

Calculadora de Costos: Gelatinas y Postres

Aprende a cobrar lo que realmente vale tu trabajo. Esta guía te ayudará a no perder ni un peso en ingredientes.

Ingrediente	Cantidad	Costo Unitario	Total
Gelatina Base	1 kg	\$5.00	\$5.00
Leche Condensada	1 lata	\$2.50	\$2.50
Fruta Fresca	500g	\$3.00	\$3.00

Fórmula Maestra:

Costo de Ingredientes + (Costo de Ingredientes * 0.30) [Margen de Error] + Mano de Obra = Precio Base.