Dubraska · ANDARA

GUIA GRATUITA

por Dubraska Andara

CALCULA EL PRECIO REAL DE TUS TORTAS EN 15 MINUTOS

La guía que te enseña a cobrar sin regalar tu trabajo



dubraska_andara

Repostería que genera dinero real

🎀 Chef Repostera · 25+ años de experiencia

Técnica + Rentabilidad

Dubraska · ANDARA

Si para ponerle precio a un pastel solo sumas los ingredientes, estás viendo una parte de la historia. En esta guía vas a descubrir los costos que te están dejando sin ganancia y una fórmula simple para poner precios con confianza

dubraska andara

LOS 5 COSTOS INVISIBLES QUE TE DEJAN SIN GANANCIA

La mayoría de las reposteras pierde dinero sin darse cuenta por estos 5 costos:

1. Tu hora de trabajo (el más ignorado)
Tu tiempo vale. Anota cuántas horas te toma cada pedido —amasar, hornear, decorar, empacar, entregar— y multiplícalas por un valor por hora justo (empieza con $5/hora y súbelo a medida que crezcas).

2. Gas y electricidad
Cada horneada cuesta. Calcula un aproximado por hora de horno encendido y súmalo a cada pedido.

3. Empaque y presentación
Cajas, bases, etiquetas, cintas, bolsas. Todo lo que el cliente se lleva, el cliente lo paga.

4. Merma, pruebas y errores
Ingredientes que se dañan, recetas de prueba, ese bizcocho que se hundió. Agrega un 10% sobre el costo de ingredientes para cubrirlo.

LOS 5 COSTOS INVISIBLES QUE TE DEJAN SIN GANANCIA

5. Transporte y entregas
Gasolina, taxi o moto. Si entregas a domicilio, ese costo va en el precio, no sale de tu ganancia.

Si alguno de estos te suena a "eso es muy poquito, no lo cuento"... ahí es exactamente donde se te está yendo la ganancia.

LA FÓRMULA EN 3 PASOS (EJEMPLO: PAN DE JAMÓN)

PASO 1 — Suma tus ingredientes

Harina, mantequilla, huevos, azúcar, levadura, jamón, tocineta, aceitunas, pasas...

Ejemplo: $11,00

PASO 2 — Suma tus costos invisibles

- Gas/electricidad del horneado: $1,50
- Empaque (caja + etiqueta): $2,00
- Merma y pruebas (10% de ingredientes): $1,50
- Transporte prorrateado: $1,00
- Tu mano de obra (3 horas × $5): $15,00
- Ejemplo: $21,00

COSTO REAL TOTAL: $32,00

(Los números son un ejemplo: ajústalos a tus costos reales)

LA FÓRMULA EN 3 PASOS (EJEMPLO: PAN DE JAMÓN)

PASO 3 — Aplica tu margen de ganancia

Fórmula: Precio de venta = Costo real ÷ (1 − margen deseado)

Con un margen del 35%:

$32,00 ÷ (1 − 0,35) = $32,00 ÷ 0,65 = $49,00

Ese es tu precio mínimo para ganar de verdad. Si lo vendías en $35, no estabas ganando: estabas regalando $14 de tu trabajo en cada pan.

Esto es un EJEMPLO, no tiene que ver con precios reales

TU PLANTILLA LISTA PARA USAR + REGLA DE ORO

MI PLANTILLA DE PRECIO (cópiala para cada producto)

- Ingredientes: $ _____
- Empaque: $ _____
- Gas / luz: $ _____
- Merma y pruebas (10%): $ _____
- Transporte / entregas: $ _____
- Mano de obra (_ horas × $_): $ _____
- COSTO REAL TOTAL: $ _____
- Margen deseado: _____%
- PRECIO DE VENTA = Costo ÷ (1 - margen): $ _____

REGLA DE ORO

Si te da pena decir tu precio en voz alta, el problema no es el precio: es que no confías en tus números. Cuando sabes exactamente cuánto te cuesta, cobras con seguridad. Cobra con números, no con culpa.

TUS PRÓXIMOS 2 PASOS

PASO 2 — Deja de calcular a mano: mi Calculadora Repostera ($15)

Hacer estas cuentas a mano para cada producto, cada vez, quita tiempo y se presta a errores. Mi Calculadora Repostera es una hoja automática, bonita y bien estructurada: solo colocas los precios de tus insumos y las cantidades de tu receta, y te da el costo real y el precio de venta al instante.

📲 Escríbeme CALCULADORA por DM y te la envío hoy mismo por Drive.

PASO 3 — Aprende conmigo en mis talleres

En mis talleres profundizamos en costos, menús rentables y estrategias para construir un negocio de repostería que sí deja dinero.

🎄 Navidad con Dubraska — presencial y online
📲 Sígueme en @dubraska_andara para más contenido de técnica + rentabilidad

© 2026 Dubraska Andara. Esta guía es gratuita para uso personal.

Dubraska · ANDARA

NOTAS

Sweetlovers Club

Con Dubraska Andara

Dubraska · ANDARA

NOTAS

Sweetlovers Club

Con Dubraska Andara

Dubraska · ANDARA

NOTAS

Sweetlovers Club

Con Dubraska Andara