



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

COMPLEJO REGIONAL NORTE
SEDE CHIGNAHUAPAN
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TESIS

MANJARES DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA, REGIÓN I,

“**TI. ANEZI**” (Amanecer)
ti. ANEzi 

El manejar secretos de la historia.

QUE

PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

PRESENTA:

ARCE MILLÁN ANAHÍ
HERNÁNDEZ CRUZ MARICELA
TÉLLEZ IBARRA LIZBETH

DIRECTOR:

MTRO. SAÚL DÍAZ BENÍTEZ

ASESOR:

DOCTOR GUSTAVO LOZANO VÁZQUEZ

ÍNDICE



Índice	Pág.
Introducción.....	8
CAPÍTULO 1; PROCESO METODOLÓGICO	12
1.1 Planteamiento del problema	13
1.1 Justificación.....	14
1.3 Delimitación espacio-tiempo.....	15
1.4 Objetivos.....	15
1.4.1 Objetivo general.....	15
1.4.2 Objetivos particulares.....	16
1.5 Marco teórico-metodológico.....	16
1.6 Hipótesis.....	16
CAPÍTULO 2; RESUMEN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	19
2.1 Resumen.....	20
2.1.1 Estudio de mercado.....	20
2.1.2 Localización	21
2.1.3 Ingeniería del proyecto.....	23
2.1.4 Inversiones.....	31
2.1.5 Financiamiento.....	32
2.1.6 Presupuestos costos-gastos.....	33
2.1.7 Evaluación económica y social	35
2.1.8 Organización.....	36
2.2 Conclusiones y recomendaciones.....	37

CAPÍTULO 3; ESTUDIO DE MERCADO	41
3.1 Objetivo del estudio de mercado.....	42
3.2 El servicio.....	42
3.2.1 Servicio principal.....	42
3.2.2 Servicios complementarios	44
3.2.3 Servicios sustitutos.....	44
3.3 Área y/o zona de influencia del proyecto.....	44
3.3.1 Vías y medios de comunicación.....	47
3.3.2 Población consumidora.....	49
3.3.3 Ingresos del consumidor.....	49
3.3.4 Comportamiento del consumidor	50
3.4 Demanda.....	51
3.4.1 Demanda real	51
3.4.2 Demanda futura.....	52
3.5 Oferta	53
3.5.1 Oferta real.....	53
3.5.2 Oferta futura.....	54
3.6 Precio.....	54
3.7 Comercialización.....	56
3.7.1 Canales de comercialización	56
3.7.2 Publicidad	56
3.7.3 Promoción.....	57

CAPÍTULO 4; LOCALIZACIÓN.....	58
4.1 Indonimia.....	59
4.2 Antecedentes históricos.....	59
4.3 Ubicación geográfica.....	60
4.4 Aspectos geográficos.....	60
4.5 Recursos naturales.....	62
4.6 Atractivos turísticos	64
CAPÍTULO 5; INGENIERÍA DEL PROYECTO	76
5.1 Introducción	77
5.2 El servicio.....	77
5.3 Proceso para otorgar el servicio.....	78
5.4 Requerimientos necesarios para otorgar el servicio.....	78
5.4.1 Activo fijo.....	78
5.4.2 Activo diferido.....	96
5.4.3 Capital de trabajo.....	98
5.5 Aspectos ecológicos.....	102
5.6 Plan de trabajo	104
CAPÍTULO 6; INVERSIONES.....	105
6.1 Conceptos.....	106
6.2 Activo fijo.....	107
6.3 Activo diferido.....	112
6.4 Capital de trabajo.....	115

	Pág.
6.5 Resumen de inversiones.....	120
CAPÍTULO 7; FINANCIAMIENTO	121
7.1 Conceptos.....	122
7.2 Objetivos.....	122
7.3 Fuente del financiamiento existentes en el mercado.....	122
7.4 Fuente de financiamiento más adecuada	123
7.5 Reglas de operación.....	125
CAPÍTULO 8; PRESUPUESTOS COSTOS-GASTOS	131
8.1 Conceptos.....	132
8.2 Presupuestos de ingresos.....	132
8.3 Presupuestos de egresos.....	137
CAPÍTULO 9; EVALUACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL	139
9.1 Conceptos.....	140
9.2 Flujo de efectivo.....	141
9.3 Evaluación económica.....	142
9.4 Evaluación social.....	143
CAPÍTULO 10; ORGANIZACIÓN	144
10.1 Conceptos.....	145
10.2 Importancia de la organización.....	145
10.3 Organización más adecuada para el proyecto.....	145
10.4 Manual de organización.....	145

	Pág.
Bibliografía.....	172
Anexos	175
Anexo 1 Recetario.....	176
Anexo 2 Álbum fotográfico.....	178
Anexo 3 Planos	181
Anexo 4 Formatos de solicitud para calificación del proyecto (FONATUR)...	184

INTRODUCCIÓN



Introducción.

“La cocina es portadora de valores simbólicos, pues expresa la cultura de quien la práctica, y es depositaria de la tradición e identidad de un grupo. Ella no sólo es instrumento de identidad cultural, sino la primera forma de entrar en contacto con los otros.” (Mejía Ramón, Gómez Meza, 2010, 10)

Gutiérrez de Alva, de manera más filosófica sobre la cocina plasma: “los sabios de la época antigua, con un acercamiento más práctico sobre los ingredientes, los clasificaron, los analizaron, hasta reducirlos a su forma más simple. Sondearon los misterios de la simulación dentro de nuestro cuerpo, y así vieron como cobraban vida, observaron sus efectos pasajeros y permanentes a través de los días, meses y una ciencia completa. Mientras todo esto sucedía en el universo de estos hombres sabios, se decía desde lo alto, la ciencia que nutre y alimenta a los hombres vale igual o más que aquella que lo enseñan a destruirse”. (Gutiérrez de Alva, 2012, 6).

La cocina poblana, portadora precisamente de esos valores simbólicos, va más allá al combinar raíces de dos culturas antagónicas, unidas por la fuerza de la religión y las armas donde permea toda esta filosofía donde va unida al devenir de la vida, a los momentos trascendentales del hombre como son el nacimiento y la muerte; ésta ha ido evolucionando a través de cinco siglos, reflejando y conservando la historia de su gente y sus pueblos, usando recetas propias y originales, transmitidas de generación en generación, correlacionando magníficas combinaciones de texturas, sabores, colores y olores, dando por resultado los exquisitos manjares poblanos que actualmente conocemos.

Restaurante *“Manjares de la Sierra Norte de Puebla Región I “Tlanezi” (Amanecer)*, ubicado en la cabecera municipal de Chignahuapan, Puebla; tiene por



objeto ofrecer un servicio de alimentos típicos de esta Región; imbuyendo un concepto único que además de redimir platillos que yacen de nuestra cultura indígena, llevan consigo la historia de quienes lo idearon, plasmando sus ideas en guisos primigenios que hacen de la cocina un arte culinario en la que se degustan y satisfacen las expectativas de los paladares más exigentes.

La estructura del proyecto se integra por:

CAPÍTULO 1; PROCESO METODOLÓGICO El planteamiento del problema, justificación, delimitación espacio-tiempo, objetivos, marco teórico, metodología e hipótesis, son los rubros delineantes para no salirnos de la tangente logrando las metas propuestas.

CAPÍTULO 2; RESUMEN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES a lo largo de este capítulo se incluye de manera clara y resumida el contenido general del proyecto, información lacónica decisoria, ya sea positiva o negativa para verificar el derrotero del mismo.

CAPÍTULO 3; ESTUDIO DE MERCADO plantea el objetivo del estudio de mercado, se delimita el mercado meta determinante de la viabilidad del proyecto y, a su vez, se presenta el servicio en el que se describen de manera minuciosa algunas recetas de platillos emblemáticos, descritos en el anexo 1.

CAPÍTULO 4; LOCALIZACIÓN en este capítulo manejamos uno de los tres niveles de investigación: “descripción” donde se caracterizan aspectos históricos y geográficos del municipio de Chignahuapan, Puebla; tales como hidrografía, orografía, recursos naturales, flora y fauna, detallando los atractivos turísticos de la zona, punto medular de atracción para el turismo.



CAPÍTULO 5; INGENIERÍA DEL PROYECTO desarrolla el proceso para otorgar el servicio mediante una técnica de planeación, al mismo tiempo, se describe el activo fijo, activo diferido y capital de trabajo, con la minucia requerida.

CAPÍTULO 6; INVERSIONES hace mención de todo aquel recurso financiero necesario para adquirir los bienes e instrumentos de producción que permitan ejecutar de manera adecuada el expediente técnico.

CAPÍTULO 7; FINANCIAMIENTO para poner en marcha el proyecto se requiere de recursos financieros, los cuales permiten desarrollar las funciones planteadas como la adquisición de maquinaria y recursos necesarios para la producción en general, eligiendo la fuente de financiamiento más adecuada de acuerdo al proyecto, así como el esquema de pago.

CAPÍTULO 8; PRESUPUESTOS COSTOS-GASTOS propone en una expresión cuantitativa el plan de acción para coordinar y ejecutar el proyecto adecuadamente, tomando en cuenta los presupuestos de ingresos, egresos y flujos de efectivo.

CAPÍTULO 9; EVALUACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL se enfoca en el proceso de medición y valorización de los beneficios y costos del proyecto desde el punto de vista económico y del bienestar social mediante la TIR, que nos permite analizar la implementación del sí o no.

CAPÍTULO 10; ORGANIZACIÓN aquí se describe el tipo de organización más adecuada, con la propuesta de un manual de organización.



CAPÍTULO 1



CAPÍTULO 1; PROCESO METODOLÓGICO.

1. Planteamiento del problema

El poeta Salvador Novo menciona: “por una parte contamos con la riquísima veta prehispánica, que nutre no sólo la cocina de nuestro país, sino que las aportaciones precolombinas han enriquecido al mundo entero. Por otra parte sería impensable nuestra comida sin todos los ingredientes que debemos a los españoles, pero no solo a ellos, inútil sería imaginar platillos sin las especias que tienen su origen en tierras más occidentales que las nuestras, y sin embargo son oriente: China y la India”. (Salvador Novo, 2017,46)

Esta aseveración sublima el arte culinario de México pero, en las grandes urbes de nuestro país a la sociedad no le interesa, pues poco a poco van desechando nuestros platillos. Solo en las regiones de refugio, concepto muy claro de Fernando Benítez; en silencio, con cautela para no ofender al ladino guardan para sí muchos platillos especiales. La Región I de la Sierra Norte de Puebla, dentro de su territorio alberga muchos pueblos inmersos en regiones de refugio, donde ese acervo cultural de la cocina se protege y se diluye poco a poco, es allí donde nuestra participación se fundamenta cuestionando:

¿Es tan importante el recuperar, elaborar y presentar a un público consumidor platillos íconos de la Región I del estado de Puebla; mediante el proyecto - implementación *Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, “Tlanezi” (Amanecer)* en la ciudad de Chignahuapan, Puebla, para recobrar tan invaluable acervo?



1.2. Justificación

1) Manlio Barbosa Cano divide a la Sierra Norte del estado de Puebla (en nuestro caso Región I) “en tres núcleos, zonas o pisos altitudinales: parte baja entre 70 a 500 metros, una parte media entre 500 y 1500 metros y la parte alta de los 1500 a 2300 m.s.n.m, con una diferenciación climática y biótica por nivel.” (Manlio Barbosa Cano, 2012, 48).

2) Diseminados en este territorio encontramos grupos indígenas nahuas; los totonacos se distribuyen en los pisos de 70-500-1500 metros (lado este de la Región 1), arrinconados en el espacio Pahuatlán, Tlaxco y Tlacuilotepec se asientan los otomíes y los tepehuas (grupo indígena en peligro de extinción) sientan sus reales en la zona limítrofe norte con el estado de Veracruz.

3) Si hablar de cocina, analizamos de manera antropológica “significa posicionarse en una historia dinámica en la que concurren no solo cuestiones de carácter ideológico-político, sino gustos, saberes locales, resistencias, territorios y un cúmulo de conocimientos que permite entender cómo se ha dado desde un principio la relación hombre, naturaleza y sociedad” (Edith Yesenia Peña Sánchez, 2017, 12)

4) Estos factores citados anteriormente, denotan que no con certeza, la manutención cultural en el ámbito culinario, afirmación poco realista pues se tiene: una arremetida incisiva, dada la apertura comunicacional; en primer orden, la penetración por medio de caminos y brechas a las comunidades, van desatando ese nudo prevaleciente del carácter ideológico-político-cosmovisión; en segundo lugar, la emigración-inmigración de los vecinos, quebrando, poco a poco, los saberes locales por un consumo masivo; tercero, la televisión y radio en pro del



mercado y, en detrimento del cúmulo de conocimientos adquiridos en el tlacuitl a través de varios siglos; todo ello ha quebrantado la relación del hombre con la naturaleza y la sociedad en sí.

Entonces, realmente el arte culinario en la Región I del estado de Puebla; demuestra una dilución en sus acervos de la cocina regional, por ello, presentamos el trabajo: *Manjares de la Sierra Norte de Puebla. Región I, "Tlanezi" (Amanecer)* cuya función medular es la de recuperar, elaborar y presentar a la sociedad platillos de alta relevancia que dan matices de valor a la cultura serrana.

1.3. Delimitación espacio-tiempo

Chignahuapan cuenta con atractivos turísticos, culturales y religiosos influyentes para el arribo del visitante/turista, mismo que necesita servicios, despuntando los alimentos, naciendo la propuesta de instalar Manjares de la Sierra Norte de Puebla Región 1 "Tlanezi" (Amanecer), sobre Boulevard Gustavo Díaz Ordaz S/N

La idea del proyecto surge en el año 2017 y se concluirá en el año 2020.

1.4. Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Implementar *Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, "Tlanezi" (Amanecer)* restaurante sui géneris que recupera, elabora y presenta recetas poco comunes de platillos típicos de la Región I, en la ciudad de Chignahuapan; dándolos a degustar en las mesas del mismo y, con ello, infundir en el público consumidor la necesidad imperiosa de su recobramiento.

1.4.2 Objetivos particulares

- Describir, mediante un estudio monográfico a la ciudad de Chignahuapan, Puebla; Pueblo mágico que acoge a un sinnúmero de visitantes/turistas de la región área de influencia.
- Rescatar, elaborar y presentar para su consumo platillos vernáculos de la Región 1 del Estado de Puebla.
- Manejar los lineamientos de la ONU, convalidación básica para estructurar un proyecto de inversión.

1.5. Marco teórico metodológico

Investigación es: “ un procedimiento reflexivo, sistemático, controlado y crítico que tiene por finalidad descubrir o interpretar los hechos y fenómenos, relaciones y leyes de un determinado ámbito de la realidad”... cuando la investigación se aplica al ámbito de <<lo social>> se habla de **investigación social, entendiéndose ésta como: el proceso que, utilizando el método científico, permite obtener/aplicar nuevos conocimientos en el campo de la realidad social (investigación pura) o bien estudiar una situación para diagnosticar necesidades y problemas a efectos de aplicar los conocimientos con fines prácticos (investigación aplicada)”** (Ezequiel Ander-Egg, 2011, 18-25), esta segunda parte de la investigación social se amolda al trabajo a presentar.

De manera esquemática y, siguiendo lo establecido por Ezequiel Ander Egg, se adecuó la investigación. (ver Figura No. 1.1)

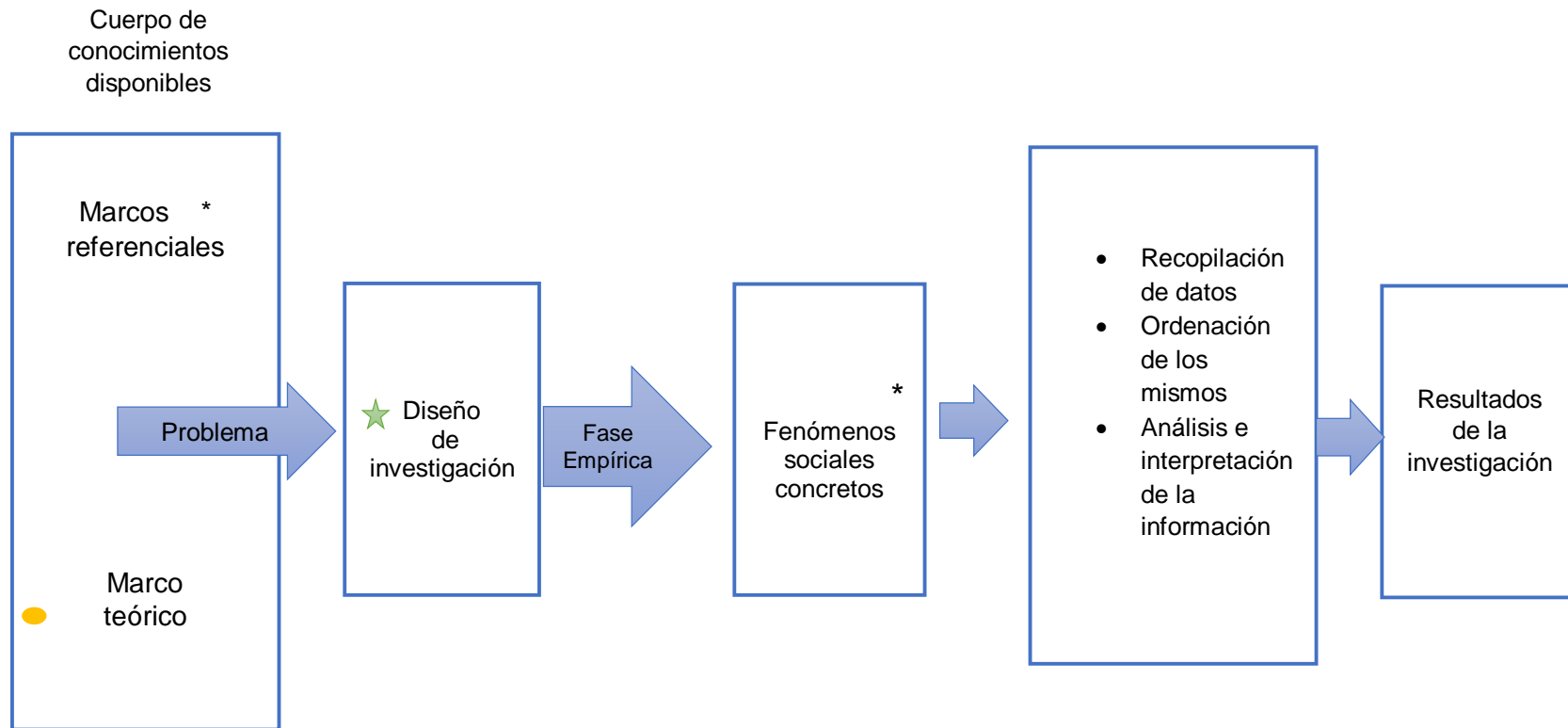
6. Hipótesis

Al sistematizar los conocimientos, producto de la investigación realizada sobre la cocina tradicional, *Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región 1, “Tlanezi” (Amanecer)*, al implementarse fungirá como el parteaguas de la recuperación,



Figura No. 1.1

Esquema del proceso de investigación social



Notas: * Región I de la Sierra Norte de Puebla; platillos del mismo.

● Estructura de un proyecto de inversión, manejo del proceso administrativo, metodología de la investigación.

★ Número de entrevistas, encuestas, visitas dirigidas.

Fuente: Adaptado por las tesis de Ezequiel Arder Egg.



elaboración y presentación de platillos con valores simbólicos a flor de piel para que comensales de la zona y visitantes/ turistas a Chignahuapan, Puebla; revitalicen esa parte cultural tan nuestra.



CAPÍTULO 2



CAPÍTULO 2; RESUMEN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

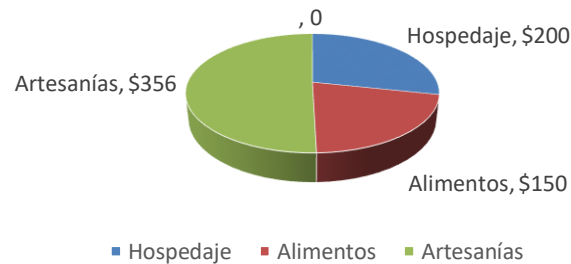
2.1 Resumen

2.1.1 Estudio de mercado

Los 1,763,549 visitantes que llegan a Chignahuapan, Puebla anualmente; distribuyen sus gastos por día de la siguiente manera:

Gráfico No. 2.1

Gasto per cápita



Nota: Esto es, la derrama económica en alimentos para la clase media alta y media (40% de los visitantes) se ubica en \$105,813,000.00 (\$705,420*\$150.00) cantidad bastante aceptable para crear un establecimiento de alimentos (restaurantes) atractivo y diferente a lo tradicional, no se puede soslayar otros ingresos de la clase baja.

Fuente: Dirección de Turismo Municipal de Chignahuapan Puebla (2016)

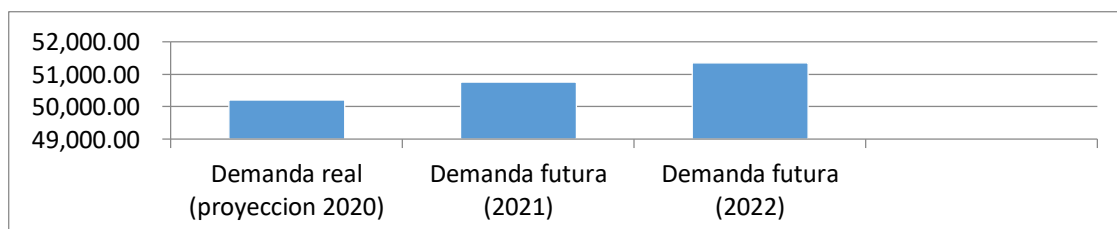
Elaborado por quienes realizan el proyecto.

Basándonos en los gastos per cápita, Manjares de la Sierra Norte de Puebla Región I “Tlanezi” Amanecer tendrá la capacidad instalada a tope, recibiendo 300 personas diarias en diferentes horarios del día durante los cinco meses de temporada alta (agosto-diciembre) y, los restantes, (enero–julio) la capacidad instalada será usada 30% de lunes a viernes y, sábados y domingos un 60% de la capacidad total. (ver Gráfico No. 2.2)

En lo que respecta a futuro, se tendrán:

Gráfico No. 2.2

Demanda



Fuente: Investigación realizada por las tesis



2.1.2 Localización

Mapa No. 2.1

Macrolocalización del proyecto



Fuente: Inafed.mx: mapa del estado de Puebla ubicando a Chignahuapan



Por otro lado se cuenta con terreno propio, mismo en el que se usará el edificio para la construcción del restaurante, sus medidas son: 35.89 m de largo x 26.62 m de ancho; sus colindancias con:

Norte: En esta área se encuentra un terreno baldío.

Sur: Calle Gustavo Díaz Ordaz, restaurante “Mesón del Caminante”.

Oriente: Constructora “Loizaga” (Unión de esfereros).

Poniente: Cruz Roja, Lienzo Charro.

Foto No. 2.1

Microlocalización del proyecto



Fuente: Google maps

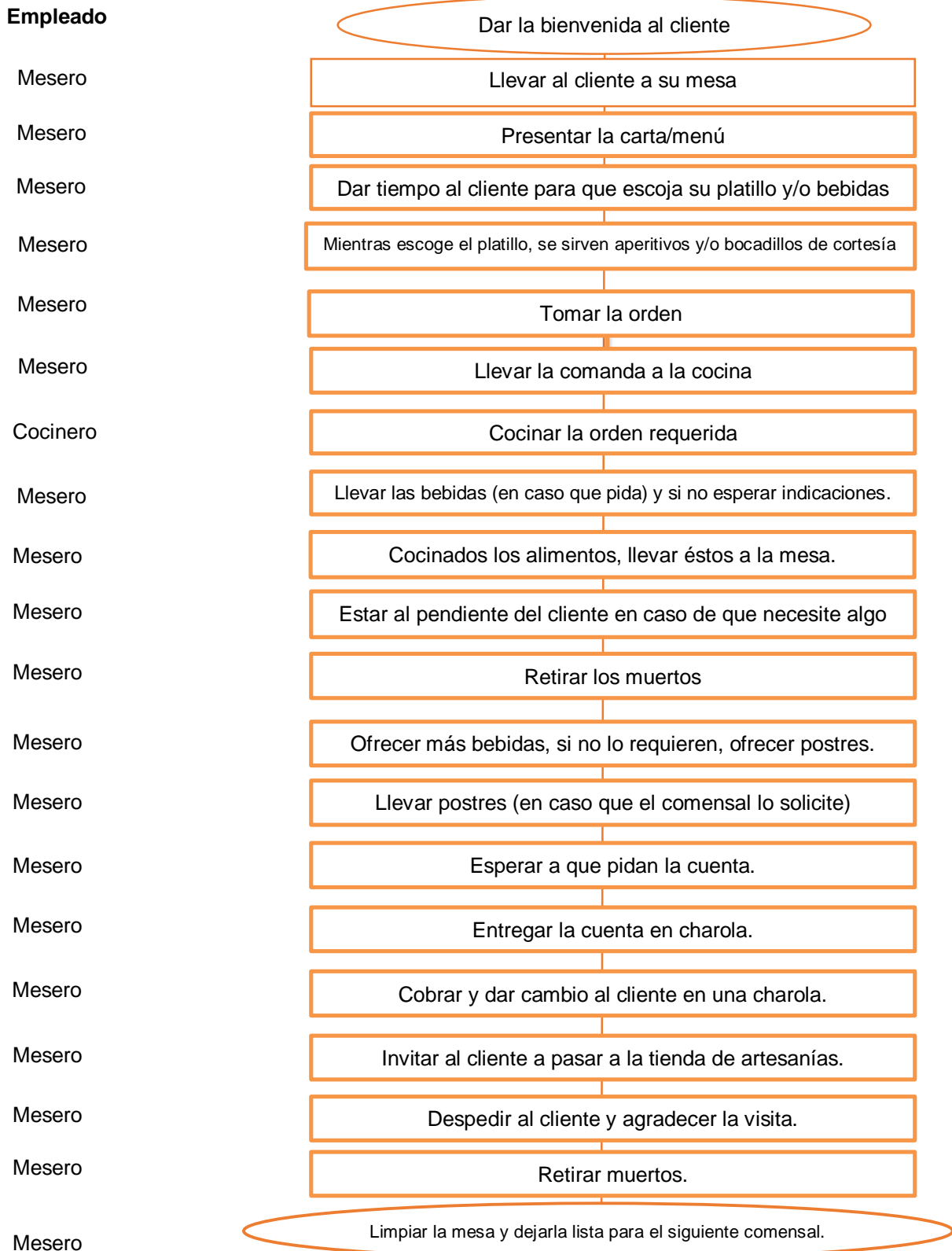
2.1.3 Ingeniería del proyecto

Aquí se describe de manera sucinta y, a la vez, muy completa del servicio a ofertar, (ver Diagrama No. 2.1), se presentan de manera proyectiva todos los planos del restaurante (ver Planos No. 2.1, 2.2, 2.3 2.4 y 2.5 2.6)(Ver anexo 3 planos 3D) dando una visión del servicio que queremos ofertar en un lugar íntimo, adecuado y distribuido ergonómicamente.



Diagrama No. 2.1

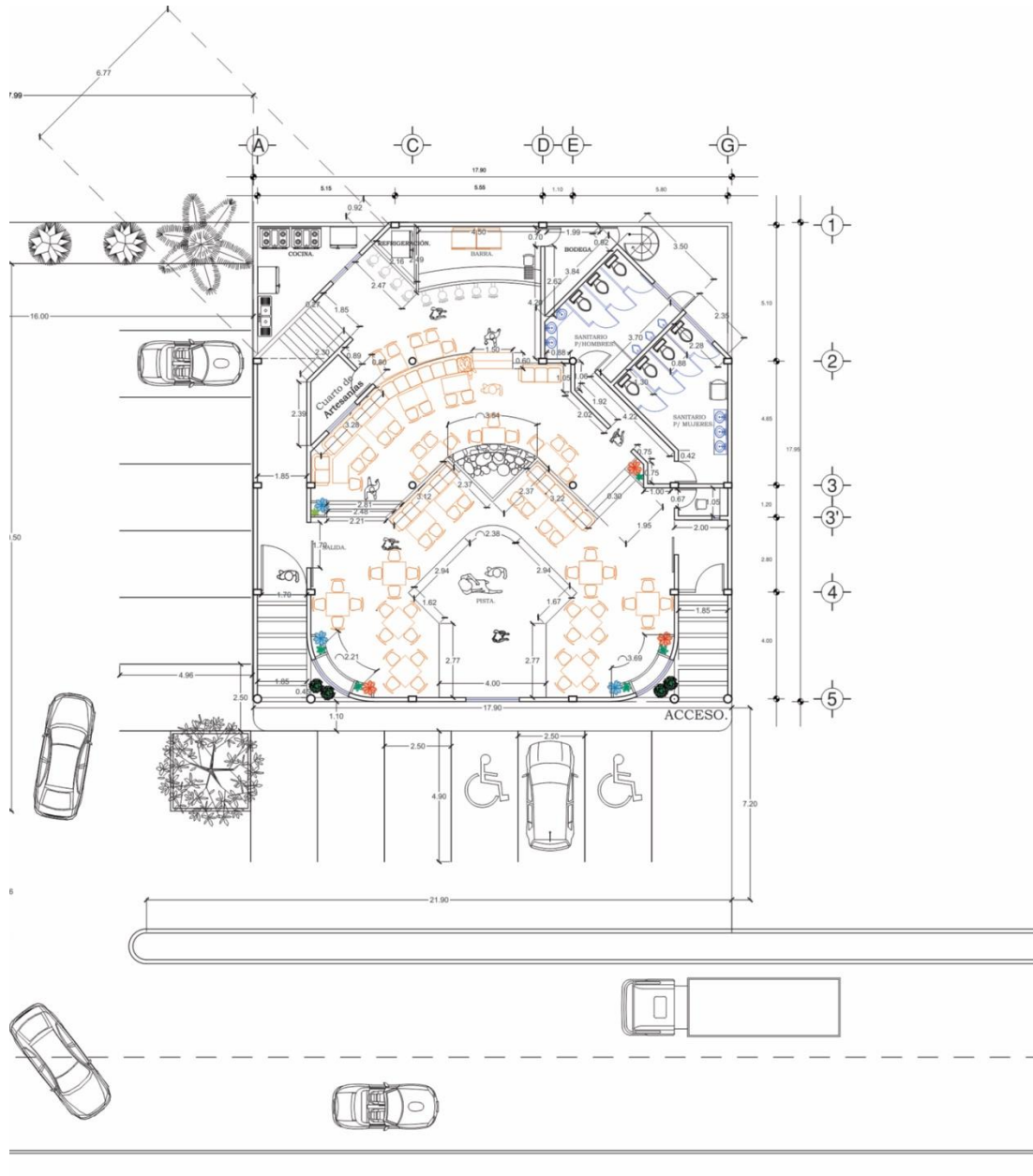
Descripción del proceso para otorgar el servicio.



Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto.

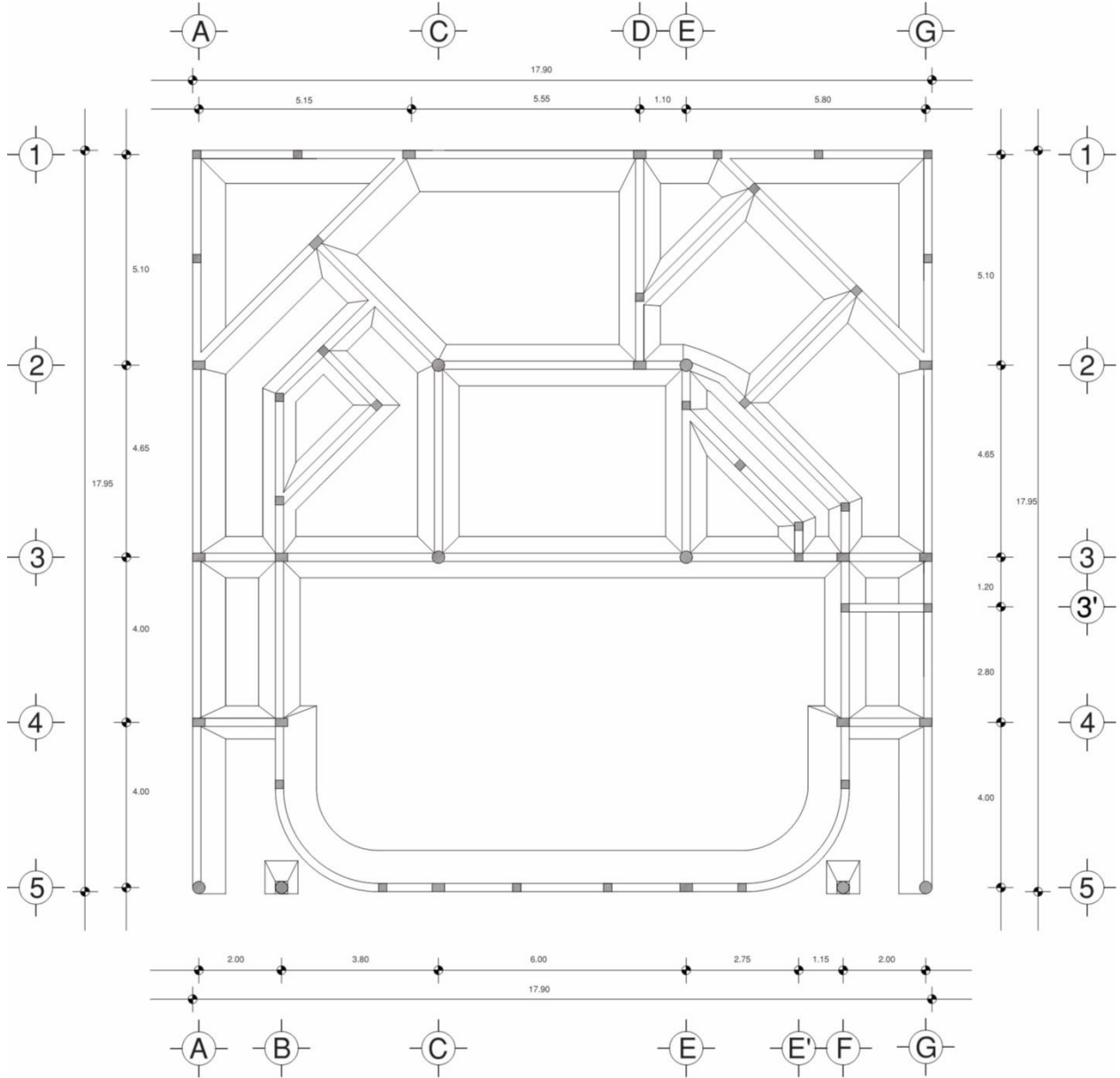


Plano No. 2.1
Distribución de planta



Plano No. 2.3

Cimentaciones

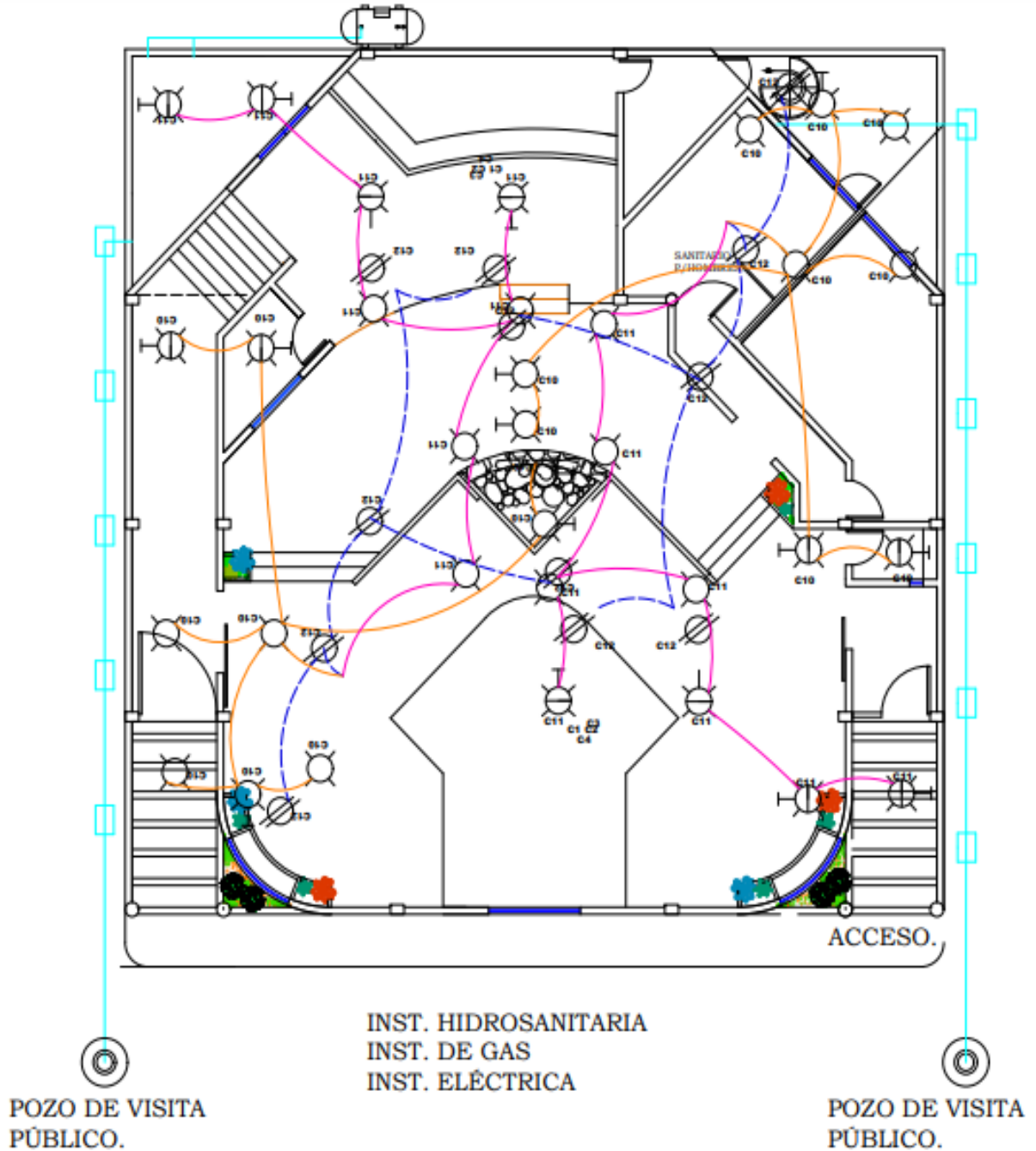


PLANO DE CIMENTACIÓN.

Fuente: Elaborado por Arquitecto Omar González Ruiz



Plano No. 2.4 Instalaciones

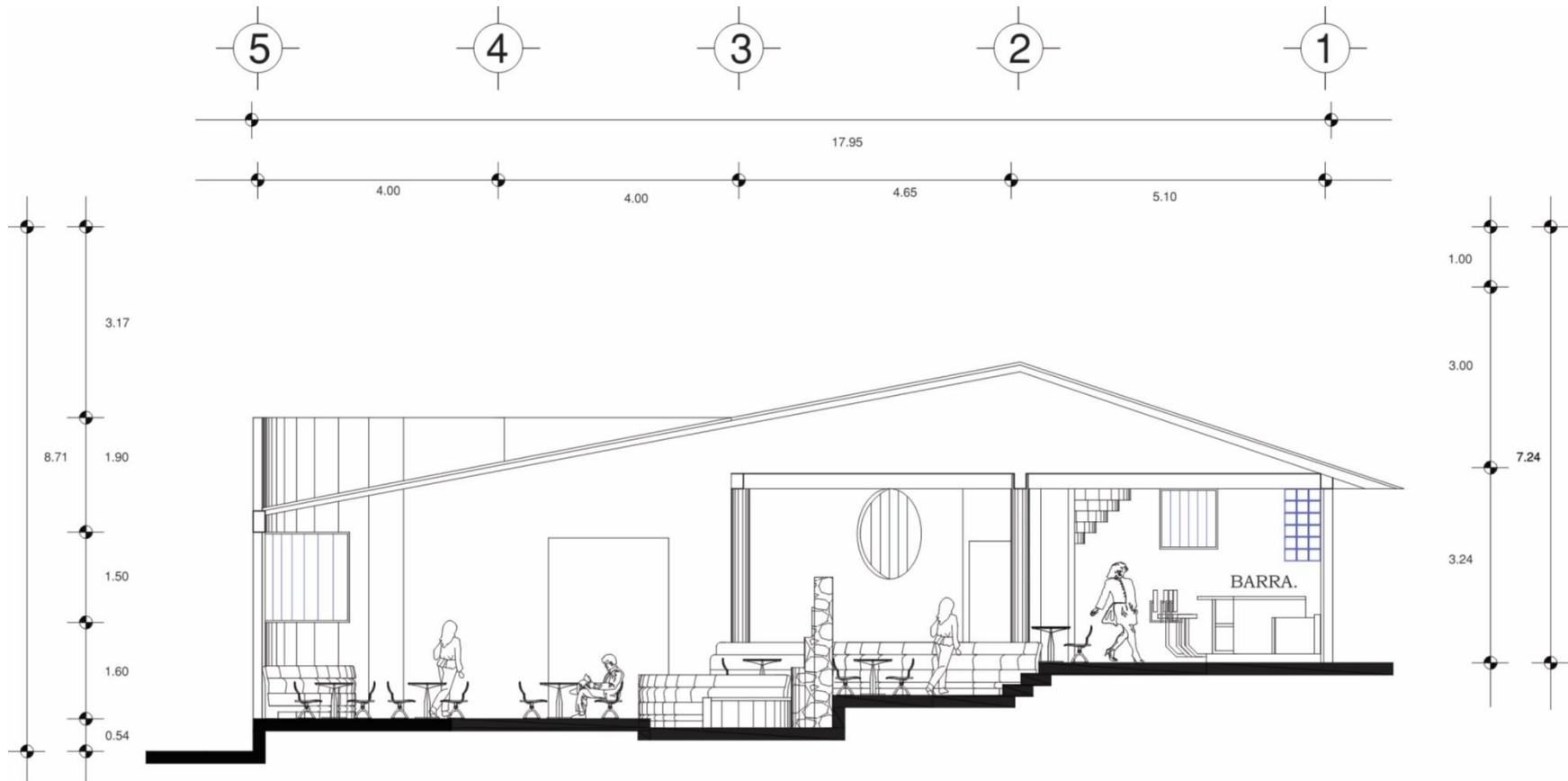


Fuente: Elaborado por Arquitecto Omar González Ruiz



Plano No. 2.5

Corte transversal



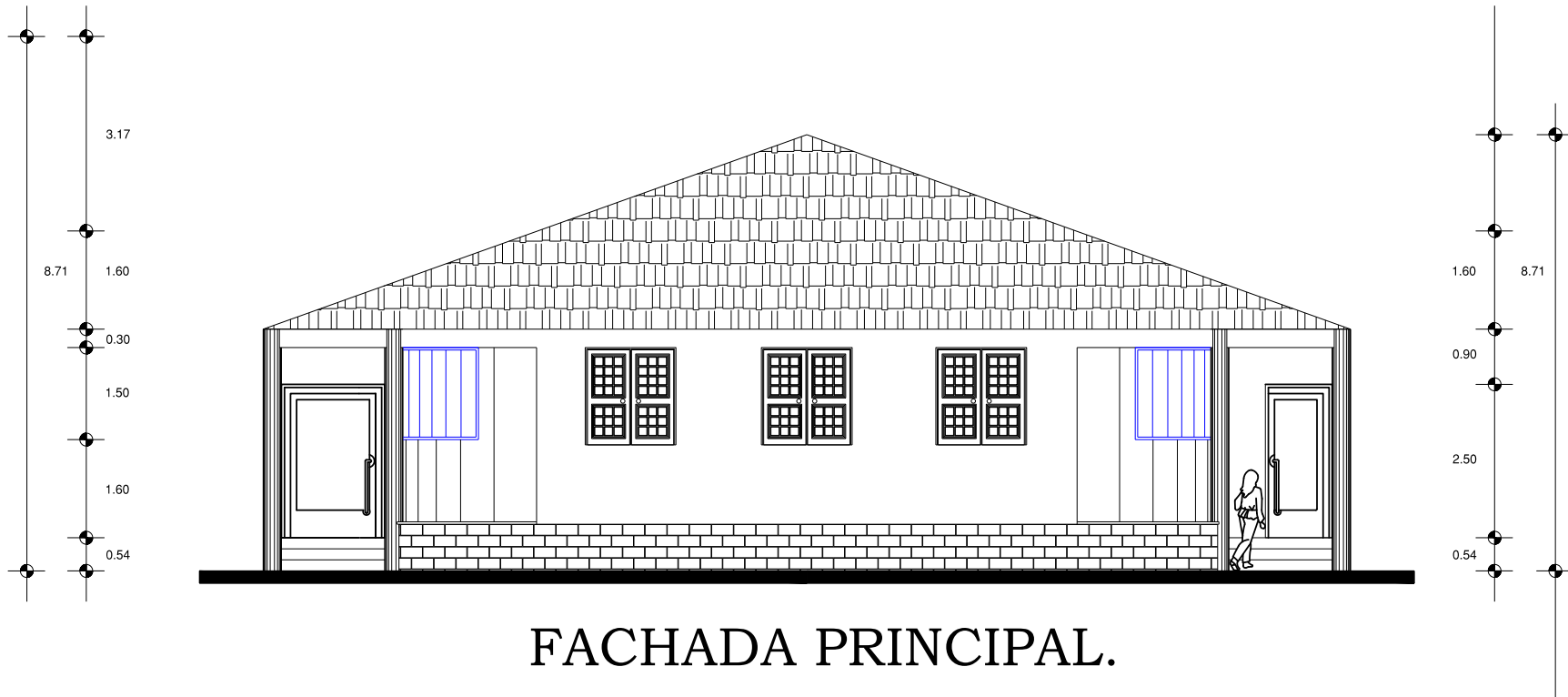
CORTE TRANSVERSAL.

Fuente: Elaborado por Arquitecto Omar González Ruiz



Plano No. 2.6

Fachada principal



Fuente: Elaborado por Arquitecto Omar González Rui






2.1.4 Inversiones

Cuadro No. 2.1

Resumen de inversiones

Concepto	Costo unitario	Costo parcial
Activo fijo		\$ 1,380,290.00
Terreno	\$ 430,800.00*	
Edificio	\$ 1,035,715.00	
Maquinaria y equipo	\$ 105,532.00	
Muebles	\$ 146,362.00	
Enseres	\$ 41,933.00	
Equipo de transporte	\$ 23,500.00	
Equipo de seguridad e higiene	\$ 26,556.00	
Equipo de primeros auxilios	\$ 692.00	
Activo diferido		\$80,133.00
Gastos de elaboración del proyecto	\$ 10,869.00	
Gastos de constitución	\$ 15,600.00	
Contratos	\$ 8,776.00	
Publicidad 	\$ 5,400.00	
Capacitación 	\$ 38,116.00	
Papelería y útiles 	\$ 1,372.00	
Capital de trabajo		\$327,270.00
Platillos 	\$ 141,134.00	
Insumos complementarios 	\$ 5,622.00	
Insumos auxiliares 	\$ 18,369.00	
Personal 	\$ 137,700.00	
Equipo de limpieza 	\$ 13,845.00	
Materia prima	\$ 10,600.00	
Subtotal		\$ 1,787,693.00
10% Imprevistos		\$178,769.30
TOTAL INVERSIÓN		\$ 1,966,462.30

Nota: * El terreno será donado por una socia, por lo tanto, no se toma en consideración.

-  Publicidad a un año.
-  Capacitación única.
-  Papelería y útiles a tres meses
- Platillos a tres meses
- Insumos complementarios a tres meses
- Insumos auxiliares a tres meses
- Personal a tres meses.
- Equipo de limpieza a tres meses.

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



2.1.5 Financiamiento

Cuadro No. 2.2

Financiamiento

Mes	Interés	Débito	Total pago mensual	Total deuda
0				\$ 1,900,000.00
1	\$ 15,010.00			\$ 1,900,000.00
2	\$ 15,010.00			\$ 1,900,000.00
3	\$ 15,010.00			\$ 1,900,000.00
4	\$ 15,010.00			\$ 1,900,000.00
5	\$ 15,010.00	\$ 33,928.57	\$ 48,938.57	\$ 1,866,071.43
6	\$ 14,741.96	\$ 33,928.57	\$ 48,670.53	\$ 1,832,142.86
7	\$ 14,473.93	\$ 33,928.57	\$ 48,402.50	\$ 1,798,214.29
8	\$ 14,205.89	\$ 33,928.57	\$ 48,134.46	\$ 1,764,285.72
9	\$ 13,937.86	\$ 33,928.57	\$ 47,866.43	\$ 1,730,357.15
10	\$ 13,669.82	\$ 33,928.57	\$ 47,598.39	\$ 1,696,428.58
11	\$ 13,401.79	\$ 33,928.57	\$ 47,330.36	\$ 1,662,500.01
12	\$ 13,133.75	\$ 33,928.57	\$ 47,062.32	\$ 1,628,571.44
13	\$ 12,865.71	\$ 33,928.57	\$ 46,794.28	\$ 1,594,642.87
14	\$ 12,597.68	\$ 33,928.57	\$ 46,526.25	\$ 1,560,714.30
15	\$ 12,329.64	\$ 33,928.57	\$ 46,258.21	\$ 1,526,785.73
16	\$ 12,061.61	\$ 33,928.57	\$ 45,990.18	\$ 1,492,857.16
17	\$ 11,793.57	\$ 33,928.57	\$ 45,722.14	\$ 1,458,928.59
18	\$ 11,525.54	\$ 33,928.57	\$ 45,454.11	\$ 1,425,000.02
19	\$ 11,257.50	\$ 33,928.57	\$ 45,186.07	\$ 1,391,071.45
20	\$ 10,989.46	\$ 33,928.57	\$ 44,918.03	\$ 1,357,142.88
21	\$ 10,721.43	\$ 33,928.57	\$ 44,650.00	\$ 1,323,214.31
22	\$ 10,453.39	\$ 33,928.57	\$ 44,381.96	\$ 1,289,285.74
23	\$ 10,185.36	\$ 33,928.57	\$ 44,113.93	\$ 1,255,357.17
24	\$ 9,917.32	\$ 33,928.57	\$ 43,845.89	\$ 1,221,428.60
25	\$ 9,649.29	\$ 33,928.57	\$ 43,577.86	\$ 1,187,500.03
26	\$ 9,381.25	\$ 33,928.57	\$ 43,309.82	\$ 1,153,571.46
27	\$ 9,113.21	\$ 33,928.57	\$ 43,041.78	\$ 1,119,642.89
28	\$ 8,845.18	\$ 33,928.57	\$ 42,773.75	\$ 1,085,714.32
29	\$ 8,577.14	\$ 33,928.57	\$ 42,505.71	\$ 1,051,785.75
30	\$ 8,309.11	\$ 33,928.57	\$ 42,237.68	\$ 1,017,857.18
31	\$ 8,041.07	\$ 33,928.57	\$ 41,969.64	\$ 983,928.61
32	\$ 7,773.04	\$ 33,928.57	\$ 41,701.61	\$ 950,000.04
33	\$ 7,505.00	\$ 33,928.57	\$ 41,433.57	\$ 916,071.47
34	\$ 7,236.96	\$ 33,928.57	\$ 41,165.53	\$ 882,142.90
35	\$ 6,968.93	\$ 33,928.57	\$ 40,897.50	\$ 848,214.33
36	\$ 6,700.89	\$ 33,928.57	\$ 40,629.46	\$ 814,285.76
37	\$ 6,432.86	\$ 33,928.57	\$ 40,361.43	\$ 780,357.19
38	\$ 6,164.82	\$ 33,928.57	\$ 40,093.39	\$ 746,428.62
39	\$ 5,896.79	\$ 33,928.57	\$ 39,825.36	\$ 712,500.05
40	\$ 5,628.75	\$ 33,928.57	\$ 39,557.32	\$ 678,571.48
41	\$ 5,360.71	\$ 33,928.57	\$ 39,289.28	\$ 644,642.91
42	\$ 5,092.68	\$ 33,928.57	\$ 39,021.25	\$ 610,714.34
43	\$ 4,824.64	\$ 33,928.57	\$ 38,753.21	\$ 576,785.77
44	\$ 4,556.61	\$ 33,928.57	\$ 38,485.18	\$ 542,857.20
45	\$ 4,288.57	\$ 33,928.57	\$ 38,217.14	\$ 508,928.63
46	\$ 4,020.54	\$ 33,928.57	\$ 37,949.11	\$ 475,000.06
47	\$ 3,752.50	\$ 33,928.57	\$ 37,681.07	\$ 441,071.49
48	\$ 3,484.46	\$ 33,928.57	\$ 37,413.03	\$ 407,142.92
49	\$ 3,216.43	\$ 33,928.57	\$ 37,145.00	\$ 373,214.35
50	\$ 2,948.39	\$ 33,928.57	\$ 36,876.96	\$ 339,285.78
51	\$ 2,680.36	\$ 33,928.57	\$ 36,608.93	\$ 305,357.21
52	\$ 2,412.32	\$ 33,928.57	\$ 36,340.89	\$ 271,428.64
53	\$ 2,144.29	\$ 33,928.57	\$ 36,072.86	\$ 237,500.07
54	\$ 1,876.25	\$ 33,928.57	\$ 35,804.82	\$ 203,571.50
55	\$ 1,608.21	\$ 33,928.57	\$ 35,536.78	\$ 169,642.93
56	\$ 1,340.18	\$ 33,928.57	\$ 35,268.75	\$ 135,714.36
57	\$ 1,072.14	\$ 33,928.57	\$ 35,000.71	\$ 101,785.79
58	\$ 804.11	\$ 33,928.57	\$ 34,732.68	\$ 67,857.22
59	\$ 536.07	\$ 33,928.57	\$ 34,464.64	\$ 33,928.65
60	\$ 268.04	\$ 33,928.57	\$ 34,196.61	\$ 0.08

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto, basado en datos otorgados por el FONATUR.

2.1.6 Presupuestos costos- gastos

Cuadro No. 2.3
Presupuestos de ingresos

Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Ingreso total anual	Ingreso total anual
Ingresos de alimentos	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 672,000.00	\$ 672,000.00	\$ 672,000.00	\$ 672,000.00	\$ 672,000.00	\$ 3,964,800.00	\$ 4,195,400.00
Ingresos de bebidas	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 23,800.00	\$ 23,800.00	\$ 23,800.00	\$ 23,800.00	\$ 23,800.00	\$ 217,000.00	
Ingresos de artesanías	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 1,600.00	\$ 1,600.00	\$ 1,600.00	\$ 1,600.00	\$ 1,600.00	\$ 13,600.00	
Ingreso total mensual	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 697,400.00	\$ 697,400.00	\$ 697,400.00	\$ 697,400.00	\$ 697,400.00	\$ 4,195,400.00	

Nota: El ingreso de alimentos aumenta pero, se decide mantenerlo igual para darle más seguridad al proyecto. (Ver Cuadro No.9.1)
Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.

Cuadro No. 2.4
Presupuestos de egresos

CONCEPTOS	Años									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CAPITAL DE TRABAJO										
Platillos	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00
Insumos complementarios	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00
Insumos auxiliares	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00
Personal	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00
Equipo de limpieza	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00
ACTIVO DIFERIDO										
Publicidad	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00
Capacitación	\$ 38,116.00									
Papelería y útiles	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00
ACTIVO FIJO (depreciaciones)										
Edificio	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75
Maquinaria y equipo	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20
Muebles	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20
Enseres	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25
Equipo de transporte	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00
Equipo de seguridad e higiene	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60
Equipo de primeros auxilios	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20
Gastos financieros	\$ 444,043.56	\$ 543,841.05	\$ 505,243.91	\$ 473,079.63	\$ 428,049.63					
Total de egresos por año	\$ 1,851,670.76	\$ 1,913,352.25	\$ 1,874,755.11	\$ 1,842,590.83	\$ 1,797,560.83	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20

Nota: ● 5 % Cada año.

★ 10 % Cada año.

▲ 25 % Cada año.

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto

Cuadro No. 2.5
Flujos de efectivo

Concepto	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
	\$ 1,966,462.30										
Ingresos		\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00
Egresos		\$ 1,851,670.76	\$ 1,913,352.25	\$ 1,874,755.11	\$ 1,842,590.83	\$ 1,797,560.83	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20
Utilidad bruta		\$ 2,343,729.24	\$ 2,282,047.75	\$ 2,320,644.89	\$ 2,352,809.17	\$ 2,397,839.17	\$ 2,825,888.80	\$ 2,825,888.80	\$ 2,825,888.80	\$ 2,825,888.80	\$ 2,825,888.80
40% impuestos		\$ 937,491.70	\$ 912,819.10	\$ 928,257.96	\$ 941,123.67	\$ 959,135.67	\$ 1,130,355.52	\$ 1,130,355.52	\$ 1,130,355.52	\$ 1,130,355.52	\$ 1,130,355.52
Utilidad neta		\$ 1,406,237.54	\$ 1,369,228.65	\$ 1,392,386.93	\$ 1,411,685.50	\$ 1,438,703.50	\$ 1,695,533.28	\$ 1,695,533.28	\$ 1,695,533.28	\$ 1,695,533.28	\$ 1,695,533.28
Depreciaciones y amortizaciones		\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20
Flujo para el empesario		\$ 1,502,296.74	\$ 1,465,287.85	\$ 1,488,446.13	\$ 1,962,485.50	\$ 1,534,762.70	\$ 1,791,592.48	\$ 1,791,592.48	\$ 1,791,592.48	\$ 1,791,592.48	\$ 1,791,592.48
Mano de obra		\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00
Flujo social		\$ 2,053,096.74	\$ 2,016,087.85	\$ 2,039,246.13	\$ 2,513,285.50	\$ 2,085,562.70	\$ 2,342,392.48	\$ 2,342,392.48	\$ 2,342,392.48	\$ 2,342,392.48	\$ 2,342,392.48

Nota: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



2.1.7 Evaluación económica y social

Cuadro No. 2.6

Evaluación económica.

Año	
0	-1966462.3
1	1502296.75
2	1465287.85
3	1488446.13
4	1962485.5
5	1534762.7
6	1791592.48
7	1791592.48
8	1791592.48
9	1791592.48
10	1791592.48
TIR Económica	78%

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.

Cuadro No. 2.7

Evaluación social.

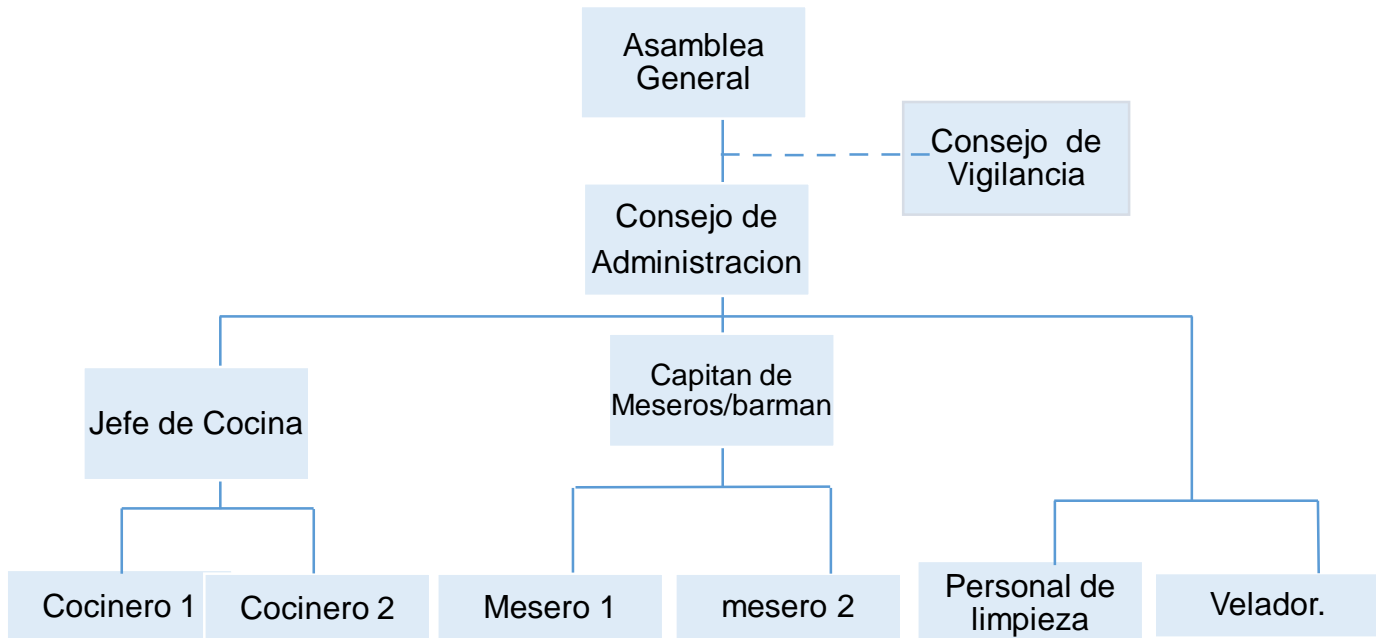
Año	
0	-1966462.3
1	2053096.74
2	2016087.85
3	2039246.13
4	2513285.5
5	2085562.7
6	2342392.48
7	2342392.48
8	2342392.48
9	2342392.48
10	2342392.48
TIR Social	106%

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



2.1.8 Organización

Figura No. 2.1
Organigrama del proyecto.



Nota: 2 meseros serán de planta, 3 más solamente en temporada alta y/ fines de semana
Fuente: Elaborado por las tesisistas.



2.2 Conclusiones y recomendaciones

- El título *Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I “Tlanezi” (Amanecer)* lo sentimos bajo dos acepciones; primero) durante muchos inviernos (noches) se han ido cocinando (valga la redundancia) una serie de platillos peculiares, únicos, irredentos, en la Sierra Norte (Región I) del estado de Puebla, degustados, sentidos, aprovechados, gozados, solo por grupúsculos que habitan zonas muy delimitadas; segundo: con este proyecto damos cabida de los mismos a un mundo circundante para evitar su pronta y expedita extinción, cuyo sustento es la recuperación y la expansión de tan peculiares platillos.
- El slogan “El manjar secreto de la historia” denota platillos prehispánicos, indígenas-hispanos y mestizos (valga la expresión del término), platillos evolutivos durante más de 500 años creados y consumidos en localidades de regiones de refugio por indígenas nahuas, totonacos, tepehuas y otomíes, coludidos con españoles y soldados legionarios del ejército francés (datos relevantes sobran) cuya mezcolanza crea productos para ser degustados hasta por los mejores gourmets; platillos buscados para salir de ese secreto e involucrarlos en la cocina poblana y, por qué no, en la nacional e internacional.
- En introducción y, en base a lo escrito por Ramón Mejía Gómez Meza y Gutiérrez de Alva, es menester apuntalar, subrayar que la cocina es aquel flujo sin barreras detonante para impregnar en la piel de todos los vecinos y visitantes de/para Chignahuapan, Puebla; esos valores simbólicos inmateriales más representativos del poblador Serrano, (Región I).
- En lo que concierne a demanda se tiene un mercado de 56,181,202 posibles clientes; de todos ellos sólo 1,763,549 visitan la ciudad Chignahuapan quienes



por viaje y estancia están fuera de sus hogares en promedio 10 horas, ello significa la necesidad de por lo menos un alimento y, si nosotras queremos captar un mercado meta muy específico (clase alta y clase media), nuestra demanda es de 705,420 comensales.

- Tener como referencia a Chignahuapan, obedece a puntos los siguientes: 1) antes que nada la localidad, pueblo, ciudad, o como quiera llamársele, más visitada de la Región I del estado de Puebla es Chignahuapan con 1,763,549 turistas/visitantes; 2) Chignahuapan, junto con Huauchinango, son las puertas de entrada a la Sierra Norte (Huauchinango, con autopista “Ciudad de México-Tuxpan”, Chignahuapan recibe por carretera federal y por la autopista Tlaxco-Desviación, a visitantes/turistas de Puebla, Tlaxcala, Ciudad de México, Estado de México, entonces, allí se puede encausar al turista para que hurgue en la cultura regional, caso específico, la cocina local; 3) viendo las rutas de platillos propuestas, es Chignahuapan, centro de atracción dadas las vías y medios de comunicación adecuadas entre turistas/visitantes/proveedores; y 4) como parte complementaria de lo que nosotras ofrecemos en nuestro proyecto, no se puede dejar de exaltar la exquisita infraestructura arquitectónica - religiosa, los productos elaborados por esas manos prodigiosas (esferas primordialmente, trabajo con lana, loza policromada) y, sus alrededores naturales de belleza que trascienden allende fronteras (Aguas termales y cascada de Quetzalapa, entre otros).
- El rubro de ingeniería del proyecto es la parte nodal del trabajo, en él detallamos con imperiosa necesidad, lo más preciso posible, como se debe ofertar nuestro servicio; agregado a la prestancia del servicio proponemos un edificio cómodo acogedor, distribuido elegantemente e intimante lo más acorde con lo que estamos ofreciendo. Resaltan en este capítulo las propuestas para no afectar el medio ambiente, ejemplo: ser partícipe en el cuidado y conservación del habitat de



algunos insumos o utilizar bicicletas para publicidad y reparto de platillos a domicilio.

- \$1,966,462.30 (un millón novecientos sesenta y seis mil, cuatrocientos sesenta y dos pesos 30/100) + \$ 430,800.00 (cuatrocientos treinta mil ochocientos pesos 00/100) (costo del terreno) = \$ 2,397,262.00 (dos millones trescientos noventa y siete mil doscientos sesenta y dos pesos 00/100), es la inversión total del proyecto, cantidad que sí logra producir debido a que la demanda es adecuada, entonces es posible recuperar rápidamente.
- El terreno es propiedad de una de las socias, por lo que solo se requiere el financiamiento por parte del FONATUR(Fondo Nacional al Turismo) por la cantidad de \$1,900,000.00 (un millón novecientos mil pesos 00/100), a un plazo de 60 meses (5 años), con un periodo de gracia de cuatro meses y, una tasa de interés blanda de 9.5%. El interés más el pago del débito no es mucha carga y se puede solventar para no afectar el proyecto. Las socias, aparte del terreno, aportarán entre todas \$66,500.00 (sesenta y seis mil quinientos pesos 00/100).
- El presupuesto de ingresos fue castigado, ya que se fue incrementando, aunque marginalmente, el número de comensales y, por ende, se aumentan los ingresos; no es por pereza cambiar datos por año, si no como se estableció al inicio, se castiga el mismo.
- Los flujos de efectivo todavía pueden modificarse en beneficio del proyecto si nos apegamos a fija la Secretaria de Hacienda, respecto a las Sociedades Cooperativas, donde solo se pagaran impuestos a partir de utilidades superiores a \$600,000.00, (seiscientos mil pesos 00/100) ELUSIÓN FISCAL.



- La Tasa Interna de Retorno (TIR) económica es del 78%, cantidad bastante tentadora como para no ser aprovechado y; de no implementarlo nosotras, pudiera ser vendido.
- La Tasa Interna de Retorno (TIR) social de 106% sustenta la viabilidad y rentabilidad de *Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, "Tlanezi" (Amanecer)*.
- Resta aclarar la importancia que tiene una Sociedad Cooperativa con este tipo de negocios el cual busca romper con ese tabú de que los mexicanos no podemos trabajar en equipo.
- Las recomendaciones van implícitas en las mismas conclusiones, por tanto, no resta más que darle continuidad al proyecto, llevándolo a LA PRACTICA



CAPÍTULO 3



CAPÍTULO 3; ESTUDIO DE MERCADO.

3.1 Objetivo del estudio de mercado

Aplicar 300 encuestas, del 20/08 al 15/09/ 2017, a habitantes y turistas en la cabecera municipal de Chignahuapan, Puebla; determinando la viabilidad que existe para implementar el restaurante Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, “Tlanezi” (Amanecer), que ofrezca alimentos con recetas locales poco comunes de la Región I del estado de Puebla.

3.2 El servicio

“La industria del servicio de alimentos es un negocio muy antiguo. Dicho servicio surgió de las antiguas posadas y monasterios. En las ciudades, los restaurantes pequeños comenzaron sirviendo guisos sencillos como sopas y panes. Las famosas tabernas servían alimentos, bebidas y daban alojamiento...”

En la actualidad el servicio que presta el restaurante es altamente especializado en la preparación y estilo de comida, tanto nacional como internacional. **El grado de especialización que tiene o adquiere un país, en el preparado de los alimentos, se constituye muchas veces en un atractivo de orden sociocultural”.** (Ritchie, 2002, 143).

3.2.1 Servicio principal

En La Sierra Norte, desde ese enfoque de orden sociocultural y dada su geografía, tiene en su haber insumos únicos y sui géneris para elaborar platillos muy diversos representativos de la región, muchos de ellos se han ido perdiendo en el túnel del tiempo por la penetración de platillos ajenos a nuestra idiosincrasia, ejemplo clásico las hamburguesas y los hot-dogs de origen estadounidense.



Esta problemática hace que Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, “Tlanezi” (Amanecer), que será ubicado en calle Nigromante No. 12, Chignahuapan, Puebla; tienda a recuperar una gran diversidad de platillos provenientes de comunidades de la Región I del estado de Puebla; (31 municipios están ubicados en esta zona).

La distribución de la planta, fachadas e interiores debe ser muy afín a los platillos a ofertar, su distribución es (ver Cuadro 3.1).

Cuadro No. 3.1
Distribución del restaurante

Cantidad	Concepto
1	Estacionamiento
1	Cocina
1	Cámara de refrigeración
1	Bodega
1	Área de comida
1	Área de bebidas
1	Tienda de artesanías
2	Sanitarios

Nota: ver distribución en ingeniería del proyecto

Fuente: Ideas propuestas por el equipo

En el Anexo 1, se describe una cantidad considerable de platillos que se van a ofertar en el local, por fortuna, gracias a que hay una gran cantidad de microclimas, pensamientos de los grupos indígenas y mestizos surge, una gran cantidad de platillos; recopilar todos éstos sería un reto aun mayor y para recuperar gran parte de estos manjares.



3.2.2 Servicios complementarios

“Los servicios complementarios son un conjunto de actividades y recursos que se ofertan de forma alternativa para mejorar la calidad de un servicio, dándole así un valor añadido.” (www.amadiba.org/Servicios-complementarios)

Cuadro No. 3.2

Servicios complementarios

Concepto	Características
Servicio a domicilio	Los alimentos se transportarán en una bicicleta con un canasto enfrente.
Creación de menús para eventos	Elaborar propuestas de menús para diversos eventos particulares y/o sociales, además de la renta de vajillas de barro.
Música en vivo	Fines de semana, se presentará un grupo de música regional
Tienda de artesanías	Explicación del significado de las artesanías a cargo de una persona capacitada.
Pista de baile	Disponible a partir de las 7pm, contará con piso de madera

Fuente: Ideas propuestas por el equipo

3.2.3 Servicios sustitutos

Los servicios sustitutos son aquellos que compiten en el mismo mercado y, a su vez, satisfacen una misma necesidad. En la cabecera municipal de Chignahuapan, compiten gran variedad de restaurantes que, si bien, son reconocidos, no cumplen con la función de ofrecer platillos típicos. Por su parte, Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, “Tlanezi” (Amanecer), ofrecerá productos específicos y propios de treinta y un municipios de la Región I, mismos que lo hace un servicio único. (ver Cuadro No. 3.3)

3.3 Área y/o zona de influencia del proyecto

Ubicación geográfica

Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, “Tlanezi” (Amanecer), que se ubicará en boulevard Roseville, en la cabecera municipal de Chignahuapan, Puebla;



Cuadro No. 3.3

Servicios sustitutos en Chignahuapan

Nombre del servicio	Datos	Servicios que ofrece
Restaurante Rincón Mexicano	Calle Nigromante No. 33, Col. Centro. Tel. 017979711084 Facebook: Rincón Mexicano	Reservas, pago con tarjeta de crédito, Wi-fi, mesas al aire libre, menús con Brunch, almuerzo, cena, servicio de bar completo, cócteles
Restaurante "Mesón del Caminante"	Calle Lázaro Cárdenas No. 6 Tel. 017979712059 www.mesondelcaminante.com	Reservas, Wi-fi, música en vivo, menús con Brunch, almuerzo, cena, servicio de bar completo
Antojitos Mexicanos "Doña Chuy"	Andador de la Laguna S/N Tel. 017979712556 Facebook: Antojitos Mexicanos Doña Chuy	Mesas al aire libre, menús con Brunch, antojitos mexicanos

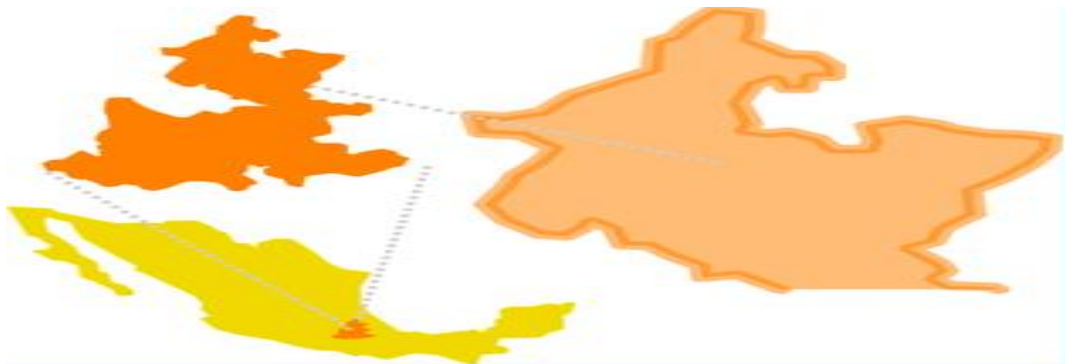
Nota: Existen diversos servicios sustitutos en Chignahuapan, solo se tomaron en cuenta los principales y de mayor popularidad.

Fuente: Secretaría de Turismo Chignahuapan e, información recabada por el equipo

cuya ubicación obedece porque es una avenida muy transitada por sus habitantes y turistas que lo visitan, pues en ella se ubican la mayor parte de los establecimientos expendedores de esferas, además de su cercanía a los centros turísticos y recreativos.

Mapa No. 3.1

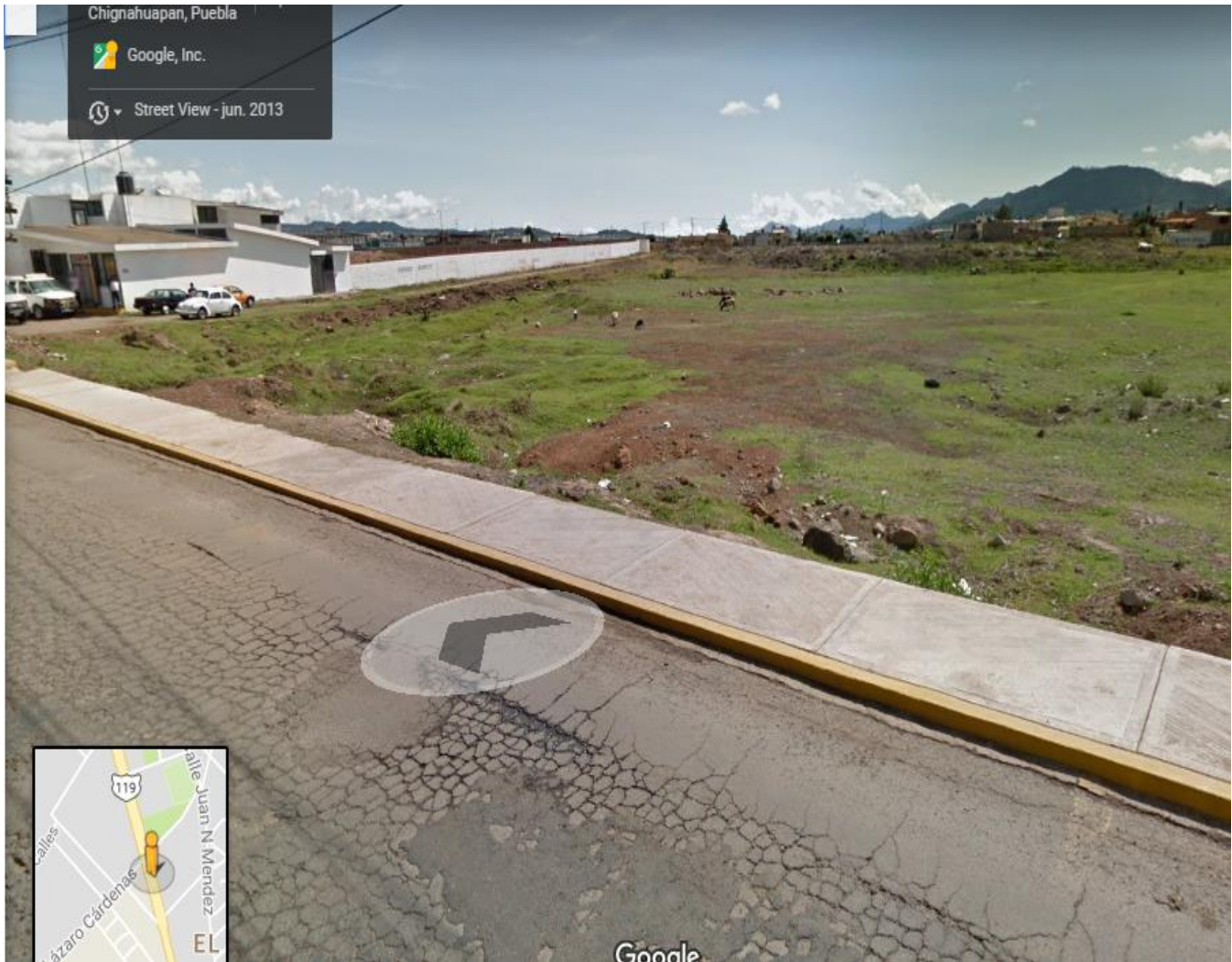
Ubicación geográfica



Fuente: inafed.gob.mx



Mapa No. 3.2
Ubicación satelital
Chignahuapan



Fuente: Google Maps



3.3.1 Vías y medios de comunicación

Para llegar a Chignahuapan, existen diversos medios, entre ellos; el transporte público, seguido por grupos de viaje y quienes arriban al lugar por medio de automóvil privado.

Cuadro No. 3.4

Vías de acceso y medios de transporte nivel local

Vías de acceso a nivel local	
Ruta	Carreteras
Zacatlán- Chignahuapan	Carretera federal No. 119, 16.8 km, 25 minutos aproximadamente.
Aquixtla- Chignahuapan	Carretera federal PUE No. 148, 29.6 km, 40 min. aproximadamente
Tetela- Chignahuapan	Carretera federal No. 148, 49.2 km, 1 hora 8 min. aproximadamente
Huauchinango-Chignahuapan	Carretera PUE 119D, Autopista Apizaco-Tejocotal, caseta de cobro Michac 53.5 km, 55 min aproximadamente.
Xicotepec de Juárez- Chignahuapan	Carretera México 130 y PUE 119D, 74 km, 1 hora 21 min aproximadamente.
Medios de transporte	
Ruta	Línea de autobús y horario
Zacatlán- Chignahuapan- Zacatlán	Línea ATAH salidas cada 15 minutos
Aquixtla- Chignahuapan- Aquixtla	Línea combis ATAH, salidas cada 20 minutos
Tetela- Chignahuapan- Tetela	Línea autobús ATAH salidas cada hora. Combis salidas cada 20 min.
Huauchinango-Chignahuapan- Huauchinango	Línea ATAH, corridas cada hora Línea AUS corridas cada hora Combi Michac-Chignahuapan salidas cada 15 min.
Xicotepec de Juárez- Chignahuapan- Xicotepec de Juárez	Línea AU (Serranos), salidas cada hora.

Fuente: investigación de campo



Cuadro No. 3.5

Vías de acceso y medios de transporte nivel regional

Vías de acceso a nivel regional	
Ruta	Carreteras
Puebla- Chignahuapan	Carretera 140D, 113 km, 2 hrs aproximadamente.
Tlaxcala- Apizaco Chignahuapan	Carretera federal No. 119D, 83 km, 1 hora 40 min, aproximadamente
Hidalgo- Chignahuapan	Carretera federal No. 148, 49.2 km, 1 hora 8 min. aproximadamente
CDMX-Chignahuapan	Autopista México – Puebla/México 150D, 202 km, 3 hr 13 min, aproximadamente
Edo. México	Autopista Arco Norte/ Carretera México M40D de Cuota, 295 km, 3 hr 58 min, aproximadamente.
Veracruz –Chignahuapan	Carr. Costera del Golfo/Veracruz – Alamo/Veracruz – Poza Rica/México 180 y Tuxpan – Mexico/México 132D 401 km, 5 hrs 42 min, aproximadamente.
Medios de transporte	
Ruta	Línea de autobús y horario
Puebla– Chignahuapan- Puebla	Línea ATAH y SUPRA directos, salidas cada hora
Tlaxcala- Apizaco- Chignahuapan- Apizaco- Tlaxcala	Línea ATAH económico, salidas cada 15 min de Tlaxcala-Apizaco, salidas cada 20 min de Apizaco-Chignahuapan
Tulancingo- Chignahuapan- Tulancingo	Autobús Jaguar de Hidalgo a Tulancingo, salidas cada hora, de Tulancingo a Chignahuapan, salida cada 40 min
CDMX – Chignahuapan- CDMX	Línea ATAH y SUPRA directos, salidas cada hora.
Edo. México – Chignahuapan- Edo. México	Línea Estrella Roja, salida cada dos horas a Puebla Línea FUTURA, salida cada dos horas, de Puebla a Chignahuapan Línea ATAH, salida cada hora.
Veracruz- Chignahuapan- Veracruz	Línea VERDES y FUTURA, de Veracruz a Puebla, salidas cada dos horas, de Puebla a Chignahuapan línea ATAH salidas cada hora.

Fuente: Investigación de campo



3.3.2 Población consumidora

Se considera como mercado local a los habitantes de los municipios de Chignahuapan, Zacatlán, Tétela de Ocampo, Huauchinango y Xicotepec de Juárez, Puebla; y, el mercado regional, a su vez, abarca seis estados; CDMX, Estado de México, Hidalgo, Puebla, Tlaxcala y Veracruz.

Cuadro No. 3.6

Población consumidora

Mercado local	
Municipio	Habitantes
Chignahuapan	62,028
Zacatlán	82,457
Tétela de Ocampo	28,139
Huauchinango	103,509
Xicotepec de Juárez	81,455
Total	268,208
Mercado regional	
Ciudad de México	21,581,000
Estado de México	16,187,608
Hidalgo	2,858,359
Puebla	6,168,883
Tlaxcala	1,272,847
Veracruz	8,112,505
Total	56,181,202

Fuente: Censo de población y vivienda INEGI 2015 (Instituto Nacional de Estadística y Geografía)
Revista FORBES 2018

3.3.3 Ingresos del consumidor

Cuadro No. 3.7

Población del mercado local con posibilidades de interesarse por los servicios (más de tres salarios mínimos)

Localidad	PEA	PEA por 2 personas dependientes
Chignahuapan	7,144	14,288
Zacatlán	10,455	20,910
Tetela de Ocampo	3,500	7,000
Huauchinango	12,730	25,460
Xicotepec de Juárez	11,051	22,102
Total	44,880	89,760

Fuente: Censo de población y vivienda INEGI 2015 (Instituto Nacional de Estadística y Geografía)
Revista FORBES 2018



Cuadro No. 3.8

Población del mercado regional con posibilidades de interesarse por los servicios (más de tres salarios mínimos)

Entidad federativa	PEA	PEA por 2 personas dependientes
Ciudad de México	4,511,258	9,022,516
Estado de México	7,877,685	15,755,370
Hidalgo	1,269,510	2,539,020
Puebla	2,812,501	5,625,002
Tlaxcala	589,811	1,179,622
Veracruz	3,292,104	6,584,208
Total	20,352,869	40,705,738

Fuente: Censo de población y vivienda INEGI 2015 (Instituto Nacional de Estadística y Geografía)
Secretaría de Trabajo y Previsión Social, 2018

3.3.4 Comportamiento del consumidor

Del gran total de los posibles consumidores (56,350,000) se determinó que solo quienes obtienen más de tres salarios mínimos son los más viables para visitar nuestra región (40,800,000); de todos ellos, en este momento, acudirán solamente 1,763,549, destacando su comportamiento en el Cuadro No.3.9.

Cuadro No. 3.9

Comportamiento del consumidor

Mercado local y turistas/visitantes	Servicio y/o actividades que realizan.	Consumo en \$
Clase media alta.	Esferas. Artesanías de barro. Dulces típicos. Artesanías de lana. Otros (Basílica, Balneario, Alimentos)	700.00 A 900.00
Clase media.	Esferas. Artesanías de barro. Artesanías de lana. Otros (Basílica, Balneario, Alimentos)	600.00 A 700.00
Clase baja.	Esferas. Artesanías de barro. Artesanías de lana. Otros (Basílica, Balneario, Alimentos)	100.00 A 300.00

Fuente: Adaptado de tesis "Rancho Cozapa".



3.4 Demanda.

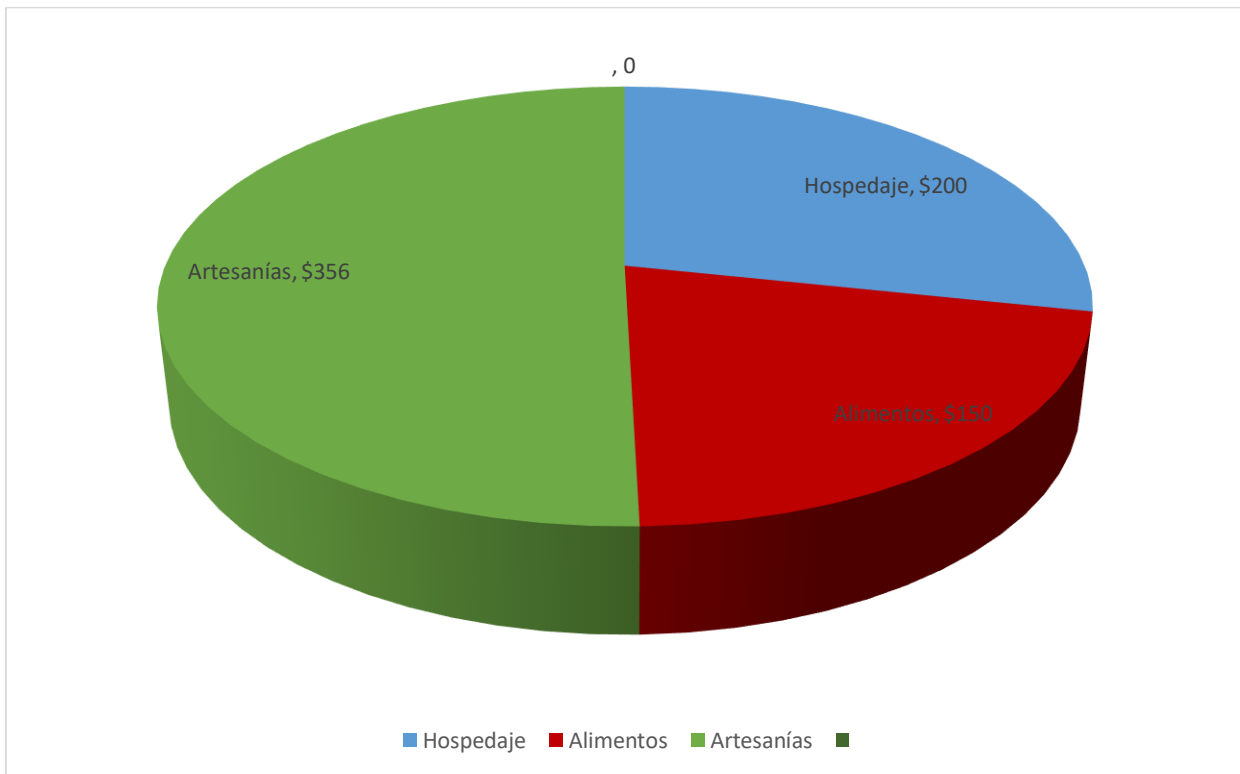
"La demanda es la cantidad de bienes y/o servicios que los compradores o consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos, quienes además, tienen la capacidad de pago para realizar la transacción a un precio determinado y en un lugar establecido". (Philip Kotler, 2001, 54).

3.4.1 Demanda real

El 40% de los visitantes anuales (705,420) clase media alta y media distribuyen sus gastos (ver Gráfico No. 3.1)

Gráfico No. 3.1

Gasto per cápita



Nota: Esto es, la derrama económica en alimentos para la clase media alta y media, se ubica en \$105, 813,00 (705,420*150) cantidad bastante aceptable para crear un establecimiento de alimentos (restaurantes) atractivo y diferente a lo tradicional.

No se puede soslayar otros ingresos de la clase baja.

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto



En la investigación realizada para el proyecto, hemos observado que en los meses de agosto a diciembre se satura tanto el mercado que, a veces, a las catorce horas ya no hay lugar donde comer, esto significa *que Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, "Tlanezi" (Amanecer)*, dadas las características del servicio a ofertar (platillos emblemáticos de la Región I), ubicación y atención al cliente resultará atractivo para los visitantes que arriban el municipio.

Por ende, tendremos la capacidad instalada a tope, recibiendo 300 personas diarias en diferentes horarios del día durante los cinco meses de temporada alta y, los restantes, la capacidad instalada será usada 30% de lunes a viernes y, sábados y domingos un 60% de la capacidad total.

Cuadro No. 3.10

Demanda real (proyección 2020)

Mes	Demanda real
Enero, febrero, marzo, mayo, junio	5,400
Abril y julio	2,800
Agosto-diciembre	42,000
Total	50,200

Nota: De enero a marzo y mayo-junio se maneja una capacidad del 30% entre semana (5 meses=20 semanas*5días=100*30%= 3,000) y 60% fines de semana. (5 meses=20 semanas*2días=40*60%=2,400). Dando una sumatoria total de 5,400.

En abril y julio se maneja capacidad del 50% debido a semana Santa y fiestas patronales.

(2meses=8semanas*7días=56días*50%= 2,800).

De agosto a diciembre se maneja capacidad al triple, por temporada alta.

(5meses=20semanas*7días=140días*300personas=42,000)

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.

3.4.2 Demanda futura

Hemos observado año tras año, que el turismo arribante a la ciudad de Chignahuapan ha aumentando considerablemente derivado de los atractivos naturales, religiosos y socioculturales que en él se encuentran. Entonces coligado a ello lo tradicional de los platillos, la calidad del servicio, la publicidad de boca en



boca y la mejora continua hará que la demanda para *Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, "Tlanezi" (Amanecer)* crezca conforme pase el tiempo. A saber:

Cuadro No. 3.11

Demanda futura (2021)

Mes	Demanda futura
Enero, febrero, marzo, mayo, junio	5,670
Abril y julio	3,080
Agosto-diciembre	42,000
Total	50,750

Nota: De enero a marzo y mayo-junio se calcula un incremento del 5% (2021)
En abril y julio se calcula un incremento del 10% (2021)
De agosto a diciembre permanece la capacidad total instalada
Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.

Cuadro No. 3.12

Demanda futura (2022)

Año	Demanda futura
Enero, febrero, marzo, mayo, junio	5,953
Abril y julio	3,388
Agosto-diciembre	42,000
Total	51,341

Nota: De enero a marzo y mayo-junio se calcula un incremento del 5% (2022), y permanece hasta el 2024
En abril y julio se calcula un incremento del 10% (2022)
De agosto a diciembre permanece la capacidad total instalada
Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.

3.5 Oferta

“Es la combinación de productos, servicios, información o experiencia que se ofrece en un mercado para satisfacer una necesidad o deseo” (Kotler, 1997, 7)

3.5.1 Oferta real

En el municipio de Chignahuapan, Puebla, existen cerca de 120 establecimientos de comida, cada uno de ellos con características distintas: ubicados estratégicamente en el centro de la ciudad; 40 establecimientos, aproximadamente, por otro lado a las orillas de la localidad y de fácil acceso; son 25



tentativamente, y los no planificados son 55 establecimientos proyectados, pero que tienen clientes dadas las necesidades de alimento; los restaurantes ubicados en el centro y en las orillas de la localidad de fácil acceso dan servicio todo el año y, muchos de los no establecidos solo abren sus puertas en temporada alta; los restaurantes del centro y los de la periferia, la mayoría de ellos, cuenta con infraestructura exprofeso para tal fin y, los que solo abren en temporada alta son adaptados para ofrecer el servicio; los hay desde precios para cualquier bolsillo hasta los más caros. La mayoría de restaurantes ofrece comida tradicional (comida corrida) y los hay de comida típica (antojitos); pocos son los restaurantes especializados. Dato: dirección de Turismo municipal de Chignahuapan Puebla (2016)

3.5.2 Oferta futura

La implementación y puesta en marcha del restaurante *Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, "Tlanezi" (Amanecer)*, hará que la competencia ya existente tienda a pensar en la posibilidad de un cambio en sus instalaciones y servicio otorgado, tales como reubicar sus establecimientos estratégicamente, diseños nuevos en infraestructura, modificar el tipo de alimentos que ofrece, entre otros, para mejorar la calidad del servicio que ofrece.

3.6 Precio

Se define como "la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio. En forma más amplia, el precio es la suma de los valores que los consumidores intercambian por los beneficios de poseer o utilizar el producto o servicio" (GuySerraf, 2002, 174). (ver Cuadros No. 3.10 y 3.11)



Cuadro No.3.10
Precios de la competencia

Nombre	Precio buffet
Restaurante “Rincón Mexicano”	Desde \$120.00
Restaurante “Mesón del Caminante”	Desde \$140.00
Restaurante “Los Alcatraces”	Desde \$130.00
Restaurante- Bar Emiliano´s	Desde \$130.00
Restaurante “La Confluencia”	Desde \$120.00
Restaurante “La Puerta”	Desde \$140.00
Restaurante “Mi Ranchito”	Desde \$135.00
Restaurante “Chiconahui”	Desde \$120.00
Restaurante “El Veneno”	Desde \$120.00
Restaurante “La Magdalena”	Desde \$100.00
Restaurante “La Casa de la Abuela”	Desde \$110.00

Fuente: Investigación de campo

Cuadro No. 3.11
Precio tentativo para restaurante “Tlanezi”

Comida buffet	\$110.00
Platillos de temporada	Desde \$120.00

Notas: El precio de algunos platillos resulta elevado debido a que sus ingredientes son únicos y de temporada.



3.7 Comercialización

“Es un proceso social y administrativo mediante el cual grupos e individuos obtienen lo que necesitan y desean a través de generar, ofrecer e intercambiar productos de valor con sus semejantes”(Philip Kotler, 2000,85)

3.7.1 Canales de comercialización

Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, “Tlanezi” (Amanecer), utilizará el siguiente canal de comercialización:

Figura No. 3.1

Canal directo



Canal de trato directo con el cliente, puesto que se ofrece un servicio personalizado.

3.7.2 Publicidad

Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, “Tlanezi” (Amanecer), utilizará las siguientes formas de publicidad:

- Bicivallas: consta de dos anuncios de forma rectangular unidos entre sí, los cuales están ubicados en la parte trasera de una bicicleta, haciendo posible que la información sea vista por cualquier transeúnte, publicidad de bajo costo.
- Anuncios en televisión, Canal 21, Chignahuapan.
- Anuncios en radios locales: anuncio en radio Chignahuapan y radio Zacatlán.

- Folletos y trípticos: repartidos en zonas más concurridas de la ciudad.

3.7.3 Promoción

Propuestas de promoción para Restaurante “Tlanezi”

- ✓ Asociarse con establecimientos del área hotelera para la promoción del restaurante, con el fin de que cada uno promocioe la marca del otro y, así, ambas empresas resulten beneficiadas.
- ✓ Días lunes bebidas al 2 x 1.
- ✓ En la compra de 3 platillos iguales, el 4 estará a mitad de precio (es solo en temporada alta: de agosto a diciembre).



CAPÍTULO 4



CAPÍTULO 4; LOCALIZACIÓN.

4.1 Indonimia

Chignahuapan, del náhuatl, Chiconahui, nueve, Atl, agua, Pan, en: “en las nueve aguas”. Dentro de la cosmología náhuatl, Chignahuapan significa los nueve ríos o nueve aguas que tenían que pasar los no elegidos como primera prueba para llegar a Mictlán, es decir, a la región color negro y oscuridad por excelencia, lugar de la neblina, el frío, el hambre y el invierno.

4.2 Antecedentes históricos

“El significado de su nombre es de origen náhuatl: <<Sobre las nueve aguas>>. Los primeros pobladores del lugar se registran en el siglo VII d.C. siendo chichimecas bajo el mando de Chichimecatehuipli, Coatenco. Con la llegada de los nahuas y chichimecas en el año de 1481 se fundó Tetehuitic <<Cerro de las pirámides>>, donde rendían culto a Mixcóatl, dios de la lluvia. En 1527, Juan Alonso León establece la población en los montes con el nombre de Santiago Chiquinahuitle que significa <<Nueve ojos de agua>>. En el Gobierno de Don Luis Ambrosio Centence y de Alonso de Santiago, vino una tribu de aztecas que formaron sus hogares a la orilla de los nueve ojos de agua y se pusieron a las órdenes del nuevo Gobernador. Tiempo después arribaron los misioneros Franciscanos de Zacatlán a Chignahuapan para evangelizar a la región. Durante un tiempo este lugar fue llamado Santiago Chignahuapan pero una vez obtenida la categoría de Villa en el año de 1847, se le conoció como Villa de Chignahuapan. El 1º de diciembre de 1870, por decreto superior al Gobierno del estado y con terrenos de Tétela, Huachinango y Zacatlán se convirtió en cabecera del Distrito de Alatriste, siendo llamada Villa de Alatriste. Hoy esta zona es llamada Villa de Chignahuapan.” (Kuri Camacho, 2012, 93-94).



4.3 Ubicación geográfica

Límites de la ciudad de Chignahuapan

Norte	Comunidad de Sebastopol, municipio de Chignahuapan, Puebla.
Sur	Comunidad de Coacoyunga, municipio de Chignahuapan.
Este	Municipio de Aquixtla, del estado de Puebla.
Oeste	Comunidad de Michac, municipio de Chignahuapan, Puebla.

Coordenadas

Meridianos	98°02'00"
Paralelos	19°39'42"
ASNM	2282 metros
Ext. territorial	591.92 kilómetros cuadrados (municipio)

4.4 Aspectos geográficos

Orografía La cabecera de Chignahuapan se localiza en el occidente de la región morfológica de la Sierra Norte o Sierra de Puebla, que está formada por sierras más o menos individuales paralelas, comprimidas unas con otras y que suelen formar grandes o pequeñas altiplanicies ínter montañosas que aparecen frecuentemente escalonadas hacia la costa. La cabecera municipal se encuentra situada en una meseta neo-basáltica, dentro del eje neo-volcánico (con variaciones de 10 a 30mts.).

De acuerdo a la geología que estudia las características de los



suelos. El tipo de suelo que predomina en Chignahuapan es: Vertisol: Se originan de rocas areniscas, calizas o ígneas básicas, las cuales al ser intemperizadas forman materiales moderadamente finos o muy finos.

Para ser más específicos predomina el suelo Vertisol crómico; este suelo es de color gris pardo. Su utilización en actividades agropecuarias se ve limitada con frecuencia por el alto contenido de arcilla que ocasiona un drenaje lento y, como consecuencia, el encharcamiento en temporadas de lluvia; mientras que en la época seca del año se agrieta y endurece, dificultando su manejo.

Usos del suelo Asentamientos humanos y, en sus orillas, agricultura de temporal y pequeñas porciones de ganado.

Hidrografía La mayor parte de la cabecera pertenece a la vertiente hidrográfica septentrional del estado de Puebla, constituida por las cuencas parciales de los ríos que desembocan en el Golfo de México, y que se caracteriza por sus ríos jóvenes e impetuosos.

Solamente algunos arroyos que se originan al poniente, y que desembocan en lagunas del estado de Tlaxcala no pertenecen a la vertiente mencionada. La hidrografía superficial en Chignahuapan es de 500-1000mm, y pertenece a la cuenca hidrológica RH26



la permeabilidad de materiales consolidados y media (m) en materiales no consolidados.

El territorio pertenece, a su vez, en su mayor parte, a la subcuenca de Ajajalpan, excepto el norte, que es parte de la subcuenca del Necaxa. También cuenta con numerosos arroyos intermitentes que se originan en las distintas formaciones montañosas del interior y se unen en los ríos mencionados. La cabecera cuenta con una laguna que se localiza en el oriente de Chignahuapan denominada, Laguna de Almoloya, nutrida por manantiales en donde se reproducen peces y animales anfibios que hicieron posible la subsistencia de numerosos grupos desde épocas muy remotas. Estas aguas a su paso reciben desagües pluviales de Michac, Yalamapa y Cosapa.

Climas

Clima semifrío, subhúmedo, con lluvias en verano; temperatura media anual entre 5 y 22°C; temperatura del mes más frío entre -3 y 18°C; precipitación del mes más seco menor de 40 milímetros; la precipitación invernal con respecto a la anual es de entre 5 y 10.2 por ciento. Es muy común la niebla los últimos meses del año y las heladas en los meses de diciembre a febrero.

4.5 Recursos naturales

Flora



Árboles maderables	Pinos, abetos, encinos, palo blanco, cedro catala o bené, coníferas de oyameles, enebro, ayacahuite (gran variedad de pino), encinos.
Árboles frutales	Manzano, membrillo, ciruelo, capulín, durazno, tejocote, chabacano, entre otros.
Plantas medicinales	Epazote, epazote del zorrillo, manzanilla, hierba buena, ruda, árnica, tochomitillo, malva, ajeno, estafiate, hierba del pollo, lengua de vaca, flor de muerto, borraja, cocoxtle, etc.
Plantas de ornato	Rosales, dalias, azaleas, arrayanes, buganvillas, alcatraz, azucena, lirio, pensamientos, geranios, millonaria, violetas, malvones, crisantemos, jazmines, hortensias, margaritas, aretes, etc.
Fauna	
Fauna silvestre	
Mamíferos:	ardillas, armadillos, ratón, conejos.
Aves:	zopilote, chupamirto, paloma, gorrión, canario, colibrí, codorniz, gavilán, jilguero, paloma, urraca, ceniztonle, etc.
Reptiles:	Lagartijas, serpientes, camaleones, ranas, sapos y carpas.
Insectos	Arañas, hormigas, abejas, avispas, etc.
Fauna doméstica	Especies mayores: caballos, vacas, burros, bueyes Especies menores: cerdos, borregos, chivos, Mascotas: perros, gatos

Fuente: Dirección de Turismo Municipal de Chignahuapan, Puebla. (2016)



4.6 Atractivos turísticos

La ciudad de Chignahuapan se encuentra en un valle entre cerros, iniciando aquí, la entrada a la majestuosa Sierra Norte de Puebla, pero, antes de corroborar esa magnificencia, es menester quedarse a disfrutar de los atractivos turísticos que la localidad ofrece. A continuación, se describen algunos de los atractivos turísticos más relevantes considerando: infraestructura arquitectónica, religiosa, artesanal y natural;

Imagen No. 4.1

Avenida principal Vicente Guerrero



La calle principal de Chignahuapan transmite apreciable belleza por su infraestructura arquitectónica con un estilo colonial. Se identifica por los colores vivos que adornan las fachadas de la avenida, punto específico para admirar desfiles conmemorativos y dar un agradable paseo.

Fuente: Mexicoenfotos.com

Imagen No. 4.2

Portales Guerrero



Forman parte de la avenida principal de Chignahuapan, su arquitectura contemporánea y elegante hace que se vuelva un atractivo principal que cautiva a los visitantes por el día y por la noche. En sus inicios los portales sirvieron como conector entre las grandes casas del lugar y los comercios.

Fuente: Mexicoenfotos.com

Imagen No. 4.3

Plaza de la Constitución



La plaza principal de este Pueblo Mágico y paso obligado cuando se visita este lugar. De entrada su kiosco mudéjar del siglo XIX es muy particular: está hecho todo de madera y al centro tiene una fuente. Su colorido también llama la atención. En la plaza también se tiene la escultura de Gaspar Henaine 'Capulina', quien nació aquí.

Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla.

Imagen No. 4.4

Kiosko de la Plaza de Armas



Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla.

El kiosko mudéjar del siglo XX que se construyó en el año 1871. El motivo de su construcción fue crear un espacio adecuado para las presentaciones y audiciones de “El Cuerpo Filarmónico”. Dispone de una plataforma elevada, está hecho todo de madera y al centro tiene una fuente. Su colorido también llama la atención a los turistas.

Imagen No. 4.5

Calzada de las Almas



Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla.

La calle Lerdo se conoce como “Calzada de las Almas” debido a su festividad de día de muertos que, año tras año, se celebra en Chignahuapan con alusión a la festividad del Mictlán, se coloca una ofrenda de “mil luces” y el tapete de aserrín como un camino por toda la calle hasta la laguna, iluminando el camino a los difuntos.

Imagen No. 4.6

Palacio Municipal



El Palacio Municipal de Chignahuapan se encuentra en la plaza central del pueblo y, a su entrada, se aprecia el Mural Cosmogónico del artista Hector Castilla Arroyo donde plasmó aspectos culturales, sociales, turísticos e históricos de este pueblo mágico. En el interior del Palacio se exhibe una exposición de maquetas sobre los edificios más representativos del pueblo.

Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla.

Imagen No. 4.7

Murales del Palacio Municipal



El par de murales cuentan la historia de Chignahuapan, desde la leyenda prehispánica que narra su fundación así como también la danza que no olvida al patrón del pueblo, la de los santiagueros, hasta la ofrenda de las mil luces que se lleva a cabo en Día de Muertos.

Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla

Infraestructura religiosa

Fachadas

Imagen No. 4.8

Basílica de la Inmaculada Concepción



Fuente: Mexicoquerido.com.mx › Puebla.

Alberga una escultura de 12 metros de altura, la más grande bajo techo en Latinoamérica, que fue esculpida por el poblano José Luis Silva en madera de cedro. En 1972 tras seis años de trabajo, el artista terminó esta obra de arte que deja hipnotizado a cualquiera que la ve.

Imagen No. 4.9

Parroquia de Santiago apóstol



Fuente: Mexicoquerido.com.mx › Puebla

Su fachada increíblemente ornamentada la ha hecho el emblema de este Pueblo Mágico. Fue construida durante el siglo XIX por los franciscanos y es un gran ejemplo del barroco indígena. Definitivamente, una de las mejores cosas por hacer en el bello Chignahuapan.

Imagen No. 4.10

Santuario del honguito



Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla.

Su curioso nombre se debe en que al interior se encuentra un hongo petrificado con la imagen de ‘Nuestro Señor del Honguito’, entre otras imágenes religiosas. El minúsculo hongo lo encontró un campesino en 1880 y, como se consideró un milagro, se levantó el santuario. Primero llamada iglesia del Señor de la Salud, al final, el descubrimiento impuso el nombre.

Interiores

Imagen No. 4.11

Basílica de la Inmaculada Concepción

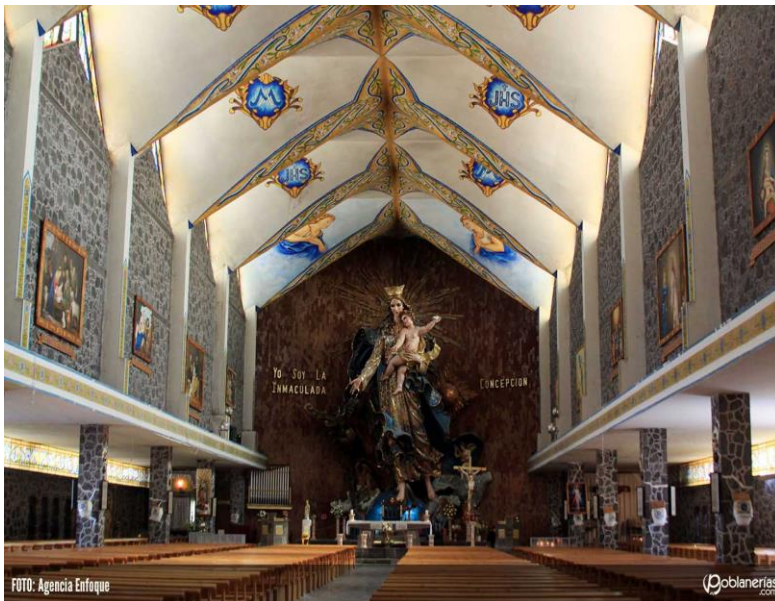


FOTO: Agencia Enfoque

Objanerias.com

Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla

Su interior es de infraestructura de estilo contemporáneo, la basílica está construida totalmente con cantera negra. Se encuentran una serie de cuadros que muestran la vida de la virgen, adornada con vitrales de vidrios y un mural en el techo elaborado por artistas pertenecientes a Chignahuapan. En la parte exterior trasera de la Basílica se concluye un mosaico bizantino monumental con la imagen de la virgen de la Inmaculada Concepción.

Imagen No. 4.12

Parroquia de Santiago apóstol



Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla

Un interesante ejemplo de la arquitectura franciscana del Siglo XVI, iniciando su construcción en 1752, aún se mantienen vivos los colores originales de sus muros, creando un edificio policromo en consonancia con la luminosidad y color del cercano kiosco de la Plaza de Armas. En el interior conserva varios retablos de estilo barroco y una escultura de Santiago Apóstol. En los laterales, ventanales y varios candiles que dan más luz al recinto.

Imagen No. 4.13

Santuario del honguito



Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla

Alberga en su interior un minúsculo hongo petrificado, descubierto por un campesino en 1880. El pequeño hongo se encuentra empotrado en un crucifijo cubierto con un cristal. En la superficie de su corteza podrás ver las diversas imágenes religiosas que han encontrado los creyentes.



Artesanías

Imagen No. 4.14

Esfera y árbol navideño



Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla.

Puedes disfrutar la experiencia de la época navideña adquiriendo esferas en Chignahuapan, en donde hay más de 200 fábricas y talleres trabajando todo el año en su elaboración. Puedes visitar las fábricas o pasear en su centro en donde muchos comercios se dedican a venderlas. Y no te preocupes por la fecha, ¡siempre hay!

Imagen No. 4.15

Esferas navideñas



Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla

Las esferas son elaboradas con la técnica del vidrio soplado, estas piezas de arte popular son una excelente decoración gracias al empeño y creatividad que aplican los artesanos. Chignahuapan cuenta con más de 200 talleres dedicados a la fabricación de esferas navideñas. Esta actividad es una de las principales que generan la economía del municipio. Cada año en la semana del 2 de noviembre se celebra la feria nacional del árbol y la esfera.

Imagen No. 4.16

Elaboración de artesanías con lana



Fuente: Mexicoquerido.com.mx › Puebla

Una de las artesanías típicas de Chignahuapan son los tejidos de lana de ovino. Se pueden encontrar cobijas, cotones, capas, incluso en adaptaciones a blusas modernas, bolsas de mano, mochilas, carteras, entre otras; con el objetivo de marcar tendencia y al mismo tiempo, recuperar la tradición del uso del telar con lana.

Imagen No. 4.17

Artesanías en madera



Fuente: Mexicoquerido.com.mx › Puebla

Chignahuapan cuenta con zonas boscosas, lo que genera otra actividad económica importante para el municipio en lo que a madera se refiere. Derivado de lo anterior, existe una gran variedad de artesanías de madera como marcos, porta retratos, servilleteros, llaveros, etc.

Imagen No. 4.18

Dulces típicos



En la gastronomía de Chignahuapan se arremolinan los sabores de sus conservas de frutas, de los dulces de jamoncillo, pepita y piñón, de sus jaleas y pan de queso, también puede encontrar una gran variedad de dulces de jamoncillo, calabazates, alegrías, dulces de camote, cocadas, licores, etc.

Fuente: Mexicoquerido.com.mx › Puebla

Imagen No. 4.19

Loza de barro rojo



Otra de las artesanías más populares en el municipio es la loza de barro rojo encontrándose cazuelas, ollas, jarros, macetas, etc. De los principales barrios donde se fabrica la loza roja es en Ixtlahuaca donde puede encontrar varias tiendas.

Fuente: Mexicoquerido.com.mx › Puebla

Atractivos naturales

Imagen No. 4.20

La laguna de Almoloya



La laguna de Almoloya, un acuífero formado por nueve ojos de agua, un lugar que nos otorga una conexión con nuestro entorno natural asimismo un sentido de convivencia y desarrollo. A lo largo del año se demuestra con un excelente hogar de diversas actividades físicas y culturales, que van desde concursos de pesca, carreras familiares, actividades en el teatro al aire libre hasta el reconocido festival de la luz y la vida.

Fuente: Mexicoquerido.com.mx › Puebla

Imagen No. 4.21

Cascada de Quetzalapan



El Salto de Quetzalapan, en medio del bosque a ocho kilómetros de distancia, donde puede admirarse una caída de agua de 200 metros de altura; en las laderas de ella puede practicarse rappel extremo, cruzar un puente colgante, lanzarse en tirolesa, practicar tiro al blanco o simplemente convivir en las palapas y parajes de los alrededores.

Fuente: Mexicoquerido.com.mx › Puebla.

Imagen No. 4.22

Aguas termales



Chignahuapan es reconocido, entre otras cosas, por sus aguas termales sulfurosas que tienen propiedades curativas y que alcanzan los 50°C. En este lugar podrás disfrutar de ellas en sus balnearios con vistas impresionantes de los barrancos que las rodean. También goza de las albercas, caminatas por los alrededores, recorridos guiados y mucho más.

Fuente: Mexicoquerido.com.mx > Puebla.

CAPÍTULO 5



CAPÍTULO 5; INGENIERÍA DEL PROYECTO.

5.1 Introducción

En este capítulo se describe minuciosamente el servicio que se ofertará en el restaurante “Tlanezi”, así como los procesos para llevarlos a cabo, además de detallar los requerimientos necesarios para ejecutarlos de manera eficiente y con calidad.

5.2 El servicio

El servicio a ofrecer en *Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I, “Tlanezi” (Amanecer)* en la localidad de Chignahuapan, Puebla, consiste en ofrecer platillos típicos de la Región precitada, cuya finalidad es conservar parte de la cultura de las comunidades de dicha zona. Los **platillos** más representativos son: flores de equimite en mole de olla, salsa de chicalés en molcajete, carne de puerco en salsa de chicalés, pahuas con frijoles y salsa verde, pascal de frijol tierno, acamayaz al chipotle, escamoles a la mantequilla de la Localidad de Pahuatlán, Puebla; Huauzontle capeado, sopa de guía de calabaza, chileatole de la Localidad de San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla; Patzcalli, chileatole de frijol, de la Localidad de Cuacuila, Huauchinango, Puebla; Tamales pintos, quelites a la mexicana, salsa de chinicules, de la Localidad Zacatlán; al igual diferentes **bebidas**, las más representativas son: Atole de maíz blanco, Atole agrio de maíz, de la Localidad de San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla; Agua de maracuyá, Refino de sabores, de la Localidad Cuacuila, Huauchinango; Agua de lima con chía, Localidad Zacatlán; Así como exquisitos **postres** elaborados en su mayoría con frutas de la región: Merengues de pulque, Localidad Michac,



Chignahuapan, Puebla; Manzanas al horno, Durazno merengado, Flan de cacahuete, Localidad Región 1 Sierra Norte de Puebla.

5.3 Proceso para otorgar el servicio

“Un proceso es un conjunto de actividades planificadas que implican la participación de un número de personas y de recursos materiales coordinados para conseguir un objetivo previamente identificado” (Albert Roig., 1998,212.)

El proceso a efectuar consiste en llevar un orden adecuado de las actividades en el restaurante, el cual se explica a continuación- (Diagrama No. 5.1)

5.4 Requerimientos necesarios para otorgar el servicio

5.4.1 Activo fijo

“Los activos son recursos económicos de propiedad de la organización o empresa y que se esperan beneficien las operaciones futuras de la misma. Los activos pueden tener forma física definida como pueden ser: edificios, maquinarias, herramientas, autos, mobiliario, etc.” (Meigs, 2000, 371). Los activos fijos necesarios para nuestro proyecto son:

Terreno (Mapa No. 5.1)

Edificio (Cuadro No. 5.1)

Maquinaria y equipo (Cuadro No. 5.2)

Muebles (Cuadro No. 5.3)

Enseres (Cuadro No. 5.4)

Equipo de transporte (Cuadro No. 5.5)

Equipo de seguridad e higiene (Cuadro No. 5.6)

Equipo de primeros auxilios (Cuadro No. 5.7)



Terreno

Se cuenta con un terreno propio, mismo en el que se adaptará el edificio para (ver Cuadros y Planos del edificio 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6) las necesidades del restaurante, sus medidas son: 35.89 m de largo x 26.62 m de ancho; sus colindancias con:

Norte: En esta área se encuentra una extensión de terreno baldío.

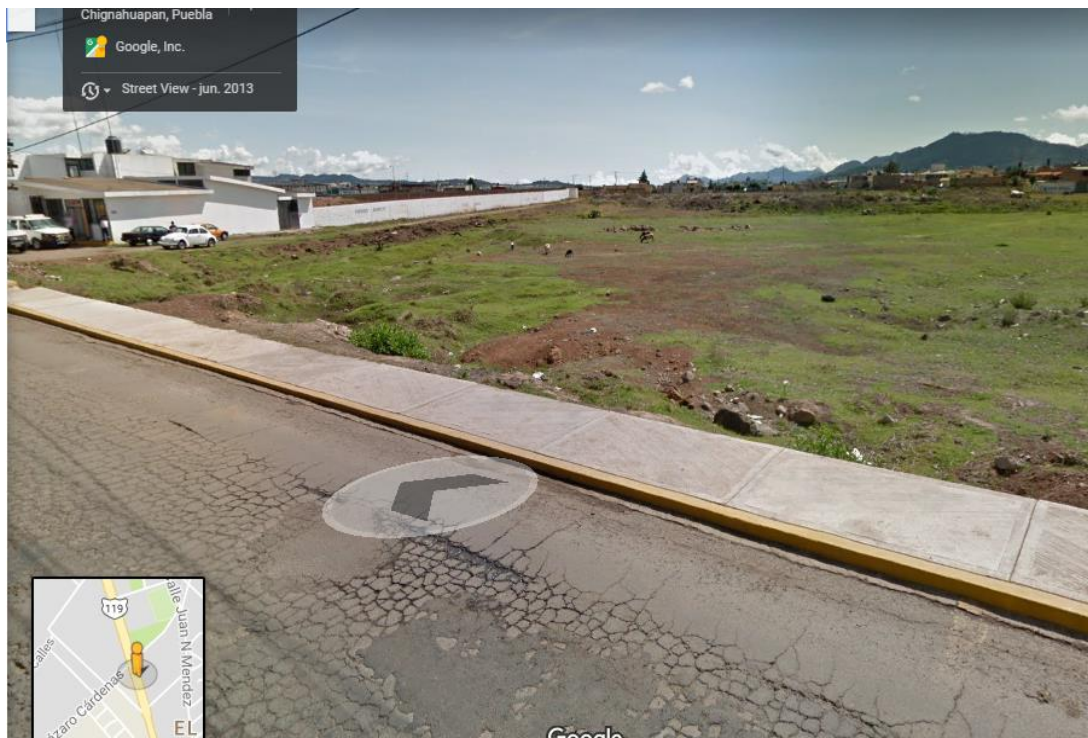
Sur: Calle Gustavo Díaz Ordaz, restaurante “Mesón del Caminante”.

Oriente: Constructora “Loizaga” (Unión de Esfereros).

Poniente: Cruz Roja, Lienzo Charro.

Mapa No. 5.1

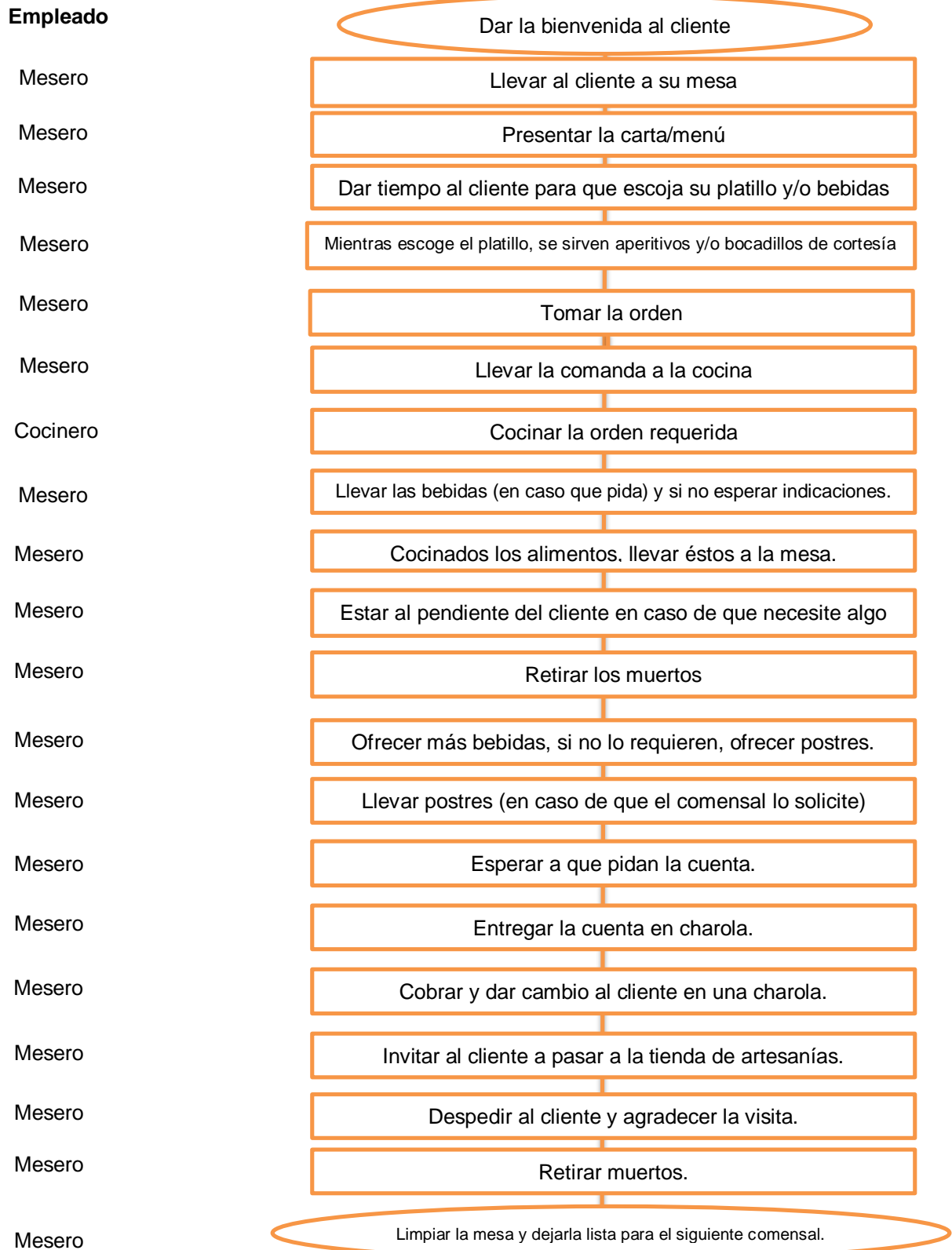
Ubicación del terreno



Fuente: googlemaps.com.mx.

Diagrama No. 5.1

Descripción del proceso para otorgar el servicio.



Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto.



Cuadro No 5.1

Edificio

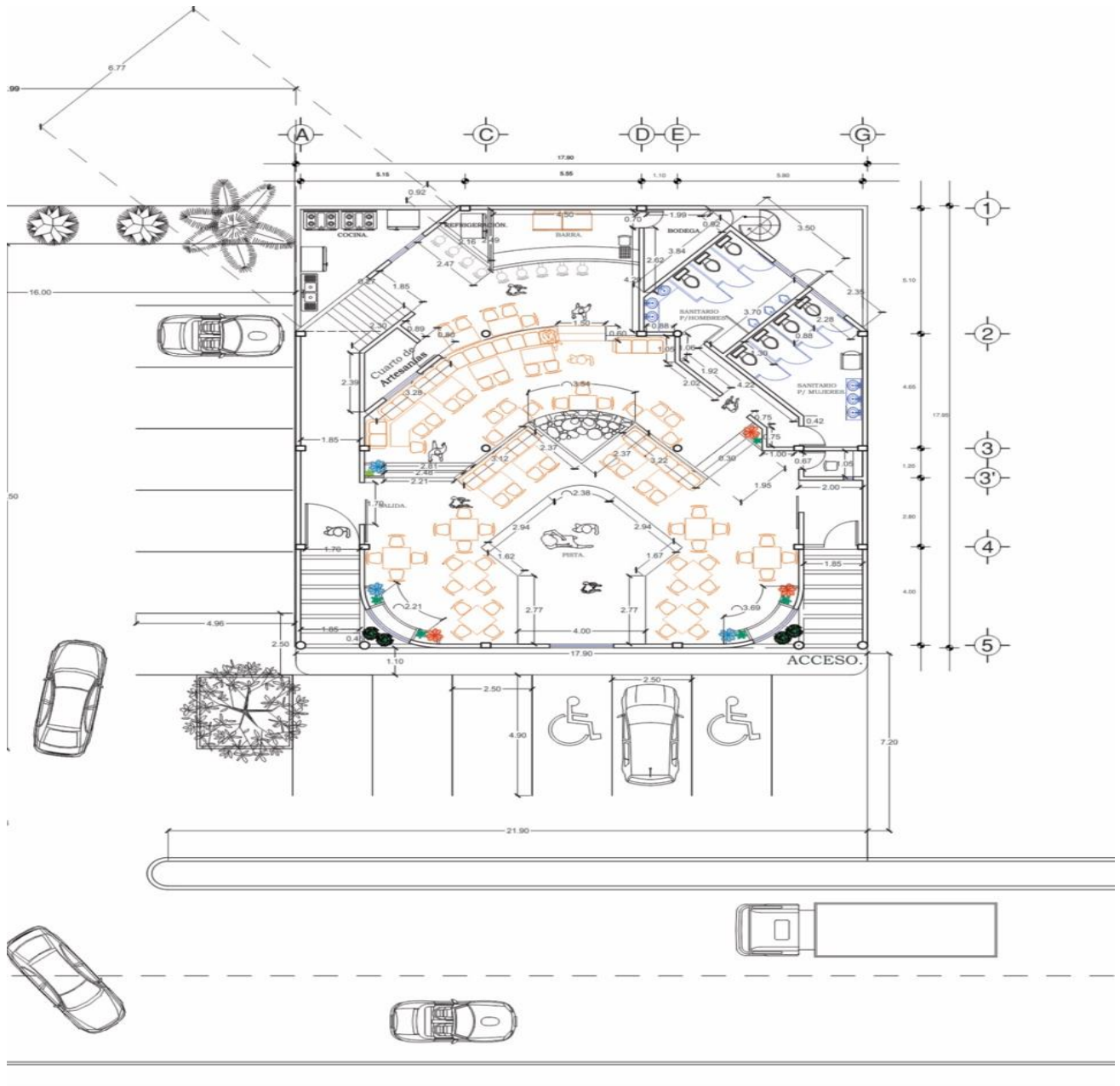
Concepto	Descripción
Estacionamiento	Ubicado a un costado y enfrente del local, cada cajón con medidas de 2.5 x 5 metros, con capacidad para 14 autos compactos. Cuenta con zona peatonal y señalamientos necesarios
Recepción	Ubicada a la entrada del restaurante, con medidas de 2.60 x 2 metros
Área de comedor	Con medidas de 12.16 x 13.35 metros, tendrá techo de teja, paredes de adobe, puerta principal de carrizo, contará con 19 mesas para 4 personas con medidas de 1 x 0.80 metros, cada una cuenta con sillas de madera, manteles bordados de hilo, tapetes para mesa de palma, servilletas bordadas con chaquira; en la decoración, cortinas de manta con bordados de la cultura nahua, decoraciones a base de chaquira, cuadros de papel amate, cazuelas y jarros de barro, cucharas de madera de diversos tamaños, flores naturales, 2 pantallas plasma, donde se reproducirán videos de las comunidades y lugares aledaños.
Barra	De 4.50 x 2.47 metros, contará con una barra, dos mesas y bebidas típicas como pulque, mezcal, tequila, cerveza artesanal, tepache, aguas a base de fruta natural,
Pista	Con medidas de 2.77 x 1.62 x 2.94, ubicada al centro del área de comida,
Sanitarios	Uno para mujeres y uno para hombres, el primero con 4 tazas, 3 lavabos de talavera, y un espacio para limpieza de bebés, el segundo cuenta con 3 tazas, 3 mingitorios y 3 lavamanos de talavera, puertas y decoraciones con madera, cada uno con espejos de 80x50cm.
Área de venta	Con medidas de 3.28 mts x 2.39 x 1.45x 0.89, con estantes de madera para las artesanías y artefactos decorativos,
Cocina	Con medidas de 5.09 x 5.10 x 6.30 metros, paredes de adobe, ventanal de 1x1.5 metros, una barra para trabajo con medidas de 2.5 mts de largo x 70 cm de fondo y 1 mtr de altura. Fregadero de concreto con medidas de 1.30 mtrs de largo x 70 cm de fondo y 1 mtr de altura.
Cámara de refrigeración	Con medidas de 2.47 x 2.47 x 1.30 metros, estantes de 2x1m.
Bodega	Con medidas de 3.84 x 4 x 3.20 metros, con 2 estantes de 1 x 1.50 metros para el acomodo de insumos y limpieza.

Nota: ver planos

Fuente: elaborados por quienes hacen el proyecto

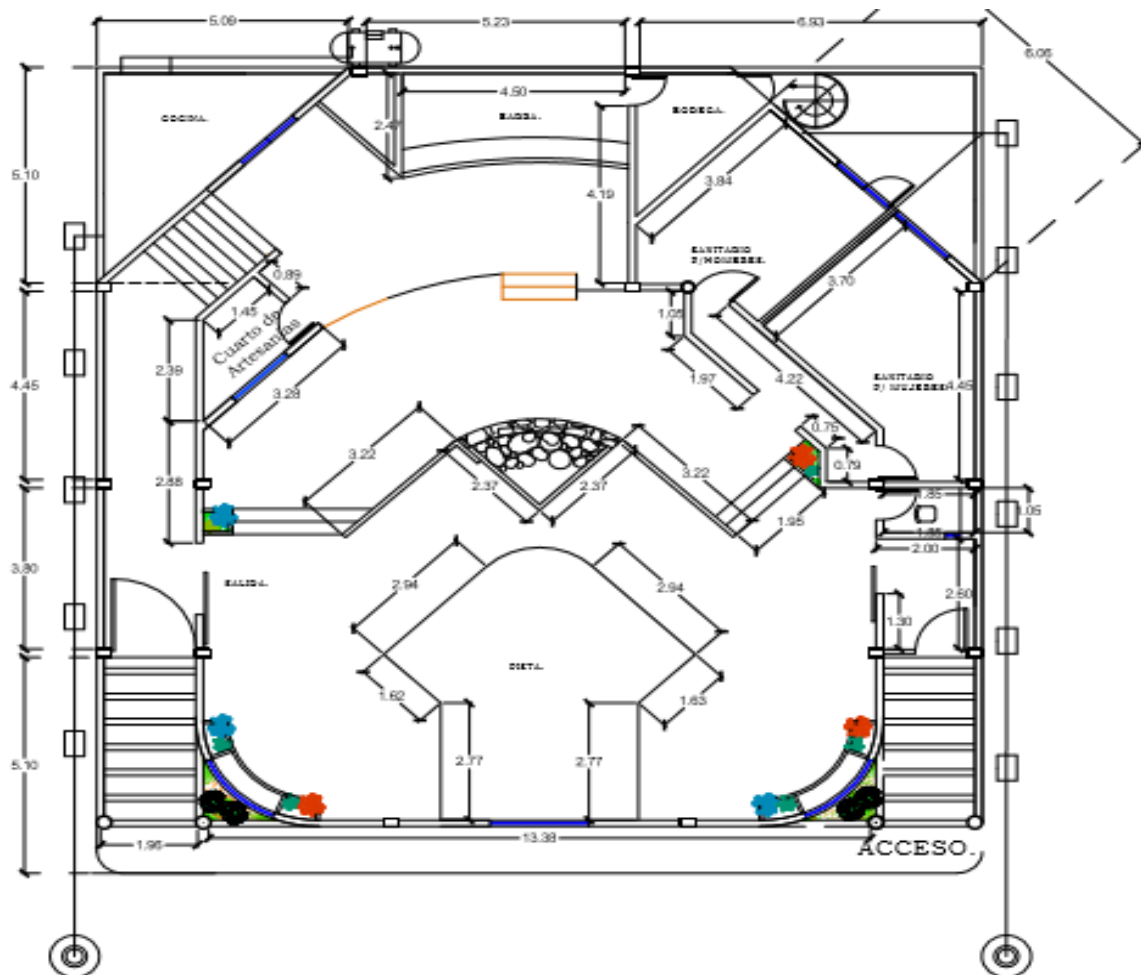


Plano No. 5.1
Distribución de planta

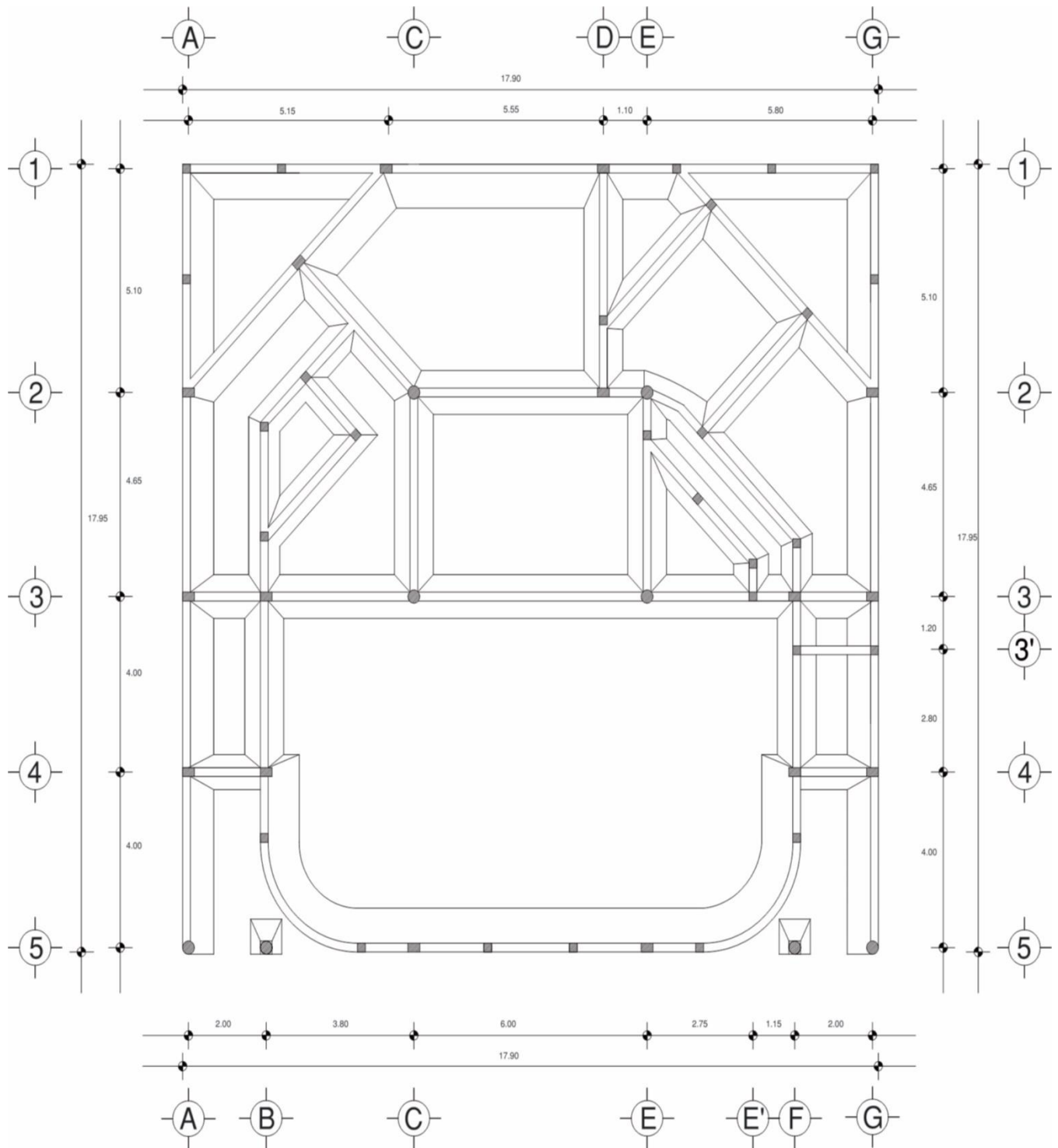


Plano No. 5.2

Acotaciones



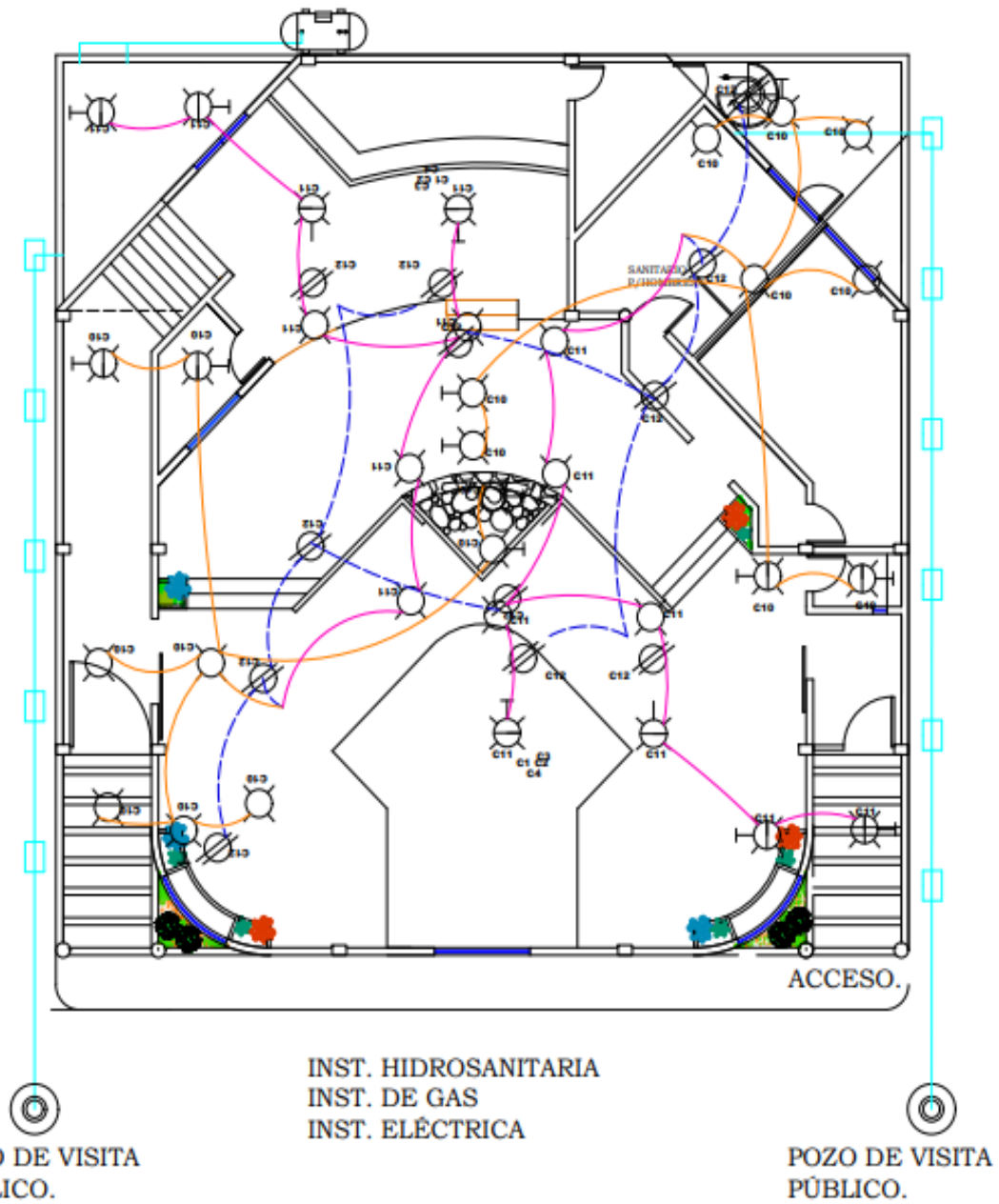
Plano No. 5.3
Cimentaciones



PLANO DE CIMENTACIÓN.



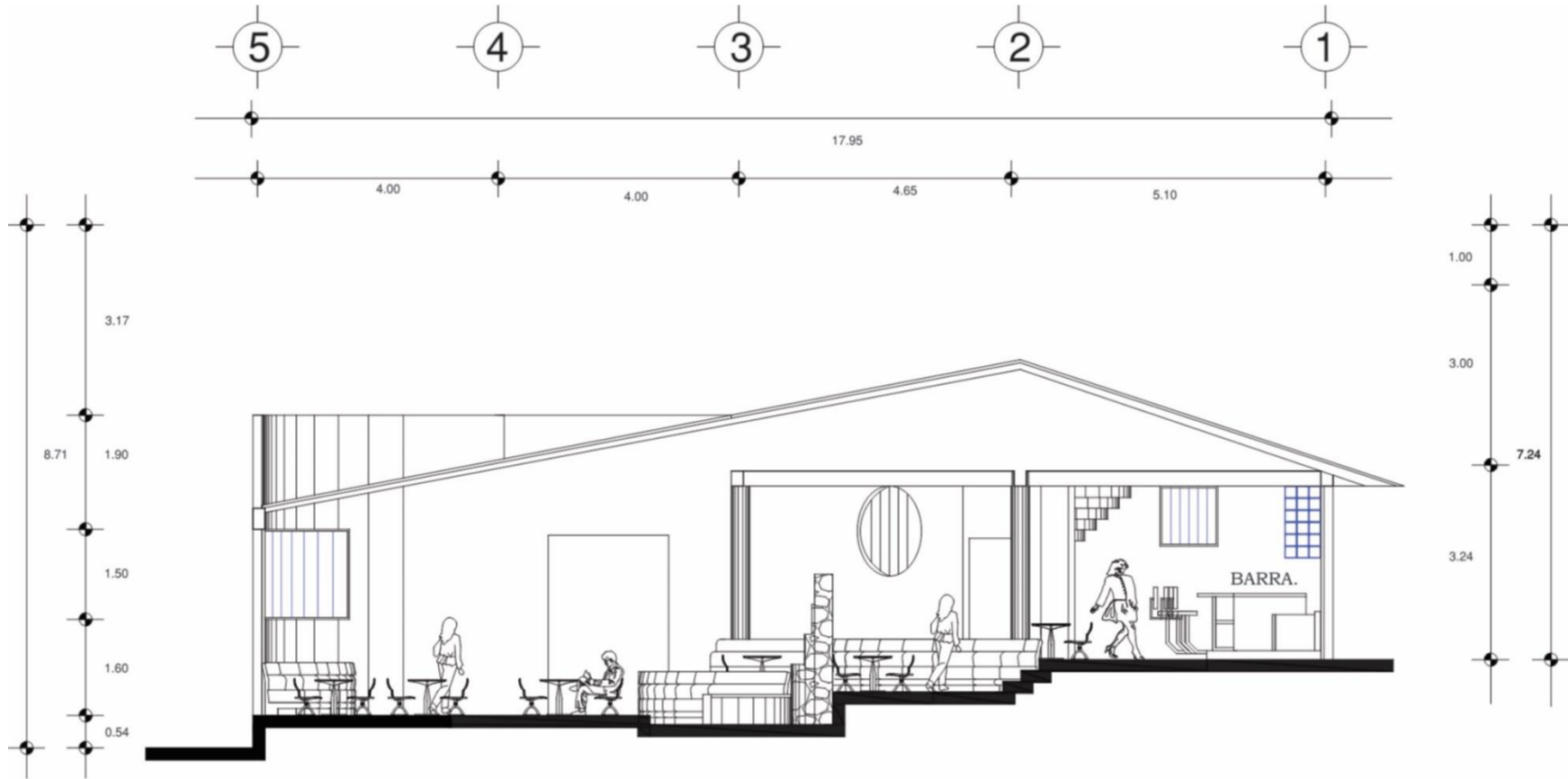
Plano No. 5.4 Instalaciones



Fuente: Elaborado por Arquitecto Omar González Ruiz.



Plano No. 5.5

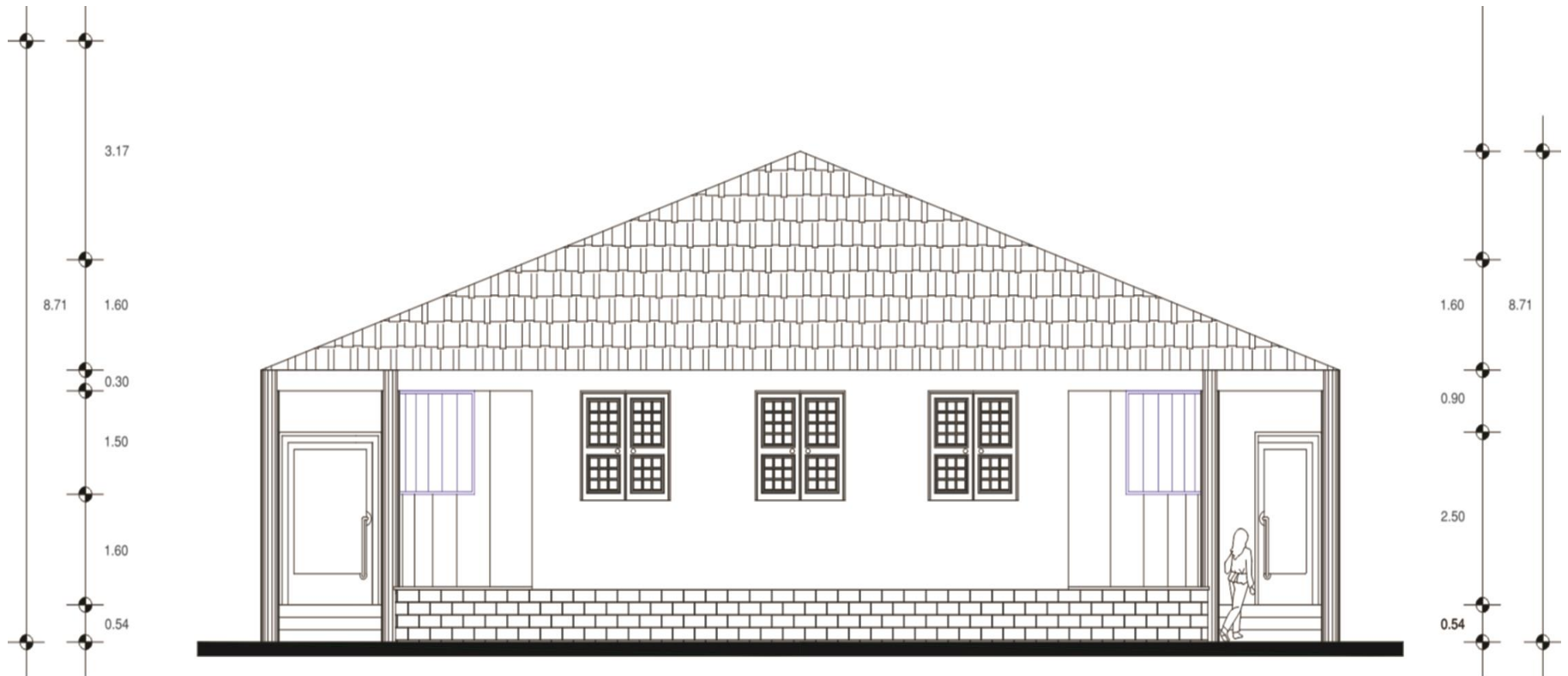


CORTE TRANSVERSAL.

Corte transversal



Plano No. 5.6
Fachada principal



FACHADA PRINCIPAL.

Cuadro No.5.2

Maquinaria y equipo

Estacionamiento		
Cantidad	concepto	Características
1	Karcher	Hidrolavadora K2 Compact de Kärche Pistola de alta presión, G 120 Q dimensiones 196x280x498; que también servirá para otras aéreas y/o departamentos.
Recepción		
1	Computadora	Marca Toshiba , color negro, Pantalla LED HD de 15.6".
1	Caja registradora	De metal dimensiones: 29.5x34.5x25cms Peso: 5 kilos, color blanco.
Barra		
1	Congelador	Marca Hisense con capacidad de 7.2 Pie Cúbicos con recubrimiento interior de aluminio y sistema de refrigeración para gran durabilidad, en el anaquel portable, botón indicador de encendido,
1	Frigobar	Acero inoxidable marca SAMSUNG. 21puertas de conservación. 5 repisas de cristal templado. 3 cajones para vegetales y carnes. 5 repisas en las puertas transparentes de policarbonato removibles.
1	Licuadaora	Marca Osterizer con capacidad para 2.5 litros, resistente al calor con sistema de impulsión all metal drive y cuchilla crusherblade, color negro.
Pista		
2	Pantallas	TV LED-LCD LG MT48DF 28MT48DF 71.1cm (32") - 16:9 - HDTV - Negro
2	Bocinas	Par Bocinas 8 Bluetooth Recargable Bafle Fussion Tripies
1	Laptop	LAPTOP ACER NX.GTHAL.001 INTEL CELERON RAM DE 2 GB DD 500 GB
Área de venta		
1	Caja registradora	De metal dimensiones: 29.5x34.5x25cms peso: 5 kilos, color blanco.
Cocina		
1	EStufa	6 quemadores estándar con encendido manual de vidrio templado de gas y 3 parrillas superiores de alambón, marca IEM color negro con medidas de ancho 76.6, alto 90 y profundo 71.7 cm.

Continúa...



Continúa...

1	Campana de extracción	Marca Zafiro acero inoxidable, para pared, color acero con medidas de 10cm de largo, 89.08 de ancho y 46cm de profundidad.
1	Refrigerador	En acero inoxidable marca SAMSUNG. 2 puertas de conservación. 5 repisas de cristal templado. 3 cajones para frutas, verduras y carnes. 6 repisas en las puertas transparentes de policarbonato removibles. Cajón inferior de congelación y 2 cajas de almacenamiento con división. Todo el interior en color blanco. Luz LED. Alarma de puerta abierta. Fábrica de hielos automática. De 177 cm de largo, 90cm de ancho y 80cm de profundidad.
1	Horno de microondas	Marca LG-MJ1482BP 1.4 pies con 10 niveles de potencia, color negro, con medidas de 40 cm de alto, 65 de ancho y 50 cm de profundidad.
2	Licadoras	Marca Osterizer con capacidad para 2.5 litros, resistente al calor con sistema de impulsión all metal drive y cuchilla crusherblade, color negro.
2	Batidoras	Marca eclesiaster con tazón de acero inoxidable para 4.2 litros, color plata, con motor de 400 watts de potencia, 12 velocidades y pies antideslizantes.
2	Cafeteras	Marca Black-Decker, de acero inoxidable para 40 tazas con 27.5 cm de ancho, y 39.5 cm de profundidad.
1	Extractores eléctricos	Marca Whirlpool, color plata con medidas de 0.33m de largo 0.27m de alto y 0.18m de ancho, boquilla extra grande, de acero inoxidable, filtro de micro-malla y contenedor para pulpa con capacidad para 1,500ml y jarra de 800ml para jugo.
1	Asador	De gas marca Summit S460 emportable, color acero con medidas de 119.38cm de largo, 77.47 cm de ancho y 77.47cm de profundidad, de acero inoxidable con 6 quemadores, 2 parrillas y luz.
1	Báscula digital	Marca Mercadot color blanco, con medidas de 30cm de ancho por 40 cm de largo.
1	Tarja	Dos tinas y escurridor del lado derecho. Profundidad de 15 cm. Calibre 22 y medidas generales de 140x50 cm Hecho en México. Tinis Profundas. Acabado Satinado (reparable).

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto



Cuadro No. 5.3

Muebles

Recepción		
Cantidad	Concepto	Características
1	Mesa	De madera para recepción con 700mm ancho, 1500 mm largo, 18mm grosor, 1.5 m. de alto, color café oscuro.
1	Silla	De madera para recepción
Área de comida		
25	Mesas	De madera, medidas 80x80 y 70X70 y 4 patas en madera, café claro.
120	Sillas	De madera y carrizo, Alto: 45 cm al asiento y 82 cm al respaldo. Ancho: 50 cm Largo: 55 cm, color café.
2	Periqueras	De madera con cojín de costal, medidas mesa: Alto:103cm, Ancho:60cm y Largo: 60cm, medidas bancos: Alto: 100cm, Ancho: 40cm y Largo: 40cm. Color café.
Barra		
1	Vitrina	De vidrio de 2x1.5 mts. Donde se mostrarán las botellas para preparar las bebidas.
10	Bancos	De madera.
Sanitarios		
4	Espejos	Con marco de madera y figuras decorativas, con medidas de 80 x 60 cm
Área de ventas		
1	vitrina	De vidrio y madera. Medidas: 110 altura x 100 +frente x 40 cm fondo. Descripción: Vitrina de madera y vidrio para tiendas. Mueble vitrina con iluminación.
2	Estantes	De madera de pino con 4 repisas, medidas: 19mm de espesor, 14 x 70 x 80 cm
Cocina		
2	Gabinetes	Gabinete de base de cocina marca MADERAS Y DISEÑOS DEL NORTE. 2 puertas con marco y bisagras en acero inoxidable bidimensionales. 2 cajones con rieles.
4	Estantes	Estantes ajustables para maximizar la capacidad de almacenamiento En color blanco con cajonera Construcción robusta de acero con recubrimiento Dimensiones de 25 cm x 42.6 cm x 41.9 cm.
Cámara de refrigeración		
1	Cámara frigorífica	Compresor, evaporador, válvula de expansión y condensador, medidas de 3 x 3 x 2.40 metros.
Bodega		
2	Estantes	Estantes con dimensiones de 60 cm x 42.6 cm x 43 cm, ajustables para maximizar la capacidad de almacenamiento, color azul, construcción robusta de acero con recubrimiento

Nota: En la infraestructura se adaptará una barra de trabajo para cocina y una barra más para el área de coctelería (barra).

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto



Cuadro No. 5.4

Enseres

Área de comida		
Cantidad	Concepto	Características
25	Servilleteros	De madera con medidas de 10 x 12 cm, diseñados con el logotipo del restaurante.
180	Servilletas bordadas	Servilletas color beige, bordadas con hilo, de figuras representativas de las culturas de la Región 1 de la Sierra Norte de Puebla.
30	Saleros	De madera.
4	Cuadros	Artesanales con fotografía de personas originarias de la región, de madera de pino, medidas: 56X86 cm, color café.
26	Cojines	De esponja, 42cm por 42cm, color café.
120	Platos A	De barro, tipo hondos, con diámetro de 18 cm, decoraciones de colores varios.
120	Platos B	De barro, 25 cm de diámetro, color blanco con decoraciones color azul.
25	Platos C	De talavera, 30 cm de diámetro, color blanco con decoraciones azul.
120	Platos D	De barro, 15 cm de diámetro, para postres, color blanco con decoraciones.
Barra		
2	Mezcladores	Marca UPDATE BSH-3PM Coctelera de Acero Inoxidable Bebidas Bar 16 Oz (473.18 ml) Fabricado en su totalidad en acero inoxidable, compuesto de 3 piezas. Capacidad de 16 oz (473.18 ml) Medidas 19.25 x 7.30 cm
2	Vasos medidores	Policarbonato, 1 qt (946.35 ml), 11.76 x 15.24 cm (Diámetro x altura) 172 g
50	Vasos tequileros	Tamaño tequilero, con capacidad de 59 ml, medidas 9.4 alto, 4.65 cm diámetro superior, color natural.
50	Vasos de barro	De barro para tequila, capacidad de 250 ml, color beige, con decoraciones en la parte lateral.
50	Jarros	De barro para pulque, con capacidad de 300 ml, medidas de 10 x 11 cm.
30	Platos	De talavera, tipo hondos, con diámetro de 18 cm, decoraciones de colores varios
2	Tablas para cortar	De mármol medidas: Largo: 20 cm Ancho: 13 cm Alto: 2.5 cm
5	Saleros	De talavera, medidas de 8 cm, 4 cm de diámetro.
Cocina		
3	Sartenes Arroceras	Arrocera de 42 litros / 9 Kg. de arroz, diámetro de 50 cm y una altura de 21 cm. El aluminio tiene un espesor (grosor) de 0.8 mm
2	Sartenes	Marca Flavor Stone de zafiro 25 cm con tapa 25cm, color verde, rojo y negro.
2	Ollas vaporeras	Marca Alpro 0830 30cm de 30L color acero con medidas de 34cm de altura y 34cm de diámetro.
2	Olla express	Marca Presto con capacidad para 21 L. con 7 sistemas de seguridad, incluye parilla para cocinar al vapor.
1	Olla atolera	Bote para leche o atole en acero inoxidable para 20 Litros.
2	Cazuelas A	De barro chicas para 5kg con 38cm de diámetro color barro y decoraciones de diferentes colores.
2	Cazuelas B	De barro medianas para 8kg con 55cm de diámetro, color barro con decoraciones de diferentes colores.
2	Cazuelas C	De barro grandes para 15 kg con 83cm de diámetro, color barro y flores blancas.



Continúa...

1	Cazuela D	Gigante para mole para 12 kg con 150 cm de diámetro, color barro con negro.
120	Vasos	Jaibolero de vidrio, marca onduline con capacidad de 355 ml, medidas 13.7 cm alto y 7 cm de diámetro, color natural.
70	Jarros	De barro para café, modelo tipo chorreado, con medidas de 10 x 9 cm, capacidad de 300 ml, color verde y café.
120	Cucharas soperas	De acero inoxidable, marca lifestyle, con diámetro de 4 cm, capacidad de 30-40 gramos.
120	Cucharas cafeteras	De acero inoxidable, diámetro de 2.5 cm marca Life style
120	Tenedores	De acero inoxidable, marca lifestyle
120	Cuchillos	De acero inoxidable marca lifestyle, para comensales.
10	Cuchillos verdura	Marca Oster, de acero inoxidable, para cocina.
6	Cuchillos lisos	Marca Vasconia con filo dentado, 15 cm de largo, de diferentes colores.
6	Cuchillos con sierra	Marca Vasconia con súper filo, 15 cm de largo, de diferentes colores.
5	Cuchillos para carne	Marca Victorinox con mango ergonómico y antideslizante, con 18 cm de longitud de hoja, y peso 343.
10	Cucharas para guisar	Marca Chapala de acero inoxidable color azul, 21 cm.
10	Palas para guisar	De madera de Taxco de 25cm.
5	Espátulas	Marca Iiko 1324500 de 15cm y mando color café.
4	Pinzas	De acero inoxidable, marca lifestyle, color gris, con medidas de 15 cm de alto.
3	Exprimidor de limones	Marca Ekco acero inoxidable, color acero, 18 cm de largo, 7cm de profundidad y 6.5cm de diámetro.
5	Coladores	Marca Ekco doble malla mediana, mango con 2 soportes y mango de madera, con 16cm en total.
30	Saleros	De talavera, medidas de 4 cm de diámetro
30	Azucareras	De talavera, con medidas de 15 x 10 cm, con tapa de talavera, decoraciones de colores varios.
4	Molcajetes	Provenientes de la localidad de Aquixtla.
1	Rallador	Rayador wide con mango.
4	Tablas para picar	Tabla de madera. De 30 x 30 cm Provenientes de la localidad de Aquixtla.

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto



Cuadro No. 5.5
Equipo de transporte

Cantidad	Concepto	Descripción
1	Bicicletas	Marca Benotto, color rojo, rodada 26, elaborada con material de acero, peso aproximado a 20 kg, modelo mercurio vertex R20, tamaño (L X P X A cm) 90x15x70., sistema de freno en V, rines pintados de gris, llantas marca Benotto, cuadro de acero, la cubierta del sillín es con colchón, la longitud aproximada es de 60 cm. Su casco el modelo es CASGIRO764, tamaño 19x25x36 cm, peso aproximado de 1kg, color negro con rojo.
1	Canastas	Material: carrizo, capacidad de 5 kg se inicia entrelazando varias correas aproximadas de 80 cm, la asa es reforzada y forrada, su altura es de 35 cm aproximada, largo 40 cm y ancho 32cm.
1	Moto	Marca: VELOCI ARGENT Motor: monocilíndrico 4t. Enfriamiento por aire. desplazamiento 119 cc rendimiento aproximado: 45 km / l Semiautomática. arranque eléctrico y pedal encendido electrónico: cdi Freno delantero de disco ventilado. freno trasero de tambor llanta delantera: 2.50-17" llanta trasera: 2.75-17" capacidad de tanque: 3.5 lts batería: 12v /5ah máxima velocidad : 85 km capacidad de carga: 150kg Parrilla de carga de acero.
1	Cabinera para moto	Maleta de moto con cubierta de aluminio

Fuente: elaborado por quienes hacen el proyecto



Cuadro No. 5.6

Equipo de seguridad e higiene

Estacionamiento		
Cantidad	Concepto	Características
1	Señalamientos para autos	Material aluminio, colores: blanco con rojo y negro, peso 290 gramos, dimensiones largo 30.5 cm, alto 45.5 cm, ancho 1mm, colores blanco con rojo y negro, el tubo es de metal, aprox. un 1.5mts de alto, su visibilidad aproximada es de 11 hasta 15 metros.
Area de comida		
2	Extintores	Extintor de 2kg de co2 nuevo eficacia 34 b con soporte de pared y difusor, válvula de latón, acero y caucho, bocina manguera de polipropileno, caucho textil y acero.
1	Paquete de cámaras de seguridad analógica	Kit Hd 720p Dvr Y 4 Camaras Hdcvi Videovigilancia Cctv
2	Dispensador de gel antibacterial	Marca Kimberly Clark, tamaño del Repuesto 800mL, Tipo de Jabón/Loción Líquido/Gel, Tipo de Repuesto Cartucho, Color Blanco
Sanitarios		
4	Tapetes	Adquiridos en Parisina Zacatlán
4	Dispensador de jabón líquido para manos	Marca Kimberly Clark, tamaño del Repuesto 800mL, Tipo de Jabón/Loción Líquido/Gel, Tipo de Repuesto Cartucho, Color Blanco.
2	Máquina de secado de manos	Marca Hand Dryer, con dimensiones de 22 x 16 x 15.8 cm, con un peso de 680gr. Tiene sensor infra rojo secador de manos que detecta la mano y comienza a trabajar solo.
7	Dispensadoras de papel higiénico	Marca Oval, 100% plástico ABS, con capacidad para papel de 300mtrs de longitud y 10cm de ancho, cuenta con cerradura y 2 llaves, incluye kit de montaje en paquete con pijas.
2	Dispensadoras de toallas de papel	Marca Tork Xpress con capacidad para 360 hojas, dimensiones alto por ancho por profundo: 18x12x4".
2	Cambiador de pañales plegable	Marca Rubbermaid, color platino, tipo horizontal, medidas de 10cm de altura por 33 cm de longitud por 53 cm de ancho, de polipropileno.
Cocina		
2	Extintor para cocina	Tamaño de 6 litros (Mod. B260) en atractivos cilindros de acero inoxidable con manguera de fácil uso y con boquilla rociadora de diseño especial que no produce salpicaduras
10	Pares de zapatos antideslizantes	Marca DIAN tipo blucher fabricadas con tejido microfibra técnica transpirable, picado para aumentar la transpirabilidad. Suela antideslizante ultra ligera de material compuesto E y flexible con diseño de pastillas planas
5	Manoplas anticaloricas	Manopla de KEVLAR RIZO ambidextra con refuerzos en la palma con forro interior de NOMEX® Manipulacion de objetos calientes hasta +/-400°C/500°C - 50 segundos, largo: 40 cms. Grosor: 3 mm.
5	Manoplas antiquemaduras	Marca Lifestyle Silicona termo-resistente y tejido agradable al tacto. Resiste hasta 250°C.
5	Filipinas	Filipina gabardina con color contrastante en manga, cuello y botones, Blanca con bies y botones negro.60% algodón-40% poliéster
4	Delantal impermeable	Tejido poliéster resistente al agua, grasas, detergentes de desinfección y a los daños mecánicos. Longitud - 80 cm / ancho - 60 cm.
40	Red para cabello	Tamaño Universal, Material Polipropileno - Libre de Pelusa, diámetro 21 pulgadas.



Cuadro No. 5.7

Equipo de primeros auxilios

Cantidad	Concepto	Descripción
1	Caja de gasas	Caja con 100 piezas, cada una de 5x 5 cm, fabricadas en hilos de 100% algodón, estériles, color blanco.
1	Caja de compresas	Compresa de gasa estéril, absorbente Sobres esterilizados de forma unitaria. Producto libre de látex. Caja con 50 sobres estériles, con 2 gasas de 5 cm x 5 cm cada uno
5	Vendas	De rollo elástico de 10 cm x 4 metros. Venda adhesiva elástica con bordes en tejido resistentes. Tejido 100% algodón. Enrollada en una guía de plástico. Adhesivo a base de óxido de zinc y caucho de alta porosidad. Elasticidad del 70 % aproximadamente. Color blanco
1	Caja de curitas	Caja con 100 unidades Color piel, microperforados para permitir la respiración de la piel. Producto estéril. Tamaño 19 x 63 mm
1	Botellas de alcohol	Alcohol etílico de 500 ml, 96 grados. Incoloro.
1	Botellas de agua oxigenada	Solución de 1 litro Solución tópica 10 volúmenes, antiséptico de uso externo. Composición: Cada 100 cc contiene peróxido de hidrógeno 3 gr, fenacetina, ácido fosfórico y agua purificada.
1	Caja de aspirinas	Caja con 100 unidades Comprimidos de 500 mg de ácido acetilsalicílico, celulosa microcristalina, almidón de maíz.
1	Caja de mejoral	Caja con 12 tabletas de 500 mg de paracetamol cada una.
1	Caja alkaseltzer	Caja de 10 tabletas efervescentes Cada tableta efervescente contiene bicarbonato de sodio 1.250 g, ácido cítrico 1.000 mg, ácido acetilsalicílico 500 mg, cafeína 65 mg. Color blanco.
1	Caja de Flanax	Caja con 20 cápsulas de de 100 mg de naproxeno sódico.
1	Caja de tabcin	Caja con 12 tabletas cada una contiene Ácido acetilsalicílico 324 mg bitartato de fenilefrina
1	Peptobismol	Peptobismol suspensión: frasco con 473ml.

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto



5.4.2 Activo diferido

“Representa tanto los costes como los gastos que la empresa consumirá en el futuro pero que se pagan de forma anticipada. Es decir, se trata de unos gastos ya pagados, pero aún no utilizados. Su objetivo es no afectar la información financiera de la empresa en los periodos en los que aún no se han utilizado estos gastos”. (León Marín, 2002, 247.) Los requerimientos de activo diferido se describen:

Gastos de elaboración del proyecto (Cuadro No. 5.8)

Gastos de constitución (Cuadro No. 5.9)

Contratos (Cuadro No. 5.10)

Publicidad (Cuadro No. 5.11)

Capacitación (Cuadro No. 5.12)

Papelería y útiles (Cuadro No. 5.13)

Cuadro No. 5.8

Gastos de elaboración del proyecto

Cantidad	Concepto	Descripción
2	Paquetes de hojas blancas	Hojas blancas con 100 piezas cada uno
2	Tóner	Impresiones utilizadas.
5	Lapiceros	Marca Bic, color negro
1	Mano de obra	Por la elaboración del proyecto.

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto

Cuadro No. 5.9

Gastos de constitución

Cantidad	Descripción
1	Constitución de la sociedad
1	Permisos y trámites
1	Viáticos

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



Cuadro No. 5.10

Contratos

Cantidad	Concepto	Descripción
1	Luz	Se hará un contrato de luz, que se pagará cada 2 meses, según la Comisión Federal de Electricidad.
1	Agua y drenaje	El contrato de agua potable y drenaje que se pagará cada mes o cada año, se hará en el Sistema Operador de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado del municipio de Chignahuapan, apegándonos a sus normativas correspondientes.
1	Teléfono	Contrato de un paquete de internet/ teléfono, en Telmex, que se pagará mensualmente.

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto

Cuadro No. 5.11

Publicidad

Cantidad	Concepto	Descripción
1	Bicivallas	Anuncios de forma rectangular colocados en la parte trasera de una bicicleta con medidas de 50 x 100 cm.
1	Anuncios en radios	Anuncio en radio Chignahuapan y radio Zacatlán
1000	Folleto	Elaborados con papel reciclable, únicamente a clientes potenciales, del tamaño de ¼ de hoja tamaño carta.
1	Anuncio en TV	Anuncio en Canal 21 Chignahuapan, paquete que incluye producción y programación de 450 spots mensuales más 3 menciones diarias en noticiero y la aparición de un cintillo en el mismo.
3	Cortos de las comunidades	Recopilación de videos del proceso de elaboración que los artesanos de las comunidades realizan para preparar sus alimentos. Estos videos se presentarán de una forma atractiva para el cliente.

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto

Cuadro No. 5.12

Capacitación

Cantidad	Concepto	Descripción
1	Capacitación	Capacitación y curso de inducción para personal de trabajo por parte de personal capacitado.

Fuente: elaboración propia

Cuadro No. 5.13

Papelería y útiles

Cantidad	Concepto	Descripción
1	Paquete de hojas blancas	Hojas blancas con 100 piezas
10	Lapiceros	Lapiceros Paper Mate kilométrico 1.0 m.
10	Lápices	Marca Ticonderoga amarillo hexagonal.
1	Caja de gomas	Marca Pelikan Br 40 5 piezas
2	Marca textos	Marca Pelikan textmarker 214.
1	Caja de broches	Marca ACME PZ51, 50 piezas.
2	Cajas de clips	Marca ACME CLIP25R 100 piezas.
1	Caja de grapas	Grapa estándar de 6MM BOSTITCH caja con 5000 piezas.
1	Engrapadora	Engrapadora ACME 1142 uso pesado 240hs.
1	Bloc de notas	Colón Oficio Matemática 7mm 80hj.
1	Tijera	Marca Pelikan 7 pulgadas.
1	Perforadora	Marca Smart Office.

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto



5.4.3 Capital de trabajo

“El capital de trabajo puede definirse como la diferencia que se presenta entre los activos y pasivos corrientes de la empresa. Es la diferencia obtenida al comparar el total de activos corrientes, en una fecha determinada, con el total de pasivos, también circulantes o de corto plazo.” (Fred J. Weston, 1996, 88). Los requerimientos para capital de trabajo son:

Platillos (ingredientes del servicio principal) (Cuadro No. 5.14)

Insumos complementarios (Cuadro No. 5.15)

Insumos auxiliares (Cuadro No.5.16)

Personal (Cuadro No. 5.17)

Equipo de limpieza (Cuadro No. 5.18)

**Cuadro No. 5.14
Platillos (ingredientes del servicio principal)**

Frutas y verduras		
Cantidad (quincenal)	Concepto	Descripción
4kg	Flor de equimite	Proveniente de la localidad Huahuchinango, Puebla; Origen totonaca, aspecto rojizo, además de ser una planta medicinal.
15kg	huauzontle	Es un grupo de plantas comestibles nativo de México.
5 kg	Chile guajillo	Chile utilizado en la elaboración de guisados con aspecto rojizo, de originario de Tétela de Ocampo Puebla.
5 manojos	Epazote	Criollo, proveniente de Tonalixco
10 kg	Cebolla	Serrana, adquirida en el mercado local
3 kg	Ajo	Proveniente de Otlatlán
10 kg	Chile serrano	Proveniente de la comunidad de Aquixtla
15 kg	Tomate	Verde, adquirido en la localidad de Tlatempa.
2 manojos	Cilantro	Criollo, originario de San Miguel
15 kg	Chayotes	Adquiridos en el mercado local
6 kg	Guía de calabaza	Proveniente de Tétela de Ocampo Puebla, con sabor semidulce, aspecto naranja.
60 manojos	Flor de calabaza	Proveniente de la región
13 kg	Chiles poblanos	Chiles verdes, de gran tamaño, proveniente de la Sierra Norte de Puebla, sabor semi amargo.
150 pzs	Elotes	Proveniente de la región
30 manojos	Quelites	Proveniente de la zona de Huauchinango Puebla y sus alrededores, planta comestible.
20 kg	Jitomates	Provenientes de la comunidad de Aquixtla
4 kg	Choconostle	Adquirido en la localidad.
2	Chile ancho	Originario de San Miguel.
2kg	Chile pasilla	Originario de San Miguel.
5	Chile jalapeño	Adquirido en la localidad.
Cereales y tubérculos		
200 kg	Tortillas	Elaboradas a mano con masa natural nixtamalizada.
60 kgs	Masa	Harina de maíz mezclada con agua, pasando por un proceso de nixtamalizado natural.
15 kgs	Pipián (semillas)	Especie de semilla comestible,

Continúa...



Continúa...

Leguminosas y origen animal		
40 kg	Huevos	Se utiliza en la elaboración de ciertas recetas como Huahuzontle y otras más para darle una consistencia de tostado ligero y otras que lo incluyan.
60 piezas	Queso de cabra	Se adquiere de forma artesanal, elaborado naturalmente por artesanos de la región.
90 Kg	Carne de cerdo	Se emplea para acompañar los platillos ya que le da un sabor distinto a cada comida debido al sabor del caldo, además de poseer vitaminas.
2kg	Carne de pollo	Se emplea para acompañar los platillos ya que le da un sabor distinto a cada comida debido al sabor del caldo, además de poseer vitaminas.
30 kg	Frijoles	Leguminosos provenientes de La Sierra Poblana de origen Nahuatl, se sirve para acompañar cada guisado ya que su caldillo es rico en proteínas.
35 kg	Manteca (de cerdo)	Asiento de cerdo.
30 kg.	Frijoles de cacahuete	Fruto de cacahuete, proveniente de San Miguel Tenango, Puebla.
Complementos		
2barras	Mantequilla	Marca chipilo de 500 gr cada una
1 bote.	Carbonato	Marca Bicar con 500gr. Se utiliza en la elaboración de tamales.
5 botellas.	Aceite	Marca Nutrioli con 1lt. Se utiliza para freír algunos alimentos.
4 kg.	Sal	Marca La Fina. Se emplea para darle sabor a cada platillo en caso de que lo requiera.
1 bote.	Levadura	Marca Royal con 420 gr. Se emplea en la elaboración de tamales para que adquieran un aspecto esponjoso.
8 ramilletes.	Hojas de xkijit	Con 15 pzs. Planta comestible, proveniente de Tetela de Ocampo Puebla.
4kg	Ajonjolí (semilla oleaginosa)	Semilla oleaginosa, para acompañar los alimentos.
35 garrafrones.	Agua	Agua en garrafrones.
1 kg	Royal (polvo para hornear)	Adquirido en las tiendas locales.
1 botella	Vinagre	Marca la Costeña con 1050 mlts.
Bebidas		
1 kg.	Canela molida	Adquirida en el mercado de la Región.
1 kg	Canela de barra	Adquirida en el mercado de la Región.
45 kg	Azúcar.	Adquirido en el mercado local.
60 kg	Maracuyá.	Fruta de temporada proveniente de Pahuatlán.
50 kg	Lima.	Esta fruta proveniente de Amixtlán.
3 kg	Chía.	Adquirida en mercado local.
15 kg	Pepino.	Adquirido en el mercado local.
50 lts	Refino de caña.	Adquirido de la comunidad Honey.
15 kg.	Limón	Adquirido en el mercado local.
300 lts.	Pulque.	Regional proveniente de Michac.
15 kg	Duraznos.	Adquirido en el mercado local.
7 kg	Cacahuete pelado y molido	Adquirido en el mercado local.
3 manojos	Hierbabuena	Regional proveniente de Michac.
3 manojos	Toronjil	Regional proveniente de Michac.
1 ltrs	Colorante vegetal	Adquirida en el mercado de la Región.
20 kg	Manzanas	Adquirida en el mercado de la Región.
5 ltrs	Miel	Adquirido en el mercado local.
4 ltrs	Leche condensada	Adquirido en el mercado local.

Nota: Los ingredientes para platillos especiales se irán agregando conforme llegue la temporada. Estos ingredientes cuentan con ciertas características:

- Chicales** La temporada empieza con las primeras lluvias (julio - agosto) son una especie de hormiga roja.
- Chinicuilles** Es una especie de lepidóptero de la familia de los nativos de América del Norte, donde habitan generalmente en zonas áridas y desérticas, este nombre viene del Nahuatl.
- Escamoles** Son larvas de la hormiga guieña muy apreciadas en México desde tiempos prehispánicos, hoy en día, son vistos como comida exótica.
- Acamayas** Crustáceo de forma similar al camarón, su cuerpo es más robusto, de color amarillo pálido con tonalidades azules y pequeñas, su cuerpo mide aproximadamente 8cm de largo y 18cm de ancho este crustáceo es adquirido en las zonas de ríos y arroyos.
- Pahuas** Arbol frutal nativo del municipio de Pahuatlán, se unta la pulpa de la fruta en una tortilla de maíz.
Elaborado por quienes realizan el proyecto.



Cuadro No. 5.15

Insumos Complementario

Cantidad	Concepto	Características
1 tubo	Plástico adherible	Rollo con 19 metros de plástico adherible.
3 paquetes	Servilletas	Servilletas Great Value premium 400 pzas.
3 paquetes	Palillos	Palillos de madera Great Value con puntas redondeadas caja 275 pzas.
2 caja	Charola	Caja con 50 pzas de charola desechable biodegradable hecha a base de fécula de maíz, con medidas de 8x8 cm, se puede utilizar en microondas o refrigerador posteriormente.
3 cajas	Papel higiénico	Caja con seis piezas de 360 m x 9 cm cada rollo con hoja doble.
2 cajas	Toallas de papel	Marca Sanitas, caja de 20 fajitas con 100 toallas de 24 cm x 21 cm, hecho de fibra reciclable.

Fuente: elaborado por quienes hacen el proyecto

Cuadro No. 5.16

Insumos auxiliares

Cantidad	Concepto	Características
1	Pago de luz eléctrica	Se hará un contrato de luz, que se pagara cada 2 meses, según la Comisión Federal de Electricidad.
1	Pago mensual servicio de agua y drenaje	El contrato de agua potable y drenaje que se pagará cada mes o cada año, se hará en el Sistema Operador de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado del municipio de Chignahuapan, apegándonos a sus normativas correspondientes.
1	Pago mensual de servicio telefónico	Contrato de un paquete de internet/ teléfono, en Telmex, que se pagara mensualmente.
1	Tanque estacionario de gas.	Con capacidad para 100 kg.

Fuente: elaborado por quienes hacen el proyecto



Cuadro No. 5.17

Personal

Cantidad	Concepto
1	Gerente
2	Cocineros
2	Meseros
1	Barman
1	Velador
1	Personal de limpieza

Nota: 2 meseros serán de planta, 3 más solamente en temporada alta y/ fines de semana
Fuente: elaborado por quienes hacen el proyecto

Cuadro No. 5.18

Equipo de limpieza

Cantidad	Concepto	Características
4	Escobas	De palo de madera de 1.47 cm, color del cepillo rojo, cerdas gruesas de polipropileno, 8 cm de ancho y 36 cm de largo del cepillo.
4	Jaladores	De palo de madera de 1.47 cm de alto, goma recta de 24cm color rojo, asa de aluminio de 23 cm.
4	Mechudos	De palo de madera con un tamaño de 1.47cm, material acero y algodón la base mide de largo 30 cm y ancho 15 cm, color blanco.
4	Cubetas con divisor y exprimidor	Marca DUST, capacidad para 20 litros, diámetro de rodajas 5 cm, con 4 llantas para su fácil desplazamiento.
3	Recogedores	Mango de metal con rosca de 80cm, con forro de color rojo, la base está elaborada con plástico de 24cm y goma vileda.
4	Jergas	Material de algodón, de 50x30 color rojo con rayas grises.
3	Cubetas	De plástico con capacidad para 8 litros, el asa es de metal cubierta con plástico grueso.
3	Botes para basura	Marca rubbermaid, con ruedas, capacidad 120 litros.
4	Botes para basura	Basurero dual tapa oscilante 50 litros, acero.
3 paq.	Bolsas negras para basura	Cada paquete con 40 bolsas, tamaño extra grande 76 x 90 cm
Material de limpieza		
4 galones	Cloro	Marca Clorox, con 10 litros, cloro concentrado, con medidas de 22.5cm x 30 cm x 18cm de ancho.
1 caja	Jabón en polvo	Marca Roma contiene 4 bolsas con 5kg, cada una.
3 galones	Jabón líquido para manos	Marca Handsoap, cada galón contiene 20 litros, con esencia a durazno.
2 galones	Limpiador líquido	Con esencia de lavanda.

Fuente: elaborado por quienes hacen el proyecto



Cuadro No. 5.19

Materia prima

Área de venta		
Cantidad	Concepto	Descripción
40	Jarros de barro	Jarros de barro elaborados en la comunidad, por alfareros chignahuapenses
30	Blusas bordadas	Blusas bordadas traídas de la comunidad de San Miguel Tenango
30	Pares de aretes de ocoxal	Aretes de ocoxal de la comunidad de la Cañada de Santa Rosa de Lima, Tétela de Ocampo
15	Cuadros de papel amate	Papel amate de la comunidad de Pahuatlán
8	Bolsas con bordados de hilo y ocoxal	Bolsas traídas de la comunidad de la Cañada de Santa Rosa de Lima, Tétela de Ocampo

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.

5.5 Aspectos ecológicos

“El alma humana anhela un mundo ordenado y predecible, donde llevar una vida sosegada y el futuro aparezca como un lugar seguro. Para ello, las leyes de la ecología conducen, inexorablemente al orden, la estabilización y la eficiencia de las comunidades naturales”. (Cardona Pascual, 2007, 127).

Hasta no hace mucho tiempo las sociedades se ocupaban únicamente por su desarrollo económico, con el tiempo hemos visto como el crecimiento desmedido de nuestras actividades diarias han afectado a la naturaleza y hoy ya es un tema que nos preocupa. Es por ello que, nuestro establecimiento busca ser amigable con el medio ambiente considerando:

- Técnicas para colaborar con su cuidado y la conservación del hábitat de los manjares que se ofrecen como: los chicalés, acamayás entre otros.
- Sustituir servilletas desechables por servilletas de manta bordadas.
- Colocar árboles y pasto natural en el estacionamiento.
- Ubicar plantas dentro del edificio.



- Separar basura orgánica e inorgánica (de acuerdo a las reglas de la PROFEPA)
- Apoyar las campañas de reforestación que el gobierno (federal, estatal, municipal) proponga, con folletos y apoyo económico.
- Colocar botes de basura en puntos estratégicos.
- Utilizar los desperdicios orgánicos como abono para árboles y áreas verdes.
- Ser partícipe en los programas medioambientales que realice el municipio.
- Implementar en el techo del edificio tragaluz para evitar el uso excesivo de energía eléctrica.
- Utilizar focos ahorradores y de luz led por las noches.
- Sustituir el uso de automóvil para la publicidad y servicio a domicilio, por bicicletas.
- Usar bolsa de papel biodegradable.
- Evitar el uso de materiales contaminantes como el unicel.
- Utilizar equipo de oficina ecológico.
- Utilizar comandas de papel reciclado.
- Colocar en paredes cuadros representativos de las comunidades principales del proyecto, asimismo, decorar las mismas con artesanías regionales como parte de la conservación cultural de la Región I.



5.6 Plan de trabajo

	SEMANAS EN MES																																																									
	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
Búsqueda de financiamiento.	■	■	■	■	■	■																																																				
Trámites legales y permisos.						■	■	■	■	■	■																																															
Construcción del edificio apegado a la línea de producción y sistema ergonómico.												■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Adquirir requerimientos mencionados en el CAPÍTULO 4.																																																										
Instalación de este requerimiento.																																																										
Búsqueda de personal requerido.																																																										
Contrato y capacitación de personal.																																																										
Difusión y publicidad.																																																										
Apertura.																																																										

Nota: el plan de trabajo es herramienta que utilizaremos para organizar y sistematizar información relevante para la realización de nuestro proyecto, investigación o tarea específica con objetivos y metas definidos.



CAPÍTULO 6



CAPÍTULO 6; INVERSIONES.

“La inversión es todo aquel desembolso de recursos financieros que se realizan con el objetivo de adquirir bienes durables o instrumentos de producción (equipo y maquinaria), que la empresa utilizará durante varios años para cumplir su objetivo”. (Peumans, 1967, 48).

Por otra parte, la Revista Economía menciona que, “Las **inversiones** son métodos que están enfocados al ahorro con un alto rendimiento, su procedimiento consiste en colocar el dinero en instrumentos que generen ganancias ejemplo de ellos pueden ser: préstamos a empresas, compra de acciones o adquisición de instrumentos con un interés subyacente.

Todas las **inversiones** se consideran activos. La clave para tener éxito en las inversiones es conocer el mercado específico en el que incurren, y con base a ello, se deberá deducir si los factores generarán un mayor rendimiento o visualizar si generarán pérdidas”. (Revista Economía, Pérez Porto y María Merino, publicado en 2009, 50.)

Las inversiones necesarias para nuestro proyecto se describen:

Terreno: Ya se mencionó en el rubro de ingeniería que el terreno es propiedad de una de las socias, cuyo valor catastral, de acuerdo a su ubicación es de \$450 metro cuadrado: $955.3 \text{ mts} \times \$450 = \$430,800$.

Edificio: El arquitecto que elaboró los planos del edificio calculó con base a las características que tiene éste, un costo promedio por metro cuadrado de \$3,000, es decir, $321.3 \text{ mts}^2 \text{ de construcción} \times \$3,000 = \$963,915$; y el área de estacionamiento (500 mts²) con un costo promedio de \$143.6 metro cuadrado se tiene un subtotal de \$71,800; la sumatoria da el total del costo de la construcción que es de \$1,035,715. (Se tienen 134 mts² de áreas verdes)



Cuadro 6.2
Maquinaria y equipo

Estacionamiento			
Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Karcher	\$1,389.00	\$1,389.00
Recepción			
1	Computadora	\$8,000.00	\$8,000.00
1	Caja registradora	\$3,000.00	\$3,000.00
Barra			
1	Congelador	\$5,299.00	\$5,299.00
1	Frigobar	\$4,000.00	\$4,000.00
1	Licuadaora	\$850.00	\$850.00
Pista			
2	Pantallas	\$3,200.00	\$6,400.00
2	Bocinas	\$1,598.00	\$3,196.00
1	Laptop	\$6,000.00	\$6,000.00
Área de ventas			
1	Caja registradora	\$3,000.00	\$3,000.00
Cocina			
1	Estufa	\$9,000.00	\$9,000.00
1	Campana	\$5,800.00	\$5,800.00
1	Refrigerador	\$13,000.00	\$13,000.00
1	Horno de Microondas	\$1,000.00	\$1,000.00
2	Licadoras	\$850.00	\$1,700.00
2	Batidora	\$799.00	\$1,598.00
2	Cafeteras	\$1,000.00	\$2,000.00
1	Extractor eléctrico	\$1,500.00	\$1,500.00
1	Asador	\$35,000.00	\$35,000.00
1	Báscula digital	\$800.00	\$ 800.00
1	Tarja	\$6,000.00	\$6,000.00
TOTAL			\$105,532.00

Nota: Maquinaria y equipo destinado a utilizar en el proceso de producción nuestro servicio.

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



Cuadro No. 6.3

Muebles

Recepción			
Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Mesa	\$600.00	\$600.00
1	Silla	\$200.00	\$200.00
Área de comida			
22	Mesas	\$1,200.00	\$26,400.00
88	Sillas	\$400.00	\$35,200.00
Barra			
1	Vitrina	\$1,200.00	\$1,200.00
10	Bancos	\$375.00	\$3,750.00
Sanitarios			
4	Espejos	\$150.00	\$600.00
Área de ventas			
1	Vitrina	\$3,200.00	\$3,200.00
2	Estantes	\$1,200.00	\$2,400.00
Cocina			
2	Gabinetes	\$1,400.00	\$2,800.00
4	Estantes	\$458.00	\$1,832.00
Cámara de refrigeración			
1	Cámara frigorífica	\$50,000.00	\$50,000.00
Bodega			
2	Estantes	\$890.00	\$1,780.00
TOTAL			\$146,362.00

Nota: En la infraestructura se adaptará una barra de trabajo para cocina y una barra más para el área de coctelería (barra).

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



Cuadro No. 6.4

Enseres

Área de comida			
Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
25	Servilleteros	\$25.00	\$625.00
180	Servilletas bordadas	\$25.00	\$4,500.00
30	Saleros	\$30.00	\$900.00
4	Cuadros	\$300.00	\$1,200.00
26	Cojines	\$20.00	\$520.00
2	Periqueras para niños	\$400.00	\$800.00
Barra			
2	Agitadores	\$200.00	\$400.00
2	Vasos medidores	\$70.00	\$140.00
50	Vasos tequileros	\$15.00	\$750.00
50	Vasos de barro para tequila	\$12.00	\$600.00
50	Jarros	\$10.00	\$500.00
30	Platos	\$25.00	\$750.00
2	Tablas para cortar	\$40.00	\$80.00
5	Saleros	\$30.00	\$150.00
Cocina			
3	Sartenes arroceras	\$661.00	\$1,983.00
2	Sartenes	\$250.00	\$500.00
2	Ollas vaporeras	\$300.00	\$600.00
2	Olla express	\$500.00	\$1,000.00
1	Olla atolera	\$600.00	\$600.00
2	Cazuelas A	\$150.00	\$300.00
2	Cazuelas B	\$200.00	\$400.00
2	Cazuelas C	\$250.00	\$500.00
1	Cazuelas D	\$300.00	\$300.00
120	Vasos jaiboleros	\$12.00	\$1,440.00
70	Jarros	\$7.00	\$490.00
120	Platos de barro A	\$15.00	\$1,800.00

Continúa...



Continúa...

120	Platos de barro B	\$20.00	\$2,400.00
25	Platos de talavera C	\$45.00	\$1,125.00
120	Platos de barro D	\$25.00	\$3,000.00
120	Cucharas soperas	\$8.00	\$960.00
120	Cucharas cafeteras	\$7.00	\$840.00
120	Tenedores	\$8.00	\$960.00
120	Cuchillos	\$6.00	\$720.00
10	Cuchillos verdura	\$50.00	\$500.00
6	Cuchillos lisos	\$150.00	\$900.00
6	Cuchillos con sierra	\$200.00	\$1,200.00
5	Cuchillos para carne	\$250.00	\$1,250.00
10	Cucharas para guisar	\$150.00	\$1,500.00
10	Palas para guisar	\$100.00	\$1,000.00
5	Espátulas	\$50.00	\$250.00
4	Pinzas	\$80.00	\$320.00
3	Exprimidor de limones	\$40.00	\$120.00
5	Coladores	\$40.00	\$200.00
30	Saleros	\$30.00	\$900.00
30	Azucareras	\$40.00	\$1,200.00
4	Molcajetes	\$150.00	\$600.00
1	Ralladores	\$40.00	\$40.00
4	Tablas para picar	\$30.00	\$120.00
TOTAL			\$41,933.00

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto



Cuadro No. 6.5

Equipo de transporte

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Bicicleta	\$3,000.00	\$3,000.00
1	Canasta	\$100.00	\$100.00
1	Moto	\$20,000.00	\$20,000.00
1	Cabinera para moto	\$400.00	\$400.00
TOTAL			\$23,500.00

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.

Cuadro No. 6.6

Equipo de seguridad e higiene

Estacionamiento			
Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Señalamientos para autos	\$316.00	\$632.00
Área de comida			
2	Extintores	\$1,050.00	\$2,100.00
1	Cámaras de seguridad analógicas	\$600.00	\$600.00
2	Dispensador de gel antibacterial	\$149.00	\$298.00
Sanitarios			
4	Tapetes	\$60.00	\$240.00
4	Dispensador de jabón líquido para manos	\$130.00	\$520.00
2	Máquina de secado de manos	\$590.00	\$1,180.00
7	Dispensadoras de papel higiénico	\$330.00	\$2,310.00
2	Dispensadoras de toallas de papel	\$348.00	\$696.00
2	Cambiador de pañales plegable	\$4,200.00	\$8,400.00
Cocina			
2	Extintor para cocina	\$1,050.00	\$2,100.00
10	Pares de zapatos antideslizables	\$390.00	\$3,900.00
5	Manoplas anticalóricas	\$96.00	\$480.00
5	Manoplas antiguemaduras	\$100.00	\$500.00
5	Filipinas	\$300.00	\$1500.00
4	Delantal impermeable	\$225.00	\$900.00
40	Red para cabello	\$5.00	\$200.00
TOTAL			\$26,556.00

Fuente: elaborado por quienes realizan el proyecto.



Cuadro No. 6.7

Equipo de primeros auxilios

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Caja de gasas	\$82.00	\$82.00
1	Caja de compresas	\$88.00	\$88.00
5	Vendas	\$17.00	\$85.00
1	Caja de curitas	\$39.00	\$39.00
1	Botellas de alcohol	\$28.00	\$28.00
1	Botellas de agua oxigenada	\$32.00	\$32.00
1	Caja de aspirinas	\$65.00	\$65.00
1	Caja de mejoral	\$32.00	\$32.00
1	Caja alkaseltzer	\$25.00	\$25.00
1	Caja de Flanax	\$123.00	\$123.00
1	Caja de tabcin	\$45.00	\$45.00
1	Peptobismol	\$48.00	\$48.00
TOTAL			\$692.00

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto

Cuadro No. 6.8

Gastos de elaboración del proyecto

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
2	Paquetes de hojas blancas	\$ 29.00	\$ 58.00
2	Tóner	\$ 368.00	\$ 736.00
5	Lapiceros	\$ 15.00	\$ 75.00
1	Mano de obra	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00
TOTAL			\$ 10,869.00

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto

Cuadro No. 6.9

Gastos de constitución

Cantidad	Descripción	Costo unitario	Costo parcial
1	Constitución de la sociedad	\$600.00	\$600.00
1	Permisos y trámites	\$10,000.00	\$10,000.00
1	Viáticos	\$5,000.00	\$5,000.00
Total			\$15,600.00

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto



Cuadro No. 6.10

Contratos

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Luz (interconexión)	\$ 850.00	\$ 850.00
1	Agua y drenaje	\$ 7,537.00	\$ 7,537.00
1	Teléfono	\$ 389.00	\$ 389.00
TOTAL			\$ 8,776.00

Nota: Contrato único

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto

Cuadro No. 6.11

Publicidad

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Bicivallas	\$400.00	\$400.00
1	Anuncios en radios	\$1,400.00	\$1,400.00
1000	Folletos	\$0.50	\$500.00
1	Anuncio en TV	\$2,200.00	\$2,200.00
3	Cortos de las comunidades	\$300.00	\$900.00
TOTAL			\$5,400.00

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto

Cuadro No. 6.12

Capacitación

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Capacitación	\$15,000.00	\$ 38,116.00
TOTAL			\$38,116.00

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto



Cuadro No. 6.13
Papelería y útiles

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Paquete de hojas blancas	\$ 29.00	\$ 29.00
10	Lapiceros	\$ 3.50	\$ 35.00
10	Lápices	\$ 3.50	\$ 35.00
1	Caja de gomas	\$ 32.00	\$ 32.00
2	Marca textos	\$ 10.00	\$ 20.00
1	Caja de broches	\$ 30.00	\$ 30.00
2	Cajas de clips	\$ 12.00	\$ 24.00
1	Caja de grapas	\$ 25.00	\$ 25.00
1	Engrapadora	\$ 110.00	\$ 110.00
1	Bloc de notas	\$ 32.00	\$ 32.00
1	Tijera	\$ 20.00	\$ 20.00
1	Perforadora	\$ 65.00	\$ 65.00
TOTAL			\$ 457.00

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



Cuadro No. 6.14
Platillos (Ingredientes del servicio principal)

Frutas y verduras			
Cantidad (quincenal)	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
4 kg	Flor de equimite	\$20.00	\$80.00
15 kg	Huauzontle	\$25.00	\$375.00
5 kg	Chile guajillo	\$90.00	\$450.00
5 manojos	Epazote	\$10.00	\$50.00
10 kg	Cebolla	\$20.00	\$200.00
3 kg	Ajo	\$50.00	\$150.00
10 kg	Chile serrano	\$28.00	\$280.00
15 kg	Tomate	\$15.00	\$225.00
2 manojos	Cilantro	\$10.00	\$20.00
15 kg	Chayotes	\$19.50	\$292.50
6 kg	Guía de calabaza	\$10.00	\$60.00
60 manojos	Flor de calabaza	\$17.50	\$1,050.00
13 kg	Chiles poblanos	\$29.50	\$383.50
150 pzs	Elotes	\$3.50	\$525.00
30 manojos	Quelites	\$10.00	\$300.00
20 kg	Jitomates	\$17.50	\$350.00
4 kg	Xoconostle	\$17.00	\$68.00
2kg	chile ancho	\$160.00	\$320.00
2 kg	chile pasilla	\$140.00	\$280.00
5kg	chile jalapeño	\$20.00	\$100.00
Total.			\$5,559.00
Cereales y tubérculos			
200 kg	Tortillas	\$12.00	\$2,400.00

Continúa...



Continúa...

60 kg	Masa	\$10.00	\$600.00
15 kg	Pipián (semillas)	\$80.00	\$1,200.00
Total			\$4,200.00
Leguminosos y origen animal			
Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
40 kg	Huevos	\$28.00	\$1,120.00
60 pzs	Queso de cabra	\$35.00	\$2,100.00
90 kg	Carne de cerdo	\$80.00	\$7,200.00
2kg	Carne de pollo	\$25.00	\$50.00
30 kg	Frijoles	\$24.00	\$720.00
1 kg	Knorr zuiza	\$62.00	\$62.00
35 kg	Manteca (de cerdo)	\$22.00	\$770.00
30 kg	frijol de cacahuete	\$30.00	\$900.00
Total.			\$12,922.00
Complementos			
2 barras	Mantequilla	\$170.00	\$340.00
1 bote	Carbonato	\$15.00	\$15.00
5 botellas	Aceite	\$24.00	\$120.00
4 kg	Sal	\$12.00	\$48.00
1 bote	Levadura	\$70.00	\$70.00
8 ramilletes de 100	Hojas de xkijit	\$25.00	\$200.00
4 kg	Ajonjolí (semilla oleaginosa)	\$40.00	\$160.00
35 garrafrones	Agua	\$17.00	\$595.00
1 kg	Royal (polvo para hornear)	\$180.00	\$180.00
1 lts	Vinagre	\$12.00	\$12.00
Total.			\$1,740.00
Bebidas			
Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial

Continúa...



Continúa...

1 kg	canela molida	\$250.00	\$250.00
1 kg	Canela de barra	\$350.00	\$350.00
45 kg	Azúcar.	\$17.00	\$765.00
60 kg	Maracuyá.	\$35.00	\$2,100.00
50 kg	Lima.	\$12.50	\$625.00
3 kg	Chía.	\$180.00	\$540.00
15 kg	Pepino.	\$18.00	\$270.00
50 lts	Refino de caña.	\$20.00	\$1,000.00
15 kg	Limón	\$18.00	\$270.00
300 lts	Pulque.	\$10.00	\$3,000.00
15 kg	Duraznos.	\$35.00	\$525.00
7 kg	Cacahuete pelado y molido	\$35.00	\$245.00
3 manojos	hierbabuena	\$12.50	\$37.50
3 manojos	Toronjil	\$10.00	\$30.00
1 lts	Colorante vegetal	\$25.00	\$25.00
20 kg	Manzanas	\$25.00	\$500.00
5 lts	Miel de maíz	\$120.00	\$600.00
4 lts	Leche condensada	\$30.00	\$120.00
Total			\$11,252.50
Total platillos			\$35,673.00

Nota: Los ingredientes para platillos especiales se irán agregando conforme llegue la temporada. Estos ingredientes son; chicalés chinicuiles, escamoles, acamayás y las pahuas. Se aumenta al total un aproximado de \$10,000

Para los siguientes ingredientes: chicales, acamayás, chinicuiles, escamoles y pahuas se considera un aproximado de \$24,115.00.

Es decir: $\$35,673 \times 3 \text{ meses} = \$107,019 + \$10,000 + \$24,115 = \$141,134$.

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



Cuadro No. 6. 15

Insumos complementarios

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Plástico adherible	\$276.00	\$276.00
3 paquetes	Servilletas	\$26.00	\$78.00
3 paquetes	Palillos	\$69.00	\$207.00
1 caja	charolas	\$423.00	\$423.00
3 caja	Papel higiénico	\$150.00	\$450.00
2 cajas	Toallas de papel	\$220.00	\$440.00
Total			\$1,874.00

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto

Cuadro No. 6. 16

Insumos auxiliares

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Pago de luz eléctrica ♦	\$850.00	\$850.00
1	Pago de agua y drenaje	\$10,608.00	\$10,608.00
1	Pago mensual de servicio telefónico ♦	\$389.00	\$389.00
1	Pago de servicio de gas♦	\$4,000.00	\$4,000.00

Nota: ♦ A un mes

*El suministro de agua y drenaje se pagará anualmente.

\$850 + \$389 + \$4,000 = \$ 5239 x 3 = \$ 15,717 + \$ 2,652 = \$ 18,369

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto

Cuadro No. 6.17

Personal

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo total
1	Gerente	\$ 9,180.00	\$ 9,180.00
2	Cocineros	\$ 7,650.00	\$ 15,300.00
2	Meseros	\$ 4,590.00	\$ 9,180.00
1	Barman	\$ 6,100.00	\$ 6,100.00
1	Velador	\$ 3,080.00	\$ 3,080.00
1	Personal de limpieza	\$ 3,060.00	\$ 3,060.00
Total			\$ 45,900.00

Nota: Los pagos se muestran mensualmenteFuente:

Elaborado por quienes hacen el proyecto



Cuadro No. 6. 18
Equipo de limpieza

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
4	Escobas	\$ 35.00	\$ 140.00
4	Jaladores	\$ 35.00	\$ 140.00
4	Mechudos	\$ 42.00	\$ 168.00
4	Cubetas con divisor y exprimidor	\$ 50.00	\$ 200.00
3	Recogedores	\$ 25.00	\$ 75.00
4	Jergas	\$ 15.00	\$ 60.00
3	Cubetas	\$ 30.00	\$ 90.00
3	Botes para basura	\$ 300.00	\$ 900.00
4	Botes para basura	\$ 100.00	\$ 400.00
3 paquetes	Bolsas negras para basura	\$ 30.00	\$ 90.00
Material de limpieza			
4 galones	Cloro	\$ 158.00	\$ 632.00
1 caja	Jabón en polvo	\$ 660.00	\$ 660.00
3 galones	Jabón líquido para manos	\$ 260.00	\$ 780.00
2 galones	Limpiador líquido	\$ 140.00	\$ 280.00
TOTAL			\$ 4,615.00

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto

Cuadro No. 6. 19
Materia prima

Area de venta			
40	Jarros de barro	\$15.00	\$600.00
30	Blusas bordadas	\$200.00	\$6,000.00
30	Pares de aretes de ocoxal	\$20.00	\$600.00
15	Cuadros de papel amate	\$120.00	\$1,800.00
8	Bolsas con bordado de hilo y ocoxal	\$200.00	\$1,600.00
TOTAL			\$10,600.00

Fuente: Elaborado por quienes hacen el proyecto



Cuadro No. 6. 19
Resumen de inversiones

Concepto	Costo unitario	Costo parcial
Activo fijo		\$1,380,290.00
Terreno	\$ 430,800.00	
Edificio	\$ 1,035,715.00	
Maquinaria y equipo	\$ 105,532.00	
Muebles	\$ 146,362.00	
Enseres	\$ 41,933.00	
Equipo de transporte	\$ 23,500.00	
Equipo de seguridad e higiene	\$ 26,556.00	
Equipo de primeros auxilios	\$ 692.00	
Activo diferido		\$80,133.00
Gastos de elaboración del proyecto	\$ 10,869.00	
Gastos de constitución	\$ 15,600.00	
Contratos	\$ 8,776.00	
Publicidad	\$ 5,400.00	
Capacitación	\$ 38,116.00	
Papelería y útiles	\$ 1,372.00	
Capital de trabajo		\$327,270.00
Platillos	\$ 141,134.00	
Insumos complementarios	\$ 5,622.00	
Insumos auxiliares	\$ 18,369.00	
Personal	\$ 137,700.00	
Equipo de limpieza	\$ 13,845.00	
Materia prima	\$ 10,600.00	
Subtotal		\$1,787,693.00
10% Imprevistos		\$178,769.30
TOTAL INVERSIÓN		\$1,966,462.30

Nota: * El terreno será donado por una socia, por lo tanto, no se toma en consideración.

● Publicidad a un año.

◆ Capacitación única.

★ Papelería y útiles a tres meses

Platillos a tres meses

Insumos complementarios a tres meses

Insumos auxiliares a tres meses

Personal a tres meses.

Equipo de limpieza a tres meses.

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



CAPÍTULO 7



CAPÍTULO 7; FINANCIAMIENTO.

7.1 Concepto

“Toda empresa, ya sea pública o privada, para poder realizar sus actividades requieren de recursos financieros (dinero), ya sea para desarrollar sus funciones actuales o ampliarlas, así como el inicio de nuevos proyectos que impliquen inversión. Cualquiera que sea el caso, los medios por los cuales las personas físicas o morales se hacen llegar recursos financieros en su proceso de operación, creación o expansión, en lo interno o externo, a corto, mediano y largo plazo, se le conoce como fuentes de financiamiento.” (Hernández Hernández, 2006,129).

7.2 Objetivos

La falta de liquidez en la empresa (tanto públicas como privadas) hacen que recurran a las fuentes de financiamiento que les permitan hacerse de dinero para enfrentar sus gastos presentes, ampliar sus instalaciones, comprar activos, iniciar nuevos proyectos, etc., en forma general, los principales motivos son:

- a) Hacer llegar recursos financieros frescos a la empresa, que les permitan hacerle frente a los gastos en corto plazo.
- b) Para modernizar sus instalaciones.
- c) Para la reposición de maquinaria y equipo.
- d) Para llevar a cabo nuevos proyectos.
- e) Para reestructurar su pasivo, a corto, mediano y largo plazo.

7.3 Fuentes de financiamiento existentes en el mercado

En la Tabla No. 7.1 se describen algunas fuentes de financiamiento más relevantes, aclarando que no son todas las existentes en el medio financiero.



Tabla No. 7.1

Fuentes de financiamiento existentes

Fuentes internas
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Venta de activos ▪ Depreciaciones y amortizaciones ▪ Aportaciones de socios ▪ Utilidades retenidas
Fuentes externas
BANCA MÚLTIPLE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ BANCOMER ▪ BANAMEX ▪ BANCRECER ▪ BANCO DEL ATLÁNTICO ▪ BANORTE ▪ HSBC ▪ SANTANDER SERFIN
BANCA DE DESARROLLO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ BANJERCITO ▪ BANCOMEXT ▪ BANOBRAS ▪ NAFIN
SECTORES GUBERNAMENTALES
<ul style="list-style-type: none"> ▪ FEDERAL: FONAES, FONATUR, SEDESOL, IMJUVE, SE e INPI ▪ ESTATAL: SECRETARÍA DE DESARROLLO RURAL y SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO ▪ MUNICIPAL: RAMO 33, OPORTUNIDADES y PROCAMPO

Fuente: Forbes.com, Adaptado de tesis "Yohualtzin"

7.4 Fuente de financiamiento más adecuada

En nuestro país hay diversos obstáculos que limitan las posibilidades de apertura de nuevas empresas, así como el crecimiento y desarrollo de las ya existentes, como dificultades para acceder a crédito y la insuficiencia de mecanismos de financiamiento, esto debido a: falta de información, falta de conocimiento acerca de un buen funcionamiento, etc.

“En el último trimestre de 2012 se registraron 428,755 unidades económicas activas. De éstas, el comercio al por menor representó la actividad económica más recurrida con un 45% del total de las unidades. En el segundo y tercer sitio se



encontraron los subsectores de servicios de alojamiento temporal y preparación de alimentos y bebidas con un 13.5% y 10.5%, respectivamente”. (Directorio de Unidades Económicas 2013)

Dado lo anterior, se requiere una estrategia para contribuir al fortalecimiento de las micro, pequeña y mediana empresa a través de la mejora de sus procesos; promover y difundir los programas, herramientas y acciones para elevar la competitividad de las mismas y fomentar el acceso al financiamiento en general y al crédito en particular, para llevar a cabo sus actividades. De todo ello y de acuerdo al proyecto, la fuente de financiamiento más adecuada para solicitar el crédito para el proyecto que estamos realizando es el que otorga el **Fondo Nacional al Turismo (FONATUR)**.

1) FONATUR

Es el instrumento estratégico para el desarrollo de la inversión turística en México, ha jugado un rol preponderante en el desarrollo turístico del país, durante más de 40 años, se ha constituido como un eje clave para el fomento a la inversión turística sustentable.

Así, FONATUR elabora programas de desarrollo con un enfoque integral y visión de largo plazo, con el propósito de promover y fomentar el desarrollo turístico nacional, los programas de desarrollo analizan la situación y requerimientos de destinos, regiones y sitios y definen la estrategia para su desarrollo sustentable, contemplando aspectos económicos, urbanos, ambientales y sociales.



7.5 Reglas de operación

POLÍTICA DE SERVICIOS DE APOYO AL SECTOR TURÍSTICO

1.1. DISPOSICIONES GENERALES

Son materia de esta política la prestación de los servicios de asistencia técnica a estados y municipios en materia de planeación turística y los servicios de asesoría y calificación de proyectos turísticos a las o los inversionistas y/o las o los promotores interesados en participar en el desarrollo del sector turístico.

La Dirección de Servicios de Apoyo al Sector Turístico es el área responsable de prestar los servicios de asistencia técnica y asesoría, así como la y calificación de proyectos con el apoyo de las áreas internas de FONATUR.

Para los efectos de esta política se entenderá para:

Asesoría y Calificación de Proyectos:

Asesoría de proyectos.- Servicio sin costo que consiste en el apoyo especializado para integrar o realinear un proyecto de inversión turística, en los aspectos técnicos, de mercado, de comercialización y financieros con la finalidad de determinar su viabilidad.

Calificación de proyectos.- Servicio cuyo costo depende de su monto de inversión, que consiste en el análisis de la información referente a los aspectos de clúster, mercado, técnico, operación y financiera para la determinación de la factibilidad necesaria y el nivel de riesgo de un proyecto turístico con el objeto de que las o los inversionistas puedan acceder a las diversas fuentes de recursos económicos y así incentivar la participación de las instituciones en el otorgamiento de apoyos financieros a la empresa turística y reduciendo el riesgo del sector.

Comité.- Comité de Calificación de Proyectos es el órgano colegiado integrado de conformidad con el Manual de Integración y Funcionamiento del Comité de Calificación que analiza y aprueba los resultados de la calificación de los proyectos de inversión.

Corridas financieras.- Procedimiento utilizado para pronosticar el comportamiento financiero de un negocio o entidad comercial, con base en la definición de premisas y variables de mercado, técnicas, operativas y económicas, para la obtención de indicadores de rentabilidad.

Clúster.- Conjunto o grupo de empresas pertenecientes a diversos sectores, ubicadas en una zona geográfica limitada, que establecen vínculos de interdependencia funcional para el desarrollo de sus procesos productivos y para la obtención de determinados productos o servicios, constituyendo núcleos dinámicos del sector turístico y de servicios, formando así un sistema interactivo mediante el cual pueden mejorar su competitividad.

Evaluación financiera.- Metodología mediante la cual una vez definidos la inversión inicial, los beneficios futuros y los costos durante la etapa de operación, se determina la rentabilidad de un proyecto.

Evaluación de mercado.- Recopilación, procesamiento, elaboración y análisis de información de oferta, demanda, precios y comercialización de un producto y/o servicio, realizada de forma sistemática, para determinar la posibilidad de que sea o no aceptado un bien o servicio por la o el usuario o la o el consumidor esperado.

Visita de campo.- Tipo de investigación in situ que se apoya en la aplicación de entrevistas, cuestionarios, encuestas y observación directa, de manera sistemática y metódica para validar, rectificar u obtener información que permita reunir mayores elementos para orientar la conceptualización y diseño de un proyecto de inversión...

1.3. DE LA ASESORÍA Y CALIFICACIÓN DE PROYECTOS



1. La Asesoría y Calificación de Proyectos es el proceso de evaluación de la factibilidad integral de los aspectos de clúster, mercado, técnico, operativo, comercialización, financiero y de riesgo de los proyectos turísticos presentados por personas físicas, personas morales y grupos sociales, cuyo propósito es determinar su viabilidad, facilitando el acceso al financiamiento de la banca comercial, de desarrollo y de otras fuentes de recursos.

2. La evaluación de los proyectos de inversión turística presentados por personas físicas, personas morales y grupos sociales se llevará a cabo por la Subdirección de Asesoría y Calificación de Proyectos de FONATUR, con base en los Criterios para la Evaluación de Proyectos Turísticos y los procedimientos que para tal efecto apliquen.

Evaluación técnica.- Análisis del entorno urbano, turístico y de los aspectos físico constructivos de un proyecto para determinar el nivel de certidumbre de llevarse a cabo con los recursos que se estiman.

Investigación de gabinete.- Tipo de investigación que recoge información de fuentes internas y externas secundarias, estudios disponibles de temas similares, encaminada a establecer criterios y parámetros respecto a la viabilidad de un proyecto de inversión.

Línea de Negocios.- Cada uno de los productos y/o servicios que se brindan o brindarán en un proyecto turístico de inversión y por los cuales se obtienen o se obtendrán ingresos de tipo económico necesarios para la viabilidad y rentabilidad del mismo.

3. Son susceptibles de ser evaluados los proyectos de inversión turística que se encuentren dentro de la clasificación de los Criterios señalados en el numeral anterior, ya sea para otorgar una asesoría o para efectuar la calificación del proyecto.

4. La persona física, persona moral o el grupo social proporcionará a FONATUR la información requerida en los Criterios para la Evaluación de Proyectos Turísticos que permita llevar a cabo una asesoría o calificación. Dicha información tendrá el carácter de confidencial, siempre que no se encuentre en los Registros Públicos o en fuentes de acceso público.

5. Se contará con un órgano colegiado denominado “Comité de Calificación de Proyectos” (“El Comité”) integrado por las o los funcionarios de FONATUR conforme al “Manual de Integración y Funcionamiento del Comité de Calificación de Proyectos”, el cual analizará y aprobará, en su caso, los resultados de la calificación de los proyectos de inversión.

6. Los servicios de asesoría que preste FONATUR no tendrán costo.

7. La Calificación de Proyectos tendrá un precio que deberá sujetarse a las tarifas que autorice el Comité Técnico de FONATUR.

8. La Calificación que emita FONATUR tendrá una vigencia de 1 año a partir de la fecha en que la autorice el Comité, siempre y cuando las condiciones permanezcan bajo las premisas con las que se emitió la calificación.

Cuando, a petición de la o el solicitante, se requiera una ampliación del plazo de vigencia de la calificación esta se tomará como una nueva calificación, por lo que la o el solicitante deberá pagar la tarifa nuevamente.

9. La persona física, persona moral o el grupo social que solicite una calificación deberá efectuar un pago inicial del 50% de la tarifa correspondiente más I.V.A., en su caso, como anticipo, el cual no compromete a FONATUR a otorgar la calificación en sentido satisfactorio si el proyecto resulta con un nivel de riesgo alto después de llevar a cabo la evaluación integral de la factibilidad del mismo.

10. El resultado de la calificación del proyecto será entregado a la persona física, persona moral o el grupo social que la haya solicitado al efectuar el pago total de la calificación. En



los casos que aplique, la información podrá ser enviada a la institución financiera de su elección a solicitud de la persona física, persona moral o el grupo social.

El resultado de la calificación elaborada por FONATUR se entregará en un periodo máximo de seis semanas, a partir de la fecha de recepción del pago del anticipo del 50% de la calificación, previa aprobación del Comité.

11. FONATUR se reserva el derecho de admitir o rechazar solicitudes de asesoría o calificación cuando así convenga a sus intereses. El Comité deberá autorizar la justificación de los casos de rechazo de la solicitud de calificación.

12. La asesoría o calificación de proyectos no implica ninguna responsabilidad para FONATUR, ya sea de carácter económica o legal, ni de cualquier otra clase, presente o futura, ni de ninguna otra institución financiera.

13. Los casos no previstos en esta política serán resueltos por El Comité.

Tabla No. 7.2

Monto de inversión del proyecto

INVERSIÓN DEL PROYECTO A EVALUAR	TARIFA DE LA CALIFICACIÓN
Inferior a 800 mil pesos	1% sobre la inversión de la etapa a calificar
Mayor a 800 mil pesos	2% sobre la inversión de la etapa a calificar

Nota: Se deberán cubrir los costos derivados de la visita técnica en los que incurra FONATUR para realizar la calificación correspondiente. Los montos antes señalados serán revisados periódicamente por la Dirección de Servicios de Apoyo al Sector Turístico y serán sometidos para su aprobación al Comité Técnico de FONATUR.

Documentación requerida

Análisis de Clúster y de Mercado.

a) Descripción del entorno (características de la localidad, infraestructura, aspectos socioeconómicos, atractivos turísticos, servicios de apoyo al sector turismo, etc.)

b) Análisis de la Oferta: oferta actual: número de hoteles y cuartos por categoría, ocupación, oferta competitiva: ubicación, descripción de instalaciones, ocupación, tarifas; nuevos proyectos.



c) Análisis de la Demanda: demanda histórica al destino (nacional y extranjera) y demanda objetivo del proyecto, perfil del turista: edad, procedencia, NSE, medio de transporte que utiliza estadía y gasto promedio; estimación de usuarios y tarifas de servicios.

Justificación del proyecto.

Información Técnica

- Memoria descriptiva del proyecto (instalaciones, cuartos, áreas verdes, estacionamiento, etc.)
- Plano de conjunto.
- Planos arquitectónicos: Plantas, cortes y fachadas.
- Presupuesto de obra por partidas y conceptos y en su caso, lo invertido a la fecha.
- Programa de obra.
- En caso de tenerse disponible, Avalúo del terreno y de las construcciones existentes.
- Dictamen de la autoridad competente, respecto a la factibilidad de otorgamiento de los servicios de agua, drenaje y energía eléctrica.
- Autorización de uso del suelo.
- Constancia de no requerir estudio de impacto ambiental o en su caso la autorización respectiva de la Manifestación de Impacto Ambiental.

Operación y Comercialización

- Información sobre la operación y administración del negocio (currículum de la empresa administradora que refleje la capacidad técnica, comercial y



experiencia, así mismo la de sus principales funcionarios; tipo de operación, etc.). En caso de ser operación independiente, currículum del gerente general y forma de comercialización.

- Copia del contrato de operación o evidencia de contratación (en su caso) Estrategia de Comercialización (canales de distribución, plan de medios, compañía operadora o franquicia, alcances de la comercialización, etc.).

Información Financiera

- En su caso, estados financieros históricos
- Estados financieros proyectados (anexando bases de cálculo).

Tasa de interés

La tasa de interés para el programa FONATUR es de 9.5%, el monto máximo para este tipo de crédito es de 2.5 millones. Se pedirá un préstamo por \$1,900,000.00 con un plazo total de 60 meses, tomando en cuenta un período de gracia de cuatro meses y una tasa de interés de 9.5%. (ver Tabla No. 7.4)

Para cubrir el resto del financiamiento las socias aportaran la cantidad faltante:

Tabla No. 7.3

Financiamiento

FONATUR	\$1,900,000.00
APORTACIÓN DE LAS SOCIAS	\$ 66,500.00

Fuente: elaboración propia



Tabla No. 7.4

Amortizaciones

Mes	Interés	Débito	Total pago mensual	Total deuda
0				\$ 1,900,000.00
1	\$ 15,010.00		\$ 48,938.57	\$ 1,900,000.00
2	\$ 15,010.00		\$ 48,938.57	\$ 1,900,000.00
3	\$ 15,010.00		\$ 48,938.57	\$ 1,900,000.00
4	\$ 15,010.00		\$ 48,938.57	\$ 1,900,000.00
5	\$ 15,010.00	\$ 33,928.57	\$ 48,938.57	\$ 1,866,071.43
6	\$ 14,741.96	\$ 33,928.57	\$ 48,670.53	\$ 1,832,142.86
7	\$ 14,473.93	\$ 33,928.57	\$ 48,402.50	\$ 1,798,214.29
8	\$ 14,205.89	\$ 33,928.57	\$ 48,134.46	\$ 1,764,285.72
9	\$ 13,937.86	\$ 33,928.57	\$ 47,866.43	\$ 1,730,357.15
10	\$ 13,669.82	\$ 33,928.57	\$ 47,598.39	\$ 1,696,428.58
11	\$ 13,401.79	\$ 33,928.57	\$ 47,330.36	\$ 1,662,500.01
12	\$ 13,133.75	\$ 33,928.57	\$ 47,062.32	\$ 1,628,571.44
13	\$ 12,865.71	\$ 33,928.57	\$ 46,794.28	\$ 1,594,642.87
14	\$ 12,597.68	\$ 33,928.57	\$ 46,526.25	\$ 1,560,714.30
15	\$ 12,329.64	\$ 33,928.57	\$ 46,258.21	\$ 1,526,785.73
16	\$ 12,061.61	\$ 33,928.57	\$ 45,990.18	\$ 1,492,857.16
17	\$ 11,793.57	\$ 33,928.57	\$ 45,722.14	\$ 1,458,928.59
18	\$ 11,525.54	\$ 33,928.57	\$ 45,454.11	\$ 1,425,000.02
19	\$ 11,257.50	\$ 33,928.57	\$ 45,186.07	\$ 1,391,071.45
20	\$ 10,989.46	\$ 33,928.57	\$ 44,918.03	\$ 1,357,142.88
21	\$ 10,721.43	\$ 33,928.57	\$ 44,650.00	\$ 1,323,214.31
22	\$ 10,453.39	\$ 33,928.57	\$ 44,381.96	\$ 1,289,285.74
23	\$ 10,185.36	\$ 33,928.57	\$ 44,113.93	\$ 1,255,357.17
24	\$ 9,917.32	\$ 33,928.57	\$ 43,845.89	\$ 1,221,428.60
25	\$ 9,649.29	\$ 33,928.57	\$ 43,577.86	\$ 1,187,500.03
26	\$ 9,381.25	\$ 33,928.57	\$ 43,309.82	\$ 1,153,571.46
27	\$ 9,113.21	\$ 33,928.57	\$ 43,041.78	\$ 1,119,642.89
28	\$ 8,845.18	\$ 33,928.57	\$ 42,773.75	\$ 1,085,714.32
29	\$ 8,577.14	\$ 33,928.57	\$ 42,505.71	\$ 1,051,785.75
30	\$ 8,309.11	\$ 33,928.57	\$ 42,237.68	\$ 1,017,857.18
31	\$ 8,041.07	\$ 33,928.57	\$ 41,969.64	\$ 983,928.61
32	\$ 7,773.04	\$ 33,928.57	\$ 41,701.61	\$ 950,000.04
33	\$ 7,505.00	\$ 33,928.57	\$ 41,433.57	\$ 916,071.47
34	\$ 7,236.96	\$ 33,928.57	\$ 41,165.53	\$ 882,142.90
35	\$ 6,968.93	\$ 33,928.57	\$ 40,897.50	\$ 848,214.33
36	\$ 6,700.89	\$ 33,928.57	\$ 40,629.46	\$ 814,285.76
37	\$ 6,432.86	\$ 33,928.57	\$ 40,361.43	\$ 780,357.19
38	\$ 6,164.82	\$ 33,928.57	\$ 40,093.39	\$ 746,428.62
39	\$ 5,896.79	\$ 33,928.57	\$ 39,825.36	\$ 712,500.05
40	\$ 5,628.75	\$ 33,928.57	\$ 39,557.32	\$ 678,571.48
41	\$ 5,360.71	\$ 33,928.57	\$ 39,289.28	\$ 644,642.91
42	\$ 5,092.68	\$ 33,928.57	\$ 39,021.25	\$ 610,714.34
43	\$ 4,824.64	\$ 33,928.57	\$ 38,753.21	\$ 576,785.77
44	\$ 4,556.61	\$ 33,928.57	\$ 38,485.18	\$ 542,857.20
45	\$ 4,288.57	\$ 33,928.57	\$ 38,217.14	\$ 508,928.63
46	\$ 4,020.54	\$ 33,928.57	\$ 37,949.11	\$ 475,000.06
47	\$ 3,752.50	\$ 33,928.57	\$ 37,681.07	\$ 441,071.49
48	\$ 3,484.46	\$ 33,928.57	\$ 37,413.03	\$ 407,142.92
49	\$ 3,216.43	\$ 33,928.57	\$ 37,145.00	\$ 373,214.35
50	\$ 2,948.39	\$ 33,928.57	\$ 36,876.96	\$ 339,285.78
51	\$ 2,680.36	\$ 33,928.57	\$ 36,608.93	\$ 305,357.21
52	\$ 2,412.32	\$ 33,928.57	\$ 36,340.89	\$ 271,428.64
53	\$ 2,144.29	\$ 33,928.57	\$ 36,072.86	\$ 237,500.07
54	\$ 1,876.25	\$ 33,928.57	\$ 35,804.82	\$ 203,571.50
55	\$ 1,608.21	\$ 33,928.57	\$ 35,536.78	\$ 169,642.93
56	\$ 1,340.18	\$ 33,928.57	\$ 35,268.75	\$ 135,714.36
57	\$ 1,072.14	\$ 33,928.57	\$ 35,000.71	\$ 101,785.79
58	\$ 804.11	\$ 33,928.57	\$ 34,732.68	\$ 67,857.22
59	\$ 536.07	\$ 33,928.57	\$ 34,464.64	\$ 33,928.65
60	\$ 268.04	\$ 33,928.57	\$ 34,196.61	-----

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto, basado en datos otorgados por FONATUR.



CAPÍTULO 8



CAPÍTULO 8 PRESUPUESTOS COSTOS-GASTOS

8.1 Conceptos

“El presupuesto es un instrumento esencial en la dirección de las organizaciones y es considerado como una expresión cuantitativa y cualitativa de los objetivos operativos de la organización, que se manifiestan en cantidades y valores monetarios. Al mismo tiempo, es considerado como un instrumento de control porque permite el monitoreo, seguimiento y acompañamiento en cada una de las actividades y tareas para el logro de los objetivos y metas propuestos por las actividades directas de la organización.

El presupuesto no es solo una declaración de objetivos y metas propuestas, sino una declaración de compromisos por parte de los involucrados desde cuando se logran los acuerdos, en la relación, aprobación y ejecución de éstos.

Para que el presupuesto cumpla con su función de integralidad debe ser construido de acuerdo con las necesidades que tiene la organización para responder a mercados altamente cambiantes”. (Burbano Ruíz, 2015, 30)

8.2 Presupuesto de ingresos

“Es un documento que se desarrolla a partir de las previsiones de los ingresos y egresos monetarios para un cierto periodo. Su finalidad suele ser de cálculo del dinero necesario para poner en marcha un proyecto, concretar una acción, etc.

Es imprescindible para saber si la organización en cuestión podrá hacer frente a los montos que aparecen en el presupuesto de gastos, el cual puede definirse como la información relacionada con el importe que la entidad puede gastar en un periodo determinado y un detalle del uso que hará del dinero. El presupuesto de gastos no solo debe elaborarse sino aprobarse para tener validez”. (Pérez Porto y Ana Gardey, 2013, 55)



Cuadro No. 8.1

Presupuesto semanal de alimentos en temporada baja (enero-julio)

Día	Capacidad instalada	Capacidad utilizada (30%)	A	B	C	A	B	C	Ingreso total por día
Lunes	100	10	\$80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$ 800.00	\$ 1,000.00	\$ 600.00	\$ 2,400.00
Martes	100	10	\$80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$ 800.00	\$ 1,000.00	\$ 600.00	\$ 2,400.00
Miércoles	100	10	\$80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$ 800.00	\$ 1,000.00	\$ 600.00	\$ 2,400.00
Jueves	100	10	\$80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$ 800.00	\$ 1,000.00	\$ 600.00	\$ 2,400.00
Viernes	100	10	\$80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$ 800.00	\$ 1,000.00	\$ 600.00	\$ 2,400.00
Sábado	100	20	\$80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$1,600.00	\$ 2,000.00	\$ 1,200.00	\$ 4,800.00
Domingo	100	20	\$80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$1,600.00	\$ 2,000.00	\$ 1,200.00	\$ 4,800.00
PRESUPUESTO TOTAL SEMANAL									\$ 21,600.00
PRESUPUESTO TOTAL MENSUAL									\$ 86,400.00

Nota: De enero a julio se maneja una capacidad del 30% de lunes a viernes (100*.10) (10% en desayunos, 10% en comida y 10% en cena).
Sábado y domingo se tiene una capacidad del 60% (20 en desayunos, 20% en comidas y 20% en cena)
Presupuesto mensual= presupuesto semanal * 4
Costo promedio desayuno (80.00)
Costo promedio comida (\$100.00)
Costo promedio cena (\$60.00)

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto

Cuadro No. 8.2

Presupuesto semanal de alimentos en temporada alta (agosto-diciembre)

Día	Capacidad instalada	Capacidad utilizada (triple)	A	B	C	A	B	C	Ingreso total por día
Lunes	100	100	\$ 80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$8,000.00	\$10,000.00	\$ 6,000.00	\$ 24,000.00
Martes	100	100	\$ 80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$8,000.00	\$10,000.00	\$ 6,000.00	\$ 24,000.00
Miércoles	100	100	\$ 80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$8,000.00	\$10,000.00	\$ 6,000.00	\$ 24,000.00
Jueves	100	100	\$ 80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$8,000.00	\$10,000.00	\$ 6,000.00	\$ 24,000.00
Viernes	100	100	\$ 80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$8,000.00	\$10,000.00	\$ 6,000.00	\$ 24,000.00
Sábado	100	100	\$ 80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$8,000.00	\$10,000.00	\$ 6,000.00	\$ 24,000.00
Domingo	100	100	\$ 80.00	\$ 100.00	\$ 60.00	\$8,000.00	\$10,000.00	\$ 6,000.00	\$ 24,000.00
PRESUPUESTO TOTAL SEMANAL									\$ 168,000.00
PRESUPUESTO TOTAL MENSUAL									\$ 672,000.00

Nota: De agosto a diciembre se maneja una capacidad del 100%, triplicando la capacidad durante el día (300 personas)
Presupuesto mensual= presupuesto semanal * 4
Costo promedio desayuno (80.00)
Costo promedio comida (\$100.00)
Costo promedio cena (\$60.00)

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto



Cuadro No. 8.3

Presupuesto semanal de bebidas en temporada baja (enero-julio)

Día	Capacidad instalada	Capacidad utilizada (30%)	A	B	C	A	B	C	Ingreso total por día
Lunes	100	10	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 150.00	\$ 100.00	\$ 250.00	\$ 500.00
Martes	100	10	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 150.00	\$ 100.00	\$ 250.00	\$ 500.00
Miércoles	100	10	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 150.00	\$ 100.00	\$ 250.00	\$ 500.00
Jueves	100	10	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 150.00	\$ 100.00	\$ 250.00	\$ 500.00
Viernes	100	10	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 150.00	\$ 100.00	\$ 250.00	\$ 500.00
Sábado	100	10	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 150.00	\$ 100.00	\$ 250.00	\$ 500.00
Domingo	100	10	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 150.00	\$ 100.00	\$ 250.00	\$ 500.00
PRESUPUESTO TOTAL SEMANAL									\$ 3,500.00
PRESUPUESTO TOTAL MENSUAL									\$ 14,000.00

Notas: Posibles consumidores de bebidas 60% de la capacidad total (60 consumidores de capacidad total, de éstos sólo la mitad son Posibles consumidores, 60% =30 personas)
 Presupuesto mensual= presupuesto semanal * 4
 A) Agua \$15.00
 B) Refino \$10.00
 C) Pulque \$25.00

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto

Cuadro No. 8.4

Presupuesto semanal de bebidas en temporada alta (agosto-diciembre)

Día	Capacidad instalada	Capacidad utilizada (50%)	A	B	C	A	B	C	Ingreso total por día
Lunes	100	17	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 255.00	\$ 170.00	\$ 425.00	\$ 850.00
Martes	100	17	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 255.00	\$ 170.00	\$ 425.00	\$ 850.00
Miércoles	100	17	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 255.00	\$ 170.00	\$ 425.00	\$ 850.00
Jueves	100	17	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 255.00	\$ 170.00	\$ 425.00	\$ 850.00
Viernes	100	17	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 255.00	\$ 170.00	\$ 425.00	\$ 850.00
Sábado	100	17	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 255.00	\$ 170.00	\$ 425.00	\$ 850.00
Domingo	100	17	\$ 15.00	\$ 10.00	\$ 25.00	\$ 255.00	\$ 170.00	\$ 425.00	\$ 850.00
PRESUPUESTO TOTAL SEMANAL									\$ 5,950.00
PRESUPUESTO TOTAL MENSUAL									\$ 23,800.00

Notas: Posibles consumidores de bebidas 100% de la capacidad total, de éstos, solo el 50% adquiere bebidas (100 consumidores de capacidad total, 50% =50 personas) 17% en desayunos, 17% en comida y 17% en cena)
 Presupuesto mensual= presupuesto semanal * 4
 A) Agua \$15.00
 B) Refino \$10.00
 C) Pulque \$25.00

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto



Cuadro No. 8.5

Presupuesto semanal de artesanías temporada baja (enero- julio)

Semana	Ventas
1	\$200.00
2	\$200.00
3	\$200.00
4	\$200.00
PRESUPUESTO TOTAL MENSUAL	\$800.00

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.

Cuadro No. 8.6

Presupuesto semanal de artesanías temporada alta (agosto-diciembre)

SEMANA	Ventas
1	\$400.00
2	\$400.00
3	\$400.00
4	\$400.00
PRESUPUESTO TOTAL MENSUAL	\$1600.00

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



Cuadro No. 8.7
Presupuesto de ingresos (total anual)

Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Ingreso total anual	Ingreso total anual
Ingresos de alimentos	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 86,400.00	\$ 672,000.00	\$ 672,000.00	\$ 672,000.00	\$ 672,000.00	\$ 672,000.00	\$ 3,964,800.00	\$ 4,195,400.00
Ingresos de bebidas	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00	\$ 23,800.00	\$ 23,800.00	\$ 23,800.00	\$ 23,800.00	\$ 23,800.00	\$ 217,000.00	
Ingresos de artesanías	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 1,600.00	\$ 1,600.00	\$ 1,600.00	\$ 1,600.00	\$ 1,600.00	\$ 13,600.00	
Ingreso total mensual	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 101,200.00	\$ 697,400.00	\$ 697,400.00	\$ 697,400.00	\$ 697,400.00	\$ 697,400.00	\$ 4,195,400.00	

Nota: El ingreso de alimentos aumenta pero, se decide mantenerlo igual para darle más seguridad al proyecto.
Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



8.3 Presupuestos de egresos

“Es un documento que recoge las estimaciones de entrada y salida de recursos monetarios para un determinado periodo. Gracias a este documento, es posible calcular y plasmar en un registro, cuánto dinero se requiere para desarrollar una acción o materializar un proyecto. Los egresos implican la salida de algo”. (Julián Pérez Porto y Ana Gardey, 2013, 35)



Cuadro No. 8.8
Presupuestos de egresos (anual)

CONCEPTOS	Años									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CAPITAL DE TRABAJO										
Platillos	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00	\$ 564,536.00
Insumos complementarios	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00	\$ 22,488.00
Insumos auxiliares	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00	\$ 73,476.00
Personal	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00
Equipo de limpieza	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00	\$ 55,380.00
ACTIVO DIFERIDO										
Publicidad	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00	\$ 5,400.00
Capacitación	\$ 38,116.00									
Papelería y útiles	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00	\$ 1,372.00
ACTIVO FIJO (depreciaciones)										
Edificio	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75	\$ 51,785.75
Maquinaria y equipo	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20	\$ 10,553.20
Muebles	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20	\$ 14,636.20
Enseres	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25	\$ 10,484.25
Equipo de transporte	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00	\$ 5,875.00
Equipo de seguridad e higiene	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60	\$ 2,655.60
Equipo de primeros auxilios	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20	\$ 69.20
Gastos financieros	\$ 444,043.56	\$ 543,841.05	\$ 505,243.91	\$ 473,079.63	\$ 428,049.63					
Total de egresos por año	\$ 1,851,670.76	\$ 1,913,352.25	\$ 1,874,755.11	\$ 1,842,590.83	\$ 1,797,560.83	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20

Nota: ● 5 % Cada año.

★ 10 % Cada año.

▲ 25 % Cada año.

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



CAPÍTULO 9



CAPÍTULO 9 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL

9.1 Conceptos

“Las decisiones de inversión a largo plazo se apoyan en un presupuesto de capital y constituyen una de las actividades más importantes de la administración financiera en las empresas.

La evaluación de proyectos constituye un área de especialización en el campo de las finanzas y requiere de una base de conocimientos de matemáticas financieras. Otras áreas de especialización, con otros atributos, lo constituyen: el análisis financiero, planeación financiera, administración del capital de trabajo”. (García Mendoza, 1998, 2).

“El concepto de evaluación de proyectos se refiere a la utilización de herramientas analíticas que permiten valorar si cada una de las etapas del ciclo del proyecto justifica su realización. La evaluación de proyectos consiste en comparar los costos con los beneficios que se generan durante el horizonte de la evolución, para así decidir sobre la convivencia de llevar a cabo las inversiones.” (De La Torre, 2002,7)



9.2 Flujos de efectivo

Concepto	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
	\$ 1,966,462.30										
Ingresos		\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00	\$ 4,195,400.00
Egresos		\$ 1,851,670.76	\$ 1,913,352.25	\$ 1,874,755.11	\$ 1,842,590.83	\$ 1,797,560.83	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20	\$ 1,369,511.20
Utilidad bruta		\$ 2,343,729.24	\$ 2,282,047.75	\$ 2,320,644.89	\$ 2,352,809.17	\$ 2,397,839.17	\$ 2,825,888.80	\$ 2,825,888.80	\$ 2,825,888.80	\$ 2,825,888.80	\$ 2,825,888.80
40% impuestos		\$ 937,491.70	\$ 912,819.10	\$ 928,257.96	\$ 941,123.67	\$ 959,135.67	\$ 1,130,355.52	\$ 1,130,355.52	\$ 1,130,355.52	\$ 1,130,355.52	\$ 1,130,355.52
Utilidad neta		\$ 1,406,237.54	\$ 1,369,228.65	\$ 1,392,386.93	\$ 1,411,685.50	\$ 1,438,703.50	\$ 1,695,533.28	\$ 1,695,533.28	\$ 1,695,533.28	\$ 1,695,533.28	\$ 1,695,533.28
Depreciaciones y amortizaciones		\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20	\$ 96,059.20
Flujo para el empresario		\$ 1,502,296.74	\$ 1,465,287.85	\$ 1,488,446.13	\$ 1,962,485.50	\$ 1,534,762.70	\$ 1,791,592.48	\$ 1,791,592.48	\$ 1,791,592.48	\$ 1,791,592.48	\$ 1,791,592.48
Mano de obra		\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00	\$ 550,800.00
Flujo social		\$ 2,053,096.74	\$ 2,016,087.85	\$ 2,039,246.13	\$ 2,513,285.50	\$ 2,085,562.70	\$ 2,342,392.48	\$ 2,342,392.48	\$ 2,342,392.48	\$ 2,342,392.48	\$ 2,342,392.48

Nota: Para el año 2 se maneja un incremento de 550 personas (4,195,400+550), tomando en cuenta una media de 83 personas. (ver Tabla 3.11)

Para el año 3 se maneja un incremento de 591 personas (4,241,050+951), tomando en cuenta una media de 83 personas. (ver Tabla 3.12)

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



9.3 Evaluación económica

“La evaluación económica de proyectos tiene por objetivo identificar las ventajas y desventajas asociadas a la inversión en un proyecto antes de la implementación del mismo. El objetivo del análisis económico es comparar los costos con los beneficios esperados del proyecto, con el fin de determinar cuál de todas las alternativas es la más remunerativa”. (Universidad de Chile, 2000)

Tabla No. 9.2
Evaluación económica

Año	
0	-1966462.3
1	1502296.75
2	1465287.85
3	1488446.13
4	1962485.5
5	1534762.7
6	1791592.48
7	1791592.48
8	1791592.48
9	1791592.48
10	1791592.48
TIR Económica	78%

Nota: La TIR económica tiene una rentabilidad atractiva de un 79%, lo cual demuestra que el proyecto es viable
Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



9.4 Evaluación social

“Se conoce como evaluación social al proceso de identificación, medición, y valorización de los beneficios y costos de un proyecto, desde el punto de vista del Bienestar Social”. (Universidad de Chile, 2000)

En la tabla No. 9.3 Se muestra la TIR social del proyecto, basada en datos de la Tabla No. 9.1

Tabla No. 9.3
Evaluación social

Año	
0	-1966462.3
1	2053096.74
2	2016087.85
3	2039246.13
4	2513285.5
5	2085562.7
6	2342392.48
7	2342392.48
8	2342392.48
9	2342392.48
10	2342392.48
TIR Social	106%

Fuente: Elaborado por quienes realizan el proyecto.



CAPÍTULO 10



CAPÍTULO 10; ORGANIZACIÓN.

10.1 Concepto

“Organización es la estructuración técnica de las relaciones que deben existir entre las funciones, niveles y actividades de los elementos materiales y humanos de un organismo social, con el fin de lograr su máxima eficiencia dentro de los planes y objetivos señalados” (Reyes Ponce, 2014, 277).

10.2 Importancia de la organización

“Es de carácter continuo; jamás se puede decir que ha terminado, dado que la empresa y sus recursos están sujetos a cambios constantes (expansión, contracción, nuevos productos, etc.), lo que obviamente redundará en la necesidad de efectuar cambios en la organización” (Münch Galindo, 2014, 127).

10.3 Organización más adecuada para el proyecto

La organización más adecuada para *Restaurante Manjares de la Sierra Norte de Puebla “Tlanezi” (Amanecer)*, es una Sociedad Cooperativa de productores de bienes y servicios, ya que la forma de organización social con la que ésta cuenta, se integra por personas físicas las cuales tienen intereses en común y esfuerzos propios, con el propósito de satisfacer las necesidades individuales y colectivas, mismas que beneficiarán el desarrollo económico del restaurante.

10.4 Manual de organización

A continuación se presenta el manual de organización del restaurante *Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I “Tlanezi” (Amanecer)*, mismo que sirve de guía para conocer y llevar a cabo los procesos y funciones necesarias para las actividades a realizar dentro del mismo.





MANJARES DE LA SIERRA NORTE DE
PUEBLA, REGIÓN I “TLANEZI”
(AMANECER)

MANUAL DE ORGANIZACIÓN

ELABORARON:

A.M.A
H.C.M
T.I.L

CHIGNAHUAPAN, PUEBLA. PRIMAVERA 2020

Índice

	Pág.
1. Bienvenida.....	III
2. Historia.....	IV
3. Aspectos legales.....	V
4. Carátula de la empresa.....	VIII
5. Estructura organizacional.....	IX
6. Organigrama.....	X
7. Descripción de puestos.....	XI
8. Distribución de planta.....	XXVI

1. Bienvenida

Restaurante *Manjares de la Sierra Norte de Puebla, Región I "Tlanezi" (Amanecer)* S.C te da la más cordial bienvenida, reconociéndote como parte de este equipo. Somos una sociedad cooperativa de productores de servicios ubicado en la ciudad de Chignahuapan, Puebla; que tiene como función rescatar, promover y comercializar platillos únicos y poco comunes de la Región I de la Sierra Norte de Puebla, dándolos a conocer en un mercado local y regional y, a corto plazo, nacional, consolidándonos como una empresa rentable, mediante procesos y tareas plasmados en este manual de organización. ¡Bienvenido al equipo!

2. Historia

A inicios de nuestra carrera solo teníamos una visión del mundo muy mercantilizada y rigorista apegada a la obtención de la riqueza, pero no conocíamos realmente nuestro entorno y, con las materias de Metodología de la Investigación e Investigación de Mercados, currícula de la Licenciatura en Administración de Empresas, del Complejo Regional Norte, BUAP, salimos y descubrimos un mundo cultural totalmente diferente al que teníamos en nuestra mente, allí, descubrimos los aspectos esenciales de nuestro proyecto: los platillos típicos pertenecientes a las comunidades de Pahuatlán, Puebla, Tonalixco y San Miguel Tenango, Zacatlán, Cuacuila, Huauchinango. Al percatarnos de la vasta gastronomía de esas localidades, surge la idea de crear un restaurante que ofrezca aquellos platillos únicos que llevan consigo parte de nuestras raíces, sus sabores, olores y texturas que con el paso del tiempo se han ido perdiendo, consecuencia de la variedad de comidas rápidas y extranjeras que actualmente conocemos.

El convivir con las señoras de comunidad quienes nos otorgaron las recetas, ingredientes y procedimientos, así como los secretos para cocinarlas, ha sido un trayecto largo y difícil, debido a que difícilmente comparten estas recetas, pues las consideran parte de sí, de sus tradiciones y vida diaria.

Complementando el proyecto y, siendo ambiciosas, nos impúlsanos para recorrer la Región I del estado de Puebla, comprometiéndonos a recuperar los platillos más relevantes de los 31 municipios de esta Región.

3. Aspectos legales

Sociedad Cooperativa de productores de bienes y servicios.

Artículo 27 Ley General de Sociedades Cooperativas.

Sociedades cooperativas de productores aquellas cuyos miembros se asocien para trabajar en común en la producción de bienes y/o servicios, aportando su trabajo personal, físico o intelectual. Independientemente del tipo de producción a la que estén dedicadas, estas sociedades podrán almacenar, conservar, transportar y comercializar sus productos, actuando en los términos de la LSC.

Características.

- a) Mínimo 5 socios para crear la cooperativa.
- b) Personalidad jurídica propia.
- c) Pueden ser socios de cooperativas, en función de la actividad corporativizada, tanto las personas físicas como jurídicas, públicas o privadas.
- d) Un capital variable, principalmente, debe funcionar sobre principios de igualdad dentro del régimen de derechos y obligaciones del mismo.
- e) Los socios no responderán personalmente de las deudas sociales, salvo disposición en contrario de los estatutos, en cuyo caso se indicará el alcance de la responsabilidad.
- f) Para adquirir la condición de socio será necesario suscribir la aportación obligatoria al capital que le corresponda, efectuar su desembolso y abonar, en su caso, la cuota de ingreso, (no mayor a 30% del capital social).
- g) Tener un fondo de reserva obligatorio (5%), destinado a la consolidación, desarrollo y garantía de la cooperativa.

Constitución.

1. Certificación negativa de denominación

Esta solicitud debe hacerse ante el Registro de Sociedades Cooperativas Sección Central, quien comprobará que no existe ninguna otra cooperativa con el mismo nombre o similar y que pueda causar confusión. En la solicitud se pueden proponer hasta tres opciones de nombre.

2. Asamblea constituyente.

Las personas promotoras de la sociedad cooperativa, cada una de ellas con voz y voto, se reunirán para elegir un presidente y un secretario de la asamblea. Además, deberán aprobar el acta constitutiva, los estatutos, así como la elección de órganos sociales.

3. Escritura de constitución.

Elevar a escritura pública la constitución de la citada sociedad. Los promotores de la sociedad cooperativa tienen dos meses a contar desde la fecha en que se celebró la Asamblea constituyente para elevar a escritura pública la sociedad ante notario.

4. Declaración censal y solicitud del Cédula de Identificación Fiscal.

De esta manera, la sociedad cooperativa obtiene, por así decir, su identificación fiscal, fundamental a la hora de tributar a Hacienda.

5. Inscripción de la sociedad cooperativa.

Inscribir en un plazo máximo de dos meses desde su elevación a escritura pública, la cooperativa en la Sección competente del Registro de Cooperativas. Dicha solicitud la realizarán los promotores de la cooperativa, debiendo llevar

obligatoriamente dos copias simples de la escritura pública, así como la liquidación del impuesto de Actos Jurídicos Documentados.

6. Legalización de los Libros Sociales de la sociedad cooperativa.

Reflejar todos los acuerdos obligatorios, derechos, obligaciones y normas por las que se registrará la sociedad cooperativa. Además, estos acuerdos quedarán reflejados en unos libros que son de carácter obligatorio:

- Libro de Actas de Asamblea General.
- Libro de Actas de Consejo Rector.
- Libro de aportaciones de Capital.
- Libro de registro de socios.

Derechos

- Asistir, participar en los debates, formular propuestas y votar en la Asamblea General.
- Participar en todas las actividades de la cooperativa, sin discriminaciones.
- Recibir la información necesaria para el ejercicio de sus derechos y cumplimiento de obligaciones.
- A la formación profesional adecuada para realizar su trabajo los socios trabajadores y los socios de trabajo.

Obligaciones

- Guardar secretos sobre aquellos asuntos y datos de la cooperativa cuya divulgación pueda perjudicar a los intereses sociales lícitos.
- Aceptar los cargos para los que fueron elegidos.
- Cumplir con las actividades económicas que les correspondan.

4. Carátula de la empresa

- Nombre:** *Manjares de la Sierra Norte de Puebla Región I “TLANEZI”
(Amanecer).*
- Dirección:** Calle Gustavo Díaz Ordaz S/N, Chignahuapan, Puebla.
- Correo:** tlanezi@hotmail.com
- Teléfono:** 7971411744
- Sector:** Servicios
- Giro:** Restaurante
- Filosofía:** Imbuir la responsabilidad social con alimentos únicos de la Región 1 de la Sierra Norte de Puebla.
- Misión:** Ofertar productos de la Región I de la Sierra Norte de Puebla, manejados con calidad para satisfacer el paladar de los consumidores.
- Visión:** Ser el restaurante de preferencia a mediano plazo de un público consumidor gourmet.

5. Estructura organizacional

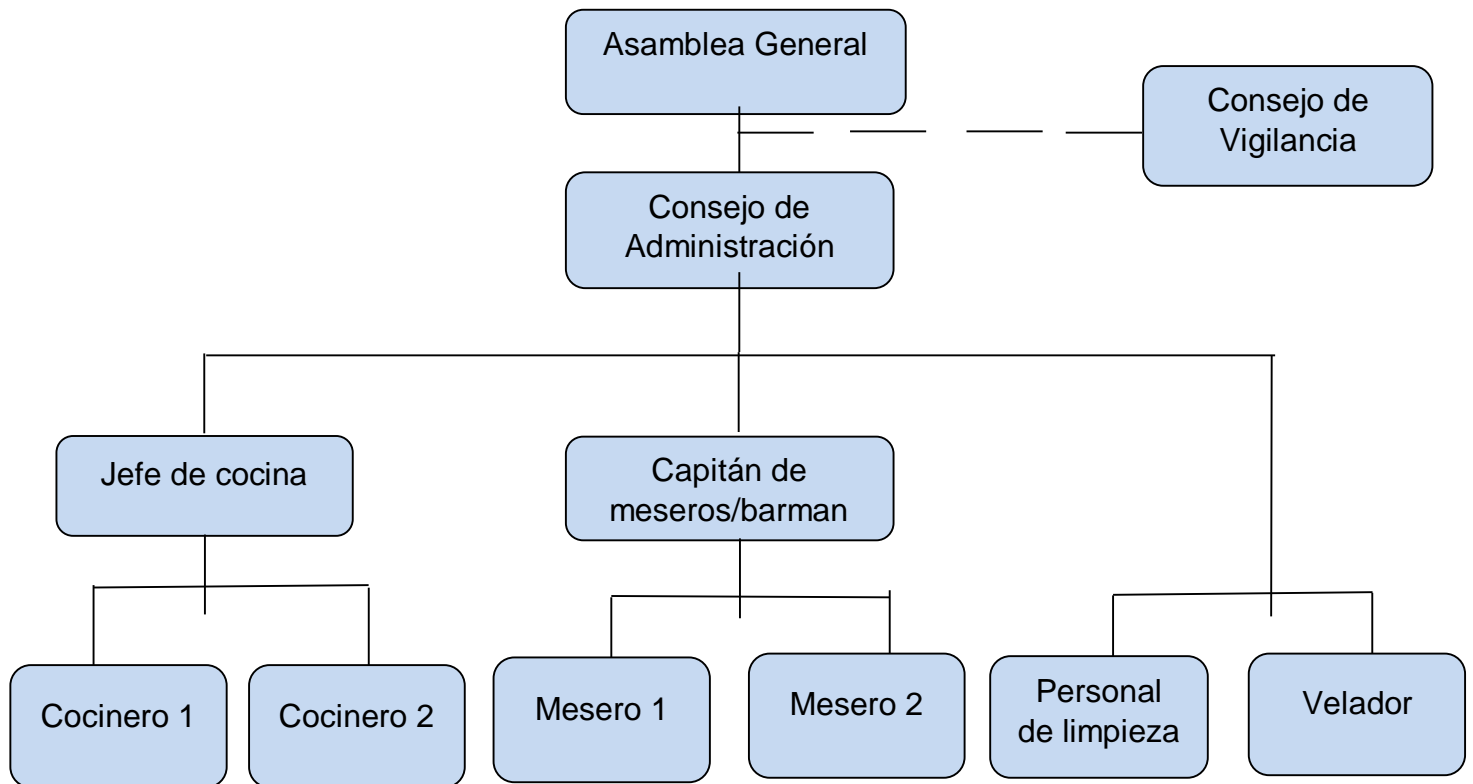
Asamblea General

Consejo de Administración
Maricela Hernández Cruz

Jefe de Cocina

Capitán de meseros

6. Organigrama



Nota: 2 meseros serán de planta, 3 más solamente en temporada alta y/ fines de semana

7. Descripción de puestos

Nombre del puesto	Asamblea General
Objetivo general	Encargado de planificar, organizar controlar, desarrollar y liderar todas aquellas actividades que se llevan a cabo dentro del restaurante.
Nivel	Directivo
Número de plazas	-----
De quien depende	-----
A quien informa	Consejo de Administración
Descripción genérica	Encargado de aprobar las resoluciones dadas a los problemas, así como las decisiones a tomar.

Descripción específica

- ✓ Aprueba y/o rechaza la filosofía presentada por el Consejo de Administración cada dos años.
- ✓ Aprueba y/o rechaza la misión y visión propuesta por el Consejo de Administración cada dos años.
- ✓ Revisa y/o aprueba las políticas de la organización que el Consejo de Administración propone.
- ✓ Revisa y aprueba las modificaciones de los manuales de organización, inducción y capacitación cada dos años.
- ✓ Aprueba o rechaza los presupuestos, programas y proyectos anuales propuestos por el Consejo de Administración.
- ✓ Revisa y aprueba los presupuestos mensuales propuestos por el Consejo



de Administración.

- ✓ Convoca a las asambleas generales celebradas dos veces por año.
- ✓ Aprueba y asiste a las asambleas extraordinarias que el Consejo de Administración convoca.
- ✓ Aprueba las operaciones comerciales.
- ✓ Elegir y remover con causa justificada a los integrantes del Consejo de Administración conforme a la ley.

Nombre del puesto	Consejo de Administración
Objetivo general	Orienta los asuntos de la organización y vela por los intereses de los accionistas a través del control de la alta dirección.
Nivel	Directivo
Número de plazas	1
De quien depende	Asamblea General
A quien informa	Jefe de cocina, capitán de meseros/barman, personal de limpieza, velador.
Descripción genérica	Supervisar la gestión de la empresa.

Descripción específica

- ✓ Redactar la filosofía de la organización cada dos años, y la somete a consideración para su aprobación y/o rechazo de la Asamblea General.
- ✓ Elaborar la misión y visión de la organización cada dos años, y las somete a consideración de la Asamblea General para su aprobación y/o rechazo.
- ✓ Redacta los objetivos de la organización cada dos años y los somete a consideración de la Asamblea General para su aprobación y/o rechazo.
- ✓ Crear y/o modifica el manual de organización cada dos años y los somete a consideración de la Asamblea General para su aprobación y/o rechazo.
- ✓ Hacer y/o modificar el manual de capacitación e inducción cada dos años.

- ✓ Elabora el presupuestos, programas y proyectos anuales con base a las normas contables aplicables.
- ✓ Se encarga de celebrar las asambleas generales dos veces por año dirigiendo las mismas la Asamblea General.
- ✓ Formular presupuestos mensualmente y las proyecciones financieras.
- ✓ Supervisar las operaciones comerciales mensualmente.
- ✓ Elabora las nóminas semanales
- ✓ Revisa semanalmente los informes que realiza el velador en la jornada de trabajo.
- ✓ Revisa que el personal de limpieza siga las instrucciones y medidas de seguridad necesarias para la realización de su trabajo.
- ✓ Redacta informes y oficios necesarios.
- ✓ Revisa y firma correspondencias.
- ✓ Lleva un control de posibles anomalías basados en informes del capitán de meseros.
- ✓ Desempeña las relaciones públicas convenientes con los tres sectores económicos (primario, secundario y de servicios).
- ✓ Desarrolla las relaciones publicas de acuerdo con los tres sectores económicos (Gobierno federal, estatal y municipal).



Nombre del puesto	Jefe de cocina
Objetivo general	Realizar de manera calificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del área de cocina.
Nivel	Operativo
Número de plazas	1
De quien depende	Consejo de Administración
A quien informa	Cocineros
Descripción genérica	Persona que está a cargo para la adecuada elaboración de los platillos y listas de ingredientes de los mismos.

Descripción específica

- ✓ Llegar a tiempo y revisar que el personal esté limpio y con las condiciones adecuadas para realizar sus labores.
- ✓ Determinar cuáles son las actividades a realizar.
- ✓ Revisar la existencia de los insumos necesarios para elaborar los platillos.
- ✓ Dirigir las actividades que debe efectuar el personal.
- ✓ Revisar y asegurarse que se cumplan todas las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- ✓ Revisar el trabajo de los cocineros en la elaboración de platillos.
- ✓ Cocina los alimentos especiales según tiempo y cantidad.
- ✓ Efectuar el control de la calidad de los platillos a elaborar.
- ✓ Terminada la jornada de trabajo verifica que toda la cocina quede limpia y en orden.
- ✓ Si es posible dejar preparado algún alimento para el día siguiente.
- ✓ Informar al Administrador General sobre anomalías en cocina.

- ✓ Elabora el programa de platillos semanal en base al presupuesto mensual.
- ✓ Realiza el presupuesto mensual para la adquisición de insumos para elaborar alimentos.

Requerimientos del puesto

Edad	Entre 20 y 50 años
Sexo	Femenino
Escolaridad	Básica.

Nombre del puesto	Capitán de meseros y/o barman
Objetivo general	Responsable del perfecto funcionamiento del restaurante o bar.
Nivel	Operativo
Número de plazas	1
De quien depende	Consejo de Administración
A quien informa	Meseros
Descripción genérica	Supervisa a todos los meseros; además aprueba las porciones y presentación de los platillos que salen de la cocina y devuelve los que no considere adecuados.

Descripción específica

- ✓ Coordinar a los meseros para el adecuado cumplimiento de sus actividades.
- ✓ Supervisar la presentación del personal.
- ✓ Recibir y acomodar al cliente.
- ✓ Revisa las dotaciones de alimentos.
- ✓ Dar información al cliente sobre la tienda de artesanías.
- ✓ Aclara dudas sobre el consumo del cliente.
- ✓ Atender dudas sobre reservaciones, precios, productos y servicios.
- ✓ Supervisa que el centro de consumo cuente con el equipo necesario en óptimas condiciones de limpieza.
- ✓ Resuelve los problemas que puedan presentarse en el área de comedor.

Requerimientos del puesto

Edad Entre 18 y 30

Sexo Indistinto

Escolaridad Básica

Nombre del puesto	Cocinero
Objetivo general	Elabora de manera correcta las listas de platillos requeridos para el menú del día.
Nivel	Operativo
Número de plazas	2
De quien depende	Jefe de cocina
A quien informa	
Descripción genérica	Lleva a cabo una adecuada organización dentro del área de comida.

Descripción específica

- ✓ Auxilia al jefe de cocina en la elaboración de alimentos.
- ✓ Verifica el buen estado de los alimentos y las existencias necesarias para cumplir con la venta diaria.
- ✓ Recibir la solicitud del pedido.
- ✓ Entregar los platos a los meseros.
- ✓ Controlar, pedir, recibir y almacenar los suministros de alimentos y evitar que estos se estropeen.
- ✓ Mantener su área de trabajo limpia.
- ✓ Basarse en el presupuesto mensual para elaborar el presupuesto semanal.

Requerimientos del puesto

Edad	Entre 20 y 50 años
Sexo	Femenino
Escolaridad	Básica.

Nombre del puesto	Mesero
Objetivo general	Persona encargada de tomar la orden del cliente, así como ofrecer un servicio de calidad.
Nivel	Operativo
Número de plazas	2
De quien depende	Capitán de meseros
A quien le informa	
Descripción genérica	Es la persona encargada de llevar la orden del cliente, recoger los “muertos” (platos) y dejar el área de comida limpia.

Descripción específica

- ✓ Entregar y describir y especialidades del día.
- ✓ Tomar la orden del comensal.
- ✓ Ser el enlace entre la cocina y el comedor a los fines de garantizar que se comparta el mismo enfoque respecto a los platos y bebidas solicitadas.
- ✓ Atender las necesidades del cliente.
- ✓ Llevar las órdenes y peticiones del cliente.
- ✓ Controlar la zona de restaurante que les haya sido asignada.
- ✓ Retirar los platos y vasos sucios una vez que los comensales terminen de comer.
- ✓ Limpiar el área de mesas y sillas.
- ✓ Llevar a caja el dinero obtenido de las ganancias.

Requerimientos del puesto

Edad	Entre 18 y 30
Sexo	Indistinto
Escolaridad	Básica

Nombre del puesto	Velador
Objetivo general	Persona encargada de vigilar las instalaciones del restaurante.
Nivel	Operativo
Número de plazas	1
De quien depende	Consejo de Administración.
A quien informa	
Descripción genérica	Su función principal consiste en hacer el recorrido de vigilancia en el restaurante; detectando irregularidades e informando sobre éstas a su jefe inmediato.

Descripción específica

- ✓ Recorrer las zonas asignadas, vigilando que no haya irregularidades, anotando y avisando de cualquier anomalía periódicamente.
- ✓ Inspeccionar periódicamente las instalaciones del área, verificando que todo se encuentre en orden.

Nombre del puesto	Personal de limpieza
Objetivo general	Persona encargada de la realización de la limpieza del restaurante en general.
Nivel	Operativo
Número de plazas	1
De quien depende	Consejo de Administración
A quien informa	
Descripción genérica	Lleva a cabo una planificación de sus actividades a realizar dentro de los horarios establecidos para una adecuada higiene dentro de las instalaciones, se centran en la limpieza diaria y programada de los centros o zonas asignadas .

Descripción específica

- ✓ Desinfectar los pisos y demás superficies utilizando productos especializados en limpieza.
- ✓ Desempolvar y limpiar el equipo de oficina y la tienda de artesanías tomando las precauciones necesarias para no dañarlo.
- ✓ Seguir las instrucciones y tomar las medidas de seguridad pertinentes al manejar ácidos y demás químicos.
- ✓ Utilizar vestimentas de protección tales como guantes, botas y batas.
- ✓ Desechar la basura y demás residuos siguiendo los protocolos establecidos para ello.
- ✓ Organizar y controlar el material de mantelería.
- ✓ Reposición de material (servilletas, papel higiénico, jabón).

Requerimientos del puesto

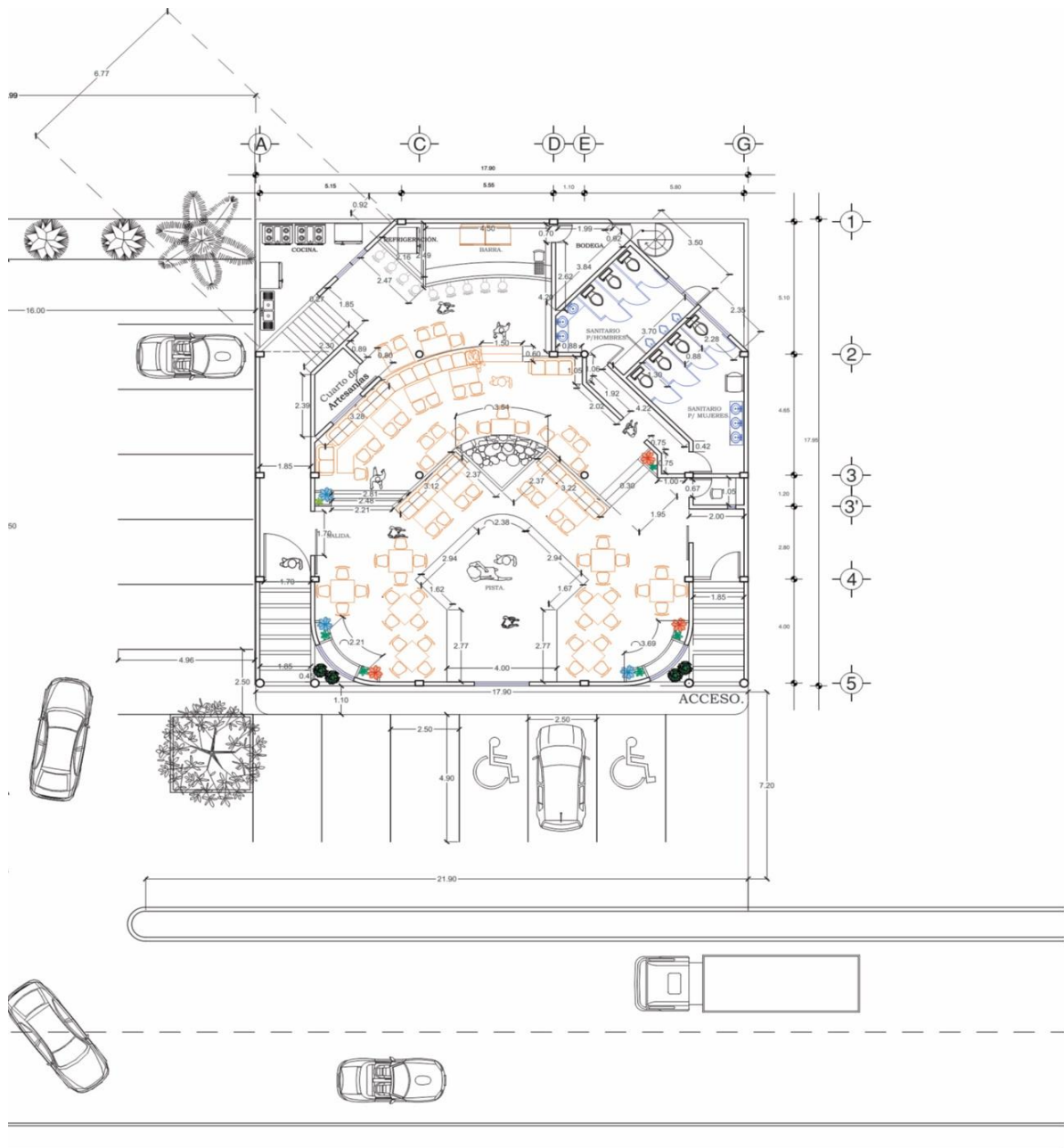
Edad	Entre 18 y 40 años
Sexo	Femenino
Escolaridad	Básica

- ✓ Encender y apagar las luces del interior y exterior de las instalaciones en su debido horario.
- ✓ Apoyarse en la caseta de vigilancia de la dirección de seguridad pública, para expulsar a toda aquella persona con comportamiento sospechoso.
- ✓ Rendir al final de la jornada un informe al Administrador de los sucesos que acontecieron en su turno.

Requerimientos del puesto

Edad	De 25 a 45 años.
Sexo	Masculino
Escolaridad	Básica.

8. Distribución de planta



BIBLIOGRAFÍA



Bibliografía.

- Ander – Egg, Ezequiel, (2011). **Aprender a investigar: nociones básicas para la investigación social**. Editorial Brujas, Argentina.
- Burbano, R, (2015) **Presupuestos Enfoque de gestión, planeación y control de recursos**, Editorial McGraw Hill, México.
- Cardona Pascual, (2007) **Biodiversidad**. Editorial Océano Ámbar.
- De la Torre, (2018) **Evaluación de proyectos de inversión**, Editorial PEARSON, México.
- Dirección de Turismo Municipal de Chignahuapan, Puebla. (2016).
- Directorio de Unidades Económicas, (2013)
- Edith Yesenia Peña Sanchez, (2017). **Dirección de medios de comunicación**. INAH, México.
- Espinoza C. E (2003) **Cocina totonaca de la Sierra Norte de Puebla**. Editorial SEP, México.
- FONATUR, (2017) Reglas de operación.
- FORBES.COM, (2015)
- Fred. J Weston, (1996). **Fundamentos de administración financiera**. Editorial McGraw Hill, México.
- Gutiérrez de Alva, (2002) **Historia de la gastronomía**. Editorial Red Tercer Milenio.
- Herman, P. (1967) **Valoración de proyectos de inversión**. Editorial Deusto, México.
- Hernández Hernández, (2000) **Formulación y evaluación de proyectos de inversión**. Editorial McGrawHill.
- Inafed.gob.mx, (2017)
- INEGI, (2015) Censo Económico.
- IPN, (2010) Revista IPN
- Kotler, P. (1997) **Fundamentos de marketing**. Editorial PEARSON
- Kotler, P. (2001) **Principios de marketing**. Editorial PEARSON
- Kuri Camacho, (2012) **Chignahuapan y su historia**. Editorial Villalba.



- León, J. (2000). **Contabilidad**. Editorial TRILLAS. México.
- Manlio Barboza Cano, (2012). **Las regiones naturales, étnicas y culturales de Puebla**. Editorial BUAP. México.
- Martínez de Flores G. (2005) **Arte culinario para el profesional de la cocina**. Editorial TRILLAS, México.
- Meigs, F. (2000) **Contabilidad práctica**. Editorial McGraw-HILL Interamericana.
- Mejía Ramón, Gómez Meza, (2010). **Gastronomía de México en la época colonial, platillos principales y su evaluación actual**. IPN, México.
- Munch Galindo, (2014) **Fundamentos de administración**, Editorial TRILLAS, México.
- Novo, Salvador, (1997). **Cocina mexicana**. Editorial Porrúa 7ª edición, México.
- Pérez Porto, (2013) Revista Economía
- Peumas Herman, (1967) **Valoración de proyectos de inversión**. Editorial Deusto.
- Reyes Ponce, (2014), **Administración moderna**. Editorial LIMUSA, México.
- Ritchie, (2002) Turismo: **Planeación, administración y perspectivas**, (2002) Editorial LIMUSA WILEY, México.
- Roig, Albert, (1998) **.La evaluación de la calidad en la Gestión Documental**. Revista catalana de Archivística, Barcelona.
- Universidad de Chile, 2000.

Referencias electrónicas

- (www.amadiba.org/Servicios-complementarios).
- Google Maps, (2019).
- Méxicoquerido.com.mx



ANEXOS



ANEXO 1





BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

COMPLEJO REGIONAL NORTE
SEDE CHIGNAHUAPAN
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

MANJARES DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA, REGIÓN I, “TLANEZI” (Amanecer)



ANEXO 1

ARCE MILLÁN ANAHÍ
HERNÁNDEZ CRUZ MARICELA
TÉLLEZ IBARRA LIZBETH

DIRECTOR:

MTRO. SAÚL DÍAZ BENÍTEZ

CODIRECTOR:

DR. GUSTAVO LOZANO VÁZQUEZ

MANJARES DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA, REGIÓN I, “TLANEZI” (Amanecer)



ANEXO 1

Reservados todos los derechos. Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del copyright, bajo las sanciones establecidas con las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo público.

Copyright © 2020 Anahí Arce Millán,
Maricela Hernández Cruz, Lizbeth Téllez
Ibarra.

Ediciones BUAP

México

ISBN _____

Depósito legal _____

Impreso en México

INDICE

	Pág
Prólogo.....	8
Agradecimientos.....	10
Introducción.....	11
Recetas por ruta.....	19
 RUTA 1. Chignahuapan, Zacatlán, Ahuazotepec, Huauchinango, Xicotepec, Jalpan, Pantepec, Venustiano Carranza, Francisco Z. Mena.....	21
 RUTA 2. Chignahuapan, Zacatlán, Ahuazotepec, Honey, Pahuatlán, `Tlacuilotepec, Tlaxco.....	105
 RUTA 3. Chignahuapan, Zacatlán, Ahuazotepec, Huachinango, Juan Galindo, Tlaola, Tlapacoya, Jopala, Zihuateutla.....	125
 RUTA 4. Chignahuapan, Zacatlán, Ahuacatlán, Chiconcuautla, Amixtlan, San Felipe Tepatlán, Hermenegildo Galeana, Cuatempan, Camocuautla.	139
 RUTA 5. Chignahuapan, Aquixtla, Ixtacamaxtitlan, Tetela, Cuatempan, Tepetzintla, Tepango de Rodríguez.	151
 Epílogo.....	165
 Bibliografía.....	167

Prólogo.

Iniciamos nuestro proyecto de tesis con la estructuración de un documento para implementar un restaurante de comida única de la Región I del estado de Puebla; denominado “*MANJARES DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA, REGIÓN I “TLANEZI” (Amanecer)*”; conforme avanzábamos en el mismo, vimos con tristeza que muchos establecimientos ofertantes de comida típica, que en realidad no lo eran del todo, apegándonos a un concepto en sí; es decir, no deseábamos caer en la monotonía e igualdad de platillos.

Solicitando a varias vecinas de localidades diversas sus recetas originales elaboradas con insumos de la zona, fue donde detectamos una riqueza culinaria poco conocida y expuesta a su pronta extinción.

La muerte de muchos platillos, es decir, la destrucción de gran parte de nuestra cultura culinaria, debido a que muchas señoras dadoras de sus recetas únicas son adultos mayores. Para las nuevas generaciones es común el desconocimiento de insumos para elaborar succulentos platillos; algunos de estos están en peligro de extinción, otros, quedarán en el olvido al dejar de ser usados en la preparación de los nuevos alimentos. Entonces, impulsando nuestra labor más allá de un documento para obtener el grado, rescatamos una nimia parte de recetas de la Región I del estado de Puebla; actividad a superar por compañeros de la Licenciatura de Administración Turística, Sede Chignahuapan del Complejo Regional Norte.

Un punto vital para nuestro entorno es la recuperación de animales y plantas de la región, para preparar diversos platillos; con ello evitamos la pérdida de la

soberanía culinaria. Para ello Edith Yesenia Peña Sánchez (INAH) reparó que “pese a que, en México, se habla de regiones gastronómicas, culturales, de rutas y de un pueblo de milpa y se cuenta con un grupo básico de la alimentación prehispánica como lo son el maíz, frijol, calabaza y chiles, es indudable que ante el proceso productivo de la economía neoliberal de la industria alimentaria, existe una pérdida de la soberanía culinaria nacional”. (Paula Carrizosa, abril 2007,13).

¿Qué esperamos, una vez presentado este documento?, servir de acicate entre estudiantes, profesores, investigadores, sociedad en general, induciendo a estudiar y preservar la gastronomía nacional como cultura fundamental.

Agradecimientos.

Un trabajo de esta índole no se pudo haber realizado sin el apoyo desinteresado de amas de casa de rancherías, poblados pequeños y los Pueblos Mágicos de la Región I del estado de Puebla; recordamos con alegría y nostalgia esas entregas de sus recetas trajinando alrededor del fogón de leña, la estufa rústica, estufa ecológica y la cocina ya más moderna, sin olvidar que, mientras anotábamos sus recetas degustamos con fruición una tortilla caliente con frijoles de olla, huevos asados y/o solamente una tortilla recién hecha con sal entre otros manjares; agradecemos su sapiencia y paciencia para ser artífices de la verdadera cocina tradicional, a todas ellas ¡MUCHAS GRACIAS!.

Maestro Saúl Díaz Benítez, su entusiasmo, creatividad y apoyo, fueron fundamentales para el desarrollo este trabajo.

Anahí

Maricela

Lizbeth

Introducción

“En resumen, caracterizados por sus alimentos fundamentales, es decir, por la alimentación basada en la ingestión de *azúcares lentos* que permitió construirse como género humano, distinto de otras especies, los pueblos históricos se dividieron en los del arroz, el maíz, los trigos, las raíces y frutos feculentos y, en fin, los que obtuvieron algunos de estos productos por trueque con los lácteos que producían a través del pastoreo en zonas no aptas por el cultivo sistemático. Por otra parte, los modos de producir arroz, maíz, y tubérculos farináceos constituyeron, desde sus orígenes naturales, pero además seleccionados y enriquecidos en el tiempo por el talento humano, policultivos o conjuntos simbióticos de plantas diversas cuyo conjunto constituye **tanto una alimentación rica y equilibrada como seguridad alimentaria**, por cuanto la reproducción en policultivo asegura permanentemente la restauración de los suelos donde se implementa.

En contraste, los cereales pertenecientes a la familia de los trigos, que en la naturaleza también crecen en conjunto vegetales simbióticos, dieron origen a sistemas de producción en monocultivos, lo que, si bien fue un hallazgo humano para facilitar la tarea y los tiempos de las siembras y cosechas, pronto revelaron ser causas de la degeneración del suelo donde eran sembrados, dando lugar sucesivamente a técnicas de fertilización orgánica generada por animales de atracción o aves, a rotación de cultivos diversos, a la expansión territorial continua con la tumba y quema, y, finalmente a desarrollar estrategias y técnicas de guerra para invadir tierras ya ocupadas, lo que llevó a inventar la esclavitud de los pueblos vencidos. De aquí a crear un pensamiento racional justificativo, presidido por la

revaloración del <otro> y de sus usos y costumbres, se transparentan los orígenes y la imposición de la cultura de Occidente sobre el civilizado Oriente asiático y los nativos de África y América, cuyos pueblos, del arroz, los tubérculos y el maíz respectivamente, no solo fueron sometidos a violencia extranjera, saqueadas sus riquezas, ignorados su elementales derechos como seres humanos, sino transformados culturalmente en sus propios odiadores, enemigos internos y de su propia historia, y admiradores incondicionales del modelo sublimado del dominador histórico en prácticamente en todos los aspectos de la vida para el siglo XXI. La imposición de monocultivos para todos los alimentos tradicionales de los dos tercios de habitantes del Planeta, no solo han sido un crimen contranatural, sino contra lo humano.

Pero lo peor es la falta de conciencia de las víctimas, nosotros.” (Yuriria Iturriaga, octubre 2019, 13).

¿Hay alguna razón para transcribir lo antes citado en un libro de cocina?, ¿qué se puede obtener de la misma?, nosotras damos un sí rotundo para la pregunta uno y, a través de la lectura vamos entresacando resultados, propuestas, reflexiones que son las respuestas a estas preguntas.

Recuperar platillos únicos de la región, nos condujeron a ese túnel de muerte, donde por invasión de plantas intrusivas, pastoreo inmisericorde, destrucción del hábitat y, otras desavenencias como el cambio climático, vemos con tristeza, no encontrar insumos para esos platillos sarcásticamente denominados por nosotras PRODUCTOS INMATERIALES. Tenemos poco tiempo para evitar la desaparición de la chicala, acamaya, charal e infinidad de plantas con diversos nombres según

la localidad y el grupo étnico. Entonces, la gastronomía, por lo menos es nuestra propuesta, va a ser el parteaguas para retomar el policultivo o conjunto de simbiótico de plantas diversas.

Presentar a un público ávido de conocer su cultura mediante platillos muy del arraigo, pero, poco conocidos, de grupos indígenas y no, de localidades asentadas entre cerros, vastedad de bosques, cañadas insondables, caseríos esparcidos y aglutinados solo por ese cuerpo de iglesia, presidencia municipal y escuela, de la Región I del estado de Puebla; nos hace ser partícipes para conservar nuestros usos y costumbres, aspectos medulares para evitar el desmoronamiento de la mexicanidad.

Al irnos adentrando en el trabajo quisimos describir de manera poética cada cabecera municipal, pedimos perdón por solo realizar una pequeña remembranza de las cabeceras municipales de los pueblos mágicos de la Región I, íconos de las misma. No quitando importancia a cada uno de estos Pueblos Mágicos y, para evitar suspicacias, realizamos sus remembranzas en orden alfabético.

Chignahuapan: Chignahuapan, Pueblo Mágico majestuoso, su nombre aparece en la imaginería, antes que nada, esferas; pero, como de guisados y/o comer se trata, el paladar automáticamente segrega jugos gástricos pensando en la barbacoa de hoyo, acompañada ésta de un rico neutle; pan de queso en diferentes presentaciones: las inconfundibles almohadas, gusanos, elotes, pan de muerto, pan de queso; todos estos básicos para degustarlos con un sabroso atole de maíz blanco, atole de pinole, champurrado, entre otros; a inicios de los ochentas una familia navega contra corriente para ser productora de dulces típicos, hoy, es una

realidad y, se pueden degustar: el jamoncillo de pepita, chilacayote en dulce, camote en dulce, merengues de pulque, piña cristalizada, dulce de leche con nuez y alegrías de amaranto; el mercado municipal se aromatiza con los tlacoyos ahogados y otros antojitos, y.

Dado el auge tan pujante del turismo (1´800,000 visitantes anuales), nos olvidamos de ese servicio tan peculiar, íntimo, interactuante y sencillo de atender al cliente con esa confianza pueblerina y, además de, sustituir los manjares locales por, disque regionales, desechamos al mercado, a la fonda, al bicicletero de los tamales, etc; por restaurantes poco originales para ofertar platillos de la zona.

Huauchinango: En tarde lluviosa con una niebla espesa, como cualquiera de seis meses en el año, pululan por sus callejuelas niños que no les importa estar empapados, parejas tomadas de la mano cubriendo sus cuerpos con una amplia y/o pequeña (mañosa) sombrilla, personas mayores con rictus de enfado por esa caída de agua, todos convergen a los portales del centro del pueblo. En el otro periodo semestral se observa también, pero con un andar cansino a los adultos mayores portando ropa holgada y ligera, a las parejas ahora, abrazados, sin poder esconder bajo las sombrillas algún beso furtivo, los niños desparpajados, alegres y risueños, llevan el mismo andar hacia esos portales que han guardado entre sus paredes infinidad de historias.

Estamos hablando de un estadio hermoso (19?- 1985), donde desde las dieciséis horas los días viernes, sábado y domingo en los portales al oriente de la Presidencia Municipal conviven las familias huauchinanguenses alrededor del FERRUCO, espacio para divertirse con la lotería y obtener el premio añorado de un guajolote y,

que, después de dos o tres horas, a unos cuantos pasos se llegaba a la Cenaduría de Doña Columba o, a cien metros al negocio de Las Güeras, para saborear esos succulentos antojitos propios de este hermoso pueblo, los molotes, tostadas, enchiladas, mejorales, quesadillas, enfrijoladas, tacos dorados, bañados todos ellos con esa salsa embriagadora para el paladar, acompañando éstas, con un huevo duro, si es un poco más comelón una exquisita cecina, una pieza de pollo frito y/o una pata de cerdo a la vinagreta.

Pahuatlán: Antes de que se nombrará Pueblo Mágico a Pahuatlán, en éste, la vida transcurría sin aspavientos; la gente caminaba lentamente como no queriendo lastimar el viento; el gorjeo de las aves cubrían alguno que otro grito de un chiquillo o un borrachín; el pisar de las pezuñas de las mulas, caballos y uno que otro burro con una monotonía incitadora al sueño; el chisme, anécdotas, ver pasar el tiempo, sentados en mecedoras, bancas y banquillos era el quehacer de las personas mayores, ese era Pahuatlán; pero, en sus entrañas, bullía esa fuerza del comer único y original de la fusión de las culturas otomí, náhuatl, totonaca y occidental, guisos como: pascal de cacahuete y de pepita con carne de pollo o cerdo, salsa de hormigas (chicalés), acamayás en hongo y otros guisos con este insumo, tamales de hollejo, itacates de quelite (hierba comestible de la región), distintas variedades de flores comestibles como las flores de equizote, de equimites o de frijol (más de veinte plantas comestibles), pahuas (grandes aguacates que dan nombre al municipio); panes de granillo y huevo; el único y exquisito chicharrón de bovino; bebidas tradicionales como licores de acachul, piña, café, jabo; el café de altura que se tostaba en hornos de piedra para estar listo al amanecer, todos estos son, eran,

el deleite de las personas de este pueblo apacible. ¿Dónde encontramos estos manjares?, en los puestos de comida instalados exprofeso en los portales o, en el área de comida del mercado municipal, de lunes a domingo; pero vienen los cambios abruptos con ese nombramiento de Pueblo Mágico, donde son eliminados, llamémosle así, los puestos de los portales y, sujetos a un orden preestablecido los locales del pequeño mercado municipal, ello, orilla a que en tan corto plazo, desaparezca la oferta de esos platillos succulentos que podíamos disfrutar en esos atardeceres fantasmagóricos donde el sol lentamente va desapareciendo tras los cerros que rodean tan pristino lugar.

Xicotepec de Juárez: Una remembranza de la década de los 50`s del siglo pasado, cuando después de seis horas, sino es que más, de fatigoso, aburrido, taladrados los oídos con música estridente de la radio del operador, compartiendo malos olores (falta de clima en esa época en los autobuses de pasajeros y no poder abrir las ventanillas por el mal tiempo), soportando golpes de canastos, valijas, cajas, en cada parada que el camión de la línea Estrella Blanca tenía la obligación de hacer, más otras impertinencias; los usuarios, al fin, llegaban de la ciudad de Puebla a Xicotepec; la misma historia engorrosa pero, solo de cuatro horas desde el Distrito Federal a este palmito de risueño pueblo, (cabe recordar las corridas eran de medio día y tarde para llegar aquí entre las 21 y 24 horas).

Imaginemos ahora, una parada necesaria en esta terminal poco condicionada para tal fin, a orilla de carretera, donde el operador y chalán, sin decir ¡agua va! deciden bajarse a descansar y/o consumir un bocadillo; después de éstos, descienden algunos pasajeros radicados en la zona, que junto con los pasajeros

que continuaban con su viaje hasta Poza Rica, Tuxpan, Papantla, Cerro Azul, Veracruz y/o Tampico – Madero, Tamaulipas; con hambre y oliendo esa exquisitez de café de olla y chorizo ahumado que emana de puerta y ventanas del local de “Don Mundo”, raudos piden su orden de tacos de chorizo y/o pollo ahumado, completados con aguacate, cebolla, cilantro, salsa macha y, para bajarlos, un oloroso café o gaseosa; otros, solo piden el aromático acompañándolo de una galleta esponjada con dulce, frijol o, como se le antoje, también, el mismo liquido pero, saboreando un succulento marquesote.

Estos y otros antojitos, artífices para generar saliva en la boca, son obligados a degustar cuando se llega a Xicotepec de Juárez, Puebla.

Zacatlán: Si de comer se trata, Zacatlán se cuece aparte, dice el refrán; ¿se antoja degustar un tamal con una pieza de pollo en sus entrañas?, lo puede encontrar a las orillas de la hoy central camionera o, con los vendedores de tamales en sus triciclos vistosos que recorren, todas las mañanas, las calles de la ciudad dando gritos sui generis para atraer al cliente. También quiere un tamal verde, rojo o de mole, en hoja de papatla, cómprelo con las mujeres indígenas que ofertan sus exquisiteces en esos grandes chiquehuites con sus ayates a la espalda. Para apoyarse en la degustación de esos calientes y aromáticos tamales, hay que bajarlos con un café de olla endulzado con panela y/o un atole de masa de diferentes sabores obtenidos de las frutas que la naturaleza ha prodigado a tan bello pueblo, todos ellos servidos en un jarrito de barro.

¿Quiere un pan relleno de queso en sus diferentes presentaciones?, varios locales del centro de la ciudad y, también en distintas colonias con los olores que

rebasan sus paredes confrontan a las otras panaderías para atraer a sus consumidores.

¿Licores?, ¿por favor? Jicolapa no tiene parangón, hoy, mejor habría que preguntarse de qué fruta o hierba no se ha producido un licor en este creativo barrio; sus vinos han traspasado fronteras locales, hasta hacerse de renombre nacional. ¿Sidras y gaseosas de manzana, durazno y blueberry?, frías son las delicias para personas de todas las edades.

¿Conservas?, Zacatlán se ha especializado en ello, se encuentran en el centro de la ciudad en negocios exprofeso para ello, conservas de durazno, tejocote, peras, guayabas entre otras; sin olvidar los inigualables chiles de diferentes especies, chipotles, ajos, cebollas de cambray en vinagre, todos éstos producidos de manera artesanal.

¿Antojitos?, viernes y domingo, días de plaza, los ojos y el paladar no escatiman ese impulso a comer al encontrar una variedad infinita de colores y sabores únicos de la zona.

Una vez descritos algunos aspectos degustativos de los Pueblos Mágicos de la Región I del estado de Puebla; para ser recorrido muy *ad hoc* y sugestivos, el presente trabajo lo dividimos en cinco rutas basándonos principalmente en: 1) la base y/o nacimiento de cada ruta es el Pueblo Mágico de Chignahuapan, Puebla; lugar donde se inicia la investigación de este trabajo; 2) seguimos una línea carretera para evitar desviaciones, 3) en el paraje conocido como la desviación bifurcan dos rutas, hacia Pahuatlán (Ruta 2) y hacia Huachinango (Ruta 1), 4) en la Ruta 1, en Huauchinango se desvía uno hacia la Ruta 3.

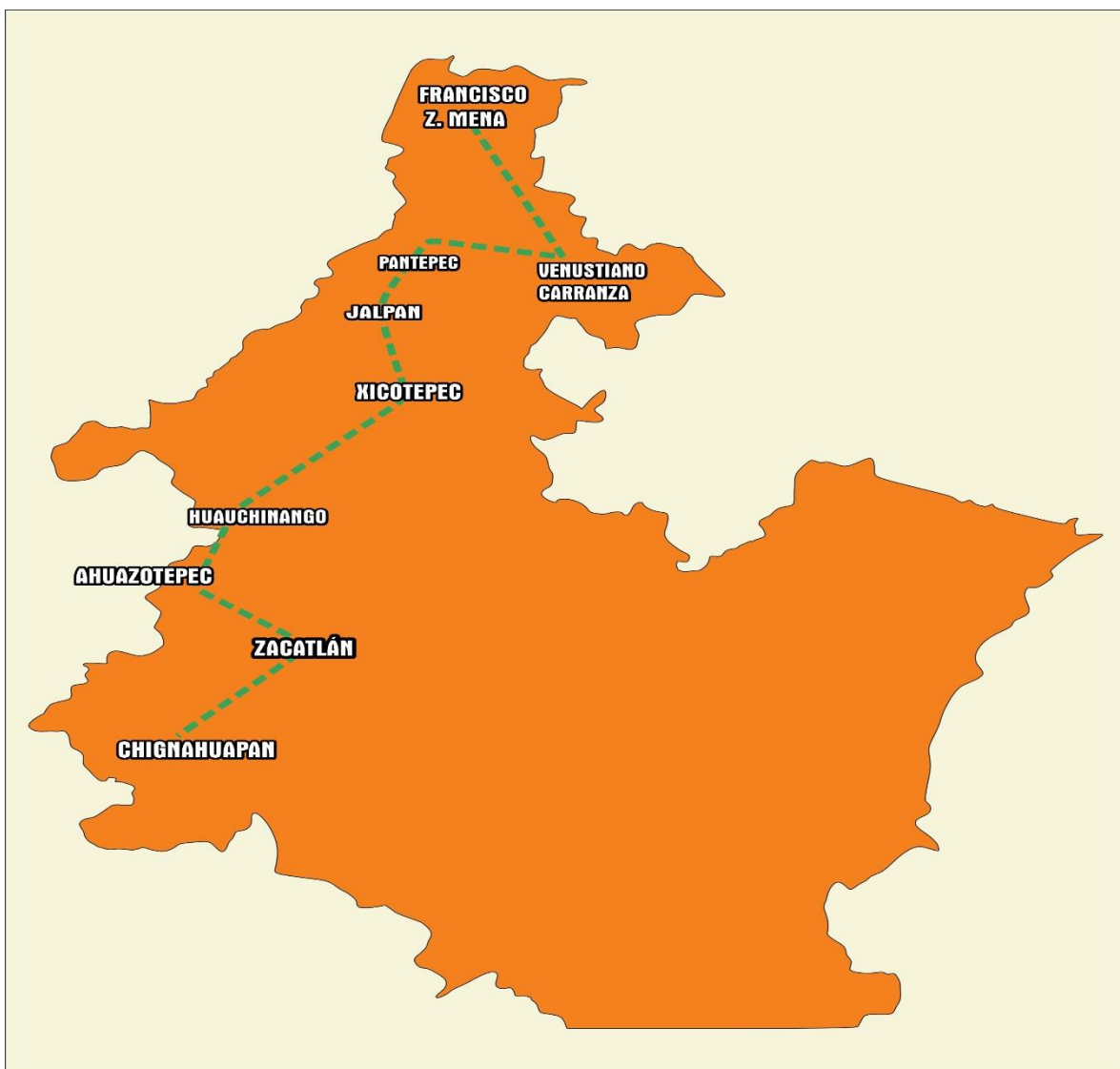
Hechas nuestras introducciones, damos la bienvenida a conocer nuestra tradición culinaria.

RECETAS POR RUTA

RUTA 1

Imagen No. 1

Estado de Puebla



Ruta 1

Chignahuapan, Zacatlán, Ahuazotepec Huauchinango, Xicotepec, Jalpan, Pantepec, Venustiano Carranza, Francisco Z. Mena

Chignahuapan



Zacatlán



Ahuazotepec



Huachinango



Xicotepec



Jalpan



Pantepec



Venustiano Carranza



Francisco Z. Mena



Recetas típicas de Chignahuapan...

Barbacoa de hoyo

Modo de elaboración

1. Se hace un hoyo en la tierra.
2. Este hoyo se calienta poniendo en su interior madera encendida. Una vez caliente el hoyo, se pone en la parte más profunda del hoyo una cacerola.
3. Esta cacerola tiene por objeto almacenar el jugo del cordero cuando se cueza.
4. Se colocan unas hojas de maguey, que cubran las paredes del hoyo.
5. Colocar la carne que también se cubre con hojas de maguey.
6. Colocar una cubierta sobre el hoyo y echar tierra sobre la cubierta. Hay que cerrar "el horno" para que el borrego se ase lentamente. Dura unas 6 o incluso 8 horas.
7. Se abre el horno, se saca la carne y el jugo de la carne que se depositó en la olla.
8. A ese jugo se le puede agregar arroz, garbanzos y chile. También es típico acompañar esta barbacoa con una buena salsa picante, cebolla y limón.



Foto tomada por: Luchita Trejo

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Luchita Trejo

Pollo al pulque

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kg de pollo
10 papas en cuadros
20 cebollas cambray limpias (sin hojas)
4 jitomates
4 xoconoxtles pelados
1 raja de canela
4 pimientas de bola
2 clavos
1.5 litros de pulque
Ajo
½ kg de cebolla
Sal al gusto
Manteca de cerdo

Modo de preparación

1. Ponga a hervir el pollo con ajo, cebolla y sal.
2. En la licuadora licue los jitomates junto con la cebolla, el xoconoxtle, ajo, clavos y pimienta.
3. Escurre el pollo y ponlo en una cacerola, sofríe con la manteca, agrega las papas y las cebollas cambray.
4. Posteriormente agrega el pulque y deje hervir. Agregue sal al gusto.



Tomado de: <https://barroaprobado.org/pollo-al-pulque-rosa-adame/>

Localidad: San Antonio Matlahuacales, Chignahuapan. Aportación: Sra. Marisol Arroyo

Tlacoyos ahogados

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

3 kilos de masa de maíz
Masa de alverjón
Manteca de puerco
Sal
Salsa verde o roja
Cebolla y cilantro finamente picado
Queso fresco rayado o queso añejo

Modo de preparación

1. Amase con agua y sal la masa de maíz.
2. A la masa del alverjón agregue manteca y sal.
3. Con la palma de la mano haga una especie de tortilla pequeña, en el centro rellene de alverjón, cierre y ponga a cocer a fuego lento en un comal.
4. Posteriormente en la salsa aguada de su preferencia, sumerja los tlacoyos y sirva.
5. Agregue al gusto el cilantro, cebolla y queso.



Foto tomada por: Josefa Cerón Torres

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Josefa Cerón Torres

Costillas en pipián

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kg de costilla de cerdo en trozos
½ kg de tomates verdes pelados
5 chiles serranos
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
100 g de pepita
2 ramitas de cilantro
1 hoja de aguacate
Sal y pimienta al gusto
Manteca

Modo de preparación

1. En una olla ponga las costillas a hervir hasta que estas estén cocidas, hierva con ajo, cebolla y sal.

Para la salsa:

2. En la licuadora muele los tomates, chiles, cebolla, ajo, sal cilantro, hoja de aguacate, pimienta y pepita.

3. En una cacerola agregue manteca y ponga las costillas a freír, posteriormente agregue la mezcla previamente licuada. Deje hervir y agregue sal al gusto.



Foto tomada por: Patricia Pineda

Gorditas de frijol

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kg de masa de maíz
2 tazas de frijoles refritos
Cilantro lavado y picado
Cebolla picada finamente
Queso rallado (fresco, añejo o panela)
Manteca
Salsa de su preferencia

Modo de preparación

1. Tome una pequeña cantidad de masa y trate de extender a lo largo de la palma de las manos para posteriormente colocar una cucharada de frijol al centro. cierre de modo que el frijol quede totalmente cubierto, dando la forma redonda.
2. En un sartén caliente la manteca y sumerja las gorditas hasta que estas estén cocidas.
3. Escorra y prepare con cilantro, cebolla, salsa y queso.



Tomado de: <http://www.comidamexicana.com/recetas/item/1060/gorditas-de-frijol>

Localidad: San Antonio Matlahuacales, Chignahuapan. Aportación: Sra. Julia Vázquez

Mole

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

50 g de chile pasilla
100 g chile mulato
100 g de chile ancho
50 g de Almendras
2 cucharadas soperas de ajonjolí
1 plátano macho en trozos
250 g de pasas (uva)
400 g de panela
300 g de chocolate azucarado en trozo
Media taza de azúcar
Sal al gusto
Aceite al gusto

Modo de preparación

1. Desvene los chiles y posteriormente en un sartén ponga un poco de aceite y comienza a freír todos los ingredientes mencionados, excepto el chocolate y la panela.
2. En un sartén coloque un poco de aceite y agregue la panela y el chocolate hasta fundir, posteriormente agregue la mezcla de la licuadora, incorpore muy bien los ingredientes. Mueva hasta que este hierva por 5 minutos.
3. Una vez listo puede ser acompañado con piezas de pollo o guajolote.



Tomado de: <https://elgourmet.com/receta/mole-poblano-cuetzalteco-por-alfonsina-salas-cuetzalan>

Localidad: San José Atzintlimeya, Chignahuapan. Aportación: Sra. Alma Cuevas

Mixiote de pollo

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kilos de pierna y muslo de pollo
1 kg de tomates pelados
10 chiles guajillos grandes
3 dientes de ajo
1 cebolla mediana
Sal al gusto
½ cucharadita de cominos
10 hojas de aguacate
10 hojas grandes de epazote
Papel aluminio u hojas de penca de maguey

Modo de preparación

1. Muela en la licuadora el tomate, los chiles guajillo previamente hervidos y desvenados, los dientes de ajo, cebolla, cominos, las hojas de aguacate, la sal y el epazote, moler hasta obtener una consistencia espesa.
2. Coloque el pollo dentro de la mezcla para dejar aproximadamente 10 minutos marinando dentro de ella.
3. En el papel aluminio o en la hoja de penca de maguey coloque una pieza de pollo con suficiente mezcla de la salsa y cierre.
4. Coloque dentro de una vaporera y cueza durante unos 50 minutos aproximadamente.



Foto tomada por: Patricia Hernández

Localidad: San Antonio Matlahuacales, Chignahuapan. Aportación: Sra. Patricia Hernández

Hongos “panzas”

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kg de hongos limpios en cuadritos.

1 ramilla de epazote

2 dientes de ajo grandes

Cebolla fileteada

Aceite

Sal

Modo de preparación

1. En un sartén se coloca un poco de aceite con cebolla fileteada. Se agregan los hongos y el epazote y sal al gusto.

2. Ya estando cocidos se pueden comer en una quesadilla con quesillo



Tomado de: <https://queapetito.com/receta-quesadillas-champinones-queso/>

Localidad: San José Atzintlimeya, Chignahuapan. Aportación: Sra. Olivia Cárdenas

Mixiote de cerdo

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kg de lomo de cerdo en trozos.
125 g de chile guajillo
125 g de chile ancho
2 cdas de orégano
1 pizca de cominos
1 cebolla
10 dientes de ajo
1 ½ cucharada de vinagre
Aceite
10 nopales en cuadritos
Hojas de laurel
Mantequilla (la necesaria)
Papel para mixiotes
Agua (la necesaria)

Modo de preparación

1. Desvene los chiles y tuéstelos en un comal, sumérjalos en agua caliente.
2. Una vez que los chiles estén blandos, licue junto con la cebolla, orégano, cominos, ajos, vinagre, hojas de laurel y el aceite. Estando lista esta mezcla incorpore la carne para que esta pueda marinar mínimo dos horas, agregue los nopales y mezcle nuevamente.
3. En las hojas para el mixiote agregue una o dos piezas de carne y un poco de mantequilla. Ciérrela hoja perfectamente, de modo a que no se escurra ningún líquido.
4. Ponga en una vaporera con suficiente agua a hervir aproximadamente dos horas



Tomado de: <https://cookpad.com/mx/buscar/mixiotes>

Localidad: Estados Unidos, Chignahuapan. Aportación: Sra. Vicenta Ortega

Esquites asados

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

20 elotes desgranados
1 cebolla grande fileteada
5 chiles serranos fileteados
1 ajo fileteado
1 rama de epazote
Manteca de puerco al gusto
Sal al gusto

Modo de preparación

1. En una cacerola coloca la manteca, agrega la cebolla, el ajo y los chiles, sofría por unos minutos.
2. Agregue los granos de maíz, y el epazote. Póngale sal al gusto.
3. Deje cocer por 20 minutos sin dejar de homogeneizar



Tomado de: <https://www.youtube.com/watch?v=px7z-fWd0qU>

Localidad: Chignahuapan. Aportación: Sra. María Pérez

Chapulines

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

4 tazas de chapulines

¼ de taza de cal blanca

2 cucharadas de aceite

1 guindilla fileteada

Tortillas de maíz recién hechas

Sal al gusto

Modo de preparación

1. Deje remojando los chapulines durante cuatro horas aproximadamente en agua con cal, posteriormente escurra y agregue nuevamente agua limpia, pero sin cal, deje remojando una hora más.
2. Escurra perfectamente. En una cacerola coloque el aceite y agregue la guindilla (chiles) fileteada, posteriormente agregue los chapulines.
3. Estos deben quedar dorados. Agregue sal al gusto. Finalmente acompañe de unas tortillas de maíz recién hechas y si así lo prefiere una salsa de molcajete.



Tomado de: <https://cambiodigital.com.mx/mosno.php?nota=431519>

Nota: Guindilla: pimiento alargado, pequeño y rojo que pica mucho; generalmente usado como condimento.

Localidad: Chignahuapan. Aportación: Sra. Alejandra Ruiz Cruz

Salsa verde de tomate

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

10 tomates verdes

4 chiles verdes serranos

Sal al gusto

2 rodajas de cebolla

1 diente de ajo mediano.

Modo de preparación

1. Pele los tomates y lávelos junto con los chiles.
2. En un comal ase los tomates, chiles, cebolla y ajo.
3. Posteriormente, en un molcajete, muela el ajo la cebolla. Agregue los chiles, los tomates y sal al gusto.



Foto tomada por: Juana Rivera

Localidad: San Antonio Matlahuacales, Chignahuapan Aportación: Sra. Alejandra Ortega

Atole de maíz blanco

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

3 litros de agua

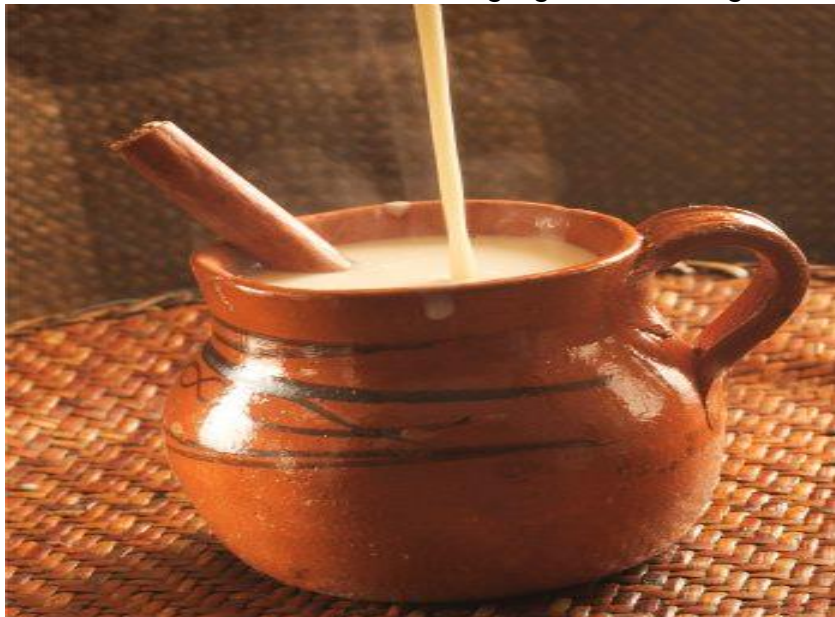
¼ kg de masa de nixtamal

2 rajas de canela

Azúcar al gusto

Modo de preparación

1. La masa de nixtamal se disuelve en agua hasta formar una mezcla espesa; esto a temperatura ambiente.
2. Se ponen a hervir los tres litros de agua.
3. Cuando el agua está hirviendo se le agrega la mezcla de la masa junto con las rajas de canela, no dejar de mover.
4. Agregar azúcar al gusto



Tomado de: <http://www.recetasnuestras.com/atole-de-masa-210.php>

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Lidia Cruz Pérez

Atole de pinole

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

- 1 taza de pinole (maiz tostado y molido con azúcar o panela)
- 2 litros de leche de vaca
- 2 piezas de panela.
- 1 raja de canela
- ½ litro de agua

Modo de preparación

1. En una olla ponga a hervir el medio litro de agua.
2. Cuando el agua ya esté en un punto de hervor, agregue la los dos litros de leche y la taza de pinole.
3. Mueva todo el tiempo para evitar que este se pegue.
- 4.- Cuando ya se encuentre hirviendo agregue las dos piezas de panela y la raja de canela.



Tomado de: <https://matadornetwork.com/es/todo-sobre-el-atole-mexicano/>

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Ofelia Rosas Barrios

Champurrado

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

3 litros de agua

1 raja de canela

2 piezas de piloncillo

2 tazas de masa de nixtamal

200 g de chocolate azucarado en trozo

Modo de preparación

1.-En una olla ponga a hervir los tres litros de agua.

2. Cuando el agua ya esté en un punto de hervor agregue la raja de canela junto con el piloncillo y deje hervir hasta que este se disuelva.

3. Posteriormente agregue las dos tazas de masa y mueva hasta que se disuelva, esto evitara que la masa se pegue en el fondo de la olla.

4.- Cuando ya se encuentre hirviendo agregue el chocolate y mueve por unos minutos más.



Foto tomada por: Guadalupe Sánchez Pérez

Nota: Puede utilizar masa nixtamalizada de maíz negro en lugar de blanco para un mejor sabor.

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Guadalupe Sánchez Pérez

Camote dulce

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

- 4 camotes grandes
- 1 lata de piña en almíbar
- 1 barra de mantequilla
- 1 cucharada de harina de trigo

Modo de preparación

1. Hierva los camotes con suficiente agua, cuando ya estén cocidos retire la cascara y corte en rebanadas.
2. Ponga mantequilla en un molde y acomode una capa de camote, encima una capa de piña y finalmente una capa de mantequilla; repita hasta terminar con los camotes.
3. En otro recipiente derrita la mantequilla restante y mezcle con la harina hasta formar una pasta, agregue el jugo de las piñas en almíbar mezclando nuevamente. Caliente a fuego medio hasta que hierva y posteriormente agregue sobre los camotes.
4. Hornee durante 30 min a 180° hasta que se absorba los ingredientes.



Tomado de: <https://en-yucatan.com.mx/yucatan/comida-yucateca/dulce-de-camote/>

Localidad: San Antonio Matlahuacales, Chignahuapan Aportación: Sra. Alejandra Ortega

Pan con queso

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kg de harina de trigo
200 g de manteca de puerco
40 g de levadura
200 g de huevos
200 g de azúcar
20 g de sal
350 ml de agua
600 g de requesón
50 g de ajonjolí



Foto tomada por: Proporcionada por panadería Chignahuapan

Modo de preparación

1. En un recipiente bata la harina, sal, azúcar, huevo, levadura y agua hasta incorporación total.
2. Posteriormente, agregue la manteca de puerco; continúe batiendo hasta formar una masa homogénea.
3. Deje reposar la masa a temperatura ambiente por 30 minutos.
4. Corte piezas de 150 gr aprox. cada una. Con la ayuda de un rodillo y un poco de harina haga ruedas delgadas. En una charola engrasada, coloque las rueditas, encima de ellas el requesón y posteriormente otra rueda, de modo a que el requesón quede totalmente cubierto. Deje fermentar por 25 minutos.
5. Posteriormente barnice con huevo y espolvoree ajonjolí. Hornee a 160°C por 18 minutos.

Nota: Todos los panes que se consumen en Chignahuapan llevan un procedimiento similar a este; aunque algunas veces con ingredientes diferentes.

Localidad: Chignahuapan. Aportación: Panadería Chignahuapan

Tlaxcales

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

½ kg de granos de maíz que estén en un punto intermedio de madurez

1 cucharadita cafetera de canela en polvo.

Pulpa de 5 guayabas

3 huevos

¼ de kg de crema de vaca

Una pizca de bicarbonato

Azúcar al gusto

¼ de kg de queso panela

Modo de preparación

1. Muela los granos de maíz en el molino.
2. Lave y pique las guayabas; muélaslas en la licuadora. Agregue esta mezcla al elote molido junto con la canela, el azúcar, crema, carbonato y huevo. Incorpore todos estos ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Moldee con sus manos como si fuera un tlacoyo, incorporando en el centro el queso panela, para posteriormente cocer al calor del comal.



Foto tomada por: María Pérez

Localidad: San José Atzintlimeya, Chignahuapan. Aportación: Sra. María Pérez

Pan de elote

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

½ kg de maíz tierno desgranado.
2 tazas de harina de trigo
1 taza de harina para hot cakes
2 tazas de leche
3 huevos
1 taza de aceite
Mantequilla

Modo de preparación

1. Coloque en la licuadora los granos de maíz y licue poco a poco con un poco de leche.
2. Coloque en un recipiente amplio las dos harinas previamente cernidas junto con los huevos y la leche. De poco a poco vaya incorporando la mezcla del maíz molido y el aceite.
3. Con la mantequilla se cubre el interior de todas las caras del molde.
4. Vierta la mezcla dentro del molde.
5. Con el horno previamente calentado a 180° se introduce el molde dentro de él, durante aproximadamente 40 minutos.



Tomado de: <https://recetasdemama.com.mx/content/receta-pan-elote-torta-elote/>

Localidad: San José Atzintlimeya, Chignahuapan. Aportación: Sra. Verónica Cruz

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

½ de maíz negro o rojo

Azúcar al gusto

Panela rayada

Pinole

Modo de preparación

1. En un comal preferentemente de barro, se tuesta el maíz de modo a que se pueda tronar fácilmente.

2. Ya que se encuentre bien tostado, agregue azúcar al gusto, la panela previamente rayada y muélalo en un molino en seco.



Tomado de: <https://www.cuarta.mx/2019/02/28/pinole-un-superalimento-mexicano/>

Localidad: San José Atzintlimeya, Chignahuapan Aportación: Sra. María Pérez

Jamoncillo de pepita

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 litro de leche entera

3 tazas con azúcar

1 gota de colorante vegetal rojo
líquido

1/2 taza (50 gramos) de pepitas
de calabaza tostada y peladas.

Modo de preparación

1. Deje remojar las pepitas en agua durante toda la noche para poder desprender la cascarilla verde; escurra y séquelas frotando con un paño y la cascarilla se desprenderá muy fácilmente.

2. Muela las pepitas con media taza de leche hasta obtener una mezcla muy fina.

3. Ponga a hervir el resto de la leche con el azúcar, cuando espese, retírela del fuego; añada la pepita molida, mezcle bien y vuelva a poner al fuego, moviendo con una cuchara de madera.

4. Bata la pasta y forme dos bolas una de ellas más pequeña que la otra y a ésta añádale el colorante. Una las dos bolas y extiende con un rodillo dándole forma de rectángulo. Déjela secar unas horas antes de cortar



Tomado de: reynolds.com.mx/recetas-de-postres/sin-categoria/como-preparar-jamoncillo-dulce/

Nota: El mismo procedimiento se puede utilizar para la elaboración de jamoncillo de nuez, sin poner el colorante y sustituyendo las pepitas por nueces.

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Rosalina Cruz Hernández

Chilacayote en dulce

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

1 Chilacayote (grande o mediano)

4 piezas de panela.

1 raja de canela

Modo de preparación

1. En una olla ponga agua a calentar.
2. Corte el chilacayote en pedazos pequeños.
3. Agregue a la olla con agua los pedazos de chilacayote, deje hervir.
4. Cuando este casi por cocerse agregue la panela y la raja de canela.



Foto tomada por: Nicolasa Romero Sánchez

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Nicolasa Romero Sánchez

Merengues de pulque

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

- 5 claras de huevo
- 5 cucharadas soperas de pulque
- 1 taza de azúcar
- 1 trocito de mantequilla
- 1 cucharadita de colorante vegetal rojo

Modo de preparación

1. Bata las claras junto con el pulque hasta que estén en su punto.
2. Añada el azúcar y una cucharadita de colorante, sin dejar de batir.
3. Engrase ligeramente una charola para hornear
4. Con un embudo vaya formando los merengues, espolvoree con grageas y hornear por 40 minutos.



Tomado de: <https://w3cook.com/la-importancia-de-un-buen-merengue-en-la-reposteria/>

Piña cristalizada

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

1 piña madura

3 tazas de azúcar refinada

1 litro de agua

Modo de preparación

1. Pele y descorazone la piña; perfectamente. Corte en rebanadas gruesas.
2. En un recipiente ponga el agua a hervir, coloque las rebanadas de piña y agregue el azúcar. Deje hervir durante 10 minutos.
3. Retire del fuego y coloque en un recipiente de cristal para dejar macerando durante 24 horas. La piña debe absorber el almíbar para cristalizarse.
4. Deje secar completamente todo el almíbar.



Foto tomada por: Lourdes Pérez

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Lourdes Pérez

Alegría de amaranto

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

150 g de semilla de amaranto horneado.

5 cucharadas de pasas, nueces, pepitas

y/o cacahuates

500 g de piloncillo

½ taza de miel

5 cucharadas de agua

Modo de preparación

1. Forre un molde rectangular con papel encerado.

2. Tueste el amaranto en un sartén a fuego medio, durante 10 minutos o hasta que se dore parejo, para ello, mueva constantemente y deje enfriar. Repite la operación con las nueces y las pepitas.

3. Mezcle en un tazón el amaranto, nueces, pepitas y las pasas en un solo recipiente.

4. Coloca el piloncillo en una cacerola junto con la miel y el agua. Cueza a fuego lento hasta conseguir un jarabe sin grumos. Retire del fuego y deja enfriar por 10 minutos.

5. Agregue el jarabe al amaranto, mezcla perfectamente y con la ayuda de un molde redondo dar la forma deseada, para después colocarla en el molde rectangular. Deje secar por una hora y media.



Tomado de: <https://www.cocinadelirante.com/receta/bebida/bebida-de-amaranto>

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Elia Pérez Cruz

Dulce de leche con nuez

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

2 tazas de leche de vaca

2 tazas de azúcar

1 vaina de vainilla

1 pizca de bicarbonato

Nueces para decorar

Modo de preparación

1. En un recipiente ponga la leche a hervir a fuego medio, agregue el azúcar, la vaina raspada y partida por la mitad y la pizca de bicarbonato.
2. Al espesar se formará una clase de masa o bola suave. Amase perfectamente, forme bolitas pequeñas, aplane con una cuchara y coloque una nuez al centro de esta. Por último, deje enfriar.



Tomado de: <https://www.pinterest.com.mx/pin/438256607467777164/>

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Lourdes Pérez

Manzanas al horno

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

8 manzanas

10 cucharadas cafeteras de miel.

2 rajitas de canela

8 cuadritos de margarina

Modo de preparación

1. Lave las manzanas y quíteles el centro sin perforarlas completamente.
2. Colóquelas en un refractario y poner un poco de miel, una raja de canela y rellene con un trocito de margarina.
3. Hornee por 20 minutos a fuego bajo y sirva con crema batida al gusto.



Tomado de: <https://recetasamericanas.com/2012/10/23/manzanas-al-horno/>

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Gloria Cruz Sánchez

Durazno merengado

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

3 docenas duraznos

5 claras de huevo

1 taza de azúcar

10 cucharaditas de miel.

1 cucharadita de ralladura de un limón

Modo de preparación

1. Pele y pique los duraznos y aparte media taza.
2. Bata las claras a punto de turrón y añada la ralladura de limón y el azúcar poco a poco.
3. Coloque en un refractario los duraznos con miel y encima el merengue. Decore con trocitos de duraznos, hornee unos minutos para que dore el merengue.



Tomado de: <https://cerotacc.com/postres-sin-gluten-para-compartir-y-regalar-en-el-dia-del-amigo/>

Localidad: Chignahuapan Puebla Aportación: Sra. Norma Vázquez Amador

Flan de cacahuete

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

½ taza de cacahuates sin sal, pelados y molidos

2 tazas de leche condensada

6 huevos

1 taza de azúcar

Modo de preparación

1. Derrita el azúcar en el fuego hasta que tome un color dorado.
2. Forre con ella las paredes y el fondo de un molde.
3. Licue el cacahuete y los huevos con la leche. Tape con papel aluminio.
4. Ponga a bañomaría en el horno por una hora a 160°C.



Foto tomada por: Elia Pérez Cruz

Localidad: Chignahuapan Puebla. Aportación: Sra. Elia Pérez Cruz

Neutle

El lugar donde se elabora el pulque recibe el nombre de tinacal, ahí cuentan con grandes tinas que son parecidas a los barriles. En esas tinas se deposita el aguamiel, que es el jugo que se extrae del maguey.

Cada día se raspa el maguey dos veces, una por la mañana y otra por la tarde; el tlachiquero es quien efectúa esta labor.

El aguamiel que se agrega a las tinas fermenta y genera el pulque.



Foto tomada por: Concepción Barrera

Nota: En algún caso el pulque es curado con alguna fruta o refresco.

Localidad: Chignahuapan, Puebla. Aportación: Sra. Concepción Barrera

Recetas típicas de Zacatlán...

Tortitas de palmos con huevo (quiote)

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kilo de palmos de maguey

(limpios)

½ cebolla

1 kg de huevo

Aceite

Sal al gusto

Modo de preparación

1. Ponga a hervir los palmos, agregue la media cebolla y sal al gusto.
2. Escorra los palmos y déjelos enfriar.
3. En un bowl bata los huevos con un poco de sal y agregue los palmos previamente escurridos.
4. Coloque un sartén al fuego con suficiente aceite, posteriormente comience a freír la mezcla, dándoles forma circular.
5. Acompañe con una salsa de molcajete.



Foto proporcionada por: Piedad Hernández Rosas

Nota: Los magueyes florecen una sola vez en su vida, cuando tienen aproximadamente 15 años de edad. El nacimiento de esta flor amarilla no es más que el anuncio de su muerte.

Significado: La flor de maguey, gualumbo o quiote (del nahuatl: quiotl, tallo o brote)

Localidad: Otlatlán, Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Piedad Hernández Rosas

Salsa con rellena

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1kg Tripa de carne de puerco

4 Chiles verdes

15 tomates

Cebolla al gusto

1 diente de ajo

Modo de preparación

1. Ponga a hervir la rellena rebanada; saque y escurra. Posteriormente, deposítela en un sartén con aceite caliente y fría la rellena con sal al gusto.

2. Muela los chiles con ajo y cebolla en un molcajete.

3. Ponga a tostar la salsa con aceite.

4. Agregue la rellena a la salsa ya tostada.



Tomado de: <http://blogparrillero.blogspot.com/2007/03/la-mejor-morcilla-del-mundo.html>

Localidad: San Miguel Tenango, Zacatlán. Aportación: Sra. Lucrecia García Ramos

Xolostle de alverjón

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

- 1 kg de alverjón seco
- 3 chipotles secos
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 2 ramas de epazote.
- ¼ kg de hongos (Xolostle)
- Cebolla al gusto
- 1 diente de ajo

Modo de preparación

1. Ponga a tostar el alverjón, hasta que cambie de color.
2. Fría el alverjón tostado con ajo y cebolla.
3. Por otro lado muele los chipotles y agregue Knorr suiza.
4. Agregue la salsa de chipotle al alverjón, al primer hervor agregue el epazote.
5. Finalmente agregue los hongos (xolostle), mover hasta su cocción.



Foto tomada por: Lucrecia García Ramos

Localidad: San Miguel Tenango, Zacatlán Aportación: Sra. Lucrecia García Ramos

Memelitas picadas con salpicón

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1kg de masa de nixtamal.
4 chiles verdes
½ kg de tomates pelados
250g de queso añejo
2 ramas de epazote picado finamente
Manteca de cerdo al gusto
Cebolla al gusto
1kg de carne cocida y deshebrada
1 diente de ajo

Modo de preparación

Para las memelitas:

1. Preparar la masa con agua.
2. Hacer bolitas de masa y elaborar las gorditas de maíz a mano.
3. Coser en un comal de barro las gorditas de maíz.
4. Picar las gorditas y agregar manteca.

Para la salsa:

5. Tueste los tomates y chiles en un comal, posteriormente en el molcajete muela un ajo con sal y seguido de esto, muela los chiles y los tomates.
6. Agregue la salsa, la carne deshebrada, epazote, queso al salpicón (carne).



Tomado de: <https://www.pinterest.com.mx/pin/487866572110018597/>

Nota: Puede acompañarse de jitomate y cebolla morada.

Localidad: San Miguel Tenango, Zacatlán Aportación: Sra. Doraluz Cuapio Pérez

Vaca guisada

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1kg de pulpa de vaca
2 cucharaditas de manteca
½ de kg de jamón picado en cuadros pequeños
1/4 de kg cebolla finamente picada
1 diente de ajo entero
3 ramas de perejil finamente picado
250 ml de agua
3 clavos de olor.
1 raja de canela
½ bolillo frito

Modo de preparación

1. Parta en rebanadas la pulpa de vaca y se pone en una cacerola con manteca.
2. Agregue jamón, cebolla, ajo y perejil picado.
3. Ponga a freír la mezcla.
4. Agregue el agua, clavo, canela y rebanadas de pan frito para que la salsa espese y cocer a fuego lento por 30 minutos.



Tomado de: <https://www.cocinadominicana.com/537/carne-res-guisada.html>

Localidad: San Miguel Tenango, Zacatlán **Aportación:** Sra. Teresa Torres Escamilla

Quelites a la mexicana

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1/2 kg de quelites
3 jitomates picado finamente
1 cebolla grande picada finamente
2 dientes de ajo enteros
4 chiles poblanos.
1 pizca de bicarbonato.
Una cucharadita de aceite para
freír.
Sal al gusto.

Modo de preparación

1. Limpie y lave los quelites; cuézalos en poca agua con el bicarbonato y después de que estén listos escúrralos bien.
2. Ase, pele y desvene los chiles; cortándolo en rajas.
3. Fría con el aceite estos últimos ingredientes y, posteriormente, incorpore los quelites previamente escurridos, agregue sal al gusto.



Tomado de: <https://www.youtube.com/watch?v=hLJI1S5vHHo>

Nota: Solo hay quelites en la época en que hay sembradío de maíz (de julio a septiembre)

Significado: Del náhuatl "quilitli", que designa a las hierbas de follaje comestible, cuando aún son tiernas.

Localidad: Zacatlán Puebla. Aportación: Sra. Gerenarda Cuevas Ocampo

Salsa de chinicuiles

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

60 gusanos chinicuiles

2 xoconostle

3 chiles pasilla

½ cebolla

1 diente de ajo

3 chiles anchos

3 jitomates

30 ml aceite

1 cucharada de vinagre

Sal al gusto

Modo de preparación

1. En un sartén con aceite muy caliente, freír los chinicuiles hasta que tomen una textura crujiente.

2. En un comal aparte, se asan los chiles (chile ancho y pasilla), los jitomates y los xoconostles (ya pelados) cuidando que no se quemen.

3. En un molcajete, de preferencia, agregue la cebolla, los jitomates asados, los xoconostles, los chiles asados y el ajo.

Sirva en un recipiente o cazuela de barro.

4. Después agregue los chinicuiles con todo y aceite donde fueron fritos

5. Agregue un poco de vinagre, agregue sal al gusto y mezcle bien.



Tomado de: <https://adamwiseman.photoshelter.com/image/I0000u9DahgMsYJ>

Nota: Solo hay chinicuiles en temporada de julio a noviembre, principalmente en épocas de lluvia.

Significado: El nombre de *chinicuile* o *chilocuil* viene del náhuatl *chilocuilin*, "gusano de chile".

El *Xoconostle* es un fruto proveniente de la nopalera; es muy similar a la tuna en color y forma, sin embargo, éste presenta un sabor ácido o amargo.

Localidad: Zacatlán Puebla. Aportación: Sra. Gerenerda Cuevas Ocampo

Tamales pintos

(Porción para 8 personas)

Ingredientes :

½ kilo de frijol tierno

1 kilo de masa de nixtamal

1 cucharada de polvo para hornear

½ cucharada de carbonato

2 manojos de hojas de xkijit

Medio ¼ de manteca de cerdo.

Sal al gusto

Modo de preparación

1. Se lavan los frijoles tiernos y se revuelven con la masa; luego se incorpora la manteca, el royal, el carbonato y sal al gusto.

2. Cuando todos los ingredientes están bien revueltos, el amasijo, en porciones, se pone sobre las hojas de skjit y se envuelve formando triángulos.

3. Los tamales se ponen a cocer al vapor más o menos dos horas; cuando las hojas de xkijit comienzan a oler, es que ya están listos.



foto tomada por: Carmen Lechuga Ramírez

Nota: También se pueden elaborar tamales de habas y alverjón.

Significado: Xkijit son hojas de la milpa antes de jilotear (antes de que nazca el elote en la milpa), utilizadas para envolver los tamales.

Localidad: Zacatlán Puebla. Aportación: Sra. Carmen Lechuga Ramírez

Sopa de flor de calabaza

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kg de flor de calabaza
4 chiles poblanos grandes
3 elotes grandes
5 tazas de caldo de pollo
½ cebolla picada
3 dientes de ajo picados
1 rama de epazote
1 cucharadita de aceite para freír
Sal al gusto

Modo de preparación

1. Desgrane los elotes y cuézalos en una taza con agua y sal.
2. Tueste, sude, limpie y desvene los chiles; pártalos en rajitas.
3. Limpie, lave y pique las flores; frías con ajo y cebolla unos 5 minutos
4. Fría las rajitas, machaque ligeramente y agregue las flores de calabaza, el epazote, los granos de elote, el agua en que se coció y 5 tazas de caldo de pollo; deje hervir 5 minutos más y sirva.



Tomado de: <https://www.turimexico.com/receta-sopa-flor-calabaza-2/>

Localidad: San Miguel Tenango, Zacatlán. Aportación: Sra. Salustia Cruz Torres

Sopa de guía de calabaza

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

5 manojos de guías de calabaza

1 diente de ajo

2 litro de agua

Sal al gusto

Modo de preparación

1. La guía de calabaza se escoge tierna, se pelan de la guía los “resortitos”.
2. Se quiebra y se le arrancan las “tiritas” que están en la orilla para quitarle así lo fibroso.
3. Se pone a hervir con un litro de agua, un diente de ajo y sal, se sirve como sopa.



Tomado de: <http://losgastronautas.com/sopa-de-guias/>

Nota: Las hojas tiernas se aprovechan como verdura y como quelite. Se le puede agregar diferentes verduras como elotes y flor de calabaza.

Significado: Tallos tiernos o puntas de las ramas de diversas plantas como la calabaza y el chayote.

Localidad: San Miguel Tenango, Zacatlán. Aportación: Sra. Juana Ruiz Maldonado

Huauzontle capeado

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

400 gr de huauzontle limpios.

½ litro de agua

400 gr de queso de cabra en trozos

4 huevos batidos

300 ml de aceite

Salsa al gusto

Sal al gusto

Modo de preparación

1. Limpie los huauzontles y hervir en agua con sal al gusto.
2. Exprima los huauzontles y mezcle con queso y huevo.
3. Haga las tortitas, posteriormente fría en un sartén con aceite caliente.
4. Se puede acompañar con salsa de su preferencia o caldillo de jitomate.



Foto tomada por: Lucrecia García Ramos

Nota: El huauzontle contiene saponinas, sustancias que le brindan un sabor ligeramente amargo

Significado: El término *huauhtzontli* proviene del náhuatl, *huauhtli*, bledo y *tzontli*, cabello, es decir, cabello o maleza del bledo, nombre que deriva de su forma ramificada.

Localidad: San Miguel Tenango, Zacatlán. Aportación: Sra. Lucrecia García Ramos

Muéganos de aguardiente

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

½ kg de harina.

15 yemas de huevo

Media taza de infusión de anís

Media taza de aguardiente

Modo de preparación

1. Revuelva todos los ingredientes.
2. Amase la mezcla golpeándola en un metate hasta que se desprege de él.
3. Haga meclapiles delgados y se ponen a cocer a fuego lento.
4. Prepare un cazo con media taza de azúcar, panela blanca, miel virgen y se mezcla
5. Cubra los meclapiles en la mezcla y deje escurrir el exceso.



Tomado de: <https://tipsparatuviaje.com/dulces->

Localidad: San Miguel Tenango, Zacatlán. Aportación: Sra. Lucrecia García Ramos

Banderillas de manzana

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

Pasta de hojaldre

2 cucharadas de almendra molida

3 cucharadas de azúcar

30 gr de mantequilla

3 manzanas

Canela en polvo

100 g de pasas

1 yema de huevo

Azúcar glass

Modo de preparación

1. Pele las manzanas, corte en cuadros y coloque en un recipiente.
2. Añada dos cucharadas de almendra molida, tres cucharadas de azúcar, mantequilla fundida y canela en polvo.
3. Añada las pasas.
4. Coloque la masa de hojaldre en la bandeja del horno, reparta la mezcla en la masa y cierre la masa.
5. Ponga a hornear a 170° unos 40 minutos.
6. Espolvoree el azúcar glass por encima.



Foto tomada por: Leonor García Atempa

Localidad: San Miguel Tenango, Zacatlán. Aportación: Sra. Leonor García Atempa.

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

1 kg de maíz blanco

½ kg de panela

1 raja de canela

1 ½ cucharada sopera de cal

Bichos

Modo de preparación

1. En una olla con agua y cal ponga a hervir el cuartillo de maíz.
2. Una vez que el maíz esté suave, en un punto que se pueda comer, saque del fuego y lave hasta remover el pellejo.
3. En una olla con agua limpia agregue el maíz previamente limpio y ponga a hervir.
4. Por último agregue las tres piezas de panela y la raja de canela, mantenga el hervor hasta que se disuelva la panela, mover constantemente.



Foto tomada por: Ediviges Sánchez López

Localidad: Otlatlán, Zacatlán, Puebla. **Aportación:** Sra. Ediviges Sánchez López

Café con panela

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

3 litros de agua

1/3 de taza de panela

½ varita de canela

4 cucharadas soperas de café de grano.

Modo de preparación

1. En una olla mediana mezcle el agua, canela y panela, ponga a fuego lento y deje hervir hasta que se disuelva la panela, aproximadamente siete minutos.
2. Al hervir el agua agregue el café molido, apague el fuego y revuelva bien.
3. Cubra la olla y deje reposar cinco minutos, al servir pase el café por un colador.



Tomado de: <https://www.mexicoenmicocina.com/como-hacer-cafe-de-olla/>

Localidad: Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Lorenza Cruz

Atole de manzana

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

3 litros de leche entera

1 raja de canela

1 taza de masa

5 manzanas

4 cucharadas de azúcar

Modo de preparación

1. Caliente un litro de leche con la canela hasta que hierva.

2. Disuelva la masa con media taza de leche y vierta a la leche ya hervida.

3. Muela con un poco de agua, cuatro manzanas y una córtela en cubos.

4. Agregue poco a poco las manzanas molidas y el azúcar a la leche caliente, sin dejar de mover, hasta que quede ligeramente espeso.

5. Añada la manzana en cubos, mezcle y sirva caliente.



Tomado de: <https://www.cocinadelirante.com/receta/bebida/atole-de-manzana>

Localidad: Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Lucinda Cabrera

Pan de queso

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

200 g de manteca de puerco

20 g de sal

1 kg de harina de trigo

40 g de levadura

200 g de huevo

600 g de requesón

350 g de agua

200g de azúcar

Modo de preparación

1. Coloque en un recipiente harina, azúcar, sal, huevo, levadura, y revuelva por dos minutos.

2. Añada la manteca de puerco a la mezcla y continúe revolviendo hasta formar una masa.

3. Deje reposar la mezcla por 30 minutos.

4. Divida la mezcla en porciones de 150 g cada una, con ayuda de un rodillo y poca harina haga círculos delgados,

5. Coloque los círculos en una charola previamente engrasada con manteca y encima de ellos coloque el requesón y ponga otra rueda sobre el requesón hasta cubrir completamente.

6. Deje reposar 20 minutos, barnice con huevo y ponga a hornear durante 20 minutos a una temperatura de 150^a C.



Foto tomada por: Carmen Vera

Localidad: Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Carmen Vera.

Licor de menta

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 litro de aguardiente

Hojas de menta aromática

1 limón

1 kg de azúcar

½ litro de agua

Modo de preparación

1. En una garrafa añada las hierbas aromáticas, ralladura de limón y aguardiente.
2. Cierre el recipiente y deje reposar en un lugar oscuro y fresco por 15 días.
3. Ponga a hervir el agua con el azúcar por 10 minutos moviendo constantemente la mezcla.
4. Deje enfriar la mezcla y agréguela a la garrafa.
5. Posteriormente deje reposar durante 15 días más.

Pasado el tiempo embotelle la mezcla y sírvalo frío.



Foto tomada por: Claudia Huerta

Nota: Puede hacer la mezcla con diferentes tipos de hierbas aromáticas.

Localidad: Jicolapa, Zacatlán, Puebla Aportación: Sra. Claudia Huerta

Jugo de manzana

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kg de manzana de varios tipos

Endulzante natural

Modo de preparación

1. Lave bien las manzanas y retire el tallo.
Corte las manzanas en cuatro partes y retire el corazón.
2. En un procesador de alimentos, coloque las manzanas hasta lograr una mezcla homogénea.
3. Pase la mezcla por un colador muy fino, repetir este proceso para separar todo el líquido, incluyendo la pulpa para sacar todo el jugo.
4. Coloque el jugo en una olla y cocine durante una hora a fuego bajo sin hervir para eliminar impurezas.
5. Añada un toque de endulzante para quitar la acidez de la manzana.

Refrigere y sirva en tarros.



Foto tomada por: Martha Carrasco

Localidad: Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Martha Carrasco

Conserva de blueberry

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

200 g de blueberry

2 taza de azúcar morena

2 cucharadas soperas de Jugo de limón.

1 cucharada de ralladura de limón amarillo

¼ de taza de agua

1 raja de canela

Modo de preparación

1. Coloque en una olla ¼ de taza de agua y agregue la fruta.

2. Cocine por 5 minutos hasta que la fruta se rompa un poco y se haya formado una especie de almíbar púrpura.

3. Agregue la canela y el azúcar. Hierva por 5 minutos más o hasta que se concentre y forme un gel.

4. Saque del fuego y deje enfriar por completo.



Tomado de: <https://comida.uncomo.com/receta/como-hacer->

Localidad: Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Maricela Cabrera

Escabeche

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 manojo de cebollitas cambray sin raíz ni tallo

2 diente de ajo pelados y enteros

1 chile jalapeño

Sal al gusto

2 hojas de laurel

1 taza de vinagre de manzana

Modo de preparación

1. En un recipiente con agua ponga un frasco grande a hervir, escurra y seque al aire.
2. En ese mismo frasco, coloque las cebollas cambray previamente limpias.
3. Parta el chile por la mitad e introdúzcalo en el frasco, agregue los dos dientes de ajo y las hojas de laurel; vierta agua caliente y el vaso de vinagre hasta que este se cubra.
4. Tape en caliente y dejar enfriar.
5. Reposar al menos 15 días antes de su consumo.



Foto tomada por: Guadalupe Hernández

Localidad: Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Guadalupe Hernández

Chipotles al vinagre

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

15 chiles chipotles secos
2 cebollas fileteadas
4 dientes de ajo picados finamente.
2 jitomates picados en trozos pequeños
¼ de taza de azúcar morena
2 hojas de laurel
2 ramas de tomillo
1 taza de vinagre blanco
1 taza de jugo de naranja
1 cucharada sopera de aceite vegetal
Sal al gusto
Pimienta al gusto

Modo de preparación

1. Remoje los chiles en agua hirviendo y déjelos dentro durante 1 día, escúrralos y resérvelos.
2. En una cacerola caliente, agregue aceite, ajos y cebolla hasta que se vean transparentes.
3. Agregue azúcar, especias, los chiles y vinagre, revuelva y ponga a sazonar con sal y pimienta, cocine a fuego lento hasta que cambie de color.
4. Añada el jugo de naranja y cocine hasta que hierva, colóquelo en un frasco de vidrio con tapa.



Tomado de: <https://.cocinafacil.com.mx/recetas-decomida/receta/chipotle>

Localidad: Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Silvia Pacheco

Tamales de hoja de Papatla

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1kg de masa de maíz

¼ de kg de manteca

Sal

Polvo para hornear

Caldo de carne de res

1kg de carne de puerco

1 kg Jitomate o Tomate

Chipotles o chiles verdes serranos al gusto.

Hojas de papatla lavadas

Ajo y Cebolla

Modo de preparación

1. Bata la manteca en una cazuela grande.

2. Agregue la masa, sal, caldo y royal, y amase.

Para la salsa

3. Prepare la salsa poniendo a hervir los jitomates/ o tomates con los chipotles/chile serranos, y muele con un poco de cebolla y ajo con sal al gusto;

4. Extienda una cucharada de la masa en el centro de la hoja, agregue un poco de salsa y un poco de carne, envuelva en forma de un rectángulo, ponga a coser en una vaporera durante una hora.



Foto tomada por: Juana Díaz

Localidad: Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Juana Díaz

Tamal de pieza

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1kg de masa de maíz
3 tazas de manteca de cerdo
Polvo para hornear
Caldo de pollo
Sal
Hojas de maíz remojadas
½ kg de tomate verde
10 chiles serranos verdes
1 manojo de cilantro
½ cebolla
2 dientes de ajo
8 Piezas de pollo

Modo de preparación

1. Bata la manteca hasta que quede blanda.
2. Agregue la manteca a la masa junto con el polvo para hornear, sal y caldo poco a poco.
3. Bata hasta tener una masa sin grumos y deje reposar.
4. Hierva los chiles, cilantro y los tomates, deje escurrir y licue con, ajo y cebolla.
5. Sazone la salsa en aceite 5 minutos.
6. Tome una hoja de maíz, extienda la masa en la parte más ancha, ponga la masa en el centro, agregue la salsa, ponga la pieza de pollo y doble la hoja hasta cubrir totalmente.
8. Coloque los tamales en una hoyo tamalera, hierva por una hora.



Tomado de: <https://youtube.com/watch?v=gY644gJW7Hk&app=desktop>

Localidad: Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Rosario Hernández

Agua de lima con chía

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

3 litros de agua

4 limas

50 gr de chía

1 pepino

Azúcar al gusto

Modo de preparación

1. Se extrae el jugo de la lima y vacíe en un recipiente

2. Lave y pele el pepino y corte en trozos pequeños, elimine la semilla.

3. Licue el pepino, el jugo de la lima y la chía.

4. Agregue la mezcla a los 3 litros de agua

5. Agregue azúcar al gusto.



Tomado de: <https://cocinafacil.com.mx/recetas-de-comida/>

Localidad: Zacatlán, Puebla. **Aportación:** Sra. Lucinda Campos Cruz

Atole agrio maíz

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

3 litros de agua

½ kg de panela

1 raja de canela

1 kg de elotes recios desgranados

Modo de preparación

1. Se lava bien el maíz, se muele en metate y esa masa se deja reposar toda la noche.

2. Al siguiente día del reposo de la masa, poner a hervir los tres litros de agua, añada la masa, mueva hasta que espese, añada la canela.

3. Añada la panela y mueva hasta que se disuelva.



Tomado de: <https://inforural.com.mx/atol-agrio-bebida-de-origen-prehispan>

Nota: Se elabora con maíz tierno y recio, en temporada de julio y agosto.

Localidad: Otlatlán, Zacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Catalina Cruz Hernández

Chileatole

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

½ kg de granos de elote tierno
2 elotes en trozo
¼ de masa de maíz
2 litros de agua
5 chiles guajillo
1 manojo de epazote
Sal al gusto
2 ruedas pequeñas de queso de cabra en cuadritos

Modo de preparación

1. Unos elotes se desgranar y otros se cortan en rodajas, se ponen a hervir con sal.
2. Bata la masa en un poco de agua para que su consistencia sea espesa
3. Hierva los chiles, desvenarlos y licuarlos.
4. Agregue, al maíz hirviendo, la masa batida, deje que hierva, posteriormente agregue el batido de los chiles.
5. Deje hervir por unos 20 minutos.
4. Agregue sal al gusto y sirva con queso de cabra.



Foto tomada por: Lucrecia García Ramos

Nota: Se le puede agregar panela.

Significado: Del náhuatl chilli, chile y atolli, atole, es un atole con chile.

Localidad: San Miguel Tenango, Zacatlán. Aportación: Sra. Lucrecia García Ramos

Recetas típicas de Ahuazotepec...

Atole de lima

(Porción para 12 personas)

Ingredientes:

5 tazas de leche de vaca

1 lima (solo la piel rayada)

½ taza de azúcar

4 cucharadas soperas de fécula de maíz

Una raja de canela

Modo de preparación

1. Ponga a fuego una olla de barro agregando dos litros de agua.
2. Combine las cuatro tasas de leche de vaca, la piel de la lima y el azúcar.
3. Mueva continuamente hasta que todo esté completamente mezclado.
4. Mientras tanto en una taza de leche fría mezcle las cuatro cucharadas de maicena.
5. Agregue a la olla de barro hirviendo y deje hervir dos minutos más.
6. Sirva en jarro de barro.



Foto tomada por: Eugenia Arroyo Ortiz

Localidad: Ahuazotepec, Puebla. Aportación: Sra. Eugenia Arroyo Gutiérrez.

Recetas típicas de Huauchinango...

Chileatole de frijol

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

½ kg de frijol de cacahuete

¼ de masa

1 ramita de epazote

1 ramita de cilantro

5 chiles guajillo

Sal al gusto

Modo de preparación

1. Hierva el frijol.
2. Hierva los guajillos, desvénelos y licúelos.
3. Agregue el chile guajillo a los frijoles hirviendo.
4. Bata la masa y agregue al frijol para que espese
5. Agregue cilantro y epazote.
6. Sirva con sal al gusto.



Foto tomada por: Ma. Julia Hdz

Nota: Se le puede agregar chicharrón prensado de cerdo.

Significado: Del náhuatl chilli, chile y atolli, atole, es un atole con chile.

Localidad: Cuacuila, Huauchinango, Puebla. Aportación: Sra. Ma. Julia Hdz. Ahuacatitla

Patzcalli

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kilo de semilla de calabaza

6 chiles guajillo

750 ml de caldo de pollo

1 rama de epazote

Sal al gusto

Modo de preparación

1. Se hierven los chiles
2. Muela las semillas de calabaza y los chiles en el metate.
3. Se juntan los ingredientes y se le agrega caldo de pollo
4. Exprima la mezcla obtenida hasta que quede sin caldo (se guarda este caldo).
5. Ponga a hervir el caldo de pollo y poco a poco, se le agrega la masa para obtener mayor espesor
6. Deje hervir 10 minutos a fuego lento y agregar el caldo que se guardó.
7. Agregue una rama de epazote y sal al gusto.



Foto tomada por: Ma, Julia Hdz

Nota: Las semillas pueden ser variadas, por ejemplo, semilla de chilacayote.

Significado: Patzcalli significa exprimir.

Localidad: Cuaucuila, Huauchinango, Puebla. Aportación: Sra. Ma. Julia Hdz. Ahuacatitla

Tacos de chorizo verde

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 manojo de espinacas
1 manojo de cilantro
1/4 de taza de vinagre blanco
2 dientes de ajo
1 cucharadita de orégano
2 hojas de laurel
2 chiles serranos
1/2 taza de agua
1/4 de cebolla
500 g de carne molida de cerdo
12 tortillas
1 taza de nopales cocidos
Sal al gusto

Modo de preparación

1. Licue todos los ingredientes en la licuadora, con excepción de la carne, la salsa y los nopales.
2. Incorpore la mezcla anterior a la carne. Revuelva perfectamente.
3. Fría la mezcla y sirve con tortillas, nopales, aguacate y salsa.



Tomado de: <https://cocinadelirante.com/tips/como-se-hace->

Localidad: Huauchinango, Puebla. Aportación: Sra. Jacinta Ramos Ibarra.

Bocoles rellenos de chorizo en chiltepín

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 taza de Harina de maíz

½ cucharadita de sal

½ taza de queso fresco

3 cucharadas de cilantro

¾ de taza de agua tibia

¼ de kg de chorizo en chiltepín

1 taza de frijoles refritos

Modo de preparación

1. Coloque la harina, sal, manteca y queso en un recipiente, revuelva y agregue cilantro picado.

2. Forme los Bocoles colocando una bola de masa en la tortillera, aproximadamente de 8cm.

3. Coloque el Bocol en un comal caliente y cocina.

4. Parta a la mitad y sirva cubriendo con frijoles, salsa, queso y chorizo.



Foto tomada por: Cristina Hernández Cuevas

Localidad: Huauchinango, Puebla **Aportación:** Sra. Cristina Hernández Cuevas

Refino de sabores

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 litro de refino

50 gr de hojas de hierbabuena,
toronjil, etc.

Modo de preparación

1. Se mezclan los ingredientes, (el refino y la hierbabuena).
2. Se dejan reposar por 15 minutos aproximadamente.
3. se sirve en porciones pequeñas (caballitos)



Foto tomada por: Ma. Julia Hdz Ahuacatitla.

Localidad: Cuacuila, Huauchinango, Puebla. Aportación: Sra. Ma. Julia Hdz Ahuacatitla

Agua de maracuyá

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

3 litros de agua

5 frutos de maracuyá

Azúcar al gusto.

Modo de preparación

1. Se extrae la pulpa del maracuyá y se muele en metate o en licuadora;
2. Se cuela para quitarle los restos de semilla
3. Se vierte en una jarra con los tres litros de agua.
4. Se le agrega azúcar al gusto.
5. Se le ponen hielos.



Tomado de: <https://gentenayarit.com/2019/04/19/exotica>

Localidad: Cuacuila, Huauchinango, Puebla. **Aportación:** Sra. María Hernández

Recetas típicas de Xicotepec de Juárez...

Chorizo/pollo tipo ahumado

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 y 1/2kg de chorizo o pollo.

¼ de cucharada de saborizante ahumado.

2 cucharadas de sal.

¼ kg de cebolla.

1/2kg de huevo.

Modo de preparación

1. Dore el pollo/chorizo en un sartén con aceite.
2. Mezcle el huevo, saborizante, sal en un recipiente.
3. Barnice el pollo/chorizo con la mezcla, cubriendo perfectamente.
4. Ponga a asar a las brasas la carne aproximadamente 30 minutos .
5. Después de asar agregue hojas de romero o albahaca para darle un sabor especial.
6. Sirva acompañado de ensalada o arroz.
7. Aplique jugo de limón o naranja para exaltar sabor.



Foto tomada por: Francisca Gutiérrez

Localidad: Xicotepec de Juárez, Puebla. Aportación: Sra. Francisca Gutiérrez

Gorditas de frijol con cecina

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 y 1/2 kg de masa nixtamalizada

2 kg de cecina

1 de cebolla finamente picada

2 dientes de ajo prensados

Aceite vegetal

Modo de preparación

1. Pique la cecina y acomode en un refractario con el ajo y la cebolla. Incorpore y deje por 30 minutos a temperatura ambiente.
2. Cocine la carne en una sartén con aceite y cuando esté dorada, retire y reserve.
3. Tome porciones de masa, forme las gorditas y fríelas en suficiente aceite hasta que doren; retírelas, ábralas y rellénelas con la cecina.
4. Acompáñelas con salsa y crema.



Tomado de: <https://cocinafacil.com.mx/recetas->

Localidad: Xicotepec de Juárez, Puebla. Aportación: Sra. Lucia Maldonado

Molotes rellenos de tinga

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kg de masa
1 pechuga de pollo hervida
½ kg de jitomate
½ kg de cebolla
2 dientes de ajo
Chipotle al gusto
½ lechuga
¼ de queso fresco rallado
Sal al gusto
3 Hojas de laurel
Salsa verde o roja
Aceite

Modo de preparación

1. Ponga a hervir los jitomates junto con el chipotle, desvene y licúe junto con ajo, cebolla y sal.
2. Pique finamente la cebolla y acitrone con un poco de aceite.
3. Agregue a la mezcla la cebolla acitronada, posteriormente agregue el pollo previamente deshebrado.
4. Agregue hojas de laurel y deje hervir.
5. Amasé la masa con agua y un poco de sal.
6. Haga pequeñas bolas de masa y rellene con tinga, ponga a cocer en un sartén con suficiente aceite.
7. Sirva con la salsa, lechuga y queso al gusto.



Foto tomada por: Evelia Romero Amador

Localidad: Xicotepec, Puebla. Aportación: Sra. Evelia Romero Amador

Salsa macha con frutos y semilla de árbol

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 taza de chile de árbol

Frutos secos: arándanos, pasas, cacahuete.

2 diente de ajo

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de consomé de pollo en polvo.

1/2 taza de aceite

Modo de preparación

1. Caliente el aceite en un sartén, agregué los chiles y deje freír.

2. Agregue sal y el caldo de pollo a los chiles y continuar friendo hasta que cambien de color.

3. Licue los chiles, el ajo, frutos secos y agregue más aceite y sal, hasta que adquiera una consistencia grumosa.



Foto tomada por: Ester López

Localidad: Xicotepec de Juárez, Puebla.

Aportación: Sra. Ester López

Salsa macha

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

150 gr de chile serrano seco o morita.

½ cucharada de sal

¼ taza de aceite

2 dientes de ajo

3 cucharada de caldo de pollo

Modo de preparación

1. Ponga en una cacerola aceite, en ella fría los chiles sin cola hasta que estén ligeramente dorados, teniendo mucho cuidado en no quemarlos ya que se puede amargar la salsa. Dejar enfriar.
2. Muela en un molcajete el ajo con la sal, posteriormente los chiles y el caldo de pollo para que este los ablande.



Foto tomada por: Evelia Romero Amador

Localidad: Xicotepec, Puebla

Aportación: Sra. Evelia Romero Amador

Vino de acachul

Esta frutilla silvestre conocida como acachul, es un pequeño fruto parecido al capulín. La semilla o frutilla silvestre que tiene este nombre característico es similar a un racimo de uva, la cual contiene una sola semilla dentro, que al momento de ser cortada y darle el aire o sol, se pone inmediatamente morada.

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 tazas de acachul

1 litro de agua ardiente o refino.

Azúcar al gusto

Modo de preparación

1. Lave perfectamente esta fruta.
2. Exprima en una coladera esta fruta, colocando solo el jugo en un recipiente.
3. En una botella vacíe el jugo del acachul, agregue el litro de refino, azúcar al gusto y deje reposar aproximadamente 5 días. Cerrar herméticamente



Foto tomada por: Margarita Nava Espinoza

Localidad: Xicotepec, Puebla

Aportación: Sra. Margarita Nava Espinoza

Café de olla con panela

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 ½ litros de agua

½ taza café molido

3 conitos chicos de panela

1 varita de canela

1 clavo de olor

Modo de preparación

1. Ponga la olla al fuego con el agua, agregue la panela y canela.
2. Deje hervir hasta que la panela se disuelva y agregue el clavo de olor.
3. Apague al fuego, agregue el café y tape la olla.
4. Deje reposar por 10 minutos. Cuele antes de servir.



Tomado de: <https://mexicoenmicocina.com/como-hacer-cafe-de->

Nota: En cuestión de gustos, se le puede agregar el clavo de olor a la olla en el momento del hervor.

Localidad: Xicotepec, Puebla. Aportación: Sra. Trinidad Benavides Díaz

Galletas esponjadas

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 cucharadas de sal

500 g de malta en polvo

¼ kg manteca de cerdo

1 cucharada de levadura



Foto tomada por: Rosa Estela Cruz

Modo de preparación

1. Mezcle los ingredientes en un recipiente hasta crear una masa.
2. Haga bolitas de masa del tamaño de 5 cm aprox.
3. Aplique la técnica del "voleado" (redondear perfectamente).
4. Coloque en una charola y presiónelas para fijarlas.
5. Caliente el horno a 200 grados.
6. Una vez caliente el horno apáguelo y comience a meter las charolas.
7. Se cosen con el horno apagado hasta que esponjen.
8. Sirva al gusto.

Localidad: Xicotepec de Juárez, Puebla. Aportación: Sra. Rosa Estela Cruz

Marquesotes

(Porción para 4 personas)

Ingredientes:

8 huevos separados

200 gramos de almidón de trigo

100 gramos de azúcar

1 cucharada de polvo para hornear

100 gramos de mantequilla

Modo de preparación:

1. Se bate las claras a punto de turrón, poco a poco se agrega la yema de huevo.
2. Mezcle el almidón con el azúcar y el polvo para hornear y se cierne todo muy bien.
3. Incorpore cuidadosamente a la mezcla de los huevos sin que se baje la mezcla.
4. Ponga en dos moldes para panque engrasados y se vierte al horno precalentado a 175°.
5. Para checar si esta cocido se meta un palillo en el centro y cuando salga sin nada pegado indica que ya está cocido.
6. Sirva en rebanadas acompañado de un café de olla.



Tomado de: <https://aduranmx.blogspot.com/2018/01/panaderia-oaxaquena.html>

Localidad: Xicotepec, Puebla. Aportación: Sra. Berta Alvares Díaz

Recetas típicas de Jalpan...

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kilos de masa de maíz

¼ de kg de manteca de cerdo

½ kg frijol tierno

Polvo para hornear

Cilantro

Ajonjolí

Calabazas tiernas

Espinos tiernos

Hojas de plátano

Sal

Agua

Pulachi

Modo de preparación

1. Mezcle la masa junto con la manteca de cerdo, polvo para hornear, sal y agua.
2. Posteriormente unte la mezcla a lo largo de la hoja de plátano
3. Después de untar perfectamente agregue el frijol tierno precocido junto con el cilantro, el ajonjolí, las calabazas y espinos (chayotes).
4. Envuelva dando forma de tamal.
5. Ponga una vaporera al fuego y deje hasta que estén cocidos.



Foto tomada por: Alberto Hernández Rojas

Localidad: Jalpan, Puebla. Aportación: Sr. Alberto Hernández Rojas

Chicharrón prensado en salsa verde

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kg de chicharrón prensado

1 kg de tomates

6 chiles jalapeños verdes

3 dientes de ajo

½ cebolla

Aceite

Modo de preparación

1. Ase en el comal los chiles, tomates, ajo y cebolla.
2. En un molcajete, metate o licuadora triture todos los anteriores ingredientes
3. En una cazuela agregue un poco de aceite y cebolla para guisar la salsa.
4. una vez guisada agregue el chicharrón en pedazos pequeños y deje hervir hasta que espese un poco. Agregue cilantro si así lo prefiere.



Tomado de: <https://blog.tacoguru.com/chicharron-en-salsa-verde/>

Localidad: Jalpan, Puebla. Aportación: Sra. Gabriela López Becerra

Recetas típicas de Pantepec...

Zacahuil (tamal gigante)

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kg de masa de maíz no terminada de moler (martajada)
10 chiles guajillo
Chiltepín molido al gusto
Tomillo, orégano y laurel al gusto.
2 kg de carne de cerdo maciza
¼ de manteca de puerco.
Hojas de árbol de plátano.
4 dientes de ajo
Bicarbonato
Sal
Chiles en vinagre, caseros.

Modo de preparación

1. Ponga a hervir los chiles guajillo
2. Muela en la licuadora los chiles guajillo, chiltepín, tomillo, orégano, laurel, ajo y sal.
3. En un recipiente mezcle la masa con la manteca y la mezcla de los chiles molidos
4. En las hojas de plátano, ponga la mezcla y unté hasta formar una capa uniforme, en el centro coloque la carne de puerco (cruda), posteriormente cierre las hojas envolviendo perfectamente de modo a que la carne quede en medio de la masa.
5. Coloque en el horno 2 horas a 180° C.
6. Tradicionalmente se acompaña de chiles en vinagre caseros.



Foto tomada por: Natalia Ríos Córdoba

Nota: En la localidad se colocan los zacahuil en hornos rústicos de leña, hasta por una noche completa,

Localidad: Pantepec, Puebla. Aportación: Sra. Natalia Ríos Córdoba

Vino de frambuesas

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 ½ litro de agua

½ kg de frambuesas

100 gr de azúcar

250 ml de vino blanco

Modo de preparación

1. Coloque en un recipiente el medio kilogramo de frambuesas con un litro de agua, cerrar herméticamente.
2. Deje el frasco bien cubierto al sol por 15 días.
3. Cuando el líquido tenga una apariencia trasparente retire las frambuesas del recipiente, machaque y filtre con una franela obteniendo el líquido restante.
4. Agregue el líquido restante al recipiente hermético donde se dejaron reposar las frambuesas.
5. Agregue el azúcar, el vino y ½ litro de agua; deje reposar por cinco días más. Posteriormente ya puede ser embotellada.



Foto tomada por: María de la Luz Herrera

Localidad: Pantepec, Puebla. Aportación: Sra. María de la Luz Herrera

Recetas típicas de Venustiano Carranza...

Costillas de borrego

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kg de costillas de borrego

1 manojo de perejil picado

1 cebolla finamente picada

1 pizca de Orégano

1 pizca de Tomillo

1 pizca de Laurel

Manteca de cerdo

Sal al gusto

Modo de preparación

1. Prepare las costillas agregando sal, orégano, tomillo y laurel.

2. Engrase con manteca una cacerola grande.

3. Coloque una capa de costillas con perejil y cebolla. Rocié con un poco de vinagre.

4. Tape el guiso y coloque sobre un anafre de carbón.



Foto tomada de: <https://elgourmet.com/receta/costillas-de-cordero>

Localidad: Venustiano Carranza, Puebla. Aportación: Sra. Claudia González

Recetas típicas de Francisco Z. Mena...

Molotes de carne

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kg Carne molida
150 gr garbanzos
¼ de kg de jitomate
Orégano al gusto
1 huevo
1 pizca de cominos
1 manojo de acelgas
Manteca de cerdo
Sal al gusto

Modo de preparación

1. Prepare la carne, mezcle con huevo, cominos, sal y mezcle.
2. Aplane la carne en forma de rectángulo y coloque sobre ella una cama de acelgas.
3. Rellene la carne con garbanzos ya precocidos y machacados.
4. Enrolle y fría en manteca de cerdo.
5. prepare una salsa con jitomate sin semilla y orégano.
5. Sirva en recipiente hondo.



Foto tomada por: Jacinta Cacahuatitan

Localidad: Francisco Z. Mena

Aportación: Sra. Jacinta Cacahuatitan.

RUTA 2

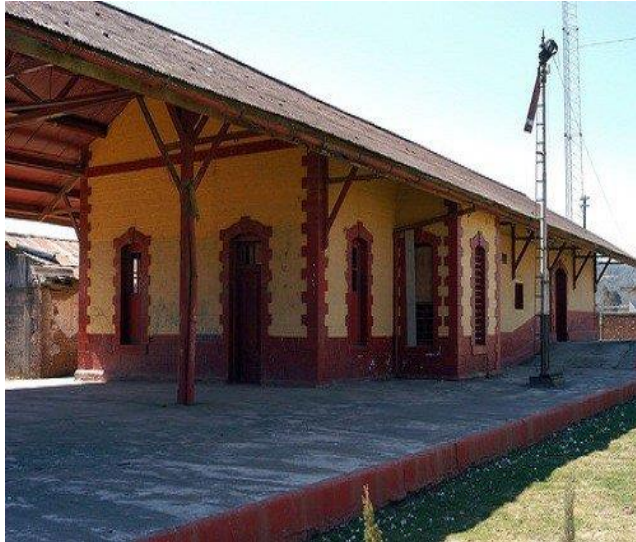
Imagen No. 2

Estado de Puebla



Ruta 2	Chignahuapan, Zacatlán, Ahuazotepec, Honey, Pahuatlán, Tlacuilotepec, Tlaxco.
--------	---

Honey.



Pahuatlán.



Tlacuilotepec.



Tlaxco



Recetas típicas de Honey ...

Tlacoyos con cecina

(porción para 15 personas)

Ingredientes:

1 kilo de masa

100 g de manteca de cerdo.

½ kg de frijol torito hervido.

½ kg de tomates cojolites

¼ kg de chiles de árbol verde

Sal al gusto

1 diente de ajo

Modo de preparación:

1. Ponga a la masa una cucharada de sal y agregar la manteca de cerdo. Amase con agua.
2. Con la palma de la mano extienda un poco de masa y agregue los frijoles hervidos incorporándolos con la misma masa.
3. Realice las tlacoyos de forma rectangular y ponga a cocer en el comal de barro.

Para la salsa:

4. Ponga a tatemar los chiles y los tomates cojolites.
5. Ponga a freír la salsa y agregar sal al gusto
6. Agregue la salsa encima de los tlacoyos y acompañar la receta con una rica cecina frita.



Foto tomada por: Margarita Salas Guzmán

Localidad: Honey, Puebla. Aportación: Sr. Margarita Salas Guzmán.

Flores de equimite en mole de olla

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

250 gr de flor de equimite
1 pizca de bicarbonato
5 huevos
6 chiles guajillo
Una rama de epazote (25 gr)
200 ml de aceite para freír
Media cebolla.
2 dientes de ajo

Modo de preparación

1. Ponga a hervir las flores con media cucharada de bicarbonato y sal, después de que hiervan se dejan escurrir, moliendo estas flores en el metate.
2. Ponga a hervir los chiles guajillo, muele en la licuadora junto con la cebolla y ajo, hasta obtener la salsa.
3. Agregue a las flores cinco huevos de manera que esto se mezcle completamente.
4. En un sartén con aceite caliente agregue una cucharada de la mezcla de las flores y fría de manera que salgan tortitas.
5. En una cazuela de barro con poquito aceite fría la salsa, agregue agua y epazote.
6. Deje hervir por 15 minutos, agregue sal y las tortitas.



Tomado de: <https://cookpad.com/mx/buscar/colorines>

Nota: El equimite es una planta de sombra, y sus flores son comestibles con gran contenido proteico.

Localidad: Pahuatlán, Puebla. Aportación: Sra. Maribel Xochilitla Limatitla

Salsa de chicalés en molcajete

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

90 g de chiles verdes o rojos

250 g de chicalés

1 diente de ajo

Sal al gusto

1 kg de tortillas hechas a mano

Modo de preparación

1. Lave perfectamente los chicalés y los chiles.
2. Tueste los chicalés y los chiles.
3. Muela en el molcajete un ajo con sal los chiles y los chicalés hasta que se mezcle y dé como resultado una salsa.



Tomado de: <https://eltentempie.wordpress.com/2015/01/26/puebla-chicales-hormigas-comestibles-en-pahuatlan/>

Significado: Los chicalés son hormigas, consumidas principalmente entre los meses de mayo a julio.

Localidad: Pahuatlán, Puebla. Aportación: Sra. Maribel Xochilitla Limatitla

Carne de puerco en salsa de chicalés

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

250 g de chicalés.

100 g de chiles verdes

2 kg de carne de cerdo.

1 diente de ajo.

¼ de kg de cebolla.

Sal al gusto.



Foto tomada por: Teresa Cruz Vargas

Modo de preparación

1. Ponga a cocer la carne de puerco, agregue la cebolla y el ajo dejándolo hervir hasta que esté completamente cocida.
2. Tueste los chicalés en el comal con un poco de sal y, de igual manera, los chiles.
3. Agregue a la licuadora los chiles, los chicalés y un poco de agua, moliéndolos hasta que éstos se mezclen perfectamente.
4. Fría la carne de puerco con su propia manteca, hasta que tenga una textura dorada, agregue la salsa y deje hervir.
5. Agregue un poco de sal y acompañelo con unos frijoles hervidos y tortillas hechas a mano.

Significado: Los chicalés son hormigas, consumidas principalmente entre los meses de mayo a julio.

Localidad: Pahuatlán, Puebla. Aportación: Sra. Teresa Cruz Vargas

Pahuas con frijoles y salsa verde

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

8 pahuas.

Salsa verde hecha en el molcajete.

1 kg de frijoles refritos.

1 pizca de sal

1 kg de tortillas hechas a mano.

Modo de preparación

1. Lave las pahuas perfectamente y pártalas a la mitad.
2. Sirva los frijoles
3. Agregue a la mitad de la pahuas salsa del molcajete y un poco de sal.
4. Acompañe esta comida típica con tortillas azules hechas a mano.



Tomado de: <http://yaxelchef.blogspot.com/2017/07/una-variedad-de-aguacate-que-se.html>

Nota: Las pahuas son sólo de temporada (mayo a julio).

Significado: Variedad de aguacate, de forma ovoide. La textura de su pulpa es más fibrosa que la de otros aguacates, aunque su sabor es similar.

Localidad: Pahuatlán, Puebla. Aportación: Sra. Ignacia Márquez Tlachiquilpa

Pascal de frijol tierno

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

- ½ kilo de frijol tierno bayo.
- ½ taza de ajonjolí tostado.
- 1 taza de masa nixtamalizada.
- 4 cucharadas de cilantro picado.
- 3 chayotes picados en cuadritos.
- Sal al gusto.

Modo de preparación

1. Ponga a cocer el frijol en suficiente agua.
2. Licue el ajonjolí con la masa y agregue al frijol que está hirviendo; también añada el chayote, cilantro y sal al gusto.
4. Retire del fuego cuando los frijoles estén cocidos y el caldo espeso, sirva y acompañe con tortillas hechas a mano.



Tomado de: <http://lamagiaenlospueblos.blogspot.com/2013/10/>

Localidad: Pahuatlán, Puebla. Aportación: Sra. Ignacia Márquez Tlachiquilpa

Acamayas al chipotle

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

4 docenas de acamayas.

1 ½ Kg jitomate

6 piezas de chipotle

1 cebollas

4 dientes de ajo

Media barra mantequilla (65 gr)

1 cucharadita de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

1. Limpie las acamayas.
2. Lave las acamayas y dejar escurrir
3. En un comal se asan los jitomates, las cebollas y el ajo con aceite de oliva
4. Agregue el jitomate, cebolla, ajos y chipotle a la licuadora, posteriormente, agregue a una cacerola para guisar la salsa.
5. Sazone con sal y pimienta al gusto y dejar que hierva.
6. En otra cacerola grande, coloque aceite de oliva y media barra de mantequilla, freír las acamayas.
7. Agregue el contenido de la primera cacerola y se dejan hervir para que suelten el sabor en la salsa.



Tomado de: <https://cocinaycomparte.com/recetas/caldo-de-acamayas>

Nota: La temporada más importante es entre julio y agosto, ya que en estos meses es cuando se reproducen.

Significado: Acamaya es un crustáceo de forma similar al camarón, es de agua dulce, su cuerpo es más robusto, de color amarillo pálido con tonalidades azules.

Localidad: Pahuatlán, Puebla. Aportación: Sra. Alvina Vargas Gomes

Escamoles a la mantequilla

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

500 g de escamoles

90 g de mantequilla

1 diente de ajo, finamente picado

1/2 cebolla, picada finamente

3 cucharadas de hojas de

epazote picadas finamente

Chiles jalapeños frescos, sin
semillas y picado.

Modo de preparación

1. Derrita la mantequilla en un sartén a fuego medio.

2. Agregue la cebolla y el ajo, y se fríe unos minutos, hasta que se vean transparentes. 3. Incorpore los escamoles, y fríe, sin dejar de mover hasta que hayan tomado un tono blanquizco.

4. Añada el chile y el epazote, siga cocinando y moviendo hasta que los escamoles se hayan dorado ligeramente.

5. Sazone con sal.



Tomado de: <https://amolacocina.com/receta-preparar-salsa-escamoles/>

Nota: Solo hay entre los meses de septiembre a noviembre.

Significado: Los escamoles son un platillo de origen prehispánico cuyo nombre proviene de la lengua náhuatl, donde azcatl significa "hormiga" y molli significa "guiso" o "salsa".

Localidad: Pahuatlán, Puebla. Aportación: Sra. Rosa Mejía Álvarez

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

Un kilo de carne de res
Medio cuarto de chile ancho
Raíz de chayote
Una cucharada de sal
Media cebolla
Una rama de cilantro
Dos cucharadas de aceite

Tixmole

Modo de preparación

1. Ponga una olla de barro al fuego y agregar dos litros de agua y la media cebolla.
2. Hierva por 5 minutos, después agregar la carne de res, dejando que esta se cueza.
3. en otra cacerola ponga a hervir los chiles guajillos. Deje enfriar para poderlos licuar.
4. Agregue un sartén el aceite, después de que se caliente este, agregar la mezcla licuada.
5. Sazone, y agregara al caldo de res junto con la rama de epazote y la raíz de chayote.
6. Hierva hasta que se cueza todo.



Foto tomada por: Ángela Flores Castillo

Nota: La raíz del chayote también es llamada chayotexcle, ésta se obtiene rascando para buscar las raíces de la planta cuando estas dejan de dar sus frutos

Localidad: Pahuatlán, Puebla. Aportación: Sra. Ángela Flores Castillo

Flores de hizote con huevo

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

Medio kilo de huevo

Las flores de izote

Aceite al gusto

Sal al gusto

1/3 de cebolla picada finamente

Pimienta al gusto.

Modo de preparación

1. Ponga en una olla agua y después ponerla al fuego.
2. Agregue a la olla las flores de izote con una pizca de sal.
3. Hierva, de 10 a 12 minutos.
5. Saque las flores del agua y poner a escurrirlas.
4. Bata el huevo, agregándole las flores ya escurridas
5. Ponga a fuego lento un sartén y agregue tres cucharadas soperas de aceite.
6. Cuando este caliente el aceite agregue un pedacito de cebolla.
7. Después agregue el huevo batido con las flores.
8. Trate de cocinar de modo que se cueza todo, agregando una pisca de sal.



Tomado de: <https://recetassalvador.com/>

Localidad: Pahuatlán, Puebla. Aportación: Sra. Ángela Flores Castillo.

Recetas típicas de Tlacuilotepec...

Tortitas de flores de frijol.

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

Un cuartillo de flores de frijol.
Un cuarto de huevo.
Media pechuga para hervir.
Dos dientes de ajo.
Medio cuarto de cebolla.
Un cuarto de tomates.
Medio cuarto de chiles serranos.
Sal al gusto.
Medio litro de aceite



Foto tomada por: Eugenia Ríos Guzmán

Modo de preparación

1. Ponga a hervir agua, agregue las flores y que hiervan por un minuto, posteriormente escúrralas.
2. Por otro lado también ponga a hervir los chiles y los tomates.
3. Ponga a hervir la pechuga con un diente de ajo y la cebolla, hecho esto deshebre la pechuga.
4. Mezcle las flores, el huevo y la pechuga.
5. Con una cuchara mediana agarre una porción dando la forma de una torta, ponga a freír, de modo que ambos lados estén doraditos, después ponga en papel para absorber el exceso de gasa.

Para la salsa:

6. Licue los chiles y los tomates con un diente de ajo. Y sazone.
7. Servir la tortita y encima un poco de salsa; pudiendo acompañarlo con unos frijoles de olla y tortillas de maíz.

Localidad: Tlacuilotepec, Puebla. Aportación: Sra. Eugenia Ríos Guzmán

Salsa de chicalés con huevo

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

½ kg tomates verdes pelados
¼ kg de chiles verdes serranos
1 kg de huevo de rancho
1 diente de ajo
¼ kg de cebolla
Tres cucharadas de aceite para freír
¼ kg de chicalés ya asadas.
Sal al gusto

Modo de preparación:

1. Ponga a azar en el comal los chiles, el diente de ajo. la cebolla y los tomates.
2. Ponga a calentar una cacerola con el aceite y agregar un pedazo de cebolla a freír, agregar los huevos revueltos y poner a cocinar.
3. Licua los chicalés con los tomates, chiles, la cebolla y el ajo.
4. Cuando el huevo esté cocido agregue la salsa y dejar hervir por cinco minutos.
6. Ponga sal al gusto, acompaña la con unas tortillas a mano y unos frijoles



Foto tomada por: María Herrera Méndez

Nota: Los chicales son unos grandes manjares que son atrapadas en esta comunidad.

Localidad: Tlacuilotepec, Puebla. Aportación: Sra. María Herrera Méndez.

Agua de jobo

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

3 litro de agua

2 kg de azúcar

5 kg de jobo

Modo de preparación

1. Agregue azúcar al agua.
2. Mezcle hasta que se integre completamente.
3. Agregue a la licuadora la fruta con un poco de agua.
4. Cuele la mezcla agregándola al agua.
5. Revuelva hasta que se mezcle y sirva.



Tomado de: <https://www.petitchef.es/recetas/postre/agua-de-jobito-jobo-ciruela-de-monte-como-se-prepara-fid-449563>

Nota: El jobo es un árbol que se encuentra en zonas trópicas, se encuentra a la orilla de las carreteras de Tlacuilotepec.

Localidad: Tlacuilotepec, Puebla. Aportación: Sra. Teresa Fonseca Vargas.

Atole de mora.

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kg de mora.

½ de kg de azúcar.

Un trozo pequeño de canela.

Una taza de masa de maíz
nixtamalizado.

Modo de preparación

1. Poner a hervir las moras de 10 a 12 minutos.
2. Después de hervirlas, poner las moras dentro de la licuadora.
3. Licuar las moras.
4. Poner una olla de barro al fuego con dos litros de agua, y poner el trozo de canela, dejando hervir.
5. Agregar la masa hasta disolver completamente.
6. Agregar la mezcla de las moras y endulzar al gusto.
7. Deja hervir y esperara para servir.



Tomado de: <https://www.youtube.com/watch?v=AaSLmg3xTmA>

Tlaxcales

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 cuartillo de maíz recio húmedo.

1 piloncillo de panela.

1 cucharada sopera de bicarbonato.

10 gramos de canela.

1 taza de agua

Modo de preparación

1. Muela el maíz y la canela.

2. Rayar la panela.

Para preparar la masa:

3. Agregue al maíz la canela, la panela y el carbonato, agregue una taza de agua.

4. Mezcle bien, tome una porción del tamaño de su mano realiza una bolita de manera que puedas hacer un triángulo, hecho lo anterior, cocer en un comal de barro.

5. Cocer de ambos lados.

6. Acompañar con una taza de café de olla.



Foto tomada por: Eugenia Ríos Guzmán

Localidad: Tlacuilotepe, Puebla. Aportación: Sra. Eugenia Ríos Guzmán

Recetas típicas de Tlaxco...

Chacales de río con chiltepín.

(porción para 8 personas)

Ingredientes:

Dos docenas de chacales
limpios.

Un diente de ajo.

½ kg de jitomates

10 piezas de chiltepín.

6 chiles moritas.

¼ kg de cebolla

Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación:

1. Ponga a freír los chiles el ajo y la cebolla.
2. Ponga a hervir 4 litros de agua.
3. Licue los chiles, cebolla y ajo junto con el jitomate.
4. Sazone en un sartén y después de que hierva agregue a el agua hirviendo.
5. Coloca los chacales ya limpios y dejar que hierva 25 minutos para que estén bien cocidos.
6. Agregue sal y una pimienta.



Foto tomada por: Alondra Monrroy Meneses

Localidad: Tlaxco, Puebla. Aportación: Sr. Alondra Monrroy Meneses.

Sopa de talaberita

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

5 piezas de hongos de talaberita

1 diente de ajo

1 kg de jitomate

¼ kg de cebolla

8 piezas de pollo cocido.

1 rama de epazote

Modo de preparación

1. Licue jitomate, el diente de ajo y la cebolla.
2. Vierte los hongos en trozos pequeños
3. Vierta en la cacerola dos cucharadas de aceite y espere a que este bien caliente.
4. Agregue el caldillo a la cacerola y deje hervir por dos minutos, agregue los hongos fileteados y el pollo.
5. Coloque la ramita de epazote y una pizca de sal.
6. Deje hervir hasta que se encuentre completamente cocido.



Foto tomada por: María de la Luz Monroy Meneses

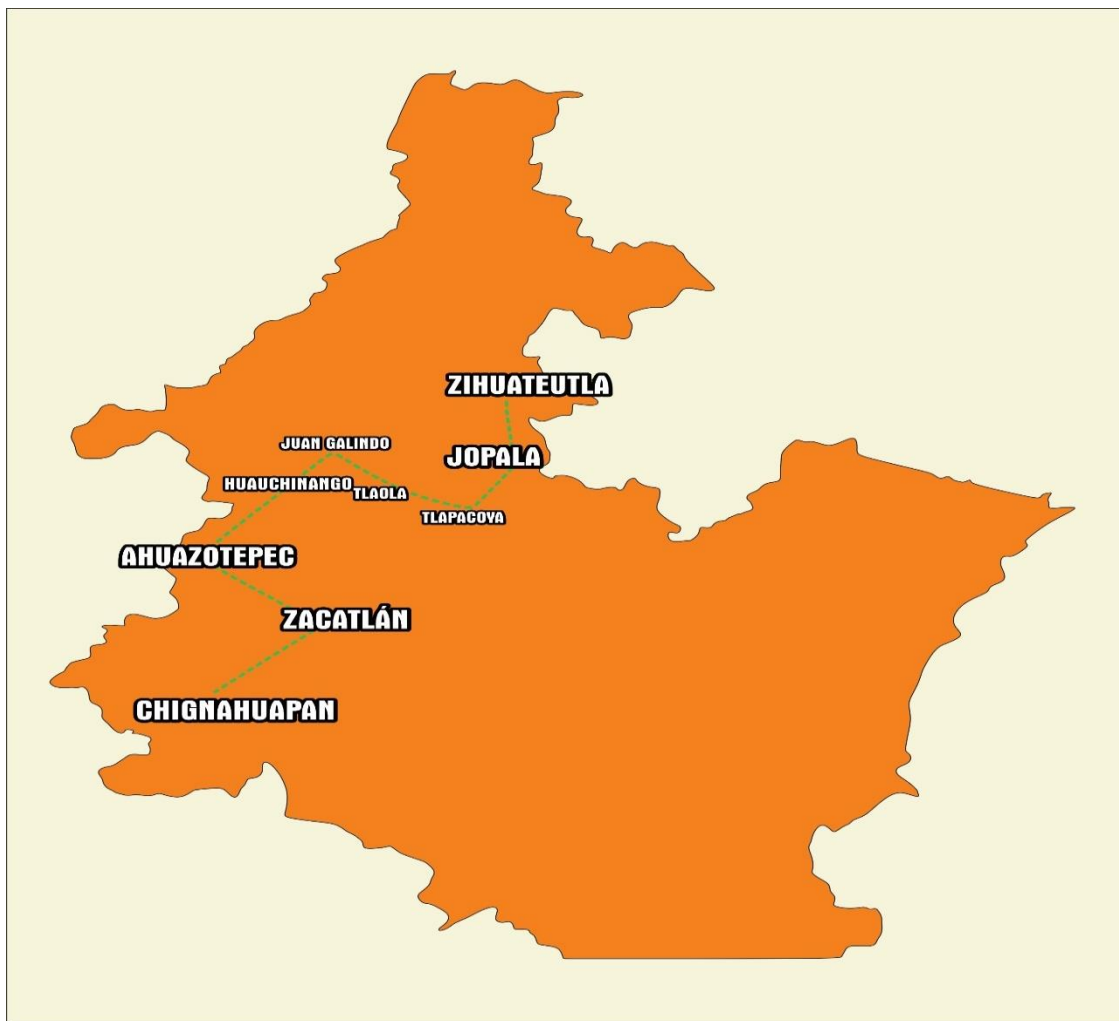
Nota: Los hongos de talaveritas son cosechados en temporada de lluvia en los huertos de café.

Localidad: Tlaxco, Puebla. Aportación: Sra. María de la Luz Monroy Meneses.

RUTA 3

Imagen No. 3

Estado de Puebla



Ruta 3	Chignahuapan, Zacatlán, Ahuazotepec, Huauchinango, Juan Galindo, Tlaola, Tlapacoya, Jopala, Zihuateutla
--------	---

Juan Galindo



Tlaola



Tlapacoya



Jopala.



Zihuateutla.



Recetas típicas de Juan Galindo ...

Enchiladas de cerdo

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

24 Tortillas hechas a mano
1 kg Carne de cerdo desmenuzada
10 chiles secos de árbol
3 jitomates
¼ kg Cebolla
1 diente ajo
3 cucharadas de manteca de cerdo
Sal
1 cebolla en rodajas
1 jitomate en rodajas
1 Lechuga mediana picada
¼ de kg de queso cotija rallado

Modo de preparación

1. Ponga a azar tomates y jitomates para la realización de la salsa en el molcajete.
2. Muela los tomates, ajo, una pequeña pizca de sal y un pequeño pedazo de cebolla en el molcajete agregando los chiles y tomates y moler hasta que quede la salsa remolida.
3. Agregue en un sartén una cucharada de manteca y sofría un trozo de cebolla, agregando la carne de puerco desmenuzada.
5. Ponga en un comal de barro las tortillas de maíz dobladas, agregue en medio la carne de cerdo con una cucharada de salsa.
6. Espere a que se caliente y agregue más salsa en la parte de arriba, poniendo queso, lechuga o cebolla dependiendo el gusto.



Foto tomada por: Olivia Gayosso

Localidad: Juan Galindo, Puebla. Aportación: Sra. Olivia Gayosso

Tamal frito de sesos

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

2 kilogramos de masa para tamal
250 gramos de sesos de puerco
5 jitomates
8 piezas de chiles secos de árbol
Una rama de apazote
Sal
1kg de manteca de cerdo
24 hojas de maíz para tamal

Modo de preparación

1. Agregue a la masa las cucharadas de manteca, media cucharada de sal y la rama de epazote finamente picada.
2. Mezcle completamente bien hasta que se integre completamente.
3. En un sartén con aceite agregue los jitomates finamente picados y los chiles de árbol, espere a que este completamente cocido.
4. Licue los ingredientes del sartén con un diente de ajo.
5. Ponga una cucharada de masa en la hoja del tamal y distribuyas bien, agregue una cucharada de sesos y la salsa encima.
6. Doble bien la hoja de manera que no se salgan los ingredientes.
7. En un caso pequeño agregue la manteca de cerdo y espere a que este bien caliente, agregue los tamales esperara que se frían unos 5 minutos para que se cosan bien.



Foto tomada por: Petra López

Localidad: Juan Galindo, Puebla. Aportación: Sra. Petra López

Recetas típicas de Tlaola...

Acociles en caldo de jitomate

(porción para 8 personas)

Ingredientes:

4 chiles guajillos
2 chiles moritas
4 jitomates
½ cebolla
2 dientes de ajo
1 rama de apazote
Sal al gusto
1 kg de acociles



Tomado de:

<https://www.facebook.com/santeracantina/photos/pcb.804250496793986/804250400127329>

Modo de preparación

1. Limpie los acociles con abundante agua.
2. Ponga a tatemar los chiles guajillos, los jitomates, chiles morita, un pedazo de cebolla y un diente de ajo.
3. Ponga a hervir en una olla de barro dos litros de agua, agregando un diente de ajo y un cuarto de cebolla.
4. Fría los acociles a fuego lento de manera que su color cambie de gris a rojo, posteriormente retire y agrega a la olla de barro los acociles.
4. Ponga a hervir todos los ingredientes que ya habían sido tatemados y licue.
5. Fría la salsa en el sartén donde fueron fritos los acociles esto proporcionara mas sabor a la comida, después de 10 minutos agregue a la olla de barro.
6. Ponga sal al gusto y posteriormente la rama de apazote dejando que suelte sabor.

Nota: Los acociles son atrapados en pequeños arroyos cerca de los manantiales de comunidades cercanas a este municipio, lo cual hace que sea un delicioso manjar. También se conocen como langostas de río.

Localidad: Tlaola, Puebla. Aportación: Sra. Lucia Zaragoza Gómez

Recetas típicas de Tlapacoya...

Tamales Chilahuates

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kg. De masa de maíz

1/4 kg. De manteca

1/4 kg. De frijol hervido y molido

50 gr de pipián dorado y molido

Chiles: hiltepín, chilpiza o serrano molido

1/2 kg. De chayote (pelados y picados en cuadritos)

1/2 de calabaza opcional

Cebolla al gusto (picada)

4 tazas de caldo de pollo.

Hojas de plátano para envolver

Modo de preparación

1. Coloque en un traste la masa, la manteca y la sal al gusto.

2. Amase con el caldo de pollo; mientras tanto se fríe el frijol molido agregándosele pipián, chile, chayote, cebolla y sal.

3. Extienda la masa en las hojas.

4. Ponga el relleno, se dobla en tamal y se coloque en la vaporera a baño maría por una hora.

5. Pasado este tiempo estarán listos para degustarse.



Foto tomada por : Rufina Velázquez Paredes

Localidad: Tlapacoya, Puebla. Aportación: Sra. Rufina Velázquez Paredes.

Salsa en carne de puerco con totalcoxcatl (hongos)

(porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kg de costilla de puerco.
¼ de chiles verdes serranos
½ kg de tomates sin hoja.
½ cuartillo de totalcoxcatl.
2 dientes de ajo.
¼ de cebolla
Sal al gusto
4 cucharadas de manteca de cerdo.

Modo de preparación:

1. Ponga a hervir la carne, agregando un diente de ajo, el cuarto de cebolla y una pizca de sal.
2. Por separado ponga a hervir los chiles y los tomates, hecho esto licue la mezcla agregando un diente de ajo.
3. Cuando la carne de puerco este cocida sacar de la olla y poner a escurrir.
4. Corte en rajitas los totalcoxcal.
5. Coloque al fuego una cazuela con manteca de cerdo, agregando la carne para que se dore; agregue los hongos para que puedan integrarse y dejen su sabor.
6. Ponga la salsa en la cacerola de puerco dejando hervir 5 minutos, agregándole una pizca de sal.



Foto tomada por: Alejandra Salazar

Localidad: Tlapacoya, Puebla. Aportación: Sra. Alejandra Salazar.

Quesadillas de totolcoxcatl

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 cuartillo de hongos totolcoxcatl

½ cebolla fileteada.

1 diente de ajo fileteado

½ kg de masa nixtamalizada

2 cucharaditas de manteca de cerdo

Sal al gusto

1 rama de epazote.

Modo de preparación:

1. Corte los hongos en pequeños cuadritos.
 2. Ponga a calentar la manteca en una cazuela agregando la cebolla, los hongos, el diente de ajo, el epazote y una pizca de sal.
 3. Deje sazonar la mezcla 5 minutos; mover continuamente.
 4. Haga una tortilla de masa y póngala a cocer en un comal de barro, antes de que se cueza agregue un poco de la mezcla sobre la tortilla, después doble la tortilla para que la mezcla quede dentro y le dé un mejor sabor.
 5. Cuezala quesadilla hasta que esté completamente doradita
- Puede acompañar con una salsa en el molcajete.



Foto tomada por: Alejandra Salazar

Localidad: Tlapacoya, Puebla. Aportación: Sra. Alejandra Salazar

Recetas típicas de Jopala...

Tamales de frijol

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kilos de masa nixtamalizada.

200 gramos de manteca de puerco.

Sal al gusto.

250 gramos de frijol negro cocido.

6 hojas de aguacate tostadas.

6 chiles secos morita(asados y remojados sin semillas)

30 hojas de maíz para envolver los tamales.

Hoja de plátano o plástico para extender la masa.

Modo de preparación

1. Los frijoles deben ser molidos con las hojas de aguacate y los chiles, hasta formar un puré espeso, añada sal al gusto y ese será el relleno de los tamales.

2. A la masa añada agua necesaria para que sea manejable y se mezcle muy bien con la manteca y sal al gusto.

3. Extienda sobre la hoja de maíz la masa y agregue tres cucharadas de puré de frijol. envolviéndolo como un taco.

4. Coloque en una vaporera a para tamales y deje cocinar aproximadamente dos horas.



Foto tomada por: Carmen Flores Xopalli.

Localidad: Jopala, Puebla. Aportación: Sra. Carmen Flores Xopalli.

Frijoles enchilados con gasparitos

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

1 kg de frijol ayocotes
2 pz de chile guajillo
3 chiles morita
1 chile ancho
½ cuartillo de gasparitos limpios
1 rama de epazote
Un diente de ajo
¼ de cebolla

Modo de preparación:

1. Ponga a hervir los frijoles con el diente de ajo, una pizca de sal y un pedazo de cebolla en una olla de barro.
2. En otra olla con agua hirviendo coloque los chiles de manera que queden blanditos para poder licuar.
3. Coloque los gasparitos en la olla de frijoles cuando ya estén por cocerse dejándolos hervir 10 minutos.
4. Licue los chiles agregando el diente de ajo y un pedazo de cebolla.
5. Sazone la mezcla licuada en una cazuela agregando la rama de epazote.
4. Agregue los frijoles con los gasparitos en la cazuela dejando que hierva 5 minutos, agregando una pizca de sal.



Foto tomada por: Felipe Calleja Hernández

Nota: Los frijoles miden aproximadamente 2 cm de largo y hay de diferentes colores según la región, casi la mayoría adquiere un tono café oscuro y pierde su color al cocerse, los gasparitos son flores de equimite de color rojo, tienen una apariencia como pino pequeño.

Localidad: Jopala, Puebla. Aportación: Sr. Felipe Calleja Hernández.

Comidas típicas de Zihuateutla...

Yuca con huevo

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

1 kg de huevo.

500 g de camote de yuca.

Sal

¼ de cebolla

4 cucharadas de aceite

Un diente de ajo

Modo de preparación:

1. Lavar bien la yuca, trozar en pequeños cuadros y poner a cocer en una cacerola con agua y un poco de sal, aproximadamente 10 minutos.

2. Una vez cocida ponga a escurrir bien.

3. Ponga en un sartén a fuego medio los trozos pequeños de yuca cocido, y un trozo de cebolla y ajo.

4. Cuando la yuca esta dorada, retire el ajo y la cebolla, agregue el huevo batido, revuelva toda la mezcla hasta que se encuentre totalmente integrada.

5. Espere a que se cueza completamente el huevo y acompañe con tortillas de maíz.



Tomado de: <https://unareceta.com>

Localidad: Zihuateutla, Puebla. Aportación: Sra. Carmen Orta

RUTA 4

Imagen No. 4

Estado de Puebla

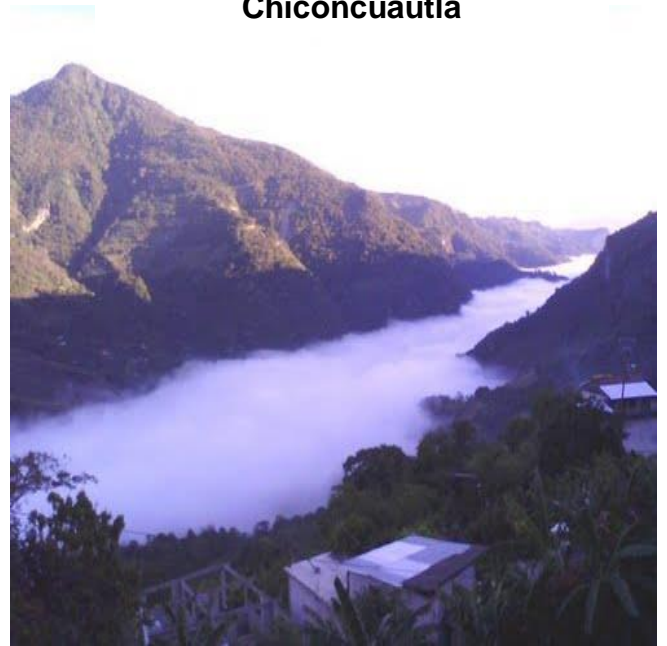


Ruta 4	Ahuacatlan, Chiconcuautla, Amixtlán, San Felipe Tepatlán, Hermenegildo Galeana, Coatepec, Camocuautla
--------	---

Ahuacatlán



Chiconcuautla



Amixtlán



San Felipe Tepatlán



Hermenegildo Galeana



Coatepec



Camocuautla



Recetas típicas de Ahuacatlán...

Acachul

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

¼ de cereza silvestre

1 litro de aguardiente

3 cucharadas de azúcar

Modo de preparación

1. Machaque la fruta en un recipiente hondo.
2. Agregue aguardiente al jugo de fruta.
3. Agregue el azúcar poco a poco.
4. Mezcle y sirva en un envase.



Tomado de: <https://elsouvenir.com/acachul/>

Localidad: Ahuacatlán, Puebla. Aportación: Sra. Lucinda Reyes Hernández

Recetas típicas de Chiconcuautla...

Yolixpa

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 litro de aguardiente

Hierbas de menta

25 g de Tomillo

2 ramas de orégano

2 ramas de hierbabuena

3 hojas de albahaca

Modo de preparación

1. Sirva el aguardiente en un recipiente hondo.
2. Agregue todas las hierbas y machacar.
3. Mezcle y agregue azúcar si lo desea.
4. Sirva en un vaso.



Tomado de: <https://mobile.twitter.com/diarioelpopular/status/>

Localidad: Chiconcuautla, Puebla. Aportación: Sra. María del Carmen Téllez.

Recetas típicas de Amixtlán...

Frijoles de Xocoyoli

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kg de frijoles negros o pintos
(remojaos en agua durante una
noche)

Agua para cocinar frijoles

1/4 de kg de cebolla blanca

Sal al gusto

20 varas de xocoyoli

4 tazas de agua

1 taza de ceniza

2 tazas de quelites

3 tazas de ajonjolí tostado

1 chile serrano verde

Modo de preparación

1. Cocine los frijoles en una olla con agua y sal por 1 hora, 30 minutos. Reserve.
2. Pele con un cuchillo las varas de xocoyoli, corte en trozos.
3. Vierta los xocoyoli dentro del agua hirviendo, cocine por 2 minutos y escurra.
4. Repita el mismo proceso con los quelites.
5. Mezcle las tazas de agua con las cenizas hasta disolver por completo.
6. Muela el ajonjolí con los chiles.
7. Mezclar todos los ingredientes, hierva hasta espesar ligeramente. Sazonar con sal y servir.



Tomado de: : <https://www.animalgourmet.com/>

Nota: El xocoyoli es una planta silvestre de sabor amargo. En forma, es parecido a los ejotes de frijol.

Localidad: Amixtlán, Puebla. Aportación: Sra. Dolores Hernández Cuevas

Recetas típicas de San Felipe Tepatlán...

Tamales de “puñete”

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

10 tomates verdes
10 tomates rojos
1 cebolla
10 chiles de árbol
3 chiles guajillo
Comino al gusto
1 ajo asado
2 kg de masa nixtamalizada para
tamal
Hojas de tamal
1 pechuga de pollo
1 cucharada de polvo para hornear
¼ de manteca
Sal

Modo de preparación

1. En una olla hierva los tomates y chiles.
2. Muela el ajo, comino, chiles, tomates y cebolla en un metate.
3. Agregue una cucharada de aceite y guise la salsa.
4. Agregue caldo de pollo al gusto a la salsa.
5. Ponga la masa en un recipiente agregando manteca, una taza de caldo de pollo, una cucharada de sal y una de polvo para hornear.
6. Mezcle completamente hasta obtener una pasta homogénea.
7. Vierta la masa sobre las hojas de tamal, con ayuda de su mano hasta formar una especie de cazuelita, en ella agregue una un poco de pollo deshebrado, una cucharada de salsa y cúbrala totalmente con la misma masa.
8. Cubra con la hoja de tamal y ponga a coser a baño maría.



Foto tomada por: Martina Cazares

Localidad: San Felipe Tepatlán, Puebla. Aportación: Sra. Martina Cazares

Recetas típicas de Hermenegildo Galeana...

Caldo con chilpozonte

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 hojas de laurel.

5 piezas de jitomate.

2 chiles chilpotles.

2 kg de pollo en piezas.

1 chayotextle.

2 elotes

1 raja de canela

3 clavos de olor

Sal al gusto.

Modo de preparación

1. Ponga a hervir el pollo en una olla, agregue dos dientes de ajo, cebolla, hojas de laurel y sal.
2. Pele el chayotextle y parta los elotes, agréguelas al caldo con pollo.
3. Tueste el jitomate y el chipotle, remoje en agua caliente. Licue estos ingredientes con el clavo y la canela.
4. Agregue la salsa al caldo y deje hervir.



Tomado de: http://sic.gob.mx/ficha.php?table=platillo&table_id=174

Localidad: Hermenegildo Galeana, Puebla. Aportación: Sra. Citlali Ordoñez

Recetas típicas de Coatepec...

Mole aguado de pata de lechón

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

4 jitomates

¼ cebolla

5 chiles chipotles hervidos

1 ajo

4 kg de pata de lechón en trozos

3 hojas de laurel.

Cilantro

Agua

Modo de preparación

1. Licue el jitomate, la cebolla, el ajo y los chipotles.
2. Guise en una cacerola y agregue agua caliente.
3. En una olla de presión cueza las patas de puerco con agua, sal, un cuarto de cebolla y un diente de ajo durante 25 minutos.
4. Agregue las patas de lechón al caldo rojo, deje hervir un par de minutos más.
5. Acompañe con cilantro y cebolla



Tomado de: : http://sic.gob.mx/ficha.php?table=platillo&table_id=174

Localidad: Coatepec, Puebla.

Aportación: Sra. Serafina Soto

Recetas típicas de Camocuautla...

Picadillo de gallina

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kg de pechuga de gallina

1 cebolla

Aceite

2 huevos

Perejil picado

harina

Pimienta al gusto

Sal al gusto

Modo de preparación

1. Hierva la pechuga con un diente de ajo, cebollas y sal. Posteriormente deje enfriar, drene y deshebre.

2. Bata dos yemas de huevo y añada perejil picado. Estas deben quedar en punto de turrón.

3. Mezcle el pollo con harina, pimienta y sal. Sumérjalo en el huevo.

4. Forme tortitas con el pollo, ponga a freír.



Foto tomada por: Rocío Hernández

Localidad: Camocuautla, Puebla. Aportación: Sra. Rocío Hernández

Lechón asado al carbón

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

- 1 lechón de 10 kg
- 2 litros Jugo de piña
- 1 taza vinagre blanco
- ½ taza de romero
- 1 cucharadita cafetera de orégano
- Hojas de laurel
- 10 chiles ancho pasilla
- 10 chiles guajillo
- 1 Ajo
- 1/2kg de tomate
- 200 gr cacahuate asado

Modo de preparación

1. Mezcle el vinagre, romero, jugo de piña, orégano y laurel posteriormente deje marinar el lechón 2 horas aproximadamente.
2. ponga a hornear el lechón a una temperatura mínima de 180 grados, hasta coser.
3. Tatemé en el comal el cacahuate, chile pasilla, chile guajillo, ajo, cebolla y los tomates,
4. Mezcle los ingredientes en el molcajete y prepare la salsa.
4. Ponga el cerdo a las brasas, dando vueltas constantemente hasta quedar dorado.
5. Corte un trozo de carne y sívalo acompañado de salsa.



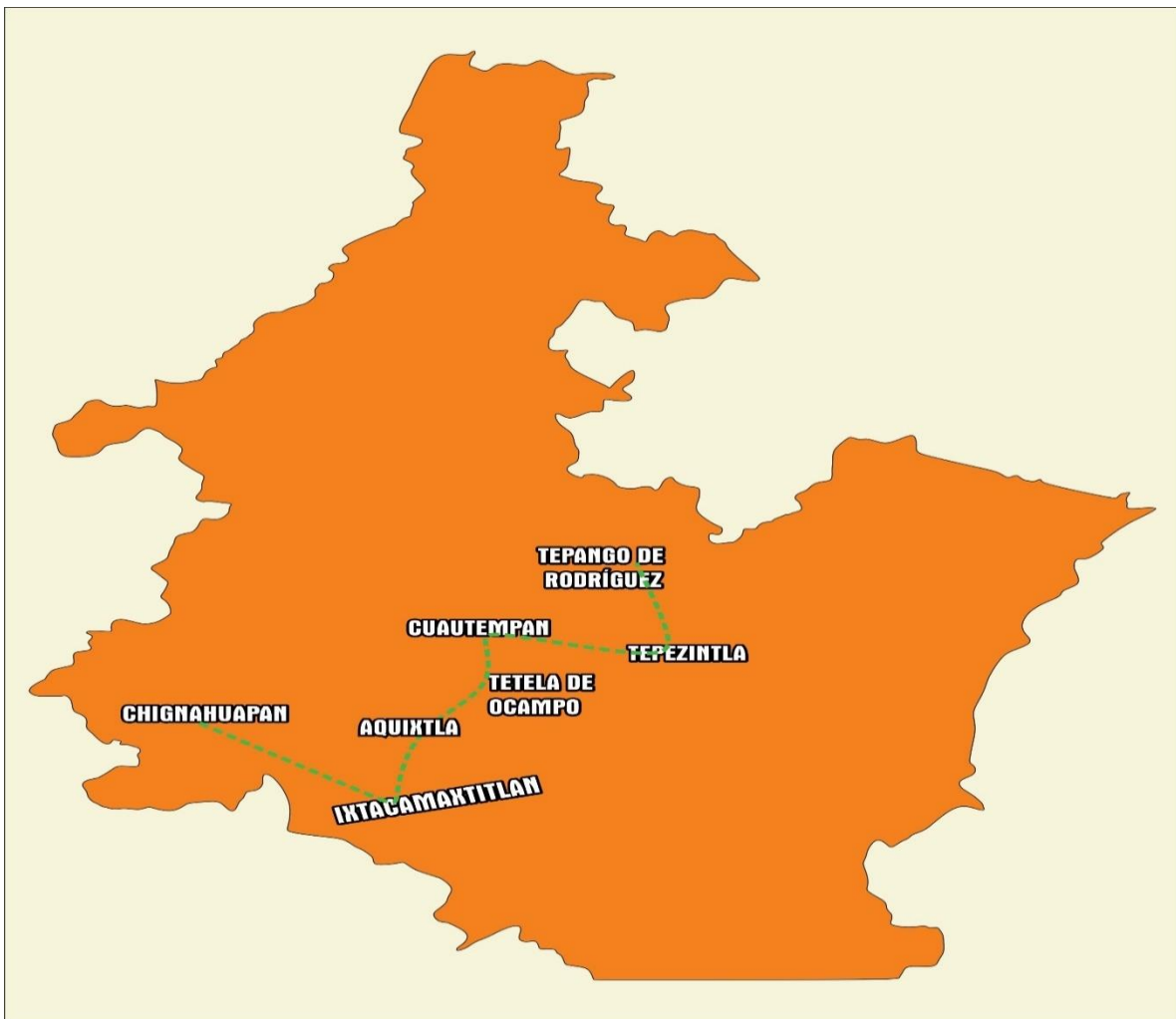
Tomado de: <https://locosxlaparrilla.com/recetas>

Localidad: Camocuautla, Puebla. Aportación: Sra. Rocío Hernández

RUTA 5

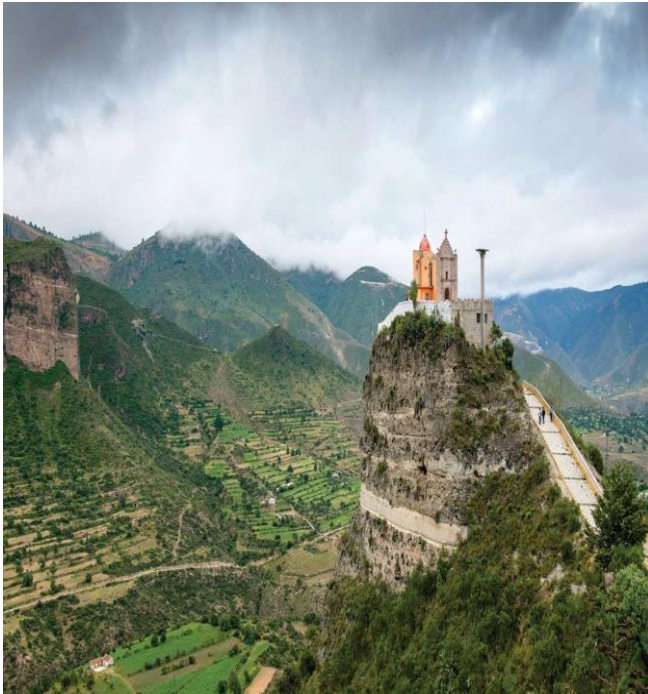
Imagen No. 5

Estado de Puebla



Ruta 5	Chignahuapan, Ixtacamaxtitlán, Aquixtla, Tétela de Ocampo , Cuautempan, Tepetzintla, Tepango de Rodríguez
--------	---

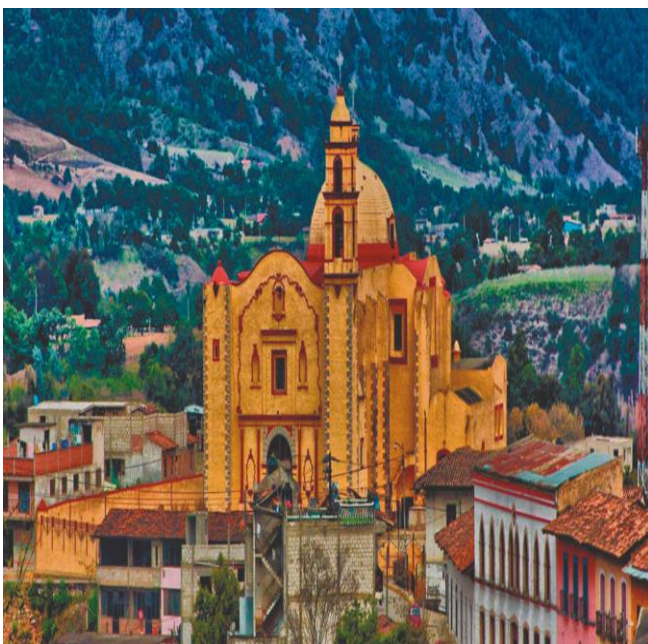
Ixtacamaxtitlan



Aquixtla



Tétela de Ocampo



Cuautempan



Tepetzintla



Tepango de Rodríguez



Recetas típicas de Ixtacamaxtitlan...

Escamoles con chiltepín

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 kg de escamoles
250 gramos de mantequilla
1 cebolla mediana finamente picada
2 dientes de ajo finamente picados
10 chiltepines tostados
1 manojo de epazote picado.
sal al gusto

Modo de preparación

1. Lave perfectamente los escamoles (huevos de hormiga), de modo a que no lleve ninguna hormiga, posteriormente ponga a escurrir.
2. En una cacerola ponga la mantequilla a calentar y agregue la cebolla, el ajo y los chiltepines, acitrone uniformemente.
3. Añada los escamoles junto con el epazote y la sal, sazone.
4. Se puede acompañar con totopos o con tortillas de maíz recién hechas.



Foto tomada por: Celia Fernández Pérez

Nota: Los escamoles son huevos de hormiga.

Localidad: Ixtacamaxtitlan, Puebla. Aportación: Sra. Celia Fernández Pérez

Mole de guajolote

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

8 piezas de guajolote.
100 g de chile ancho
100 g de chile guajillo
3 chipotles
Una raja de canela
1 clavo de olor
1 pimienta de bola
2 dientes de ajo
1 pieza de panela
1 chocolate azucarado en barra
5 almendras
1 tortilla
Ajonjolí
Caldo de guajolote
Sal al gusto
Aceite

Modo de preparación

1. Coloque en un sartén los chiles ya desvenados con un poco de aceite. Dórelos por unos segundos, cuidando que estos no se quemen.
2. Dore la tortilla y las almendras posteriormente agregue a la licuadora junto con los chiles, la canela, clavo, pimienta, sal, ajo y agua, licue.
3. En una cazuela coloque un poco de aceite, agregue la mezcla y mueva hasta que espese, agregue la panela y el chocolate.
4. Posteriormente agregue las piezas de guajolote y un poco de caldo del mismo.
5. Sirva en un plato colocando ajonjolí sobre las piezas de guajolote, acompañe con arroz rojo.



Foto tomada por: Gloria Sánchez

Localidad: Ixtacamaxtitlan, Puebla. Aportación: Sra. Gloria Sánchez

Recetas típicas de Aquixtla...

(Porción para 8 personas)

Ingredientes

1 kg de alverjones
10 nopales medianos
½ cebolla
1 diente de ajo
5 chiles guajillos
3 chipotles
Una rajita de canela
2 clavos
1 rama de epazote
Sal al gusto

Xolostle

Modo de preparación

1. Ponga a hervir los alverjones con sal y cebolla.
2. Posteriormente hierva los nopales ya cortados en cuadritos con sal.
2. En otro recipiente hierva los chiles y desvénelos.
3. Licue los chiles, el diente de ajo, la rajita de canela, los 2 clavos y sal al gusto.
4. Una vez cocidos los alverjones, agregue los nopales.
5. Agregue la mezcla de salsa previamente colada a los alverjones, póngale una rama de epazote y deje hervir.



Foto tomada por: María Casilda Huerta

Localidad: Ecapatla, Aquixtla, Puebla. Aportación: Sra. María Casilda Huerta

Palmos con carne de puerco

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

½ kg palmos blancos

10 Nopales

2 kg Carne de puerco

10 Chiles de árbol

¾ de kg de Jitomate

Sal al gusto

2 dientes de ajo

½ Cebolla

2 cucharadas de aceite

2 litros de agua

Modo de preparación

1. Ponga a hervir los palmos con sal, al igual hierva los nopales y la carne de puerco, todo por serado.
2. Escorra los palmos y fríalos con aceite.
3. Fría la carne de puerco y añada a esta los palmos.
4. Ase los chiles junto con el jitomate, la cebolla, ajo y sal, agregue esta mezcla a la carne.
5. Finalmente agregue los nopales y deje hervir.



Foto tomada por: Alejandrina Briones Munguía

Localidad: Aquixtla, Puebla. Aportación: Sra. Alejandrina Briones Munguía

Pepitorias

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

100 gr de semillas de calabaza

3 piloncillos

Una raja de canela

Agua

Una Penca de maguey limpia

Modo de preparación

1. En un comal tueste ligeramente las semillas de calabaza.
2. En un recipiente coloque un poco de agua junto con la canela y agregue los piloncillos, mezcle hasta que se hayan disuelto completamente.
3. Retira del fuego y agrega las semillas, mezcla perfectamente y sobre la penca del maguey previamente despujada y lavada, vaya de poco a poco formando una capa delgada de la mezcla. Deje enfriar y disfrute.



Foto tomada por: Catalina Cruz

Nota: La penca de maguey sirve como molde para que la panela no se pegue.

Localidad: Aquixtla, Puebla. Aportación: Sra. Catalina Cruz

Recetas típicas de Tétela de Ocampo...

Huevo en salsa serrana

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

2 kg de huevo

Chiles verdes serranos al gusto

$\frac{3}{4}$ kg de tomates verdes

2 dientes de ajo

Cebolla

Aceite al gusto

Sal al gusto

Limón

Modo de preparación

1. En un comal ponga los chiles, tomates ajo y cebolla a tostar ligeramente.
2. En un recipiente bata todos los huevos con un poco de sal.
3. En una cazuela ponga un poco de aceite y un poco de cebolla fileteada. Agregue el huevo previamente batido cuando la cebolla ya se haya hecho transparente.
4. En la licuadora muele los chiles, tomates, cebolla, ajo y sal y agregue al huevo ya cocido y deje hervir unos minutos. Se puede acompañar con unos frijoles de olla.



Tomado de: <http://www.tortilladigital.com/v3/recetas/item/receta-huevos-con-chile-verde>

Localidad: Tétela de Ocampo, Puebla. Aportación: Sra. Minerva Lechuga Cruz

Pan de piloncillo

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

- 1 1/4 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de bicarbonato
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 taza de manteca vegetal, derretida
- 1 huevo
- 1/2 taza de piloncillo granulado o rallado
- 1/2 taza de leche

Modo de preparación

1. Precaliente el horno a 180 °C. Engrase y enharine un molde para colocar los panes.
2. Mezcle la harina junto con el polvo de hornear, el bicarbonato y la canela en un tazón y cernir .
3. Agregue la manteca, huevo y piloncillo. Amase al tiempo que añada la leche poco a poco hasta que se forme una masa dura.
4. Extienda la masa en una superficie y corte en pedazos de su agrado, colóquelos sobre el molde y hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro de cada pan salga limpio.
5. Retire del horno, deje enfriar un poco y desmolde. Permita que se enfríe



Foto tomada por: Minerva lechuga Cruz

Localidad: Tétela de Ocampo, Puebla. Aportación: Sra. Minerva Lechuga Cruz

Recetas típicas de Cuautempan...

Mole de clavo con pollo

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

100 g Chile mulato seco
100 g Chile pasilla seco
100 g Chile ancho seco
8 piezas Pollo
350 g de Manteca de cerdo
6 dientes de ajo
2 Cebollas
4 tortillas
1 Bolillo
70 g Pasas
70 g Almendras
Pepitas de chile
70 g Ajonjolì
½ cucharada de semillas de anís
3 Clavos de olor
6 Pimientas negra
70 g chocolate amargo
2 jitomates picados en cubos
3 Rajas canela
Sal
Azúcar
Caldo de pollo

Modo de preparación

1. Ponga el pollo a hervir con ajo, cebolla, cilantro y sal al gusto. Reserve.
2. Desvene los chiles, páselos por la manteca caliente por unos segundos, posteriormente colóquelos en una olla con agua caliente para suavizarlos.
3. En la misma cazuela con manteca, fría el ajo, cebolla, tortillas, pan, pasas, clavos, canela, pimientas, chocolate, bolillo y jitomate.
4. Agregue los chiles previamente escurridos a una licuadora junto con lo anteriormente freído y agregue caldo de pollo para ir ayudando a moler a la licuadora.
5. En una cazuela agregue manteca y fría la mezcla previamente colada, dejar hervir sin dejar de mover, ya que se puede pegar.
6. Una vez que ya haya hervido, agregar las piezas de pollo.



Tomado de:
https://www.pinterest.com.mx/pin/366339750933714023/?nic_v2=1a4r3FX

Localidad: Cuautempan, Puebla. Aportación: Sra. Josefa Martínez Castillo

Recetas típicas de Tepetzintla...

Pipián verde con pollo

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

50 g tomate verde

1 diente ajo

1 trozo cebolla mediana

Chiles serranos verdes al gusto

caldo de pollo (cantidad necesaria)

100 g semillas de ajonjolí

100 g semillas de chilacayote o calabaza

Una pizca de cominos

1 ramillo de cilantro

2 kilos de pollo

Aceite al gusto

Modo de preparación

1. En una olla panga a hervir el pollo con ajo, cebolla y sal.
2. Licue el tomate verde con el ajo, la cebolla, los chiles, el ramillo de cilantro, el ajonjolí, las semillas de calabaza o chilacayote, la pizca de cominos, sal y caldo de pollo.
3. En una cacerola ponga un poco de aceite y un poco de cebolla, déjela freír y retírela, agregue la mezcla de la licuadora y deje hervir de modo a que esta se espese un poco.
4. Agregue las piezas de pollo y deje hervir por unos minutos, acompañe con arroz.



Tomado de:

<https://masdemorelos.masdemx.com/2018/05/mexico-morelos-recetas-platillos-tipicos-mole-verde-piipan/>

Localidad: Tepetzintla, Puebla. Aportación. Sra. María Tuxpán Dolores

Recetas típicas de Tepango de Rodríguez...

Manzanas en dulce de panela

(Porción para 8 personas)

Ingredientes:

1 ½ kg de manzanas

1 raja de canela

1 taza de azúcar

1 pieza de panela

Modo de preparación

1. Lave perfectamente las manzanas y descórzalas. Córtelas en cuatro partes cada pieza.
2. Ponga a hervir agua con la canela. Agregue las manzanas cuando esta ya haya comenzado a hervir
3. Después de unos minutos de hervor agregue la taza de azúcar y la pieza de panela.
4. Deje hervir hasta que las manzanas de hayan puesto suaves.



Tomado de: <https://www.youtube.com/watch?v=iKq2mK7ILtI>

Localidad: Tepango de Rodríguez, Puebla. Aportación: Sra. Berta Fuentes

Epílogo

Como estudiantes universitarias, hicimos nuestra investigación no tan rápidamente, como quisiéramos. Las razones; necesitábamos reunir algo de recurso para realizar nuestras visitas a los lugares más recónditos de la Región I, algo que nos retrasaba; fue que la comunicación con nuestras informantes, muchas veces, fue muy difícil, esto, nos demoró; dos o tres veces, ya que tuvimos que regresar a la misma localidad pues fue común que la señora quien visitábamos tenía alguna otra actividad fuera del terruño, lo que provoco mucha pérdida de tiempo; el clima de la zona, sumado a lo anterior y no para menos se nos cruzó la pandemia.

Con todo ello, aquí están los resultados del trabajo para continuar ser analizado y así obtener nuestro grado; quizás para muchas amas de casa, gastrónomos, chefs; ofrecemos un modesto recetario de cocina; también puede servir para investigar actividades agrarias, alguna práctica ritual y/o comportamientos comunitarios gastronómicos ancestrales.

Solo resta decir: ¡TIENEN TODO SOBRE LA MESA!

Bibliografía

- Carrizosa, Paula (2017) Reportaje, La Jornada, sección Puebla, periódico de circulación nacional, México.
- Iturriaga Yuriria, (2019) Reportaje, La Jornada, periódico de circulación nacional, México.

Anexo 1 Recetario



ANEXO 2



Álbum fotográfico

Imagen No. 1

Receta de huauzontle



Fuente: Otorgada por Sra. Lucrecia García Ramos, originaria de San Miguel Tenango, Zacatlán

Imagen No. 2

Habitantes de la comunidad de San Miguel Tenango, Zacatlán



Imagen No. 3

Proceso de elaboración del patzcalli



Imagen No. 4

Patzcalli



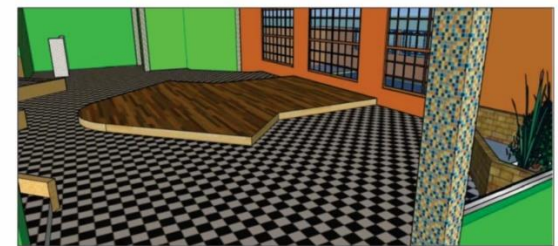
Fuente: fotografía tomada por el equipo de trabajo.

ANEXO 3



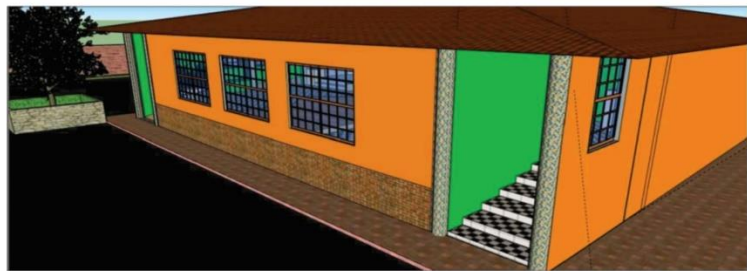
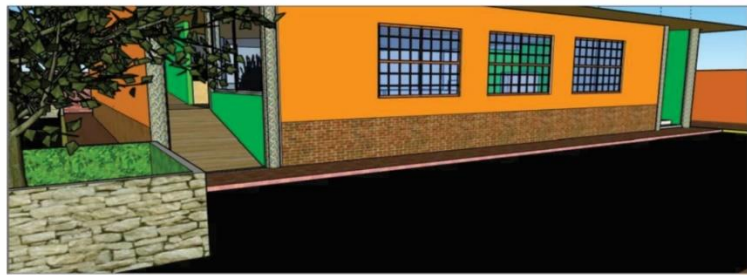
Plano No. 2.7

Interiores



Plano No. 2.8

Exteriores



ANEXO 4





FONATUR


**SOLICITUD DE ASESORÍA DE
PROYECTO**

**Programa de Asesoría y Calificación de
Proyectos**

FONDO NACIONAL DE FOMENTO AL TURISMO

DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE APOYO AL SECTOR TURÍSTICO
SUBDIRECCIÓN DE ASESORÍA Y CALIFICACIÓN DE PROYECTOS





FONDO NACIONAL DE FOMENTO AL TURISMO
SOLICITUD DE ASESORÍA DE PROYECTOS TURÍSTICOS

I. DATOS GENERALES

Fecha de recepción

Número de Solicitud (de Fonatur)

I.I Alcances de la Asesoría
(Indicar el propósito de la asesoría de su proyecto)

() Crédito () Garantía () Viabilidad () Otros: Especificar _____

Contestar de acuerdo al propósito de su proyecto

Crédito solicitado _____

Plazo solicitado _____

Describir brevemente el destino de la Asesoría solicitada

I.I I Datos del Solicitante

Nombre o razón social: _____

RFC: _____

Giro o actividad principal: _____

Domicilio : _____

Calle y No. _____

Población o entidad C.P. (Lada) Teléfono Fax

E-mail: _____

Nombre de los principales socios	%	\$
Total		


Nombre del inversionista y/o promotor del proyecto para proporcionar información:

Dirección: _____

Teléfonos: _____

E-mail: _____





FONATUR

FONDO NACIONAL DE FOMENTO AL TURISMO
SOLICITUD DE ASESORÍA

II. DATOS DEL PROYECTO

II. Generales del Proyecto

Nombre del proyecto: _____

Domicilio del proyecto: _____
Calle y Número

Población o entidad	C. P.	(Lada) Teléfono	Fax
---------------------	-------	-----------------	-----

Sitio de Internet _____

Tipo de proyecto (marque con una X en el paréntesis)

Hotel ¹⁾	()	
Tiempo compartido ¹⁾	()	
Inmobiliario	()	
Campo de Golf	()	
Marina	()	
Centro comercial	()	
Balneario	()	
Ecoturismo	()	Especifique _____
Otro	()	Especifique _____

1) Indique la categoría en número de estrellas

Descripción del proyecto

III. Información anexa:

Nombre y Firma

Nota:
La solicitud se deberá rubricar en todas sus páginas.



(PREFERENTE PAPEL MEMBRETADO)

Fecha _____.

VÍCTOR HUGO SEVILLA MÉNDEZ
SUBDIRECTOR DE PLANEACIÓN Y CONTROL PATRIMONIAL Y
ENCARGADO DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE APOYO AL SECTOR TURÍSTICO
FONDO NACIONAL DE FOMENTO AL TURISMO
P R E S E N T E.

Me refiero al Programa de Asesoría y Calificación de Proyectos que presenta el Fondo Nacional de Fomento al Turismo (FONATUR) para fomentar el desarrollo de proyectos exitosos.

Con el propósito de impulsar el desarrollo de mi proyecto turístico consistente en

ubicado en _____ Municipio de _____, en el Estado de _____; me permito solicitar su apoyo para ingresar al Programa de Calificación de Proyectos, a fin de que se me oriente en la integración y factibilidad de mi propuesta.

Asimismo, solicito que toda información proporcionada por el suscrito en el marco del Programa de Asesoría y Calificación de Proyectos sea considerada como información confidencial, en los términos de las fracciones II y III del artículo 113 y 117 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Agradeciendo de antemano su amable atención, hago propicia la oportunidad de enviarle un cordial saludo.

Atentamente

El Promoviente del Proyecto

c.c.p Lic. P.T. Monserrat González Amador, Gerente de Gestión y Evaluación de Proyectos Turísticos

