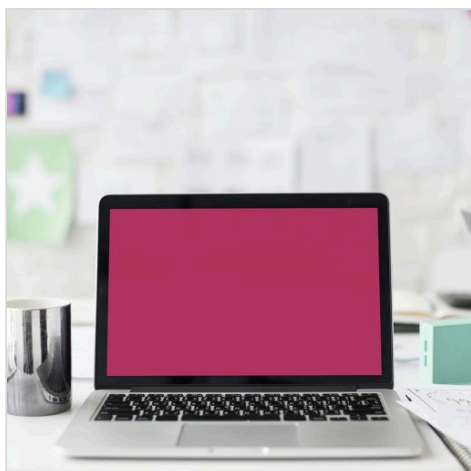


L U M B R E



Chocolate caliente espumoso: cincuenta vasos, el molinillo y el costo por vaso bueno

Materia: Cocina y negocio

03/10/2026

Antes de empezar

Chocolate caliente espumoso para vender: costeo del lote con chocolate de mesa, leche y piloncillo, ficha de costo por vaso bueno con la merma del fondo y de la espuma caída, precio del vaso, del vaso con malvaviscos y de la jarra de dos litros, escenarios de temporada y errores de la olla.

QUÉ APRENDERÁS

- Costear una producción de 50 vasos de chocolate caliente, calcular el costo por vaso bueno con la merma del ocho por ciento, fijar el precio del vaso, del vaso con malvaviscos y de la jarra de la posada, y proyectar la ganancia de una temporada de cinco días.

Qué vendes y a quién

Chocolate de mesa batido en molinillo dentro de la olla, espeso, con espuma y canela, servido en vaso de 250 mililitros con tapa. Es la bebida de la tarde y de la noche en temporada de frío: se vende en la esquina, en las posadas, en el panteón el dos de noviembre y en la puerta de la escuela a la salida, y se acompaña con el pan de la misma ruta.

La pareja que sale a caminar y busca algo dulce y caliente, la niña que lo pide con malvaviscos encima, el grupo de la posada que encarga dos litros, la señora que va al panteón y lleva su propio termo lleno, y la oficina que manda por seis vasos con conchas para la media tarde. Compran antojo y temperatura: el chocolate tibio sin espuma se ve y se cobra diferente.

La idea en una línea

Chocolate de mesa batido en molinillo dentro de la olla, espeso, con espuma y canela, servido en vaso de 250 mililitros con tapa. Es la bebida de la tarde y de la noche en temporada de frío: se vende en la esquina, en las posadas, en el panteón el dos de noviembre y en la puerta de la escuela a la salida, y se acompaña con el pan de la misma ruta.

VIDEO

Chocolate caliente para vender o para las posadas

La espuma se levanta con el molinillo en la olla caliente: el batido de cuchara no levanta cuerpo.



Escanea para verlo en Lumbre

<https://www.youtube.com/watch?v=TUNjaGsMcp8>

Por qué prende este producto

Este objeto enseña el otro lado del costeo, porque su margen porcentual es el más bajo de la etapa: 49.3 por ciento. La mitad del lote se va en los dos ingredientes que mandan en el sabor, el chocolate de mesa a 145 el kilo y los diez litros de leche, que juntos suman 483 de los 816 pesos. Y sin embargo cada vaso deja 17.26 pesos, cuatro con treinta y cinco centavos más que el vaso de café de olla, porque se vende a 35. La lección es de efectivo, no de porcentaje: el 58.7 del café de olla parece mejor número y deja menos dinero por vaso.

Insumos: lo que sale cada lote

50 vasos de 250 mililitros con espuma; la merma del ocho por ciento es lo que se pega al fondo, la espuma caída y lo que regresó de la jarra

Insumo	Cantidad	Precio de referencia	Costo en el lote
Chocolate de mesa de olor	1.4 kg	\$145.00 por kg	\$203.00
Leche entera	10 litro	\$28.00 por litro	\$280.00
Leche condensada	2 lata	\$42.00 por lata	\$84.00
Canela en rama	0.15 kg	\$120.00 por kg	\$18.00
Piloncillo	0.8 kg	\$45.00 por kg	\$36.00
Vaso con tapa y charola para 50 servicios	incluido	se paga por lote	\$90.00
Gas del hervor y del batido	incluido	se paga por lote	\$75.00
Bolsa, servilleta y cucharilla	incluido	se paga por lote	\$30.00
TOTAL DEL LOTE	50 piezas	8% de merma	\$816.00

El lote cuesta \$816.00 y rinde 50 piezas, o sea \$16.32 por pieza antes de merma. Si 8% se daña, se pega o no se vende, te quedan 46 piezas buenas y el costo real sube a \$17.74 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 chocolate se ralla o se pica fino	el trozo entero no se funde parejo y deja arena en el fondo del vaso
la leche se templea y no se deja hervir	hervida suelta olor a cocido y ese olor apaga el aroma del chocolate de mesa
el chocolate se funde con un poco de leche, en comalito aparte	directo al fondo de la olla se pega y toda la tanda sabe a quemado
la espuma se levanta con molinillo caliente	el batido de cuchara no levanta cuerpo y el vaso pierde lo que lo hace de treinta y cinco pesos
el dulce entra al final, probando	el chocolate de mesa ya trae su azúcar y la condensada se agrega al último
el vaso se sirve con espuma hasta el borde	la espuma es la venta; sin ella el cliente ve chocolate tibio y regatea
la jarra del encargo se aparta con nombre y adelanto	el encargo se pagó antes de que existiera la fila, así que la fila no la toca
la merma del chocolate se queda en el fondo y en la espuma caída	cuatro vasos de cincuenta: 65.28 pesos, y el costo sube de 16.32 a 17.74
la temporada de frío define los días de venta	de noviembre a febrero se venden cinco días con los mismos gastos fijos del mes
el vaso se vende acompañado, no solo	con la concha o el pan de la misma ruta la orden sube sin otra producción
la leche se compra en garrafón de diez litros	el litro suelto sale a 34 contra los 28 del garrafón: seis pesos de diferencia en cada litro de la tanda
los malvaviscos se ponen al momento, no en la jarra	en la jarra caliente se disuelven y el encargo llega pegajoso y sin espuma
el costo por pieza se calcula dividiendo el costo del lote entre las piezas buenas que quedan después de la merma	lote de \$816.00 para 50 piezas: \$16.32 cada una, y con 8% de merma sube a \$17.74
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	30 piezas por \$17.26 de margen dan \$518 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
Vaso de 250 mililitros en la tarde	\$35 la pieza	El precio del antojo caliente: se paga por la espuma y por el frío de la calle
Vaso con malvaviscos o con galleta encima	\$40 la pieza	Cinco pesos más por dos malvaviscos de veinte centavos: el renglón que sube la orden sin encender otra olla
Jarra de dos litros para la posada	\$190 la jarra	Ocho vasos de 250 a 23.75 por vaso, con una sola cuenta, adelanto y nombre en la jarra

Margen de cada pieza

Vendiendo a \$35.00 y costándote \$17.74, cada pieza deja \$17.26 (49% 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	18 piezas	\$630	\$311
Día normal	30 piezas	\$1,050	\$518
Día bueno	38 piezas	\$1,330	\$656

Ganancia por escenario de venta

	Día flojo	Día normal	Día bueno
Ganancia del día (MXN)	630	1050	1330

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 (30 por día, 5 días)	600
Ganancia bruta del mes	\$10,357
Gasto fijo: Gas de la temporada	-\$640.00
Gasto fijo: Renta del puesto	-\$500.00
Gasto fijo: Agua, jabón y desinfección	-\$300.00
Gasto fijo: Transporte del mandado	-\$220.00
Ganancia neta estimada del mes	\$8,697
Punto de equilibrio (piezas para no perder)	97 piezas al mes
Inversión en equipo y utensilios	\$5,400 (se recupera en ~11 días de venta normal)

Lo que se daña, sobra y duele

En el chocolate la merma tiene dos formas y las dos valen dinero. La primera son los cuatro vasos de los cincuenta que se quedan pegados al fondo de la olla y la espuma que se cae en la jarra, 65.28 pesos de producto ya hecho. La segunda es la jarra del encargo que se vendió a la fila en lugar de al cliente que la había pagado por adelantado: ésa no es merma de producto, es merma de temporada, porque el precio de la posada se pierde junto con el encargo.

La receta, con cantidades de lote

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

1. Cómo se hace



Montaje, empaque y transporte

- Olla de peltre de cinco litros con fuego de burbuja chica, comalito aparte para el chocolate y molinillo de varillas limpias.
- Vaso de 250 mililitros con tapa, charola de dos y cobertor para la jarra que sale a la calle.
- Cuchara de palo larga, rallador o cuchillo de punta y coladera chica para la leche con canela.

- Malvaviscos en frasco tapado y galletas en charola, a la vista del cliente, para el renglón de cinco pesos.
- Jarra de dos litros con el nombre del encargo y el adelanto anotado, reservada antes de la venta suelta.

Errores típicos de este producto

Lo que hunde la ganancia de este producto

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Chocolate en tableta entera	Se echa así a la olla por ahorrar el rallado.	Se ralla o se pica fino: el trozo entero no se funde parejo y deja arena en el fondo del vaso.
Leche hervida	El fuego alto y la prisa de la tarde.	Se temple sin hervor: hervida suelta olor a cocido que apaga el aroma del chocolate de mesa.
Espuma de cuchara	Parece lo mismo y ahorra el molinillo.	La espuma se levanta con molinillo en caliente: sin espuma el vaso vale lo que se ve, y se ve chocolate tibio.
Endulzar al principio	Se vacía la condensada junto con la leche fría.	El dulce entra al final y probando: el chocolate ya trae azúcar y el vaso empalagado no se recomienda.
Vender la jarra del encargo a la fila	La fila de la posada y el dinero en la mano.	La jarra se aparta con nombre y adelanto desde antes: romper el encargo cuesta el precio de toda la temporada.

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 30 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 de chocolate caliente cuesta 816 pesos por 50 vasos y se pegan al fondo o regresan de la jarra 4 vasos. ¿Cuál es el costo por vaso bueno?

☐ \$17.74

☐ \$16.32

☐ \$18.60

☐ \$17.10

6. Se puede servir el vaso sin espuma mientras el cliente no lo note, porque el sabor del chocolate es el mismo.

☐ Verdadero

☐ Falso

7. La espuma del chocolate caliente se levanta con el _____ dentro de la olla caliente, no con la cuchara.

8. Une cada práctica de la olla de chocolate con lo que evita.

8.	rallar el chocolate antes de encender	-----
8.	fundir el chocolate en comalito aparte	-----
8.	endulzar al final y probando	-----
8.	poner los malvaviscos al momento	-----

Opciones: que no quede arena en el fondo del vaso · que la tanda no sepa a fondo pegado · que el vaso no salga empalagado · que el encargo no llegue pegajoso

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN
LUMBRE

9. ¿Cuál paso está mal hecho?



10. Ordena la tarde de la olla de chocolate.

Rallar el chocolate y partir la canela antes de encender el fuego

Calentar la leche con canela sin dejar que suelte el hervor

Derretir el chocolate rallado con un poco de leche, aparte

Levantar la espuma con el molinillo, dentro de la olla caliente

Endulzar probando, servir con espuma y anotar el cierre

ACTIVIDAD
INTERACTIVA
DISPONIBLE
EN LUMBRE

11. Es la posada de las ocho, la jarra del encargo está apartada con su nombre y la fila de la calle pide justo ésa porque es la que se ve más llena. ¿Qué haces?



12. Metes el vaso con malvaviscos en la carta de la temporada. ¿Qué cambia primero en la cuenta?

- ☐ sube la orden cinco pesos por vaso sin más olla ni más tanda, y se vuelve el renglón que piden los niños
- ☐ baja la merma del ocho por ciento de la olla
- ☐ sube el margen porcentual del lote completo
- ☐ baja el costo de la leche y del chocolate por comprar más

Reflexiona: Antes de contestar piensa qué hace un renglón nuevo que no cambia el costo del lote.

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

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

14. 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

15. Chequeo del producto



Atribución de video e imágenes

Video y fotos externas usadas en este objeto

Recurso	Fuente	Licencia
Video: chocolate caliente para vender	YouTube · Cocina Y Más Con Armida	embebido, sin descarga
Foto: chocolate caliente con espuma	File:Hot chocolate (1).jpg · Jo Anslow from Cambridge	CC BY-SA 2.0
Foto: chocolate atole en jarra	File:La degustación de chocolate atole.jpg · Museo Textil Oaxaca	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 > Café de la mañana
Ruta y etapa	nc-r-desayuno · Café de la mañana
Producto	Chocolate caliente espumoso: cincuenta vasos, el molinillo y el costo por vaso bueno
Costo del lote	\$816.00 por 50 piezas
Costo por pieza buena	\$17.74 (merma 8%)
Precio sugerido	\$35.00
Margen por pieza	\$17.26 (49%)

Campo	Valor
Ganancia en día normal	\$518
Ganancia neta mensual estimada	\$8,697
Punto de equilibrio	97 piezas al mes
Video verificado	TuNjaGsMcp8
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
----------	------------------

Versi\u00f3n interactiva completa (con actividades, v\u00e9deos y autoevaluaci\u00f3n):



<https://lumbre.lat/object/nc-caf-04>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat