


LOS 7 CONCEPTOS  **\$**
DE FINANZAS BÁSICOS QUE TODO
EMPRENDOR DEBE CONOCER

1. CAPITAL INICIAL

Monto de dinero necesario para comenzar un negocio.

Fórmula: $\text{Capital Inicial} = \text{Costo de Equipos} + \text{Inventario Inicial} + \text{Gastos de Instalación} + \text{Otros Gastos}$

Ejemplo: Para abrir una pastelería, necesitas dinero para comprar:

Hornos



\$50,000 MXN

Ingredientes



\$10,000 MXN

Muebles



\$20,000 MXN

Permisos



\$5,000 MXN

En total, necesitas \$85,000 MXN para comenzar.

2. COSTOS FIJOS

Gastos que no cambian con el volumen de producción o ventas.

Fórmula: $\text{Costos Fijos} = \text{Alquiler} + \text{Sueldos} + \text{Servicios Públicos}$

Ejemplo: Cada mes, tu pastelería paga:

Sueldos



\$15,000 MXN

Alquiler



\$20,000 MXN

Servicios Luz y Agua



\$5,000 MXN

Eso hace un total de \$40,000 MXN en costos fijos mensuales.

3. COSTOS VARIABLES

Gastos que cambian directamente con el volumen de producción o ventas.

Fórmula: $\text{Costos Variables} = \text{Costo por Unidad} \times \text{Cantidad Producida}$

Ejemplo: Si haces un pastel y los ingredientes cuestan \$50 MXN, y haces 100 pasteles, el costo total de los ingredientes es \$5,000 MXN.



4. UTILIDAD NETA

Es la cantidad total de dinero que queda después de deducir todos los gastos, impuestos y otros costos de los ingresos totales. Es el "beneficio final" de la empresa.

Fórmula: $\text{Neta} = \text{Ingresos Totales} - \text{Gastos Totales}$

Ejemplo: Si tu pastelería ganó \$100,000 MXN en ventas y tuvo gastos de \$80,000 MXN, tu utilidad neta es \$20,000 MXN.



5. MARGEN NETA

Es un porcentaje que muestra cuánto de cada peso de ventas se convierte en ganancia después de todos los costos y gastos.

Fórmula: Margen Neto = $(Utilidad Neta / Ingresos Totales) \times 100$

Ejemplo: Si tu pastelería tiene una utilidad neta de \$20,000 MXN y los ingresos totales son \$100,000 MXN, el margen neto es 20%. Esto significa que por cada peso de ventas, \$0.20 es ganancia.



6. MARGEN BRUTO

Porcentaje de ingresos que queda después de cubrir los costos de producción.

Fórmula: Margen Bruto = $[(Ingresos - Costos de Venta) / Ingresos] \times 100$

Ejemplo: Si vendes una pastel a \$100 MXN y los ingredientes cuestan \$60 MXN, tu ganancia bruta por pastel es \$40 MXN. El margen de ganancia bruta es 40%.



7. PUNTO DE EQUILIBRIO

Nivel de ventas necesario para cubrir todos los costos fijos y variables.

Fórmula: Punto de Equilibrio = $\text{Costos Fijos} / (\text{Precio de Venta} - \text{Costo Variable por Unidad})$

Ejemplo: Si tus costos fijos son \$40,000 MXN y cada pastel se vende a \$100 MXN pero cuesta \$50 MXN hacerla, necesitas vender 800 pasteles para cubrir todos tus costos.

Costos fijos



1 pasteles



\$100 MXN

Ingredientes



\$50 MXN

800 pasteles





@piensaloasi.official