84	-Hacer la MEP, unir ingredientes y estirar	20	0,3	
	Sal fina Celusal	0,020	kg	0%	0%	0%	100%	0,020	\$ 653,22	\$ 13,06	-Enfriar en heladera	45	0,6	
	Azúcar blanca tipo A Ledesma	0,980	kg	0%	0%	0%	100%	0,980	\$ 1.000,00	\$ 980,00	-Cortar las tapas y poner en placas para horno	15	0,2	
	Coco rallado Puerto gourmet	1,780	kg	0%	0%	0%	100%	1,780	\$ 10.234,38	\$ 18.217,20	-Hornear	20	0,3	
<b>Total</b>		3,980						<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 23.117,10		<b>Tiempo Total</b>	120	1,5	

**Categoría Rellenos de alfajores**

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Rellenos	Relleno brigadeiro Routa	80 Porciones	0,031 Kg					\$ 332,89	30%	\$ 1.109,65	20	0,3		
Relleno brigadeiro Routa (Brasil)	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>		<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>
	Leche condensada Profesional Nestle	1,720	kg	0%	3%	0%	97%	1,773	\$ 11.019,10	\$ 19.539,02	<b>Relleno:</b>			
	Manteca Tanto	0,450	kg	0%	0%	0%	100%	0,450	\$ 8.710,74	\$ 3.919,83	-Mezclar leche condensada y manteca	5	0,1	
	Coco rallado Puerto gourmet	0,310	kg	0%	0%	0%	100%	0,310	\$ 10.234,38	\$ 3.172,66	-Cocinar y espesar	15	0,2	
<b>Total</b>		2,480						<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 26.631,52		<b>Tiempo Total</b>	82	1,0	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Rellenos	Relleno crema de tiramisú	80 Porciones	0,030 Kg					\$ 198,54	30%	\$ 661,79	146	2		
	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>		<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>

Relleno crema de tiramisú (Italia)	Yemas de huevo (huevo)	0,305	kg	0%	0%	0%	100%	0,305	\$ 3.255,70	\$ 992,99	Hidratar gelatina sin sabor en agua	2	0,0
	Azúcar blanca tipo A Ledesma	0,300	kg	0%	0%	0%	100%	0,300	\$ 1.000,00	\$ 300,00	Cocinar yemas junto con azúcar	8	0,1
	Queso crema Crematto Milkaut	1,000	kg	0%	0%	0%	100%	1,000	\$ 7.083,83	\$ 7.083,83	Mezclar queso crema con crema de leche	5	0,1
	Crema de leche Vacalín	0,650	lt	0%	0%	0%	100%	0,650	\$ 9.916,53	\$ 6.445,74	Incorporar las yemas con la mezcla de queso crema y crema de leche	4	0,1
	Gelatina sin sabor Keto & Co	0,016	kg	0%	0%	0%	100%	0,016	\$ 20.197,52	\$ 323,16	Calentar la gelatina e incorporar a la mezcla de yemas y cremas	2	0,0
	Agua de canilla	0,080	lt	0%	0%	0%	100%	0,080	\$ -	\$ -	Enfriar relleno	120	1,5
	Salsa caramelo líquido helados Pehuena	0,080	lt	0%	0%	0%	100%	0,080	\$ 9.215,85	\$ 737,27	Colocar en manga	5	0,1
<b>Total</b>		2,431						<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 15.882,98				
<b>Tiempo Total</b>											146	2	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción						
Rellenos	Relleno ganache de chocolate negro de Jalapeño	80 Porciones	0,030 Kg	\$ 788,39	30%	\$ 2.627,96	11	0,1						
Relleno ganache de chocolate negro de Jalapeño (Mexico)	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>		<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>
	Chocolate amargo cobertura Fenix	1,063	kg	0%	0%	0%	100%	1,063	\$ 45.976,03	\$ 48.872,52	Hacer un ganache junto con la crema de leche y chocolate	8	0,1	
	Crema de leche Vacalín	1,063	lt	0%	0%	0%	100%	1,063	\$ 9.916,53	\$ 10.541,27	Incorporar a la ganache la salsa tabasco	1	0,01	
	Manteca Tanto	0,231	kg	0%	0%	0%	100%	0,231	\$ 8.710,74	\$ 2.012,18	Agregar la manteca pomada a la ganache y mixear	2	0,03	
	Salsa Jalapeño rojo picante Recetas de Entonces	0,054	lt	0%	0%	0%	100%	0,054	\$ 30.463,73	\$ 1.645,04				
	<b>Total</b>		2,411						<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 63.071,02				
<b>Tiempo Total</b>											11	0,1		

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción						
Rellenos	Relleno ganache de chocolate de leche y mix de especias	80 Porciones	0,030 Kg	\$ 700,01	30%	\$ 2.333,36	40	1						
Relleno ganache de chocolate de leche y mix de especias (India)	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>		<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>
	Chocolate con leche cobertura aguila	1,159	kg	0%	0%	0%	100%	1,159	\$ 37.189,26	\$ 43.102,35	Calentar la crema de leche junto con las especias	5	0,1	
	Crema de leche Vacalín	0,750	lt	0%	0%	0%	100%	0,750	\$ 9.916,53	\$ 7.437,40	Volcar la crema de leche en el chocolate y mezclar	3	0,0	
	Manteca Tanto	0,409	kg	0%	0%	0%	100%	0,409	\$ 8.710,74	\$ 3.562,69	Agregar manteca a la preparacion y mixear	2	0,0	
	Canela en polvo	0,040	kg	0%	0%	0%	100%	0,040	\$ 13.223,14	\$ 528,93	Reposar, cubrir con film y a la heladera	30	0,4	
	Jengibre en polvo Sebastian	0,040	kg	0%	0%	0%	100%	0,040	\$ 14.564,34	\$ 582,57				
	Clavo de olor en polvo New Garden	0,040	kg	0%	0%	0%	100%	0,040	\$ 19.669,42	\$ 786,78				
<b>Total</b>		2,438						<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 56.000,71					
<b>Tiempo Total</b>											40	1		

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción						
Rellenos	Relleno crema de espumante sabor frambuesa	80 Porciones	0,025 Kg	\$ 636,29	30%	\$ 2.120,97	35	0,4						
Relleno crema de espumante sabor frambuesa (Francia)	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>		<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>
	Chocolate blanco cobertura Fenix	0,890	kg	0%	0%	0%	100%	0,890	\$ 32.429,75	\$ 28.862,48	Descongelar y reducir frambuesas	20	0,3	
	Espumante Baron B Extra Brut 750ml	0,375	lt	0%	0%	0%	100%	0,375	\$ 31.404,96	\$ 11.776,86	Fundir el chocolate blanco	10	0,1	
	Crema de leche Vacalín	0,560	kg	0%	0%	0%	100%	0,560	\$ 9.916,53	\$ 5.553,26	Integrar la pulpa de frambuesa y el chocolate blanco	5	0,1	
	Frambuesas lq Congeladas Blue del Bosque	0,190	kg	0%	30%	0%	70%	0,271	\$ 17.355,37	\$ 4.710,74				
<b>Total</b>		2,015						<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 50.903,34					
<b>Tiempo Total</b>											35	0,4		

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
-----------	---------------------------	-------------	--------------------	-------------------	-----------	---------------------------	-----------------------	--------------------

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción										
Rellenos	Relleno de manjar blanco Routa	80 Porciones	0,030 Kg	\$ 347,26	30%	\$ 1.157,55	23	0,3										
Relleno de manjar blanco Routa (Peru)	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>					
	Leche evaporada Importada Peru Gloria	0,785	kg	0%	0%	0%	100%	0,785	\$ 14.080,75	\$ 11.053,39				En una olla colocar la leche evaporada y condensada, cocinar	10	0,1		
	Leche condensada Profesional Nestle	0,785	kg	0%	0%	0%	100%	0,785	\$ 11.019,10	\$ 8.649,99				Sacar del fuego y agregar las yemas en forma de hilo batiendo	3	0,0		
	Pulpa de Lúcumá congelada Biomac	0,410	kg	0%	0%	0%	100%	0,410	\$ 16.446,28	\$ 6.742,98				Volver a colocar al fuego hasta espesar	5	0,1		
	Yemas de huevo (huevo)	0,410	kg	0%	0%	0%	100%	0,410	\$ 3.255,70	\$ 1.334,84				Colocar relleno en manga	5	0,1		
<b>Total</b>		2,390							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 27.781,19								
											<b>Tiempo Total</b>	23	0,3					

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción									
Rellenos	eno ganache de chocolate semiamargo saborizado	80 Porciones	0,030 Kg	\$ 849,21	30%	\$ 2.830,71	23	0,3									
Relleno ganache de chocolate semiamargo sabor café (Colombia)	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>				
	Crema de leche Vacalín	1,000	lt	0%	0%	0%	100%	1,000	\$ 9.916,53	\$ 9.916,53				Preparar infusión de café	5	0,1	
	Chocolate semi-amargo 85 Fenix	1,300	kg	0%	0%	0%	100%	1,300	\$ 42.966,94	\$ 55.857,02				Fundir Chocolate semi-amargo	10	0,1	
	Cafe tostado natural 1kg	0,065	kg	0%	0%	0%	100%	0,065	\$ 33.282,82	\$ 2.163,38				Calentar la crema con el café	8	0,1	
															Formar la ganache	12	0,2
											Enfriar	40	0,5				
<b>Total</b>		2,365							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 67.936,94							
											<b>Tiempo Total</b>	23	0,3				

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción								
Rellenos	Relleno de mousse de maracuyá	80 Porciones	0,030 Kg	\$ 261,62	30%	\$ 872,06	47	1								
Relleno de mousse de maracuyá (Ecuador)	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>			
	Crema de leche Vacalín	0,820	kg	0%	0%	0%	100%	0,820	\$ 9.916,53	\$ 8.131,55				Hidratar la gelatina en agua fria	5	0,1
	Agua de canilla	0,130	lt	0%	0%	0%	100%	0,130	\$ -	\$ -				Calentar la pulpa con el azúcar, hasta disolver	10	0,1
	Azúcar blanca tipo A Ledesma	0,340	kg	0%	0%	0%	100%	0,340	\$ 1.000,00	\$ 340,00				Incorporar la gelatina hidrata y mezclar	10	0,1
	Pulpa de maracuyá con semillas Pehuenia	0,900	kg	0%	0%	0%	100%	0,900	\$ 12.462,81	\$ 11.216,53				Dejar enfriar	2	0,0
	Claros de huevo (huevo)	0,220	kg	0%	0%	0%	100%	0,220	\$ 3.255,70	\$ 716,25				Montar la crema a medio punto y batir las claras a punto nieve con el azúcar	20	0,3
	Gelatina sin sabor Keto & Co	0,026	kg	0%	0%	0%	100%	0,026	\$ 20.197,52	\$ 525,14						
<b>Total</b>		2,436							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 20.929,47						
											<b>Tiempo Total</b>	47	0,6			

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción								
Rellenos	Relleno de malvaiscos	80 Porciones	0,025 Kg	\$ 47,23	30%	\$ 157,43	74	1								
Relleno de malvaiscos (Estados Unidos)	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>			
	Gelatina sin sabor Keto & Co	0,085	KG	2%	0%	0%	98%	0,087	\$ 20.197,52	\$ 1.751,83				Hidratar gelatina con el agua. Calentar.	2	0,0
	Agua de canilla	0,425	LT	0%	0%	0%	100%	0,425	\$ -	\$ -				Preparar almibar, con el agua y el azúcar, y llevar a punto bolita duro.	15	0,2
	Azúcar blanca tipo A Ledesma	0,825	KG	0%	0%	0%	100%	0,825	\$ 1.000,00	\$ 825,00				Mezclar la gelatina fundida con el almibar. Batir hasta ganar mucho volumen.	10	0,1
	Agua de canilla	0,275	LT	0%	0%	0%	100%	0,275	\$ -	\$ -				Colocar en manga pastelera con pico común.	2	0,0
	Esencia de vainilla Gel-brix	0,030	LT	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 1.588,94	\$ 47,67				Mezclar azúcar impalpable y almidón de maíz. Espolvorear la mitad, en la base de la placa.	5	0,1
	Azúcar impalpable Dewey	0,165	KG	0%	5%	0%	95%	0,174	\$ 4.577,69	\$ 795,07				Estibar tiras de relleno de malvaisco en la placa. Espolvorear la mitad sobrante encima de la mezcla.	5	0,1
	Almidón de maíz Dewey	0,165	KG	0%	5%	0%	95%	0,174	\$ 2.066,12	\$ 358,85				Dejar secar refrigerado 30 mins. Luego almacenar en tupper.	35	0,4
<b>Total</b>		1,970							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 3.778,42						
											<b>Tiempo Total</b>	74	0,9			

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Rellenos	Relleno de dulce de leche de vino	80 Porciones	0,025 Kg				\$ 138,71	30%	\$ 462,38	8	0,1		
Relleno de dulce de leche de vino (Mendoza)	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo	Tiempo
	Dulce de leche repostero Vacalín	1,600	KG	2%	0%	0%	98%	1,633	\$ 5.576,45	\$ 9.104,40	Mezclar el dulce de leche con el vino puro. Poner en manga pastelera. Reservar.	8	0,1
	Vino tinto Malbec Mendoza Argentina Novecento	0,380	LT	0%	0%	0%	100%	0,380	\$ 5.244,08	\$ 1.992,75			
Total		1,980							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA \$ 11.097,15		Tiempo Total	8	0,1

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Rellenos	Relleno de reducción de vino centro corazón	80 Porciones	0,005 Kg				\$ 3,25	30%	\$ 10,83	11	0		
Relleno de reducción de vino centro corazón (Mendoza)	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo	Tiempo
	Azúcar blanca tipo A Ledesma	0,260	KG	0%	0%	0%	100%	0,260	\$ 1.000,00	\$ 260,00	Reducir el azúcar con el vino	7	0,1
	Vino tinto Malbec Mendoza Argentina Novecento	0,150	LT	0%	60%	0%	40%	0,375	\$ 5.244,08	-	Poner en una manga chica	4	0,1
Total		0,410							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA \$ 260,00		Tiempo Total	11	0,1

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Rellenos	de chocolate semi-amargo para relleno centro (Estados Unidos)	80 Porciones	0,005 Kg				\$ 139,17	30%	\$ 463,89	9	0,1		
Ganache de chocolate semi-amargo para relleno centro (Estados Unidos)	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo	Tiempo
	Crema de leche Vacalín	0,200	LT	0%	5%	0%	95%	0,211	\$ 9.916,53	\$ 2.087,69	Fundir el chocolate con la crema de leche.	5	0,1
	Chocolate semi-amargo 85 Fenix	0,200	KG	0%	5%	0%	95%	0,211	\$ 42.966,94	\$ 9.045,67	Colocar en manga chica	4	0,1
Total		0,400							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA \$ 11.133,36		Tiempo Total	9	0,1

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Rellenos	Mousse de mango con ron Jamaica	80 Porciones	0,030 Kg				\$ 404,75	30%	\$ 1.349,16	40	0,5		
Mousse de mango con ron Jamaica	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo	Tiempo
	Crema de leche Vacalín	0,850	kg	0%	0%	0%	100%	0,850	\$ 31.404,96	\$ 26.694,21	Hidratar la gelatina	5	0,1
	Mango	0,960	lt	0%	0%	0%	100%	0,960	\$ 3.624,96	\$ 3.479,96	Cocinar la pulpa de mango, el azúcar, el ron y la esencia de vainilla y disolver la gelatina	15	0,2
	Azúcar blanca tipo A Ledesma	0,240	kg	0%	0%	0%	100%	0,240	\$ 710,60	\$ 170,54	Montar la crema de leche	10	0,1
	Ron blanco dry Jamaica	0,060	lt	0%	0%	0%	100%	0,060	\$ 5.532,02	\$ 331,92	Integrar la mezcla, con la crema batida	12	0,2
	Esencia de vainilla Gel-brix	0,030	kg	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 687,60	\$ 20,63	Dejar enfriar	40	0,5
	Agua de canilla	0,090	lt	0%	0%	0%	100%	0,090	-	-			
	Gelatina sin sabor Keto & Co	0,135	kg	0%	0%	0%	100%	0,135	\$ 12.462,81	\$ 1.682,48			
Total		2,365							COSTO TOTAL MATERIA PRIMA \$ 32.379,75		Tiempo Total	40	0,5

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Rellenos	Relleno de cayote con nueces	80 Porciones	0,030 Kg				\$ 451,36	30%	\$ 1.504,52	7	15		
Relleno de cayote con nueces (Salta)	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo	Tiempo
	Dulce de Cayote Jumbalay 450g	1,200	LT	0%	5%	0%	95%	1,263	\$ 15.610,65	\$ 19.718,72	-Mezclar dulce de cayote con nueces	7	0,1

	Nuez pelada Mariposa Distribuidora patricios	1,200	KG	0%	5%	0%	95%	1,263	\$ 12,975,21	\$ 16,389,73			
Total		2,400							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 36,108,45			
											<b>Tiempo Total</b>	7	0,1

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción	
Rellenos	Ganache de matcha	80 Porciones	0,030 Kg					\$ 830,31	30%	\$ 2,767,69	150	2	
Ganache de matcha (Japon)	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		
	Té verde Matcha New Garden	0,125	kg	0%	0%	0%	0%	0,125	\$ 51,758,68	\$ 6,469,83	Unir ingredientes y batir con minipimer	20	0,3
	Chocolate blanco cobertura Fenix	1,650	lt	0%	0%	0%	0%	1,650	\$ 32,429,75	\$ 53,509,09	Colocar relleno en manga	5	0,1
	Crema de leche Vacalin	0,650	lt	0%	0%	0%	0%	0,650	\$ 9,916,53	\$ 6,445,74	Enfriar en heladera	120	1,5
Total		2,425					2,425	<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 66,424,67		<b>Tiempo Total</b>	150	2

**Baños y Coberturas**

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción	
Baños y Coberturas	Cobertura de glaseado de impalpable	80 Porciones	0,010 Kg					\$ 26,44	30%	\$ 88,12	8	0	
Cobertura de glaseado de impalpable (Salta)	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		
	Azúcar impalpable Dewey	0,462	KG	0%	0%	0%	100%	0,462	\$ 4,577,69	\$ 2,114,89	Mezclar azúcar impalpable con agua	8	0,1
	Agua de canilla	0,300	LT	0%	60%	0%	40%	0,750	\$ -	\$ -			
Total		0,762						<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 2,114,89		<b>Tiempo Total</b>	8	0,1

**Estandarizaciones de ensamble de Alfajores**

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción	
Alfajores	Alfajor Estados Unidos	80 Porciones	0,084 Kg					\$ 433,74	30%	\$ 1,445,81	95	1	
Alfajor Estados Unidos	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		
	Tapas de sabor vainilla	4,008	kg	0%	0%	0%	100%	4,008	-	\$ 12,913,00	Disponer tapas en la mesada	10	0,1
	Relleno de malvaviscos	1,970	kg	0%	0%	0%	100%	1,970	-	\$ 3,778,42	Poner un círculo de malvavisco, sobre la base del alfajor, dejando un espacio en el centro	20	0,3
	Ganache de chocolate semi-amargo para relleno centro (estados unidos)	0,600	lt	0%	0%	0%	0%	0,600	-	\$ 11,133,36	Poner en el centro del relleno de malvavisco un poco del chocolate fundido	30	0,4
	Chocolate semi-amargo 85 Fenix	0,160	KG	0%	0%	0%	100%	0,160	\$ 42,966,94	\$ 6,874,71	Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1
Total		6,738						<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 34,699,49		<b>Tiempo Total</b>	95	1

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción	
Alfajores	Alfajor Brasil	80 Porciones	0,096 Kg					\$ 976,89	30%	\$ 3,256,30	146	2	
Alfajor Brasil	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		
	Tapas de sabor vainilla	4,008	kg	0%	0%	0%	100%	4,008	-	\$ 12,913,00	Dispones las tapas en la mesada	10	0,1
	Relleno brigadeiro Routa	2,480	kg	0%	0%	0%	100%	2,480	-	\$ 26,631,52	Colocar relleno brigadeiro	20	0,3
	Pulpa de maracuyá con semillas Pehuena	0,400	lt	0%	0%	0%	0%	0,400	\$ 12,462,81	\$ 4,985,12	Colocar centro de maracuyá	10	0,1
	Chocolate blanco cobertura Fenix	0,800	lt	0%	0%	0%	100%	0,800	\$ 32,429,75	\$ 25,943,80	Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1

	Maracuya liofilizado 100grs Premium Pomona Foods	0,020	lt	0%	0%	0%	100%	0,020	\$ 383.884,30	\$ 7.677,69	Derretir chocolate blanco y bañar	60	0,8
Total		7,708							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 78.151,13	Espolvorear con polvo de maracuyá	6	0,1
											Dejar secar	30	0,4
											<b>Tiempo Total</b>	146	1,8

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)						
Alfajores	Alfajor Italia	80 Porciones	0,092	Kg					\$ 858,55	30%	\$ 2.861,84					
Alfajor Italia	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>			
	Tapa de sabor cacao	3,996	kg	0%	0%	0%	100%	3,996	-	\$ 23.321,57				Disponer tapas en la mesada	10	0,1
	Relleno crema de tiramisú	2,431	kg	0%	0%	0%	100%	2,431	-	\$ 15.882,98				Rellenar los alfajores	15	0,2
	Chocolate blanco cobertura Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	0%	0,800	\$ 32.429,75	\$ 25.943,80				Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1
	Cacao amargo en polvo Fenix	0,100	lt	0%	0%	0%	100%	0,100	\$ 35.357,02	\$ 3.535,70				Dejar enfriar	30	0,4
Total		7,327							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 68.684,06	Bañar alfajores	60	0,8			
											Dejar secar	30	0,4			
											<b>Tiempo Total</b>	155	1,9			

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)						
Alfajores	Alfajor México	80 Porciones	0,090	Kg					\$ 1.539,67	30%	\$ 5.132,23					
Alfajor México	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>			
	Tapa de sabor cacao	3,996	kg	0%	0%	0%	100%	3,996	-	\$ 23.321,57				Disponer tapas en la mesada	10	0,1
	Relleno ganache de chocolate negro de Jalapeño	2,411	kg	0%	0%	0%	100%	2,411	-	\$ 63.071,02				Rellenar los alfajores	15	0,2
	Chocolate amargo cobertura Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	0%	0,800	\$ 45.976,03	\$ 36.780,83				Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1
Total		7,207							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 123.173,42	Dejar enfriar	30	0,4			
											Bañar alfajores	60	0,8			
											Dejar secar	30	0,4			
											<b>Tiempo Total</b>	155	1,9			

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)						
Alfajores	Alfajor India	80 Porciones	0,091	Kg					\$ 1.330,66	30%	\$ 4.435,52					
Alfajor India	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>			
	Tapa de sabor cacao	3,996	kg	0%	0%	0%	100%	3,996	-	\$ 23.321,57				Disponer tapas en la mesada	10	0,1
	Relleno ganache de chocolate de leche y mix de especias	2,438	kg	0%	0%	0%	100%	2,438	-	\$ 56.000,71				Rellenar los alfajores	15	0,2
	Chocolate blanco cobertura Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	0%	0,800	\$ 32.429,75	\$ 25.943,80				Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1
	Canela en polvo	0,025	kg	0%	0%	0%	100%	0,025	\$ 13.223,14	\$ 330,58				Dejar enfriar	30	0,4
	Jengibre en polvo Sebastian	0,025	kg	0%	0%	0%	100%	0,025	\$ 14.564,34	\$ 364,11				Bañar alfajores	60	0,8
	Clavo de olor en polvo New Garden	0,025	kg	0%	0%	0%	100%	0,025	\$ 19.669,42	\$ 491,74				Dejar secar	30	0,4
Total		7,309							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 106.452,51	<b>Tiempo Total</b>	155	1,9			

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)			
Alfajores	Alfajor Francia	80 Porciones	0,090	Kg					\$ 1.208,78	30%	\$ 4.029,26		
Alfajor Francia	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>
	Tapa de sabor vainilla	4,008	kg	0%	0%	0%	100%	4,008	-	\$ 12.913,00			
	Relleno crema de espumante sabor frambuesa	2,015	kg	0%	0%	0%	100%	2,015	-	\$ 50.903,34	Rellenar	15	0,2

Alfajor Francia													
	Frambuesas lqf Congeladas Blue del Bosque	0,400	kg	0%	20%	0%	80%	0,400	\$ 17.355,37	\$ 6.942,15	Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1
	Chocolate blanco cobertura Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	100%	0,800	\$ 32.429,75	\$ 25.943,80	Dejar enfriar	30	0,4
Total		7,223							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 96.702,29	Bañar en chocolate semiamargo	60	0,8
											Dejar secar	30	0,4
											<b>Tiempo Total</b>	155	1,9

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Alfajores	Alfajor Peru	80 Porciones	0,090 Kg					\$ 1.098,54	30%	\$ 3.661,82	155	1,9		
Alfajor Peru	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>	
	Tapa de sabor cacao	3,996	kg	0%	0%	0%	100%	3,996	-	\$ 23.321,57		Disponer tapas en la mesada	10	0,1
	Relleno de manjar blanco Routa	2,390	kg	0%	0%	0%	100%	2,390	-	\$ 27.781,19		Rellenar	15	0,2
	Chocolate amargo cobertura Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	100%	0,800	\$ 45.976,03	\$ 36.780,83		Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1
Total		7,186							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 87.883,59	Dejar enfriar	30	0,4	
											Bañar alfajores	60	0,8	
											Dejar secar	30	0,4	
											<b>Tiempo Total</b>	155	1,9	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Alfajores	Alfajor Colombia	80 Porciones	0,090 Kg					\$ 1.605,33	30%	\$ 5.351,09	155	1,9		
Alfajor Colombia	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>	
	Tapa de sabor cacao con cafe (colombia)	3,970	kg	0%	0%	0%	100%	3,970	-	\$ 26.076,04		Disponer tapas en mesada	10	0,1
	Relleno ganache de chocolate semiamargo saborizado cafe	2,365	kg	0%	0%	0%	100%	2,365	-	\$ 67.936,94		Rellenar	15	0,2
	Sal gruesa Dos Anclas	0,030	kg	0%	0%	0%	100%	0,030	\$ 1.322,31	\$ 39,67		Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1
	Chocolate semi-amargo 85 Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	100%	0,800	\$ 42.966,94	\$ 34.373,55		Dejar enfriar	30	0,4
Total		7,165							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 128.426,20	Bañar en chocolate semiamargo	60	0,8	
											Dejar secar	30	0,4	
											<b>Tiempo Total</b>	155	1,9	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Alfajores	Alfajor Ecuador	80 Porciones	0,090 Kg					\$ 877,44	30%	\$ 2.924,79	150	1,9		
Alfajor Ecuador	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>	
	Tapa de sabor cacao	3,996	kg	0%	0%	0%	100%	3,996	-	\$ 23.321,57		Disponer tapas en mesada	10	0,1
	Relleno de mousse de maracuyá	2,436	kg	0%	0%	0%	100%	2,436	-	\$ 20.929,47		Rellenar	15	0,2
	Chocolate blanco cobertura Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	100%	0,800	\$ 32.429,75	\$ 25.943,80		Colocar las tapas superiores a cada alfajor	5	0,1
Total		7,232							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 70.194,85	Dejar enfriar	30	0,4	
											Bañar en chocolate semiamargo	60	0,8	
											Dejar secar	30	0,4	
											<b>Tiempo Total</b>	150	1,9	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:					costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción		
Alfajores	Alfajor Jamaica	80 Porciones	0,090 Kg					\$ 1.038,28	30%	\$ 3.460,92	155	1,9		
Alfajor Jamaica	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Descripción y evaluación de tiempos</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>	
	Tapa de sabor coco	3,980	kg	0%	0%	0%	100%	3,980	-	\$ 23.117,10		Disponer tapas en mesada	10	0,1
	Mousse de mango con ron Jamaica	2,365	kg	0%	0%	0%	100%	2,365	-	\$ 32.379,75		Rellenar	15	0,2
	Chocolate blanco cobertura Fenix	0,850	kg	0%	0%	0%	100%	0,850	\$ 32.429,75	\$ 27.565,29		Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1

Total		7,195								<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 83.062,13	Dejar enfriar	30	0,4
												Bañar en chocolate semiamargo	60	0,8
												Dejar secar	30	0,4
												<b>Tiempo Total</b>	155	1,9

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción	
Alfajores	Alfajor Mendoza		80 Porciones	0,090 Kg				\$ 893,24	30%	\$ 2.977,48	170	2,1	
	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>	
Alfajor Mendoza	Tapa de sabor cacao	3,996	kg	0%	0%	0%	100%	3,996	-	\$ 23.321,57	10	0,1	
	Relleno de dulce de leche de vino	1,980	kg	0%	0%	0%	100%	1,980	-	\$ 11.097,15	20	0,3	
	Relleno de reducción de vino centro corazón	0,410	kg	0%	0%	0%	100%	0,410	-	\$ 260,00	10	0,1	
	Chocolate amargo cobertura Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	100%	0,800	\$ 45.976,03	\$ 36.780,83	10	0,1	
Total		7,186							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 71.459,55	Dejar enfriar	30	0,4
											Bañar con chocolate semiamargo	60	0,8
											Dejar secar	30	0,4
											<b>Tiempo Total</b>	170	2,1

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción	
Alfajores	Alfajor Salta		80 Porciones	0,090 Kg				\$ 639,20	30%	\$ 2.130,68	145	1,8	
	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>	
Alfajor Salta	Tapa de sabor vainilla	4,008	kg	0%	0%	0%	100%	4,008	-	\$ 12.913,00	10	0,1	
	Relleno de cayote con nueces	2,400	kg	0%	0%	0%	100%	2,400	-	\$ 36.108,45	15	0,2	
	Cobertura de glaseado de impalpable (Salta)	0,762	kg	0%	0%	0%	100%	0,762	-	\$ 2.114,89	10	0,1	
Total		7,170							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 51.136,34	Dejar enfriar	30	0,4
											Bañar con glaseado	50	0,6
											Dejar secar	30	0,4
											<b>Tiempo Total</b>	145	1,8

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción	
Alfajores	Alfajor Nuez		80 Porciones	0,092 Kg				\$ 709,08	30%	\$ 2.363,58	163	2,0	
	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Un.de Medida</b>	<b>% Desperdicio</b>	<b>% Merma</b>	<b>% Incremento por cocción</b>	<b>Rendimiento Total</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Costo por kg MP (sin IVA)</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>	
Alfajor Nuez	Tapa de sabor nuez	4,120	kg	0%	0%	0%	100%	4,120	-	\$ 17.398,76	10	0,1	
	Dulce de leche repostero Vacalin	2,400	kg	0%	0%	0%	100%	2,400	\$ 5.576,45	\$ 13.383,47	8	0,1	
	Chocolate blanco cobertura Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	100%	0,800	\$ 32.429,75	\$ 25.943,80	15	0,2	
Total		7,320							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 56.726,03	Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1
											Dejar enfriar	30	0,4
											Bañar con chocolate blanco	60	0,8
											Dejar enfriar	30	0,4
											<b>Tiempo Total</b>	163	2,0

Categoría	Nombre del Plato/Producto		Receta para	Peso Neto Porción:				costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo Total	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
Alfajores	Alfajor Clásico		80 Porciones	0,090 Kg				\$ 888,48	30%	\$ 2.961,61		163	2

Alfajor Clásico	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		Tiempo	Tiempo
	Tapa de sabor cacao	3,996	kg	0%	0%	0%	100%	3,996	-	\$ 23.321,57		Dispones tapas en mesada	10	0,1
Dulce de leche repostero Vacalin	2,400	kg	0%	0%	0%	100%	2,400	\$ 5.576,45	\$ 13.383,47		Colocar dulce de leche en manga pastelera.	8	0,1	
Chocolate semi-amargo 85 Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	100%	0,800	\$ 42.966,94	\$ 34.373,55		Rellenar	15	0,2	
Total	7,196							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 71.078,60		Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1	
											Dejar enfriar	30	0,4	
											Bañar con chocolate semiamargo	60	0,8	
											Dejar enfriar	30	0,4	
											<b>Tiempo Total</b>	163	2,0	

Categoría	Nombre del Plato/Producto	Receta para	Peso Neto Porción:	costo por porción	Food Cost	Precio de Venta (sin IVA)	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción						
Alfajores	Alfajor Japón	80 Porciones	0,090 Kg	\$ 1.316,02	30%	\$ 4.386,73	155	1,9						
Alfajor Japón	Ingredientes	Peso Neto	Un.de Medida	% Desperdicio	% Merma	% Incremento por cocción	Rendimiento Total	Peso Bruto	Costo por kg MP (sin IVA)	Costo unitario	Descripción y evaluación de tiempos		Tiempo	Tiempo
	Tapa de sabor vainilla	4,008	kg	0%	0%	0%	100%	4,008	-	\$ 12.913,00	Dispones tapas en mesada	10	0,1	
Ganache de matcha	2,425	kg	0%	0%	0%	100%	2,425	-	\$ 66.424,67	Rellenar	15	0,2		
Chocolate blanco cobertura Fenix	0,800	kg	0%	0%	0%	100%	0,800	\$ 32.429,75	\$ 25.943,80	Colocar las tapas superiores a cada alfajor	10	0,1		
Té verde Matcha New Garden	0,020	kg	0%	0%	0%	100%	0,020	\$ 50.247,93	\$ 1.004,96	Dejar enfriar	30	0,4		
Total	7,233							<b>COSTO TOTAL MATERIA PRIMA</b>	\$ 105.281,47		Bañar alfajores	60	0,8	
											Dejar secar	30	0,4	
											<b>Tiempo Total</b>	155	1,9	

	Tiempo total por Lote	Tiempo por porción
	50	0,6
Descripción y evaluación de tiempos	Tiempo	Tiempo
Envolver alfajores	40	0,5
Pegar sticker con qr	10	0,1
<b>Tiempo Total</b>	50	0,6

**Proyección Gastos Fijos**

**Dólar**      **1400**

Concepto de Costo Fijo	Monto Mensual Estimado (sin IVA)	Observaciones / Supuestos	Mismo mes	Mes siguiente
Alquiler del Local	\$1.280.000,00	-	\$1.280.000,00	
Servicios	\$280.991,74	Luz, gas y agua (AySA)		\$280.991,74
Sueldos y Cargas Sociales	\$3.000.000,00	Personal administrativo, cocina, salón (base)		\$3.000.000,00
Seguros	\$17.190,08	Seguro de comercio (responsabilidad civil, robo e incendio total y contenido)	\$17.190,08	
Impuestos y Tasas Fijas	\$24.793,39	ABL	\$24.793,39	
Gastos de Administración	\$14.049,59	Sistema Fudo		\$14.049,59
Amortizaciones	\$89.402,21	Depreciación de activos fijos		
Publicidad	\$111.570,25	Community + mantenimiento de la web	\$111.570,25	
<b>**TOTAL COSTOS FIJOS MENSUALES**</b>	\$4.817.997,25		\$1.433.553,72	
\$	\$4.728.595,04		\$1.433.553,72	\$3.295.041,33
USD	\$3.377,57		\$1.023,97	\$2.353,60

Dólar 1400

**CCT -**

Categoría		AD. 47%												
vo - Admini	Puesto laboral	Puesto CCT	S.B. 48HS	Cant. Hs	Proporcional	(CABA - ZN)	S. Bruto	Cont. (28%)	Costo total mensual	Vac. Bruto	SAC. Bruto	Cont. Vac. (28%)	Cont. SAC (28%)	Costo laboral anual total
O	Ayudante pastelero	Ayudante pastelero	\$1.270.814,00	48	\$1.270.814,00	\$597.282,58	\$1.868.096,58	\$523.067,04	\$2.391.163,62	\$1.046.134,08	\$1.868.096,58	\$292.917,54	\$523.067,04	\$32.424.178,72
O	Pastelero	Segundo pastelero	\$1.667.107,00	48	\$1.667.107,00	\$783.540,29	\$2.450.647,29	\$686.181,24	\$3.136.828,53	\$1.372.362,48	\$2.450.647,29	\$384.261,50	\$686.181,24	\$42.535.394,88
O	Ayudante pastelero	Ayudante pastelero	\$1.270.814,00	48	\$1.270.814,00	\$597.282,58	\$1.868.096,58	\$523.067,04	\$2.391.163,62	\$1.046.134,08	\$1.868.096,58	\$292.917,54	\$523.067,04	\$32.424.178,72
O	Cajero	Cajero	\$1.451.362,00	48	\$1.451.362,00	\$682.140,14	\$2.133.502,14	\$597.380,60	\$2.730.882,74	\$1.194.761,20	\$2.133.502,14	\$334.533,14	\$597.380,60	\$37.030.769,94
<b>TOTALES</b>			\$5.660.097,00		\$5.660.097,00	\$2.660.245,59	\$8.320.342,59	\$2.329.695,93	\$10.650.038,52	\$4.659.391,85	\$8.320.342,59	\$1.304.629,72	\$2.329.695,93	\$144.414.522,27

**TOTAL** \$144.414.522,27 \$103.153,23

AÑO 1	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 2	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 3	COSTO LABORAL A PAGAR	AÑO 4*	SUELDOS A PAGAR
ENERO	\$10.650.038,52	ENERO	\$10.650.038,52	ENERO	\$10.650.038,52	*Fuera del horizonte temporal.	
FEBRERO	\$10.650.038,52	FEBRERO	\$10.650.038,52	FEBRERO	\$10.650.038,52	ENERO año 4	\$10.650.038,52
MARZO	\$10.650.038,52	MARZO	\$10.650.038,52	MARZO	\$10.650.038,52	<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 4</b>	<b>\$7.607,17</b>
ABRIL	\$10.650.038,52	ABRIL	\$10.650.038,52	ABRIL	\$10.650.038,52		
MAYO	\$10.650.038,52	MAYO	\$10.650.038,52	MAYO	\$10.650.038,52		
JUNIO	\$15.975.057,77	JUNIO	\$15.975.057,77	JUNIO	\$15.975.057,77		
JULIO	\$10.650.038,52	JULIO	\$10.650.038,52	JULIO	\$10.650.038,52		
AGOSTO	\$10.650.038,52	AGOSTO	\$10.650.038,52	AGOSTO	\$10.650.038,52		
SEPTIEMBRE	\$10.650.038,52	SEPTIEMBRE	\$10.650.038,52	SEPTIEMBRE	\$10.650.038,52		
OCTUBRE	\$10.650.038,52	OCTUBRE	\$10.650.038,52	OCTUBRE	\$10.650.038,52		
NOVIEMBRE	\$10.650.038,52	NOVIEMBRE	\$10.650.038,52	NOVIEMBRE	\$10.650.038,52		
DICIEMBRE	\$21.939.079,34	DICIEMBRE	\$21.939.079,34	DICIEMBRE	\$21.939.079,34		
<b>TOTAL PAGOS \$ AÑO 1</b>	<b>\$133.764.483,75</b>	<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 2</b>	<b>\$144.414.522,27</b>	<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 3</b>	<b>\$144.414.522,27</b>		
<b>TOTAL PAGOS USD AÑO 1</b>	<b>\$95.546,06</b>	<b>TOTAL PAGOS \$ AÑO 2</b>	<b>\$103.153,23</b>	<b>TOTAL PAGOS \$ AÑO 3</b>	<b>\$103.153,23</b>		

Dólar 1400

CARTA DE PRODUCTOS - ANALISIS costos variables Materia prima - PROYECCION de VENTAS																								
Producto/Servicio	Receta / Insumos	Cantidad (Bruto)	U. M	Precio Proveedor (\$)	Costo (\$)	Precio de venta (\$)	CM atribucion marg	Ventas diarias (un)	Ingreso por venta (\$)	Ponderacion	Necesidad diaria MP	U. M	Compra diaria (\$)	Dias Laborales	Venta mensual (\$)	Compra Mensual (\$)								
Alfajor Italia	Manteca	0.01357142857	kg	\$10.540,00	\$1.246,33	\$4.800,00	74%	16	\$76.800,00	5,9%	0,2171428571	kg	\$2.288,69	24	\$1.843.200,00	\$54.928,46								
	Azucar impalpable	0,0075	kg	\$5.539,00							0,12	kg	\$664,68			\$15.952,32								
	Yemas de huevo	0,00425	kg	\$3.939,39							0,068	kg	\$267,88			\$6.429,09								
	Cacao amargo	0,002875	kg	\$42.782,00							0,046	kg	\$1.967,97			\$47.231,33								
	Harina 0000	0,021	kg	\$1.280,00							0,336	kg	\$430,08			\$10.321,92								
	Sal fina	0,000375	kg	\$790,40							0,006	kg	\$4,74			\$113,82								
	Yema de huevo	0,00425	kg	\$3.939,39							0,068	kg	\$267,88			\$6.429,09								
	Azucar blanca	0,00375	kg	\$1.210,00							0,06	kg	\$72,60			\$1.742,40								
	Queso crema	0,0125	kg	\$8.571,43							0,2	kg	\$1.714,29			\$41.142,86								
	Crema de leche	0,008125	lt	\$11.999,00							0,13	lt	\$1.559,87			\$37.436,68								
	Gelatina sin sabor	0,0002	kg	\$24.439,00							0,0032	kg	\$78,20			\$1.876,92								
	Agua	0,001	lt	0							0,016	lt	0			0								
	Salsa de caramelo	0,001	lt	\$11.151,18							0,016	lt	\$178,42			\$4.282,05								
	Chocolate blanco	0,01	kg	\$39.240,00							0,16	kg	\$6.278,40			\$150.681,60								
	Cacao amargo	0,00125	kg	\$42.782,00							0,02	kg	\$855,64			\$20.535,36								
	Envoltorio	1	u	\$80,00							16	u	\$1.280,00			\$30.720,00								
	Sticker qr	1	u	\$127,00							16	u	\$2.032,00			\$48.768,00								
	Alfajor Mexico	Manteca	0.01357142857	kg							\$10.540,00	\$2.068,76	\$4.800,00			57%	16	\$76.800,00	5,9%	0,2171428571	kg	\$2.288,69	24	\$1.843.200,00
Azucar impalpable		0,0075	kg	\$5.539,00	0,12	kg	\$664,68	\$15.952,32																
Yemas de huevo		0,00425	kg	\$3.939,39	0,068	kg	\$267,88	\$6.429,09																
Cacao amargo		0,002875	kg	\$42.782,00	0,046	kg	\$1.967,97	\$47.231,33																
Harina 0000		0,021	kg	\$1.280,00	0,336	kg	\$430,08	\$10.321,92																
Sal fina		0,000375	kg	\$790,40	0,006	kg	\$4,74	\$113,82																
Chocolate amargo		0,0132875	kg	\$55.631,00	0,2126	kg	\$11.827,15	\$283.851,61																
Crema de leche		0,0132875	lt	\$11.999,00	0,2126	lt	\$2.550,99	\$61.223,70																
Manteca		0,002875	kg	\$10.540,00	0,0462	kg	\$486,95	\$11.686,75																
Salsa jalapeño		0,000675	lt	\$36.861,11	0,0108	lt	\$398,10	\$9.554,40																
Chocolate amargo		0,01	kg	\$55.631,00	0,16	kg	\$8.900,96	\$213.623,04																
Envoltorio		1	u	\$80,00	16	u	\$1.280,00	\$30.720,00																
Sticker qr		1	u	\$127,00	16	u	\$2.032,00	\$48.768,00																
Manteca		0.01357142857	kg	\$10.540,00	\$1.815,86	\$4.800,00	62%	16	\$76.800,00	5,9%	0,2171428571			kg	\$2.288,69					24	\$1.843.200,00	\$54.928,46		
Azucar impalpable		0,0075	kg	\$5.539,00							0,12			kg	\$664,68							\$15.952,32		
Yemas de huevo		0,00425	kg	\$3.939,39							0,068			kg	\$267,88							\$6.429,09		
Cacao amargo		0,002875	kg	\$42.782,00							0,046			kg	\$1.967,97							\$47.231,33		
Harina 0000		0,021	kg	\$1.280,00							0,336			kg	\$430,08							\$10.321,92		
Sal fina	0,000375	kg	\$790,40	0,006							kg	\$4,74	\$113,82											
Chocolate con leche	0,0144875	kg	\$44.999,00	0,2318							kg	\$10.430,77	\$250.338,44											
Crema de leche	0,009375	lt	\$11.999,00	0,15							lt	\$1.799,85	\$43.196,40											
Manteca	0,0051125	kg	\$10.540,00	0,0818							kg	\$862,17	\$20.699,13											
Canela en polvo	0,0005	kg	\$16.000,00	0,008							kg	\$128,00	\$3.072,00											
Jengibre en polvo	0,0005	kg	\$17.622,85	0,008							kg	\$140,98	\$3.383,59											
Clavo de olor en polvo	0,0005	kg	\$23.800,00	0,008							kg	\$64,00	\$1.568,00											
Chocolate blanco	0,01	kg	\$39.240,00	0,16							kg	\$6.278,40	\$150.681,60											
Canela en polvo	0,0003125	kg	\$16.000,00	0,005							kg	\$80,00	\$1.920,00											
Jengibre en polvo	0,0003125	kg	\$17.622,85	0,005							kg	\$88,11	\$2.114,74											
Clavo de olor en polvo	0,0003125	kg	\$23.800,00	0,005							kg	\$119,00	\$2.856,00											
Envoltorio	1	u	\$80,00	0							u	\$0,00	\$0,00											
Sticker qr	1	u	\$127,00	16							u	\$2.032,00	\$48.768,00											
Alfajor Peru	Manteca	0.01357142857	kg	\$10.540,00	\$1.535,00	\$4.800,00	68%	16	\$76.800,00	5,9%	0,2171428571	kg	\$2.288,69	24	\$1.843.200,00	\$54.928,46								
	Azucar impalpable	0,0075	kg	\$5.539,00							0,12	kg	\$664,68			\$15.952,32								
	Yemas de huevo	0,00425	kg	\$3.939,39							0,068	kg	\$267,88			\$6.429,09								
	Cacao amargo	0,002875	kg	\$42.782,00							0,046	kg	\$1.967,97			\$47.231,33								
	Harina 0000	0,021	kg	\$1.280,00							0,336	kg	\$430,08			\$10.321,92								
	Sal fina	0,000375	kg	\$790,40							0,006	kg	\$4,74			\$113,82								
	Leche evaporada	0,0098125	kg	\$17.037,71							0,157	kg	\$2.674,92			\$64.198,09								
	Leche condensada	0,0098125	kg	\$13.333,11							0,157	kg	\$2.093,30			\$50.239,16								
	Pulpa de lucuma	0,005125	kg	\$19.900,00							0,082	kg	\$1.631,80			\$39.163,20								
	Yema de huevo	0,005125	kg	\$3.939,39							0,082	kg	\$323,03			\$7.752,73								
	Chocolate amargo	0,01	kg	\$55.631,00							0,16	kg	\$8.900,96			\$213.623,04								
	Envoltorio	1	u	\$80,00							16	u	\$1.280,00			\$30.720,00								
	Sticker qr	1	u	\$127,00							16	u	\$2.032,00			\$48.768,00								
	Manteca	0.01357142857	kg	\$10.540,00							\$2.141,79	\$4.800,00	55%			16	\$76.800,00	5,9%	0,2171428571	kg	\$2.288,69	24	\$1.843.200,00	\$54.928,46
	Azucar impalpable	0,0075	kg	\$5.539,00															0,12	kg	\$664,68			\$15.952,32
	Yemas de huevo	0,00425	kg	\$3.939,39															0,068	kg	\$267,88			\$6.429,09
	Cacao amargo	0,002875	kg	\$42.782,00															0,046	kg	\$1.967,97			\$47.231,33
	Harina 0000	0,021	kg	\$1.280,00															0,336	kg	\$430,08			\$10.321,92
Sal fina	0,000375	kg	\$790,40	0,006	kg	\$4,74	\$113,82																	
Cafe tostado natural	0,000875	kg	\$40.272,21	0,014	kg	\$563,81	\$13.531,46																	
Crema de leche	0,0125	lt	\$11.999,00	0,2	lt	\$2.399,80	\$57.595,20																	
Chocolate semi amargo	0,01625	kg	\$51.990,00	0,26	kg	\$13.517,40	\$324.417,60																	
Cafe tostado natural	0,0008125	kg	\$40.272,21	0,013	kg	\$523,54	\$12.564,93																	
Sal gruesa	0,000375	kg	\$1.600,00	0,006	kg	\$9,60	\$230,40																	
Chocolate semi amargo	0,01	kg	\$51.990,00	0,16	kg	\$8.318,40	\$199.641,60																	
Envoltorio	1	u	\$80,00	16	u	\$1.280,00	\$30.720,00																	
Sticker qr	1	u	\$127,00	16	u	\$2.032,00	\$48.768,00																	
Alfajor Ecuador	Manteca	0.01357142857	kg	\$10.540,00	\$1.267,46	\$4.800,00	74%	16	\$76.800,00	5,9%				0,2171428571	kg				\$2.288,69	24	\$1.843.200,00			\$54.928,46
	Azucar impalpable	0,0075	kg	\$5.539,00										0,12	kg				\$664,68					\$15.952,32
	Yemas de huevo	0,00425	kg	\$3.939,39										0,068	kg				\$267,88					\$6.429,09
	Cacao amargo	0,002875	kg	\$42.782,00										0,046	kg				\$1.967,97					\$47.231,33
	Harina 0000	0,021	kg	\$1.280,00							0,336	kg	\$430,08	\$10.321,92										
	Sal fina	0,000375	kg	\$790,40							0,006	kg	\$4,74	\$113,82										
	Crema de leche	0,01025	kg	\$11.999,00							0,164	lt	\$1.967,84	\$47.228,06										
	Agua	0,001625	lt	\$0,00							0,026	lt	\$0,00	\$0,00										
	Azucar blanca	0,00425	kg	\$1.210,00							0,068	kg	\$82,28	\$1.974,72										
	Pulpa de maracuya	0,01125	kg	\$15.080,00							0,18	kg	\$2.714,40	\$65.145,60										
	Clara de huevo	0,00275	kg	\$3.939,39							0,044	kg	\$173,33	\$4.160,00										
	Gelatina sin sabor	0,000325	kg	\$24.439,00							0,0052	kg	\$127,08	\$3.049,99										
	Chocolate blanco	0,01	kg	\$39.240,00							0,16	kg	\$6.278,40	\$150.681,60										
	Envoltorio	1	u	\$80,00							16	u	\$1.280,00	\$30.720,00										
	Sticker qr	1	u	\$127,00							16	u	\$2.032,00	\$48.768,00										

Alfajor Clasico	Manteca	0.01357142857	kg	\$10.540,00	\$1.280,83	\$3.500,00	63%	16	\$56.000,00	5,9%	24	\$1.344.000,00	0,2171428571	kg	\$2.288,69	\$54.928,46
	Azucar impalpable	0,0075	kg	\$5.539,00									0,12	kg	\$664,68	\$15.952,32
	Yemas de huevo	0,00425	kg	\$3.939,39									0,068	kg	\$267,88	\$6.429,09
	Cacao amargo	0,002875	kg	\$42.782,00									0,046	kg	\$1.967,97	\$47.231,33
	Harina 0000	0,021	kg	\$1.280,00									0,336	kg	\$430,08	\$10.321,92
	Sal fina	0,000375	kg	\$790,40									0,006	kg	\$4,74	\$113,82
	Dulce de leche	0,03	kg	\$6.747,50									0,48	kg	\$3.238,80	\$77.731,20
	Chocolate semi amargo	0,01	kg	\$51.990,00									0,16	kg	\$8.318,40	\$199.641,60
	Envoltorio	1	u	\$80,00									16	u	\$1.280,00	\$30.720,00
	Sticker qr	1	u	\$127,00									16	u	\$2.032,00	\$48.768,00
	Manteca	0.01357142857	kg	\$10.540,00									0,2171428571	kg	\$2.288,69	\$54.928,46
	Azucar impalpable	0,0075	kg	\$5.539,00									0,12	kg	\$664,68	\$15.952,32
Yemas de huevo	0,00425	kg	\$3.939,39	0,068	kg	\$267,88	\$6.429,09									
Cacao amargo	0,002875	kg	\$42.782,00	0,046	kg	\$1.967,97	\$47.231,33									
Harina 0000	0,021	kg	\$1.280,00	0,336	kg	\$430,08	\$10.321,92									
Sal fina	0,000375	kg	\$790,40	0,006	kg	\$4,74	\$113,82									
Dulce de leche	0,02040816327	kg	\$6.747,50	0,3265306122	kg	\$2.203,27	\$52.878,37									
Vino tinto	0,00475	lt	\$6.345,33	0,076	lt	\$482,25	\$11.573,89									
Azucar blanca	0,00325	kg	\$1.210,00	0,052	kg	\$62,92	\$1.510,08									
Vino tinto	0,0006875	lt	\$6.345,33	0,075	lt	\$475,90	\$11.421,60									
Chocolate amargo	0,01	kg	\$55.631,00	0,16	kg	\$8.900,96	\$213.633,04									
Envoltorio	1	u	\$80,00	16	u	\$1.280,00	\$30.720,00									
Sticker qr	1	u	\$127,00	16	u	\$2.032,00	\$48.768,00									
Azucar impalpable	0,0087125	kg	\$5.539,00	0,1394	kg	\$772,14	\$18.531,28									
Manteca	0,0087125	kg	\$10.540,00	0,1394	kg	\$1.469,28	\$35.262,62									
Yemas de huevo	0,0044375	kg	\$3.939,39	0,071	kg	\$279,70	\$6.712,73									
Harina 0000	0,0270375	kg	\$1.280,00	0,4326	kg	\$553,73	\$13.289,47									
Bicarbonato de sodio	0,0006	kg	\$3.297,00	0,0096	kg	\$31,65	\$759,63									
Esencia de vainilla	0,0006	lt	\$1.922,62	0,0096	lt	\$18,46	\$442,97									
Té verde	0,0015625	kg	\$60.800,00	0,025	kg	\$1.520,00	\$36.480,00									
Chocolate blanco	0,020625	kg	\$39.240,00	0,33	kg	\$12.949,20	\$310.780,80									
Crema de leche	0,008125	lt	\$11.999,00	0,13	lt	\$1.559,87	\$37.436,88									
Chocolate blanco	0,01	kg	\$39.240,00	0,16	kg	\$6.278,40	\$150.681,60									
Té verde	0,00025	kg	\$60.800,00	0,004	kg	\$243,20	\$5.836,80									
Envoltorio	1	u	\$80,00	16	u	\$1.280,00	\$30.720,00									
Sticker qr	1	u	\$127,00	16	u	\$2.032,00	\$48.768,00									
Azucar impalpable	0,0087125	kg	\$5.539,00	0,1394	kg	\$772,14	\$18.531,28									
Manteca	0,0087125	kg	\$10.540,00	0,1394	kg	\$1.469,28	\$35.262,62									
Yemas de huevo	0,0044375	kg	\$3.939,39	0,071	kg	\$279,70	\$6.712,73									
Harina 0000	0,0270375	kg	\$1.280,00	0,4326	kg	\$553,73	\$13.289,47									
Bicarbonato de sodio	0,0006	kg	\$3.297,00	0,0096	kg	\$31,65	\$759,63									
Esencia de vainilla	0,0006	lt	\$1.922,62	0,0096	lt	\$18,46	\$442,97									
Leche condensada	0,02216494845	kg	\$13.333,11	0,3546391753	kg	\$4.728,44	\$113.482,64									
Coco rallado	0,003875	kg	\$12.383,60	0,062	kg	\$767,78	\$18.426,80									
Pulpa de maracuyá	0,005	kg	\$15.080,00	0,08	kg	\$1.206,40	\$28.953,60									
Chocolate blanco	0,01	kg	\$39.240,00	0,16	kg	\$6.278,40	\$150.681,60									
Maracuyá liofilizado	0,00025	kg	\$464.500,00	0,004	kg	\$1.858,00	\$44.592,00									
Envoltorio	1	u	\$80,00	16	u	\$1.280,00	\$30.720,00									
Sticker qr	1	u	\$127,00	16	u	\$2.032,00	\$48.768,00									
Azucar impalpable	0,0087125	kg	\$5.539,00	0,1394	kg	\$772,14	\$18.531,28									
Manteca	0,0087125	kg	\$10.540,00	0,1394	kg	\$1.469,28	\$35.262,62									
Yemas de huevo	0,0044375	kg	\$3.939,39	0,071	kg	\$279,70	\$6.712,73									
Harina 0000	0,0270375	kg	\$1.280,00	0,4326	kg	\$553,73	\$13.289,47									
Bicarbonato de sodio	0,0006	kg	\$3.297,00	0,0096	kg	\$31,65	\$759,63									
Esencia de vainilla	0,0006	lt	\$1.922,62	0,0096	lt	\$18,46	\$442,97									
Gelatina sin sabor	0,001084183673	kg	\$24.439,00	0,01734693878	kg	\$423,94	\$10.174,60									
Agua de canilla	0,0053125	lt	\$0,00	0,085	lt	\$0,00	\$0,00									
Azucar blanca	0,0103125	kg	\$1.210,00	0,165	kg	\$199,65	\$4.791,60									
Agua	0,0034375	lt	\$0,00	0,055	lt	\$0,00	\$0,00									
Esencia de vainilla	0,000375	lt	\$1.922,62	0,006	lt	\$11,54	\$276,86									
Azucar impalpable	0,002171052632	kg	\$5.539,00	0,03473684211	kg	\$192,41	\$4.617,78									
Almidón de maiz	0,002171052632	kg	\$2.500,00	0,03473684211	kg	\$86,84	\$2.084,21									
Crema de leche	0,002631578947	lt	\$11.999,00	0,04210526316	lt	\$505,22	\$12.125,31									
Chocolate semi amargo	0,002631578947	kg	\$51.990,00	0,04210526316	kg	\$2.189,05	\$52.537,26									
Chocolate semi amargo	0,002	kg	\$51.990,00	0,032	kg	\$1.663,68	\$39.928,32									
Envoltorio	1	u	\$80,00	16	u	\$1.280,00	\$30.720,00									
Sticker qr	1	u	\$127,00	16	u	\$2.032,00	\$48.768,00									
Azucar impalpable	0,0087125	kg	\$5.539,00	0,1394	kg	\$772,14	\$18.531,28									
Manteca	0,0087125	kg	\$10.540,00	0,1394	kg	\$1.469,28	\$35.262,62									
Yemas de huevo	0,0044375	kg	\$3.939,39	0,071	kg	\$279,70	\$6.712,73									
Harina 0000	0,0270375	kg	\$1.280,00	0,4326	kg	\$553,73	\$13.289,47									
Bicarbonato de sodio	0,0006	kg	\$3.297,00	0,0096	kg	\$31,65	\$759,63									
Esencia de vainilla	0,0006	lt	\$1.922,62	0,0096	lt	\$18,46	\$442,97									
Chocolate blanco	0,011125	kg	\$39.240,00	0,178	kg	\$6.984,72	\$167.633,28									
Empumante Baron	0,0046875	lt	\$38.000,00	0,075	lt	\$2.850,00	\$68.400,00									
Crema de leche	0,007	lt	\$11.999,00	0,112	lt	\$1.343,89	\$32.253,31									
Chocolate blanco	0,01	kg	\$39.240,00	0,16	kg	\$6.278,40	\$150.681,60									
Envoltorio	1	u	\$80,00	16	u	\$1.280,00	\$30.720,00									
Sticker qr	1	u	\$127,00	16	u	\$2.032,00	\$48.768,00									
Azucar impalpable	0,0087125	kg	\$5.539,00	0,1394	kg	\$772,14	\$18.531,28									
Manteca	0,0087125	kg	\$10.540,00	0,1394	kg	\$1.469,28	\$35.262,62									
Yemas de huevo	0,0044375	kg	\$3.939,39	0,071	kg	\$279,70	\$6.712,73									
Harina 0000	0,0270375	kg	\$1.280,00	0,4326	kg	\$553,73	\$13.289,47									
Bicarbonato de sodio	0,0006	kg	\$3.297,00	0,0096	kg	\$31,65	\$759,63									
Esencia de vainilla	0,0006	lt	\$1.922,62	0,0096	lt	\$18,46	\$442,97									
Dulce de cayote	0,01578947368	kg	\$18.888,89	0,2526315789	kg	\$4.771,93	\$114.526,32									
Nuez pelada	0,01578947368	kg	\$15.700,00	0,2526315789	kg	\$3.966,32	\$95.191,58									
Azucar impalpable	0,005775	kg	\$5.539,00	0,0924	kg	\$511,80	\$12.283,29									
Agua de canilla	0,009375	lt	\$0,00	0,15	lt	\$0,00	\$0,00									
Envoltorio	1	u	\$80,00	16	u	\$1.280,00	\$30.720,00									
Sticker qr	1	u	\$127,00	16	u	\$2.032,00	\$48.768,00									
Clara de huevo	0,015	kg	\$3.939,39	0,24	kg	\$945,45	\$22.690,91									
Sal fina	0,0025	kg	\$790,40	0,004	kg	\$5,16	\$5,16									
Azucar blanca	0,01225	kg	\$1.210,00	0,196	kg	\$237,16	\$5.691,84									
Coco rallado	0,02225	kg	\$12.383,60	0,356	kg	\$4.408,56	\$105.805,48									

Alfajor Jamaica	Crema de leche	0,010625	lt	\$11.999,00	\$1.209,11	\$4.800,00	75%	16	\$76.800,00	5,9%	0,17	lt	\$2.039,83	24	\$1.843.200,00	\$48.955,92
	Mango	0,012	kg	\$4.386,20							0,192	kg	\$842,15			\$20.211,61
	Azucar blanca	0,003	kg	\$1.210,00							0,048	kg	\$58,08			\$1.393,92
	Ron blanco	0,00075	lt	\$6.693,75							0,012	lt	\$80,33			\$1.927,80
	Esencia de vainillo	0,002875	lt	\$1.922,62							0,046	lt	\$88,44			\$2.122,57
	Agua de canilla	0,001125	lt	\$0,00							0,018	lt	\$0,00			\$0,00
	Gelatina sin sabor	0,0016875	kg	\$24.439,00							0,027	kg	\$659,85			\$15.836,47
	Chocolote blanco	0,010625	kg	\$39.240,00							0,17	kg	\$6.670,80			\$160.099,20
	Envoltorio	1	u	\$80,00							16	u	\$1.280,00			\$30.720,00
	Sticker gr	1	u	\$127,00							16	u	\$2.032,00			\$48.768,00
Alfajor Nuez	Azucar blanca	0,0084375	kg	\$1.210,00	\$1.064,98	\$4.000,00	73%	16	\$64.000,00	5,9%	0,135	kg	\$163,35	24	\$1.536.000,00	\$3.920,40
	Manteeca	0,0084375	kg	\$10.540,00							0,135	kg	\$1.422,90			\$34.149,60
	Leche entera	0,017875	lt	\$2.275,00							0,286	lt	\$650,65			\$15.615,60
	Harina 0000	0,00625	kg	\$1.280,00							0,1	kg	\$128,00			\$3.072,00
	Almidón de maiz	0,00375	kg	\$2.500,00							0,06	kg	\$150,00			\$3.600,00
	Nuez pelada	0,00675	kg	\$15.700,00							0,108	kg	\$1.695,60			\$40.694,40
	Dulce de leche	0,03	kg	\$6.747,50							0,48	kg	\$3.238,80			\$77.731,20
	Chocolote blanco	0,01	kg	\$39.240,00							0,16	kg	\$6.278,40			\$150.681,60
	Envoltorio	1	u	\$80,00							16	u	\$1.280,00			\$30.720,00
	Sticker gr	1	u	\$127,00							16	u	\$2.032,00			\$48.768,00
Caja 6u	Alfajor Italia	1	u	-	\$9.479,02	\$25.000,00	62%	16	\$400.000,00	5,9%	-	-	-	24	\$9.600.000,00	-
	Alfajor Peru	1	u	-							-	-	-			
	Alfajor Colombia	1	u	-							-	-	-			
	Alfajor Japon	1	u	-							-	-	-			
	Alfajor clasico	1	u	-							-	-	-			
	Alfajor nuez	1	u	-							-	-	-			
	Caja	1	u	\$398,36							25	U. M	\$9.959,00			\$0,00
Caja 12u	Alfajor Italia	2	u	-	\$18.958,04	\$48.000,00	61%	16	\$768.000,00	5,9%	-	-	-	24	\$18.432.000,00	-
	Alfajor Peru	2	u	-							-	-	-			
	Alfajor Colombia	2	u	-							-	-	-			
	Alfajor Japon	2	u	-							-	-	-			
	Alfajor clasico	2	u	-							-	-	-			
	Alfajor nuez	2	u	-							-	-	-			
	Caja	2	u	\$398,36							25	U. M	\$9.959,00			\$239.016,00

100,0%

Pesos	\$54.259.200,00	\$8.385.027,72
Dolar	\$38.756,57	\$5.989,31

Mensual
Mensual USD

Pesos	\$36.734.988,93	\$5.676.897,20	67,70%
Dolar	\$26.239,28	\$4.054,93	

acionalidad de Industria mes - mes Oct a marzo

Pesos	\$39.891.901,29	\$6.164.755,43	73,52%
Dolar	\$28.494,22	\$4.403,40	

acionalidad de Industria mes - mes abril-may-jun-jul-agos-sep

todos los costos / cant de productos precios / cant de productos

CM promedio	\$3.315,38	64,80%	
recio promedio ponderado	\$9.420,00	8311,764706	5,93697479
Costo promedio ponderado		2925,330955	2,08952211

7,512038521

Indice volumen de ocupacion restaurante CABA				
2024/2025	Indice	Variacion inter	Variacion interanual	
Septiembre	168,6	-5,1	-15,9	68,60%
Octubre	171,5	3,7	-17,2	1,72%
Noviembre	177,7	3,6	-16,6	3,62%
Diciembre	183,5	3,3	-8,5	3,26%
Enero	159,0	-13,3	-10,5	-13,35%
Febrero	151,6	-4,7	-7,6	-4,65%
Marzo	164,5	8,5	2,1	8,51%
Abril	162,9	-1,0	6,1	-0,97%
Mayo	158,8	-2,5	3,5	-2,52%
Junio	157,3	-0,9	-0,1	-0,94%
Julio*	165,1	5,0	-4,5	4,96%
Agosto*	171,0	3,6	-3,8	3,57%

<https://www.estadisticaciudad.gob.ar/eyc/banco-datos/actividad-en-restaurantes-tradicionales-indice-de-volumen-fisico-base-marzo-2015100-ciudad-autonoma-de-buenos-aires-marzo-2015-julio-2025/>

oct a marzo	67,70%	Alto
abril-may-jun-jul-agos-sep	73,52%	Bajo

**Dólar**

1400

**PRESUPUESTO DE VENTAS (ECONOMICO)**

AÑO	E. Ind Al 100%	E. Marca		
		1 67%	2 87%	3 100%
ENERO	\$26.239,28	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
FEBRERO	\$26.239,28	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
MARZO	\$26.239,28	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
ABRIL	\$28.494,22	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
MAYO	\$28.494,22	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
JUNIO	\$28.494,22	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
JULIO	\$28.494,22	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
AGOSTO	\$28.494,22	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
SEPTIEMBRE	\$28.494,22	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
OCTUBRE	\$26.239,28	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
NOVIEMBRE	\$26.239,28	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
DICIEMBRE	\$26.239,28	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
<b>TOTAL</b>	<b>\$328.400,96</b>	<b>\$218.933,97</b>	<b>\$284.614,16</b>	<b>\$328.400,96</b>

CALCULO HBB 5%  
CALCULO IVA VENTAS 21%

\$10.946,70	\$14.230,71	\$16.420,05
\$45.976,13	\$59.768,97	\$68.964,20

**PRESUPUESTO DE COBRANZAS (FINANCIERO)**

AÑO	1	2	3
ENERO	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
FEBRERO	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
MARZO	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
ABRIL	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
MAYO	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
JUNIO	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
JULIO	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
AGOSTO	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
SEPTIEMBRE	\$18.996,14	\$24.694,99	\$28.494,22
OCTUBRE	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
NOVIEMBRE	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
DICIEMBRE	\$17.492,85	\$22.740,71	\$26.239,28
<b>TOTAL</b>	<b>\$218.933,97</b>	<b>\$284.614,16</b>	<b>\$328.400,96</b>

Estacionalidad de marca	Año 1	Año 2	Año 3
\$	387398,23	464877,88	581097,35
%	67%	20,00%	25%
Estacionalidad	67%	87%	100%

COYECCION VENTAS ANUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	\$218.933,97	\$284.614,16	\$328.400,96
TOTAL VENTAS HORIZONTE TEM	\$831.949,09		

Estacionalidad Marca	
Año 1	67%
Año 2	87%
Año 3	100%

**Dólar**

1400

**PRESUPUESTO DE COMPRAS (ECONOMICO)**

AÑO	E. Ind Al 100%	E. Marca		
		1 66%	2 86%	3 100%
ENERO	\$4.054,93	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
FEBRERO	\$4.054,93	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
MARZO	\$4.054,93	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
ABRIL	\$4.403,40	\$2.906,24	\$3.786,92	\$4.403,40
MAYO	\$4.403,40	\$2.906,24	\$3.786,92	\$4.403,40
JUNIO	\$4.403,40	\$2.906,24	\$3.786,92	\$4.403,40
JULIO	\$4.403,40	\$2.906,24	\$3.786,92	\$4.403,40
AGOSTO	\$4.403,40	\$2.906,24	\$3.786,92	\$4.403,40
SEPTIEMBRE	\$4.054,93	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
OCTUBRE	\$4.054,93	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
NOVIEMBRE	\$4.054,93	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
DICIEMBRE	\$4.054,93	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
<b>TOTAL</b>		\$33.264,97	\$43.345,26	\$50.401,47

<b>IVA COMPRAS</b>	\$6.985,64	\$9.102,51	\$10.584,31
--------------------	------------	------------	-------------

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

AÑO	1	2	3
ENERO	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
FEBRERO	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
MARZO	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
ABRIL	\$2.906,24	\$3.786,92	\$4.403,40
MAYO	\$2.906,24	\$3.786,92	\$4.403,40
JUNIO	\$2.906,24	\$3.786,92	\$4.403,40
JULIO	\$2.906,24	\$3.786,92	\$4.403,40
AGOSTO	\$2.906,24	\$3.786,92	\$4.403,40
SEPTIEMBRE	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
OCTUBRE	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
NOVIEMBRE	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
DICIEMBRE	\$2.676,25	\$3.487,24	\$4.054,93
<b>TOTAL</b>	\$33.264,97	\$43.345,26	\$50.401,47

PROYECCION COMPRAS ANUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
POR AÑO	\$33.264,97	\$43.345,26	\$50.401,47
TOTAL COMPRAS HORIZONTE TE	\$127.011,70		

Estacionalidad Marca	
Año 1	66%
Año 2	86%
Año 3	100%

Dólar 1400

PRESUPUESTO DE GASTOS (ECONOMICO)						
	1	IBB	2	IBB	3	IBB
ENERO	\$3.377,57	\$874,84	\$3.377,57	\$1.137,04	\$3.377,57	\$1.311,96
FEBRERO	\$3.377,57	\$874,84	\$3.377,57	\$1.137,04	\$3.377,57	\$1.311,96
MARZO	\$3.377,57	\$874,84	\$3.377,57	\$1.137,04	\$3.377,57	\$1.311,96
ABRIL	\$3.377,57	\$849,81	\$3.377,57	\$1.234,75	\$3.377,57	\$1.424,71
MAYO	\$3.377,57	\$849,81	\$3.377,57	\$1.234,75	\$3.377,57	\$1.424,71
JUNIO	\$3.377,57	\$849,81	\$3.377,57	\$1.234,75	\$3.377,57	\$1.424,71
JULIO	\$3.377,57	\$849,81	\$3.377,57	\$1.234,75	\$3.377,57	\$1.424,71
AGOSTO	\$3.377,57	\$849,81	\$3.377,57	\$1.234,75	\$3.377,57	\$1.424,71
SEPTIEMBRE	\$3.377,57	\$849,81	\$3.377,57	\$1.234,75	\$3.377,57	\$1.424,71
OCTUBRE	\$3.377,57	\$874,84	\$3.377,57	\$1.137,04	\$3.377,57	\$1.311,96
NOVIEMBRE	\$3.377,57	\$874,84	\$3.377,57	\$1.137,04	\$3.377,57	\$1.311,96
DICIEMBRE	\$3.377,57	\$874,84	\$3.377,57	\$1.137,04	\$3.377,57	\$1.311,96
TOTAL	\$31.477,51	\$84.761,52			\$96.959,86	

PROTECCION GASTOS ANUALES POR AÑO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
	\$51.477,51	\$54.781,52	\$56.959,86
TOTAL COMPRAS HORIZONTE TEMP	\$33.264,97	\$43.345,26	\$50.491,47

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

AÑO 1	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IBB	iva	TOTAL PAGOS FLUOS MES	AÑO 2	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IBB	iva	TOTAL PAGOS FLUOS MES	AÑO 3	MISMO MES	MES SIGUIENTE	IBB	iva	TOTAL PAGOS FLUOS MES
ENERO	\$1.023,87				\$1.023,87	ENERO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$874,84	\$1.111,45	\$4.352,21	ENERO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.137,04	\$4.513,91	\$4.514,02
FEBRERO		\$2.353,00	\$874,84	\$306,58	\$4.292,21	FEBRERO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.137,04	\$4.513,91	\$4.514,02	FEBRERO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.311,96	\$4.698,71	\$4.699,51
MARZO	\$1.023,87		\$874,84	\$3.110,43	\$4.292,21	MARZO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.137,04	\$4.513,91	\$4.514,02	MARZO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.311,96	\$4.698,71	\$4.699,51
ABRIL	\$1.023,87		\$874,84	\$3.110,43	\$4.292,21	ABRIL	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.137,04	\$4.513,91	\$4.514,02	ABRIL	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.311,96	\$4.698,71	\$4.699,51
MAYO	\$1.023,87		\$849,81	\$3.378,08	\$4.292,21	MAYO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.234,75	\$4.513,91	\$4.514,02	MAYO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.424,71	\$5.099,97	\$4.802,20
JUNIO	\$1.023,87		\$849,81	\$3.378,08	\$4.292,21	JUNIO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.234,75	\$4.390,69	\$4.612,32	JUNIO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.424,71	\$5.099,97	\$4.802,20
JULIO	\$1.023,87		\$849,81	\$3.378,08	\$4.292,21	JULIO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.234,75	\$4.390,69	\$4.612,32	JULIO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.424,71	\$5.099,97	\$4.802,20
AGOSTO	\$1.023,87		\$849,81	\$3.378,08	\$4.292,21	AGOSTO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.234,75	\$4.390,69	\$4.612,32	AGOSTO	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.424,71	\$5.099,97	\$4.802,20
SEPTIEMBRE	\$1.023,87		\$849,81	\$3.378,08	\$4.292,21	SEPTIEMBRE	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.234,75	\$4.390,69	\$4.612,32	SEPTIEMBRE	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.424,71	\$5.099,97	\$4.802,20
OCTUBRE	\$1.023,87		\$849,81	\$3.427,18	\$4.292,21	OCTUBRE	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.234,75	\$4.390,69	\$4.612,32	OCTUBRE	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.424,71	\$5.129,26	\$4.802,20
NOVIEMBRE	\$1.023,87		\$874,84	\$3.110,43	\$4.292,21	NOVIEMBRE	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.137,04	\$4.453,83	\$4.514,02	NOVIEMBRE	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.311,96	\$4.698,71	\$4.699,51
DICIEMBRE	\$1.023,87		\$874,84	\$3.110,43	\$4.292,21	DICIEMBRE	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.137,04	\$4.453,83	\$4.514,02	DICIEMBRE	\$1.023,87	\$2.353,00	\$1.311,96	\$4.698,71	\$4.699,51
TOTAL PAGOS AÑO 1	\$10.238,70	\$23.530,00	\$874,84	\$3.110,43	\$48.249,27	TOTAL PAGOS AÑO 2	\$10.238,70	\$23.530,00	\$1.137,04	\$45.429,11	\$44.499,11	TOTAL PAGOS AÑO 3	\$10.238,70	\$23.530,00	\$1.311,96	\$46.774,41	\$56.774,93
TOTAL ANUAL					\$32.874,69						\$48.734,73						\$57.764,41

AÑO 4	MISMO MES (A)	MES SIGUIENTE (B)	IBB	iva	EL PAGOS FLUOS
*Fuera del horizonte temporal					
ENERO año 4			\$2.353,00	\$1.311,96	\$4.668,71
					\$3.665,55

PODEADO

Dólar 1400

PRESUPUESTO ECONÓMICO (Estado de Resultados)					
AÑOS		1	2	3	Total Horizonte
EBIT DA	Ventas	\$218.933,97	\$284.614,16	\$328.400,96	\$831.949,09
	- Costo de Ventas	\$33.264,97	\$43.345,26	\$50.401,47	\$127.011,70
	- COSTO de RRIH	\$103.153,23	\$103.153,23	\$103.153,23	\$309.459,69
	<b>Resultado Bruto</b>	<b>\$82.515,77</b>	<b>\$138.115,67</b>	<b>\$174.846,26</b>	
	<b>- GASTOS FIJOS</b>				
	GASTOS FIJOS	\$40.530,81	\$40.530,81	\$40.530,81	\$121.592,44
	IIBB	\$10.946,70	\$14.230,71	\$16.420,05	\$41.597,45
	<b>TOTAL GASTOS EROGABLES</b>	<b>\$51.477,51</b>	<b>\$54.761,52</b>	<b>\$56.950,86</b>	\$163.189,90
	AMORTIZACIONES	\$921,38	\$921,38	\$921,38	\$2.764,14
	<b>Total GASTOS</b>	<b>\$52.398,89</b>	<b>\$55.682,90</b>	<b>\$57.872,24</b>	\$165.954,03
EBIT	<b>Resultado antes de impuesto a las ganancias</b>	<b>\$30.116,88</b>	<b>\$82.432,77</b>	<b>\$116.974,02</b>	<b>\$229.523,66</b>
EBT	- Impuesto a la ganancia <b>30%</b>	\$7.529,22	\$21.098,42	\$31.460,79	\$60.088,43
	<b>Resultado neto</b>	<b>\$22.587,66</b>	<b>\$61.334,35</b>	<b>\$85.513,23</b>	\$169.435,23

<b>TOTAL COSTOS (EN %)</b>	<b>265,32%</b>	<b>206,07%</b>	<b>187,82%</b>
Mg. Bruto	37,69%	48,53%	53,24%
Mg. Neto	10,32%	21,55%	26,04%
Ventas Equilibrio	\$139.026,73	\$114.745,43	\$108.697,20
\$ promedio	\$5,94	\$5,94	\$5,94
Unidades de Eq	23417,1	19327,3	18308,5
Unidades de Eq x mes	1951,4	1610,6	1525,7
Unidades de Eq x día	65,0	53,7	50,9

### Impuesto a las Ganancias Personas Jurídicas Escala 2025

GANANCIA NETA IMPONIBLE ACUMULADA		PAGARÁN	MÁS EL %	SOBRE EL EXCEDENTE DE \$
MÁS DE \$	A \$			
0,00	101.679.575,26	0,00	25	0,00
101.679.575,26	1.016.795.752,62	25.419.893,82	30	101.679.575,26
1.016.795.752,62	En adelante	299.954.747,02	35	1.016.795.752,62

AÑOS	1	2	3
	\$42.163.629,33 Cat.1	\$115.405.872,67 Cat. 2	\$163.763.623,68 Cat. 2
	Fijo \$0,00	Fijo \$25.419.893,82	Fijo \$25.419.893,82
	Variable \$10.540.907,33	Variable \$4.117.889,22	Variable \$18.625.214,53
	Total \$10.540.907,33	Total \$29.537.783,04	Total \$44.045.108,35
	Total dolar <b>\$7.529,22</b>	Total dolar <b>\$21.098,42</b>	Total dolar <b>\$31.460,79</b>

**Dólar**

1400

**Presupuesto Financiero - (Cash Flow)**

AÑOS	1	2	3	TOTAL
<b>Ingresos:</b>				
Saldo Inicial Caja	\$60.000	\$101.873,67	\$177.960,99	-
Totales de Cobranzas	\$218.933,97	\$284.614,16	\$328.400,96	\$831.949,09
<b>Total Ingresos</b>	<b>\$278.933,97</b>	<b>\$386.487,83</b>	<b>\$506.361,95</b>	<b>\$1.171.783,75</b>
<b>Egresos:</b>				
Tot. Pago a Proveedores	\$33.264,97	\$43.345,26	\$50.401,47	\$127.011,70
Tot. Pagos de Gastos + iibb	\$48.249,27	\$54.499,13	\$56.775,93	\$159.524,33
Tot. Pago sueldos + C. sociales	\$95.546,06	\$103.153,23	\$103.153,23	\$301.852,52
Tot. Imp. 30% pagos - IIGG	-	\$7.529,22	\$21.098,42	\$28.627,64
<b>Total Egresos:</b>	<b>\$177.060,30</b>	<b>\$208.526,84</b>	<b>\$231.429,05</b>	<b>\$617.016,19</b>
<b>Saldo de Caja:</b>	<b>\$101.873,67</b>	<b>\$177.960,99</b>	<b>\$274.932,90</b>	-

**Saldo final caja: \$274.932,90**

## Posicion frente al IVA

	IVA Ventas	IVA Compras	Saldo a pagar	Saldo a favor
AÑO 1	\$45.976,13	\$9.890,55	\$36.085,58	0
AÑO 2	\$59.768,97	\$9.102,51	\$50.666,47	0
AÑO 3	\$68.964,20	\$10.584,31	\$58.379,89	0

<b>BALANCE AL INICIO DEL EJERCICIO</b>			
<b>Estado de Situación Patrimonial al 31/10/2025</b>			
<b>Activo</b>		<b>Pasivo</b>	
Caja	\$60.000,00		
Bs. De Uso original	\$14.401,85		
		<b>Total Pasivo</b>	0
		<b>Patrimonio Neto</b>	
		Capital	\$74.401,85
		Reservas	0
		Resultados	0
		<b>Total PN</b>	\$74.401,85
<b>Total Activo</b>	<b>\$74.401,85</b>	<b>Total Pasivo + PN</b>	<b>\$74.401,85</b>

USD 0,00

<b>BALANCE PROYECTADO</b>			
<b>Estado de Situación Patrimonial Proyectado</b>			
<b>Activo</b>		<b>Pasivo</b>	
Caja	\$274.932,90	Proveedores	0
Créditos		Gastos a pagar	\$2.353,60
Bs. De Uso original	\$14.401,85	Sueldos a pagar	\$7.607,17
amort acum	-\$2.764,14	Ingresos Brutos a pagar	\$1.311,96
		Imp. Ganancias	\$31.460,79
		<b>Total Pasivo</b>	<b>\$42.733,53</b>
		<b>Patrimonio Neto</b>	
		Capital	\$74.401,85
		Reservas	0
		Resultados	\$169.435,23
		<b>Total Patr.Net</b>	<b>\$243.837,09</b>
<b>Total Activo</b>	<b>\$286.570,61</b>	<b>Total Pasivo+P.Net</b>	<b>\$286.570,61</b>

\$0,00

FREE CASH FLOW				
ii	1	2	3	
DEL PRESUP. E	- \$77.779,42	\$30.116,88	\$82.432,77	\$116.974,02
IIGG		-\$7.529,22	-\$21.098,42	-\$31.460,79
AMORTIZACIONES		\$921,38	\$921,38	\$921,38
CAPEX		-\$21.969,48	-\$21.969,48	-\$21.969,48
<b>FCF</b>	- \$77.779,42	\$1.539,56	\$40.286,25	\$64.465,13

Tasa de exigibilic 5%

**VAN \$15.915,05**

**TIR 13%**

**PAYBACK - \$77.779,42**

- \$76.239,86

- \$35.953,61

\$28.511,52

FF MES

\$5.372,09

MES RECUP

-6,69

Se recupera en el año 3, en el mes de julio