

L U M B R E



Sándwich de miga en charola para junta: noventa bocados, el corte con hilo y la venta por encargo

Materia: Cocina y negocio

03/10/2026

Antes de empezar

Sándwiches de miga para juntas y eventos: lote de noventa piezas, ficha de costo por pieza buena con merma del corte, precio por pieza y por charola de treinta, relleno preparado de un día antes, cadena de frío, escenarios de encargo y errores de la charola.

QUÉ APRENDERÁS

- Costear una producción de noventa piezas de sándwich de miga, calcular el costo por pieza buena con la merma del desmoldado, fijar el precio por pieza y por charola de treinta, y proyectar la ganancia de un mes de encargos de fin de semana.

Qué vendes y a quién

Sándwich de miga de tres capas, sin corteza, relleno de jamón, queso crema y pollo con morrón y aceituna, cortado en barras pareadas y armado en charola para junta, velada y reunión de vecinos. Se vende por encargo, con cuenta cerrada y entrega a hora fija, y se cobra por pieza o por charola completa.

La presidenta de la junta vecinal que pide noventa bocados para el cierre del mes, la maestra del comité que reúne a las mamás del salón, la oficina que celebra el cumpleaños con charola y refresco, y la señora que lleva la miga a la velación. Compran cantidad pareja, bandeja presentable y que llegue a tiempo.

La idea en una línea

Sándwich de miga de tres capas, sin corteza, relleno de jamón, queso crema y pollo con morrón y aceituna, cortado en barras pareadas y armado en charola para junta, velada y reunión de vecinos. Se vende por encargo, con cuenta cerrada y entrega a hora fija, y se cobra por pieza o por charola completa.

VIDEO

Los sándwiches de miga no son caros si los haces en casa

El armado en capas y el corte parejo: la charola se vende por lo pareja que se ve.



Escanea para verlo en Lumbre

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

Por qué prende este producto

La miga es la venta que no se tira: se pide con dos o tres días de anticipación, se cobra o se abona y se entrega por charollas completas. Y como el relleno se hace de un día para otro, el trabajo del día de la junta se reduce a cortar, mojar y armar, que es donde está la ganancia por hora.

Insumos: lo que sale cada lote

Noventa piezas de miga en barra de tres rebanadas, con dos rellenos y charola de treinta

Insumo	Cantidad	Precio de referencia	Costo en el lote
Pan de miga o de molde sin corteza	135 rebanada	\$2.20 por rebanada	\$297.00
Jamón cocido en pieza	1.6 kg	\$140.00 por kg	\$224.00
Queso crema y manteca para aflojar	1.1 kg	\$120.00 por kg	\$132.00
Pechuga de pollo cocida y desmenuzada	1.4 kg	\$105.00 por kg	\$147.00
Lechuga, tomate secado y morrón encurtido	1.8 kg	\$34.00 por kg	\$61.20
Sal, limón, ajo y perejil del aliño	incluido	se paga por lote	\$25.00
Palillos, film y charolas de retorno	incluido	se paga por lote	\$60.00
Gas y luz de la cocción	incluido	se paga por lote	\$30.00
TOTAL DEL LOTE	90 piezas	8% de merma	\$976.20

El lote cuesta \$976.20 y rinde 90 piezas, o sea \$10.85 por pieza antes de merma. Si 8% se daña, se pega o no se vende, te quedan 82.8 piezas buenas y el costo real sube a \$11.79 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 pan se escoge delgado o se aplasta la pieza	miga gruesa hace barra alta que se parte al morder
la corteza se levanta con hilo, no con cuchillo	el cuchillo se lleva un dedo de pan y el corte se ve feo
el relleno se unta de tres milímetros	la miga es de un bocado: de más relleno la pieza se abre y no se sostiene
las barras se cortan del mismo largo	charola pareja es la charola que se vende completa
el relleno se prepara de un día antes	el sabor asienta y el día de la junta solo se corta y se arma
el pan se humedece con leche medida	pan seco se quiebra al morder y deja de ser miga
la merma de la miga se parte al desmoldar	siete piezas de noventa se abren en el corte y no se cobran
la miga se vende por charola, no por pieza	la cuenta de treinta bocados es la que vacía la producción del día
el encargo se toma con anticipo y con hora	la charola fiada o sin hora pactada es la que no aparece en la caja del sábado
el frío manda en el transporte	charola que llega tibia a la junta pierde la venta y la recomendación
el queso crema se afloja con leche	aflojar con grasa vuelve el bocado pesado y empalagoso
la charola se cuenta al salir y al regresar	treinta piezas contadas son treinta piezas cobradas y la charola que vuelve limpia
el costo por pieza se calcula dividiendo el costo del lote entre las piezas buenas que quedan después de la merma	lote de \$976.20 para 90 piezas: \$10.85 cada una, y con 8% de merma sube a \$11.79
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	90 piezas por \$12.21 de margen dan \$1,099 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 de miga	\$24 la pieza	El precio de la charola repartido: se cobra por bocado, no por peso
Charola de treinta piezas	\$660 la charola	Sale a 22 por pieza: treinta bocados con una sola cuenta y una sola entrega
Dos charolas con refresco incluido	\$1,400 el paquete	El paquete de la junta: sesenta piezas y seis litros, la venta que cierra el mes

Margen de cada pieza

Vendiendo a \$24.00 y costándote \$11.79, cada pieza deja \$12.21 (51% 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	50 piezas	\$1,200	\$611
Día normal	90 piezas	\$2,160	\$1,099
Día bueno	120 piezas	\$2,880	\$1,465

Ganancia por escenario de venta

	Día flojo	Día normal	Día bueno
Ganancia del día (MXN)	1200	2160	2880

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 (90 por día, 4 días)	1440
Ganancia bruta del mes	\$17,583
Gasto fijo: Transporte y refrigeración de la entrega	-\$850.00
Gasto fijo: Renta de cocina	-\$900.00
Gasto fijo: Charolas, film y desechables de reserva	-\$420.00
Gasto fijo: Agua, jabón y desinfección	-\$180.00
Ganancia neta estimada del mes	\$15,233
Punto de equilibrio (piezas para no perder)	193 piezas al mes
Inversión en equipo y utensilios	\$3,600 (se recupera en ~4 días de venta normal)

La receta, con cantidades de lote

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

1. Cómo se hace



Montaje, empaque y transporte

- Mesón limpio con charola de aluminio con borde alto y tapas para retorno.
- Hilo de cocina, espátula de pastel, regla de madera y cuchillo bien afilado para el corte.
- Refrigeradora despejada para la charola de treinta, con el frío arriba y el relleno en el medio.
- Hielera con placas frías y termómetro para el traslado de la junta.
- Libreta de encargos con nombre, fecha, hora, cantidad, anticipo y saldo.

Errores típicos de este producto

Lo que hunde la ganancia de este producto

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Corteza cortada con cuchillo	El ahorro del hilo y la prisa de la mañana.	Quitar la corteza con hilo tenso: se pierde la mitad de pan.
Relleno grueso	La gana de que se vea lleno y la pieza que se abre al morder.	Tres milímetros medidos con espátula, corridos hasta media orilla.
Pan sin humedecer	El salto del paso de la leche por miedo a mojar de más.	Humectación medida con brocha, charola tapada al frío una hora antes del corte.
Cortar sin enfriar	La junta es a las cinco y la charola sale del mesón directo a la caja.	Una hora de frío antes del corte: sin ese tiempo no hay pieza pareja, por más regla que se use.
Entregar sin cuenta cerrada	La confianza de la vecina y el saldo que se queda pendiente.	Anticipo al tomar el encargo, saldo al entregar y la firma o el mensaje que lo confirme.

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 90 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 producción cuesta 976.20 pesos por noventa piezas y se abren en el corte 7.2. ¿Cuál es el costo por pieza buena?

- ☐ \$11.79
- ☐ \$10.85
- ☐ \$12.60
- ☐ \$11.25

6. Levantar la corteza con cuchillo en lugar de hilo ahorra pan y dinero.

☐ Verdadero

☐ Falso

7. La charola va al frío una hora antes del corte porque sin ese tiempo no hay parejo.

8. Une cada decisión de la miga con lo que asegura.

8.	escoger pan delgado	-----
8.	untar tres milímetros	-----
8.	humedecer con leche	-----
8.	contar al salir y al regresar	-----

Opciones: bocado que se come sin abrir la pieza en dos · que la barra se sostenga al morder · que la miga no se quiebre ni sepa a pan de caja · cobrar las treinta piezas y recuperar la charola

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

9. ¿Cuál paso está mal hecho?



10. Ordena la semana de un encargo de noventa migas.

Cocer el pollo, desmenuzarlo y aflojar el queso crema _____

Preparar los dos rellenos y guardarlos tapados en el frío _____

Levantar cortezas con hilo y humedecer las rebanadas _____

Capas con relleno delgado y charola tapada al frío _____

Corte con regla, conteo por charola, hora y saldo anotados _____

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

11. La vecina del comité te pide tres charolas para el sábado y quiere pagar el lunes. ¿Qué haces?



12. Empiezas a cotizar el paquete de dos charolas con refresco incluido. ¿Qué se mueve primero?

- ☐ sube el importe por entrega y el volumen de la charola, con una sola visita
- ☐ sube el margen porcentual de cada pieza de miga
- ☐ desaparece la merma del corte
- ☐ baja el costo del pan de miga

Reflexiona: Antes de responder piensa cuánto te cuesta atender una entrega de sesenta piezas contra treinta visitas de dos.

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: sándwiches de miga caseros	YouTube · Paulina Cocina	embebido, sin descarga
Foto: sándwich de miga sin corteza	File:Sandwich de Miga.jpg · Brenton Walker from Buenos Aires, Argentina	CC BY 2.0
Foto: vitrina de sándwiches de miga	File:Vitrina con variedad de sandwiches de miga en confitería del centro de la Ciudad de Buenos Aires.jpg · autor no listado	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 > Molletes y sándwiches
Ruta y etapa	nc-r-desayuno · Molletes y sándwiches
Producto	Sándwich de miga en charola para junta: noventa bocados, el corte con hilo y la venta por encargo
Costo del lote	\$976.20 por 90 piezas
Costo por pieza buena	\$11.79 (merma 8%)
Precio sugerido	\$24.00
Margen por pieza	\$12.21 (51%)
Ganancia en día normal	\$1,099
Ganancia neta mensual estimada	\$15,233
Punto de equilibrio	193 piezas al mes
Video verificado	uYMJuIMsdvs
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-molle-05>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat