

Caso práctico: ¿Cuánto cuesta realmente preparar un platillo?

Imagina que tienes un pequeño negocio de comida y quieres saber cuánto te cuesta preparar una **hamburguesa de pollo** antes de definir su precio de venta.

Para obtener un costo más completo, no solo consideraremos los ingredientes. También tomaremos en cuenta la mano de obra, los costos indirectos y el empaque.

1. Calcula el costo de los ingredientes

Primero, identifica cuánto utilizas de cada ingrediente y calcula cuánto cuesta esa cantidad.

Ingrediente	Cantidad utilizada	Precio de compra	Costo utilizado
Pan para hamburguesa	1 pieza	\$30 / 10 piezas	\$3.00
Pechuga de pollo	120 g	\$120 / kg	\$14.40
Lechuga	20 g	\$30 / 500 g	\$1.20
Jitomate	30 g	\$30 / kg	\$0.90
Queso	1 rebanada	\$60 / 20 piezas	\$3.00
Mayonesa	15 g	\$50 / 500 g	\$1.50
Total de ingredientes			\$24.00

Costo de ingredientes por hamburguesa: \$24.00

2. Agrega la mano de obra

Ahora calcula cuánto representa el trabajo de la persona que prepara el platillo.

Supongamos que:

- Un trabajador recibe **\$8,000 al mes**.
- Trabaja aproximadamente **200 horas al mes**.

Primero obtenemos el costo por hora:

$$\text{\$8,000} \div 200 \text{ horas} = \text{\$40 por hora}$$

Si preparar una hamburguesa toma aproximadamente **12 minutos**:

$$\text{\$40} \div 60 \times 12 = \text{\$8}$$

Costo de mano de obra por hamburguesa: \$8.00

3. Considera los costos indirectos

Son gastos necesarios para que el negocio pueda operar, aunque no formen parte directamente del platillo.

Por ejemplo:

- Gas
- Electricidad
- Agua
- Limpieza
- Renta
- Mantenimiento

Para este ejemplo, estimaremos que estos gastos representan **\$2 por hamburguesa**.

Costos indirectos: \$2.00

Tip: Lo ideal es calcular estos costos con base en los gastos reales de tu negocio y distribuirlos entre las ventas o platillos que produces.

4. Agrega el empaque

Si la hamburguesa se entrega para llevar, también debes considerar el material utilizado.

Material	Costo
Caja o envoltura	\$2.00
Servilleta	\$0.50
Bolsa	\$0.50
Total de empaque \$3.00	

Costo de empaque por hamburguesa: \$3.00

5. Obtén el costo completo del platillo

Ahora sumamos todos los conceptos:

Concepto	Costo
Ingredientes	\$24.00
Mano de obra	\$8.00
Costos indirectos	\$2.00
Empaque	\$3.00
Costo total del platillo	\$37.00

Resultado

Preparar una hamburguesa cuesta aproximadamente \$37.00.

Si decides venderla en **\$60.00**:

$$\text{\$60} - \text{\$37} = \text{\$23}$$

Tendrías un **margen de \$23 por hamburguesa**, antes de considerar otros gastos que puedan existir en el negocio, como impuestos, comisiones de plataformas, publicidad o promociones.

¿Qué aprendemos de este ejemplo?

Si únicamente hubieras considerado los ingredientes, pensarías:

$$\text{\$60} - \text{\$24} = \text{\$36}$$

Pero el costo completo del platillo es de **\$37**, no de \$24.

Por eso, para establecer un precio de venta, es importante conocer **todos los costos que intervienen en la preparación y venta del platillo**, no solamente lo que gastas en ingredientes.

Recuerda:

Ingredientes + Mano de obra + Costos indirectos + Empaque = Costo del platillo

Y a partir de este costo puedes analizar qué precio de venta te permite cubrir tus gastos y obtener un margen adecuado.