

L U M B R E



Tamales de pollo en salsa verde: el lote de 50 que se vende a las siete de la mañana

Materia: Cocina y negocio

03/10/2026

Antes de empezar

Receta de tamales verdes de pollo para vender, con masa, hoja y salsa de lote, ficha de costo completa, precio por pieza y por docena, escenarios de venta, punto de equilibrio y errores del tamal.

QUÉ APRENDERÁS

- Costear un lote de 50 tamales de pollo en salsa verde, calcular el costo por pieza con la merma de la vaporizada, fijar el precio por tamal y por docena, y proyectar la ganancia de la jornada matutina.

Qué vendes y a quién

Tamal de masa unta con manteca, relleno de pollo en salsa verde, envuelto en hoja de maíz y vaporizado la noche anterior para venderlo al día siguiente en canasta o vaporera. Es el desayuno de temporada alta: se vende solo, se transporta bien y no necesita refrigeración en la calle.

Oficinistas y comerciantes que desayunan afuera, gente en la parada del camión, familias que llevan el desayuno del domingo a casa, y oficinas que piden docenas para junta. Compran de uno a tres tamales y casi siempre llevan atole o pan junto.

La idea en una línea

Tamal de masa unta con manteca, relleno de pollo en salsa verde, envuelto en hoja de maíz y vaporizado la noche anterior para venderlo al día siguiente en canasta o vaporera. Es el desayuno de temporada alta: se vende solo, se transporta bien y no necesita refrigeración en la calle.

VIDEO

Los mejores tamales de pollo en chile verde, receta tradicional

La masa bien unta y el relleno con caldo: lo que hace que el tamal no se seco.



Escanea para verlo en Lumbre

<https://www.youtube.com/watch?v=Lma8QaZRucA>

Por qué prende este producto

El tamal es el producto de la mañana y del domingo: se compra por costumbre y se lleva para la casa. Rinde porque la masa llena, la hoja protege y el tamal aguanta caliente horas en la canasta sin perder nada.

Insumos: lo que sale cada lote

50 tamales grandes, con su cucharada de relleno y hoja limpia

Insumo	Cantidad	Precio de referencia	Costo en el lote
Masa de maíz nixtamalizado	3 kg	\$42.00 por kg	\$126.00
Pechuga y pierna de pollo	1.6 kg	\$85.00 por kg	\$136.00
Chile verde y tomatillo para la salsa	1 kg	\$38.00 por kg	\$38.00
Caldo, sal y especias	0.3 litro	\$20.00 por litro	\$6.00
Hojas de maíz para envolver	0.5 kg	\$60.00 por kg	\$30.00
Manteca para untar la masa	0.5 kg	\$55.00 por kg	\$27.50
Gas de la vaporizada de dos horas	incluido	se paga por lote	\$40.00
Salsa: fritura y licuado	incluido	se paga por lote	\$18.00
Bolsas y servilletas para 50 piezas	incluido	se paga por lote	\$35.00
TOTAL DEL LOTE	50 piezas	6% de merma	\$456.50

El lote cuesta \$456.50 y rinde 50 piezas, o sea \$9.13 por pieza antes de merma. Si 6% se daña, se pega o no se vende, te quedan 47 piezas buenas y el costo real sube a \$9.71 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 tamal se vende en la mañana	de seis a diez se hace la venta del desayuno y del domingo
la masa se prueba con el vaso de agua	si la bolita no flota, la masa todavía está pesada
la hoja se remoja desde la noche anterior	hoja seca es tamal abierto y pieza perdida
el caldo del pollo afina la salsa	no se usa agua sola, se usa el caldo de la cocción
la docena se anuncia escrita	el precio de la docena en el letrero mueve pedido grande

Lo que tienes que tener claro	Cómo se ve en este producto
la vaporera no se abre a la mitad	el aire frío deja el centro crudo y hay que tirar
el atole es margen puro	la bebida caliente casi no cuesta y sube el ticket de cada orden
la merma se cuenta, no se esconde	lo que se rompió entra al costo por pieza del lote
el tamal se vende caliente o no se vende	la canasta con trapo y papel mantiene la temperatura
el pedido grande se confirma por docena	se anota número de docenas y se cobra adelanto
no se hace lote para dos días	el tamal del segundo día pierde humedad y se reseca
la hoja limpia entra por la vista	el cliente escoge el tamal que se ve bien cerrado
el costo por pieza se calcula dividiendo el costo del lote entre las piezas buenas que quedan después de la merma	lote de \$456.50 para 50 piezas: \$9.13 cada una, y con 6% de merma sube a \$9.71
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	70 piezas por \$12.29 de margen dan \$860 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
Tamal suelto en la esquina	\$22 por pieza	El comprador de paso decide por número redondo y se lleva uno o dos
Docena para la casa	\$240 por docena	Dos pesos menos por pieza a cambio de mover doce de una sola vez
Media docena con atole para oficina	\$150 el combo	El combo es donde está la ganancia: el atole casi no cuesta y sube el ticket

Margen de cada pieza

Vendiendo a \$22.00 y costándote \$9.71, cada pieza deja \$12.29 (56% 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	35 piezas	\$770	\$430
Día normal	70 piezas	\$1,540	\$860
Día bueno	110 piezas	\$2,420	\$1,352

Ganancia por escenario de venta

	Día flojo	Día normal	Día bueno
Ganancia del día (MXN)	770	1540	2420

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 (70 por día, 5 días)	1400
Ganancia bruta del mes	\$17,202
Gasto fijo: Gas de la cocina	-\$380.00
Gasto fijo: Cuota del lugar o permiso	-\$300.00
Gasto fijo: Luz y agua	-\$180.00
Gasto fijo: Transporte de insumos	-\$220.00
Ganancia neta estimada del mes	\$16,122

Cuenta del mes	Monto
Punto de equilibrio (piezas para no perder)	88 piezas al mes
Inversión en equipo y utensilios	\$2,400 (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

- Vaporera de olla grande o tamalera de hoja, con su tapadera que no deje escapar el vapor.
- Canasta forrada con trapo y papel aluminio para conservar el calor en la venta ambulante.
- Mesa chica o tabla sobre caja: los tamalones se apilan parejos para que se vean llenos.
- Jarra de atole o champurrado junto a los tamalones: el combo es donde está el dinero.
- Bolsas de papel y servilleta suelta, a la mano, sin que el cliente pida.
- Letrero con el precio del suelto y el de la docena: la docena se vende sola si está escrita.

Errores típicos de este producto

Lo que hunde la ganancia de este producto

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Masa sin untar	El tamal sabe a tortilla dura y se desmorona	Untar con manteca hasta que la bolita flote
Hojas secas	Se abren en la vaporera y la pieza no se puede vender	Remojar desde la noche anterior y escurrir
Relleno demasiado líquido	El caldo corre y el tamal se rompe	El relleno va húmedo, no aguantado con caldo
Abrir la olla a la media hora	Entra aire y los tamalones quedan crudos	Una hora con tapa sellada, sin destapar

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Dejar tamalones pequeños sin contar	Se venden igual pero el costo real sube	Anotar como merma y ajustar el lote siguiente
Vender sin atole	Se pierde la mitad del ticket posible	El tamal se vende con la bebida caliente junto

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 70 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. Un lote de 456 pesos rinde 50 tamales y se abren 3 en la vaporera. Con 22 pesos de precio, ¿cuál es el margen por pieza?

- ☐ poco más de 12 pesos
- ☐ cerca de 9 pesos
- ☐ 13.40 pesos
- ☐ 11.20 pesos

6. Une cada detalle de la cocina con lo que resuelve en el producto.

6.	la bolita de masa que flota	-----
6.	la hoja remojada	-----
6.	el caldo de la cocción	-----
6.	la jarra de bebida caliente	-----

Opciones: la masa ya está unta · el tamal no se abre al vapor · lo que afina la salsa · margen puro junto al tamal

7. Ordena la producción del lote de tamales.

Remojar las hojas desde la noche anterior _____

Cocer el pollo y afinar la salsa verde con su caldo _____

Untar la masa con manteca hasta que flote la bolita _____

Extender masa sobre la hoja, poner relleno y cerrar _____

Vaporizar una hora con la tapa sellada sin destapar _____

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN
LUMBRE

8. ¿Cuál paso está mal hecho?



ACTIVIDAD
INTERACTIVA
DISPONIBLE EN
LUMBRE

9. Son las 9:40 de la mañana, te quedan 14 tamalones y la olla ya está tibia. ¿Qué decides?



10. Sostienes 70 tamalones vendidos por jornada a 22 pesos con la bebida caliente junto. ¿Qué mueve más la ganancia del mes?

- ☐ poner la jarra de atole visible junto a la olla
- ☐ bajar el precio del tamal a 20 para vender más piezas
- ☐ hacer un lote doble todos los días
- ☐ vender solo por docena a 240

Reflexiona: Piensa en qué se le agrega a la orden que ya te compran.

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

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

12. 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

13. Chequeo del producto



Atribución de video e imágenes

Video y fotos externas usadas en este objeto

Recurso	Fuente	Licencia
Video: tamales de pollo en chile verde	YouTube · De mi Rancho a Tu Cocina	embebido, sin descarga
Foto: tamales oaxaqueños abiertos	File:Tamales oaxaqueños, Mazatlán, 27 de marzo de 2023 08.jpg · El Nuevo Doge	CC0
Foto: olla de tamales en la calle	File:Tamales norteños.jpg · NachtBel	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 > Tamales y atole
Ruta y etapa	nc-r-antojitos · Tamales y atole
Producto	Tamales de pollo en salsa verde: el lote de 50 que se vende a las siete de la mañana
Costo del lote	\$456.50 por 50 piezas
Costo por pieza buena	\$9.71 (merma 6%)
Precio sugerido	\$22.00
Margen por pieza	\$12.29 (56%)

Campo	Valor
Ganancia en día normal	\$860
Ganancia neta mensual estimada	\$16,122
Punto de equilibrio	88 piezas al mes
Video verificado	Lma8QaZRucA
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-tamales-01>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat