



CASO PRÁCTICO NEGOCIO DE VENTAS DE EMPANADAS

1. Anota los ingresos de tu negocio:



¿Cuáles son los ingresos del negocio?

Es el dinero recibido por vender un producto o brindar un servicio.

Anota la fecha en que realizaste la venta	Producto vendido	¿Cuántos productos vendiste?	¿Cuánto pagó el cliente por cada producto?	Total de la compra (cantidad X precio)
Día	Concepto/ Artículo	Cantidad	Precio del producto/ servicio (\$)	Venta (cantidad X precio) \$
15	Empanadas de pollo-queso	30	2.500	75.000
15	Empanadas de carne molida	20	2.500	50.000
15	Empanadas vallunas	15	2.500	37.500
15	Empanadas rancheras	15	2.500	37.500
Total Ingresos diarios (VENTAS)				\$200.000
Total ingresos diarios x 26 días= Total ingresos mensuales (VENTAS)				\$5.200.000

2. Anota los costos de tu negocio:



¿Cuáles son los costos de tu negocio?

Todos los elementos usados directamente en la fabricación de un producto para brindar un servicio.

Por ejemplo, si tu producto es una empanada, los costos serán el maíz, la carne, el pollo, papa, verduras, condimentos, aceite, sal, etc.

www.crezcamos.com

edufin@crezcamos.com

Encuétranos como @crezcamos en:





Anota el día en el que hiciste la compra de los insumos y materia prima para tu negocio	Anota el nombre de los insumos y materia prima que compraste	Anota la cantidad que compraste	Anota el precio unitario de cada insumo o materia prima	Total costo (cantidad X precio)
Día	Concepto	Cantidad	Precio (\$)	Costo (cantidad X precio) \$
3	Harina de maíz	20 Kilogramos	5.000	100.000
5	Carne molida	4 Kilogramos	18.000	72.000
5	Pollo	8 Kilogramos	12.000	96.000
7	Queso	2 Kilogramos	8.000	16.000
8	Salchicha	12 Paquetes	5.000	60.000
6	Verduras	5 Paquetes	10.000	50.000
12	Papas	7 Kilogramos	1.500	10.500
12	Bolsas de papel	200 Unidades	500	100.000
15	Servilletas	4 Paquetes	5.000	20.000
20	Aceite	2 Litros	20.000	40.000
TOTAL COSTOS				\$564.500

3. Anota los gastos de tu negocio:



¿Cuáles son los gastos de mi negocio?

Todos los elementos que hacen funcionar el negocio.

Por ejemplo, en un negocio de venta de empanadas los gastos son el salario de quien lo atiende (sea el dueño o sea un empleado), el salario de un ayudante, los servicios públicos e incluso los imprevistos como el daño de la freidora.

www.crezcamos.com

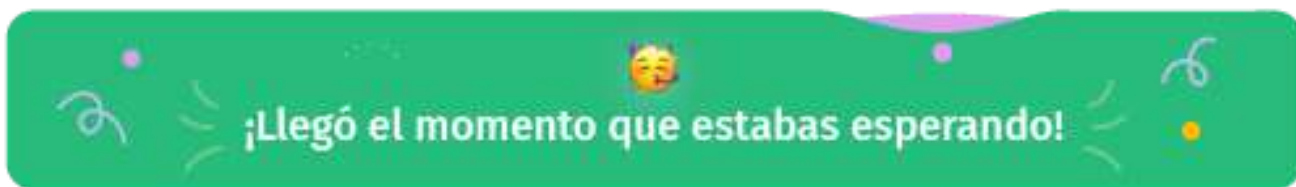
edufin@crezcamos.com

Encuétranos como @crezcamos en:





Anota el día en que realizaste el pago	Anota cuál fue el gasto	Anota la cantidad para ese gasto	Anota el precio del gasto	Total gasto (cantidad X precio)
Día	Concepto	Cantidad	Precio (\$)	Gasto (cantidad X precio) \$
10	Servicio de agua	1	50.000	50.000
15	Servicio de luz	1	20.000	20.000
18	Servicio de gas	1	15.000	15.000
30	Salario Don José	26 días	40.000	1.040.000
30	Ayudante del negocio	26 días	20.000	520.000
TOTAL GASTOS				\$ 1.645.000



Para saber si tu negocio generó en el mes ganancias o pérdidas realiza el **ESTADO DE RESULTADOS MENSUAL**, comparando tus ingresos contra tus costos y gastos.

ESTADO DE RESULTADOS

Anota las ventas totales del mes	TOTAL INGRESOS (VENTAS)	\$5.200.000
Anota el total de costos del mes	Total costos	\$564.500
Anota el total de gastos del mes	Total gastos	\$1.645.000
Suma los costos y los gastos del mes para calcular el total de egresos (salidas de dinero).	TOTAL DE EGRESOS (COSTOS + GASTOS)	\$2.209.500
Resta los costos y los gastos (total de egresos) al total de ventas mensuales	RESULTADO MENSUAL (TOTAL INGRESOS - TOTAL EGRESOS)	\$2.990.500

www.crezcamos.com

edufin@crezcamos.com

Encuétranos como @crezcamos en:

