

L U M B R E



Quesadillas de huitlacoche: el producto de temporada que sube el precio

Materia: Cocina y negocio

03/10/2026

Antes de empezar

Receta de quesadillas de huitlacoche con quesillo para vender, con ficha de costo por pieza de relleno caro, precio de temporada, escenarios de lluvias y errores del huitlacoche.

QUÉ APRENDERÁS

- Costear un lote de 120 quesadillas de huitlacoche, entender cuánto pesa el relleno de temporada en el costo por pieza, fijar el precio alto que sostiene y proyectar la ganancia de la temporada.

Qué vendes y a quién

Quesadilla de comal con huitlacoche guisado con cebolla, chile y epazote, y quesillo de Oaxaca. Es el relleno de temporada de lluvias: cuesta más que el nopal y se vende más caro porque el cliente lo busca como plato, no como antojo barato.

El comensal que ya sabe lo que es el huitlacoche y lo pide por nombre, el visitante que quiere lo mexicano de temporada, la familia del fin de semana y el cliente de la fonda que paga por un plato distinto. Compran dos o tres piezas y se quedan por la salsa.

La idea en una línea

Quesadilla de comal con huitlacoche guisado con cebolla, chile y epazote, y quesillo de Oaxaca. Es el relleno de temporada de lluvias: cuesta más que el nopal y se vende más caro porque el cliente lo busca como plato, no como antojo barato.

VIDEO

Quesadillas de huitlacoche, receta fácil

El huitlacoche guisado con cebolla y chile: el relleno de temporada.



Escanea para verlo en Lumbre

https://www.youtube.com/watch?v=6zt9_tyLDss

Por qué prende este producto

El huitlacoche permite subir el precio sin subir el costo del envase ni del local: el cliente paga por el nombre y por la temporada. Es el producto que compensa un día flojo de quesadillas baratas, siempre que se guise bien y se sirva caliente.

Insumos: lo que sale cada lote

120 quesadillas de comal con huitlacoche guisado y quesillo

Insumo	Cantidad	Precio de referencia	Costo en el lote
Tortilla de maíz para quesadilla	4.8 kg	\$34.00 por kg	\$163.20
Quesillo deshebrado	2.4 kg	\$115.00 por kg	\$276.00
Huitlacoche limpio	1.6 kg	\$150.00 por kg	\$240.00
Cebolla	0.7 kg	\$32.00 por kg	\$22.40
Chile serrano	0.25 kg	\$90.00 por kg	\$22.50
Manteca, sal y epazote	incluido	se paga por lote	\$30.00
Gas de la cocina y del comal	incluido	se paga por lote	\$75.00
Papel estraza y bolsas para 120 piezas	incluido	se paga por lote	\$60.00
TOTAL DEL LOTE	120 piezas	10% de merma	\$889.10

El lote cuesta \$889.10 y rinde 120 piezas, o sea \$7.41 por pieza antes de merma. Si 10% se daña, se pega o no se vende, te quedan 108 piezas buenas y el costo real sube a \$8.23 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 huitlacoche se compra en temporada	de julio a octubre está tierno y rinde
se limpia sin agua a chorro	el chorro lo convierte en pasta
el guisado se sofríe hasta secar	su propio jugo es el sabor
la porción se mide con cuchara	el relleno caro no se dosifica al ojo
la salsa va al lado	encima tapa lo que el cliente vino a ver
el lote se costea completo	tortilla, quesillo, huitlacoche, gas y papel en el mismo renglón
la merma sube el costo real	de 120 piezas se pierden 12 y el costo se reparte entre 108
el precio de temporada lo sostiene el nombre	22 pesos por pieza, dicho en el letrero

Lo que tienes que tener claro	Cómo se ve en este producto
la pieza de probar abre el producto	el cliente nuevo entra por precio bajo, no por explicación
el guisado se vende por kilo	vender el guisado listo es otra venta sin otro comal
el comal se limpia entre rellenos	el resto quemado amarga la primera pieza
la temporada cierra con número	lo vendido decide cuántos kilos se compran el año que sigue
el costo por pieza se calcula dividiendo el costo del lote entre las piezas buenas que quedan después de la merma	lote de \$889.10 para 120 piezas: \$7.41 cada una, y con 10% de merma sube a \$8.23
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	75 piezas por \$13.77 de margen dan \$1,033 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 de huitlacoche con salsa	\$22 por quesadilla	El precio de temporada: se sostiene por el nombre del relleno
Dos piezas con bebida	\$48 el combo	Sube la orden sin tocar la pieza: así entra el cliente que solo quería probar
Guisado de huitlacoche por kilo	\$240 el kilo guisado	Vender el guisado listo abre la venta a quien lo lleva para su casa

Margen de cada pieza

Vendiendo a \$22.00 y costándote \$8.23, cada pieza deja \$13.77 (63% 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	\$1,100	\$688
Día normal	75 piezas	\$1,650	\$1,033
Día bueno	100 piezas	\$2,200	\$1,377

Ganancia por escenario de venta

	Día flojo	Día normal	Día bueno
Ganancia del día (MXN)	1100	1650	2200

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 (75 por día, 5 días)	1500
Ganancia bruta del mes	\$20,651
Gasto fijo: Gas de la cocina	-\$330.00
Gasto fijo: Cuota del lugar o permiso	-\$300.00
Gasto fijo: Luz y agua	-\$190.00
Gasto fijo: Transporte y mercado	-\$250.00
Ganancia neta estimada del mes	\$19,581
Punto de equilibrio (piezas para no perder)	78 piezas al mes
Inversión en equipo y utensilios	\$2,800 (se recupera en ~3 días de venta normal)

La receta, con cantidades de lote

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

1. Cómo se hace



Montaje, empaque y transporte

- Refractario con el guisado tibio, tapado y removido cada media hora.
- Comal limpio por tanda, con estopa y trapo para pasar entre rellenos.
- Cuchara sopera para dosificar el guisado: así el costo por pieza no se va.
- Hielera o refrigerio para el quesillo, porque el calor de temporada lo corta.
- Letrero que diga la temporada: el huitlacoche se vende por el nombre escrito.
- Charola de salsas al lado, con frasco separado para la de árbol.

Errores típicos de este producto

Lo que hunde la ganancia de este producto

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Comprar reventado	Rinde menos y sabe amargo	Escoger tierno y oscuro, en temporada
Lavar a chorro	Se hace pasta y se pierde sabor	Desmenuchar y limpiar con los dedos
Guisar con agua	Sabe aguado y enfría la tortilla	Sofreír hasta que suelte y seque su propio jugo
Salsa encima	Tapa el producto que el cliente vino a buscar	La salsa se sirve al lado
Dosificar al ojo	La pieza de más se come el margen del día	Cuchara sopera medida
Cocinar todo al principio	La última pieza sabe recalentada	Tandas cortas y guisado tibio

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 75 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. El lote cuesta 889.10 pesos para 120 piezas, con 10% de merma. ¿Cuál es el costo por pieza buena?

- ☐ \$8.23
- ☐ \$7.41
- ☐ \$9.10
- ☐ \$7.90

6. Poner la salsa encima de la quesadilla de huitlacoche ayuda a que el producto se vea mejor.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

7. La compra de la próxima temporada se decide con el _____ de lo que se vendió en la temporada pasada.

8. Une cada detalle del producto de temporada con su razón.

8.	huitlacoche tierno y oscuro	-----
8.	sofreír hasta que seque	-----
8.	cuchara sopera medida	-----
8.	pieza de probar	-----

Opciones: rinde y no sabe amargo · el sabor concentrado del guisado · el margen de la pieza cara · la puerta del cliente nuevo

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN
LUMBRE

9. ¿Cuál paso está mal hecho?



ACTIVIDAD
INTERACTIVA
DISPONIBLE EN
LUMBRE

10. En octubre el huitlacoche sube de 150 a 210 el kilo y te quedan tres kilos comprados. ¿Qué haces?



11. Pones la pieza de probar a 12 pesos los sábados por la mañana. ¿Qué esperas?

- ☐ que entren clientes nuevos que después pagan la pieza entera
- ☐ que el margen de la temporada suba con el precio bajo
- ☐ que la merma desaparezca porque vendes más rápido
- ☐ que el huitlacoche deje de ser producto de temporada

Reflexiona: Piensa en qué papel juega el precio bajo: abrir la puerta o hacer la caja.

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

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

13. 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

14. Chequeo del producto



Atribución de video e imágenes

Video y fotos externas usadas en este objeto

Recurso	Fuente	Licencia
Video: quesadillas de huitlacoche	YouTube · Cocina de Addy	embebido, sin descarga

Recurso	Fuente	Licencia
Foto: quesadilla de huitlacoche	File:Quesadilla de huitlacoche.jpg · Gunnar Wolf	CC BY 3.0
Foto: huitlacoche en la mazorca	File:Ustilago maydis 2.jpg · Jose Angel Urquia Goitia	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 › Quesadillas al comal
Ruta y etapa	nc-r-antojitos · Quesadillas al comal
Producto	Quesadillas de huitlacoche: el producto de temporada que sube el precio
Costo del lote	\$889.10 por 120 piezas
Costo por pieza buena	\$8.23 (merma 10%)
Precio sugerido	\$22.00
Margen por pieza	\$13.77 (63%)
Ganancia en día normal	\$1,033
Ganancia neta mensual estimada	\$19,581
Punto de equilibrio	78 piezas al mes
Video verificado	6zt9_tyLDss
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-quesa-05>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat