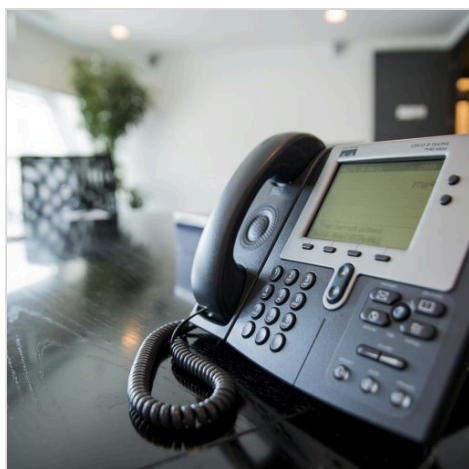


L U M B R E



Bolillo y telera por docena: el pan de todos los días y el margen que exige volumen

Materia: Cocina y negocio

03/10/2026

Antes de empezar

Bolillo y telera caseros para vender por docena y por mayoreo: lote de 240 piezas, ficha de costo por pieza con merma, precio de docena y de mayoreo, margen chico con volumen, horario de entrega, punto de equilibrio en piezas al mes y errores del fiado.

QUÉ APRENDERÁS

- Costear una producción de 240 bolillos y teleras, calcular el costo por pieza buena con la merma del costal, fijar el precio por docena y por mayoreo, entender el margen chico y proyectar la ganancia de una semana completa de venta diaria.

Qué vendes y a quién

Bolillo y telera de masa blanca cortita, hechos en casa por docenas: 240 piezas entre las dos, con corteza pareja y miga blanda para untar y para la sopa. Es el pan que se pide todos los días, se cobra barato y solo deja dinero si sale volumen, se vende por docena y no se falla en el horario.

La vecina del mandado que lleva tres docenas a la semana, la fonda que compra para el pozole y el caldo, la tortería que surte el sándwich de la mañana, el señor que pide cuatro para el café del medio día y la tiendita que te los deja en consignación.

Compran por costumbre y a la hora fija: el que llega tarde no compra.

La idea en una línea

Bolillo y telera de masa blanca cortita, hechos en casa por docenas: 240 piezas entre las dos, con corteza pareja y miga blanda para untar y para la sopa. Es el pan que se pide todos los días, se cobra barato y solo deja dinero si sale volumen, se vende por docena y no se falla en el horario.

VIDEO

Cómo hacer teleras mexicanas súper esponjosas

La telera: masa blanda, levado completo y corte que no se abre al hornear.



Escanea para verlo en Lumbre

<https://www.youtube.com/watch?v=0sYoClC3Bu8>

Por qué prende este producto

El bolillo y la telera son la venta más segura de la panadería: no pasan de moda, no se eligen por vista y se piden a la misma hora todos los días. A cambio, dejan centavos por pieza, así que el negocio no está en el precio sino en cuántas salen, a qué hora llegan y cuántas se pierden en el costal.

Insumos: lo que sale cada lote

240 piezas entre bolillos y teleras, 120 de cada uno, a 55 gramos de masa

Insumo	Cantidad	Precio de referencia	Costo en el lote
Harina de trigo para pan	10 kg	\$21.00 por kg	\$210.00
Manteca vegetal	0.5 kg	\$45.00 por kg	\$22.50
Levadura fresca	0.15 kg	\$180.00 por kg	\$27.00
Azúcar para la masa de telera	0.3 kg	\$30.00 por kg	\$9.00
Sal, malta y agua	incluido	se paga por lote	\$20.00
Bolsas de papel para 240 piezas	incluido	se paga por lote	\$45.00
TOTAL DEL LOTE	240 piezas	6% de merma	\$333.50

El lote cuesta \$333.50 y rinde 240 piezas, o sea \$1.39 por pieza antes de merma. Si 6% se daña, se pega o no se vende, te quedan 225.6 piezas buenas y el costo real sube a \$1.48 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 bolillo se vende por docena y por costumbre	la vecina del mandado lleva tres docenas a la semana, no una pieza

Lo que tienes que tener claro	Cómo se ve en este producto
el peso de la pieza es el contrato	a 55 gramos de masa, cinco gramos menos se sienten en la mesa
la merma del bolillo se come el día	catorce piezas de doscientas cuarenta se aplastan en el costal y no se cobran
la malta y el vapor parean la corteza	un bolillo pálido parece recalentado y el cliente lo baja de precio solo
el segundo levado no se apura	bolillo sin levar sale prieto y reseco, y la fonda no lo vuelve a pedir
el mayoreo se cotiza con lista y con punto de entrega	la tortería, la tienda y la fonda compran el mismo pan a distinto precio
el precio bajo no sube de golpe	de tres pesos a cuatro se pierde al cliente del mandado en una semana
la venta de la tarde es otra venta	el bolillo de las cuatro para el pozole no compite con el de las siete
el margen chico exige volumen y horario	un peso con setenta centavos de margen solo deja si salen cuatrocientas piezas al día
la harina se compra por costal de veinticinco kilos	el kilo suelto del autoservicio sube el costo de toda la semana
lo que no se vende se congela en bola, no horneado	la pieza horneada se endurece; la bola cruda espera su turno
el fiado se anota o no se fiade	la cuenta abierta de la fonda es la que hunde la caja del viernes
el costo por pieza se calcula dividiendo el costo del lote entre las piezas buenas que quedan después de la merma	lote de \$333.50 para 240 piezas: \$1.39 cada una, y con 6% de merma sube a \$1.48
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	400 piezas por \$1.72 de margen dan \$689 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
Docena en la ventana	\$36 la docena	El precio de la vecina, el que se paga sin regatear si llega a la hora

Dónde lo vendes	Precio por pieza	Por qué ese precio
Mayoreo a fonda y tortería	\$30 la docena	Seis pesos menos por docena y la venta asegurada de la semana
Bolsa de dos docenas para el mandado	\$68 la bolsa	Sale a 2.83 por pieza y mueve volumen sin abrir dos veces la caja

Margen de cada pieza

Vendiendo a \$3.20 y costándote \$1.48, cada pieza deja \$1.72 (54% 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	260 piezas	\$832	\$448
Día normal	400 piezas	\$1,280	\$689
Día bueno	470 piezas	\$1,504	\$809

Ganancia por escenario de venta

	Día flojo	Día normal	Día bueno
Ganancia del día (MXN)	832	1280	1504

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 (400 por día, 6 días)	9600
Ganancia bruta del mes	\$16,529

Cuenta del mes	Monto
Gasto fijo: Gas y leña del horno	-\$1450.00
Gasto fijo: Renta del local o del puesto	-\$1800.00
Gasto fijo: Luz, agua y hielo	-\$420.00
Gasto fijo: Transporte de harina y gas	-\$680.00
Ganancia neta estimada del mes	\$12,179
Punto de equilibrio (piezas para no perder)	2527 piezas al mes
Inversión en equipo y utensilios	\$7,200 (se recupera en ~11 días de venta normal)

La receta, con cantidades de lote

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

1. Cómo se hace



Montaje, empaque y transporte

- Mesón de mármol o de madera dura, rasurador, balanza y costales de harina a la pared.
- Charolas con manta y carretilla para mover 240 piezas sin aplastarlas.
- Costales limpios y bolsas de papel por docena: el pan caliente viaja en papel, no en plástico.
- Ruta de entrega con horario escrito: seis puntos antes de las siete y media, la ventana abierta hasta las nueve.
- Libreta de cuentas por punto, con el fiado de la fonda y la consignación de la tiendita al día.

Errores típicos de este producto

Lo que hunde la ganancia de este producto

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Fiado abierto sin límite	La fonda paga quincenal y el panadero sigue surtiendo porque no quiere perder la venta.	Tope de fiado por escrito y una sola voz para autorizar la entrega cuando se pasa el tope.

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Apurar el segundo levado	La prisa de la seis de la mañana y la fila que ya se formó.	Masa dividida en dos tandas y horario de salida fijo: el pan que no levó no sale, se anota y se corrige la hora de amasado.
Embolsar caliente	La bolsa de plástico y las docenas que se terminan de acomodar en el camión.	Rejilla de enfriado y embolsado en papel; dos minutos de espera salvan la docena entera.
Subir el precio de golpe	La harina sube y el panadero pasa de tres a cuatro pesos de un día para otro.	Se sube el precio de la docena, no el de la pieza, o se achica el peso con la etiqueta puesta; el cliente del mandado tolera el cambio explicado.
Perder la merma en el costal	Las piezas aplastadas en el fondo del costal se van sin contar.	Costal con divisiones, conteo al cargar y al descargar, y la merma anotada como lo que es: piezas que se pagaron y no se cobraron.

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 400 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 del día cuesta 333.50 pesos por 240 piezas y se aplastan o no se venden 14. ¿Cuál es el costo por pieza buena?

- ☐ \$1.48
- ☐ \$1.39
- ☐ \$1.62
- ☐ \$1.44

6. En un producto de margen chico, bajar la merma rinde más que subir el precio.

☐ Verdadero

☐ Falso

7. La masa del bolillo leva una segunda vez y no se apura, porque sin ese levado la miga sale _____.

8. Une cada práctica del pan de todos los días con lo que cuida.

8.	bolear a 55 gramos con balanza	_____
8.	chorro de agua al cerrar el horno	_____
8.	lista de mayoreo por punto	_____
8.	tope de fiado por escrito	_____

Opciones: que las doce piezas de la docena sean de la misma tanda · corteza brillante en lugar de bolillo pálido · vender la misma pieza a distinto precio sin regatear · que la caja del viernes no esté prestada

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

9. ¿Cuál paso está mal hecho?



10. Ordena la madrugada del panadero de bolillo.

Desleír la levadura en agua tibia con malta _____

Trabajar la masa hasta que se despegue de la mesa _____

Dividir a 55 gramos, bolear y marcar el corte _____

Segundo reposo tapado hasta que la pieza tiemble _____

Horneado con vapor, enfriado en rejilla y ruta por punto _____

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

11. La tiendita de la esquina te pide dos docenas en consignación cada martes. ¿Qué haces?



12. La harina sube 12% y decides achicar el bolillo de 55 a 50 gramos en lugar de mover la docena de 36 a 40. ¿Qué pasa primero?

- ☐ se nota en la mesa y baja la recompra antes de que suba la ganancia
- ☐ sube el margen porcentual sin ningún costo
- ☐ desaparece la merma del costal
- ☐ el cliente no percibe nada nunca

Reflexiona: Antes de responder piensa qué prefiere tu cliente: pagar un poco más o recibir menos pan sin aviso.

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: cómo hacer teleras mexicanas esponjosas	YouTube · Amigo panadero	embebido, sin descarga
Foto: bolillos sobre el mesón	File: Bolillo.jpg · Calipso03	CC BY-SA 4.0
Foto: bolillos en la mesa listos para embolsar	File: Agregados a la gastronomía mexicana, sincretismo 02, bolillos.jpg · Petrvs III	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 > Pan y conchas
Ruta y etapa	nc-r-desayuno · Pan y conchas
Producto	Bolillo y telera por docena: el pan de todos los días y el margen que exige volumen
Costo del lote	\$333.50 por 240 piezas
Costo por pieza buena	\$1.48 (merma 6%)
Precio sugerido	\$3.20
Margen por pieza	\$1.72 (54%)
Ganancia en día normal	\$689
Ganancia neta mensual estimada	\$12,179
Punto de equilibrio	2527 piezas al mes
Video verificado	OsYoCIC3Bu8
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-pan-05>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat