

L U M B R E



Nachos con queso y guacamole: la charola de 40 y el ticket que no es ganancia

Materia: Cocina y negocio

03/10/2026

Antes de empezar

Receta de nachos con salsa de queso, frijol, pico de gallo y guacamole para vender, ficha de costo por charola, precio del ticket alto con margen ajustado, escenarios de fin de semana y errores de la salsa de queso.

QUÉ APRENDERÁS

- Costear una tanda de 40 charolas de nachos con queso y guacamole, calcular el costo por charola buena, ver cómo un ticket alto puede tener margen porcentual bajo, y proyectar la ganancia del fin de semana.

Qué vendes y a quién

Charola individual de totopos cubiertos con frijol refrito, salsa de queso caliente, pico de gallo y un lado de guacamole. Es la botana de ver el partido, de la junta de amigos y de la función del sábado: se cobra caro por charola, pero el queso y el aguacate se comen la mitad del precio.

El grupo de cuatro que llega a ver el juego y pide dos charolas, la pareja de sábado, el vecino que encarga para la junta y el cliente que ya volvió por la tercera vez. Compran por charola y se van con el plato en la mano.

La idea en una línea

Charola individual de totopos cubiertos con frijol refrito, salsa de queso caliente, pico de gallo y un lado de guacamole. Es la botana de ver el partido, de la junta de amigos y de la función del sábado: se cobra caro por charola, pero el queso y el aguacate se comen la mitad del precio.

VIDEO

Nachos con guacamole y queso, la botana para picar

La charola armada: totopo, frijol, queso caliente y guacamole al lado.



Escanea para verlo en Lumbre

<https://www.youtube.com/watch?v=Z7xZvaArvu4>

Por qué prende este producto

La charola de nachos sube el ticket de la tarde sin prender la freidora: el trabajo es armar, no cocinar. Pero es el producto donde el costo por orden pesa más, porque el queso y el aguacate entran en cantidad: aquí se aprende la diferencia entre precio alto y margen grande.

Insumos: lo que sale cada lote

40 charolas individuales con totopo, frijol, queso caliente, pico y guacamole

Insumo	Cantidad	Precio de referencia	Costo en el lote
Totopos de maíz para la charola	2.4 kg	\$85.00 por kg	\$204.00
Queso amarillo para la salsa de queso	2 kg	\$105.00 por kg	\$210.00
Leche evaporada para la salsa de queso	0.5 litro	\$35.00 por litro	\$17.50
Aguacate para el guacamole de la charola	1 kg	\$60.00 por kg	\$60.00
Jitomate, chile poblano y cebolla del pico	1.2 kg	\$34.00 por kg	\$40.80
Frijol refrito para el fondo	0.8 kg	\$30.00 por kg	\$24.00
Salsa y pico de gallo de la tanda	incluido	se paga por lote	\$60.00
Gas de la salsa de queso y del frijol	incluido	se paga por lote	\$45.00
Charolas de cartón, servilleta y cucharas para 40	incluido	se paga por lote	\$110.00
TOTAL DEL LOTE	40 piezas	5% de merma	\$771.30

El lote cuesta \$771.30 y rinde 40 piezas, o sea \$19.28 por pieza antes de merma. Si 5% se daña, se pega o no se vende, te quedan 38 piezas buenas y el costo real sube a \$20.30 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 totopo se escoge grueso	el delgado se ablanda con el queso caliente
el frijol va espeso y en capa delgada	el caldo de más hunde la charola
la salsa de queso se hace a fuego bajo	fuego alto corta el queso y hace grumos
el pico de gallo se escurre antes de armar	su jugo ablanda el totopo en el camino

Lo que tienes que tener claro	Cómo se ve en este producto
el guacamole va al lado	encima tapa el queso y se oxida en el trayecto
la charola se arma al pagar	armada de antemano llega sin crujiente
el lote se costea con su charola	totopo, queso, aguacate, frijol, gas y charola van en el mismo renglón
la merma sube el costo real	de 40 charolas se pierden 2 y el costo se reparte entre 38
el ticket alto no es margen grande	cobrar 45 con costo de 20 da el margen porcentual más ajustado del puesto
el queso se ofrece a la mitad	bajar la onza de queso sube el margen sin que el cliente lo sienta
el totopo manda la textura	la charola se juzga por el crujiente, no por la cantidad
el kilo de queso se anota	con precio de 45, los kilos que salen deciden el día
el costo por pieza se calcula dividiendo el costo del lote entre las piezas buenas que quedan después de la merma	lote de \$771.30 para 40 piezas: \$19.28 cada una, y con 5% de merma sube a \$20.30
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	34 piezas por \$24.70 de margen dan \$840 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
Charola individual completa	\$45 la charola	El ticket alto del partido: cuatro componentes en un solo plato
Dos charolas con refresco familiar	\$110 la orden	La orden de la pareja: sube la caja sin armar dos veces
Charola para seis personas	\$210 la charola grande	El encargo del sábado: sale a 35 por persona y se entrega en una sola bandeja

Margen de cada pieza

Vendiendo a \$45.00 y costándote \$20.30, cada pieza deja \$24.70 (55% 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	22 piezas	\$990	\$543
Día normal	34 piezas	\$1,530	\$840
Día bueno	38 piezas	\$1,710	\$939

Ganancia por escenario de venta

	Día flojo	Día normal	Día bueno
Ganancia del día (MXN)	990	1530	1710

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 (34 por día, 5 días)	680
Ganancia bruta del mes	\$16,798
Gasto fijo: Gas y luz de la cocina	-\$420.00
Gasto fijo: Cuota del lugar o permiso	-\$340.00
Gasto fijo: Luz, agua y hielo	-\$200.00
Gasto fijo: Transporte y mercado	-\$260.00
Ganancia neta estimada del mes	\$15,578

Cuenta del mes	Monto
Punto de equilibrio (piezas para no perder)	50 piezas al mes
Inversión en equipo y utensilios	\$4,200 (se recupera en ~6 días de venta normal)

La receta, con cantidades de lote

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

1. Cómo se hace



Montaje, empaque y transporte

- Cacerola de doble fondo para la salsa de queso, con fuego bajo y cuchara de palo.
- Charolas de cartón duro en pila, con compartimento para el guacamole.
- Refractario con el frijol espeso tapado y caliente.
- Colador para el pico de gallo, para que escurra antes de armar.
- Molcajote o bowl con el guacamole de la tanda, con papel film encima.
- Letrero con los tres precios y la advertencia de que se arma al momento.

Errores típicos de este producto

Lo que hunde la ganancia de este producto

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Totopo delgado de harina prensada	Se ablanda con el queso	Comprar totopo grueso y parejo
Frijol con caldo	Hunde la charola y llega hecha pasta	Capa delgada y frijol espeso
Queso a fuego alto	Se corta y hace grumos	Fuego bajo y moviendo
Pico de gallo sin escurrir	El jugo ablanda el totopo en el camino	Picar, escurrir y después armar
Armar la charola de antemano	Llega sin crujiente y sin cliente	Armar cuando ya pagó
No pesar el queso del día	El costo se va con la cuchara	Anotar los kilos que salieron

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 34 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. La tanda cuesta 771.30 pesos para 40 charolas y se pierden 2 por totopo aguado. ¿Cuál es el costo por charola buena?

- ☐ \$20.30
- ☐ \$19.28
- ☐ \$21.50
- ☐ \$19.85

6. Vender la charola a 45 pesos significa que deja más ganancia porcentual que la flauta de papa a 10.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

7. Une cada práctica de la charola con lo que cuida.

7.	el frijol espeso en capa delgada	-----
7.	la salsa de queso a fuego bajo	-----
7.	el pico de gallo escurrido	-----
7.	ofrecer la mitad del queso	-----

Opciones: que la charola no se hunda · que cubra parejo sin grumos · que el totopo llegue crujiente · subir el margen sin bajar la venta

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

8. ¿Cuál paso está mal hecho?



ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

9. A media tarde te queda salsa de queso cortada con grumos y totopo suficiente. ¿Qué haces?



10. Pones la charola grande para seis a 210 pesos en lugar de seis charolas individuales. ¿Qué cambia en tu operación?

- ☐ baja el trabajo de armar y sube la caja de una sola entrega
- ☐ sube el margen porcentual porque el totopo rinde más
- ☐ baja la merma porque se sirve menos queso
- ☐ desaparece la necesidad de anotar los kilos

Reflexiona: Antes de contestar piensa en tu hora de trabajo, no solo en el dinero.

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

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

12. 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

13. Chequeo del producto



Atribución de video e imágenes

Video y fotos externas usadas en este objeto

Recurso	Fuente	Licencia
Video: nachos con guacamole y queso	YouTube · Algopacomer	embebido, sin descarga
Foto: plato de nachos con queso	File:Nachos (2897108459).jpg · Mack Male from Edmonton, AB, Canada	CC BY-SA 2.0
Foto: salsa roja asada mexicana	File:Salsa roja asada mexicana.jpg · Gabymuz	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 › Botanas y dorados
Ruta y etapa	nc-r-antojitos · Botanas y dorados
Producto	Nachos con queso y guacamole: la charola de 40 y el ticket que no es ganancia
Costo del lote	\$771.30 por 40 piezas
Costo por pieza buena	\$20.30 (merma 5%)
Precio sugerido	\$45.00
Margen por pieza	\$24.70 (55%)
Ganancia en día normal	\$840
Ganancia neta mensual estimada	\$15,578
Punto de equilibrio	50 piezas al mes
Video verificado	Z7xZvaArvu4

Campo	Valor
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-botana-04>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat