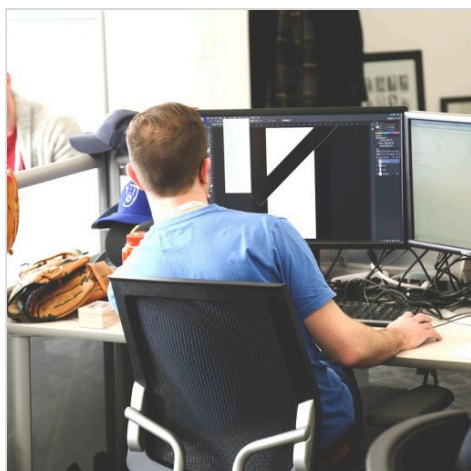


L U M B R E



Fruta picada con chile y limón: cuarenta y cinco vasos y la merma del corte

Materia: Cocina y negocio

03/10/2026

Antes de empezar

Fruta picada con limón, chile piquín y chamoy para vender: costeo del lote de 45 vasos, ficha de costo por vaso bueno con la merma del corte, precio del vaso chico y del grande, escenarios de la tarde, punto de equilibrio, merma de la fruta y errores del camión de fruta.

QUÉ APRENDERÁS

- Costear 45 vasos de fruta picada con chile y limón, calcular el costo por vaso bueno con la merma del corte, fijar el precio del vaso y del vaso grande, y proyectar la ganancia de una tarde de calor.

Qué vendes y a quién

Vaso de fruta picada de temporada con limón, chile piquín o salsa, chamoy y sal de grano, servido bien frío con palillo. Se vende en la banqueta, en la puerta de la escuela, en el parque y en la tarde de calor. Es el negocio con la mejor rotación de la etapa y con la merma más cruel, porque lo cortado no espera.

El muchacho que sale de la escuela con veinte pesos, la familia del parque en la tarde, la oficinista que merienda fruta en lugar de pan, el albañil que busca algo frío y el vecino que pide el vaso grande para compartir. Compran fresco, barato y rápido, y compran de paso: la ubicación vale más que la receta.

La idea en una línea

Vaso de fruta picada de temporada con limón, chile piquín o salsa, chamoy y sal de grano, servido bien frío con palillo. Se vende en la banqueta, en la puerta de la escuela, en el parque y en la tarde de calor. Es el negocio con la mejor rotación de la etapa y con la merma más cruel, porque lo cortado no espera.

VIDEO

Fruta picada con chile y limón

La fruta se corta por tanda y se mantiene con hielo: lo cortado no espera.



Escanea para verlo en Lumbre

<https://www.youtube.com/watch?v=oZ5lxqsKfYo>

Por qué prende este producto

La fruta entra a catorce y quince pesos el kilo en temporada y se sale a veinte por una porción de 250 gramos, así que el margen porcentual podría ser enorme. No lo es: la merma del doce por ciento no es de desperdicio de cáscara sino de corte, porque la sandía que no se vendió a las seis se oxida, se aguada y se tira. El número de este negocio no se mejora cortando más barato: se mejora cortando la cantidad que dice la hora.

Insumos: lo que sale cada lote

45 vasos de 350 mililitros con fruta mixta, limón, chile y chamoy al gusto del cliente

Insumo	Cantidad	Precio de referencia	Costo en el lote
Piña pelada	5 kg	\$25.00 por kg	\$125.00
Sandía	6 kg	\$14.00 por kg	\$84.00
Mango	3 kg	\$30.00 por kg	\$90.00
Melón	3 kg	\$18.00 por kg	\$54.00
Limón	1.2 kg	\$32.00 por kg	\$38.40
Chile piquín y chile en polvo	0.4 kg	\$90.00 por kg	\$36.00
Chamoy y miel de hormiga	1.5 litro	\$40.00 por litro	\$60.00
Vaso con tapa y palillo para 45	incluido	se paga por lote	\$70.00
Hielo, agua y desinfección de la fruta	incluido	se paga por lote	\$40.00
Servilleta, bolsa y etiqueta	incluido	se paga por lote	\$20.00
TOTAL DEL LOTE	45 piezas	12% de merma	\$617.40

El lote cuesta \$617.40 y rinde 45 piezas, o sea \$13.72 por pieza antes de merma. Si 12% se daña, se pega o no se vende, te quedan 39.6 piezas buenas y el costo real sube a \$15.59 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
la fruta se compra por temporada y para dos días	la pieza madura de más se vuelve merma antes de llegar al vaso
la fruta se lava, se desinfecta y se escurre antes de cortar	el lavado es la revisión que se pide en cualquier inspección de higiene
el cuchillo de la cáscara no toca la pulpa	dos tablas y dos cuchillos es la regla de la cocina segura
el corte va por tanda sobre hielo	lo cortado desde la mañana se agua, se oxida y se tira a las seis
el limón y el chile se sirven frente al cliente	el olor y el sonido son la venta, no el cartel del puesto
el hielo y la sombra sostienen la charola	fruta al sol pierde firmeza en media hora y esa fruta no se vende
el chamoy entra con botella medida	el aderezo servido a mano es el costo que se escapa de la ficha
la merma del corte es del doce por ciento	cinco punto cuatro vasos de cuarenta y cinco se van en la fruta que no se vendió
el vaso grande sube el ticket con fruta ya cortada	cuarenta pesos por medio litro de la misma mezcla, sin nuevo insumo
la charola para la oficina se cotiza con la entrega	treinta y cinco pesos por vaso, una sola cuenta y la charola que regresa
la fruta que sobra no se ofrece al día siguiente	se retira, se anota y se corrige el corte: la salud del cliente vale más que un kilo
el registro de lo que quedó manda la compra	la nota de la fruta sobrante dice qué se compra y qué se quita de la mezcla
el costo por pieza se calcula dividiendo el costo del lote entre las piezas buenas que quedan después de la merma	lote de \$617.40 para 45 piezas: \$13.72 cada una, y con 12% de merma sube a \$15.59
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	38 piezas por \$14.41 de margen dan \$548 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 chico de 350 mililitros	\$30 el vaso	El precio de la escuela y de la banqueta, con limón y chile incluidos
Vaso grande de 500 mililitros	\$40 el vaso	La merienda que comparte: el vaso grande sube el ticket con fruta que ya está cortada
Charola para quince personas en la oficina	\$525 la charola	Sale a 35 por vaso con la salsa aparte: se entrega a la hora exacta y la charola regresa

Margen de cada pieza

Vendiendo a \$30.00 y costándote \$15.59, cada pieza deja \$14.41 (48% 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	\$660	\$317
Día normal	38 piezas	\$1,140	\$548
Día bueno	50 piezas	\$1,500	\$720

Ganancia por escenario de venta

	Día flojo	Día normal	Día bueno
Ganancia del día (MXN)	660	1140	1500

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 (38 por día, 6 días)	912
Ganancia bruta del mes	\$13,141
Gasto fijo: Renta del espacio y permiso del tianguis	-\$620.00
Gasto fijo: Hielo, agua y gas	-\$380.00
Gasto fijo: Transporte al mercado temprano	-\$260.00
Gasto fijo: Desinfección, servilleta y trapos	-\$300.00
Ganancia neta estimada del mes	\$11,581
Punto de equilibrio (piezas para no perder)	109 piezas al mes
Inversión en equipo y utensilios	\$6,800 (se recupera en ~13 días de venta normal)

Lo que se daña, sobra y duele

La merma es del doce por ciento: cinco vasos y cuatro décimas de cuarenta y cinco, o 84.19 pesos por tarde. Es la merma más alta de la etapa y la más honesta, porque avisa antes de irse: la sandía cortada suelta agua, el mango se oscurece y la piña se pone ácida. Se ataca en tres puntos. En el corte, tandas chicas sobre hielo. En la mezcla, fruta que aguanta: piña, melón y manzana ácida sostienen la charola, y la sandía entra al final. En la hora, remate a las seis y cierre a las siete, porque la tarde que se alarga vende menos y tira más.

La receta, con cantidades de lote

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

1. Cómo se hace



Montaje, empaque y transporte

- Tabla de cortar de dos colores, cuchillo de filetear y cuchillo de punta, con desinfectante al lado.
- Charolas de acero con orillas, hielera grande con lecho de hielo y tapaderas para cada fruta.

- Botellas exprimidoras de limón, frasco de chile piquín con cuchara, chamoy y miel en botellas con medida.
- Vasos transparentes con tapa y palillo, con la lista de precios a la altura del ojo del cliente.
- Mesa con sombra o toldo, bote de basura para cáscara y trapeador: el piso mojado es la caída y la clausura.

Errores típicos de este producto

Lo que hunde la ganancia de este producto

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Cortar toda la fruta en la mañana	Creer que así se atiende rápido.	Se corta por tanda sobre hielo: lo cortado se agua, se oxida y se tira a las seis.
Un solo cuchillo para cáscara y pulpa	Es el que está afilado.	Dos tablas y dos cuchillos: la cáscara toca tierra y la pulpa va a la boca del cliente.
Fruta al sol y sin hielo	El puesto se encogió para pagar menos renta.	Lecho de hielo y sombra: la fruta aguada se tira y el cliente que se dio cuenta no vuelve.
Chamoy servido con cuchara libre	Así el vaso se ve más lleno.	Botella con medida: el chamoy es insumo costoso y se va sin aparecer en la cuenta.
Vender la fruta sobante del día	No se quiere tirar nada.	Se retira y se anota: la fruta aguada de la tarde es la que enferma y la que cierra el puesto.
No medir qué fruta quedó	Se compra por costumbre la siguiente vez.	Registro de fruta sobrante por kilo: ahí se ve cuál fruta no se vende y cuál hay que quitar de la mezcla.

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 38 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 617.40 pesos por 45 vasos y se pierden 5.4 vasos por fruta aguada, oxidada y no vendida. ¿Cuál es el costo por vaso bueno?

- ☐ \$15.59
- ☐ \$13.72
- ☐ \$16.80
- ☐ \$14.90

6. Conviene cortar toda la fruta temprano para atender rápido la hora de la salida de la escuela.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

7. El cuchillo con el que se pela la cáscara no es el mismo con el que se corta la _____.

8. Une cada práctica del camión de fruta con lo que defiende.

8.	comprar fruta para dos días	-----
8.	exprimir el limón delante del cliente	-----
8.	poner la botella medida de chamoy	-----
8.	rematar y bajar a las seis	-----

Opciones: que la pieza madura no se vuelva merma antes del vaso · que el olor y el sonido hagan la venta · que el aderezo no se escape de la ficha · que la tarde larga no se convierta en fruta tirada

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN
LUMBRE

9. ¿Cuál paso está mal hecho?



10. Ordena la tarde del vaso de fruta, del mercado al mostrador.

Escoger fruta de temporada por peso y por olor _____

Desinfectar tres minutos, enjuagar y escurrir _____

Retirar cáscara con el cuchillo que no toca la pulpa _____

Cortar por tanda y acomodar sobre hielo en la charola _____

Limón y chile al frente, hielo en la caja y registro de lo que quedó

ACTIVIDAD
INTERACTIVA
DISPONIBLE EN
LUMBRE

11. Son las cinco y media, queda media charola de sandía cortada y llegó una familia que quiere cuatro vasos grandes. ¿Qué haces?



12. Anotas tres tardes y ves que siempre queda medio kilo de mango y nada de piña. ¿Qué cambias primero?

☐ la mezcla: más piña y menos mango, porque la fruta que no se vende no es la que más gana

☐ el precio del vaso, para que se venda todo

☐ el chile, para que la fruta sepa distinto

☐ la hora de cierre, para vender una hora menos

Reflexiona: Antes de contestar piensa qué renglón corrige el registro de lo que quedó.

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: fruta picada con chile y limón	YouTube · Narci Cortes	embebido, sin descarga
Foto: ensalada de fruta picada	File:Fruit salad (1).jpg · Renee Comet (Photographer)	Public domain
Foto: piña picada en trozos	File:PINEAPPLE.jpg · DromoTetteh	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 > Fruta, yogur y bowls
Ruta y etapa	nc-r-desayuno · Fruta, yogur y bowls
Producto	Fruta picada con chile y limón: cuarenta y cinco vasos y la merma del corte
Costo del lote	\$617.40 por 45 piezas
Costo por pieza buena	\$15.59 (merma 12%)
Precio sugerido	\$30.00
Margen por pieza	\$14.41 (48%)
Ganancia en día normal	\$548

Campo	Valor
Ganancia neta mensual estimada	\$11,581
Punto de equilibrio	109 piezas al mes
Video verificado	oZ5lxqsKfYo
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-fru-03>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat