

L U M B R E



Pambazos y flautas: el lote de 80 piezas que se vende en la hora de la salida

Materia: Cocina y negocio

03/10/2026

Antes de empezar

Receta de pambazos y flautas para vender, con rellenos de lote, ficha de costo que incluye aceite y gas, precio por pieza y por combo, escenarios de venta y los errores del frito.

QUÉ APRENDERÁS

- Costear un lote de 80 piezas mixtas de pambazo y flauta, calcular el costo real con la merma de la fritura, fijar el precio por pieza y proyectar la ganancia de la jornada de la tarde.

Qué vendes y a quién

Botana frita y bañada: pambazo de papa con chorizo bañado en chile guajillo y flauta de pollo, vendidos por pieza con su lechuga, crema, queso y salsa. Es el producto de la tarde: se cocina una vez, se mantiene en charola y se despacha en dos horas.

Estudiantes que salen de clase entre la una y las tres de la tarde, empleados de giro comercial que bajan por su comida rápida, y mamás y papás que recogen a los niños y compran para la casa. Compran de dos a cuatro piezas y piden la salsa aparte.

La idea en una línea

Botana frita y bañada: pambazo de papa con chorizo bañado en chile guajillo y flauta de pollo, vendidos por pieza con su lechuga, crema, queso y salsa. Es el producto de la tarde: se cocina una vez, se mantiene en charola y se despacha en dos horas.

VIDEO

Cómo hacer pambazos mexicanos de chorizo y papas

El bañado y el dorado: lo que hace que la pieza se venda a simple vista.



Escanea para verlo en Lumbre

<https://www.youtube.com/watch?v=De26XZh1A7k>

Por qué prende este producto

La botana frita se vende por aspecto y por olor: la pieza dorada y bañada entra por los ojos. Y es rendidora porque el relleno es papa, no carne; el costo está en el chile, el aceite y la mano de obra, no en la proteína.

Insumos: lo que sale cada lote

40 pambazos y 40 flautas, con su acompañamiento aparte en cada orden

Insumo	Cantidad	Precio de referencia	Costo en el lote
Pan telera chica para pambazo	30 pieza	\$4.50 por pieza	\$135.00
Tortilla de maíz para flauta	0.6 kg	\$34.00 por kg	\$20.40
Papa	2 kg	\$28.00 por kg	\$56.00
Chorizo para el relleno	0.5 kg	\$95.00 por kg	\$47.50
Pechuga cocida y deshebrada	0.7 kg	\$85.00 por kg	\$59.50
Chile guajillo para el bañado	0.25 kg	\$90.00 por kg	\$22.50
Aceite para freír	0.5 litro	\$38.00 por litro	\$19.00
Lechuga, crema, queso y cebolla	0.7 kg	\$45.00 por kg	\$31.50
Vinagre, sal, hojitas y especias	incluido	se paga por lote	\$22.00
Gas de la fritura y del bañado	incluido	se paga por lote	\$38.00
Papel, servilletas y bolsas para 80 órdenes	incluido	se paga por lote	\$55.00
TOTAL DEL LOTE	80 piezas	9% de merma	\$506.40

El lote cuesta \$506.40 y rinde 80 piezas, o sea \$6.33 por pieza antes de merma. Si 9% se daña, se pega o no se vende, te quedan 72.8 piezas buenas y el costo real sube a \$6.96 por pieza. Ese es el número con el que se fija el precio, no el primero.

Las reglas de este producto, con su ejemplo

Lo que tienes que tener claro	Cómo se ve en este producto
el relleno rendidor manda el margen	la papa estira el lote y la carne solo da sabor
el aceite y el gas son costo del lote	medio litro de aceite y la fritura se anotan con el chile
la merma del frito es alta	nueve de cada cien piezas se rompen o quedan grasosas

Lo que tienes que tener claro	Cómo se ve en este producto
la pieza se vende por su aspecto	dorada, escurrida y bañada pareja entra por la vista
el combo sube el ticket sin subir precio	dos piezas con bebida a 42 pesos salen de la misma charola
el acompañamiento viaja aparte	crema y queso se agrian si esperan encima de la pieza
la charola se repone, no se vacía	doce piezas visibles y el resto guardado en la olla
la tanda de la tarde es la hora buena	de la una a las tres se hace la venta de la escuela y la oficina
la salsa es lo que hace que vuelvan	la pieza se olvida, la salsa se recuerda y se pide
no se fríe lo que no se va a vender	se fríe por tandas y lo crudo aguanta el lote
la merma se pesa, no se estima	lo que se rompió se anota y entra al costo por pieza
el precio se compara con la cafetería	a 18 pesos la pieza le gana al sándwich empaquetado
el costo por pieza se calcula dividiendo el costo del lote entre las piezas buenas que quedan después de la merma	lote de \$506.40 para 80 piezas: \$6.33 cada una, y con 9% de merma sube a \$6.96
la ganancia de una jornada es el número de piezas vendidas por el margen de cada pieza, y todavía no descuenta los gastos fijos del mes	105 piezas por \$11.04 de margen dan \$1,160 antes de gastos

A qué precio se vende

Tres formas de colocar el mismo producto

Dónde lo vendes	Precio por pieza	Por qué ese precio
Pieza suelta a la salida de escuelas	\$18 por pieza	El estudiante llega con billete de 20 y compra sin contar
Orden de dos piezas con bebida	\$42 el combo	Sube el ticket sin subir el precio unitario y sale de la misma charola
Charola de 20 piezas para reunión	\$340 con salsa aparte	El pedido de junta se paga a precio de mayoreo y deja volumen

Margen de cada pieza

Vendiendo a \$18.00 y costándote \$6.96, cada pieza deja \$11.04 (61% del precio). De ahí salen los gastos fijos del mes y tu sueldo.

Cuánto deja: día, semana y mes

Proyección con el mismo margen por pieza

Escenario	Piezas vendidas	Ingreso del día	Ganancia del día (antes de gastos fijos)
Día flojo	55 piezas	\$990	\$607
Día normal	105 piezas	\$1,890	\$1,160
Día bueno	165 piezas	\$2,970	\$1,822

Ganancia por escenario de venta

	Día flojo	Día normal	Día bueno
Ganancia del día (MXN)	990	1890	2970

Unidad: MXN

Fuente: Cálculo con los costos de este objeto

El gráfico interactivo es interactivo en la versión online.



Los números del negocio, no de la receta

Cuenta del mes	Monto
Piezas vendidas al mes (105 por día, 5 días)	2100
Ganancia bruta del mes	\$23,192
Gasto fijo: Gas de la cocina	-\$420.00
Gasto fijo: Cuota del lugar o permiso del puesto	-\$350.00
Gasto fijo: Luz y agua	-\$190.00
Gasto fijo: Transporte de insumos	-\$240.00
Ganancia neta estimada del mes	\$21,992

Cuenta del mes	Monto
Punto de equilibrio (piezas para no perder)	109 piezas al mes
Inversión en equipo y utensilios	\$2,600 (se recupera en ~3 días de venta normal)

La receta, con cantidades de lote

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

1. Cómo se hace



Montaje, empaque y transporte

- Cazuela de barro u olla amplia para el bañado, para que la pieza entre de golpe y salga pareja.
- Freidora o sartén hondo con rejilla de escurrido: el escurrido es parte del producto.
- Charolas con papel estraza, una caja para el pan y otra para las flautas.
- Vasos de salsa verde y roja con cuchara, y molcajete chico si trabajas en punto fijo.
- Hielera chica con la crema y el queso: con el calor de la tarde se agrian en dos horas.
- Letrero con el precio de la pieza, el del combo y el de la charola, escrito grande.

Errores típicos de este producto

Lo que hunde la ganancia de este producto

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Freír a aceite tibio	La pieza absorbe grasa y se rompe	Esperar a que esté caliente y freír por tandas cortas
Bañado espeso	No cubre parejo y se reseca en la charola	El chile se adelgaza con caldo tibio y se cuela
Relleno con caldo	La tortilla se rompe al freír	El pollo va seco y la papa ligada, no aguada
Crema y queso encima desde la cocina	Se marchitan y la pieza llega fea	El acompañamiento va aparte y lo pone el cliente

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Calcular el lote sin aceite ni gas	El costo real sube y el margen se achica	El aceite y el gas de la fritura entran al lote
Charola vacía a las tres	El cliente ve vacío y se va a otro lado	Se vende por tandas y se repone de la olla

Checa si ya entendiste el producto

2. ¿Cuánto cuesta producir una pieza buena de este producto, en pesos? Usa el costo del lote entre las piezas buenas.

Respuesta:

3. En un día normal vendes 105 piezas. ¿Cuánto de ganancia entra ese día antes de descontar los gastos fijos?

Respuesta:

4. Si la siguiente temporada sube el precio de tus insumos un 15%, ¿cuál es la reacción correcta?

- ☐ volver a calcular el costo por pieza y decidir si subes precio o reduces porción
- ☐ mantener el precio y aguantar la pérdida hasta que baje el insumo
- ☐ bajar la calidad del insumo para conservar el precio
- ☐ subir el precio el mismo 15% sin tocar el costeo

5. El lote cuesta 506.40 pesos, rinde 80 piezas y se rompen o quedan grasosas 7. ¿Cuál es el costo por pieza que debes usar para fijar precio?

- ☐ \$6.33
- ☐ \$6.96
- ☐ \$5.75
- ☐ \$7.42

6. El relleno que estira el lote es la _____, el bañado se hace con chile _____, y la crema y el queso viajan _____.

7. Une cada situación del puesto con la regla que le corresponde.

7.	aceite y gas de la fritura	-----
7.	las piezas que se rompieron	-----
7.	dos piezas con refresco a 42 pesos	-----
7.	la charola a media tarde	-----

Opciones: costo del lote · merma del frito · subir el ticket sin subir precio · se repone, no se vacía

ACTIVIDAD INTERACTIVA
DISPONIBLE EN LUMBRE

8. Una de estas líneas trae un error de costeo. ¿Cuál?



9. Son las tres de la tarde, la escuela ya cerró y te quedan 30 piezas. ¿Qué hace más dinero?

- ☐ bajar a 14 la pieza en las últimas dos horas y acabar el lote
- ☐ guardarlas para mañana y volver a freírlas
- ☐ regalarlas a los vecinos para que te recuerden
- ☐ cerrar y dejarlas en la charola

Reflexiona: Antes de responder calcula cuánto cuesta que te sobre el lote.

10. Vender mucho alcanza para que el negocio sea bueno.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

11. Con los números de este objeto: ¿cuántas piezas tendrías que vender al mes para cubrir tus gastos fijos y cuánto tiempo tardarías en recuperar el equipo?

Usa el punto de equilibrio y la ganancia del día normal.

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN
LUMBRE

12. Chequeo del producto



Atribución de video e imágenes

Video y fotos externas usadas en este objeto

Recurso	Fuente	Licencia
Video: pambazos mexicanos de chorizo y papa	YouTube · receta verificada	embebido, sin descarga
Foto: pambazo bañado	File:Pambazo.jpg · No machine-readable author provided. AluK4rd assumed (based on copyright claims).	Public domain
Foto: flauta de pollo frita	File:Flauta (Septiembre 6-2022).jpg · JSeb05	CC BY-SA 4.0

Precios de referencia

Los precios de insumos son de referencia (septiembre de 2026, zona urbana de México, tianguis y autoservicio). Sirven para entender el método y comparar. Antes de arrancar, sustitúyelos por los precios de tu mercado y vuelve a correr las mismas cuentas.

Ficha del producto

Datos del negocio en una sola tabla

Campo	Valor
Colección	Apoyos de estudio · Lumbre › Negocios Caseros de Cocina › Tacos y tortas
Ruta y etapa	nc-r-antojitos · Tacos y tortas
Producto	Pambazos y flautas: el lote de 80 piezas que se vende en la hora de la salida
Costo del lote	\$506.40 por 80 piezas
Costo por pieza buena	\$6.96 (merma 9%)
Precio sugerido	\$18.00

Campo	Valor
Margen por pieza	\$11.04 (61%)
Ganancia en día normal	\$1,160
Ganancia neta mensual estimada	\$21,992
Punto de equilibrio	109 piezas al mes
Video verificado	De26XZh1A7k
Autor	Roadwise Consulting

Cómo usar esta ficha

Imprímela o cópiala en tu cuaderno de cuentas. Cambia solo tres cosas cuando la vuelvas a correr: precio del insumo, piezas por día y gastos fijos. Todo lo demás se recalcula solo.

Referencia curricular

Materia:	Cocina y negocio
----------	------------------

Versión interactiva completa (con actividades, videos y autoevaluación):



<https://lumbre.lat/object/nc-antojitos-05>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat