

Herramienta de apoyo

Taller financiero – Modulo 01 - Costo unitario

En esta herramienta trabajaremos en el cálculo del costo unitario de nuestros productos.

Recuerda que para calcular el costo unitario debes tener en cuenta la siguiente formula:

$$\frac{\text{Costo total}}{\text{Número de unidades (gramos, mililitros)}}$$

Por ejemplo, si una libra de mango nos cuesta \$3.000 ¿Cuánto nos cuesta un gramo de mango?

$$\frac{\text{Costo total}}{\text{Número de unidades (gramos, mililitros)}} = \frac{\$3.000}{500 \text{ gramos}} = \$6 / \text{gramo}$$

Al conocer todos los costos unitarios podemos seguir con el nuestro cálculo del costo:

Ejemplo

si necesito 60g para hacer el jugo, ¿Cuál sería el costo de ese insumo?

$$\$6 \times 60 \text{ gramos} = \$3.600$$

Al conocer todos los costos unitarios podemos seguir con el nuestro cálculo del costo

(Resultado de multiplicar el costo unitario x la cantidad requerida)

Insumo	Costo unitario	Cantidad requerida para la preparación	TOTAL
Mango	\$6	60 gramos	\$360
Azúcar	\$2	25 gramos	\$50
Pitillo	\$100	1 Unidad	\$100

\$510

Herramienta de apoyo

Taller financiero – Modulo 01 - Costo unitario

Debes hacer lo mismo para todos los productos, con esto ya puedes definir el precio apropiado para la venta

Insumo	Costo unitario	Cantidad requerida para la preparación	TOTAL

Cuando ya tenemos el costo de cada uno de los productos, el siguiente paso es definir el precio de venta. Para definirlo lo primero que debemos hacer es respondernos la siguiente pregunta: ¿Cuál es el porcentaje de ganancia que quiero tener para mis productos?

Ejemplo **80%**

Cuando ya tenemos definido dicho porcentaje de ganancia deseado, vamos a realizar la siguiente operación:

$$\text{Precio de venta} = \frac{\text{Costo unitario del producto}}{\text{Número de unidades (gramos, mililitros)}}$$

Ejemplo

$$\begin{array}{l} \text{Precio de venta} \\ \text{Jugo de Mango} \end{array} = \frac{\$510}{(100\% - 80\%)} = \frac{\$510}{20\%} = \boxed{\$2.550}$$