



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

**ESTUDIO DE MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN
DE LA CARNE CAPRINA DE LA MIXTECA POBLANA
COMO ALTERNATIVA GASTRONÓMICA
DE INTERÉS TURÍSTICO EN PUEBLA.**

TESIS

**PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

**PRESENTA:
DENIS HERNÁNDEZ RIANDE**

**DIRECTORA DE TESIS:
BEATRIZ HERRERA LOPEZ**

**ASESOR EXTERNO:
JORGE E. HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ**

PUEBLA, PUE.

ENERO 2014

CAPÍTULO I

MARCO METODOLÓGICO:

I.1.-PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	Pág. 11
I.2.-JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.....	Pág.12
I.3.-OBJETIVO GENERAL.....	Pág.13
I.3.1.-Objetivos Específico.....	Pág.13
1.4.-DELIMITACIÓN Y LIMITACIÓN.....	Pág. 15
1.4.1.-Delimitación Geográfica.....	Pág. 15
1.4.2.-Delimitación temporal.....	Pág.15
1.4.3.-Delimitación teórica.....	Pág.15
1.5.-Limitaciones.....	Pág. 15
1.6.-HIPÓTESIS.....	Pág.
1.6.1.-Hipótesis general.....	Pág. 16
1.6.2 Hipótesis específica.....	Pág. 16
17.-INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.....	Pág. 20
1.7.1.-Análisis estadístico.....	Pág. 21
1.7.2.-FODA.....	Pág.21

CAPITULO II

2.-MARCO TEÓRICO.....	Pág. 23
2.1.-Turismo.....	Pág. 23

2.2.2.-Antecedentes históricos de la gastronomía barroca de Puebla.....	Pág. 24
2.2.3.-Importancia de la Producción de la Carne Caprina.....	Pág.26
2.2.4.-Investigación de Mercado.....	Pág. 28

CAPÍTULO III

3.-REGIÓN MIXTECA.....	Pág. 30
3.1.-RESULTADOS REGIÓN MIXTECA.....	Pág. 31
3.2.-REGIÓN PUEBLA CENTRO.....	Pág. 32
3.3.1.-Interpretación de graficas.....	Pág. 37

CAPITULO IV

4.-DIAGNÓSTICO.....	Pág. 49
4.4.1.-Región mixteca.....	Pág. 49
4.4.2.-Región centro de Puebla.....	Pág. 50
4.4.5.-CRUCE F.O.D.A.	Pág.52

CONCLUSINES.....	Pág. 56
RECOMENDACIONES.....	Pág. 57
ESTRATEGIAS.....	Pág. 58

RECETAS.....	Pág. 60
HUAXMOLE.....	Pág. 61
BARBACOA BLANCA DE CABRA.....	Pág. 64
BIRRIADOCABRA.....	Pág.68
MIXIOTE DE CABRA.....	Pág. 71
CHITO O MOLE DE ZANCARRÓN DE CABRA.....	Pág. 73

ÍNDICE DE: FIGURAS, CUADROS E IMÁGENES

Tabla 1.- indicadores.....	pág. 16
Tabla 2.-indicadores.....	Pág. 17
Tabla 3.- indicadores.....	Pág. 18
Figura 1.- Principales estados productores de carne caprina.....	Pág. 28
Grafica 1.- Productores caprinos y sus porcentajes en tenencia de tierra...Pág.	32
Tabla 4.- Indicadores elementales en los costos de producción de las unidades de producción familiar.....	Pág. 33
Tabla 5. Número de caprinos y aspectos de mercado y comercialización en la región Mixteca de Puebla.....	Pág. 34
Gráfica 2.- precios de la carne de cabra por kilo.....	Pág. 36
Gráficas 3.- Porcentajes en de preferencias de los platillos región mixteca.....	Pág. 37
Tabla 6 Resultados Mediana y Desviación estándar.....	Pág. 39
Gráfica 4.- Tipos de restaurantes.....	Pág. 40
Gráfica 5.- Tipos de clientes.....	Pág. 41
Gráfica 6.- Platillos con mayor consumo.....	Pág. 42
Gráfica 7.- Demanda de platillos hechos con carne de cabra.....	Pág. 43
Gráfica 8.- Platillos hechos con carne de cabra.....	Pág. 44
Gráfica 9.- Platillos que se manejan con carne de cabra.....	Pág. 45

Gráficas 10.-Precios de los platillos hechos con carne de cabra.....	Pág. 46
Gráfica 11.-Razones por las cuales no vende platillos de carne de cabra.....	Pág. 47
Grafica 12.-Costos aproximados de producción en platillos.....	Pág. 48
Gráfica 13.-Tipos de recetas que se conocen.....	Pág.49
Cuadro 1.- Análisis FODA.....	Pág. 51
Imagen 1.- Cazuela de Huaxmole de cabra.....	Pág. 63
Imagen 2.-Barbacoa blanca de cabra.	Pág. 67
Imagen 3.- Plato de birria de cabra.....	Pág.70
Imagen 4.-Mixiote de cabra.....	Pág. 72
Imagen 5.-Chito mixteco de cabra.....	Pág. 74

INTRODUCCIÓN

Es importante mencionar que México cuenta con un invaluable inventario gastronómico, denominado patrimonio Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO en el 2010 (UNESCO, 2013) que caracteriza a cada uno de los destinos turísticos.

La gastronomía del estado de Puebla es muy vasta, rica, y variada, sus platillos fuertes tradicionales son herencia de la época colonial, mezclando sazones e ingredientes de la cocina indígena y europea.

La región mixteca del estado de Puebla es de producción caprina; La carne caprina, resulta ser de bajo contenido en grasas totales y saturadas, siendo la primera en contenido de proteínas junto con la carne vacuna. A pesar de sus ventajas nutricionales, el mercado de carne caprina presenta poco desarrollo (Sánchez, 2006)

Siendo Puebla uno de los principales productores de la carne caprina, el mercado gastronómico representa una oportunidad para obtener ganancias, crecimiento o mayor participación en la comercialización del producto; presentando una alternativa para el deleite de los turistas en la degustación de platillos novedosos y de origen en el estado.

Dicho estado cuenta con una tradición en la cual el objetivo principal es el deleite de un (UNESCO, 2013) platillo elaborado con carne de cabra llamado mole de caderas.

Una de las tradiciones más arraigadas del estado, es la Matanza de Chivos, misma que tiene lugar durante los meses de octubre y noviembre, cuando miles de chivos son sacrificados para elaborar con sus huesos uno de los platillos más buscado por comensales mexicanos y extranjeros. Crónicas registran que desde 1784, cada tercer jueves del mes de octubre, se sacrifica el ganado caprino, del cual derivará una carne con sabor y sazón sin igual; Los criadores se encargan de preparar a los chivos con varios meses de anticipación, los apartan de las pastorías y los ponen en cebo en los montes, donde hay hierbas y biznagas que pueden aprovecharse para su alimentación.

Un día antes de que inicie la temporada, entre las 9 y 10 de la noche, se despiertan los más de 100 matanceros, encienden una fogata en el sitio en el que cada uno se ha asignado para sus trabajos, el cual limitan con un cordel y arreglan con hierba para iniciar su faena; enseguida se realiza “La Pica”: sacan a los chivos uno a uno por toril, los hombres se medió montan en el animal y el matancero le hunde en el cuello un cuchillo y lo suelta. Un plato de este rico mole se come una vez al año, y como ya lo hemos visto, requiere una larga preparación.

Así, la matanza y la danza de esta misma son ya patrimonio cultural de Tehuacán y se hallan inmersos en el proceso de convertirse en patrimonio turístico(FUENTES, 2013)

El estudio de mercado se realizó en el estado de Puebla, cubriendo dos importantes regiones, la región mixteca que es donde se encuentra la principal producción caprina y el centro histórico de Puebla que es donde se encuentra la mayor concentración de turística y comercialización de platillos.

En la investigación se presenta una alternativa de transformación de la carne caprina, en platillos de preferencia y deleite en el estado, tomando en cuenta que se produce en la región mixteca del estado de Puebla con un costo al alcance de los consumidores, Sin embargo el poco aprovechamiento y distribución de dicho producto lo ha posicionado solo por temporada incrementado su costo y disminuyendo su demanda en cuestión del platillo, la introducción al mercado en su transformación con nuevas recetas le asegurarían un lugar en los menús y cartas de diversos establecimientos de comida típica de del estado reduciendo a su vez el costo de adquisición de los platillos.

Las estrategias propuestas promueven a la carne de cabra en más de un platillo regional del estado de puebla, su elaboración en esta basado en un análisis de gustos y preferencias de la regui0n mixteca del estado de puebla incrementaría la oferta gastronómica para los visitantes del estado presentando platillos regionales como: los mixiotes, el huaxmole, el chito, mole de zancarrón y la barbacoa blanca.

El objetivo de la presente investigación es realizar un estudio de mercado que permita crear estrategias para la introducción de los principales platillos elaborados con carne caprina, como una alternativa gastronómica y de interés turístico en el estado de Puebla.

CAPÍTULO I

1.-PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

De acuerdo al enfoque de la comercialización, los platillos elaborados con carne de cabra que se pueden encontrar con mayor frecuencia en México es el cabrito al pastor (que es las brasas), birria, machito, entre otros; hoy en día no se cuenta con otras formas y cortes de anaquel para su consumo. A falta de difusión, distribución, puntos de venta(puestos), poder adquisitivo y cultura culinaria; justifican la obstrucción del flujo en la comercialización y crecimiento gastronómico del producto en un mercado sustentable.

El estado de Puebla es uno de los principales productores de carne caprina, Es de considerar que la mixteca poblana tiene un componente esencial en el sistema de producción silvopastoril(sistema de pastoreo natural) de la región, ya que esta plataforma territorial sustenta el 95% de la alimentación caprina, a través de la presencia de plantas arbóreo-arbustivas (algunas perennes), que están presente en el sistema productivo con finalidad cárnica en la región de estudio, lo que le permite producir y comercializar en el mercado de la región.

El estudio de mercado permitirá la propuesta de estrategias para promover los principales platillos de carne caprina en una alternativa gastronómica de interés turístico que a través del análisis de gustos y preferencias de los platillos elaborados con dicha carne, se elaborará un recetario que servirá de apoyo en el aprovechamiento y consumo de la carne caprina, además de reducir costos para una su comercialización e incrementar la oferta gastronómica del estado de Puebla.

I.2.-JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

A través de esta investigación, se demuestra que los visitantes nacionales y extranjeros atraídos por los recursos naturales y culturales del sector turístico, tendrán una nueva alternativa de alimentación, de tal forma el mercado gastronómico representa una oportunidad para obtener ganancias, crecimiento o mayor participación en la comercialización del producto; presentando una alternativa de transformación de la carne caprina, en platillos de preferencia y deleite en el estado, tomando en cuenta que se produce en la región mixteca del estado y con un costo al alcance de los consumidores, la carne caprina producida en la mixteca poblana se caracteriza por ser comparativamente magra y por lo tanto baja en colesterol y con mayor digestibilidad todas estas ventajas debido al sistema silvopastoril(sistema de pastoreo natural) con el que son alimentadas las cabras, por ende ha llegado a ser considerada como orgánica ya que no contiene ningún químico o suplemento alimenticio que contamine la carne, así como es particularmente rica en algunos aminoácidos como arginina, leucina e isoleucina siendo junto con la carne vacuna las más altas en contenido de proteína, estas características la hacen completamente apetecible y nutritiva al consumirla.

El mal aprovechamiento y distribución de dicho producto lo ha posicionado solo por temporada incrementado su costo y disminuyendo su demanda en cuestión del platillo, la introducción al mercado en su transformación con nuevas recetas le asegurarían un lugar en los menús y cartas de diversos establecimientos de comida típica de del estado y a su vez reduciría su costo de adquisición de los platillos.

OBJETIVOS

1.3.-Objetivo General:

Realizar un estudio de mercado que permita crear estrategias para promover los principales platillos elaborados con carne caprina, como una alternativa gastronómica y de interés turístico en el estado de Puebla.

1.3.1.-Objetivos Específicos:

- a)** Determinar el tipo de mercado y costos de venta para la comercialización de los platillos de carne caprina, a través de un estudio de mercado

- b)** Proponer estrategias que permitan a la carne caprina ser una alternativa gastronómica, para atraer mayor afluencia turística a través de un análisis de gustos y preferencias de platillos elaborados con carne caprina.

- c)** Elaboración de recetas para el aprovechamiento y consumo de la carne caprina.

1.4.-Delimitación y limitación

1.4.1.-Delimitación Geográfica:

El estudio realizado comprendió dos localidades importantes tal como es la ciudad de Puebla, municipio y capital del estado. Localizada en la parte centro oeste del estado de Puebla, a una distancia de 130 km (80 millas) al sureste de la Ciudad de México, sobre la autopista que conecta a Veracruz con la capital del país. Su altura es de 2,149 metros (7,091 pies).

Limita al norte con el estado de Tlaxcala, al sur con los municipios de Santo Domingo Huehuetlán y Teopantlán, al oriente con Amozoc, Cuautinchán y Tzicatlacoyan y al poniente con Cuautlancingo, San Andrés Cholula y Ocoyucan. Tiene una superficie de 524.31 kilómetros cuadrados, que la ubica en el lugar número 5 con respecto a los demás municipios del Estado.

Conocida también como "Puebla de los Ángeles", es la cuarta ciudad más grande e importante de México, sólo después del Distrito Federal, Guadalajara y Monterrey de acuerdo al último censo realizado en el 2005; y a la vez la cuarta área metropolitana más grande de México.

Así como las comunidades de Maninalcingo y Tehuaxtla pertenecientes al municipio de Piaxtla en la Mixteca Poblana, al sur de la capital del estado de Puebla a una distancia de 135 km. Localizadas en los paralelos 17° 59' 00" y 18° 12' 30" latitud norte, y los meridianos 98° 10' 54" y 98° 21' 36" latitud oeste. Clima cálido subhúmedo con lluvias en verano y semiseco muy cálido sin lluvias el resto del año. Las comunidades tienen una altitud de 1180 msnm; la flora es selva baja caducifolia, espinosa, xerófita, matorral con izotes y arbóreo-arbustiva, localizándose pequeñas

áreas boscosas de encino y pastizales. Sus precipitaciones pluviales van de 350 a los 800 mm anuales, con una temperatura promedio de 23°C (INEGI, 2000)

1.4.2.-Delimitación temporal

El periodo de tiempo comprendió del mes de Agosto del 2012, fase en que se involucra el estudio de carne caprina, hasta el mes de Septiembre del 2013.

1.4.3.-Delimitación teórica.

El tipo de investigación fue diagnóstica y para obtenerla información que se deseaba hacer fue basada en los métodos cuantitativos de recolecta de datos.

1.5.-Limitaciones

La investigación no abarcó aspectos: financieros, tecnológicos, de afluencia turística en el estado. Sólo abarca las variables que ya se ha señalado en el planteamiento del problema.

1.6.-HIPOTESIS

1.6.1.-Hipótesis general

La realización de un estudio de mercado permitirá crear estrategias para posicionar los principales platillos elaborados con carne caprina, como una alternativa gastronómica y de interés turístico en el estado de Puebla.

Variables

VI: La realización un estudio de mercado

VD: Estrategias para posicionar los principales platillos elaborados con carne caprina

VD: Una alternativa gastronómica y de interés turístico en el estado de Puebla.

Tabla I.- Indicadores

OFERTA	CARNE	Abastecimiento
	Platillo	Producción
DEMANDA	Costos	De adquisición de la carne
	Visitantes	Preferencias de consumo

Fuente: Elaboración propia.

Hipótesis específica

La determinación del tipo de mercado y costos de venta permitirán la comercialización de los platillos de carne caprina, a través de un estudio de mercadeo

Variables:

VI: La determinación del tipo de mercado.

VD: La comercialización de los platillos de carne caprina

Tabla 2.- Indicadores

Determinar el tipo de mercado	RESTAURANTES	<ul style="list-style-type: none">• De primera clase• De rango medio• Económico limitado
	COMENSALES	<ul style="list-style-type: none">• Turista• Locales
Costos de los platillos	De adquisición de los platillos	Monetarios

Fuente: Elaboración propia.

Hipótesis específica:

La propuesta de estrategias permitirá comercializar la carne caprina como alternativa gastronómica y atraerá mayor afluencia turística al estado de Puebla. A través de un análisis de gustos y preferencias de platillos elaborados con carne caprina.

Variables

VI: La propuestas de 4 estrategias que permitirá comercializar la carne caprina

VD: Alternativa gastronómica que atraerá mayor afluencia turística al estado de Puebla

Tabla 3.- Indicadores

Estrategia	Promocionar	conomizar los platillos
Alternativa gastronómica	Diversidad en platillos	Nuevas recetas
		Precios al alcance del público.

Fuente: Elaboración propia

1.7-INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

La técnica de la encuesta se basó en la aplicación de 100 cuestionarios cada uno con 10 preguntas con el objeto de determinar los gustos y preferencias de los platillos elaborados con carne caprina. Las encuestas fueron aplicadas a los establecimientos de comida típica en la región de Puebla centro,

Se utilizó la fórmula de universo infinito dado que se consideró como universo desconocido Ibarra (1998: 169-174); la técnica para seleccionar las muestras fue de tipo probabilístico, específicamente por el método sistemático en el que se manejaron costos así como nuevas y posibles causas por las que no se comercializa platillos con carne de cabra.

$$n = \frac{(Z^2) * P * Q}{Ne + Z^2 P * Q} = \frac{(1.96)^2 (0.5)(0.5)}{(100) (0.05)^2 + (1.96)^2 (0.5)(1-0.5)} = 98.54$$

Fuente:(Lemar, 1977)

n = ?

e = 5% = 0.05

Z = 1.96 (tabla de distribución normal para el 95% de confiabilidad y 5% error)

N = 100 (universo)

p = 0.50

q = 0.50

Se consideraron 15 unidades de producción familiar (UPF) caprinas, 2 mercados locales (tianguis) y 12 puntos de venta de platillos elaborados con carne caprina en ambas comunidades; donde se aplicara una encuesta estructurada con 17 preguntas en forma de cuestionario a modo de entrevista (Pardinas, 2005).

El cuestionario se elaboró bajo 2 variables del estudio. La primera concentró información de mercado y comercialización de la carne caprina, la segunda comprendió costos de producción, precios/kg de carne y platillo, y porcentajes de preferencia en la carne caprina consumida en esa región de la Mixteca; todo esto, a través del método de observación *in situ* o presencial. La duración del estudio será de Agosto a Noviembre del 2012 y de Marzo a Agosto del 2013.

1.7.1.-Análisis estadístico.

La información obtenida de acuerdo a la encuesta que se aplicó a través del cuestionario, se concentró en una base de datos del programa Excel, para posteriormente procesarla mediante las fórmulas de estadística descriptiva, las cuales presentan la mediana y su desviación estándar, para posteriormente graficar.

1.7.2.-FODA

El uso de esta técnica ayudó al análisis del problema precisando las fortalezas y debilidades relacionándolas con las oportunidades y amenazas del mercado.

Las fortalezas y debilidades se refieren a la organización, producto o servicio. En cuanto a las oportunidades y amenazas se consideran externa sobre las que la organización no tiene control. Luego es posible hacer el intento de explorar las fortalezas, aminorar las debilidades, aprovechar las oportunidades y defender las amenazas.

El estudio FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas), es una técnica para el análisis en el contexto en la planeación y estrategias de las organizaciones, con la cual se determinaran las estrategias propuestas para la investigación.

CAPITULO II

2.-MARCO TEÓRICO

2.1.-Turismo

TABARES, (1986) Lo define como el desplazamiento en el tiempo libre que genera fenómenos socioeconómicos, políticos, culturales y jurídicos, conformados por el conjunto de actividades, bienes y servicios que se planean, desarrollan, operan y se ofrecen a la sociedad con fines de consumo, en lugares fuera de su residencia habitual en función de recreación, salud, descanso, familia, negocios, deportes y cultura.

TORRES, (2003). “En el turismo gastronómico denotando dos clases de turista, el turista que como porque viaja y el turista que viaja por comer”. Esto se refiere aquellas personas que viajan para deleitarse con los buenos platillos de la cocina internacional.

El turismo comprenden las actividades de las personas que viajan y permanecen fuera de su ambiente usual no más de un año consecutivo con fines de gozar el tiempo libre, negocios u otros”. Los viajes realizados de manera frecuente y regular entorno al domicilio y lugar de trabajo no son considerados parte actividad turística. (Macintosh, et. al.,2001)

2.2.-Antecedentes históricos de la gastronomía de Puebla

El arte culinario de la gastronomía en el estado Puebla es el resultado de la fusión de varias culturas entre las que encontramos la gran cultura prehispánica y la cultura española, la cual se vio influenciada por otras como la árabe y la de los esclavos africanos.

La cultura prehispánica, esta fue la que recibió a las demás, debido a q sus costumbres e idiosincrasias permitieron que se produjera la adaptación de los diversos ingredientes a la cocina prehispánica.

En Mesoamérica se reverenciaba al fuego como un Dios, debido a que en su honor se hacían rituales y ceremonias, aunque también significaba la posibilidad de alimentarse y obtener luz y calor, los hogares en Tenochtitlán estaban sobre el piso, de modo que los labores como moler y cocinar estaba a esa altura. Formados por tres a cuatro piedras que se acomodaban en círculo o en triangulo dejando un espacio en el centro para la lumbre. (Sánchez et al., 1996)

Los mexicas basaban su dieta en la pesca, la caza de aves migratoria, captura de tortuga, ranas, ajolotes y otras especies. El cereal más importante en la dieta diaria de los mexicas era el maíz se consumía principalmente en forma de tortilla, atole y tamales. Otro elemento importante es el amaranto o *huautli*, que tiene una función religiosa, pues con él se hacían las figuras de los dioses o *tzoalli*. El amaranto proporcionaba a la dieta diaria de la población proteínas necesarias en factor a los climas que llegaban a tener los lugares que habitaban y con ello lleva a entender que dicho alimento estaba en factor a la agricultura y los cambios climáticos (Sánchez et. al., 1996)

Un plato representativo del barroco mexicano elaborado con chocolate es el mole, que en el siglo XVIII cambió y armonizó en un todo homogéneo, lo salado, lo

dulce y lo picante. El mole (del náhuatl *chillimolli*) salsa o guisado elaborados originalmente de chile (alegría) a la que se le fueron incorporando ingredientes de otras culturas.

El pulque era otra bebida principal en los rituales de los mexicas que era bebida en específico por la gente de mayor edad noble y enferma. Sin embargo el aguamiel junto con la miel de las frutas, algunos de los endulzantes más usados en esa época en la que no se conocía el azúcar o la sacarosa.

Además de nuestros antecedentes mesoamericanos, otra de las culturas que influyeron en el surgimiento de la comida Poblana fue la cultura española. Al arribo del Imperio Mexica se inicia una época de cambios de tipo políticos, racial, religiosa. Al caer la gran Tenochtitlan, el 13 de agosto de 1521, el Imperio más extenso de América se convirtió en una colonia española, gracias a esto España logró consolidarse como máxima potencia en Europa del siglo XVI. En este siglo, primero indígenas y españoles, y luego mestizos, fueron creando una sociedad diferente gracias a la fusión de dos pueblos, mismas que tenían distintas idiosincrasias (Yuri de Gortari Krauss, 2000)

(Fernández et al., 1985) afirma que La comida poblana es resultado del mestizaje entre usos y alimentos indígenas y españoles, que se originó durante el siglo XVIII cuando se permitió la entrada restringida de viajes y productos de otras tierras. El beneficio de los nuevos ingredientes logró éste magnífico sazón que hoy en día caracteriza a la comida poblana.

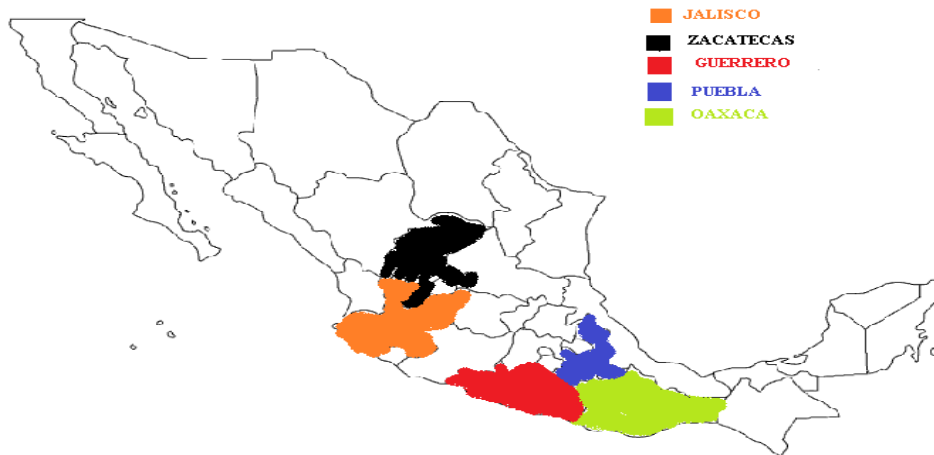
2.3.-Importancia de la Producción de la Carne Caprina

La carne caprina resulta una carne de bajo contenido de grasas totales y saturadas, siendo la primera en contenido de proteínas junto con la carne vacuna. A pesar de sus ventajas nutricionales, el mercado de carne caprina presenta poco desarrollo relativo en algunos países de América Latina, destacándose principalmente el consumo vinculado a factores culturales en distintas regiones

En términos generales y a nivel mundial, la demanda de este tipo de carne se concentra en épocas festivas tales como Pascua, Navidad y otro tipo de festividades de corte religioso tal como el Nuevo Año Chino. Actualmente, Australia ha incorporado el consumo de carne caprina a la dieta diaria (FAO, 2013) posicionando a la carne caprina en el primer lugar en importancia entre los productos caprinos comercializados a nivel mundial.

En la Figura 1 se presentan cinco estados productores de carne de caprino que son Zacatecas, Jalisco, Guerrero, Puebla y Oaxaca (Mixteca). Aunque Coahuila se reporta como el Estado de mayor producción cárnica, se sabe que la producción de cabrito es de mayor importancia que la cabra de desecho y el chivo cebado. Sin embargo, entre los seis Estados representan el 50% de la producción nacional.

Figura 1. Principales estados productores de carne caprina



Fuente: Elaboración propia

En México oficialmente no existe una clasificación de carnes del ganado caprino. Sin embargo, para su comercialización se distinguen tres tipos de producto: la carne de chivo cebado, la de cabra vieja y el cabrito, mismos que se clasifican sin normas claras en forma empírica, tanto en pie como en canal basándose en hábitos y costumbres (Núñez, 2000).

La Mixteca Poblana, ubicada al sur del país, es un área de influencia caprina con un potencial productivo, social y económico para sus comunidades que la conforman; sin olvidar su importante influencia en la producción de carne Sánchez (2006), la cual es activada en un 80% por las unidades de producción familiar.

Es de considerarse que la propiedad es un componente esencial en el sistema de producción silvopastoril(sistema de pastoreo natural) de la región Mixteca Poblana, ya que ésta plataforma territorial sustenta el 95% de la alimentación caprina, a través de la presencia de plantas arbóreo-arbustivas (algunas perennes), que están presentes en el sistema productivo con finalidad cárnica en la región de estudio, este sistema es de gran importancia ya que éstas plantas prevalecen durante todo el año

2.4.-Investigación de Mercado y comercialización.

Con la investigación de mercado se determinó las oportunidades para el desarrollo de la comercialización del producto y analizando los gustos y preferencia de los comensales. “Se define la investigación de mercados como el diseño, la recopilación, el análisis y el informe sistemático de datos y descubrimientos pertinentes para una situación de mercadotecnia específica a la cual se enfrenta una organización”(Kotler, et, al., 1998,), con base a dicha información es posible establecer los criterios de decisión con respecto a las variables más relevantes del mercado.

Así mismo, basándose en los análisis realizados en el estudio, la evolución de la oferta y la demanda como también la posible participación de del proyecto en la oferta, definiendo cada paso para el desarrollo del estudio:

- Producto: Su naturaleza, propiedades, normas y requerimientos, uso del producto.
- Área del mercado: Factores determinantes del área de mercado, área del mercado seleccionado.

- Análisis de la demanda: Estimación de la demanda, situación de la demanda, mercado, proyección de la demanda
- Análisis de la oferta: Oferta actual situación de la oferta, oferta extranjera, Nacional.
- Factores limitantes de la comercialización: Canales de comercialización precio y estrategias.

CAPÍTULO III

3.-REGIÓN MIXTECA

La Mixteca Poblana, ubicada al sur del país, es un área de influencia caprina con un potencial productivo, social y económico para sus comunidades que la conforman; sin olvidar su importante influencia en la producción de carne (Sánchez., 2006), la cual es activada en un 80% por las unidades de producción familiar.

La cría de ganado caprino se lleva cabo de manera sorprendente en los pastizales nativos de los pequeños valles y agostaderos montañosos compuestos por vegetación arbórea, arbustiva, herbácea, cactáceas y otras que representan el 91.4 % de

Toda la superficie dedicada a las actividades pecuarias del estado(Franco GFJ, 2004)

Por consiguiente, se forja una actividad caprina en la región, la cual es rentable, clave y congruente con las estrategias agroecológicas para implementar la sustentabilidad en este sistema de producción y el bienestar social de sus habitantes (Hernández., 2006).

Es de resaltar que la carne de la especie caprina se caracteriza por ser comparativamente magra y por lo tanto baja en colesterol y con mayor digestibilidad, así como particularmente rica en algunos aminoácidos como arginina, leucina e isoleucina Ducoing et al.,(2011).todo esto proveniente del sistema silvopastoril (sistema de pastoreo natural arbustivo de la región mixteca) en el que es alimentado el rebaño.

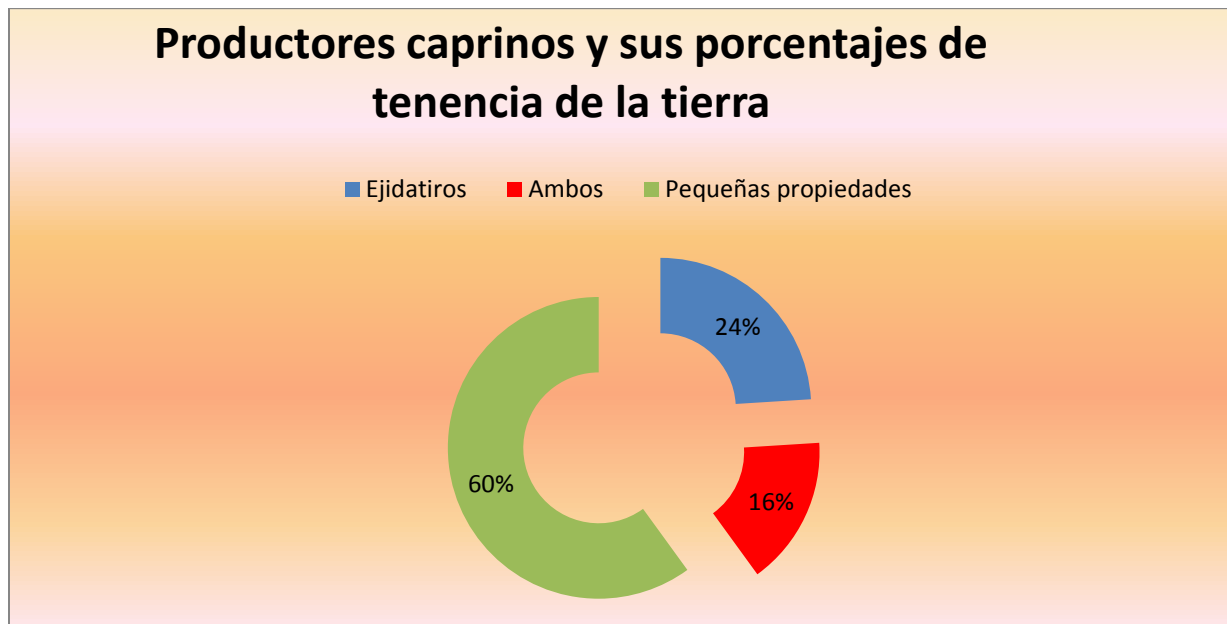
Los datos que a continuación se presentan fueron obtenidos de acuerdo a la encuesta que se aplicó a través del cuestionario.

3.2.-RESULTADOS REGIÓN MIXTECA

Los resultados arrojan que la producción caprina en las comunidades de estudio (Tehuaxla y Maninalcingo), están en manos de las UPF (Unidades de Producción Familiar), donde las 15 unidades de producción corresponden al 100% de los rebaños estudiados.

Por otro lado, se resalta que el mayor número de productores se ubica en régimen de la pequeña propiedad con un 60%(figura 2).

Grafica 1.- productos caprinos



Fuente: Hernández.et al., (2007)

Es de considerarse que la propiedad (tenencia de tierra), es un componente esencial en el sistema de producción silvopastoril(sistema de pastoreo natural) de la región

Mixteca Poblana, ya que esta plataforma territorial sustenta el 95% de la alimentación caprina, a través de la presencia de plantas arbóreo-arbustivas (algunas perennes), que están presente en el sistema productivo con finalidad cárnica en la región de estudio.

Se encontró que el número total de caprinos de las 15 unidades de producción familiar fue de 1041 en la región de estudio (Tabla 4)

Tabla 4. Indicadores elementales en los costos de producción de las unidades de producción familiar

Fuente: Hernández.et al., (2007)

	Mínimo	Máximo	Media
Unidades de producción familiar	1	15	7.93
Animales en rebaño	30	110	69.4
Venta de animales	1	20	11,86
Costo de producción animal	\$101.59	\$151.65	\$121.05
Precio del caprino (en pie o bulto)	\$600.00	\$900.00	\$796.66
Ingreso total (grupo)	\$800.00	\$18000.00	\$9653.33
Beneficio neto / animal	\$480.09	\$786.28	\$679.57

Fuente:Elaboración propia

Como se observa en la Tabla 4 el costo de producción/animal (pago de mano de obra por el pastoreo, ligera suplementación con maíz o frijol, energía, transporte para venta de animales y medicamentos) es relativamente mínimo, debido al manejo alimenticio de tipo silvopastoril (sistema de pastoreo natural) en las comunidades de estudio (Tehuaxtla y Maninalcingo).

Tabla 5. Número de caprinos y aspectos de mercado y comercialización en la región Mixteca de Puebla.

Nombre de las unidades de producción	Animales/hato	Venta de Animales	Tiempo a la Venta (Meses)	% de Animales Vendidos	Precios de los Animales Vendidos
Cinco de oros	31	1	8	3.2	\$ 800.00
El jaguey 1	48	16	10	33.3	\$ 800.00
El as de espadas	77	6	12	7.79	\$ 600.00
La cañada	60	13	8	22	\$ 850.00
El Tlacolole	30	20	8	66.6	\$ 800.00
Cañada Zompantle	60	6	8	10	\$ 800.00
Cañada Tigre	80	20	12	25	\$ 900.00
Coyotomate	55	18	10	32.7	\$ 800.00
Portezuelo	60	17	12	28.33	\$ 900.00
Cuaxpuente	90	8	8	8.88	\$ 900.00
Maninalcingo	80	3	6	3.75	\$ 600.00
El Tlaxistle	70	10	10	14.28	\$ 800.00
El jaguey 2	110	20	7	18.18	\$ 800.00
La Loma	85	10	10	11.76	\$ 800.00
La cañada 2	105	10	11	9.52	\$ 800.00
Totales	1041	178			

Fuente: Hernández et. al., (2007)

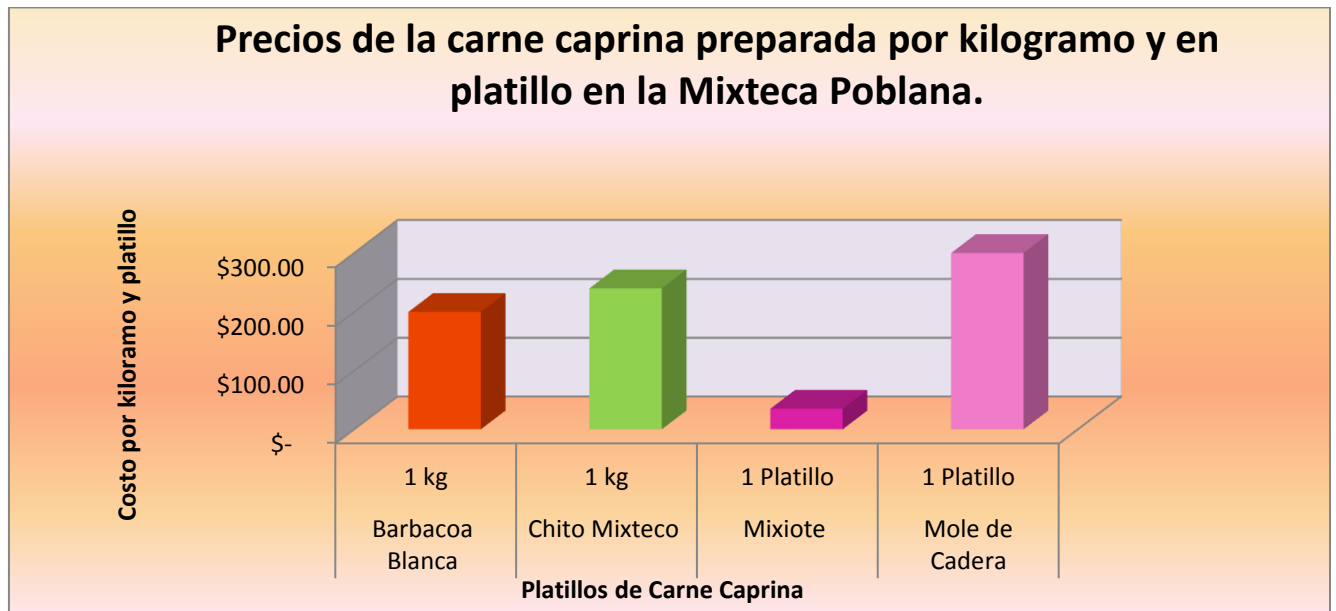
Es importante señalar, que el 13% de las unidades de producción familiar, venden su caprino al mercado local y regional en \$ 600.00 (pesos mexicanos), el 60% los comercializa en \$800.00, el 7% en \$850.00 y 20% los venden en % 900.00; esta variación de precio a la venta se debe a que se finalizan a diferentes meses, y son comprado en pie (bulto) y no por peso.

En cuanto a costos de producción familiar, la (tabla 5) nos indica algunos aspectos como la venta de animales en meses, número de animales comercializados por UPF.

En relación a los costos de producción de este estudio en condiciones silvopastoril (sistema de pastoreo natural) naturales de un lado, se mantienen rangos substanciales en cuanto a la finalización del ganado caprino para carne, el cual se torna en un recurso fundamental sosteniendo bajos costos de inversión en su alimentación (Sánchez, 2006) del otro, hay que considerar los gastos de la suplementación en épocas de estiaje y que de realizarse mejorarían los indicadores productivos, siendo más exitosos y rentables buscando integrar la cadena productiva completa entre los productores y consumidores (Hernández *et al.*, 2004; Hernández, 2006; Rebollar *et al.*, 2007).

En cuanto a la venta de los platillos preparados con carne caprina se encontró el siguiente resultado.

Gráfica2.-Precios de la carne de cabra por kilo

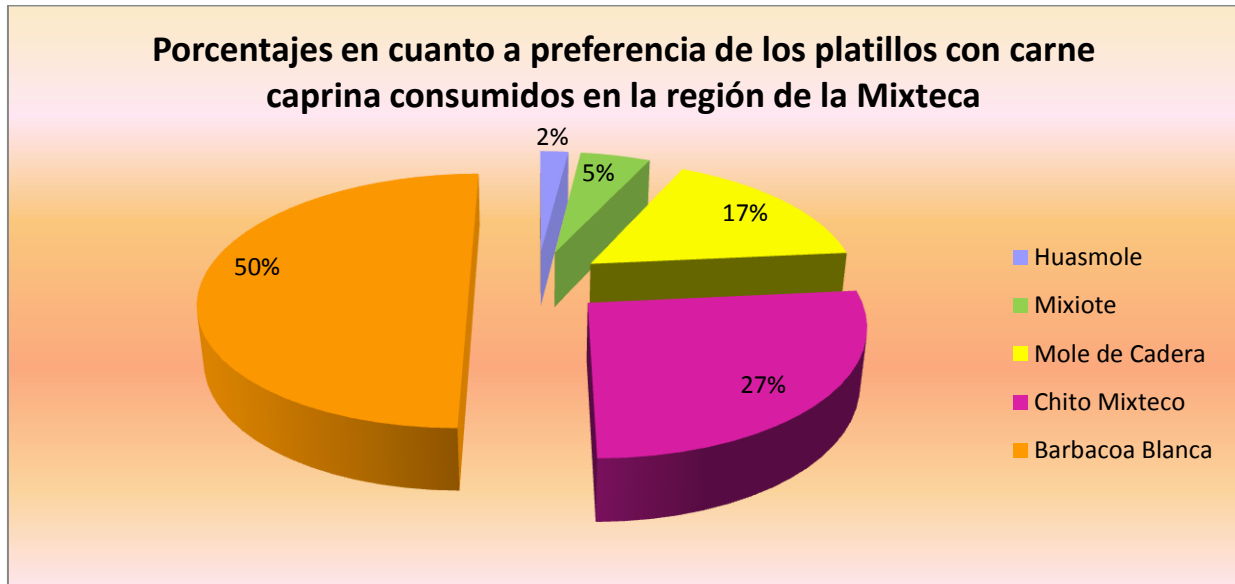


Fuente: Hernández et. al., (2007)

Los precios varían dependiendo del platillo, barbacoa blanca, (\$220.00) que es la más consumida entre los habitantes de la región, seguida del chito,(\$250.00) y mixiote (\$50.00), por último el mole de cadera, (\$350.00) que se acostumbra solo por temporada.

En cuanto a la preferencia del tipo de platillo consumido en la región Mixteca, es importante señalar, que la barbacoa blanca fue escogida en primer lugar y posteriormente el chito mixteco con los porcentajes más altos en la encuesta

Gráficas 3.- Porcentajes en de preferencias de los platillos región mixteca.



Fuente: Hernández. Et. al., (2007)

Con un 2% de preferencia se encontró el Huasmole, el mixiote representa un 5% mientras que el mole de cadera obtuvo un 17% , con un 26 %, se encuentra el chito mixteco y por último con una aceptación mayor está la barbacoa blanca con 50% de las preferencias

Con los datos anteriormente mencionados se observó que el comercio de platillos con carne de cabra resulta sustentable para los habitantes de la región mixteca, un factor importante es la utilización en su mayoría de todas las partes del animal procurando no desperdiciar partes importante como se hace al elaborar el famoso mole de caderas que como su nombre lo dice solo es utilizado la cadera del animal.

3.3.-REGION PUEBLA CENTRO

Es importante mencionar que cada región se caracteriza por la preferencia en cuanto al gusto y precio; ya que la región Puebla centro del estado, mantienen una preferencia en cuanto al platillo por el tipo de especie animal, costumbre y costo

En la región Puebla centro se encuentra una gran concentración de establecimiento de comida, la investigación se realizó en las zonas populares del Párgan, Zócalo y El alto, para fine de la investigación se aplicaron encuestas en forma de cuestionario a los diversos establecimientos de las diferentes áreas, y los resultados fueron los siguientes.

Tabla 6 Resultados Mediana y Desviación estándar.

Preguntas	Incisos	Resultados	Mediana	Desviación estándar	Preguntas	Incisos	resultado	Media	Desviación estándar	
1.-¿Qué tipo de restaurante se considera?	Primer clase	10			6.-¿Cuáles son los platillos que ofrece con carne de cabra?	Mole de caderas	35			
	Rango medio	30				Ninguno	65			
	Econo/limitado	60							50	21.2132
2.-¿Que tipo de clientes recibe recibe con mayor frecuencia			30	25.16611	7.-¿Cuál es el precio de el platillo hecho con carne de cabra?	\$450	0%			
	Locales	20				\$500	5%			
	Nacionales	50				\$550	10%			
	Extranjeros	30							0.05	0.05
3.-¿Cuál es el platillo que mas consumen sus clientes			30	15.27525	8.-¿Cuál es la razon por la que no vende patillos hechos con carne de cabra?	Poca demanda	5%			
	Mole	90				Costo elevado	95%			
	Chiles en noga	9							0.5	0.636396
	Cemita	1								
4.-¿el visitante pide platillos con carne de cabra?			9		9.-¿Cuál es su costo aproXimado de producción?	\$350	20%			
	Si lo piden	0				\$450	45%			
	No lo piden	90							0.325	0.176777
5.- ¿Maneja usted platillos hechos con carne de cabra ?			10	49.32883	10.-¿ Cuantas recetas conoCe que se pueden hacer con carne de cabra?	Solo una	90			
	Solo por tempo	35				Mas de tres	7			
	No	65				Ninguna	3			
total						49.2375196		7	49.11551	
								10	21.2132	

Fuente: Elaboración propia.

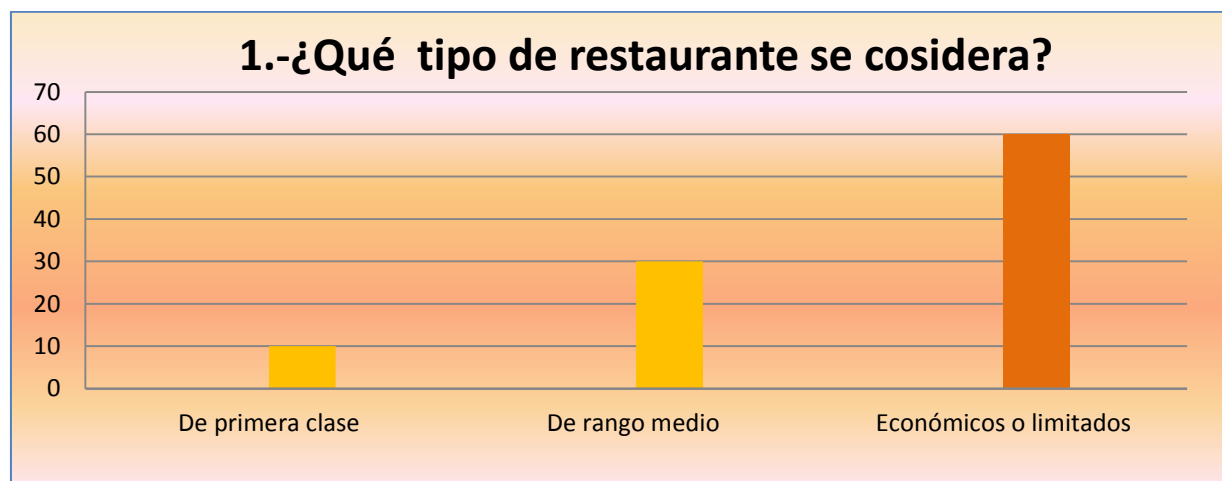
La información presentada en la tabla número 6, muestra la Mediana y Desviación Estándar de los resultados obtenidos mediante la aplicación de la entrevista en forma de cuestionario en donde presenta una Mediana total de los reactivos 10 y la Desviación estándar total 21.21,resultantes de la suma de los reactivos donde el reactivo número 1 presenta una Mediana de 30, con una Desviación estándar de, 25.16 , con respecto al reactivo número 2 muestra una Mediana de 30, respectivamente una desviación estándar de 15.27, en caso del reactivo número 3 muestra una mediana de 9, con una desviación estándar de 49.23, para del reactivo 4, la mediana es de 10,con una desviación estándar de 49.32, el

reactivo 5 presenta una mediana de 50 y una desviación estándar de 21.21, del mismo modo el reactivo número 6 la mediana es de 50 y la desviación estándar es de 21.21, continuando con el reactivo número 7, la mediana es 0.05 y su desviación estándar es de 0.05, el caso del reactivo 8 presenta una mediana de 0.5 y una desviación estándar de .636392, la mediana del reactivo número 9 es de 0.32 la desviación estándar es de 0.17, por último el reactivo número 10 con una mediana de 7 y una desviación estándar de 49.11451.

3.4.- INTERPRETACIÓN DE GRÁFICAS

En la gráfica4 se muestra el tipo de establecimiento que se entrevistó.

Gráfica 4.- Tipos de restaurantes.

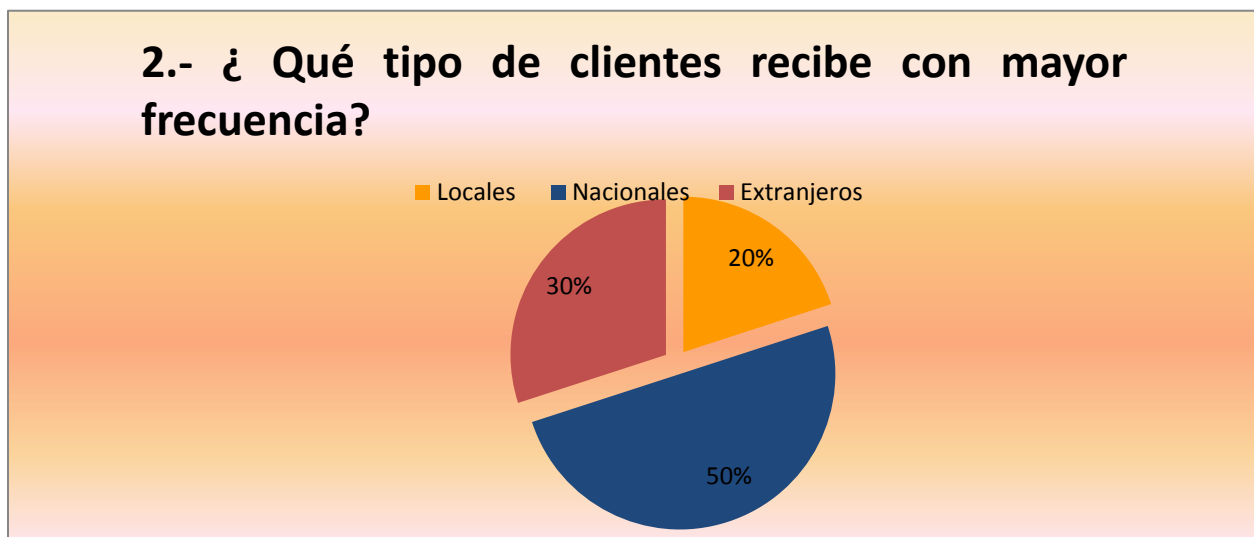


Fuente: Elaboración propia

- De los restaurantes entrevistados, 50 corresponden al total de las encuestas en la investigación, es importante mencionar que del 100% de las encuestas aplicadas se dividió en los siguientes porcentajes.

- Con un 20 % se encuentran los restaurantes de lujo o primera clase: Presentan servicios como comida internacional, servicio francés y carta de vinos.
- En un 30% están los de rango medio: Ofrecen comida internacional o nacional especializada, sin servicio francés ni carta de vinos, pero con servicio americano.
- Se encuentran con un 50 % a los restaurantes de tipo económico: Ofrecen comida de preparación sencilla con servicios mínimos, también al estilo americano.

Gráfica 5.- Tipos de clientes

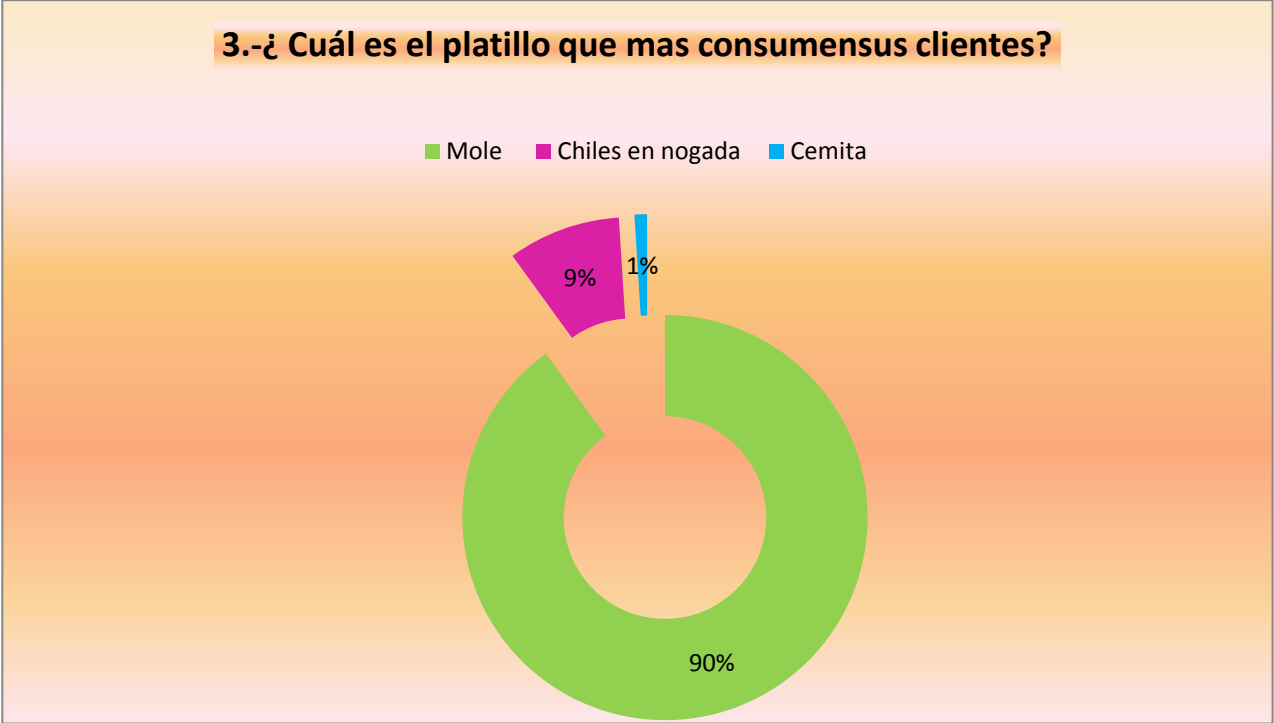


Fuente: Elaboración propia

La presente gráfica 4 muestra que los restauranteros reciben con mayor frecuencia, a un 50% de visitantes nacionales, los visitantes extranjeros corresponde a un 30% y locales obtuvieron 20% de las visitas durante todo el año.

La gráfica reúne datos de los platillos con mayor consumo en los establecimientos de comida típica.

Gráfica 6.- Platillos con mayor consumo.



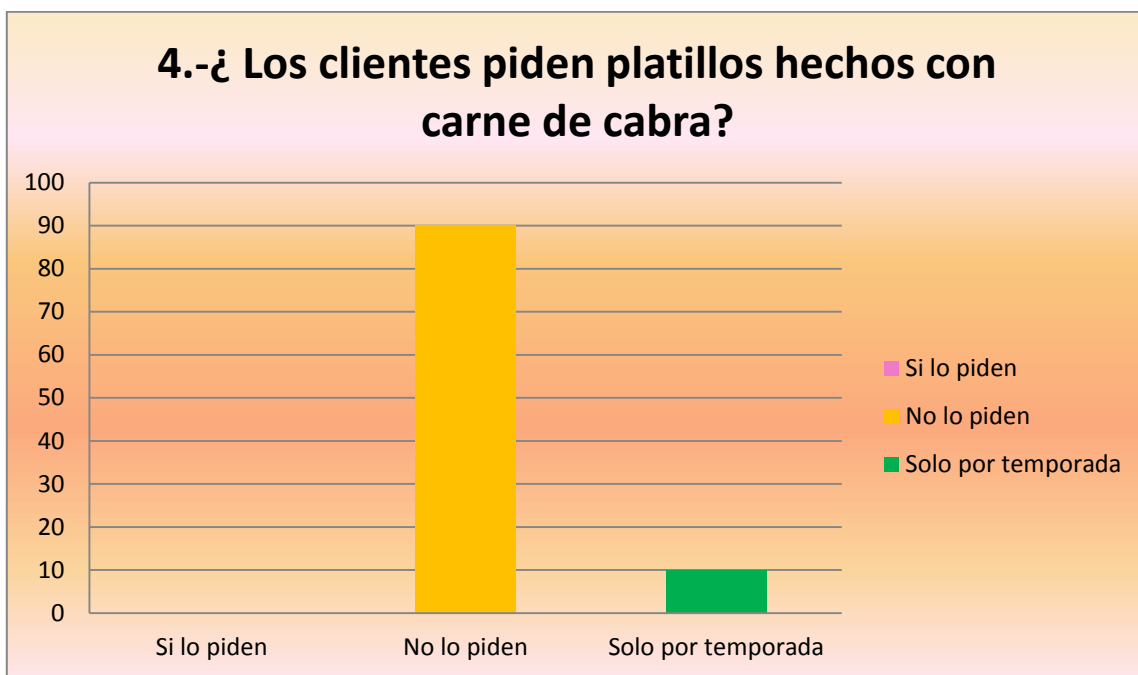
Fuente: Elaboración propia.

Los platillos que más consumen los clientes son: Mole (90%), chiles en nogada (9%), cabe mencionar que el chile en nogada tiene participación por la

cercana temporada del platillo además de que se ha venido realizando su preparación fuera de temporada por la demanda de los clientes, por último la tradicional cemita (1%)

Los resultados obtenidos nos muestran la participación de la demanda en platillos elaborado con carne de cabra.

Gráfica7.- Demanda de platillos hechos con carne de cabra.



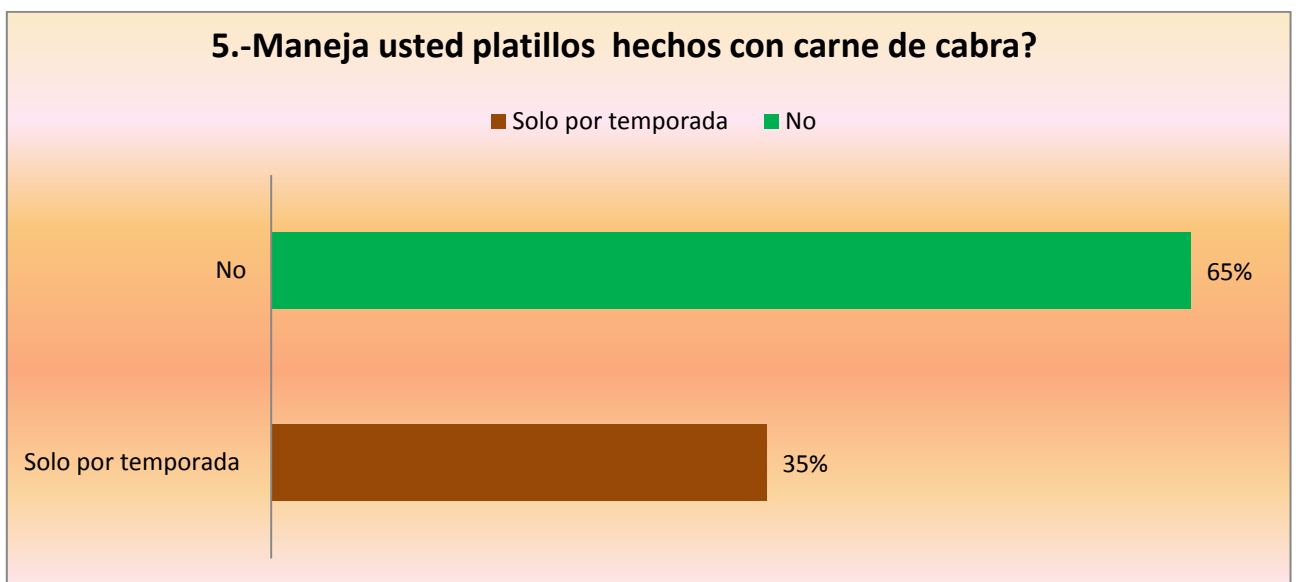
Fuente: Elaboración propia

Los datos presentan la demanda de platillos elaborados con carne de cabra, como resultados se tiene que el (90%) de los clientes no se encuentran familiarizados con los platillos elaborados con carne de cabra, por lo cual no los demandan, mientras el (10%) de los consumidores que acuden a estos

establecimientos, disfrutan de su degustación por temporada ligada a la tradición, tomando en cuenta que el platillo tradicional hecho con carne de cabra es: el mole de caderas.

Los siguientes resultados muestran si los establecimientos elaboran platillos hechos con carne de cabra.

Gráfica8.- Platillos hechos con carne de cabra.

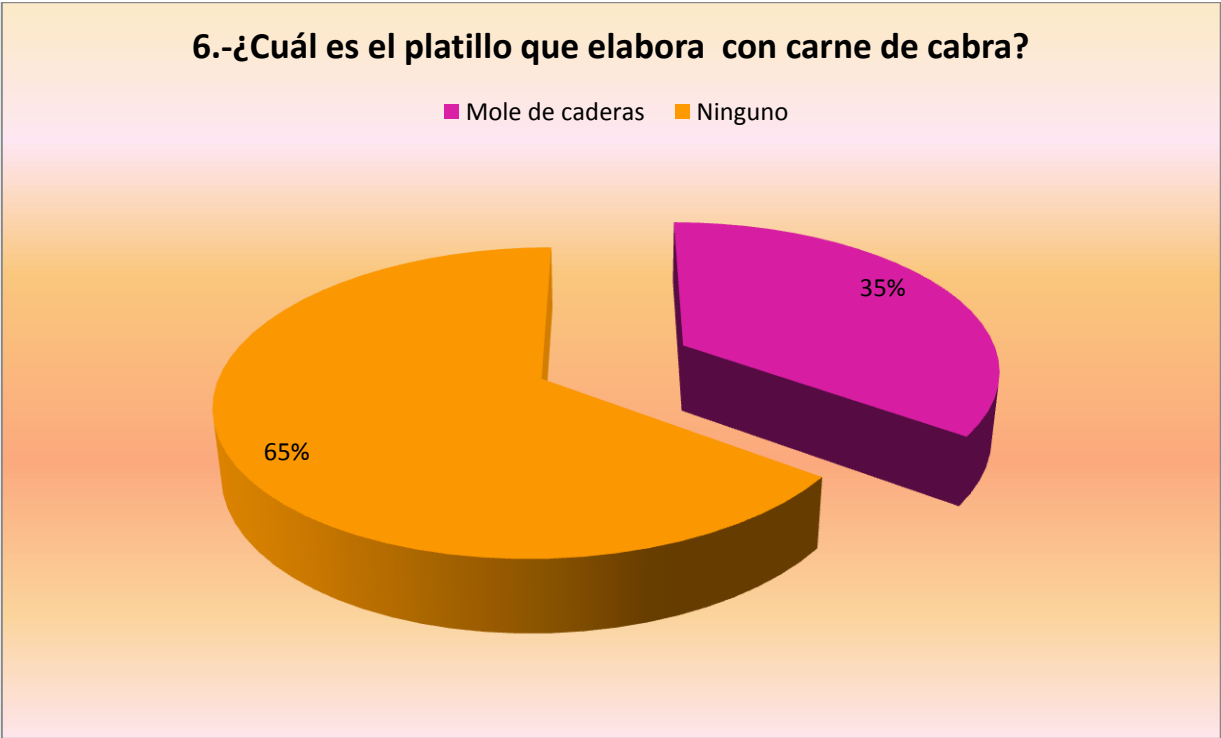


Fuente: Elaboración propia

En la gráfica 8 se puede apreciar que el 35% de los restauranteros que fueron entrevistados, elaboran los platillos de carne caprina solo por temporada, ya que por tradición se viene realizando cada tercer jueves del mes de octubre, teniendo origen en los primeros años del siglo XVIII, por ello solo en este tiempo lo piden. Por otro lado el 65% comenta que no comercializa platillos de carne caprina debido a su alto costo de producción

A continuación se puede observar cuales son los platillos con carne de cabra que se comercializan en los distintos restaurantes de la ciudad de Puebla.

Gráfica 9.- Platillos que se elaboran con carne de cabra.

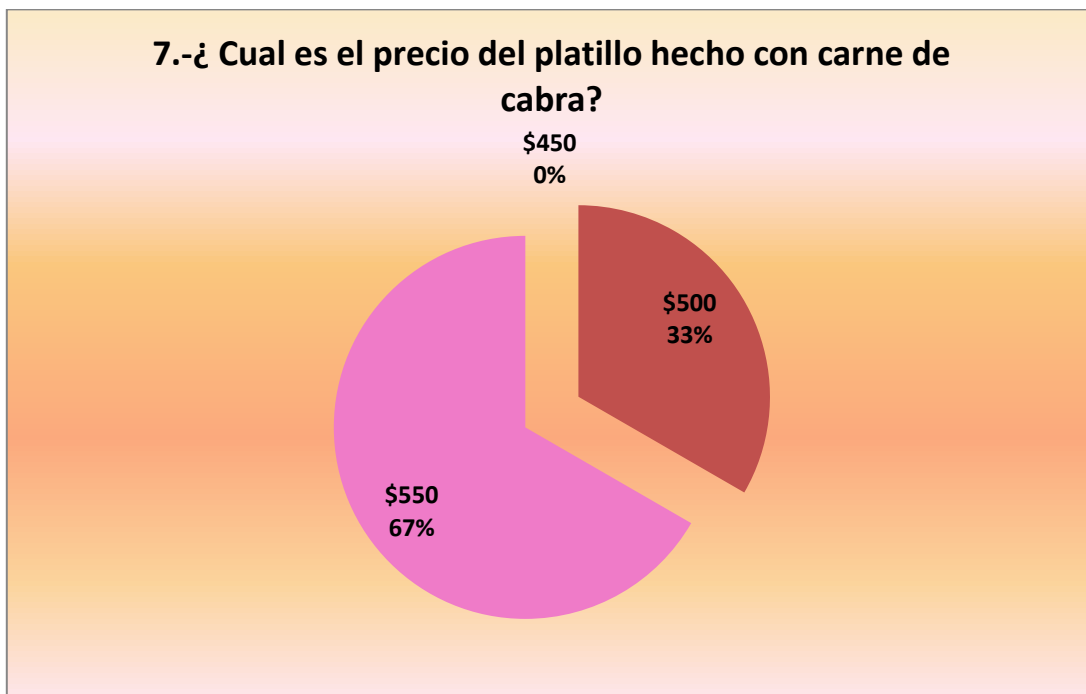


Fuente: Elaboración propia.

Es importante mencionar que de los establecimientos entrevistados se encontró que un 65% de ellos no elaboran ningún platillo elaborado con carne caprina, mientras que el 35% de los establecimientos solo elaboran el tradicional mole de caderas.

La gráfica 10 muestra la concentración de datos provenientes de los costos en los platillos hechos con carne de cabra

Gráfica 10.- Precios de los platillos hechos con carne de cabra



Fuente: Elaboración propia

Los platillos hechos con carne de cabra representan precios altos que varían año con año según los encuestados, Se presentaron tres opciones de precios donde los resultados fueron: cero de \$450, un 67% con el precio de \$500 y un 33% con el precio de \$550, éstos son los precios en los que se vendieron los platillos en diversos establecimientos de la zona centro

Dentro de la recopilación de información denota las razones por las cuales no venden platillos con carne de cabra.

Gráfica 11.- Razones por las cuales no vende platillos de carne de cabra.

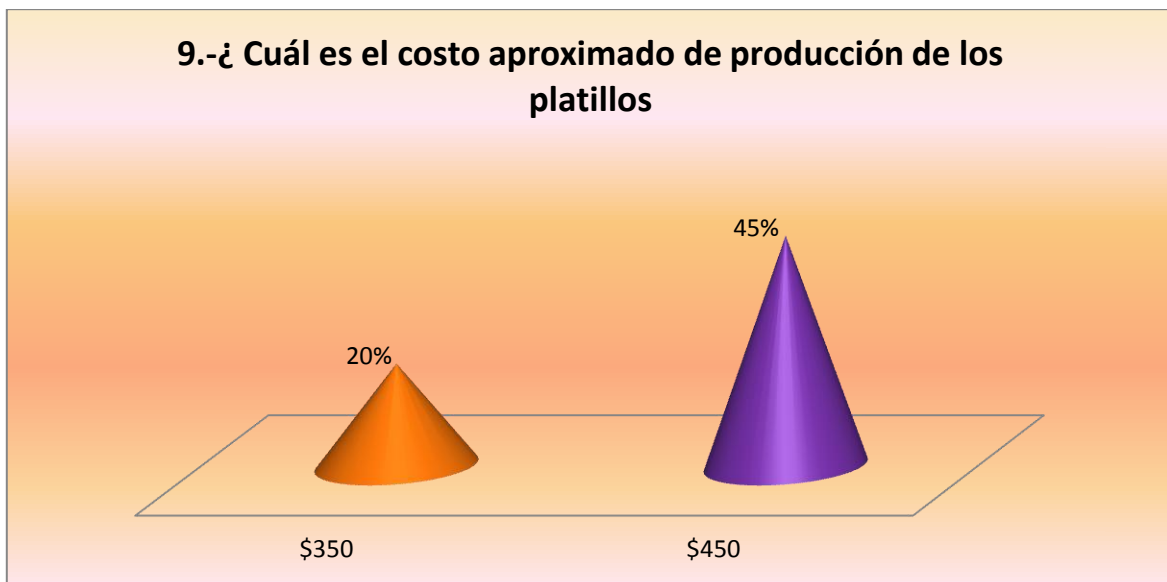


Fuente: Elaboración propia

De los establecimientos entrevistados se obtuvieron los siguientes resultados mostrando las principales razones por las cuales no se vende el platillo, se encontró que la poca demanda con un 5%, es una de las razones, mientras que los precios elevados en el platillo con un 95% representó la razón más fuerte que aumenta año con año

Para una mejor evaluación se recopilaron datos del costo aproximado de producción de los platillos.

Gráfica 12.- Costos aproximados de producción en platillos.

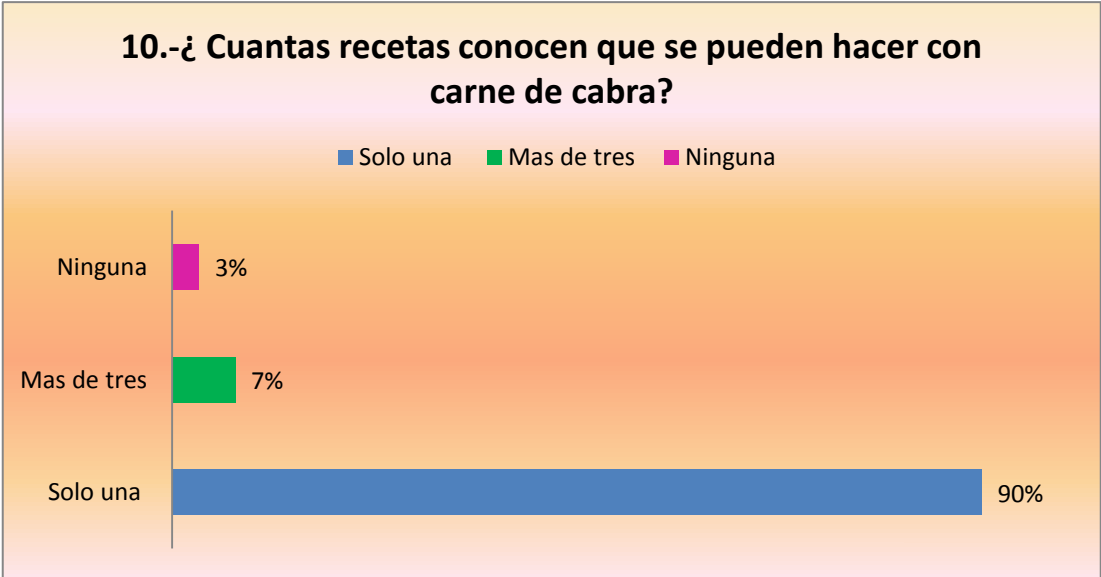


Fuente: Elaboración propia

Dentro de los datos obtenidos se encontró que los costos de producción fueron muy elevados lo que dificulta la venta de los platillos, Con un 20% se encuentra el valor de \$350.00 y con un 45% el costo de \$400.00, esto referente únicamente al mole de caderas conocido por su tradición en la región de Tehuacán, éste platillo varía su precio cada año.

Por último se les preguntó a los encargados de los establecimientos cuantas recetas conocían que se pueden elaborar con carne de cabra.

Gráfica 13.- Tipos de recetas que se conocen.



Fuente: elaboración propia

De los datos graficados presentados en la figura 10, se obtuvo un 90% de los establecimientos solo conocen una receta que es el tradicional mole de cadera y con un 7% los que conocen más de tres, mientras que un 3% no conoce ninguna receta o forma de preparar platillos con carne de cabra

CAPÍTULO IV

4.-Diagnóstico

4.1.-Región mixteca.

El estudio realizado en la región mixteca revela altos índices de producción de carne caprina a un bajo costo debido al sistema de nutrición silvopastoril (sistema de pastoreo natural). La carne caprina resulta una carne de bajo contenido de grasas totales y saturadas, siendo la primera en contenido de proteínas junto con la carne vacuna. La mayoría de los productores venden su caprino al mercado local y regional en \$ 600.00 (pesos mexicanos), el 60% los comercializa en \$800.00, el 7% en \$850.00 y 20% los venden en \$ 900.00; esta variación de precio a la venta se debe a que se finalizan a diferentes meses, y son comprados en pie (bulto) y no por peso. Lo que lo hace comercial y accesible en la región, para su venta en platillos, se encontró más de una receta para su preparación y deleite de la comunidad, además los platillos están disponibles para su comercialización durante todo el año.

Los puntos de venta se encuentran distribuidos en pequeños establecimientos a la orilla de la carretera, así como en los mercados locales de las comunidades. Sin duda, la producción y comercialización de carne caprina en esta región forma parte del sector económico en la comunidad.

4.2.-Región centro de Puebla.

En la región centro se concentra la mayor parte de restaurantes de comida típica del estado, el cual cuenta con un gran número de visitantes nacionales, e internacionales que hacen participación en la degustación de la gran variedad de platillos típicos del estado, el más solicitado es el Mole poblano, los chiles en nogada así como el mole de caderas y la tradicional cemita poblana.

En la actualidad consumir un platillo con carne de cabra (el más conocido el mole de caderas) resulta ser difícil y costoso, ya que solo se acostumbra a comer por temporada y su costo de adquisición es demasiado elevado. A pesar de contar con una gran demanda impulsada por la curiosidad del comensal a experimentar la degustación de tan exótico sabor, los establecimientos de comida típica de la región deciden no incluirlo en sus cartas, pues sus comensales no acceden a pagar el costo del platillo.

Por otra parte, la elaboración del mole de caderas resulta ser de muy alto costo debido a que solo se utiliza la cadera del animal desperdiciando lo demás, considerando que es una carne deshidratada por medio de la sal y que la parte de la cadera es la que menor cantidad de carne posee, a diferencia de la región mixteca en la que se maximiza el aprovechamiento del animal en general.

Cuadro 1 Análisis FODA

FODA	
<p>FORTALEZAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es un Producto orgánico 2. Su producción es de bajo costo 3. Alternativa gastronómica de interés turístico 	<p>OPORTUNIDADES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Forma parte de los platillos típicos del estado 2. Se produce en el estado 3. Presenta una variedad de combinaciones gastronómicas 4. Bajos costos de adquisición
<p>DEBILIDADES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Costos elevados en los platillos 2. Escasa variedad en los platillos 3. Pocos puntos de venta. 4. Poca diversidad en los platillos promocionados 	<p>AMENAZA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Promoción por temporada 2. No existen cortes de anaquel para su venta 3. Desconocimiento de sus ventajas nutricionales 4. Poco interés local 5. Desconocimiento de su uso en otras recetas

Fuente: Elaboración propia

4.3.-CRUCE FO, FA, DO, DA.

- F1- A4: La carne de cabra es un producto orgánico, bajo en grasas (debido al sistema de pastoreo natural) y con un alto contenido de proteínas, sin embargo es de poco interés local.
 - D1- O1: El principal platillo comercializado de carne de cabra es el mole de cadera, es un platillo que presenta costos elevados, pero su origen y tradición forman parte de la comida típica del estado.
 - F2-O2: La producción de la cabra resulta ser a bajo costo, y se produce con éxito en la región mixteca del estado.
 - D2-A5: En la oferta de platillo hecho con carne de cabra no existe una variedad, ya que desconocen otras recetas en las que se pueden preparar.
 - F3-A3: Los platillos hechos con carne de cabra representan una alternativa gastronómica ya que pueden prepararse una gran variedad de platillos por la degustación de los turistas.
 - D.3-O4: La carne caprina cuenta con muy bajos costos de adquisición lo cual facilitaría su consumo, sin embargo no existen puntos de venta en la región de Puebla centro.

CONCLUSIONES

Oferta de la carne: en esta cuestión se encuentra la producción de la carne por año en las comunidades de Maninalcingo y Tehuaxtla Perteneciente al municipio de Piaxtla, encontramos una producción de 1041(animales en hatos)en conjunto, abasteciendo esta durante un año al estado.

Demanda: Para la demanda de platillos hechos con carne de cabra a pesar de tener en el mercado un posicionado un solo platillo y por temporada sigue siendo vasta sin embargo los altos costos en dichos platillos ha bajado la demanda de los visitantes que desean deleitar su paladar con dicho platillo, la implementación de nuevas receta para la transformación de la carne caprina en diversos platillos presentaría la reducción del costo de adquisición y un mayor interés por parte del comensal.

Determinar el tipo de mercado : Los restaurante visitados fueron de clase A donde encontramos restaurantes de clásicos , de especialidades; en la clase B encontramos restaurantes de tenedor libre, familiares y de comida típica a la carta. En los cuales la demanda depende de la temporada.

Costos de la carne: Los costos de producción de la carne son realmente bajos en la región debido al sistema silvopastoril(sistema de pastoreo natural) con el que se engorda el ganado donde la media se refiere a 1434.37 y presentando un máximo de 2700.86 anuales totales entre las dos regiones.

Costos en los platillos : Se encontró que debido a la falta diversidad en los platillos solo se considera el tradicional mole de caderas que se

realiza una vez al año en la región de Tehuacán estado de Puebla, su original ritual lo ha posicionado como el principal platillo de carne de cabra hecho en el estado provocando un alto costo de adquisición para todos aquellos comensales atraídos por su interesante y tradicional historia, cabe mencionar que año con año el costo varía e incrementa debido a que conseguir esta carne se vuelve más difícil ya no se cuenta con cortes de anaquel para su venta y que su aprovechamiento es mínimo.

Estrategia Promoción: Como estrategias de promoción se sugiere dar a conocer las propiedades nutricionales de la carne, es impórtate considerar la implementación de nuevas recetas para la elaboración de platillos con carne de cabra, lo que conllevaría a una disminución en los costos tanto de producción de platillos como a su ventas.

Alternativa gastronómica: La introducción de nuevas recetas para la trasformación de la carne de cabra, además de presentar nuevas alternativas gastronómicas de interés turístico, reduciría de manera considerable a adquisición de los patillos lo cual a su vez atraerá un mayor número de comensales.

RECOMENDACIONES

En el caso (F1- A4), donde la presenta la problemática del poco interés local, la recomendación se basa en campañas y promocionales donde se exponga las propiedades nutricionales de la carne.

Para la problemática (D1- O1) la propuesta se basa en la presentación de documentales y campañas publicitarias que incentiven el interés nacional e internacional del turista.

La investigación (F2-O2) muestra que la producción de carne caprina generara un ingreso mayor al estado.

En el siguiente argumento (D2-A5); La introducción al mercado de nuevas recetas incrementaría la oferta gastronómica de interés turístico.

Las ventajas del caso (F3-A3); La hacen un excelente participante en el mercado de sabores donde se expondrían la facilidad para su combinación con otros ingredientes.

Para el siguiente caso (D.3-O4); La compra por bulto o pie de la carne (el chivo) es de bajos costos, lo que da una mayor oportunidad a su comercialización.

ESTRATEGIAS

- “La implementación de nuevas recetas para la preparación y aprovechamiento de la carne en la elaboración de platillos”, los resultados del análisis de la región mixteca muestran que la implementación de diversas recetas además de dar diferentes alternativas al comensal, lo que conllevaría a una mayor aprovechamiento del recurso y a la bajar en los costos.
- “Considerar la participación de la carne caprina en los mercados de sabores así como en campañas publicitarias exponiendo sus ventajas y valor nutrición.” La carne caprina resulta una carne de bajo contenido de grasas totales y saturadas, siendo la primera en contenido de proteínas junto con la carne vacuna, a pesar de sus ventajas nutricionales y de ser producida en el estado no cuenta con una mayor difusión para su consumo.
- “La apertura de nuevos puntos de venta o cortes de anaquel para adquisición y su consumo.” siendo Puebla una de los principales estados productor de carne caprina, se presenta una obstrucción en la comercialización de la carne en los que interviene diversos factores.
- “La creación de nuevos platillos proporcionarían nuevas alternativas gastronómicas para el deleite de los comensales turísticos del estado.” Con la implementación de nuevas recetas además de incrementar la oferta en los platillos proporcionaría nuevas alternativas para el deleite de los comensales turísticos en Puebla que encontrarían una diversidad de platillos elaborados con carne de cabra que además cuenta con un gran contenido de proteínas.

RECETAS

Recetas:

Las siguientes recetas son una propuesta derivada de la región mixteca en la que se aprovecha en mayor cantidad la carne de cabra y a su vez son las de mayor preferencia en cuanto a gustos de los comensales, la implementación de estas recetas incrementa la variedad de los platillos con carne de cabra comercializados en la zona centro de Puebla con la probabilidad de reducción de costos tanto en la elaboración del platillo así como en la adquisición del platillo por parte de los comensales.

HUAXMOLE

Es un platillo tradicional de la cocina de la Mixteca Poblana preparado a base de carne de chivo, chile costeño y huaje. Cuando no es posible conseguir la carne de cabra, se puede utilizar carnero o res.

Tiempo de preparación: 35 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Grado de dificultad: Medio

Número de porciones: 6

Ingredientes:

- 1/2 kilo espinazo de cabra o chamorro , cocido
- 350 g huajes blanquitos, pequeños y limpios (leguminosas)
- 300 g jitomate
- 2 litros de agua
- 3 cucharadas de aceite
- 4 chiles serranos
- 1 trozo de cebolla, ajo y sal al gusto
- 1 ramita de cilantro

Modo de preparación:

- Para preparar huaxmole hay que cocer el espinazo de puerco en dos litros de agua con ajo, media cebolla y sal.

- Freír los chiles serranos; en el mismo aceite, freír los jitomates partidos; moler ambos ingredientes y colar.

- Freír la salsa, añadir el cilantro y el caldo en el que se coció la carne. Incorporar la carne.

- Moler los huajes con un poco de caldo frío y agregarlos ya para retirar el guiso del fuego (para evitar que el mole adquiera consistencia viscosa).

- Servir caliente.

Imagen 1.- Cazuela de huaxmole de cabra.



Fuente: elaboración propia

BARBACOA BLANCA DE CABRA.

Tiempo de preparación: 25 minutos, tiempo de cocción:2 horas

Grado de dificultad: Medio

Porciones :60 personas

Para el chivo:

- 1 chivo tierno de 40 kilos, cortado en piezas medianas y sazonado con manteca,
- Sal gruesa y pimienta gorda molida al gusto
- 30 chiles anchos medianos, desvenados, tostados ligeramente, lavados y
- Remojados en agua caliente
- 20 chiles chipotles moritas rojos preparados como los anteriores
- 20 hojas de aguacate oloroso
- 1 1/2 cucharadas de pimienta gorda
- 1 1/2 rajas grandes de canela (de 20 centímetros)
- 3 a 4 tazas de agua (se puede utilizar la misma donde se remojaron los chiles)
- Sal gruesa al gusto

Para la barbacoa:

- 10 piedras medianas Leña de encino
- 20 pencas de maguey asadas
- 1 olla de barro onda de boca grande, con capacidad para 8 litros
- 3 litros de agua
- 4 cebollas medianas picadas finamente

- 20 dientes de ajo picados finamente
- 4 tazas de garbanzos
- 150 a 250 g de chiles chipotles moritas lavados
- 4 tazas de zanahorias peladas y picadas finamente
- 4 tazas de ejotes picados finamente
- 4 tazas de chícharos
- 1 manojo mediano de hierbabuena
- 1 1/2 a 2 cucharadas de sal gruesa o al gusto
- 1 rejilla metálica
- 10 hojas de mixiote
- 1 ó 2 mantas para tapar

Preparación :

- Embarre las piezas de carne chivo con la manteca, la sal y la pimienta; después, acomódelas en una cazuela grande.
- Mientras tanto, en el metate o en la licuadora muele los chiles con las hojas de aguacate, las pimientas, la canela y la sal; vierta poco a poco el agua de los chiles para formar un adobo semiespeso; bañe las piezas del chivo con el adobo y déjelas macerar durante seis horas.
- Para preparar la barbacoa, cave en la tierra un hoyo de 1 metro de profundidad por 1 metro y medio de ancho. Coloque en el fondo del mismo unas piedras y pedazos de leña en forma de cruz hasta hacer una pirámide;

enciéndala.

- Atice el fuego para que los leños se enciendan parejos. Esta preparación llevará aproximadamente cuatro horas para obtener mucha brasa; deberá mantenerla bien caliente.
- Con la ayuda de una pala retire las piedras, un poco de brasa y acomode el resto de ellas. Sobre éstas ponga las pencas entrelazadas y procure que las puntas sobresalgan del hoyo. En la olla vierta el agua, añada las cebollas, los ajos, el garbanzo, los chiles, las verduras, la hierbabuena y la sal.
- Asiente la olla preparada en el fondo del pozo, sobre las pencas, y coloque la rejilla encima. Envuelva el chivo marinado en el resto de las pencas asadas; cúbralo con las hojas de mixiote y entrelace muy bien las pencas para que quede totalmente cubierto (como si fuera un tamal).
- Colóquelo sobre la rejilla y recúbralo con la manta mojada para evitar que se queme. Encima ponga una capa gruesa de tierra y, sobre ella, las piedras y las brasas que tenía apartadas. Continúe la cocción durante siete horas. Retire las brasas, la tierra y, con cuidado, destape la carne y salpíquela con sal de grano.
- Para presentar, sirva el caldo en jarritos y vierta carne de chivo en la cazuela; tápela con pencas para que no se enfríe; acompáñela con salsa

macha, cebollita picada, cilantro en ramitas y tortillas recién hechas.

Nota: la olla tendrá que ser de boca ancha para que caiga en ella el jugo de la carne., Variación: la barbacoa se puede preparar con chivo entero. Las vísceras deberán lavarlas y desflemarlas; podrá picarlas y agregarles chile para utilizarlas para rellenar la pancita del chivo.

2.-Imagen.- Barbacoa blanca de cabra.



Fuente: Elaboración propia

BIRRIA DE CABRA

Numero de porciones: 6 personas

Grado de dificultad: Medio

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 2h y 1/2

Ingredientes

- 4 kilos carne cabra
- Trocear toda la carne en pedazos
- 8 a 5 Chiles Guajillos medianos o Grandes
- 8 a 5 Chiles Pasillas medianos o grandes
- 1 cabeza de ajo
- 1 Cebolla entera
- 10 tomates medianos, o 8 grandes más o menos 4 libras rojos frescos
- Una pizca de comino
- Una pizca Orégano
- 4 piezas Clavo aromático
- Una pizca de Pimienta
- 2 hojas de árbol de aguacate
- Vinagre 1/4 de taza

- Cerveza 1
- 4 Pastillas de consomé de pollo
- Sal al gusto

Cómo hacer Birria paso a paso:

- Poner en una licuadora el ajo, cebolla, comino, pimienta, vinagre y clavo molerlo todo muy bien, ponerlo la mezcla sobre la carne y dejarla reposar una noche antes de guisar.
- Poner los chiles desvenados y sin semillas a hervir en un traste hondo y tapado por unos 5 minutos y después dejarlo ahí en el agua caliente por otros minutos para que se suavicen lo suficiente, ponerlos en la licuadora junto a tomates frescos, orégano, consomé de pollo y cerveza, licuar todo y ponerlo todo sobre la carne previamente condimentada un día antes!, ponerle las hojas de aguacate sobre la carne.
- Poner en el horno precalentado por más o menos 2 horas y 1/2 a temperatura alta más o menos 400 °F.

- Taparla todo de preferencia con hojas de plátanos o con hojas de maíz y si no tuviera con tapadera normales pero si bien tapados para que no salga el vapor!
- Dejar cocinar y servir con salsa verde es deliciosa.

Imagen 3.- Plato de birria de cabra.



Fuente: Elaboración propia.

MIXIOTE DE CABRA

Porción: 8 personas

Grado de dificultad: Medio

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: De 40a 1:20 horas máximo

Ingredientes:

- 2 kilogramos de carne de cabra
- 2 tazas de agua
- 1 cabeza de ajo
- 2 piezas de hoja de laurel
- 4 piezas de aguacate
- 1 taza de vinagre blanco
- sal al gusto
- 1 cucharita de comino molido
- hilo cáñamo al gusto
- 1 rama de tomillo fresco
- Salsa verde al gusto
- 24 piezas de hoja de mixiote
- 1 cucharita de orégano fresco
- 1 vara de canela
- 6 piezas de clavo de olor
- 10 pizcas de pimienta negra entera
- 100 g de chile ancho

- 200 g de chile chipotle

Modo de preparación

Muela los chiles limpios y remojados con el ajo, especias, hierbas de olor, sal, 1 taza del agua del remojo de chiles y el vinagre. Adobe bien la carne cruda en trozos con esta preparación y ponga porciones de 1/2 taza en cada hoja cuadrada de mixiote (cortado previamente en cuadros de 30 centímetros aproximadamente)Forme bolsitas y átelas con un hilo. Cueza en vapor hasta la carne esté muy suave, por 2 horas aproximadamente. Sirva con la salsa verde norteña, rebanadas de aguacate y hojas de lechuga.

Imagen4.-Mixiote de cabra.



Fuente: Elaboración propia

CHITO O MOLE DE ZANCARRÓN DE CABRA

Porción: 4 personas

Grado de dificultad: Medio

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 1 a 1:30 horas

Ingredientes:

- 1 kilo de chito, y cadera o zancarrón (pierna y costillita)
- 3 cucharadas soperas de aceite de maíz
- 1/2 kilo de jitomate
- 1 manojo de cilantro
- 10 chiles serranos secos
- 20 vainas de guajes tiernos
- 2 dientes de ajo de regular tamaño
- 1 cebolla
- Sal al gusto

Modo de preparar:

Se asan el jitomate y los chiles. Aparte, se desgranar las vainas de guajes y se asan en el comal sin que se quemem. Se muelen los ajos, la cebolla, el jitomate y los guajes, y la salsa resultante se sazona con aceite de maíz, a fuego medio,

agregándosele la barbacoa con el manojo de cilantro, agua suficiente y su punto de sal de grano para que el guiso quede a tono de un mole de olla.

Modo de servir:

En cajetes de barro de los usados para comer pancita, se sirve muy caliente; se pica finamente la cebolla y se cortan limones para echarle unas gotas. Se dispone un chiquihuite (canasto) de tortillas calentitas y se refresca el platillo con un excelente tepache de piña con gajos de naranja bien pelados y picados. Una de las opciones clásicas es que estando bien caliente el guiso se le agregue tortilla desmenuzada para que forme una especie de sopa. Las otras opciones son las de preparar el mole chito, cadera o zancarrón, pero con la misma receta del recaudo. Por supuesto, éste es un platillo que honra al mestizaje culinario.

Imagen 5.- Chito mixteco de cabra.



Fuente: Elaboración propia

Bibliografía

Ansoff, H. I. (1965). "*corporate strategy: an anlyticiproach for growth and expansion*". (McgrawHitll).

Cárdenas T., F. (1986). *Producto turístico, aplicación de la estadística y del mustreo para su diseño*. Mexico DF.: Trilla.

Ducoing AE, G. M. (5 de Septiembre de 2013). *FAO*. Obtenido de FAO:
www.fao.org/home/es

Falcón R., J. H. (1991). *Estudio preliminar de la comercialización de carne de caprinos en el estado de Zacatecas*. México DF.

Flores, C. E. (1988.). *Historia gráfica de México. INAH*. México DF.: Patria. Vol.2.
pp 15.

G., N. J. (s.f.). . *Gastronomía y Turismo . Cultura a Plato. CIET, Buenos Aires, pp.*
305-320.

G., P. (2005). *Metodología y Técnicas de Investigación en Ciencias Sociales*.
México. D.F: Editorial Siglo XXI.

G.Norrid, J. (1999). . *Gastronomía y Turismo . Cultura a Plato*. Buenos Aires:
CIET.

HERNÁNDEZ L., O. (1979). *Elemento de probabilidad y estadística*. México DF.: Fondo de cultura Económica.

HJE, H. (2006). *Valoración de la caprinocultura en la Mixteca Poblana: socioeconomía y recursos arbóreo-arbustivos. Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad de . Camagüey, Cuba.*

INEGI. (20 de julio de 2013). *INEGI*. Obtenido de INEGI: <http://www.inegi.org.mx/>

J., O. (25 de Agosto de 2013). . *Notimex en línea*. Obtenido de Notimex en línea: <http://noticias.aollatino.com/2010/11/26/carne-clonada-consumo/>

Kennedy, D. (1998). , *El arte se la cocina Mexicana*. , México, D.F.: ,editorial Diana Reimp. 4a. impresión.

L. Fernández Beatriz, Y. M. (1985). *Y la comida se hizo saludable* . México.DF.: ISSTE Méx.

NA., L. (12 de agosto de 2013). *Periodico digital Juez*. Obtenido de Periodico digital Juez.

Nieto, L. J. (1994). *Historia de México*. México. DF.: Santillana.

Núñez, S. (2000). *La Industria de la leche y carne de cabra en México. Tesis de Licenciatura*. Guadalajara, México.

Ruy Sánchez, S. P. (1996). *LOS ESPACIOS DE LA COMIDA MEXICANA* . México DF.: Arte de mexico .

Sanches. (2006). *diagnostico productivo de las unidades de producción familiar en la Mixteca Poblana y Maninalcigo*. Puebla.

Sánchez G., F. F. (.1998.). *Recursos genéticos y sistemas de producción caprinos en México. Tercer Foro de Análisis de los Recursos Genéticos: Ganadería Ovi-Caprina, Porcina, Equina y de Lidia*. México, D.F. México DF.

Torres Bernier, E. (2003). *"Del turista que se alimenta al turista que busca comida - Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo. . In Lacanau, .*

ANEXOS

Anexos

Cuestionario N°1

Región mixteca comunidades de Maninalsigo y Tehuaxtla municipio de Piaxtla

Nombre.....

Edad.....

Oficio.....

1.- ¿Qué tipo de propiedad posee (en extensión territorial)

a)Ejidatario

b) pequeñas propiedades

c) ambas

2.- ¿Con cuántas unidades cuenta su rebaño?

3.- ¿Qué tipo de especie es su ganado?

4.- ¿Cuánto dura el periodo de pastoreo?

5.- ¿A cuánto equivale su costo de producción (alimentación del ganado y pastoreo)?

6.- ¿De qué forma vende su ganado?

a)En pie

b) Por kilo

c) Por bulto

7.- ¿Qué tiempo tarda en vender un animal en bulto o en pie?

Cuestionario N° 2

Región centro de Puebla

Fecha.....

Zona.....

1.- ¿Qué tipo de restaurante se considera?

2. -¿Qué tipo de clementes recibe con mayor frecuencia?

a) Locales b) Nacionales c) Extranjeros

3.- ¿Cuál es el platillo que más consumen sus clientes?

a) Mole b) Chiles en nogada c) Cemita

4.- ¿El visitante pide platillos con carne de cabra?

a) Si lo piden b) No lo piden c) Solo por temporada

5.- ¿Maneja usted platillos hechos con carne de cabra?

a) Solo por temporada b) No

6.- ¿Cuáles son los platillos que ofrece con carne de cabra?

- a) Mole de caderas b) Ninguno

7.- ¿Cuál es el precio del platillo hecho con carne de cabra?

- .a) \$ 450 b) \$500 c) \$ 550

8.- ¿Cuál es la razón por la que no vende platillos hechos con carne de cabra?

- a) Poca demanda b) Costos elevados

9.- ¿Cuál es su costo aproximado de producción?

- a) \$350 b) \$400

10.- ¿Cuántas recetas conoce que se pueden hacer con carne de cabra?

- a) Solo una b) Más de tres c) Ninguna