

17
lej



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN

**LA REVITALIZACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO
DE LA CIUDAD DE MÉXICO ATRAVÉS DE LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA MEXICANA**

**SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN CONTABLE
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN CONTADURIA**

PRESENTAN:

**MARÍA DEL CARMEN NOEMÍ CANCINO ORTEGA
CARLOS GONZÁLEZ TORRES
FABIOLA MENDOZA CHAPARRO
RAYMUNDO SOSA HERNÁNDEZ**

**ASESOR DEL SEMINARIO:
C.P. Y MTRO. ARTURO DÍAZ ALONSO**

MÉXICO, D. F.

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**

278450

1999



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Dedicatorias

Universidad Nacional Autónoma de México

A la Universidad Nacional Autónoma de México
cuna de grandes hombres que dignifican a la huma
nidad.

Facultad de Contaduría y Administración

A nuestra querida Facultad de Contaduría
y Administración por habernos acogido du
rante los cinco años más importantes de
nuestras vidas e instruimos con espíritu de
lucha y superación constante.

Asesor

Al C.P. y Mtro Arturo Díaz Alonso con ad
miración y agradecimiento sincero, por su
desinteresada ayuda, comprensión y sabios
consejos sin los cuales no hubiera sido posi
ble la realización de esta tesis.
Gracias

A mi madre Guadalupe Ortega Cisneros, a la memoria de mi padre José E. Cancino Rojas, como un testimonio de mi infinito agradecimiento por toda una vida de esfuerzos y sacrificios con amor, admiración y respeto.

Noemí

A la memoria de mis padres, con cariño y agradecimiento por darme la oportunidad de vivir.

A mi familia por su apoyo e impulso a la superación.

Carlos

A mis padres de quienes siempre he recibido apoyo, amistad, amor y comprensión incondicional, con ustedes he recorrido de la mano los momentos más importantes de mi vida. Hoy tengo alegría de compartir uno más.

A mi tía Yolanda por su apoyo en momentos difíciles.

Gracias

Fabiola

MAMA:

Parece ayer cuando tomabas mi mano y dirigías mis primeras letras, cuando escuchabas con atención mis primeras lecturas, parece ayer todo aquello, pero hoy entiendo que con tu carácter a veces fuerte e inflexible me diste la fortaleza necesaria para alcanzar mis metas, me enseñaste el deseo de ir hacia adelante pase lo que pase siguiendo tu ejemplo. Te doy las gracias mamá por todo lo que de corazón me diste, te digo que a pesar de lo vivido este logro lo debo en gran parte a tu esfuerzo, porque sin tí no estaría en el lugar donde estoy.

A mi padre:

Gracias

Raymundo

CONTENIDO

	INTRODUCCIÓN	4
I.	Planteamiento del problema	7
	A. Hipótesis	7
	B. Objetivos	7
	1. General	7
	2. Específicos	8
II.	GENERALIDADES	9
	A. Historia de la gastronomía mexicana	10
	1. Época prehispánica	10
	2. Época colonial	44
	3. Época del México Independiente	63
	B. Situación actual del comercio gastronómico en el Centro Histórico de la Ciudad de México	70
III.	PROPUESTA DE SOLUCIÓN	76
	A. El Portal de Mercaderes	76
	B. Definición del proyecto	80
	1. Objetivo	80
	2. Localización	81
	3. Servicios que ofrece	81
	C. Desarrollo	87
	1. Estudio de mercado	87
	2. Descripción del producto	88

3. Normas de calidad	88
4. Análisis de la demanda	89
a) Perfil del consumidor	89
b) Demanda potencial	91
c) Demanda potencial por estrato de ingresos	91
d) Investigación directa	93
5. Análisis de la oferta del Centro Histórico	104
a) Clasificación de la oferta	104
b) Oferta actual	104
c) Factores que afectan la oferta	106
d) Volumen de producción	107
f) Tamaño del mercado	107
g) Análisis de precio y comercialización	118
6. Estudio técnico	121
a) Factores de localización	121
b) Infraestructura	123
7. Estudio financiero	153
a) Presupuesto de inversión	159
b) Inversión fija	159
c) Capital de trabajo	161
d) Presupuesto de ingresos	163
e) Determinación del costo de venta	163
f) Presupuesto de egresos	170
g) Costos de producción	170
h) Gastos de venta y administración	176
i) Razones financieras	180
j) Financiamiento (Caso Práctico)	184

IV.	CONCLUSIONES	189
V.	ANEXOS	191
VI.	GLOSARIO	196
VII.	BIBLIOGRAFÍA	200

INTRODUCCIÓN

La Ciudad de México fué construida sobre las ruinas de Tenochtitlán, cuya disposición general conservó, erigiendo en su centro la Plaza Mayor; heredó de la ciudad azteca las funciones de capitalidad, fue sujeta a la realización de importantes reformas urbanísticas, se crearon escuelas para los indios, se fundó la Escuela de Minas, se estableció un correo bisemanal entre la capital y las intendencias provinciales además de mejorarse las comunicaciones con el resto del país; esto se menciona con el fin de mostrar la importancia de la zona, y de entender que por situaciones históricas, el Centro Histórico de la Ciudad de México ha sufrido cambios por ser un lugar con vida propia y el cual siempre ha detentado el monopolio del comercio en todas sus formas.

El Centro Histórico de la Ciudad de México presenta problemas especiales en el proceso de la revitalización, específicamente en lo relativo al comercio y a la conservación de las tradiciones de nuestro país.

Una forma idónea para la revitalización de la zona es el mantener factores atractivos como son: la comida típica, las edificaciones históricas, el arte mexicano y la cultura autóctona, los cuales pueden ser fomentados por medio del sector servicio.

Una manifestación del arte y de la cultura es la cocina mexicana. Actualmente, y a nivel internacional, la cocina mexicana compite con las mejores del mundo, por ejemplo con la francesa y la italiana en cuanto a refinamiento, y con la española en cuanto a su abundancia y sabores fuertes.

Esta riqueza es producto de un largo proceso que parte de las milenarias culturas prehispánicas, continúa durante los tres siglos de aculturación colonial, y termina en lo que hoy día constituye una manifestación del carácter nacional, propiamente mexicano.

Un recorrido por la República Mexicana permite verificar esta tradición: hay una gran variedad en la manera de preparar el chocolate, los tamales, pozoles, enchiladas, tacos, atoles, según recetas conservadas a través de los siglos que varían de una región a otra.

El presente trabajo expone nuestro punto de vista de cómo revitalizar el Portal de Mercaderes a través de una propuesta para la creación de un restaurante de comida típica mexicana conservando con ello todo el acervo cultural que por épocas se ha ido heredando de forma generacional y con ello contribuir a la revitalización del Portal de Mercaderes en el Centro Histórico de la Ciudad de México, ya que éste con el transcurrir de los años ha perdido su majestuosidad al encontrarse rodeado e invadido de puestos ambulantes y locales comerciales que no son de la altura del lugar.

En el capítulo I explicamos el problema que deseamos solucionar con la creación de un restaurante de comida típica mexicana y los objetivos que se persiguen con este trabajo.

En el capítulo II Generalidades se describe el por qué se escogió el Portal de mercaderes para situar nuestra propuesta de solución, además de hacerse un recorrido por la Historia de la Gastronomía Mexicana empezando con la Época Prehispánica en donde los alimentos figuraban en los principales mitos indígenas, después continuamos con la Época Colonia en donde gracias a la mezcla del maíz, frijol, chile, cacao, etc. (cultivos indígenas) con el arroz, trigo, centeno, cebada, avena, verduras, leguminosas y hortalizas (cultivos españoles) se crea una gama sin fin de platillos que enriquecen nuestra cultura culinaria. En la Época del México Independiente debido a su buena situación geográfica y económica, las ciudades en el siglo XIX estaban siempre surtidas de productos de los alrededores y por tanto la comida era sin duda la principal actividad doméstica de la señora de la casa. En este capítulo también se aborda la situación actual del comercio gastronómico en el Centro Histórico de la Ciudad de México en donde existen 39 mercados públicos y aún así persisten miles de vendedores ambulantes en sus principales calles.

En el capítulo III Propuesta de Solución definimos ampliamente el proyecto, en cuanto a lo que se refiere a localización, objetivo, servicios que ofrece y desarrollo en el cual abordamos puntos importantes como son estudio de mercado, descripción del producto, normas de calidad, análisis de la demanda, análisis de la oferta, estudio técnico y estudio financiero, así como una explicación sobre las fuentes de financiamiento que se

pudieran utilizar para poner en marcha el proyecto, las cuales se encuentran restringidas debido a la situación por la que pasa el país.

En el capítulo IV, comentamos nuestras conclusiones acerca del funcionamiento del restaurante de comida típica mexicana para revitalizar el Portal de Mercaderes, porque consideramos que es un sitio en donde se pueda ingerir comida típica mexicana en instalaciones adecuadas cómodas y que mantienen vivas nuestras tradiciones ayudaría en gran medida a que la imagen del Centro Histórico cambiara, de un lugar de abastecimiento a un lugar atractivo para la distracción y la cultura.

El proyecto en cuestión generará fuentes de empleo, atraerá visitantes en general, fomentará las tradiciones de nuestro país y como consecuencia dará nueva vida al Portal de Mercaderes convirtiéndolo en un lugar digno de ser visitado por cualquier persona.

En el capítulo V mostramos los anexos que para propósitos de nuestro proyecto son los cuestionarios que se ocuparon para realizar los estudios de demanda y de oferta del mercado.

En el capítulo VI realizamos un glosario de términos necesarios para la comprensión del proyecto.

En el capítulo VII enlistamos la literatura que sirvió de apoyo a nuestro trabajo de investigación.

TÍTULO

Propuesta para la Revitalización del Portal de Mercaderes del Zócalo en el Centro Histórico de la Ciudad de México, a través del comercio gastronómico típico mexicano.

I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿ Cómo puede el sector servicio revitalizar el Portal de Mercaderes en el Centro Histórico de la Ciudad de México ?

A. HIPÓTESIS

El sector servicio, puede revitalizar el Portal de Mercaderes, por medio de una propuesta para la creación de un restaurante de comida típica mexicana ya que el Centro Histórico es visitado diariamente por cientos de personas a quienes les sería atractivo consumir alimentos típicos de nuestro país en un lugar histórico.

B. OBJETIVOS

1. OBJETIVO GENERAL

Diseñar una propuesta que utilice la gastronomía mexicana para la revitalización del Portal de Mercaderes del Centro Histórico de la Ciudad de México; y de esta forma dar una nueva visión para crear un lugar atractivo para el turismo nacional e internacional así como a los habitantes de esta gran urbe.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fomentar nuestra cultura y tradiciones
- Crear fuentes de empleo
- Captación de mercado

II. GENERALIDADES

Se puede considerar que el problema de la revitalización del comercio en el Portal de Mercaderes del Centro Histórico de la Ciudad de México, puede ser solucionado a través de un proyecto en el cual, tomando como punto fundamental la gastronomía típica mexicana se conserve nuestro acervo cultural y se enriquezca el comercio en la zona. Como todos sabemos un Proyecto de Inversión es una propuesta documentada y analizada técnica y económicamente, para la aplicación de recursos técnicos, económicos y humanos, con el objeto de producir bienes y servicios que satisfagan las necesidades físicas y psico sociales de una comunidad, en un tiempo y espacio definidos y la posibilidad de obtener utilidades a largo plazo.

Cabe señalar que el proyecto consiste en poner en funcionamiento un restaurante bajo la forma jurídica de una Sociedad Anónima, la cual perseguiría fines de lucro por lo que las características propias de la misma están encaminadas a la obtención de utilidades.

La propuesta tiene como principal finalidad comercializar la gastronomía típica de México, en un restaurante con características que no sólo conserven la cultura; sino que mejoren la imagen y calidad de los alimentos, los cuales se han preservado gracias al comercio informal, sin embargo, por las mismas condiciones en que se han estado vendiendo; sus ingredientes de baja calidad, su preparación, presentación y la higiene, se deterioraron a través del tiempo, como consecuencia de las carencias en que este tipo de comercios deben subsistir, en lugares que no cumplen con instalaciones idóneas y una apariencia atractiva para el público en general.

El Portal de Mercaderes fué elegido como el lugar adecuado a revitalizar por presentar características favorables para la realización de la propuesta, entre las cuales destacan su ubicación y su gran amplitud, al encontrarse situado entre las calles de 16 de Septiembre y la Avenida Francisco I Madero; donde se puede observar la afluencia de personas que transitan en dicha zona y que se ven en la necesidad de consumir alimentos dignos, su gran importancia histórica es otra característica, y por ello esto

constituiría un gran atractivo para todo tipo de visitantes, pues existe una diversidad de expresiones sociales y de cultura además de ser uno de los primeros conglomerados que se establecieron en el lugar porque los portales de la Plaza Mayor fueron construidos desde el siglo XVI por orden del Ayuntamiento para comodidad de los comerciantes y sus clientes, en vista de que la Plaza se hallaba ya convertida en un gigantesco mercado.

A. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

La gastronomía no es sólo una actividad destinada a satisfacer necesidades alimenticias o a innovar en las preparaciones culinarias, sino una parte importante de nuestra memoria histórica.

Ciertos elementos y usos culturales en la comida mexicana como son los chiles y sus diversas combinaciones la colocan al lado de civilizaciones tan antiguas como la china, indochina y burmana.

Ninguna región carece de tradición culinaria, presente desde sencillos guisos diarios hasta complejos y elaborados platillos para celebraciones especiales. La cocina mexicana es notable por su gran variedad de sabores, colores y olores, por la imaginación con la que mezcla ingredientes diversos y la facilidad con la que transforma cualquier platillo en un bocado lleno de personalidad.

1. ÉPOCA PREHISPÁNICA

En el desarrollo de la cultura, el arte y la religión del México prehispánico, la comida tuvo una gran importancia. La necesidad de alimentos figuraba en los principales mitos indígenas; además, el tema de la comida estaba presente en murales, esculturas, códices y ofrendas.

La gran mayoría de los artefactos que se suelen encontrar en las excavaciones de alguna ciudad antigua tienen relación con los alimentos, se trate de instrumentos de labranza o

de cacería, pedazos de cerámica o imágenes de dioses relacionados con la lluvia o la fertilidad agrícola.

Para los aztecas, la comida o *tlacualli*, era sinónimo de *cualli*, de lo bello o lo bueno, de todo aquello que hacía bien y aprovechaba al ser humano: y se te hace agua la boca por un bocadito de hierba medicinal, un pequeño guiso de maíz, gracias a la cual hay gozo, hay disfrute, se ilumina la cara. Allá está su calor, su tibieza, del que bebe, del que come. Para los indígenas prehispánicos, no había nada máspreciado y placentero que la comida. Los alimentos eran un don de Cuatlicue, la tierra, y ella debía cobrar a los hombres sus dádivas: éstos le pedían perdón por molestarla cuando sembraban o quemaban los campos, y ella a cambio pedía su sangre y sus cuerpos. Tlatéoti, la voraz y monstruosa diosa que tenía una boca en cada coyuntura, era la tierra que devoraba a los hombres; los otros dioses la dividieron en dos, e hicieron de sus cabellos arboles y flores y hierbas, de su piel la hierba muy menuda, de los ojos pozos y fuentes; esta diosa lloraba algunas veces por la noche, deseando comer corazones de hombres...y no quería dar fruto sino era regada con corazones de hombres.

Los placeres de la buena comida y los rigores de las penitencias se equilibraban en una sucesión continua de fiestas que obligaban lo mismo a largos períodos de ayuno que a fiestas y banquetes, como un recordatorio del contraste existente en la naturaleza entre la época de lluvias y el tiempo de sequía y muerte vegetal.

Generalmente el hombre producía los alimentos y el hombre los preparaba; esta última tarea resultaba ser la más pesada y se añadía a los trabajos de la crianza.

La mujer se levantaba desde antes del amanecer a moler la masa del nixtamal para hacer tamales y atoles, durante el día cocinaba guisados, tejía vestidos, cuidaba de lo hijos y atendía al marido; era, en palabras de Sahagún, esclava de todos los de su casa, el Centro y calor del hogar.

En los discursos conocidos como los *huehuetatolli*- antigua palabra, la mujer se equiparaba al sabor de la comida; al hombre de trabajo se le hablaba de quienes tienen falda, huipil, así también podrás merecer lo que en sus manos viene, lo que de sus manos sale, quizá sólo un huso, dos husos, el agua, el metate... su dulzor, su sabrosura,

el chile, la sal, la hierba comestible, lo que se gana en el nopal, lo que se le da de beber a la gente, lo que se le da de comer... en tu boca te pondrán el atole, la tortilla plegada, la verdura, el nopal.

Las mujeres indígenas guardaron durante siglos toda la sabiduría gastronómica del México antiguo; gracias a ellas se transmitieron de generación en generación cientos de recetas aprendidas sólo con la vista y el oído.

En las casas, hombres y mujeres normalmente comían separados; la gente pobre comía en cuclillas alrededor del fogón, el lugar más importante de la casa, donde se cocía la comida y donde se reunía toda la familia. En algunas casas había algunos pequeños asientos de tule para los hombres, mientras que las mujeres se sentaban sobre sus piernas del modo en que aparecen en la mayoría de los códices, sobre el suelo y junto al fogón.

Como mesa se utilizaban generalmente un petate y manteles, pero lo más común era que no hubiera tal, y que la gente se sirviera directamente sobre la tortilla o comiera los tamales en su envoltura. La vajilla era mínima: jícara para beber agua, quizá un cántaro, platos, y el chiquihuite donde se guardaban las tortillas.

En algunas casas la comida se comía caliente y se colocaba un brasero bajo los guisados que se iban a consumir.

La austeridad del comedor indígena no significaba de ningún modo barbarie o falta de educación; de hecho, las reglas de urbanidad que debían observarse hasta en la casa más humilde bien podían superar los modales europeos de la misma época. Primero se servía a los ancianos y hombres adultos, luego a los niños y por último comían las mujeres. Antes de comer se lavaban las manos y la boca en una jícara con agua limpia y a continuación se secaban con un paño de algodón acción que repetían al final de la comida.

Muchas conductas eran mal vistas en la mesa: ser avorazado, comer a grandes bocados, abalanzarse sobre los guisados, comer aprisa y derramar la comida o el atole en el piso. Comer la carne medio cruda se consideraba cosas de bestias. Se recomendaba llegar

limpio a la mesa, nunca ser el primero en sentarse, dejar el lugar a las personas de mayor jerarquía y ofrecer a los demás las jicaras par lavarse las manos, la gente debía limpiarse los dientes al terminar la comida con un palillo y cenizas con cal.

Al invitado se le recomendaba desconfiar de la comida que les servían, especialmente si se trataba de mujeres: que primero coma y beba quién te lo da le decían. Creían que quién sopeaba la comida directamente en la olla o tomaba el atole con la mano no tendría éxito en la guerra. Pensaban que era de mal agüero poner los pies sobre las piedras del fogón y lamer la mano del metate.

No permitían que los gemelos entraran adonde se hacían los tamales, pues podían salir crudos. Y si una tortilla salía doblada del comal, un invitado llegaría a comer.

Dos eran las grandes virtudes del indígena con respecto a la comida: la generosidad con los demás y la frugalidad consigo mismo.

Los indígenas comían los alimentos en poca cantidad y consideraban que el trabajo duro y el poco alimento era una condición necesaria para una larga vida. Entre ellos, los ayunos, los sacrificios y la abstinencia eran cosa común y algunos podían vivir hasta tres años sin añadir sal o chile a los guisados, que era la forma de ayuno más socorrida.

Quienes estaban más obligados a seguir las normas religiosas en este sentido eran los señores, los sacerdotes y los jefes guerreros; sin embargo, a ellos estaban reservados los mejores platillos de la cocina prehispánica, como el pescado blanco, el ajolote, o ciertos tipos de tortillas y cacao. Si un noble o un guerrero mostraban cobardía en la guerra, se les prohibía tomar chocolate y otros alimentos. La gente comía dos o tres veces al día. En la mañana, antes de salir a trabajar, el hombre tomaba normalmente una taza de atole caliente. Hacia el medio día era la comida fuerte, con tortillas, tamales, alguna salsa, chiles y pozol. En tiempos de siembra y de cosecha, esta comida se llevaba a cabo en la milpa del campesino. Si había alimento suficiente, era posible comer algo antes de irse a dormir. Los mayas cocinaban guisados por la noche y si ese día no había carne, preparaban salsas de legumbres y chiles.

La comida en los palacios y casas de los ricos y los nobles no difería mucho en los horarios y cantidades, pero era mucho más variada y rica en su preparación y en el

servicio. Los señores aztecas contaban con una numerosa servidumbre, entre la que había encargados del abasto diario, personas que cuidaban los almacenes, cocineras, pajes y servidores.

La comida de los tlatoanis aztecas no era menos fastuosa: a Moctezuma se le presentaban más de treinta platillos en más de trescientas vasijas, que una vez usadas se tiraban; el emperador se sentaba en un equipal frente a una mesa baja y comía oculto de los demás por un biombo de madera labrada, mientras hermosas mujeres le ofrecían agua para lavarse las manos y le secaban los brazos. Al terminar la comida fumaban cañas rellenas con tabaco y liquidambar¹.

Para asegurar el éxito de un banquete, el anfitrión debía primero hacer una ceremonia en honor de Ome Acátl, dios de los convites, que consistía en llevar su imagen a la casa donde iba a ser la fiesta y ofrecerle panes de masa en forma de huesos que luego se picaban y se comían. De no hacerlo, pensaban que el dios iría a poner cabellos en los guisos y en la bebidas que la comida se le atoraría a los invitados sin que la pudieran tragar o que la gente se tropezaría y caería sobre los platillos.

Aun en las moradas humildes, no faltaban las grandes fiestas. Si se celebraba una boda, era necesario juntar provisiones de maíz, cacao, flores y cañas de humo con tabaco. Las mujeres trabajaban día y noche durante tres días haciendo los tamales y guisados que se habrían de consumir en la fiesta la cual duraba dos días por lo menos.

Primero se invitaba a la gente noble, luego a los ancianos y finalmente al resto de la gente; a todos se les daban flores y cañas perfumadas y, si se podía, mantas y regalos. Al ponerse el sol, los parientes del novio reunían a la pareja en el fogón de la casa: a la novia le daban un huipil² decorado y una capa y al novio, un *maxtlatl*; después, la manta se ataba al huipil significando la unión de los novios y entonces la suegra les ofrecía tamales en un plato de madera.

¹ Gén. de plantas hamamelidáceas, que comprende árboles asiáticos y americanos de hojas palmatilobadas, caducas, y flores unisexuales, las masculinas en amentos y las femeninas en cabezuelas. La madera de estos árboles, llamada satén, es muy estimada para trabajos de ebanistería./ Resina balsámica que se obtiene del ocozol. Enciclopedia Salvat. Tomo 8. p. 2053. Edit. Salvat.

² Camisa sin mangas que usan los indígenas de Yucatán y Tehuantepec. Diccionario Larousse Ilustrado. p. 461 ediciones Larousse.

Para celebrar la llegada de un recién nacido, las mujeres cocinaban tamales rellenos con frijoles y carne, molían cacao y lo mezclaban con maíz, hacían guisados y preparaban lo que fuera menester. Se invitaba a parientes y amigos, especialmente a los niños. El camino a la casa se adornaba con flores y ramas, el fuego debía arder en el hogar y el suelo se cubría con heno, colocando sobre éste asientos y petates. Quienes atendían a los invitados, daban a cada uno un chiquihuite con tamales y tortillas y cajetes con diversos guisados de carne y pescado; a su vez, los invitados debían arrojar el primer bocado al suelo como ofrenda a la diosa Tlaltecuhli, la madre tierra.

Al caer la noche, viejos y viejas se emborrachaban y si algún invitado no quedaba satisfecho, podía regresar al día siguiente. La comida que sobraba era para los niños, que entraban para llevársela.

La preparación de la fiesta duraba días, se traían cargas de maíz y cacao cientos de animales, se compraban sillas y esteras nuevas, se sacrificaban codornices a Ome Acátl, y se contrataban músicos, sirvientes y bailarines especialmente aquellos nacidos bajo el símbolo de Ce Xóchitl, o uno flor, pues se creía que tenían el don de agradar a las personas invitadas. A los nobles y principales que asistían al convite se les ofrecía toda clase de guisos acompañados de tortillas de harina muy fina, servidos en vajilla nueva.

Al finalizar la comida, se repartían bebidas de cacao y cañas rellenas con tabaco y otras hierbas aromáticas; fumaban tanto de ellas, que parecía como niebla el humo que había. Entre los aztecas y otros pueblos indígenas, era común que en fiestas y banquetes se ingirieran sustancias que no podían considerarse propiamente alimentos, ya que la importancia de su consumo radicaba en consideraciones ideológicas y no meramente nutritivas o gastronómicas. Dentro de esta categoría podemos incluir la costumbre que tenían los aztecas de comer tierra cuando se hacía una promesa, o bien el uso ritual de ciertas plantas alucinógenas, pero una de las creencias más extrañas era que los dioses podían y debían ser sacrificados para servir como alimento de los seres humanos. Un ejemplo de ello era la ceremonia llamada Teoqualo -que podría traducirse como alimento divino- en la que se consumía la imagen de Huitzilopochtli. Para amasar la imagen de Huitzilopochtli tomaban semillas de bledos muy limpias, quitando las

semillas que llaman *petzicatl* y *tezcahuauhtli*, luego las molían delicadamente. Ya estando la harina muy sutil amasaban la imagen... luego alguien ataviado como Quetzalcóatl mataba la imagen clavándole un dardo en el corazón, estaban presentes el rey y cuatro grandes sacerdotes y cuatro mancebos principales. Luego deshacían el cuerpo y lo repartían: el corazón era para el rey y el resto del dios se repartía entre los cuatro principales que se llamaban *calpules*, así se repartían el cuerpo.

Otra forma de comerse a los dioses era tomar sustancias psicotrópicas; plantas como el peyote y el *ololiuhqui* eran veneradas como dioses a quienes se consultaba para conocer la causa de las enfermedades.

Mucho se ha debatido sobre el papel de la antropofagia en la alimentación indígena; en las últimas décadas, varios antropólogos norteamericanos han señalado que el canibalismo era una costumbre generalizada entre los aztecas, quienes de esta manera suplían sus carencias de proteína animal. El consumo de carne humana era el resultado final de una cadena de rituales y ceremonias que comenzaban desde la captura y cuidado de los esclavos a sacrificar.

Al dueño de los mismos se le amonestaba diciendo Dales que se vistan y con que se cubran...dales de comer y de beber pues son imágenes de Dios.

La antropofagia, aunque era una practica aceptada, era mas bien un acto ritual de enorme valor simbólico que se limitaba solo a unos cuantos miembros de la sociedad mexicana. Su significado estaba mas cerca de la comunión divina que de un acto puramente alimenticio.

La variedad de platillos alimenticios era cuantiosa en el antiguo México Prehispánico y todavía ahora en nuestros días, son más de tres mil los conduminijs y bocadillos que existen, la mayor parte de origen indígena y otros modernos, mestizos pero con gran influencia de aquella antigua cocina. Sorprende la abundancia y originalidad de los platillos que comprenden como principal ingrediente al maíz, originario de la Huasteca mexicana, desde donde se distribuyó, primero, por todo el continente americano y después, a través de España por el mundo entero.

Entre los alimentos vegetales y animales que consumían los antiguos mexicanos y que no conocían los españoles del siglo XVI, estaban los quelites, que los conquistadores llamaron verdolagas, por su forma larga y verde; la flor de calabaza, la calabaza llamada *ayotl*; capulines, viznagas, mezquites y mezquitamal; chiles verdes y secos; frijoles o ayocotes; paguas, cacao y chocolate; cebollas silvestres o *xon-acatl*; vainilla, achiote, piña o anona, la papaya o melón zapote; el zapote blanco y el prieto; el cacahuate, el nopal y la tuna; el maguey y el pulque; el mezcal y sus bebidas, el chicle, el copal y la tuba; el coyol y los hongos; el guajolote y el mole; el jitomate y el tomate; y animales comestibles como los perros techichis, el mono araña, el armadillo, la iguana, el acocil y el ajolote, el mapache, las ranas, el cacomixtle, el pelicano o pato buzo, algunas serpientes y numerosos gusanos e insectos. Los primeros utensilios de cocina fueron las armas que el cazador empleó para conseguir la carne y los implementos necesarios para su subsistencia: carnes de venado, perro salvaje, mono, aves, víboras, insectos, y los productos vegetales: tallos, hojas, flores, frutos, raíces, y cortezas.

Esas armas y utensilios fueron: la honda, que arrojaba piedras para abatir animales, aves, reptiles, y bajar las frutas altas de los árboles; la lanza, que mataba al animal, al arrojársela, y hacía en la tierra los agujeros para sacar las alimañas y raíces; la red, que capturaba peces en el agua y aves en el aire; los simples palos y las piedras trabajadas, para triturar, moler, dividir, convertir en polvo y preparar a los alimentos para el consumo inmediato o posterior.

Utensilios primeros fueron también guajes y calabazas huecas, que enteras sirvieron para recoger, almacenar y transportar agua y líquidos; y cortados fueron platos y vasos, jarros y cazuelas. Estas piezas de vajilla fueron posteriormente elaboradas por los alfareros con barro cocido. Y el fuego también elemento indispensable en la cocina, como fué el agua. Jarros y cazuelas, platos y tazas de barro eran los utensilios ordinarios de la cocina prehispánica, cuando los españoles llegaron a México, en el siglo XVI; y lo eran también el comal de barro, que puesto sobre la lumbre y sus brasas servía para recibir la masa de maíz moldeada en tortillas, para su cocimiento.

Para moler los granos duros, tenían los indígenas prehispánicos el metate, y para hacer las salsas suaves el molcajete, ambos utensilios de piedra porosa. Para llevar y guardar algunos elementos sólidos, disponían de cestas y canastas hechas de tule y carrizos de las lagunas, y de sus tiras, trenzadas, hacían los petates o esterillas donde dormían. Para cubrirse en esas primitivas camas, tenían sarapes, tejidos con fibras vegetales o pelos de animales, y esas mantas le servían no pocas veces de manteles, puestos sobre el suelo o tablones que acomodaban a manera de mesas. Del carrizo trenzado eran sus sopladores para el fuego, y sus abanicos para airearse, por el calor. Los molinillos para agitar el chocolate y otras viandas eran de madera, como lo eran algunos cuencos y bateas para servir alimentos, y los grandes para bañarse y otros menesteres.

Cuando el ser humano descubrió y dominó el fuego, cocinando en él carnes y vegetales para hacerlos más suaves y digeribles, nació el arte de cocinar. El ser humano aprendió a pelar y destazar las carnes de los animales que consumía, quitándoles las pieles, pelos, plumas y conchas no comibles.

La carne fue sujeta a muchas operaciones: cortar, trincar, destazar, pelar, macerar, ablandar, raspar, moler, quebrar, escurrir. Y muchos vegetales sufrieron también casi todas esas operaciones.

Luego, sometidos al fuego, preparados previamente, carnes y vegetales fueron hervidos, asados, guisados, calentados, conservados, ahumados. Para todas esas operaciones, y otras más, se fueron inventados ollas y sartenes, tinamastes y braseros, hornos y molinos, cuchillos y raspadores, trinchadores y cedazos, espátulas y cucharas, tinajas y tinajeros.

El metate fué el principal utensilio de la cocina prehispánica el cual se usa todavía en el campo, entre los labriegos pobres. Es una piedra cuadrilonga, rectangular, de treinta por cuarenta centímetros generalmente, plana y curvada en sus extremos, hecho de piedra porosa, de color gris o negro, con pequeños desniveles que facilitan la molienda sobre de ella. Allí, con la ayuda de un rodillo irregular hecho de la misma piedra y que se llamaba *metlapil* o mano del metate, se muele el maíz cocido o nixtamal, para hacer la masa de las tortillas y el atole. El metate se sostiene sobre la tierra, alejado de ella,

mediante tres pequeñas patas de la misma piedra, que le dan la inclinación debida para que la molendera, que se pone de rodillas ante el utensilio, pueda trabajar con mayor comodidad y limpieza. Se muelen también en el metate los chiles y granos empleados en varios condumios.

El molcajete es la segunda pieza en importancia de la cocina indígena, es una especie de escudilla o mortero hecho de piedra gris, de la misma con que se hizo el metate, pero con superficie más uniforme y fina. También lleva tres pies para sostenerse, y sirve para la molienda de productos blandos: jitomate, chiles verdes, cebollines, condimentos y hierbas. Se muele con la ayuda del tejolote o temolchin, especie de almirez, forjado en la misma piedra gris. El comal era un disco de barro cocido, de hasta cincuenta centímetros de diámetro, que se colocaba sobre el fuego o el calor de las brasas, sin tocarlas, y era sostenido por piedras dispuestas a manera del posterior *tinamaste* o sostén de tres patas, que se hacía también de barro.

Allí se cocían las tortillas, previamente extendidas en el metate, o se calentaban las ya hechas. las piedras que forman el *tlacuil* o fogón, en vez del *tenamaste*, sirven también para calentar el agua para un baño u otros usos, si se limpian y echan en la vasija grande de barro con el agua que se ha de calentar.

El comitalli era una olla de los tamales, una especie de autoclave, vaporera u olla express moderna, pero como vasija de barro, en cuyo fondo se colocaba una especie de rejilla, bajo la cual se echaba un poco de agua y sobre de ella se ponían, en tandas o capas, los tamales ya envueltos en sus hojas de maíz o de plátano silvestre para que se cocieran al vapor.

El molinillo era un palo cilíndrico, más grueso de un lado que del otro, de unos treinta centímetros de largo, llevaban el extremo grueso una pelota de madera estriada, y a veces en torno de ella un arandela. Se le sostiene con las palmas de las manos, y se le hace girar de un lado a otro para batir y espumar, sobre todo al chocolate. Sirve para espesar también atoles y otros líquidos gruesos.

Usaban también los antiguos mexicanos varias clases de espátulas o incipientes cucharas de madera, de diversas formas y tamaños, que colgaban en una percha o repisa

que especialmente hacían, para guardarlas o escurrirlas, y que todavía se usa en algunas regiones, y llaman cucharero.

Tenían además muebles o rejas hechas de madera, llamados tinajeros, en donde mantenían una olla grande, de barro cocido y poroso, para que se trasminara el agua, con lo cual disponían constantemente de agua fresca, con el agradable sabor que le proporcionaba el barro.

Ponían en otra tinaja semejante el pulque que guardaban para beber algo, diariamente, con sus alimentos, el cual servían con el *xicalli*, especie de vasija que obtenían de la corteza o cáscara de una calabaza pequeña, redonda, que partían por la mitad, para hacer el cuenco, que castellanizadamente fué llamado jícara. Para tomar los líquidos o alimentos no espesos, empleaban otras vasijas o cucharones hechos con pequeños guajes, bules, güiras, tecomates y calabazas partidas por la mitad.

Y en barro confeccionaban lebrillos de muchos tamaños y formas, dibujos y colores, como ollas, cazuelas, jarros y jarras, platos y platones, que como piezas de cierto valor artístico persisten todavía, en la alfarería de nuestros días. Con las fibras vegetales, y especialmente tiras de carrizo, confeccionaban los sopladores para avivar el fuego; abanicos para producir aire en el calor, y canastas cestos, espuertas, nasas y paneras que guardar y servir las tortillas calientes, las que todavía se usan con los nombres de *tompeates*, *tascales* y *chiquihuites*.

Una cosa distinguió a la cocina indígena prehispánica, más que a cualquiera otra del mundo, en su presentación y buen gusto: el variado colorido de sus viandas y el sabroso aroma que de ellas emanaba. Parecía ser una cocina hecha por pintores y para halagar la vista, antes que el olfato y el gusto; pero también estos sentidos eran premiados, con los olores y sabores contenidos. Era la comida una abigarrada paleta de pintor, donde los rojos se mezclaban con verdes y alternaban con blancos, los oscuros, los amarillos, y aun los azules. Sabían los indios que la gana de comer entra antes por los ojos, que por la boca. Un testigo de esa antigua cocina indiana, que lo investigó todo y habló de ello con propiedad, fué el misionero Fray Bernardino de Sahagún, quien dijo de las comidas de los señores indígenas:

También comían muchas maneras de cazuelas de gallina (otras aves) hechas a su modo, con chile bermejo y con tomates y pepitas de calabaza molidas, que se llama ahora a ese manjar pipián (o pepián); otra manera de cazuela comían de gallina (o guajolote), hecha con chile amarillo; otras muchas maneras de cazuelas de aves comían, que están en las letras explicadas... Comían también muchas maneras de potajes y chiles... Usaban también comer peces de cazuela: una de peces blancos hechos con chile amarillo y tomates verdes; otra cazuela de peces pardos hechos con chiles bermejos y tomates, y con pepitas de calabazo molida que son muy buenas de comer; otra manera de cazuelas comen de ranas con chile verde... Usaban también los señores comer muchas maneras de coloridas frutas.

Siendo el mexicano antiguo un artista nato del color, buscó dar siempre a sus platos y condimentos los matices todos del arcoiris, porque bien sabia desde entonces lo que el europeo supo terminada la Edad Media y llegado el Renacimiento: que para que la comida deleite plenamente, no basta que huela y sepa bien, sino que es preciso que luzca atractiva y sus colores enciendan el deseo de probarla. Quizá ningún otro pueblo hizo en el mundo como el mexicano antiguo, platos más variados, preparados con las flores de colores más vivos. Y cuando no tenían colorido natural le prestaban color con la ayuda del achiote, la tuna, el chile, el zapote y otros colorantes vegetales inofensivos. Entre ellos estaban: la orchilla (orejita), especie de líquen, que tiñe de color rojo carmesí; el azafrancillo mexicano, que tiñe de amarillo intenso; la raíz de ancusa, de rojo subido; el carmín de indigo, de azul intenso; los pétalos de una especie de violeta nativa y silvestre, de color violado; el palo de campeche, de rojo oscuro, para los licores; el palo amarillo, de intenso color amarillo; y la flor de jamaica, que teñía de rojo.

El achiote, es un árbol de la familia de bixáceas, originario de México y que se cría en las regiones cálidas de América. De olorosas flores rojas, su fruto oval y carnoso encierra muchas semillas que, secas y por maceración, sueltan una sustancia de color rojo, conocida con el mismo nombre de achiote.

Los indígenas emplearon esa sustancia antiguamente, para teñirse el cuerpo y la cara. Trituraban las semillas de achiote y las hervían un poco en agua, obteniendo un líquido colorante suave; para obtener un tinte más intenso molían las semillas y hacían una pasta, la que disuelta en agua, servía para pintar códices y muros, y en pequeñísimas porciones para teñir sus alimentos.

El achiote mexicano se extendió por la faja tropical de América hasta las Guayanas, y se les llamó en distintas regiones, anoto, caituco y chancaguarica. En México se le llama también bija, y solamente se disuelve en grasas, cuando se quiere obtener un tinte rojo anaranjado. Fue mencionado por primera vez en 1659, en Europa Central, por el francés Rochefort, y llamó al achiote Rocou, por su propio nombre y porque los indígenas caribeños lo llaman rucú.

El tinte indígena mexicano fue empleado en Europa, primero, y luego en el mundo entero, para colorear y teñir pieles, lana, seda, algodón, lacas, plumas, huesos, marfil, y aún quesos y mantequilla. Los antiguos indígenas mexicanos emplearon también el achiote en medicina, como diurético, estomacal, refrescante contra las quemaduras y la lepra americana. Le atribuyeron además virtudes afrodisiacas, y con tal sentido pintaban de rojo las imágenes de los dioses de la fecundidad: *Xochipilli* y *Xipe Totec*. Los indígenas preparaban una serie de salsas y guisos coloridos, a base de tomate, chile y hierbas aromáticas, entre las cuales el *epazote* jugó papel muy importante.

El epazote es una planta herbácea anual, de la familia Quenopodiáceas cuyo tallo, asurcado y muy ramoso, se levanta hasta un metro de altura. Es de color verde oscuro, con aroma especial muy fuerte, y sus hojas, alargadas y alternas, con bordes irregulares y dentados, se emplean todavía para sazonar y condimentar algunas comidas. Abunda en el valle de México y en el norte del país, en los estados de Chihuahua, Durango y Sonora. En Europa se ha extendido mucho por el Centro y el mediodía. Hay una especie de epazote que despidе un fuerte olor fétido, por lo que se le llama Hierba del Zorrillo. Modernamente se hace de la planta un aceite esencial.

La vainilla es el aroma más delicado e incitante que se emplea en la cocina de todo el mundo, pero su origen es estrictamente mexicano. Los antiguos indígenas llamaron a la

planta *tlixochitl*, por su flor, o flor negra, la emplearon para perfumar su bebida de cacao, el chocolate. Con iguales usos, la vainilla se empleó mucho en España a fines del siglo XVII, y en 1721 fue incluida en la farmacopea de Londres. Cuenta una leyenda nahua, que el general azteca *Tlacaelel* fue a las playas olmecas del actual Veracruz para tomar prisioneros que sacrificar al dios *Huitzilopochtli*. Se perdió en la selva, y errando para hallar un camino de regreso, fue sorprendido por un exuberante aroma que le halagó y le hizo olvidar su misión. Con sus acompañantes exploró la selva, para encontrar la fuente del extraño perfume, y halló una especie de orquídea negra, que destacaba entre la espesa vegetación.

El general azteca tomó las lianas o enredaderas con sus flores y marchó de regreso al altiplano, donde entregó la planta, como nuevo presente, al monarca indiano. Éste mandó analizar la planta a sus sabios, los que encontraron que las vainas daban un condimento aromático, que mejoró el sabor o el olor del chocolate. La flor recibió el nombre de *tlixochitl* o flor negra, cuyas vainas, donde la pasta aromosa se encerraba, fueron llamadas vainilla por los españoles.

También, en forma muy especial y muy notoria, el chile se incorporó a la cocina prehispánica mexicana, entre los coloridos condimentos, como un grito del color y un alarido de la euforia; cáustico y picante.

Y enriqueció de golpe la cocina entera, con las voces intensamente incisivas de su gran variedad de colores, así como sus formas y sabores: rojo, verde, amarillo, sepia, morado, y a veces casi blanco o rubio. Su necesidad culinaria trascendió a la cocina mestiza mexicana porque da a cualquier guiso o preparado el toque excitante y cálido, que lo hace más apetecible, sabroso y cabal. excita tanto al paladar como a la vista.

Fuera de México, solamente los indostanos hacen el mismo consumo de chile que los mexicanos.

Con su diario arroz cocido en agua, lo llaman igualmente chile. En los países hispanoamericanos lo llaman ají. Este nombre viene del azteca *tzilli*, que a su vez deriva del vocablo maya *tzir*, que significa picar o irritar. la explicación la da el nombre de la deidad cósmica *Zaki-Nima-Tziz*, Gran Mortificador del Alba y rey de los animales

mordedores, como la hormiga. Los huastecos dieron a la hormiga el nombre de *tziz*, que también significa irritar y picar. En la mitología indígena la hormiga descubrió los primeros granos del maíz tunicado, antecesor al de mazorca, y fue llamado *tzilli* o grano de hormiga. En la forma ordinaria, el chile se clasifica con los siguientes nombres: ancho, bola, cascabel, cuaresmeño, chicateco, chilaco, chilacate, chilhuacle, chilpotle o chipocle, guajillo, habanero, jalapeño, mora, moritas, mulato, pasilla, pimienta o chile dulce, piquín, poblano, serrano, tornachil o tomachil y xcaltique. Alguno agregan al chilpetín.

El chile ancho es el tipo seco del poblano, de sabor moderado; el chile bola es el pequeño, verde, cuya forma expresa su nombre; el cascabel, es de forma oval, pulpa gruesa y color rojo; picante, al secarse sus semillas desprendidas hacen en la vaina un ruido de sonaja cuando se le agita; el chilpotle de tamaño mediano tiene el color rojo y la pulpa gruesa, es picante y de sabor ligeramente dulce; el chile dulce o pimienta es de color verde, que se torna rojo al madurar, mediano y redondo, es pulposo; el guajillo es largado y adelgazado en los extremos, verde y se vuelve rojo al madurar, de paredes delgadas, es muy picante; el jalapeño es fruto de tamaño medio, verde fresco y rojo al madurar, de paredes delgadas, es muy picante; el jalapeño es fruto de tamaño medio verde fresco y rojo al madurar, de pulpa jugosa y medio picante, es el que llaman también cuaresmeño. El mulato es un tipo de chile poblano: seco, de color oscuro, de sabor picante, menos penetrante y un tanto dulce; el chile pasilla es un fruto largo y delgado de color verde oscuro que se torna rojizo al secarse, hasta llegar a negro picante, es también llamado chilaca.

El piquín o chiltepín es tan pequeño como un piñón verde y rojo al madurar, es muy picante; el poblano es grande y ancho de color verde oscuro y de sabor verde moderado.

El serrano es pequeño, alargado, verde fresco y rojo al madurar y puede alcanzar un color ocre seco, es de pulpa gruesa y de muchas semillas, y fuertemente picante.

Se conocen no menos de cuarenta variedades de chile de origen mexicano, y los más picantes se dice que son chilosos y bravos. Los antiguos mexicanos lo emplearon como indispensable condimento que comían crudos y cocidos, en forma de salsa aderezada

con tomate o cebolla, o untaban con él, solo, sus carnes y viandas. Pero además de ser alimenticio, el chile figuraba en la farmacopea indígena, como uno de los remedios principales, por su astringencia y sus poder purificador y expectorante, empleado en sahumeros.

La salsa para adobos la preparaban los indios picando finamente los chilitos rojos, con dos pizcas de perejil silvestre; y añadian media pizca de achiote, sal o tequesquite al gusto, media taza de vinagre de maguey y media taza de aceite de chía.

Ponían todo en una cazuela de barro y lo revolvían enérgicamente, con un molinillo. adobaban con esta salsa las carnes de venado o guajolote ahumadas.

Los chiles en nogada el platillo confeccionado a base de chiles que ha incursionado en nuestros días en la cocina mundial, es platillo barroco de origen poblano, como lo es el mole de guajolote; eminentemente mexicano, casi patriótico, escogió los grandes pimientos dulces intensamente verdes, para ofrecer el primer color simbólico de la bandera nacional. El segundo color, el blanco lo da la salsa de nuez de Calpan, de la llamada encarcelada, que va salpicada con dientes de granada, rojos, para remitir al tercer color. Esta salsa baña generosamente los chiles, rellenos de picadillo de carne de res y de cerdo; ahora bien, esos chiles en nogada tienen ya su lugar original en la cocina prehispánica mexicana, pues fueron comidos los pimientos dulces, también rellenos por los aztecas del siglo XV y anteriores; e igualmente los cubrieron con sus salsas y los adornaron o aderezaron con frutillas.

De uso general, casi masivo, como el chile en la cocina prehispánica, es otro condimento no estrictamente mexicano sino universal, y que lo indios antiguos usaron ampliamente: la sal. Dificilmente supieron nuestros antepasados explotar y aprovechar las sales marinas, que en la actualidad surten de ese condimento a la mayoría de los países del mundo. Pero en los salitrales o depósitos de sal de nitro, recogieron el salitre, que les proporciono el condimento y a él agregaron el tequesquite, especie de salitre carbonatado, que rescataron de las orillas de los lagos de agua salada, como el de Texcoco.

La sal resulta ser uno de los ingredientes más usuales, pues entra en la preparación de casi todas las comidas; es el condimento por excelencia, que excita moderadamente la mucosa bucal, aumenta la secreción de saliva y aviva el apetito.

Los primitivos pueblos cazadores y nómadas de los tiempos prehistóricos no sintieron verdadera necesidad de sal; el hambre de sal se presentó más tarde, al introducirse la alimentación vegetal, la cual a su vez va ligada al tránsito del ser humano a la vida sedentaria y al laboreo de la tierra.

Mientras el indio americano comió carne, y sólo esporádicamente frutos y raíces, no le hizo falta la sal, que va en los tejidos animales; pero al hacer su alimentación más vegetariana la necesidad de sal apareció, y cada vez se hizo más imperiosa. Una vez conocida la sal y su uso condimentario, otras virtudes se le encontraron; propiedades conservadoras, que se manifiestan en la salazón de carnes y preparados; propiedades que se estiran hasta ser antipútridas. En numerosos países antiguos, la sal constituyó un artículo de comercio y de canje, haciéndose de ella transportes en gran escala y a lugares lejanos. Como los granos de cacao, la sal fué también en el México antiguo, moneda y artículo de cambio; muchos consideran el comercio de sal, incluso, como una de las primeras causas del desarrollo del comercio internacional. En el México prehispánico, los caminos del comercio entre los pueblos del imperio azteca fueron las vías del cacao y de la sal.

Los otros elementos de la cocina prehispánica, proporcionadores de sal, y a la vez condimentos en sí mismos, fueron los insectos, que los primeros mexicanos comían una gran variedad. Ellos ignoraban las grandes cantidades de proteínas y vitaminas que éstos proporcionan, y sólo supieron de que llevan sales diversas. Los insectos son, elementos vivos y vitales en torno a la cocina, siempre presentes por su gran adaptabilidad ambiental y su desmedido poder de reproducción.

Entre los diversos insectos que pueblan las tierras y aires de México, quizá uno de los más abundantes es el mosco de zanja, el antiguo mosco lacustre del Lago de Texcoco, que los indígenas llamaron *axayacatl*, y que se emplea todavía como alimento de pájaros, entero y seco. "Los indígenas prehispánicos no sólo comieron el *axayacatl* o

mosco seco, sino que también sus huevecillos, que llamaron *ahuautle* o aguacle, y que era tan sabroso platillo que aun los españoles se acostumbraron a comerlo, los días viernes cuando las carnes rojas no estaban permitidas".³

De las aguas del lago y otros depósitos acuáticos, los antiguos indígenas obtenían también los caracoles, que todavía se comen en los mejores restaurantes del mundo, por los gourmets o entendidos más delicados. Y a su dieta de moscas y mosquitos, agregaban hormigas y gusanos; un platillo delicioso para los actuales gourmets es el de escamoles' o de larvas de hormigas, que comieron con delicia los antiguos mexicanos y ahora es deleite en los más caros restaurantes de medio mundo.

La historia dice que cuando los aztecas llegaron al lago de Anahuac, en su peregrinación en busca de la tierra prometida, donde asentarse para vivir definitivamente, habitaron durante algún tiempo el cerro que llamaron de Chapultepec, por la abundancia de langosta o chapulines que allí encontraron. La plaga no desanimó a los viajeros, que empezaron a comerse a las langostas, privándolas de patas, alas y antenas. El chapulín fué un bocado delicioso, como lo fué en Egipto, donde consideraron su abundancia como un don divino.

Al igual que los saltamontes, los indígenas prehispánicos comieron las mariposas, desprovistas de alas, patas y antenas, y sus orugas o mariposas en formación; una especie de chinches, de la familia coreidas, comen todavía, como antaño, los naturales de Michoacán; y en Taxco, la gente come insectos del encino, que llaman jumiles; los muelen en salsa de chile y jitomate. En el estado de Hidalgo llegan a comerlos crudos, a puñados, sin preocuparles que algunos se escapen y les corran por la cara. Los jumiles son también un rico platillo, casi exótico, en restaurantes de postín actuales, donde los más raros gourmets acuden a gustarlos.

Del mundo de los gusanos, los antiguos mexicanos obtuvieron numerosos platillos incorporados a su cocina naturista. Comían los gusanos de maíz, llamados *atetepitz*; los gusanillos como lombrices del agua que llamaron *ezcauhitli*; los *tecaolli* o gusanos rojos del maguey y, sobre todo, los gusanos blancos y muy apreciados también criados en el

³ Heriberto García Rivas. Cocina prehispánica mexicana. México, Edit. Panorama, 1988. p. 41.

magüey, y que llamaron *meocutli*. Sahagún dijo que los antiguos mexicanos también comían unos gusanos de magüey con *chictelpil molli*.

Ahora se guisan en aceite hasta que quedan dorados, y se comen solos o en tortillas, con salsa de chile y guacamole. Y son también un escogido platillo de restaurante caro. Otros gusanos de orígenes diversos comieron los indígenas prehispánicos, los llamados *ahuihuittl*, atopinan y oculiztac.

Los pobladores ribereños del lago de Texcoco consumieron ocasionalmente el *tecuitlatl*, platillo hecho con lamas verdes que obtenían de las aguas costeras, y que los españoles, que lo probaron y comieron en ocasiones, llamaron elogiosamente "hueso de la tierra". Y con tal condimento saboreaban los gourmets de entonces sus dorados gusanos de magüey. El gusano u *ocuilin del metl* o magüey, fue llamado por los indígenas antiguos meocuil, y científicamente fue considerado como la oruga de una mariposa llamada *ACentrocneme hesperiaris* de Kiby, que deposita sus huevos en las carnosas hojas del agave magüey.

Se convertirían en mariposas, si no fueran recolectadas en ese estado larvario y fueran a integrar el succulento platillo de gusano de magüey; recordemos que los antiguos indígenas mexicanos comían también pulgones, algunas serpientes como: culebras de agua y víboras de tierra, algunos encontraban en esos platillos virtudes afrodisíacas que aún perduran entre las creencias populares de campesinos mexicanos.

Los primeros conquistadores europeos que arribaron al territorio mexicano, descubrieron una civilización cuyos orígenes se remontaban al menos a dos mil años en el pasado; numerosas poblaciones y reinos que se distribuían en una geografía compleja y variada, así como plantas, animales y comidas completamente desconocidas para ellos.

Inclusive durante su auge, el imperio azteca era uno entre centenares de pueblos y reinos que tenían sus propias costumbres y comidas: al sur, los mayas igualaban a los aztecas en la diversidad de sus platillos, si es que no lo superaban; lo mismo podría decirse de los grupos que habitaban en la costa del golfo de México y en las tierras de Oaxaca.

En estos casos no existen testimonios tan ricos y detallados como las crónicas que describen a los mexicas y mayas, que de por sí son incompletas en lo que se refiere a la comida indígena, por lo que actualmente sólo podemos especular acerca de cuántas recetas se perdieron para siempre después de la conquista.

Aunque en el México prehispánico existía una enorme diversidad de productos alimenticios, no podían faltar nunca en la cocina del indígena los tomates, el chile, la sal, los frijoles y especialmente el maíz. El maíz era tan importante que no había comida ni bebida en que no estuviera presente de una u otra manera: acompañaba al agua en los atoles y al cacao en el chocolate, espesaba los caldos, envolvía los guisos en tacos y tamales, se endulzaba y comía como golosina, se mezclaba con otras harinas o simplemente se comía solo ya fuera cocido o asado.

Gracias a su gran adaptabilidad genética, el maíz pudo crecer en todos los ambientes de Mesoamérica.

En las tierras áridas, donde la sequedad impedía su cultivo, las grandes civilizaciones no lograron desarrollarse. Dejaron el lugar a los nómadas chichimecas, a quienes calificaban de bárbaros e incultos precisamente por no saber cultivar el maíz.

El maíz se podía asar, tostar, moler, cocer, remojar, endulzar y mezclar con muchos otros alimentos.

Además, había decenas de variedades distintas de maíces, algunas más adecuadas que otras para preparar platillos; el maíz toluqueño, pequeño y de cáscara dura, se utilizaba para hacer palomitas, el maíz cacahuacintle se usaba para preparar pozoles y tamales, los maíces morados y negros se empleaban en tlacoyos y bebidas.

Las cañas del maíz se masticaban para extraer el jugo, o se asaban para fabricar mieles; las hojas se utilizaban para hacer infusiones y para envolver tamales, con las espigas se hacían panes y de los cabellos de elote se obtenía un poderoso diurético.

Según las formas en que se consumía el maíz en la época prehispánica se destacan dos grandes grupos: el grano de maíz preparado de distintas formas y los productos hechos con la masa de nixtamal.

En el primer grupo se encontrarían los *xilotos*, las mazorcas en leche que se consumían con todo y el olote tierno, y los elotes, la mazorca tierna que se comía cocida o asada. Un paso adicional era comerse el maíz desgranado. Cuando se le asaba entre el rescoldo del fogón se le llamaba *cacálotl* en náhuatl y *huánita* entre los tarascos. Según cuenta la Relación de Michoacán, las mujeres gustaban de reunirse a tostar el maíz y comérselo solo o mezclado con miel, a manera de golosina. El maíz que reventaba al tostarse y que ahora conocemos como palomitas ya era apreciado por los aztecas. Cuando se comía el grano de maíz cocido con sal y chile se le llamaba *izquitl* o esquite; se le llamaba pozole cuando el grano reventaba a manera de arroz y se preparaba en caldo. Un guiso especial era un tipo de pozole de maíz y frijol con carnes de ave llamado *etzalli*, que se consumía únicamente durante un mes del año y era considerado un manjar tan especial que el mes llevaba su nombre.

El grano de maíz también podía molerse tostado y comerse solo como harina, lo que ahora se conoce como pinole; con él se preparaban aguas frescas.

Uno de los grandes adelantos del México antiguo fue la preparación de la masa de nixtamal, con la que se aprovechaban mejor los nutrientes del maíz y se facilitaba su digestión.

Hay que hacer notar que en las representaciones prehispánicas, los tamales están casi siempre sin envoltura, quizá por la mayor facilidad para dibujarlos. En numerosos vasos pintados por los mayas de la época clásica, aparecen distintas clases de tamales que preparaban especialmente para los gobernantes. Había tamales enrollados y mezclados quizá con frijoles, tamales redondos cubiertos con salsas, tamales con algún tipo de relleno y grandes tamales como pasteles. Entre los pueblos mayas, el tamal fue el alimento esencial tanto de los reyes como de los plebeyos, la palabra *uah*, en maya significaba lo mismo comida que tamal y el dios del maíz tenía en su tocado el glifo *uah*, que consistía en una franja enrollada y una hoja de maíz que salía de él. Este mismo término podía significar en algunos contextos el fluido vital o la esencia de la vida.

El tamal maya se preparaba tanto en ollas como en hornos bajo tierra; en este último caso se le llamaba *pib*, de donde viene el término pibil.

Una forma común de cocer el maíz era colocándolo en el horno dentro de dos platos, técnica que se utiliza actualmente en ciertas partes del istmo de Tehuantepec; era también costumbre depositar ofrendas de corazones y piedras preciosas dentro de un par de platos enterrados de bajo de los templos. Bajo tierra se preparaban también los *noh uah*, o grandes tamales rellenos con aves enteras cuya pasta se hacía de maíz mezclado con achiote, un antecesor del mucbil-pollo que aún se prepara en Yucatán.

Otros tamales grandes como el *nabah wah* y el *tuti uah*, se cocinaban especialmente para las ceremonias propiciatorias de las lluvias: el primero era grande y redondo y se bañaba con *sikil*- una pasta hecha a base de pepitas de calabaza -; el segundo estaba formado por capas alternadas de maíz y frijol.

Entre las especialidades mayas destacaba un tamal dedicado a Bolon Dzocab, la deidad que estaba en el cetro de los gobernantes; este tamal se hacía con frijoles, pepitas, raíces y hojas de *yaxum*. Otra delicia mencionada en el Chilam Balam eran los *dzotob chay*, tamales de huevo en salsa de pepita envueltos en hojas de chaya. Por último habría de mencionar los tamales que se ofrendan a distintas deidades en el Códice Dresden; tamales de maíz o elote (*sohbil uah*), de pescado, de distintas aves, y de iguana.

Posiblemente fue el área maya la que mayor diversidad de tamales tuvo, pero de los aztecas existe más información, empezando por el buen y el mal tamal. El tamal más común era de tamaño mediano, esto es, del tamaño de la hoja doblada de una mazorca del maíz, enrollado y con frijoles, o sin relleno alguno. Había otros tamales redondos y pequeños, había tamales blancos a manera de pella, entre cuadrados y redondos con un caracol que le pintan los frijoles con que está mezclado, había tamales muy blancos y delicados; otros eran colorados y se comían medio acedos, pues la masa se tendía varios días al sol o se tostaba en el fuego antes de hacer los tamales.

Se hacían grandes tamales como empanadas donde se cocía una gallina entera adobada con chile amarillo, y *zacahuiles* y *nacatamales*, también grandes y rellenos de pescado y carne con chile. Los tamales se clasificaban también de acuerdo a su contenido y

sabor: los había de rana, de capulín, dulces (*necutamalli*), de quelites (*quiltamalli*), hechos con hojas cocidas, molidas y mezcladas con la masa del tamal. había tamales de frutas ácidas (*xocotamalli*), los *yacacoltamalli*- hechos con harina muy fina -, *el miauatamalli* hecho con las espigas del maíz. El tamal precioso o *chalchiuhtamalli* con relleno de acociles y *chalmumulli*, una hierba acuática; el *tenextamalli*, o tamal de cal. El *tzocóyotl*, un panecillo como bollo hecho de maíz con amaranto y miel. Los había también rellenos de chilmore, *ahuautli*, *itzcuintli*, etc.

De acuerdo con las evidencias existentes actualmente, la tortilla se convirtió en un alimento común hasta la época clásica en el altiplano central, cuando proliferaron los comales. inclusive entre los mayas del período clásico no existen comales, ni representaciones de tortillas como las hay de otros alimentos.

Lo más probable es que la tortilla como alimento básico se haya originado en la gran ciudad de Teotihuacán y que posteriormente se haya difundido hacia el resto de Mesoamérica durante el período postclásico en tiempos de los aztecas, quienes llamaban *tlaxcalli*, cosa cocida, a la tortilla; de ahí el nombre de la ciudad de Tlaxcala.

Las tortillas se ordenaban de acuerdo con su textura, grosor, forma, color, dureza y contenido: había tortillas gruesas hechas con granos de maíz a penas martajados, llamadas *quauhtlaxcalli*, que eran ásperas y grandes. Otras eran gruesas y eran hechas de maíz molido, como los sopes. También hacían unas tortillas grandes que se enrollaban, o bien unas parecidas a galletas, hechas de maíz duro, y unas más que se hacían solamente con elotes, o con las mazorcas a penas crecidas en la planta de un maíz. Existían unas tortillas delgadas como papel y otras que eran como hojaldre; estaban además las que se apilaban en capas y se unían por los bordes, y las que se hacían directamente en el metate.

Se preparaban también tortillas de tipos muy especiales. Antonio de Ciudad Real nos habla de ciertas tortillas hechas con el agua colada del maíz que eran tan delgadas y transparentes que se podía ver a través de ellas, y que aún cuando se apretaban formando bolas eran translúcidas. Sólo los señores importantes las comían. Había otro

tipo de tortilla de tres dedos de grueso que primero se cocía en el comal; después se le quitaba la corteza y se extraía el migajón medio crudo, con el que se preparaba atole.

La forma de las tortillas también era importante. existían las llamadas *xonecuilli*, con forma de rayos. También se hacían con forma de mano (*macpaltaxcalli*), de pies, con pliegues, retorcidas, alargadas, dobladas, en miniatura. En algunos casos las enroscaban como curucucho, tras lo cual las rellenaban y sellaban con bolitas de masa a la manera de los molotes actuales o envolvían los rollos de tortilla como tamal, llamándolos *tlaxcalmimilli*. Los tacos eran tan variados como su contenido. Se rellenaban las tortillas con masa de frijoles y chile, lo que ahora conocemos como tlacoyos; se acostumbraba también mezclar la masa con hierbas, chiles y carnes diferentes, o hacer tortillas con quelites, epazote, amaranto u otras semillas dentro de la masa.

También se preparaban totopos con queso, tostadas, caldos con tortilla, tortillas sin nixtamalizar y muchas otras cosas que no se pueden ya enumerar.

La trilogía del maíz se cierra con el atole, una de las bebidas predilectas de los conquistadores y frailes españoles, quienes no dejaron de alabar sus muchas cualidades, como Antonio de Ciudad Real: hacen asimismo de la masa del maíz una bebida muy sana y regalada que llaman atol y ... la cual es de mucho sustento y medicinal que se da a los enfermos por muy saludable... Hacen otras muchas diferencias de atole, según lo que mezclan con la masa de maíz y de estos venden en los tianguis, que son los mercados.

Las bebidas hechas de maíz podían ser frías o calientes.

Los atoles calientes se hacían de masa de maíz tostado y molido, y se mezclaban frecuentemente con hierbas medicinales para curar a los enfermos, como por ejemplo el *yollatolli*- hecho de maíz sin cal-, que era de lo más efectivo para el estómago irritado.

Otros atoles se consideraban medicinales por sus supuestas propiedades mágicas.

Entre los más peculiares estaba una bebida preparada con los granos de la base de la mazorca, que brotan en sentido contrario al resto; se creía que si alguien tomaba esta pócima, equilibraría su carácter e inclinaciones. Algunos atoles eran verdaderos platillos. Los había hechos con tortillas molidas e incluso pedazos de olote; otros

llevaban dentro de la bebida frijoles, chile verde, epazote, tomate y sal, al igual que el *xocoatole*, bebida que aún se utiliza en lugares remotos de la sierra de Puebla. El cacao se mezclaba frecuentemente con el maíz para preparar bebidas, como el *cacahuapinolli*, de maíz tostado, y el *tascalate* que llevaba también achiote en la preparación.

Las bebidas frías de maíz eran comunes en el México antiguo. La más famosa era el pozol maya o *sac há* (agua blanca)- hecho con maíz cocido sin cal y disuelto en agua fría-, que se dejaba a veces acedar, con lo que podía durar semanas sin descomponerse. Landa menciona que esta bebida era tan común que los mayas nunca bebían el agua sola, sino mezclada con maíz. El *yollatolli* de los aztecas era similar; se creía que apagaba la sed y evitaba tomar agua con exceso.

Los aztecas tomaban también bebidas refrescantes hechas con pinole disuelto en agua, endulzado a veces con miel de maguey. Con la chía se preparaba el celebrado *chiantzotzolli*, a base maíz tostado, chía, chiles y aguamiel; se decía que esta agua era de guerreros y gente esforzada, y se utilizaba también como remedio eficaz para la diarrea en los niños pequeños. Los atoles se endulzaban con frutas y flores aromáticas, con ciruelos, tunas, capulines y piñas.

No hay que olvidar que, junto con el maíz, los frijoles eran parte de la alimentación básica del mexicano; se comían con tortillas y chile todos los días. Este último se empleaba para condimentar la comida; además de poseer poderes aperitivos (despierta el hambre) y digestivos, todo lo cual lo hacía muy cotizable en el mundo prehispánico. Estos gustos y costumbres prevalecen en nuestros días como una esencia de nuestras propias raíces, y debemos procurar que no desfallezca y proyectarla a todos los rincones del mundo, probando con ello la gran importancia que representó, representa y representará el arte culinario en nuestra idiosincrasia.

Otra de las plantas que se utilizaba de diversas maneras fue la calabaza; su pulpa se comía y se condimentaba con distintos tipos de chile; de sus pepitas (semillas) se extraía un aceite con el que se preparaba una pasta llamada pipián. Otras variedades de calabazas se empleaban para fabricar utensilios en los cuales se servían las bebidas.

En nuestro territorio existe un gran variedad de animales; muchos de ellos tienen un lugar especial en nuestra alimentación, como los gallos de papada o pavos de tierra, como llamaban al guajolote, muy popular entre la especie llamada "Uexolotl"⁴, otras aves utilizadas eran codornices, patos, faisanes y palomas. Frecuentemente criaban conejos, venados y perros llamados Tzuintli, los cuales cebaban para usar posteriormente en la alimentación.

A los animales que vivían en el agua se les clasificaba dentro de un mismo grupo, ya fueran reptiles, anfibios, peces, o crustáceos, situación que aprovecharon los españoles para obviar las limitaciones de la cuaresma: dándose iguanas, comida muy sana y sabrosa y sustento muy bueno para los días de pescado porque aunque es animal que comúnmente se cría en tierra ha sido dado por pescado porque también se halla en el agua. La iguana es todavía una delicia con la que se preparan caldos, tamales y guisos en el istmo de Tehuantepec y otros lugares de la costa del Pacífico.

No menos apreciadas eran las tortugas, tanto las de mar como las de tierra firme de las que se comían carne y huevos. Tampoco se desdeñaban las culebras y las lagartijas, y otras serpientes, como la boa o mazacuata, se criaban por sus efectos supuestamente afrodisíacos.

Los señores comían ranas y ajolotes en tierra como le llamaban los españoles, era limpia y sana; a los enfermos del estómago se les administraba en un caldo con cortezas de *tlatlauqui*. Con sus huevos se preparaban tortillas mezcladas con maíz. Buenos sustitutos de la carne del pavo eran las chachalacas, el faisán o cojolita, y principalmente la codorniz, llamada *zollin* por los aztecas. Se decía que son de mejor comer que las de Castilla, porque tienen pechuga como de perdiz, a veces las crían en jaulas. Las codornices eran también objeto de ofrendas a distintos dioses: a Itzamná se le presentaban empanadas de codorniz, y a Tlazoltéotl se le representaba como una codorniz en la boca. Distintas especies de patos y numerosas aves acuáticas como garzas, grullas, gansos, pichichis y chichicuilotos, se capturaban para comerse con

⁴ "Guajolotes son aves domésticas y conocidas, tienen la cola redonda, tienen plumas en las alas, aunque no vuelan: son de muy buen comer, la mejor carne de todas las aves..." Sahagún, Hist. Gral. de las cosas de la Nueva España, Porrúa 1977 p. 14.

diversas salsas. Una especialidad mexicana era el pato a la ciruela, hecho con ciruelo joco antes de madurar la fruta. También las aves pequeñas se comían enteras con gran placer; a veces se les extraían las vísceras y se rellenaban con chiles y hierbas para después cocinarse cubiertas de lodo. Seguramente era difícil resistirse a manjares como las huilotas, las palomas, y pájaros como el *oconénetl*, cuya carne se decía que provocaba visiones.

Al describir a los indios caribes, Cristóbal Colón anotó que no comían carne, pues en las islas no había animales grandes ni se había domesticado ninguna especie. Aun en tierra firme, el consumo de proteínas de origen animal era muy inferior al de los europeos.

En el México antiguo, la domesticación de animales se limitaba principalmente a los pavos y los perros, aunque de modo ocasional se criaban venados, conejos, chachalacas, loros y patos. En sociedades complejas como las de los mayas o los aztecas, la carne cazada era más importante en la dieta que la domesticada.

La ingestión de carne entre los indígenas prehispánicos se limitaba a las fiestas, a las temporadas de cacería o a las clases más altas de la sociedad que podían adquirirla cotidianamente, aunque inclusive ellos la consumían poco. Sin embargo, la escasez de productos animales se compensaba con su inmensa variedad: pocas culturas en el mundo aprovechaban tantas especies como los indígenas.

Con excepción de algunas fieras y alimañas venenosas, todo era comestible, a menos que existiera algún tabú o impedimento ritual. Por ejemplo, se decía que los indígenas de la Baja California comían cualquier tipo de animal, excepto el tejón, que para ellos era como comer gente.

En el mundo prehispánico, carnes rojas, aves, pescados e insectos se asaban y cocían, aunque también se salaban o se dejaban secar como cecinas. Aunque podía comerse sola, la carne solía formar parte de tamales, mixiotes, tacos y pozoles, o se preparaba en guisos y caldos espesos conocidos como moles por los indígenas y cazuelas por los españoles: la que vende cazuelas, hechas con chiles y tomates suele mezclar lo

siguiente: ají, pepitas, tomates, chiles verdes y tomates grandes y otras cosas que hacen los guisos muy sabrosos.

La carne de venado era de las más utilizadas y se comía asada o en tamales. Con esta carne seca y deshebrada, los chichimecas preparaban la machaca y los mayas el *dzic*, un salpicón con chiles y hierbas que se cocinaba bajo tierra. También se hacían con el venado adobos a base de chile, achiote y hierbas aromáticas.

En el Centro de México la carne se envolvía en hojas de magüey a manera de mixiotes, que también era una de las formas usuales de consumir conejos y liebres.

Aunque existían otros mamíferos de mayor tamaño que el venado, su número era más restringido, por lo que se cazaban en raras ocasiones. La danta o tapir era el animal terrestre más grande, llamado *tlacaxólotl* por los aztecas; se decía que su carne era tan sabrosa como si fuera de ave y animal de tierra juntos. En Baja California se aprovechaba la carne de ballena varada, y en los pantanos del sureste se capturaba el manatí; ambos eran considerados como peces aunque con ciertas diferencias: péscase por allí un pescado grande como un becerro llamado manatí, cuya carne después de aderezada tiene el color y el sabor del tocino magro.

Otras especies de cierta importancia alimenticia eran los perros y los pecaríes, llamados *xoloitzcuintli*, *tlachichi* y *coyamatl* entre los nahuas. Los perros eran castrados y cebados para que engordaran y carecían de pelo.

A pesar de su aspecto desagradable, los mismos españoles reconocían que eran muy buenos de comer y los compraban en los mercados indígenas. también se consideraban como perros a los animales silvestres como el tepezcuintle y el agutí, y se les cazaba para la comida. Lo mismo puede decirse del armadillo que se comía asado y sin concha, las ardillas, los topos, las tuzas y el tlacuache, cuya carne tenía la propiedad de sacar objetos atorados y se recetaba para los partos difíciles o para sacar las espinas enterradas.

La carne de ave era quizá tan importante y variada como la de los mamíferos en el dieta indígena. Se capturaban muchas especies de aves para comer y para obtener plumas con las que se elaboraban tocados y vestimentas, pero sólo el pavo fue domesticado. El

nombre del pavo era *huexólotl* cuando era macho y *totollin* o pipila, en el caso de la hembra. El pavo era la base de numerosos guisos: era relleno de tamales cocidos en barbacoa, acompañado de salsa verde y pepitas se preparaba como pipián, se servía con distintos tipos de moles: de chile rojo, de chile amarillo, o con chilmore.

La carne de pava, o gallina de tamales o en guisos con chile verde, nopales y epazote. La gente común tenía que conformarse con los renacuajos o atepocates.

En las lagunas del Centro de México se encontraban numerosas especies de peces como el bagre, la trucha, el juil, y especialmente el *iztacmichin* o pescado blanco, que era alimento de señores. Los peces se guisaban con chiles rojos, amarillos y tomates; otras especies se comían con chiltepín o con salsa de ciruelas sin madurar. En las zonas costeras, el pescado constituía la base de la alimentación; se capturaban el tiburón, el robalo, la mojarra, la lisa, el bobo, la mantarraya, la sierra y otros, acompañados de ostras, acamayas, cangrejos, estrombos, pulpos y mejillones.

El camarón o *achacalli*, era un alimento tanpreciado que el propio Moctezuma lo mandaba importar para su mesa. Con él se preparaban caldos como el *tastihuil* con chile y tomates, y hay testimonios que hablan de un pipián hecho con camarones. En la laguna de México se capturaban los acociles, una variedad pequeña de camarón que se ponía colorada al cocinarse; se comían cocidos o tostados.

Los indígenas no desdeñaban los gusanos e insectos, sino que los estimaban como un manjar delicioso. La mayoría de los insectos se comían tostados después de cocerse para desflemarlos y limpiarlos del interior; los de sabor más fuerte se molían y se espolvoreaban sobre salsas y guisados, otros se comían en tacos, y algunos como los jumiles o las *necuzcattl*-las hormigas de miel- se tragaban vivos. Larvas y gusanos se llamaban *ocuilli* en náhuatl: de ahí vienen las palabras como *chinicuil*, *meocuil*, *elocuil*, con que se conocen actualmente los gusanos que se crían en los magueyes y en las mazorcas tiernas. También se comían las larvas de libélula, de los moscos de agua, de las avispas y de las hormigas negras que se llaman escamoles. Algunas especies de mariposas y cigarras se comían en su forma adulta, igual que el *amóyotl* o mosea de

agua y las hormigas chicatanas, que se comían tostadas en tacos acompañadas con una salsa de chiltepín. Eran apreciadas especialmente las langostas y chapulines.

Tampoco los huevos de los insectos se salvaban de la gula indígena.

La hueva del mosquito *axayácatl*, conocida como *ahuauhile*, es un alimento tan menudo que a simple vista parece tierra. Se preparaba en tortas mojadas, en salsa, acompañada con romeritos o nopales, o se mezclaba para hacer tortillas y tamales. Su sabor es similar al de la hueva de pescado.

Este recorrido por el mundo de la comida prehispánica estaría incompleto si no se mencionara en él a las bebidas, frutas, mieles y dulces, que aunque no siempre formaban parte de los platillos principales, se tomaban al final de los alimentos, se disfrutaban entre comidas, o bien se comían como antojos al visitar los mercados y las ferias religiosas.

La fruta era símbolo de abundancia y felicidad, era comida de niños, ancianos y señores, personas a quienes los placeres de la alimentación no estaban vedados.

Las especies que se aprovechaban por sus frutos comestibles sumaban decenas: podían ser tan pequeñas como la zarzamora o grandes como el chilacayote; las había agrias o dulces, de sabor tan suave como el de las flores, o tan fuertes que podían emborrachar.

Los aztecas dividían a la mayoría de las frutas en dos grandes categorías: las pequeñas y ácidas llevaban el sufijo *xoco*, las carnosas, suaves y redondas eran conocidas genéricamente como *tzápotl*: había muchas maneras de zapotes, unos que son cenicientos por fuera y dentro tienen unas pepitas como de frijoles y lo demás es como manjar blanco y es muy sabrosa, otros son colorados por dentro y por fuera pardillos o ásperos. En esta cita, Sahagún se refiere al *etzápotl* o guanábana y al mamey o *tecotzápotl*. Podríamos añadir aquí el cochitzápotl o zapote blanco, que hacía dormir a quien lo comiera, el *totolacuitzápotl*, o zapote prieto y el *xicotzápotl*, apreciado no sólo por sus frutos sino por su savia gomosa de donde se obtiene el chicle, que en la época prehispánica se usaba para limpiar los dientes.

Dentro del grupo de las frutas ácidas están el tejocote, las ciruelas de hueso grande o *mazacócotl*-no hay que confundirlas con las ciruelas jugosas europeas-, el nanche o

atoyaxócoll que se consumía fermentado-hacen con ellas pulque para beber y emborrachan más que la miel-, las cerezas de la tierra o capulín, y las zarzamoras o *amacapollin*. Con estas dos últimas se preparaban ciertos tipos de jaleas o jarabes.

Con la guayaba o *xalxócoll* se hacía una bebida refrescante, al igual que con la piña y las tunas, especialmente la tuna agria o *xoconochtili*. Había tunas blancas, moradas, amarillas, rosadas, y todas ellas se usaban para refresco, pues se daban en las épocas de calor.

Algunas frutas como el bonete, el ramón o el *cuajinicuil* han quedado casi en el olvido; otras como las calabazas, papayas y aguacates se han extendido por el resto del mundo. Las calabazas y chilacayotes debían cocerse para que se concentrara el azúcar de la pulpa, y se vendían cocidos en el mercado de Tlaltelolco como golosinas. este procedimiento se usaba también con las biznagas, las pencas del maguey o mezca, el tallo de su inflorescencia llamado quiotl, y ciertos tipos de camotes.

Los pueblos indígenas endulzaban muchos de sus alimentos con distintos tipos de mieles. En las zonas áridas los chichimecas hacían mieles de maguey, tuna y mezquite; además, conocían la forma de extraerla de ciertas especies de palmas y raíces.

Del aguamiel recalentado se elaboraba otro concentrado que se usaba para bañar frutas cocidas o se mezclaba para hacer tamales de dulce, a veces rellenos con jaleas de capulín o tejocote. Se usaba también la miel de ciertos animales como las hormigas y las avispas, pero principalmente la de las abejas cimarronas, especie del Nuevo Mundo que carecía de aguijón y que hacía sus panales bajo tierra o en los huecos de los árboles. la explotación de la miel de abeja llegó a ser tan importante en el área maya, que era uno de los principales productos que esta región intercambiaba. Había gremios enteros dedicados a esta actividad y tenían una deidad especial: Ah Mucen Cab, que fue muy popular en sitios como Tulum y Cozumel, puertos de mercaderes.

La miel de abeja se utilizaba para endulzar, pero sobre todo para hacer golosinas: con el pinole o con la harina del amaranto se elaboraban obleas y cierto tipo de galletas. Las alegrías y las palanquetas se fabricaban tostando semillas de amaranto, pepitas de calabaza o cacahuates que luego eran cubiertos con miel de abeja, mezquite o maguey.

Acostumbraban también comer palomitas de maíz apelmazados con miel, como los muéganos.

Entre los grandes placeres de la comida indígena no había ninguna superior a tomar una jícara de chocolate espumoso, que entre los aztecas era el símbolo de la hospitalidad y la riqueza. El cultivo del cacao en estas regiones creó poderosos reinos que establecieron una enorme red mercantil a lo largo de Mesoamérica. Durante la época clásica, los gobernantes mayas lo consumían en grandes cantidades. A raíz de la lectura de los glifos de algunas de las más elaboradas de esta cultura, sabemos que éstas eran usadas exclusivamente para tomar diversos tipos de bebidas de cacao: una de ellas se hacía con la pulpa fresca de la mazorca (*tsih'té kakaw*), otra se endulzaba con miel (*káb kakaw*) o bien se tomaba amarga, sin endulzar (*cháh kakaw*). Los mayas también mezclaban el cacao con pinole y achiote, o lo tomaban ligeramente fermentado con miel. Pero el verdadero *chocolatl* se preparaba con semillas de cacao y pochote en iguales cantidades, a los que se añadía después maíz. La mezcla se agitaba con un batidor hasta formar una espuma grasosa que se apartaba para tomarla luego con agua tibia.

Para terminar este recorrido por el vasto mundo de la comida prehispánica, falta hablar del uso de las bebidas fermentadas entre los pueblos indígenas. La forma más sencilla de lograr un fermento alcohólico era dejar a la intemperie durante varios días el jugo de frutas dulces. En Oaxaca se preparaba un brebaje de zumo de piñas y de ciruelas de la tierra; en el norte de México se dejaban fermentar pitahayas y tunas con el mismo fin, y actualmente se fabrica aún en San Luis Potosí el colonche, un licor a base de tunas. Otro grupo de bebidas se hacía con maíz cocido y fermentado con las enzimas de la saliva humana: el tesguino y la chicha, de sabor ligeramente agrio, son dos remanentes de este tipo de cerveza de maíz y se beben todavía en las fiestas tarahumaras. Un tercer grupo de bebida requería de ciertas plantas y cortezas para acelerar el proceso de fermentación. El *chi*, fermento maya hecho de miel, se preparaba con el árbol del balché. Según Landa era una bebida fuerte y de mal olor que emborrachaba rápidamente a los indios en sus fiestas.

En las tierras altas del México central, se cultivaba el maguey, base de diversas bebidas conocidas genéricamente como *octli*; la más famosa de ellas era el *neuctli* o pulque, ejemplo proverbial del placer y la perdición.

El proceso para la obtención del vino del maguey es complicado, las plantas se aprovechan diez o doce años después de haberse sembrado; antes de dar su única flor, se extrae el corazón del maguey raspándose el Centro de la planta hasta formar una cavidad, en la que se acumula diariamente el jugo de la planta durante cuatro meses, hasta que el maguey muere. El aguamiel así obtenido es la base de distintas bebidas: mezclado con maíz se hace atole, ligeramente fermentado y azucarado es el tlachique, adicionado con frutas y semillas es un curado, y agriado al sol se hace vinagre. Para hacer el pulque fuerte es necesaria la hierba *ocpatli* o raíz del indio.

En la época prehispánica había distintos tipos de vino de maguey: el *tizaocltli* o vino blanco era bebida de señores; por el contrario, el *teocatli* o pulque divino estaba reservado a los cautivos que iban a morir sacrificados; el *uitztli* era un vino hecho con las primicias del aguamiel y el *tlacámeltl* se bebía con chile y pepitas de calabaza.

Otras bebidas regionales, de lejanos orígenes indígenas son:

Acajul de Puebla: frutilla como cereza silvestre y alcohol.

Bacanora de Sonora: aguardiente de maguey mezcalero.

Buppu de Oaxaca: alcohol con espuma de atole blanco hecho con canela, cacao y pétalos secos de *cacaloxochitl*, giéshuba y otras hierbas del istmo de Tehuantepec.

Charanda de Michoacán: versión del mezcal común.

Comiteco de Chiapas: igualmente versión mezcal.

Chicha de varias regiones: obtenida de las cañas del maíz, cuando la mazorca está lechosa. También se elabora de las palmas y las piñas.

Chilatole de Puebla y Tlaxcala: maíz reducido y fermentado con chile y sal.

Chilocle de Puebla y Tlaxcala: pulque fermentado con chile ancho, epazote, sal, ajo y cebolla.

Chanuco de varios lugares: especie de sidra, de frutos fermentados con piloncillo.

Chumiate de México y Puebla: de capulín y otras frutas por infusión, maceración y colado.

Damiana de Sinaloa y Baja California: hierba aromática puesta en infusión en alcohol.

Guanábana de Veracruz y Campeche: infusión de la fruta de ese nombre, con alcohol.

Guásimo de Tabasco: fermento del jugo de la piña chiquita.

Holgatzin de Campeche y Yucatán: aguardiente de capulín.

Huikimo de Puebla: capulines maduros en infusión alcohólica.

Lechuguilla de Sonora y Chihuahua: mezcal elaborado con plantas parecidas a la lechuguilla.

Menjengue de Querétaro: bebida hecha con pulque, maíz, plátano y piloncillo.

Mezquite de Guanajuato: vino obtenido de la maceración de varias frutas, con aguardiente.

Mosco de Veracruz, Michoacán y Campeche: licor de naranja.

Nanche del Estado de México: de la frutilla de ese nombre en infusión, con aguardiente.

Petaquillas de Guerrero: obtenido de un mezcal particular.

Pitarrilla de Chiapas y Yucatán: de la corteza del árbol balché, secada al sol y fermentada con miel de abejas y agua.

Sangre de Baco de Guerrero: fermentación de uvillas silvestres.

Sangre de Pichón de Veracruz: de uvas silvestres o agraz y miel.

Sotol de Chihuahua y Sonora: extraído de la parte baja del maguey mezcalero.

Tepache de Jalisco: de la fermentación de piña y otros frutos.

Tesguino de Chihuahua, Jalisco y Nayarit: maíz fermentado con piloncillo.

Tlanichicole de Veracruz: de la maceración de hierbas aromáticas y medicinales, con alcohol.

Tuba de Colima y Guerrero: jugo del tronco de la palma del cocotero, de fácil fermentación.

Xoconoxtle del Centro del país: se obtiene el vino del jugo de la tuna agria y se le agrega un tercio de aguardiente y miel; se deja fermentar.

Xtabentún de Yucatán: destilado de la miel de una flor maya así llamada.

Zendecho del Centro del país: maíz machacado, fermentado con especias, frutas o pulque.

2. ÉPOCA COLONIAL

Durante uno de sus primeros desembarcos en América, Hernán Cortés y sus acompañantes hallaron un campo con maíz verde que cosecharon a falta de otra cosa, para llevarlo de regreso a los barcos. Pronto fue costumbre entre ellos saquear los cultivos indígenas y tomar no sólo el maíz, sino también el frijol, chile y cacao.

Así se fueron habituando los españoles a la comida de los indios, quienes además les entregaban regularmente bastimentos.

Al principio ocurrieron equívocos, como en Veracruz, donde los indígenas hacían sus raciones para los soldados de aves asadas y pan y fruta y llegaban a los caballos y poníanles gallinas (guajolotes), lo mismo que a los hombres. Pero los caballos no probaron los guajolotes, así que los soldados disfrutaron no sólo de ellos y de los cultivos americanos, sino también de las codornices, los faisanes, el chocolate y en ocasiones hasta el perro.

Uno de los aspectos de la vida indígena que más llamó la atención de los conquistadores fueron los mercados donde se vendían alimentos, entre otras muchas cosas. Hernán Cortés aquilató la importancia de cada tianguis que visitaba y en sus Cartas de Relación destacó la variedad y la particularidad regional de los productos alimenticios, así como la enorme cantidad de comerciantes.

Al especular sobre el origen de los indígenas, los conquistadores relacionaron sus costumbres culinarias con las de otros pueblos. Al igual que ellos- que se santiguaban y besaban el pan si se les caía-, cuando se le caía una tortilla a un indio, la levantaba y pedía perdón al espíritu del maíz, pues de no hacerlo éste lo castigaría provocándole hambre hasta que aprendiera a valorar la comida. Algunos aspectos de la comida indígena chocaban con los prejuicios y los preceptos europeos, como el consumo de insectos, que para la mayor parte de los españoles eran sucios, impuros, plagas y

definitivamente quedaban fuera del menú. Larvas, gusanos, huevecillos, hormigas, jumiles, masas con insectos y un enorme número de productos fueron eliminados casi de la dieta colonial paulatinamente, lo mismo que el queso verde de algas de laguna y el perro escuintle.

Sin embargo, la costumbre de los indígenas más atacada por los españoles fue comer la carne de los humanos sacrificados. A la postre, los pueblos amerindios tuvieron que abandonar éste y otros hábitos, en un proceso de adaptación que les exigió incorporar numerosos alimentos y productos nuevos a su cultura y pensamiento.

La mayor parte de los conventos del siglo XVI se proveían de alimentos por medio de tributos y contribuciones.

A mediados de aquel siglo los indígenas de Ucareo daban a los frailes Agustinos dos gallinas y cuarenta tortillas diarias, con ochenta huevos el sábado y pescado para la vigilia. Los hospitales complementaron a los conventos en la investigación de las plantas medicinales y los alimentos prehispánicos. El trigo llegó muy pronto a América, para abastecer a los españoles que se encontraban allí. El trigo se cultivó casi siempre en regiones frías o templadas que contaban con riego, ya que los climas tropicales impedían su desarrollo.

La cebada, el centeno y la avena fueron introducidos en un principio para complementar al trigo en la elaboración del pan. En 1494, Cristóbal Colón ordenó, que se introdujera el cultivo del arroz en las Antillas, pues era parte importante de la alimentación andaluza; rápidamente fue llevado a la Nueva España, donde López de Gómara registra su posible cultivo desde la llegada de Cortés. La introducción de verduras, leguminosas y hortalizas europeas resultó relativamente fácil gracias a su previa aclimatación antillana y al hecho de que se incorporaron a la producción indígena tradicional sin reemplazarla. Su éxito dependió de diversos factores climáticos y del sabor que adquirirían en esas nuevas tierras. Los cronistas asentaron que el nabo novohispano sabía distinto al español, quizá por necesitar tierras frías. Las lechugas tuvieron mal gusto al principio. Los primeros rábanos, acelgas y zanahorias tuvieron buen sabor pero sus simientes eran débiles y para reproducirlas había que importarlas. En algunos casos

existían en ambos continentes variedades distintas de la misma planta como sucedió con las calabazas: el aprovechamiento de las europeas fue tan rápido que algunos cronistas creyeron que las americanas no habían servido más que para elaborar recipientes.

También existían en ambos continentes distintos tipos de uva las cuales echan muy largos vástagos y cargan muchos racimos y vienen a hacer uvas que se comen verdes; y algunos españoles han hecho vino, aunque ha sido muy poco. Los ajos y las cebollas eran fundamentales en la cocina del Viejo Mundo, y fueron aclimatándose lentamente, si bien los españoles buscaron plantas semejantes para sustituirlos.

El cultivo del espárrago, cuya variedad americana fue descrita durante la colonia como dura y fibrosa, casi se abandonó posteriormente. Muchos frutos europeos, asiáticos y africanos encontraron pronta acogida en la Nueva España y para fines del siglo XVI su producción y consumo eran comunes, además de que la siembra de árboles y plantas frutales no modificó la forma de vida ni el trabajo agrícola de los indígenas. Las manzanas tuvieron poco éxito en un principio, puesto que las primeras menciones de esta fruta datan de finales del siglo XVI. Al parecer eran pequeñas y ácidas, aunque pronto se comenzó a elaborar sidra con ellas y hubo zonas en que su cultivo se extendió, como en algunas partes de la sierra de Puebla. En cambio, la rápida implantación de los cítricos en México, podría deberse a Bernal Díaz del Castillo, quien cuenta que al venir con Juan de Grijalva ... sembré unas pepitas de naranja junto a otra casa de ídolos y fue de esta manera: que como había muchos mosquitos en aquel río, fuimos diez soldados a dormir en una casa alta de ídolos y junto a aquella casa la sembré, que las había traído de Cuba, porque era fama que veníamos a poblar. Nacieron muy bien, porque los papas de aquellos ídolos las beneficiaban y regaban y limpiaban desde que vieron que eran plantas diferentes de las suyas; de allí se hicieron de naranjos toda aquella provincia. La aclimatación de los cítricos-naranjas, limones dulces y agrios, limas y toronjas- tuvo gran éxito.

Al parecer fueron los colonizadores quienes introdujeron el cultivo del plátano desde las Canarias y Vasco de Quiroga los aclimató en Michoacán pocos años después de la conquista. Se sabe que los frailes cultivaban higos y brevas en los huertos conventuales

y Fernández de Oviedo comentó que se daban muy bien. El único problema era que los árboles tendían a secarse pronto y perdían hojas.

Los membrillos, que casi siempre se comían frescos en Europa, en las Indias no se hacen muy bien... porque son ásperos y nudosos, pero pronto elaboraron los populares ates con ellos.

Otros productos que los españoles intentaron introducir en la Nueva España fueron las moras, zarzamoras, priscos, granadas, melones, dátiles y las aceitunas que al parecer no se daban bien. La caña de azúcar fue uno de los cultivos que mayor influencia tuvo en el cambio de sabor de la comida americana.

Las especias y hierbas llevadas al Nuevo Mundo por los conquistadores tuvieron una gran influencia en la gastronomía; incorporaron condimentos tanto españoles, árabes y de la India, como el azafrán, la canela, la albahaca, el cilantro, el clavo, el anís, el jengibre, las pimientas, la mejorana, la mostaza y el romero. Muchos de estos productos debieron su propagación al hecho de que se utilizaban con propósitos médicos y de allí pasaban a la cocina. Buena parte de los condimentos y especias prehispánicos continuaron siendo cultivados y preparados, como la vainilla, el cacao y el achiote. Otra aportación europea importante fueron las nueces de Castilla, las almendras y las avellanas. Otro factor de importancia en la producción agrícola fue la legislación de cultivos europeos como la vid y el olivo. Ninguno de ellos tuvo un desarrollo importante en la Nueva España. Se discute si ello se debió a una prohibición real que buscaba asegurar la existencia de un mercado para los productos españoles, o si fue porque simplemente no se dieron bien en las primeras tierras que se labraron.

El hecho es que la vid y el olivo, aun cuando existían en algunas huertas conventuales y pequeños viñedos y olivares, no fueron cultivos exitosos.

En sentido estricto, la introducción de la ganadería en la Nueva España obedeció primordialmente a las preferencias y gustos hispanos por cierto tipo de comida, ya que hubiese sido posible alimentarse con los productos prehispánicos. Los primeros animales europeos llegaron como parte de las provisiones con que los conquistadores se

embarcaron: pensaban poblar con parejas de cerdos los nuevos territorios para que los siguientes inmigrantes contaran con alimentos.

En un principio las Antillas abastecieron al continente de carne de ganado, ya que algunas especies se habían aclimatado y desarrollado.

Las áreas más pobladas favorecieron la dispersión de animales menores en las casas o de pequeños rebaños de animales pastoreados cuidadosamente. Los primeros puercos traídos a la Nueva España eran distintos de los que conocemos en la actualidad, ya que tenían colmillos, eran delgados, fuertes y rápidos, y podían ser muy peligrosos. Vivían a la sombra porque toleraban poco la luz del sol y eran omnívoros, lo cual les favorecía mucho en regiones donde no se producía forraje. En general, los cerdos proliferaron en sitios difíciles para las reses como Yucatán, y se convirtieron en el ganado más importante en circunstancias de escasez. Además, podían dejarse libres para cazarse después. Sin embargo, los indígenas reaccionaron de forma distinta ante estos animales. En Michoacán, cuando el cazonci recibió algunos de manos de unos soldados tras la caída de Tenochtitlán, creyó que se trataba de ratones muy grandes y los sacrificó a los dioses. En la mayor parte de los pueblos de indios llegó a ser la fuente principal de carne roja y grasas animales.

Fue tan rápido su desarrollo que antes de poder producir pan, los encomenderos criaban y comían cerdos, alimentándoles con parte del maíz que recibían como tributo. La carne de puercos favorita era el lechón, en especial si provenía del vientre de la puerca.

Las gallinas fueron adoptadas por los indígenas que abandonaron el consumo de las especies de plumas vistosas, ante la decadencia del arte plumario y de sus artesanos, los amanteca. Las gallinas, pollos y huevos sustituyeron pronto a las aves de pluma en los tianguis, desde México, hasta Yucatán. Aun así, no abandonaron la cría de algunas aves tradicionales.

Las ovejas fueron traídas al Nuevo Mundo en época temprana y se adaptaron a las áreas secas con poco pasto, ya que su buena digestión lo aprovechaba mejor que las vacas. La primera variedad aclimatada fue la de los borregos corrientes, muy resistentes, pero de lana vasta y escasa.

La segunda fue el merino, cuya importación trataron de impedir los ganaderos españoles, para proteger su monopolio de manufactura de telas finas; el virrey Antonio de Mendoza logró convencer a las autoridades y lo introdujo en la Nueva España.

El pastoreo de ovejas en los terrenos de los pueblos fue la forma más común de explotación, y poco a poco los habitantes de las zonas frías se especializaron en su consumo y empleo.

Por otra parte las cabras, habitantes idóneos de regiones montañosas y agrestes, se podían cuidar bastante bien solas, requerían de poca inversión y comían plantas y pastos inadecuados para otras especies. La res fue el ganado que mayor éxito alcanzó entre los habitantes de algunas de las zonas menos pobladas de la Nueva España.

La introducción de productos lácteos fue algo sorprendente para los indígenas y López de Gómara escribe que estimaron mucho el queso, sorprendidos de que la leche se cuajase. Los campesinos, rancheros y labradores mantenían algunos animales para elaborar quesos y mantequilla para el autoconsumo. La mantequilla se hacía poniendo leche recién ordeñada en un bolsón de cuero, cerrándolo y agitándolo hasta separar el líquido de la parte sólida; luego se enfriaba para terminar de endurecerla. Los quesos más apreciados eran elaborados con leche de oveja, al estilo de manchego español. La leche se vendía en las ciudades y por lo común se rebajaba con agua, práctica que se prohibió mediante varias ordenanzas.

En los primeros años después de la conquista, los españoles se preocuparon fundamentalmente por asegurar el abasto de comida en las regiones sometidas.

La necesidad de alimentarse cada día era más importante que la de impulsar los productos europeos, aunque la introducción de algunos de ellos fué muy rápida. Los granos eran la base de la alimentación indígena y española, y el maíz continuó siendo el producto básico de la cultura mestiza.

En los primeros intentos de cultivar el trigo, los indígenas lo sembraron junto al maíz, en la misma milpa, pero las lluvias no eran suficientes y fue necesario el cultivo extensivo e irrigado como en el valle de Atlixco: ...como este valle tiene mucha agua de

pie, siembran y cogen cuando quieren, y muchas veces acontece estar un trigo acabado de sembrar, y otro que brota, y otro estar en berza, y otro espigado y otro para segar.

Poco después de la fundación de Puebla, se dotó a cada vecino de dos caballerías de terreno (unas catorce hectáreas). Hasta 1550, el trigo novohispano era escaso y el virrey Luis de Velasco obligó a los indios a tributarlo, lo cual tuvo malos resultados económicos.

El cultivo de hortalizas, legumbres y frutales fue menos conflictivo porque no necesitaba transformar la base agrícola indígena. No fue necesario promulgar leyes para impulsar su producción y consumo, ya que la obra introductoria de los conventos fue continuada por labradores hispanos e indios. Antes de 1550, eran comunes las huertas privadas o comunitarias en los pueblos. La costumbre era que la casa estuviera dentro de los límites de la huerta, con espacios destinados a la hortaliza, los árboles frutales y los corrales para los animales. Los indígenas sembraban algunos productos sólo para venderlos en el mercado, como la alcachofa, los nabos, el pepino, el betabel y la berenjena, quizá por sus sabores desconocidos. A los españoles tampoco les gustaron todas las plantas mesoamericanas: las guayabas, según Suárez de Peralta y Motolinía, olían a chinches.

Los indígenas mataban a veces a las reses, cabras, ovejas y carneros, cuyos rebaños devastaban sus milpas, y este delito era severamente penado. Según Ruiz de Alarcón, en otras ocasiones recurrían a conjuros y advertían a los invasores, fueran ganado o salvajes: ...no aparezca ninguno por aquí porque estarán guardando los dioses de la tierra, la deidad verde, la blanca y la amarilla han de ser guardadas; por eso miren por sí, porque el que cayere no tendrá de quien quejarse.

El aumento en el consumo de la carne puede medirse en la evolución de sus precios. Durante la primera década después de la conquista, la res era importada de las Antillas y resultaba dos o tres veces más cara que en España. A mediados de siglo, esta carne era ya siete u ocho veces más barata en la Nueva España que en Europa. Los ganaderos decían que las vacas se multiplicaban por dos cada quince meses y en poco tiempo su explotación dejó de ser buen negocio.

Antes de terminar el siglo era común sacrificar reses para quitarles los cueros, curtirlos y exportarlos, y dejar tirada la mayor parte de la carne. El ganado menor tuvo una aceptación más rápida en los pueblos. Tener un par de puercos en el corral casero en el lugar de escuintles o perros cebados ayudaba a eliminar la basura, requería de poco trabajo y el deshecho se transformaba en carne siempre disponible. La cría de gallinas se extendió mucho en el campo durante el siglo XVI. Los indígenas adoptaron a la gallina como un elemento importante de los rituales sacrificándola frente a las trojes, o llevando ofrendas de pulque, copal y pollo a las iglesias. Las curaciones y embrujos solían terminar comiendo tamales de gallina, fumando y bebiendo. A finales del siglo XVI, el Centro y el sur de México producían y consumían distintas combinaciones de productos prehispánicos y europeos. Los españoles en los pueblos se alimentaban según las actividades que desarrollaran.

Los utensilios de la cocina indígena cambiaron lentamente, ya que los objetos de hierro, cobre y bronce eran caros. La adopción de los instrumentos europeos de metal fue gradual y en los pueblos fueron básicos los de origen prehispánico.

Conforme transcurrió el siglo XVI, los indígenas siguieron utilizando para la preparación de las tortillas de maíz metates y manos de distintas piedras en la molienda, ollas de barro en el proceso de nixtamalizar el maíz y comales de barro. Los comales eran los artefactos más comunes, descritos en la *Relación de Cholula* como una rodela de barro que pone en el fuego y por la *Relación de Texcoco* como un tiesto redondo y llano que toma la circunferencia como dos varas de medir. Un molcajete de piedra volcánica servía para la preparación de salsas de chile. Había una amplia variedad de vasijas de barro, ya que cada tipo respondía a una necesidad culinaria diferente.

La forma de cocinar en el campo y los pueblos dependía del acceso a los productos y costumbres hispanas. Los métodos de cocción más comunes eran cocer en agua y asar sobre el fuego directo o sobre un comal.

Los indígenas más acomodados tenían una silletas bajas, con respaldo de hoja de palma para sentarse, pero conforme transcurrió el siglo fue cada vez más frecuente el

mobiliario de estilo europeo. No conocían el uso de cubiertos, sino que la tortilla servía a la vez de bocado y de cuchara.

La variedad de la alimentación indígena en zonas alejadas de las ciudades novohispanas no partía de recetas ni de todos esos productos, sino de las formas de preparar los mismos platillos; había gran cantidad de tipos de tortillas, chiles, frijoles, tamales y atoles. Jacinto de la Serna registra que todavía a mediados del siglo XVII existía la costumbre de que para moler el nech comitl, que es cuando ponen a cocer el maíz para molerlo, antes de echarlo a cocer dentro de la olla, lo habían de insuflar primero y resollar sobre él, como dándole ánimo para que no temiese al fuego. La preparación básica era la tortilla elaborada a la usanza tradicional, es decir, de manera muy semejante a las actuales enchiladas pero sin la crema, el queso y la cebolla, que fueron aportación europea.

El maíz se cocía en agua para elaborar atole, para el cual destinaban una olla particular y se consideraba de mala suerte revolverlo o probarlo con la mano. Los tamales eran uno de los platos más populares y su valor alimenticio aumento gracias al abasto de nuevos productos, como la carne de ganados europeos. Sahagún registro tamales de frijol, gallina, iguana, rana, camarón, pescado y distintos guisados en México, previniendo contra los que apestaran, porque estarían viejos. Si una mujer embarazada comía los tamales que se pegaban a la olla, según una superstición recopilada por De la Serna, perdería al niño porque se le pegaría en el vientre.

Las cazuelas o guisados que se vendían en los tianguis o se preparaban en las casas eran básicamente cocciones de productos distintos, como carne de gallina, cerdo, pescado o vegetales, condimentados con salsa de chiles y especias. Muy pronto se incorporó a esta salsa mexicana la cebolla europea, que en el campo se había adoptado rápidamente.

Otro *chilmolli* se hacía de chile amarillo con tomate.

El pipián cuyos ingredientes esenciales eran el tomate verde y la pepita de calabaza molida, se combino con las pepitorias andaluzas. La comida de sabor desagradable se describía por lo general como excesivamente salada, aceda o ahumada.

Gustaban mucho los asados de carne cuyos ingredientes tradicionales, como la iguana, el venado, el guajolote, el armadillo y el perro, se complementaron con el ganado colonial.

Los vaqueros y cazadores solían hacer un fuego y asar el animal de forma directa. Sahagún menciona que en los tianguis tienen también por oficio vender asados y carne asada debajo de tierra, preparación prehispánica que podía incluir aderezos como el achiote guisado en el pib yucateco y cuyo nombre actual más común, barbacoa, proviene de las Antillas. Los huevos de gallina, pato y codorniz se preparaban guisados en cazuelas y se comían en tortillas enrolladas. La mayor parte del pan que se consumía en las ciudades se horneaba en panaderías establecidas, por lo que las autoridades dictaron una serie de reglamentos para asegurar su producción, aun si los precios la desalentaban. Hernán Cortés ordenó que los panes se vendieran en la plaza pública pesados correctamente y secos, para evitar que la humedad los volviera más pesados y se engañara al consumidor, artimaña que al parecer era usual en las ciudades novohispanas. En las ciudades novohispanas existía un surtido de cuando menos cuatro categorías de pan y se consideraba mejor el más blanco de harina de trigo que tuviese poca cascarilla. Era corriente que las panaderías usaran harinas adulteradas con cebada, avena, maíz e inclusive arena, o bien que lo cocieran mal, pues crudo pesaba más. El pan común tenía cereales mezclados y los solía comprar la gente de medianos recursos; el pan basto tenía cascarillas y desecho, pero era muy barato. Además del pan, horneaban una amplia variedad de bizcochos, hojaldres, buñuelos y rosquetes. La empanadas se rellenaban con pescado y pesaban alrededor de un cuarto de kilo: las de pescado blanco de la laguna o de atún valían un real, y las de pescado del Pánuco costaban la mitad.

En la época colonial, los pasteles eran salados y se rellenaban de manjar blanco de pollo, leche y azúcar, o bien de carne. Los pasteles dulces de la actualidad eran conocidos como confites y se hacían con hojaldre, crema, azúcar y cubierta de huevo endulzada.

Desde mediados del siglo XVI, todas las clases sociales novohispanas consumían carne en cantidades muy superiores a las actuales. Las ordenanzas mandaban que las raciones diarias fueran de un kilogramo por trabajador y había casas en las que se comían más de diez kilogramos al día, tanto de carne de vaca como de cerdo, cuya manteca era básica para la cocina.

Probablemente la bebida más importante era el pulque por lo extendido de su consumo y la actividad económica que significaba. Aun así, en las primeras épocas el pulque no se consideraba un problema, sino una más de las ventajas de la explotación del maguey: Este licor de como allí, se coge es como aguamiel; cocido y hervido al fuego hácese un vino dulce, limpio, lo cual beben los españoles y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable... bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza.

En cambio, los frailes y misioneros pronto consideraron que el pulque adicionado con diversas plantas, llamado *ocpatli*, lo usan lo indios en su gentilidad para embeodarse y para hacerse más crueles y bestiales. Otras bebidas alcohólicas del siglo XVI, eran el vino, casi siempre importado desde España, y la cerveza. El vino se vendía en tabernas autorizadas, que en el caso de México se situaban alrededor de la plaza mayor y en las calles que salían de ella hacia Santo Domingo, San Francisco y San Agustín. En 1545 las autoridades prohibieron que las tabernas vendieran en domingos y días de fiesta, cuando menos hasta que terminara la misa mayor. La cerveza se consideraba buena para la salud y buen sustituto para el vino, ya que el clima de la Nueva España no era propicio para la vid. En 1544, la corona otorgó a Alonso de Herrera la concesión para fabricarla a cambio de que diera la tercera parte del importe de sus ventas a la Real Hacienda.

La alimentación en las ciudades pueblos y villas de españoles tuvo un carácter mestizo en su origen. las casa citadinas podían tener un área específica para la cocina: pequeña y sencilla en el caso de los pobres, amplia y compleja para los sectores acomodados.

Sólo las viviendas más complejas contaban con áreas separadas para preparar la comida y comer; estos comedores asumieron desde un principio las formas y costumbres de los españoles.

La forma de cocinar en las ciudades era todavía distinta a la del campo en el siglo XVI. Freían los alimentos; aunque los españoles lo hacían menos con mantequilla y más con aceite de oliva que otros europeos. En la Nueva España, la manteca de cerdo y otras grasas sustituyeron al aceite y algunas relaciones mencionan la elaboración y consumo generalizado de gorditas. Otras frituras comunes eran las empanadas rellenas con carnes diversas. El cocido de carnes con legumbres fue introducido pronto y desde la época de Sahagún se hablaba de sopas. El horneado se hacía en panaderías, confiterías, conventos, y en las casas mejor provistas como para mantener un horno. El asado directo o a la parrilla era común en áreas de producción ganadera.

El guisado fue la preparación más generalizada y pronto se mezclaron los ingredientes locales con los introducidos por los colonizadores. Aunque no se conocen recetarios novohispanos del siglo XVI, la producción conjunta de maíz, frijol, chile, trigo, cebada, cebolla, ajos, legumbres y hortalizas, así como de carne de guajolote, gallina, puerco, carnero, res y cabra en la misma región, hace suponer que todos estos productos se integraron muy pronto en platillos auténticamente mestizos.

Oaxaca fue conquistada en época temprana y colonizada rápidamente por el hallazgo de oro en los ríos que pronto demostró ser poco redituable, pero en cambio la producción de algodón, grana cochinilla y diversos alimentos impulsó el florecimiento de la economía regional. Cada valle, serranía o meseta tenía y tiene maíces, chiles, frijoles y frutos diferentes. Esta diversidad dentro de una misma región podía apreciarse en los alimentos que se intercambiaban en los tianguis.

La *Relación de Chinantla* dice que dentro del territorio del pueblo, en la parte de tierra caliente los naturales cogen y crían cacao, algodón, maíz, frijoles, chile, tomates, calabazas, cañas dulces, camotes y otras legumbres; pescan pescado, crían colmenas.

La *Relación de la ciudad de Antequera* destaca que se daban plantas propias tanto de tierras calientes como de las templadas, aguacates, manzanos, plátanos y mameyes. Los cultivos principales eran los indígenas: maíz, frijol, chia, ají, tomates y hierbas comestibles que sirven de salsa y condimento.

A este conjunto se habían sumado las semillas, granas y hortalizas que de España se han traído... garbanzos, habas, lentejas, mostaza... y todas las hortalizas comunes, como son coles, lechugas, rábanos, nabos, cebollas, espárragos, cardos, culantro, perejil, hierbabuena, acelgas, melones, pepinos, cohombros y zanahoria.

La producción azucarera era de poca importancia en el área pero el dulce se había integrado de lleno a la cocina indígena y mestiza de la época: el protomédico Francisco Hernández dio cuenta de la combinación del azúcar con el *acayotl*, con diversas legumbres y verduras, con el agua de chía, el chocolate y una variedad de preparaciones difícil de creer.

Las palmeras de dátiles, olivos, nogales, almendros, ciruelos, manzanos, perales, naranjos, granadas, duraznos, membrillos, limones y la presencia de árboles del Perú como el molle y los pimientos llamaron la atención de viajeros como Gage y Ponce. De las hierbas aromáticas y de olor, empleadas para condimentar la comida hay tantas diferencias y géneros, que dicen los herbolarios que hay en esta tierra todas las que en España se hayan y muchas más. Un producto importante en los valles centrales eran los nopales de dos géneros: uno lleva las tunas comestibles y otro de donde se saca la grana, aunque poca. Los indígenas nobles a veces poseían huertos para sembrar cacao cerca de los cenotes, usándolo como moneda en los mercados o vendiéndolo para hacer chocolate. Cerca de los pueblos había colmenas cuya miel servía para endulzar los platillos o para elaborar balché, bebida fermentada con hierbas aromáticas que comúnmente se utilizaba en los rituales cristianos y en los de origen prehispánico.

La cacería era un complemento alimenticio importante para los yucatecos y consumían venados, jabalíes, tejones, jaguares, conejos, armadillo, iguanas, pavorrales, codornices, perdices, faisanes y otras aves. Además de las gallinas, los puercos fueron el animal europeo de mayor éxito en la cocina de los indígenas.

El Soconusco, al sur de Chiapas, fue durante la época prehispánica una de las regiones más ricas de Mesoamérica. El cultivo del cacao era posible por el calor húmedo, bueno también para las naranjas, limas y limones.

A fines del siglo XVI, la zona ubicada entre la selva Lacandona y el norte de Guatemala no había sido conquistada todavía. La habitaban indígenas mayas de Yucatán, Campeche y otras regiones, quienes habían establecido una serie de entidades políticas alrededor del lago Petén Itzá y en sus islas. Vivían principalmente del cultivo de milpas de maíz, ají, frijoles y calabazas y otras legumbres, así como de la cacería, la pesca y la recolección en el variado medio ambiente que los rodeaba.

Armados con arcos potentes y flechas de gran penetración eran temidos por los españoles e indígenas pacíficos, ya que cuando los capturaban llévanlos a aquella isla y después que los han engordado los sacrificaban con danzas, mitotes y bailes... los iban cebando como si fueran puercos, como narra Ciudad Real.

Durante la primera mitad del siglo XVI se establecieron los fundamentos de la cocina mexicana que conocemos y disfrutamos hoy en día.

Las nuevas plantas, animales y especias traídos por los conquistadores españoles se combinaron con los alimentos locales y, a través de los años, se produjo una nueva cocina. El mestizaje en la comida no sólo partió del intercambio de alimentos: también llegaron nuevos utensilios de cocina, distintas técnicas culinarias y, lo que es aún más importante, una actitud diferente hacia los alimentos y su preparación y una nueva manera de pensar en la comida.

Los primeros cronistas que llegaron a América se sorprendieron al ver lo poco que comían los indígenas y observaron que muchos de los conquistadores recién llegados comían más en un solo día que una familia indígena numerosa en una semana o más.

Los españoles comían por hambre, desde luego, pero había ocasiones en que comer significaba para ellos además, participar en una celebración y compartir la comida y la alegría con amigos y compañeros. Para los anfitriones representaba también una oportunidad de lucirse e impresionar a los invitados con su generosidad, su riqueza y posición social. A veces los españoles comían y bebían hasta hartarse o hasta que se acabara la comida, como sucedió en el famoso banquete ofrecido por el virrey Antonio de Mendoza junto con Hernán Cortés para conmemorar la paz de Aguasmuertas, firmada por franceses y españoles en 1538. Este banquete pasó a la historia como un

derroche colosal de comida y bebida, por la impresionante cantidad de platillos y de vinos que se ofrecieron, y la forma escandalosa en que culminó. Aquella fiesta tenía aspecto de un bullicioso banquete medieval europeo más que de una conmemoración novohispana.

Si en el siglo XVI ocurrió un importante cambio en la alimentación de la Nueva España, durante los siglos siguientes la población novohispana conservó una dieta bastante estable. Los españoles, celosos de sus colonias, trataron de que la entrega al nuevo continente se limitara a los súbditos de su corona, con el pretexto de que las culturas americanas podían contaminarse al contacto con influencias de otras partes. De esta manera, durante tres siglos las novedades culinarias sólo pudieron llegar a la Nueva España a través de los españoles y fue hasta el siglo XIX, cuando se rompió con la dominación ibérica, que empezaron a conocerse las culturas gastronómicas de otros países. Desde antes de la conquista ciertas plantas jugaban un papel importante como remedios para tratar las enfermedades. Los titíci o médicos prehispánicos tenían a su alcance una gran variedad de vegetales y minerales que utilizaban en sus curaciones, como el chile, el zumo del maguey, la miel de abeja, el jugo del miltomate, el hueso molido del aguacate, la sal, el tabaco y la corteza o las raíces pulverizadas de las plantas medicinales, con que preparaban sus ungüentos e infusiones.

Los españoles de la península mostraron un interés especial por las plantas americanas, debido a sus posibles cualidades curativas.

Las terribles pestes de la edad media azotaban todavía partes de Europa, y los médicos europeos buscaban constantemente nuevos remedios para tratarlas. La raíz de Xalapa, la zarzaparrilla, el ruibarbo, el epazote, el tabaco, los polvos de Michoacán y muchos otros vegetales medicinales se enviaron al Viejo Mundo, llegando algunos a formar parte de la farmacopea de la época.

Las recetas novohispanas para combatir las epidemias que azotaban a la población con tanta frecuencia durante la colonia, recomendaban el uso de cataplasmas o infusiones de distintas frutas y vegetales para tratar distintas fiebres, como el agua de tamarindo o el guachichile. La jicama se utilizaba para aliviar a los enfermos de escorbuto, y el

chocolate para estreñir el vientre. Para el tratamiento de enfermedades de la piel, se aconsejaba utilizar miel, azúcar, pimienta, huevo y jengibre.

El atole de maíz llegó a sustituir al hordiate o atole de cebada a medio moler que se tomaba para fortalecer el cuerpo del enfermo. Algunos alimentos tenían fama de engendrar buenos humores, como por ejemplo las carnes de ternera, cabrito, pollo y gallina; mientras que otros, como las carnes de vaca, ciervo, liebre y conejo, se consideraban fuente de malos humores. Por otro lado, se seguía recurriendo al chile para tratar diversos síntomas. Era de los alimentos considerados calientes y lo recetaban para tratar las dolencias frías. Recomendaban comer la salsas de chile y ajo para las crudezas, y era un conocido estimulante para abrir el apetito y remediar la desgana de comer.

Las recetas médicas novohispanas que utilizaban el chile se distinguían de las prehispánicas en la manera de preparar la medicina: mientras los médicos mexicas lo mezclaban con algún mineral o lo combinaban con la corteza o raíz de alguna planta medicinal, los médicos coloniales solían recetarlos como alimento, o hervido con vino, vinagre y otras sustancias. La medicina tradicional novohispana daba mucha importancia a la intervención sobrenatural en la causa y la curación de algunas enfermedades.

Durante los primeros años después de la conquista, se fundaron varios conventos y monasterios que se expandieron rápidamente en la segunda mitad del siglo XVI.

La comida cotidiana variaba según el convento; en ninguno se podría considerar como demasiado abundante o elaborada. En los conventos de religiosas criollas, como el convento de Santa Brígida, cada monja recibía todos los días una escudilla de caldo y una libra de carnero repartida entre la comida y la cena, además de postre y fruta. Durante los días de abstinencia la carne cedía su lugar al pescado. En los días de ayuno que eran los días de las grandes solemnidades, las monjas tomaban tres huevos, caldo y postre. En los conventos dedicados a las religiosas indígenas, como el convento de Corpus Christi o el de Nuestra Señora de Guadalupe, los alimentos consistían en productos elaborados con maíz y leguminosas como el haba y el frijol, para conformarse con la dieta tradicional indígena.

Había otros conventos como el de San Felipe de Jesús, en donde las reclusas ayunaban toda la vida, y sólo comían una dieta normal los domingos y el día de Navidad. La comida era pobre; no ingerían lácteos durante el adviento, ni durante la cuaresma, las vigiliat tempranas o los viernes del año.

La comida de fiesta en los conventos era más elaborada. Para celebrar nuevas fundaciones; organizaban fiestas que duraban tres o cuatro días, en la que se ofrecían misas y ceremonias especiales, y se organizaban procesiones en las calles. La entrada de alguna novicia a la vida religiosa o la conmemoración del santo de la patrona del convento eran otro motivos de celebración. En la época navideña, además de festejar las posadas con música, entremeses y coloquios, se comían los dulces, repostería y golosinas que se fabricaban en el mismo convento.

A estas fiestas se invitaba al virrey, la virreina, el arzobispo, los patrocinadores del convento y los familiares de las religiosas. Los conventos eran los productores de dulces más importantes en la Nueva España. Reproducían las recetas de dulces llegadas de España, y que traían las compañeras de la misma orden, o inventaban recetas nuevas usando frutas y sabores locales. Muchos conventos tenían sus propias especialidades culinarias y alcanzaron fama por ellas.

En su libro *Cultura femenina novohispana*, Josefina Muriel toma nota de algunas especialidades de los conventos: las monjas de la Concepción confeccionaban ricas empanadas; las de San Bernardo toda clase de dulces y conservas, además de bizcochos y tostadas para los enfermos; las de la Encarnación eran especialistas en chicha y miel rosada, mientras que las de San Lorenzo eran expertas en preparar alfeñiques y caramelos. Las monjas del convento de Jesús María eran famosas por su habilidad para imitar con dulces toda clase de guisados salados. Para sorpresa de los invitados, una pasta de almendras podía convertirse en algo idéntico a una pata de pavo.

Algunas de las recetas preferidas fueron apuntadas en recetarios escritos por las monjas como un recordatorio personal.

El Libro de cocina del convento de San Jerónimo contiene supuestamente las recetas copiadas de puño y letra de sor Juana Inés de la Cruz a mediados del siglo XVII. De las treinta y siete recetas incluidas en él, veintisiete son de dulces.

Una vía importante para la difusión de las recetas conventuales fueron las niñas de familias criollas y mestizas, educadas en los conventos.

Así, de las cocinas de los conventos de monjas salieron las mejores recetas de la colonia. Los chiles en nogada, el mole poblano, el rompopo y la gran variedad de dulces poblanos son algunos de los platillos conventuales que han pasado a ser tradicionales en la cocina mexicana.

El ayuno y la penitencia eran los medios para alcanzar la purificación del alma y tenían su mayor expresión en el refectorio.

La abstención total o parcial de la comida representaba una forma de humillación personal cuyo fin era dar mayor eficacia a la oración. Dejar un bocado del mejor platillo al Santo Ángel de la guarda o regresar a la cocina las naranjas, los limones, la sal y la salsa tal como llegaron a la mesa, se consideraba una manifestación de alta espiritualidad.

La iglesia católica tomó en serio su papel al hacer cumplir los ayunos requeridos por sus propias leyes con respecto a la prohibición de carne y sus derivados durante la cuaresma. El conflicto con los novohispanos empezó unos años después de la conquista, cuando algunos empezaron a aderezar sus comidas con grasa de vaca y manteca de cerdo en los días de ayuno, por falta del aceite de oliva que tenía que llegar de España. Tomando en cuenta los problemas de distribución de este producto, en 1562 la iglesia decidió conceder una dispensa especial que permitía esta práctica. Los habitantes de la Nueva España acentuaron el problema de la prohibición alimenticia al aumentar el uso de lácteos como la leche, el queso y la mantequilla, que estaban vedados en los días de ayuno.

Pidieron, además, permiso para comer carne en días de ayuno, puesto que el pescado era mucho más caro que la carne de res, y también tenía problemas de distribución; los

fieles argumentaban que esto no les dejaba más opción que comer carne o ayunar totalmente los viernes.

El hábito de comer carne los viernes y durante la cuaresma llegó a ser una práctica social aceptada, aunque siempre incómoda para la empresa. Para finales de la colonia, la costumbre de comer carne y lácteos en días de ayuno había llegado a ser tan aceptada por la sociedad novohispana que la iglesia no la pudo erradicar y tuvo que aceptarla finalmente como una tradición local.

Las bebidas preferidas y de mayor consumo en la Nueva España eran el pulque, el mezcal y el aguardiente de caña, conocido popularmente como chinguirito.

Aunque existe la creencia de que los criollos tomaban las bebidas más finas y los indios sólo pulque, según Teresa Lozano en realidad todos tomaban el pulque y el aguardiente por igual.

La embriaguez aumentó con la llegada de los españoles que introdujeron el vino, los aguardientes peninsulares y el alambique para elaborar aguardientes locales.

Durante la colonia, se producían alrededor de ochenta clases de bebidas alcohólicas, pero la mayoría de ellas fueron prohibidas con el pretexto de proteger la salud y el bienestar del pueblo.

El vino que llegó de España era caro y escaso; además, no tenía muy buen sabor puesto que llegaba mareado por la larga travesía marítima. Los españoles modificaron el sabor del vino mareado mezclándolo con especias aromáticas como la canela, el clavo de olor, la nuez moscada y el jengibre, para producir el hipocrás, la clarea y la aloja. Combinaban el vino blanco con el vino tinto para hacer el aloque y producían el resoli con aguardiente, azúcar y canela.

Las ratafias, hechas a base de frutas, eran muy apreciadas entre los nuevos inmigrantes; la caspiroletta, preparada con leche, huevos, canela y aguardiente, podría ser la precursora del rompopo que dió tanta fama a algunos conventos de monjas en años posteriores. Los vinos se destinaban principalmente a las mesas españolas, a los banquetes y a usos ceremoniales de la iglesia.

3. ÉPOCA DEL MÉXICO INDEPENDIENTE

Debido a su buena posición geográfica y económica, las ciudades en el siglo XIX, estaban siempre bien surtidas de productos de los alrededores, o de alimentos comerciales traídos de muy lejos. Si se tenían los recursos suficientes cualquier casa mexicana podía disfrutar de unas de las cocinas más variadas del mundo. Si no era así existía una amplia gama de alimentos nutritivos, sabrosos y lo suficientemente baratos como para que cualquiera los pudiera adquirir. Aún así, la clase social determinaba cómo y qué se comía en la vida cotidiana.

Mientras que la aristocracia criolla mantenía en su casa una sólida tradición gastronómica e incorporaba a ella novedades extranjeras, los que cada vez más numerosos mestizos disfrutaban de una comida barata y nutritiva, y la gran mayoría indígena conservaba una dieta que apenas les aseguraba la subsistencia cotidiana y en ocasiones un poco de goce.

La comida era sin duda la principal actividad doméstica y se encargaba de ella la señora de la casa.

Era raro encontrar, aun en las casas más encopetadas, aun cocinero o cocinera profesional, pese a que en muchos casos la servidumbre era muy numerosa. En las mejores cocinas domésticas de la época, el personal se reducía a una cocinera no profesional y una o dos galopinas que la ayudaban. Desde la década de los treinta arribaron a México chefs franceses, italianos y chinos, y ofrecieron sus servicios en las casas más ricas, pero solían pedir sueldos muy altos y sus platillos no agradaban siempre al señor de la casa. Por ello terminaron cocinando en los restaurantes de postín.

Los libros de cocina que comenzaron a editarse en nuestro país a partir de 1827 fueron un auxiliar de las amas de casa.

Sin embargo, en los recetarios privados se consignaba la comida común, la que poblaba los desayunos y las comidas: muchas variedades de sopas de tortillas, platos hechos con restos de pan y asados, huevos en muchísimas presentaciones, salsas y mayonesas, enchiladas, tamales, guisados de pollo, carne y vísceras, moles y chiles rellenos, arroces y una multitud de postres en los que abundaban huevos, azúcar, miel, harinas y

almendras. Ya a finales del Porfiriato, estos mismos recetarios llevaban algunos platos de allende el mar que habían comenzado a popularizarse dentro de las casas mexicanas, como las pastas de harina de trigo.

Quizá la característica más notable de la comida en una casa rica mexicana era su abundancia excepcional.

Los residentes de las grandes casas aristocráticas de la primera mitad del siglo XIX, a las ocho de la mañana toman una tacita de chocolate con pan dulce, pero la familia no se une para este refrigerio. A las diez hay un desayuno caliente: carne asada o estofada, huevos y el plato de frijoles que nunca falta; éstos se cuecen primero y después se frien con manteca y cebolla. a las tres de la tarde se sirve la comida, que consta de ciertos platillos, siempre los mismos: primero una taza de caldo delgado, luego sopa, de arroz, pasta o una especie de budín o torta cocido en caldo hasta que el líquido se evapora totalmente y muy sazonado con tomates.

La olla es el tercer platillo y se sirve en todas las mesas; se prepara con carne de res, carnero, un poco de puerco, jamón, gallina o pollo, pequeños chorizos, col, ejotes, nabos, peras, plátanos, cebollas, apio, un poco de cilantro y perejil, todo cocido al mismo tiempo. Las verduras se llevan a la mesa en un platón, la carne en otro y cada persona se sirve a su gusto. Después de la olla, algunos principios, especialmente guisados con caldo de carne o de pescado, de sabor fuerte; luego un postre y finalmente dulces cubiertos. Rara vez se bebe vino en la mesa, pero al terminar las golosinas todos toman un vaso grande de agua.

La mayoría de los criollos disfruta de una siesta después de la comida y a las seis de la tarde, del chocolate; y en verano nieve o gelatinas de frutas con agua. La cena es generalmente a las diez de la noche consistiendo en carne asada, ensalada, frijoles y un postre. Inmediatamente después de la cena la familia se va a la cama. Hacia 1850 no existía influencia europea en la comida cotidiana y la tradición española se conservaba en los horarios y la abundancia de los alimentos.

Era muy común la repetición de platillos: los frijoles cocidos o refritos acompañaban necesariamente el almuerzo, la comida y la cena. En la comida no podía faltar el cocido, olla podrida o puchero, pero su elaboración era mucho más complicada que la actual, pues llevaba varios tipos de carne, numerosas verduras y hasta frutas. El cocido era el plato de consumo cotidiano más común en las casas de las clases medias y altas. Aunque en las primeras su preparación era mucho menos sofisticada.

Guillermo Prieto recordaba a décadas de distancia cuando era sólo un estudiante y uno de los máximos placeres culinarios accesibles para él era un buen puchero: la olla podrida era la insurrección del comestible, el fandango y el cataclismo gastronómico, dentro de una olla, de las producciones todas de la naturaleza. Encerrábanse en conjunto carnes de carnero, ternera, caldo, liebre, pollo, espaldilla y lengua, mollejas y patas; en este campo de agramantes se embutían coles y nabos, se introducían garbanzos, se escurrían habichuelas, se imponían las zanahoria, campeaba el jamón y verificaban invasiones tremendas chayotes y peras, plátanos y manzanas en tumultosa confusión.

Para las clases más acomodadas, el chocolate era el principal protagonista de la merienda de media tarde y lo acompañaba frecuentemente de bizcochitos o cualquier otro plato dulce. El chocolate vespertino se consideró siempre una bebida social, pues se servía a la hora de recibir visitas, a mitad de las tertulias o incluso durante los paseos campestres. A veces, y sólo en las casas muy aristocráticas, la merienda se convertía en un ritual muy complejo que giraba alrededor de la tradicional taza de chocolate.

La dieta diaria de las grandes casas mexicanas cambio poco a poco a lo largo del siglo XIX. Inmigrantes franceses, italianos y alemanes, poco pudieron aportar a la comida de todos los días y fué común que ellos adoptaran en sus casas muchos platillos mexicanos.

Los vinos, aceites y conservas que llegaban de Europa se vendían a precios muy altos en los grandes almacenes de la ciudades, a las clases pudientes que los lograban adquirir.

En el Porfiriato, las mejoras en las comunicaciones facilitaron el comercio de algunos comestibles importados y las tiendas exhibieron productos europeos: latas de conservas,

azafrán, frutas secas, aceites italianos y españoles, vinos y licores de todo tipo y procedencia.

Con la consolidación del gobierno y de algunas empresas mercantiles e industriales se amplió la clase media, formada por burócratas, empleados de comercio, abogados o profesores, cuyos ingresos tendieron también a crecer.

En el Porfiriato eran un segmento social ya muy significativo, y su nivel de vida les permitía comer de manera similar a los ricos.

Debido a que desde el siglo XV hemos tenido la influencia en diversos países en nuestras costumbres y tradiciones, la comida mexicana --llámese azteca, maya, olmeca, etc.-- tuvo un enriquecimiento derivado del sincretismo cultural. Una vez pasado el tiempo de reajuste, México se presentaba como un campo propicio para cualquier tipo de competencia en relación a los demás países en los atractivos naturales, con los cuales cuenta hasta nuestros días, sus comidas y principalmente su gente.

Grandes potencias orientaron sus mejores esfuerzos para tratar de ganarse los favores de los mexicanos y posteriormente reñirían cruentas luchas por conseguirlos.

Durante el inicio de los años veinte, aparece una gran innovación en lo que respecta a los restaurantes, ya que empiezan a tener fuerza los famosos Sanborn's, que hasta hoy se han consolidado como una de las cadenas más fuertes de este tipo de establecimientos. En esta misma época hacen su aparición los bares-restaurantes, en donde al mismo tiempo que se comía, se podía saborear un exquisito licor.

Uno a uno podemos ir mencionando los grandes avances logrados en este siglo y que perduran hasta nuestros días; preciso es señalar que México ha contribuido en forma sustancial al crecimiento de la cultura gastronómica, manifestada a través de sus exóticas y excelentes comidas al igual que el invaluable número de ingredientes que intervienen en el logro de las mencionadas recetas gastronómicas.

Así pues, nuestro país cuenta con una extensión geográfica muy favorable, ya que sus lagos, ríos, praderas, montañas, bosques y mar son elementos que se conjugan para ofrecer a los habitantes de cada región innumerables productos y recursos naturales que delicadamente con su excelso sabor y la extraordinaria variedad de salsas y especies dan

origen a la gastronomía regional. Complementando dignamente ese panorama, se aunan deliciosos platillos tradicionales y una magnífica diversidad de manjares de la cocina nacional entre los que se incluyen los exquisitos postres, pasteles y delicadas bebidas.

Existe una sorprendente gama de platillos preparados con gusto, con ese celo especial de quien se sabe un buen conocedor. Viandas con apetitoso aroma y el agradable sabor, que son un regalo al paladar de quien tiene la suerte de deleitarse con ellas.

En el sureste de la república; específicamente en los estados de Campeche, Yucatán y Quintana Roo, donde la fauna y la flora son similares, nos encontramos con manjares como la cochinita pibil se trata de un cerdo pequeño untado de achiote y horneado. El secreto para la preparación de este inigualable platillo, consiste en hornearlo bajo la tierra en hojas de plátano. Las hojas, el achiote y el aroma de la tierra, le dan ese sabor especial.

El papadzul se prepara salcochando el epazote con agua y se licúa la pepita de calabaza en la misma resultando una pasta en la que se van remojando las tortillas; en medio se les coloca un huevo cocido muy picado y se enrollan como enchiladas. Se colocan en un platón se cubren con el resto de la pepita y se les agrega el chile frito. "El secreto del papadzul está en la tostada de la pepita; ésta debe estar muy bien tostada, porque como no se cocina luego, además de que no le sale el aceite cuando está medio cruda, no queda sabrosa y hace mal al estómago.

La pepita no debe ponerse al fuego después de desleída en el agua, porque generalmente se corta, y aunque no sea así, pierde el gusto y queda blanca".⁵ El "pozole", ha diferencia de otras partes de la república, es una bebida refrescante hecha con el maíz cocido y triturado, al que se le agrega "trocitos" de pulpa de coco. Se deslíe, endulza y se sirve con hielo. En Tabasco el "pejelagarto" en estofado, el pollo en "chirmole" y la tortuga en verde, son platillos muy estimados, así como el "guasimo", bebida elaborada con piña chiquita.⁶ En la cocina jarocho es ya famoso el "guauchinango a la veracruzana", que se prepara con pimientos morrones, aceite de oliva, tomates rojos, aceitunas, alcaparras, cebollas, ajo y perejil picado; "pulpos en su tinta " con arroz

⁵ Adela Mena de Castro. *Cocina Campechana*. 6a. Edición. Campeche, México, 1988 p. 145.

⁶ Benjamín Gamba. *Cultura gastronómica*. México, Diana. p. 73

blanco, el "caldo de pescado" y los "ostiones estilo Alvarado". Tampico, situado en el Golfo de México, en el estado de Tamaulipas, es rico en cangrejos que pululan en sus playas y que se comen guisados de muchas maneras: rellenos, en chilpachole, etc.; el zacahuil es un tamal gigante que mide a veces hasta un metro; se prepara con masa de maíz, manteca, carne de cerdo, ajos, chile en polvo y cominos; se envuelve en hojas de plátano para su cocimiento con leña. Este platillo tamaulipeco se sirve en las grandes celebraciones.

En Acapulco, Guerrero, el cebiche hecho con pez sierra, es conocido internacionalmente, las enormes almejas rojas de Zihuatanejo, los sabrosos charales, peces que abundan en las costas guerrerenses, con lo que agasajan a los miles de turistas que visitan este hermoso puerto del Pacífico.

Chiapas ofrece la sabrosa sopa de chipilín, filete a la chamula, tamales de chipilín y su amplia chacinería, en la que destacan los jamones ahumados; todo ello da al estado un toque de distinción gastronómica.

En Oaxaca se prepara una gran variedad de moles, entre los cuales el negro goza de más estimación; los tamales envueltos en hoja de plátano, son únicos; los chorizos, chile relleno y su diversidad de quesos, hacen de Oaxaca un estado gastronómico. Entre sus postres se distingue la nieve de leche quemada que es inigualable.

Puebla es la cuna del mole poblano⁷, platillo típico nacional. El mole poblano es muy peculiar y su elaboración muy complicada, si se toma en cuenta la cantidad de ingredientes que se necesitan para su proceso, como chiles de distintos tipos, chocolate, pasitas, almendra, cacahuates, canela, semillas de anís, ajos, semillas de calabaza, orégano, plátanos machos, tortillas quemadas, manteca, piloncillo, tomates, consomé, semillas de ajonjolí tostadas (que se usan para decorar) y carne de guajolote.

Los chiles en nogada⁸, vistoso platillo conocido internacionalmente, ya que ha sido llevado a varias muestras gastronómicas fuera del país, se elabora relleno de chiles poblanos largos con carne de cerdo deshebrada, frutas y pasitas; se capean y se bañan con una salsa especial a base de leche y cantidad de nuez picada. Se decora con semillas

⁷ Revista de gastronomía y turismo. Gastrotur. México. Año III, No. 29, 1984 p. 65.

⁸ Gastrotur. op. cit, p. 77.

de granadas diseminadas encima y perejil picado. El caldo de espinazo y vísceras de res recién sacrificada, constituye también un platillo muy popular en Puebla.

La comida típica del estado de Morelos está representada en parte por el mole verde con tamales, la cola de diablo entomatada, el mole en olla, la sabrosa sopa de hongos de Huitzilac y los frijoles con ayotes.

En el Estado de México la chacinería ocupa un lugar especial, por la gran producción de longanizas y chorizos, además de jamones y tocinos ahumados. Elaboran también una variedad de quesos y cremas, barbacoas de chivo y borrego, pavos enchilados, queso de puerco y los sabrosos tamales de sesos que tanto gustan a propios y extraños.

En el Distrito Federal se pueden saborear los platillos más destacados de la cocina nacional como el arroz a la mexicana, los moles verdes, que se preparan con semillas de calabazas, epazote, hojas de lechuga, tomates y chiles verdes, son deliciosos cuando bañan las carnes de cerdo o pollo. En Guanajuato el rabo de zorra, las fresas de Irapuato y la cajeta de Celaya, dejan un recuerdo imborrable. El pescado blanco de Pátzcuaro, la carpa, las carnitas de cerdo únicas en el país; los chongos zamoranos, los ates de diferentes sabores, son manjares típicos de Michoacán. De Jalisco proceden: el pozole, preparado con maíz descabezado, lechuga picada, orégano y chile en polvo, único en el país, y la birria de carnero, que se ha transformado en platillo típico nacional.

Los estados de Nuevo León y Zacatecas son muy especiales en la preparación de cabritos al pastor (a fuego lento) y las cabezas tatemadas de res, que se acompañan con tortillas de harina calientes; las semitas chorreadas y las puchas de fruta al horno, son postres característicos de esos lugares.

En San Luis Potosí el fiambre potosino, las agujas y machitos, las enchiladas potosinas, los frijoles chorreados, son platillos muy típicos de la región. Los quesos de tuna y los pasteles huastecos son deliciosos.

En Chihuahua, el tasajo, la cabeza de res tatemada y la machaca con huevo, acompañados con tortillas de harinas y diferentes salsas, son algo especial.

Tanto en Sonora como en Chihuahua se consume mucha carne de res en distintos cortes, ya que son los principales estados criadores de ganado, que surten de carne a la república.

También la pancita (menudo), el guayabate, la machaca con tortillas de harina, son algunos de los platos populares de Sonora, además de las sabrosas coyotas y los camarones de Guaymas, que se consumen de mil maneras.

Baja California es el estado donde abundan el abulón, la langosta y la sardina. Allí el escabeche de abulón es muy popular, así como las almejas en espagueti, la machaca de langosta, son platillos codiciables de esta zona.

En la actualidad México cuenta con Centros gastronómicos comparables con los mejores del mundo. La sucesiva absorción de las influencias española, francesa y norteamericana en su vida y costumbres no ha vencido, extinguido o borrado la prevalencia de los frutos oriundos del México prehispánico.

B. SITUACIÓN ACTUAL DEL COMERCIO GASTRONÓMICO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

En México donde impera un crecimiento económico apoyado en grandes desigualdades sociales y altos grados de concentración, se manifiesta de manera relevante la presencia de una gran cantidad de personas dedicadas a la preparación de alimentos en la vía pública.

Hombres y mujeres de todas las edades, que se han convertido en parte de nuestro paisaje urbano, se les encuentra vendiendo los más diversos alimentos; desde dulces, elotes, quesadillas, gorditas, guaraches, pepitas, frituras, tortas, tacos, tostadas, cócteles de frutas, y las más diversas bebidas como son jugos, eskimos, aguas frescas. tepache, escamochas, teshuino, etc.

Se pueden encontrar en lugares bien definidos, algunos de manera improvisada, en ocasiones agrupados, en otras diseminados o simplemente deambulando por los más variados lugares: tendidos en las calles más transitadas o en puestos metálicos donde

llegan a formar verdaderos laberintos sobre plazas, explanadas, calles exclusivas para esa actividad, terminales de camiones, a la salida de espectáculos, hospitales, en las salidas de las estaciones y en los vagones del S.T.C. Metro.

Los motivos por los que el Centro Histórico de la Ciudad de México es la zona en la que se han concentrado más vendedores en la vía pública son diversos, pero entre ellos sobresalen: la gran cantidad de gente que a diario circula por sus calles; su flujo se concentra principalmente en donde se ubican oficinas, negocios, etc.

Actualmente dentro de la Delegación Cuauhtémoc, donde se ubica la mayor parte del Centro Histórico de la Ciudad de México existen 39 mercados públicos, y persisten miles de vendedores en la vía pública en sus principales calles.

Muchos negocios establecidos del Centro Histórico de la Ciudad de México, a partir de que se multiplicaron los vendedores ambulantes empiezan a ver mermadas sus ganancias; sobre todo para aquellos que se encuentran ubicados en las calles donde se asentaron por completo los vendedores en la vía pública.

Los comerciantes establecidos siguen pidiendo una pronta solución recurriendo a todas las instancias como amparos, e incluso recurrirán a la Presidencia de la República si es necesario.

Siempre bajo argumentos de competencia desleal, por no pagar impuestos, por no estar reglamentados y porque se tienen ganancias muy elevadas al grado de considerar que éste comercio ya no es subsistencia, además de que siguen denunciando las prácticas de corrupción que se da con los líderes y autoridades menores.

Uno de los conglomerados de comerciantes del que se tiene referencias es el que se situó en lo que se conoció como el portal de los mercaderes (ahora en la Plaza de la Constitución, frente al Palacio Nacional). María Marroquí hace referencia diciendo que por el " ... cabildo del 15 de abril de 1524 ..." ⁹ se les permitió a los vecinos construir sobre los portales a fin de que los mercaderes se ubicaran allí para refugio y descanso ya que la plaza mayor, que era destinada para el mercado, pudiera estar limpia por las aguas. sin embargo los vecinos comenzaron arrendar y muchos mercaderes ambulantes

⁹ Estudio de la Comisión de abasto op. cit.p.22

sin permiso instalaron puestos fijos, terminando la autoridad por arrendar; provocando problemas de tránsito, por ende el gobierno de nuestra ciudad ha tratado de controlar y reducir el fenómeno del comercio informal; pero al parecer no sólo no ha podido detenerlo, sino ha aumentado en forma cada vez más rápida.

A pesar de que han habido intentos para dar solución a este tipo de problemas las alternativas que se han propuesto no han dado una solución a los mismos ya que solo mantiene bajo control una problemática que amenaza con rebasar la autoridad del Gobierno de la Capital; sobre todo cuando a esa actividad le proporciona beneficios políticos y económicos, como la entrega de dinero que los líderes proporcionan a cambio de permisos y concesiones por vender en vía pública.

Algunos componentes que afectan al comercio establecido son la preferencia del público al adquirir sus productos con el comerciante ambulante ya que los precios son a diferencia de los que ofrecen el comercio formal, muy accesibles; esto lo determina principalmente el que no declaren al fisco, y el factor precio que incluyen la evasión de pagos a productos con bajos costos de operación, omisión de pagos de servicios y las menores pretensiones económicas de estos.

Estas actividades se han presentado como una salida a los altos índices de desempleo, pero también es una forma de abaratar los costos de producción y de abatir los bajos ingresos que la población económicamente activa percibe.

Las actividades informales se presentan en todas las ramas de la economía, pero es notable la concentración de estas en el área metropolitana por ser sede del gobierno federal y de las empresas financieras, comerciales, de servicios profesionales, técnicos y de transportes más importantes del país. La agudización de la crisis económica en México se caracteriza por la contracción de la tasa de empleo y la baja de los salarios, lo que definió que el empleo informal en sus diversas manifestaciones alcanzara una gran proporción. El deterioro del ingreso familiar crea las condiciones para que exista una población potencial dispuesta a recurrir al comercio en la vía pública, así como las escasas oportunidades de empleo que en la expectativa de proteger su *modus vivendi* se conforman o se afilian en organizaciones que les da presencia política.

"De acuerdo a los datos obtenidos de INEGI sólo el 32 % de éstos comerciantes son naturales de la capital, mientras que los que provienen del Estado de México y otros estados se dan en un 46 % y 21 %, además de que el 43% consideró que la causa principal por la que exista gran cantidad de comerciantes en la vía pública se debe a que no hay oportunidad de trabajo y el 18% se lo adjudica al alto costo de la vida."¹⁰

"Algunas de las características de éste grupo, nos muestran que parte de él se asisten de ésta actividad para reproducir al gasto familiar, en la muestra se detectó que el 14.7 % de ellos también trabajan de manera formal y algunos indicaron que su percepción "fuerte" es la que les deja el "comercio", además que para otros ésta actividad es para ayudar al principal sostén de la familia, como sucede con algunas "amas de casa", basta con analizar la gran participación que tienen las mujeres de entre los 20 y los 40 años de edad que son el 60.7 %. Más del 80% tienen percepciones de dos salarios mínimos y más, aunque no se detecto quien ganara más de seis salarios."¹¹

El empleo informal tiene mayor representación en el sectores servicios, aun cuando carecen, como lo mencionamos anteriormente, de condiciones laborales legales, ya que en general, estos trabajadores están en espera de empleo en el sector formal.

Algunos individuos pueden realizar por motivaciones empresariales pero en general estos trabajadores están en espera de un empleo en el sector formal, principalmente porque les asegura salario, prestaciones laborales (vacaciones, seguro social, jubilación, prestamos etc.), jornada de trabajo, pago de horas extras, etc.

Existen diferentes tipos de vendedores ambulantes, para diferenciarlos emplearemos los siguientes rubros:

- 1) Vendedores en vía pública de banqueta. - Son aquellos que se colocan sobre las vías navegables, muestran sus artículos tendidos sobre el suelo, (en el piso) y algunos cambian de sitio constantemente (de acuerdo a la seguridad tenida) . Sus mercaderías normalmente son de bajo costo y su inversión también.

¹⁰GONZÁLEZ SALAZAR GLORIA. Subocupación y estructura de clases sociales en México. Facultad de Ciencias Políticas y sociales 1990.

¹¹Estudio de la Comisión de abasto op. cit. p 22

- 2) Vendedores en vía pública de pie: Se detectan en lugares muy recorridos mostrando sus mercaderías sobre su mano.
- 3) Vendedores en vía pública de trianguis.
- 4) Vendedores en vía pública de mercados sobre ruedas.

Sería innecesario decir que en México el subempleo es un grave problema que pone de manifiesto que la expansión de la base productiva, en la medida y características en que la ha habido, no ha implicado una generación satisfactoria de fuentes de ocupación.

Se observa en casi todas las actividades económicas que es bajo el nivel de crecimiento y se advierte una gran proliferación de pequeños establecimientos y por la otra, una escasa proporción de empresas realmente importantes."¹²

Debe considerarse como subempleadas a las personas que:

- a) Involuntariamente trabajan tiempo parcial o durante periodos inferiores al periodo normal de trabajo.
- b) Estando ocupados por un tiempo no reducido anormalmente lo están en condiciones de:
 - Menos que plena utilización de sus mejores habilidades o de su principal capacidad.
 - Ganancias derivadas del empleo anormalmente reducidas;
 - Ocupaciones en un establecimiento o unidad económica cuya productividad es anormalmente baja.¹³

Otra manifestación de este fenómeno es la existencia de inversionistas, que monopolizan puestos ambulantes de comida con toda una producción a escala, poniendo en frente trabajadores, que hacen parecer como autoempleados de ese comercio. La actividad del comercio informal ha evitado fuertes presiones sobre el mercado de trabajo, ha sido una válvula de escape para minimizar el conflicto social característico de nuestra sociedad contemporánea y, que si no fuera por ella, es probable que estuviéramos enfrentando problemas mucho más graves. Los vendedores en la vía pública han tenido que pasar por épocas muy difíciles para poder substituir.

¹² Ib.

¹³ Rendón Teresa, op. cit 25

Hasta mediados de la década de los 80's, quienes aún no eran parte de alguna asociación eran constantemente acosados y extorsionados por autoridades delegacionales, de ésta manera se empiezan a unir con el objeto de poner fin a los abusos, empezando a seguir las asociaciones de éstos vendedores. La CANACOPE (Cámara Nacional del Comercio en Pequeño) asegura: el valor de un puesto en el Centro Histórico de la Ciudad de México fluctúa entre 20 y 30 millones de pesos de acuerdo al giro comercial, los más caros suelen ser los establecimientos de comida. Tanto comercio ambulante como establecido defienden de forma individual su posición, ya que, por una parte para el ambulante es su única forma de subsistencia y su manera de solventar su desempleo, que en algunas ocasiones es de forma esporádica y en la mayoría de ellos es su único empleo. Y por otro lado se encuentra el comerciante establecido el cual considera la presencia del comercio informal el cual compite con ellos en forma desleal, que merma considerablemente sus ventas y por consiguiente sus ganancias, cuestión que crea un conflicto continuo entre ambas por subsistir. A partir de los dos primeros años de este sexenio no se implantó un programa definido para reordenar el ambulante, debido a las condiciones de desempleo que prevalecían en la Ciudad. La Cámara Nacional de la Industria Restaurantera (CANIRAC) presenta reclamos por la falta de resultados en el reordenamiento del comercio en vía pública.

La CANIRAC, plantea modificar el programa de reordenamiento del comercio en vía pública, para acabar definitivamente con el impacto negativo de la venta de alimentos en puestos callejeros hacia el sector formal. Según datos de la CANIRAC en el Distrito Federal existen más de 30,000 mil restaurantes, el 28.4% del sector servicio, en los que se da empleo a 292,842 personas. El PIB del sector es de 13 mil 28 millones de pesos, significa el 4.9. por ciento del PIB del D.F. De los 30 mil restaurantes, 2 mil son de calidad turística, y en total generan 75 mil empleos directos.

II. PROPUESTA DE SOLUCIÓN

A. EL PORTAL DE MERCADERES

En el Centro Histórico de la Ciudad de México, se ubica el área donde surgió y se desarrolló México-Tenochtitlán, la mayor ciudad del la América Precolombina. A la llegada de los españoles había alcanzado un florecimiento espectacular, pero la mayoría de sus obras arquitectónicas fueron destruidas y sepultadas en poco años, luego de la dominación de la urbe indígena por las huestes de Hernán Cortés. Más de cuatro siglos hubieron de aguardar aquellos testimonios admirables para su rescate, pacientemente ocultos en el subsuelo de la ciudad que se edificó y desarrolló durante los 300 años de dominación española, período en que se gestó la cultura mestiza de la nación mexicana actual. Con la conquista y establecimiento de los españoles surge en México, un nuevo sistema comercial. El comercio tuvo importante desarrollo en la capital del virreinato, por ser ésta el Centro de la vida política, económica y cultural. Por hábito ancestral, los capitalinos aún solemos hablar del Centro, y entendemos a su propósito.

Aludimos, no a un Centro topográfico o geométrico del enorme extensión de nuestra capital, sino que entendemos por Centro: la sede del Arzobispado, de la Real Audiencia; de la Catedral, la morada de los virreyes y las Casas de Cabildo, con la cárcel de la ciudad, la fundición, la carnicería y el mercado.

Del sur, por el canal, llegaban canoas y trajineras, cargadas de frescos comestibles de Iztapalapa y Xochimilco a desembarcarlos en plena plaza frente a los que hoy son los palacios del Departamento del Distrito Federal. ¿Qué sitio podía ser más cómodo ni más a mano para hacer el mercado, para ir de compras, como hoy decimos?.

Comercio elemental y sencillo, para el consumo diario al principio con el tiempo llegaría a profesionalizarse y a engendrar-con invasión y deterioro de la Plaza-un Parián sucio y con frecuencia incendiado, que Santa Anna demolió en 1844.

Pero a partir de 1523, la previsión de don Hernán Cortés le había asegurado a aquel comercio la clientela de los vecinos, entre los cuales comenzó la repartición de solares:

Hecha esta casa (las Atarazanas), porque me pareció que ya tenía seguridad para cumplir lo que deseaba, que era poblar dentro de esta ciudad, me pasé a ella (desde Coyoacán), con toda la gente de mi compañía, y se repartieron los solares por los vecinos, escribe Cortés en sus Cartas al emperador Carlos V. El mercado, aun al aire libre, sufría las contingencias del sol y de las lluvias. Con buen acuerdo, el Ayuntamiento, de las Ciudad de México, en cabildo del 15 de abril de 1524 (así de temprano: téngase en cuenta que la fecha más antigua de las actas de cabildo de la ciudad es la del 8 de marzo de 1524), concede permiso a los vecinos que tuvieran solares en torno de la Plaza Mayor, para edificar portales en qué guarecerse compradores y vendedores. El incentivo para que construyeran portales estaba en la ganancia de unas varas más de terreno al frente de sus solares, para el segundo piso.

Sin embargo, no es sino hasta 1530 cuando Rodrigo de Albornoz inicia la construcción de portales frente a su casa, situada en la esquina suroeste de la Plaza Mayor (hoy esquina con 16 de Septiembre).

Así de antiguos son los Portales de Mercaderes que por fortuna hemos conservado. Al pasear por el México de 1554, los interlocutores imaginarios del primer Cronista de la Ciudad, don Francisco Cervantes de Salazar encuentran ...después de pasar la calle de San Francisco... (hoy Madero)... unos anchos y extensos portales, concurridos..., y asume Alfaro: ...las habitaciones que hay sobre el portal creo que serán de los dueños de las tiendas de abajo...; a lo que replica Zamora que ...justamente... La ganancia aprovechada. Pero el mercado no es todo el comercio. junto a los de consumo, preciso es disponer de los bienes de uso. Y estos empiezan a producirse en los pequeños talleres artesanales que instalan los menestrales venidos de España.

La idea de revitalizar el Portal de Mercaderes surge porque es sobreviviente al menos como tradición, de la época colonial. Los portales de la Plaza Mayor fueron construidos desde el siglo XVI por orden del Ayuntamiento, para comodidad de los comerciantes y de sus clientes en vista de que la plaza se hallaba ya convertida en un gigantesco mercado. Al norte, la parte que corresponde al Portal de Mercaderes, termina en la Avenida Francisco I. Madero, que desemboca al poniente de la plaza. Esta ha sido una

de las calles más importantes y famosas a través de toda la historia de la Ciudad de México. Se les llamó Plateros desde la Época Colonial especialmente a los dos últimos tramos, en razón de que a lo largo de ellos instalaron sus negociaciones los artesanos del gremio de la orfebrería. Fué, en esa misma época una de las calles favoritas entre las más acaudaladas familias para levantar sus lujosas residencias; por esa calle entró el Ejército Trigarante rumbo al Palacio Nacional en 1821, señalando el advenimiento de la Independencia de México; fué después el paso obligado para los emperadores Maximiliano y Carlota, en su tránsito constante entre el Palacio Nacional y su residencia en el Castillo de Chapultepec; lo mismo puede decirse del presidente Porfirio Díaz, en cuya época entre las clases sociales más favorecidas se instituyó la costumbre de desfilar por Plateros en lujosos carruajes dos veces al día, tradición que se conoció como los Paseos de Plateros; también fue por esta calle que la mañana del 9 de febrero de 1913 llegó el presidente Francisco I. Madero, seguido de las masas populares y escoltado por los cadetes del H. Colegio Militar, para enfrentar la sublevación castrense que en unos cuantos días habría de determinar su derrocamiento y muerte. El nombre actual de la calle se le impuso en 1917 para honrar la memoria de este presidente mártir. La calle siguiente, es la avenida 5 de Mayo, pero para hablar de ella es conveniente que nos coloquemos frente a su desembocadura.

El trazo de la avenida 5 de Mayo no existía en la Ciudad Prehispánica, pero fué surgiendo conforme lo determinaron las necesidades del desarrollo de la Ciudad de México a partir de la conquista.

Como sabemos, todo el espacio que va desde la avenida Madero hasta la calle de Tacuba lo ocupaban en principio el enorme Palacio de Axayácatl; al derribarlo en el siglo XVI. Se formó al Centro de dicha área una pequeña entrada en forma de arco que inmediatamente fué bautizada como Callejón del Arquillo. Tal entrada se utilizó para ampliar el Mercado de la Plaza y uso semejante determinó un segundo nombre: Callejón de Mecateros, sin duda por la especialidad de los comerciantes que se instalaban en él. Para favorecer la actividad comercial de esta calle y culminar lo que podría decirse su etapa original, se le abrieron al fondo dos estrechos callejones, uno en

cada extremo que fueron llamados Callejón de la Olla y Callejón de la Cazuela. Hoy todavía podemos encontrarlos unos pasos más allá del cruce de 5 de Mayo y Palma entonces de la Alcaicería, se llaman actualmente Primero y Segundo Callejón de 5 de Mayo y señalan la longitud original que tuvo esta calle.

Posteriormente se continuó su apertura hasta la Calle de San José del Real, después del Espíritu Santo, (hoy Isabel La Católica). Así quedaron determinadas la extensión y características que tuvo hasta el terminó del virreinato el trazo de lo que hoy es la Avenida 5 de Mayo. Fué hasta la segunda mitad del siglo XIX que se le hizo otra prolongación, ahora hasta la Calle de Vergara (hoy Bolívar), donde se hallaba el Teatro Nacional o Teatro Santa Anna.

La demolición del antiguo edificio de la Casa Profesa y de una parte del Convento de Santa Clara constituyó el costo de aquella prolongación, pero le dio a la ciudad una de sus más famosas imágenes decimonónicas: aquella en que se veía la fachada neoclásica del Teatro Nacional cerrando la Avenida 5 de Mayo, que también desde entonces se llamó así para conmemorar la victoria que obtuvieron sobre las tropas francesas los defensores de Puebla el 5 de mayo de 1862. Finalmente, la longitud y características que 5 de Mayo conserva en la actualidad las adquirió en 1900, cuando se hizo su última y definitiva apertura hasta la calle de Santa Isabel (hoy Eje Central Lázaro Cárdenas).

Después de conocer la nomenclatura que ha tenido esta avenida ubiquémonos en la Plaza de la Constitución y justamente del lado Norte de la desembocadura de 5 de Mayo, es decir a nuestra derecha, si estamos frente a ella, se encuentra uno de los inmuebles coloniales más conocidos de la Ciudad de México, hablamos del Edificio del Nacional Monte de Piedad.

Los vaivenes históricos, frecuentemente acompañados de apasionamientos, extravíos y por la constante necesidad de renovación social, llevaron en ocasiones a menospreciar el valor de los monumentos del pasado, y en otras, hasta confundir el progreso con la destrucción de sus significado histórico, por esta razón si observamos actualmente el Portal de Mercaderes encontramos que existen establecimientos improvisados que dan la impresión de pobres restaurantes o mejor dicho pizzerías, sin gracia alguna, o

joyerías que se han deteriorado con el paso del tiempo, y que no presentan uniformidad ni orden alguno con la Plaza, ni se encuentran a la altura de la misma, por esto se manifiesta la necesidad de contar con lugares que sean higiénicos y a la vez reafirme la esplendor y magnificencia al Zócalo.

Y así conseguir que el Centro Histórico se transforme en algo que sea significativo para el mexicano; y se convierta en Centro de reunión para los habitantes (como lo es en algunos Estados de la República), y que represente un paseo obligado para el mexicano o el visitante extranjero, ya que por todas las características del lugar en donde se realizará la propuesta, se puede sentir la permanencia del pasado en el presente.

B. DEFINICIÓN DEL PROYECTO

La solución que se propone para la revitalización del Centro Histórico de la Ciudad de México; esta basada en la creación de un restaurante de comida típica mexicana establecido como Sociedad Anónima; el cual tendrá como objetivo conseguir fomentar la cultura y tradiciones de nuestro país, crear fuentes de empleo, promover una costumbre entre los visitantes de conocer nuestro país a través de su comida y por medio de ésta, dar nueva vida al Portal de Mercaderes.

Se pretende ubicar el restaurante típico mexicano en la esquina que se encuentra del lado suroeste del Portal de Mercaderes, en 16 de Septiembre y 5 de Febrero; por considerarlo adecuado para la realización del proyecto.

El restaurante considera ofrecer los siguientes servicios:

- 1) Elaboración de platillos típicos mexicanos.
- 2) Preparación de bebidas típicas mexicanas.
- 3) Venta de artículos típicos mexicanos.
- 4) Música típica de México.

Además el restaurante tiene previsto contratar personal con experiencia en gastronomía de México.

1. OBJETIVO

Revitalizar el Portal de Mercaderes proporcionando servicios gastronómicos típicos de México, tratando de dar un mayor aprovechamiento a los recursos e instalaciones de esta zona, y al mismo tiempo promover la cultura de México; entendiendo por cultura la manera generalizada de pensar, nombrar las cosas, valorizar, vivir y realizar algo que poseen los pueblos con el fin de dar respuesta a las demandas de su existencia, y lograr su bienestar, crecimiento y evolución.¹⁴

2. LOCALIZACIÓN

Portal de Mercaderes, entre las calles de Francisco I. Madero y 16 de Septiembre frente a la Plaza de la Constitución, en el local ubicado al suroeste del portal.

3. SERVICIOS QUE OFRECE

Los principales servicios que se contempla ofrecer en este restaurante son: platillos, dulces, postres y bebidas típicas, venta de artículos mexicanos y disfrutar dentro del local, de la música típica de México.

Algunos ejemplos de lo anterior son:

PLATILLOS

Adobo de cerdo

Arroz con pollo al pulque

Asado a la mexicana

Budín Cuauhtémoc

Budín de tortilla y picadillo

Cabrito al pulque

Calamares y pulpo en su tinta

Chiles en nogada

Chiles rellenos

Cochinita pibil

¹⁴ "Excellentia". Editorial Grad, S.A. de C.V. México: Revista del Colegio de Graduados en Alta Dirección, diciembre 1995, Vol. 5 No. 55 p.6.

Conejo al pulque
Corona mexicana
El bote
Enchiladas de flor de calabaza
Enchiladas de pollo y tomate rojo
Enchiladas de pulque
Enchiladas de Tehuacán
Enchiladas rojas y verdes
Frijoles borrachos
Guiso borracho
Gusanos de maguey
Huasontles
Huitlacoche
Iguana
Lengua a la mexicana
Lomo de cerdo al pulque
Mancha mantel
Mixiote de carnero, pollo o conejo
Mole con guajolote
Mole Poblano
Mole verde
Pescado al pulque
Pipián a la mexicana
Pipián rojo con ajonjolí
Pipián verde con ajonjolí
Pollo a la mexicana
Pollo al maguey
Pollo en salsa de pulque
Pozole

Puchero estilo mexicano

Puntas de filete al pulque

Quelites

Tamal de carnero

Tamal de cazuela

Tinga

Tortas de flor de calabaza

SOPAS

Sopa de elote

Sopa de pescado a la veracruzana

Sopa de tortilla

Sopa de tortilla con sesos

ANTOJITOS, SALSAS Y ENSALADAS

Acociles

Chalupitas en comal

Chapulines

Chicharrón

Chilpito

El nopal

El Sarape

El sombrero de charro

Enchiladas

Ensalada de nopales

Escabeche de chiles morrones

Escamoles

Guacamole con tomate rojo

Guacamole con tomatillo

La jícara michoacana

Molletes

Molotes

Pambacitos compuestos

Pantufilas

Panuchos con picadillo

Peneques

Quesadillas

Quesadillas potosinas

Salsa borracha

Salsa de chile pasilla

Salsa de chile y cebollas

Salsa de chipotle y aguacate

Salsa de venas de chile y xoconostle

Sopes

Tacos

Tacos de carne deshebrada con salsa borracha

Tamal de cazuela

Tamales blancos

Tamales costeños

Tamales de dulce

Tamales de elote

Tamales de hongo, flor de calabaza.

Tamales de huevo y queso

Tamales de nuez

Tlacoyos

Tortillas con nata

Tostadas mexicanas

Uchepos

Zacahuil

BEBIDAS

Aguas Frescas

Atole de guayaba y de cáscara

Atole de tamarindo

Café de olla

Champurrado

Chicha

Chocolate caliente

Cocktail mexicano

Cocktail Oaxaqueño "menyul"

Horchata de almendra

Horchata de melón

Ponche de frutas

Pulque curado

Pulque natural

Sangría con jamaica

Tepache

Tequila

POSTRES Y DULCES

Antes

Arroz con leche

Borrachitos

Buñuelos de estirar

Buñuelos inflados

Cajeta de leche envinada

Cajeta de membrillo

Calabazate

Chongos Morelianos

Chongos Poblanos

Chongos Tapatíos

Cocadas
Dulce de guanabana
Flan de nuez, piñón, almendra o avellana
Flan de piña
Gaznates
Gelatina de cajeta
Gelatina de mamey
Guayabate
Jalea de tejocote
Jamoncillos de leche
Jericalla
Mamón
Membrillate
Membrillo
Natilla quemada
Nieve de camote
Postre de calabaza de castilla
Postre de camote y leche
Postre de camote y piña
Postre de coco y piña
Postre de mango
Postre de melón y perón
Postre de piña y huevos
Torrejas
PANES
Churros
Pan de elote
Pan de muerto
Pan de pulque

Panecitos de pulque (tlacos)

Panqué de nata

Panqué de queso

Rosca de reyes

Torta de garbanzo

Torta de masa

ARTÍCULOS

Dulces y pan típico

Mantelería

Recetarios

Utensilios de cocina

C. DESARROLLO

1. ESTUDIO DE MERCADO

La Ciudad de México, ha crecido aceleradamente y existen múltiples lugares por toda la ciudad como son las franquicias extranjeras, restaurantes de comida rápida o llamados fast food o alimentos que presentan baja calidad y carecen de una preparación higiénica dedicados a la venta de alimentos preparados; (que no se han establecido necesariamente en el Centro Histórico, que cuenta con unas magníficas instalaciones y si lo han hecho no han representado mejoría notable a la zona), además esto aunado a que pareciera ser que los inversionistas se han olvidado de la comida típica mexicana, que presenta un gama extensa de sabores, colorido y cultura que nos brinda grandeza como país. Se busca elaborar un estudio de mercado que muestre la aceptación que tendría el restaurante en el Portal de Mercaderes, cuánto estarían dispuestos a pagar los comensales, qué tipo de alimentos consumirían, cuántos asistirían y la calidad que exigen los clientes.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dentro del servicio se tiene contemplada la preparación de platillos y bebidas, desde las más elaboradas hasta las más sencillas, esto para tener la ventaja de cubrir todo tipo de presupuestos y gustos; tomando en cuenta higiene, comodidad, variedad, excelente atención por parte de los empleados y la promoción de la cultura mexicana.

La manera en que se ofrecerán los servicios es la siguiente:

- a) Desayuno
- b) Comida
- c) Cena

El servicio de comida se clasificará de la siguiente manera:

1. Platillos típicos mexicanos, divididos en:

- a) Comida regional y
- b) Comida de temporada

El servicio de bebidas se clasificará de la siguiente manera:

a) Bebidas típicas mexicanas, divididas en:

- 1. Alcohólicas
- 2. No alcohólicas
- b) Otras como:
 - 1. Refrescos
 - 2. Aguas embotelladas
 - 3. Cerveza
 - 4. Bebidas del bar

3. NORMAS DE CALIDAD

Se procurará contar con materias primas que cubran con los requisitos para la elaboración de las recetas que se ofrecerán, esto se realizará cuidando las fechas de caducidad de los alimentos, su consistencia, color, sabor y estado físico, también

revisando la garantía proporcionada por el proveedor, prefiriendo aquellos que ofrezcan calidad y abasto de sus productos para no desvirtuar las recetas originales.

4. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

a) PERFIL DEL CONSUMIDOR

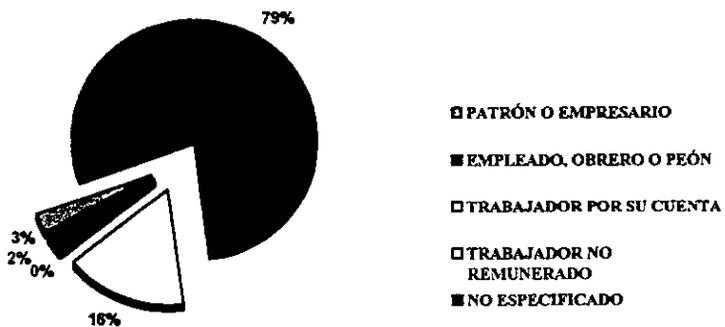
La población principal a la cual van dirigidos los servicios que ofrecerá el restaurante de comida típica mexicana es aquella a la que le resulte atractivo consumir alimentos en el Centro Histórico de la Ciudad de México; que deseen diversión y pasar un rato agradable en un lugar con ambiente mexicano, se contempla que nuestros consumidores estarán conformados por habitantes de la ciudad y turistas.

De acuerdo al conteo de población y vivienda de 1995, realizado por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), la población total en el Distrito Federal fue de 8'489,007¹⁵; la población ocupada asciende a 2'884,807 lo cual representa un 33.98% de la población total. En cuanto a la Delegación Cuauhtémoc la población ocupada asciende a 233,676 es decir el 8.10% de la población total ocupada en el Distrito Federal y el 2.75% de la población total. Tomando en cuenta la información anterior podemos observar que nuestros consumidores principales serían con respecto al Distrito Federal de 2'884,807 y con respecto a la Delegación Cuauhtémoc 233,676; se utilizó la información de la Delegación Cuauhtémoc por ser en donde se establecerá el restaurante y por la necesidad de contar con una muestra que ejemplifique el comportamiento del universo del Distrito Federal.

SITUACIÓN EN EL TRABAJO	DISTRITO FEDERAL	DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC
TOTAL	2'884,807	233,676
PATRÓN O EMPRESARIO	83,537	7,130
EMPLEADO, OBRERO O PEÓN	2'266,565	179,047
TRABAJADOR POR SU CUENTA	463,657	41,637
TRABAJADOR NO REMUNERADO	13,913	1,251
NO ESPECIFICADO	57,135	4,611

¹⁵ Fuente: INEGI, Distrito Federal, Resultados definitivos, tabulados, básicos. Censo de Población y Vivienda 1995

SITUACIÓN EN EL TRABAJO EN EL DISTRITO FEDERAL Y LA DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC



Fuente: INEGI, Distrito Federal, Resultados definitivos, tabulados, básicos. Censo de Población y Vivienda 1995.

b) DEMANDA POTENCIAL

La demanda potencial, estará conformada por la población ocupada, la cual cuenta con los recursos económicos para poder pagar el servicio que ofrecerá el restaurante.

c) DEMANDA POTENCIAL POR ESTRATOS DE INGRESOS

La demanda potencial obtenida por volumen de población económicamente activa ocupada, susceptible de solicitar el servicio que ofrece el restaurante, se modifica sensiblemente, cuando se considera la variable ingresos.

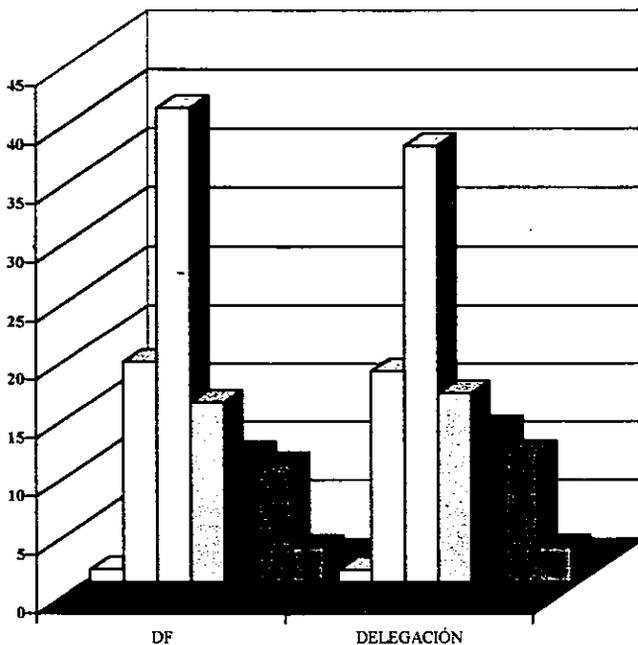
Para confirmar lo anterior es importante saber que en el Distrito Federal, la población económicamente activa ocupada es de 8'489,007, de donde:

- El 1.1% de esa población no recibe ingresos.
- El 18.9% menos de un salario mínimo.
- El 40.5% de uno a dos salarios mínimos.
- El 15.4% más de dos salarios mínimos y menos de tres.
- El 11% de tres a cinco salarios mínimos.
- El 10.1% de más de cinco salarios mínimos.
- El 3% es no especificado.

Por otra parte delimitando nuestro universo y enfocándonos principalmente en la zona que es la Delegación Cuauhtémoc, cuenta con una población económicamente activa ocupada de 233,676 de donde:

- El 1.1% de esa población no recibe ingresos.
- El 18.1% menos de un salario mínimo.
- El 37.3% de uno a dos salarios mínimos.
- El 16.2% más de dos y menos de tres salarios mínimos.
- El 13.2% de tres a cinco salarios mínimos.
- El 11.1% más de cinco salarios mínimos.
- El 3% es no especificado.

DEMANDA POTENCIAL POR ESTRATO DE INGRESOS



- NO RECIBE INGRESOS
- MENOS DE 1 SM
- DE 1 A 2 SM
- MAS DE 2 Y MENOS DE 3 SM
- DE 3 A 5 SM
- ▣ MAS DE 5 SM
- ▣ NO ESPECIFICADO

Fuente: INEGI, Distrito Federal, Resultados definitivos, tabulados, básicos. Censo de Población y Vivienda 1995.

d) INVESTIGACIÓN DIRECTA

CÁLCULO PARA LA DETERMINACIÓN DEL NÚMERO DE ENCUESTAS A APLICAR

La razón por la cual se eligió el método de muestreo para este proyecto es por la reducción de los costos de información, puesto que se recogen únicamente datos de un grupo reducido de elementos del universo con rapidez.

La forma para la obtención del número de encuestas a realizar es por medio de una fórmula estadística para poblaciones finitas.

$$N = \frac{4PQN}{S^2(N-1) + 4PQ}$$

En donde:

N= Tamaño de la muestra

S= Margen de error permitido

Q= Probabilidad de que no se realice el evento

P= Probabilidad de que se realice

$$N = \frac{4(50\%)(50\%)233,676}{(5\%)^2 (233,676 - 1) + 4(50\%)(50\%)} = 399.32$$

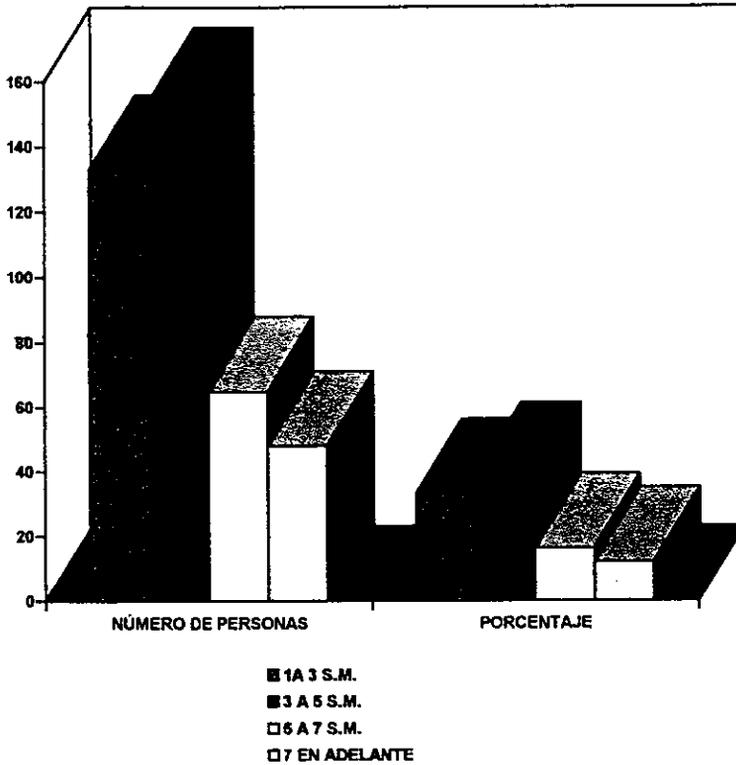
Margen de error 5%

Veracidad de 95%

Como resultado se deben aplicar 400 encuestas

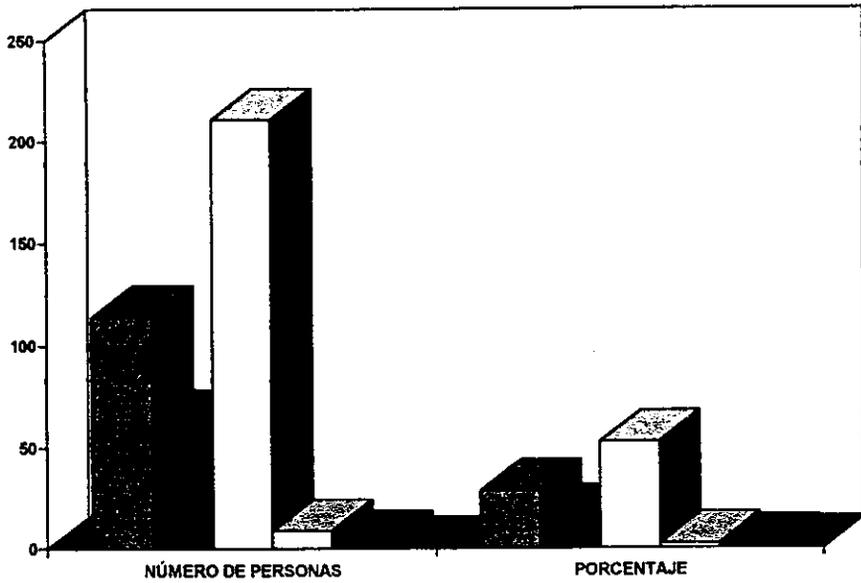
A continuación se presentan en forma gráfica los resultados obtenidos, sobre la aplicación de 400 encuestas en la zona donde se ubicará el restaurante, para evaluar la aceptación del mismo.

¿ CUÁNTOS SALARIOS MÍNIMOS PERCIBE AL MES?



Fuente: Cuestionario de la Demanda aplicado a 400 personas en el Centro Histórico de la Ciudad de México. (Anexo 1)

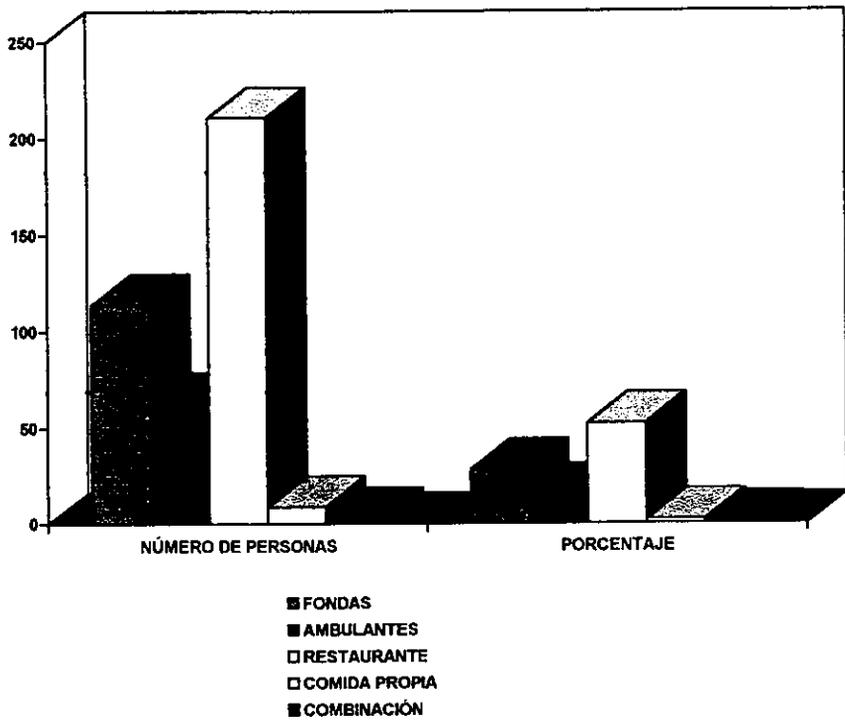
REGULARMENTE A QUE LUGARES RECURRE PARA COMER



- FONDAS
- AMBULANTES
- RESTAURANTE
- COMIDA PROPIA
- COMBINACIÓN

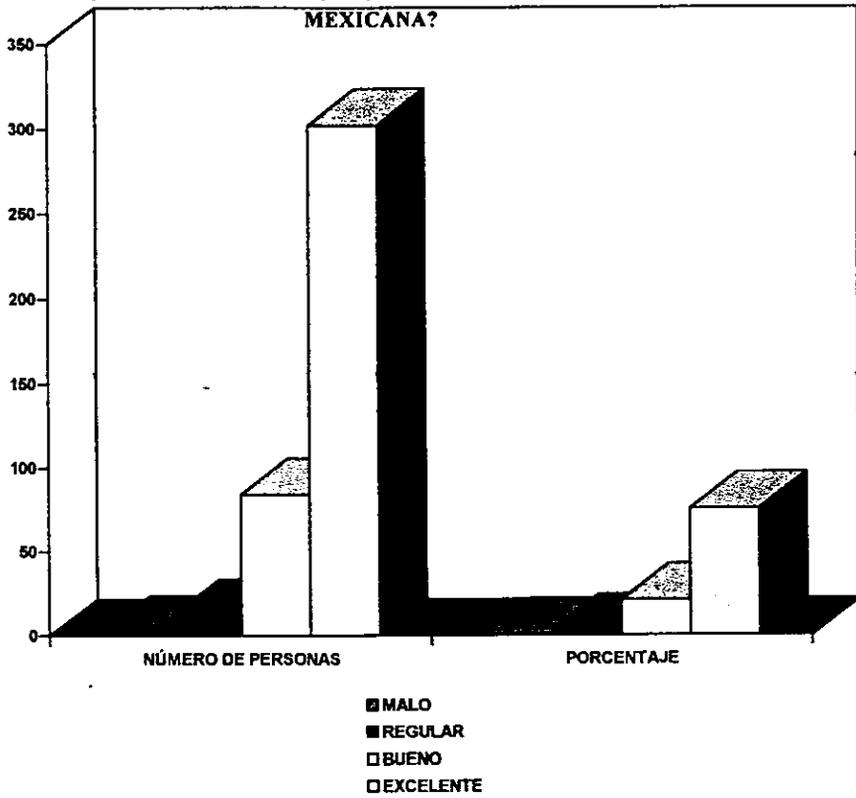
Fuente: Cuestionario de la Demanda aplicado a 400 personas en el Centro Histórico de la Ciudad de México. (Anexo 1)

¿ QUÉ TIPO DE RESTAURANTE FRECUENTA MÁS?



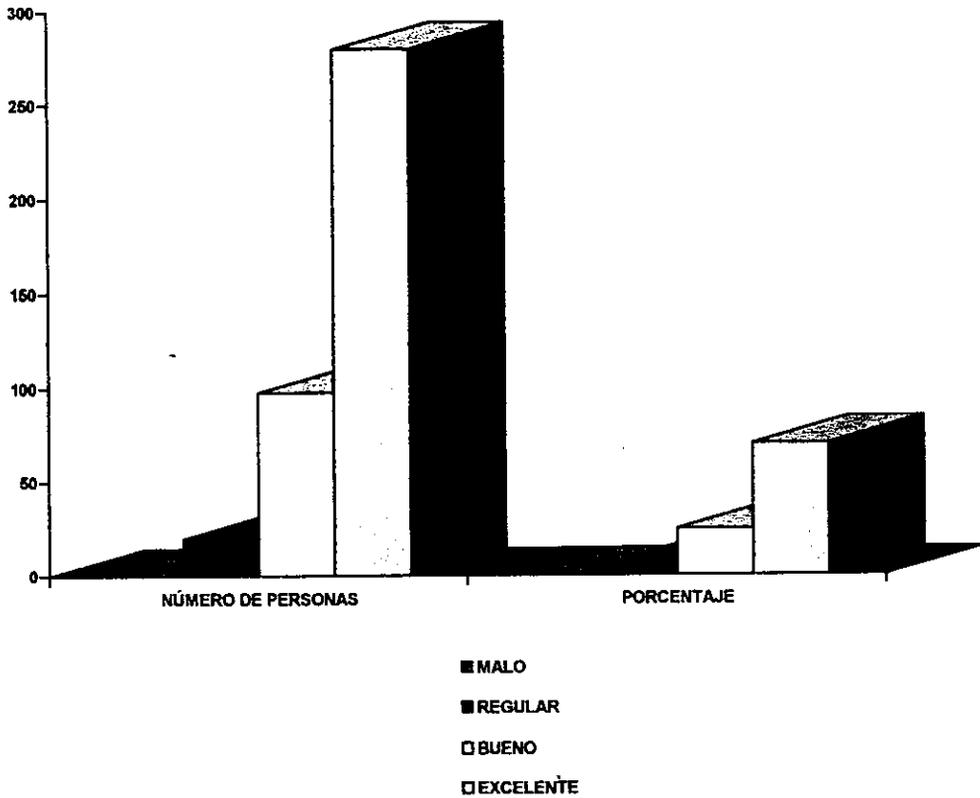
Fuente: Cuestionario de la Demanda aplicado a 400 personas en el Centro Histórico de la Ciudad de México. (Anexo 1)

¿ QUÉ LE PARECERÍA QUE EN EL PORTAL DE MERCADERES SE ESTABLECIERA UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA MEXICANA?



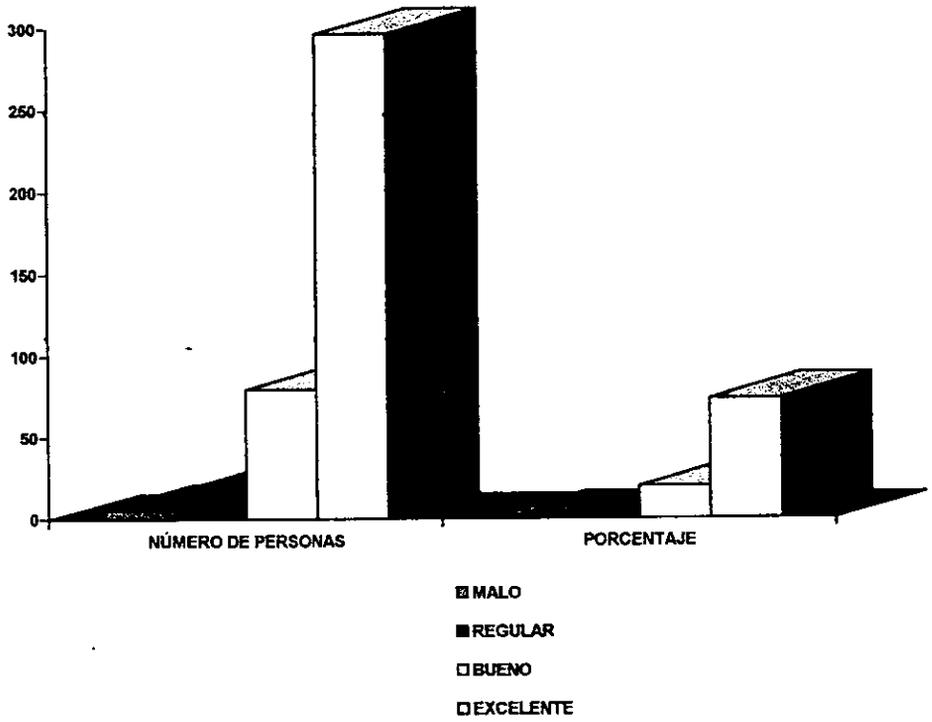
Fuente: Cuestionario de la Demanda aplicado a 400 personas en el Centro Histórico de la Ciudad de México. (Anexo 1)

¿ LE AGRADARÍA QUE DENTRO DEL RESTAURANTE HUBIERA SERVICIO DE BAR?



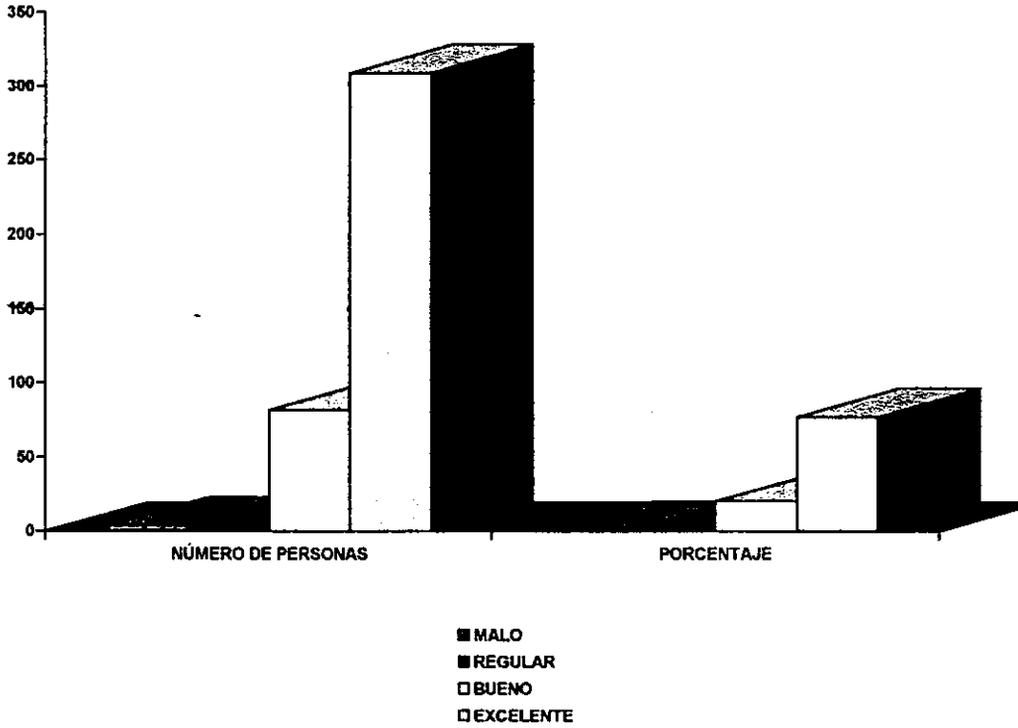
Fuente: Cuestionario de la Demanda aplicado a 400 personas en el Centro Histórico de la Ciudad de México. (Anexo 1)

**¿ COMO CONSIDERARÍA QUE EN EL RESTAURANTE SE SIRVIERAN PLATILLOS
COMO: CARNE DE IGUANA, CHAPULINES, ESCAMOLES...?**



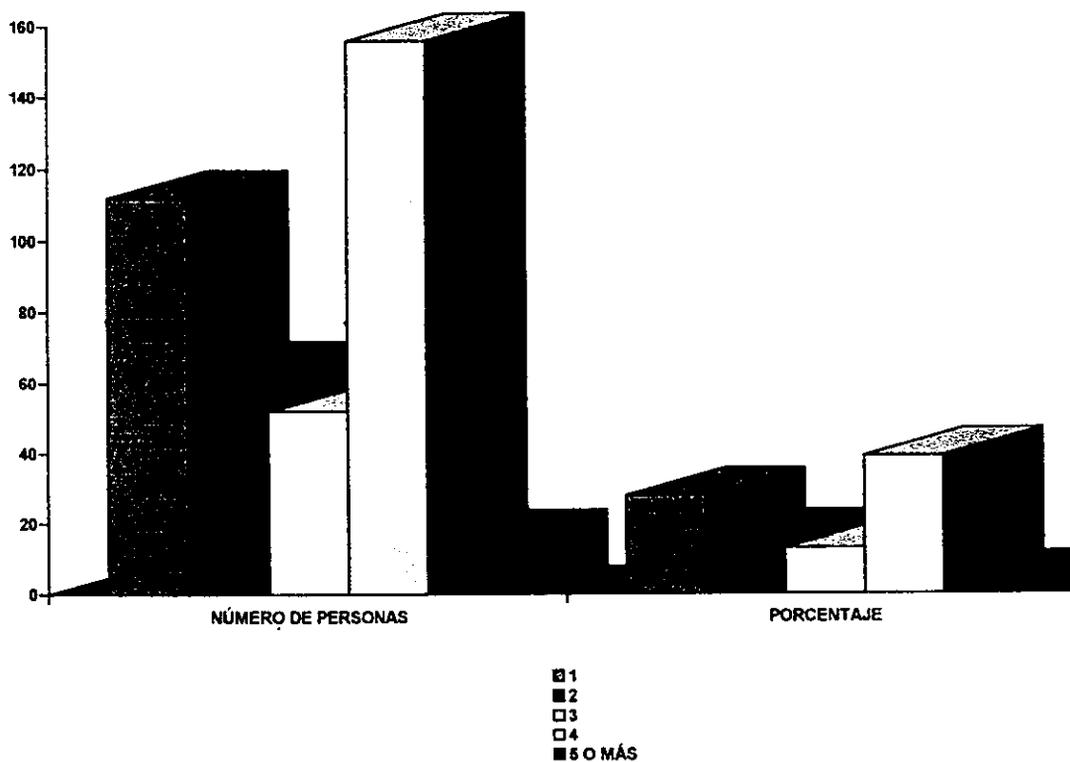
Fuente: Cuestionario de la Demanda aplicado a 400 personas en el Centro Histórico de la Ciudad de México. (Anexo 1)

¿ COMO CONSIDERARÍA QUE ADICIONAL AL RESTAURANTE EXISTIERA UNA TIENDA DONDE USTED PUDIERA ADQUIRIR ARTÍCULOS MEXICANOS ?



Fuente: Cuestionario de la Demanda aplicado a 400 personas en el Centro Histórico de la Ciudad de México. (Anexo 1)

¿ CON QUE FRECUENCIA ASISTE A UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA MEXICANA (VECES A LA SEMANA)



Fuente: Cuestionario de la Demanda aplicado a 400 personas en el Centro Histórico de la Ciudad de México. (Anexo 1)

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN DIRECTA

Como se puede observar de la muestra de 400 personas encuestadas obtuvimos la siguiente información: 133 personas perciben de uno a tres salarios mínimos lo que representa un 33.25% de la muestra total, 154 personas perciben de tres a cinco salarios mínimos lo que representa un 38.50%, 65 personas obtienen de cinco a siete salarios mínimos lo que significa un 16.25% y 48 personas perciben siete o más salarios mínimos representando un 12.00% del universo.

Las preferencias en relación a los lugares más recorridos para comer fueron las siguientes: fondas el 28.50%, puestos ambulantes 15.75%, restaurantes el 52.75%, comida propia 2.25% mientras que el 0.75% restante fue alguna combinación de las opciones mencionadas con anterioridad; con respecto al tipo de comida los resultados fueron los que se presentan a continuación: el 76.75% prefiere la comida mexicana, el 3.00% la italiana, el 1.50% la francesa, el 4.25% la china y la opción que se considera como otro fue la comida japonesa con un 14.50%.

La aceptación del restaurante de comida típica mexicana se vio reflejada con los resultados siguientes: el 0.50% lo consideró malo, el 3.00% regular, el 21.00% bueno y el 75.50% excelente; y con respecto al éxito acerca del tipo de comida que se pretende ofrecer las opiniones fueron éstas: el 1.50% lo consideró malo, el 4.25% regular, el 20.00% bueno y el 74.25% excelente.

La idea de tener servicio de bar en el restaurante fue la siguiente: el 0.50% lo consideró malo, el 5.00% regular, el 24.50% bueno y el 70.00% excelente; y la propuesta de contar con una tienda de artículos mexicanos fue contestada de la siguiente manera: el 1.00% lo consideró malo el 1.25% regular, el 20.50% bueno y el 77.25% excelente.

La frecuencia con la que los posibles comensales asistirían al restaurante se vio reflejada por los siguiente porcentajes: una vez a la semana el 28.00%, dos veces a la semana el 16.00%, tres veces a la semana el 13.00%, cuatro veces a la semana el 39.00% y de cinco ocasiones en adelante el 4.00%.

La información que se obtuvo del cuestionario aplicado sirve para realizar los cálculos que se presentan a continuación.

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

233,676 POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA OCUPADA

52.75% POBLACIÓN QUE RECURRE A UN RESTAURANTE

123,264

76.75% POBLACIÓN QUE RECURRE A UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA MEXICANA

94,605 DEMANDA POTENCIAL

FRECUENCIA	PORCENTAJE	DEMANDA POTENCIAL	RESTAURANTE DE COMIDA MEXICANA EN CENTRO HISTÓRICO	TOTAL
1*	28%	26,489	48	552
2*	16%	15,137	48	315
3*	13%	12,299	48	256
4*	39%	36,896	48	769
ADELANTE	4%	3,784	48	78
TOTALES	100%	94,605	48	1,970

* VECES A LA SEMANA

1,970

7 ENTRE DÍAS DE LA SEMANA

281 DIARIOS

SEGÚN DATOS DEL INEGI LA POBLACIÓN AUMENTA EN UN PROMEDIO ANUAL DE 5.2% POR LO QUE SE ESTIMA EN MISMO INCREMENTO PARA LOS PRÓXIMOS 4 AÑOS PARA EFECTOS DE ESTE PROYECTO

AÑO	POBLACIÓN	DEMANDA
1	233676	94605
2	245827	143800
3	258610	218575
4	272058	332235
5	286205	504997

5. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL CENTRO HISTÓRICO

a) CLASIFICACIÓN DE LA OFERTA

Oferta Competitiva

La existencia de oferta en competencia se define por las siguientes condiciones:

- La empresa ofrecerá un servicio a los consumidores que se pueda adquirir en este establecimiento de comida mexicana con la variación de que se encuentra en el Centro Histórico de la Ciudad de México, y que además de servir comida tradicional mexicana, se ofrecerán platillos de comida prehispánica.
- Necesidad de revitalizar la zona del Centro Histórico de la Ciudad de México.
- Existe un gran número de empresas y ninguna de ellas influye individualmente sobre el precio o las cantidades a ser ofertadas en el mercado.

b) OFERTA ACTUAL

La oferta actual está conformada por los siguientes restaurantes que se dedican específicamente al giro de comida mexicana en el Centro Histórico de la Ciudad de México.¹⁶

RESTAURANTES

- Américas
- Anita
- Antequera
- Beatriz
- Blanco Sucesores
- Bolaños
- Catedral
- Chelita
- Chidito

- Coox Hanal
- Corralejo
- Dos Aztecas
- El Alteño
- El Azteca
- El Colón
- El Correo
- El Jarrito
- El Kiosquito
- El Nuevo Tupinampa
- El Papas
- El Reloj
- El Rey del Pavo
- El Rincón Mexicano
- El Sembrador
- El Sitio Castillos
- El Taquito Taurino
- El Yuridense
- Hostería de Santo Domingo
- Hostería del Bohemio
- La Blanca
- La Casa de la Costilla
- La Casa de la Malinche
- La Casa del Pavo
- La Costeña
- La Faena
- La Rambla
- La Tablita
- La Torta Brava
- Las Capillas

- Las Delicias
- Los Amos
- Los Compadres
- Los Cuatro Señorios
- Los Girasoles
- Los Pepes
- Sanborn`s
- Tacos Las Palmas
- Veracruz

c) FACTORES QUE AFECTAN LA OFERTA

Para los inversionistas, es de gran importancia el conocimiento de la oferta, y en especial de la competencia que existe en el mercado, y es imprescindible entender y cuantificar la demanda, esto con el fin de poder conocer el mercado que compartirá con otros restaurantes. Los volúmenes que ofertan los productores pueden verse afectados por diversos factores:

- Otros oferentes, como pueden ser puestos ambulantes, ya que ofrecen el servicio a un precio más bajo, por no tener gastos de operación, pago de impuestos que aumenten el precio de venta.
- Localización, el restaurante se encuentra en un lugar turístico, por lo que nuestra demanda, depende directamente de las personas que transitan por la zona, trabajadores y turistas.
- Temporada, en este aspecto la materia prima puede verse afectada por las variaciones del precio de acuerdo a la escasez del producto durante el año.
- Económicos, dentro de este punto intervienen el desempleo y el bajo poder adquisitivo.

d) VOLUMEN DE PRODUCCIÓN

Si la producción promedio diario de un restaurante en la Delegación Cuauhtémoc es de 43 cubiertos y considerando que los 48 restaurantes de comida mexicana registrados en la Delegación logran producción similar significará un volumen de 1970 cubiertos aproximadamente lo que permite satisfacer la demanda en 2.08% de la población demandante en 1999; siempre y cuando cada persona requiera sólo una vez al día el servicio de restaurante.

f) TAMAÑO DEL MERCADO

Según los resultados arrojados por la proyección de la oferta, existe un campo amplio para instalar nuevas empresas de este giro. Su producción tendría cabida en la zona del Centro Histórico de la Ciudad de México, donde el mínimo de personas a satisfacer sería de 94,605 demandantes.

CÁLCULO PARA LA DETERMINACIÓN DEL NÚMERO DE ENCUESTAS A APLICAR

Se utiliza ésta fórmula estadística para poblaciones finitas:

$$N = \frac{4PQN}{S^2(N-1) + 4PQ}$$

En donde:

N= Tamaño de la muestra

S= Margen de error permitido

Q= Probabilidad de que no se realice el evento

P= Probabilidad de que se realice

$$N = \frac{4(50\%)(50\%)48}{(5\%)^2(48-1) + 4(50\%)(50\%)} = 43$$

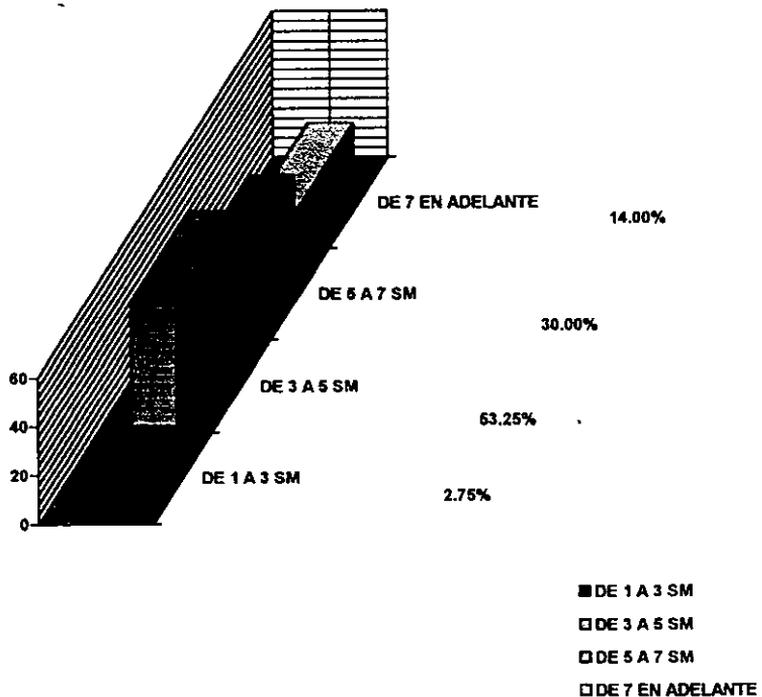
Margen de error 5%

Veracidad de 95%

Como resultado se deben aplicar 43 encuestas.

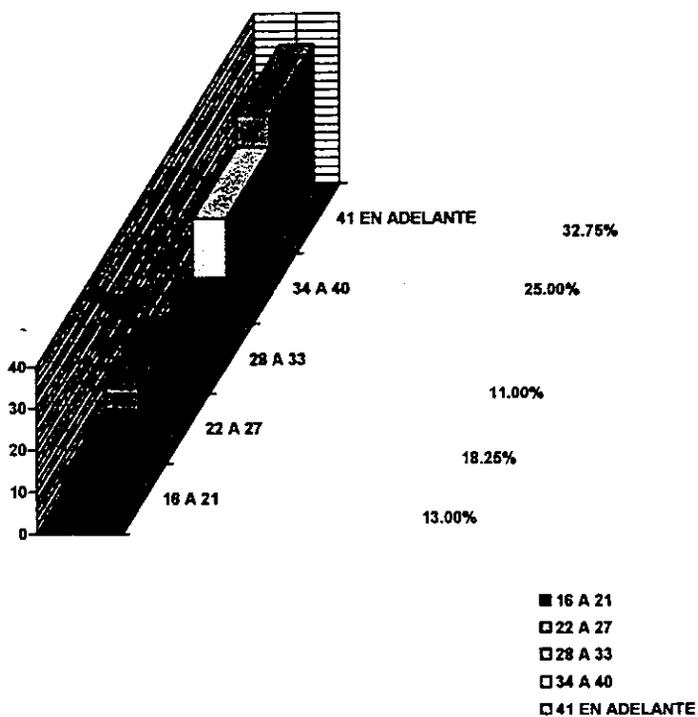
A continuación se presentan en forma gráfica los resultados obtenidos, sobre la aplicación de 43 encuestas en la zona donde se ubicará el restaurante, para evaluar la aceptación del mismo.

INGRESOS QUE PERCIBEN LOS COMENSALES QUE ASISTEN AL RESTAURANTE



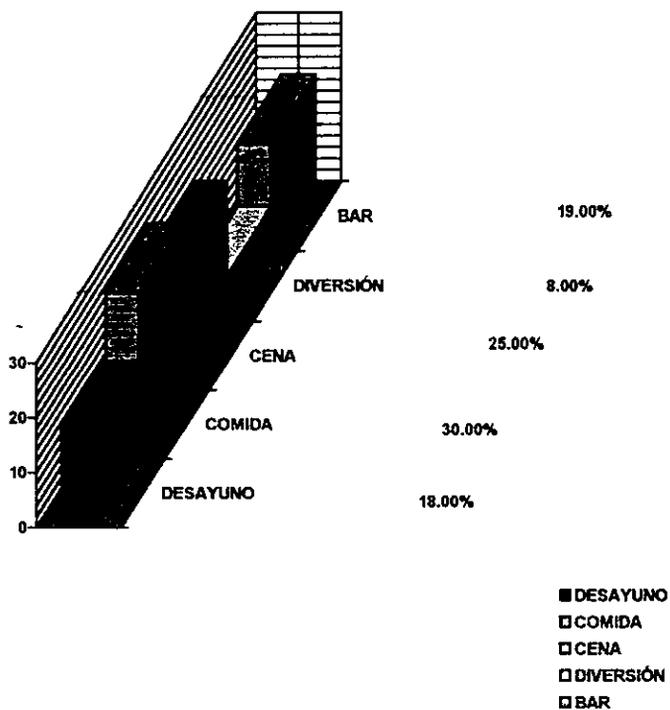
Fuente: Encuesta aplicada a 43 restaurantes de la zona (Anexo 2)

EDADES DE LOS COMENSALES QUE ASISTEN A UN RESTAURANTE



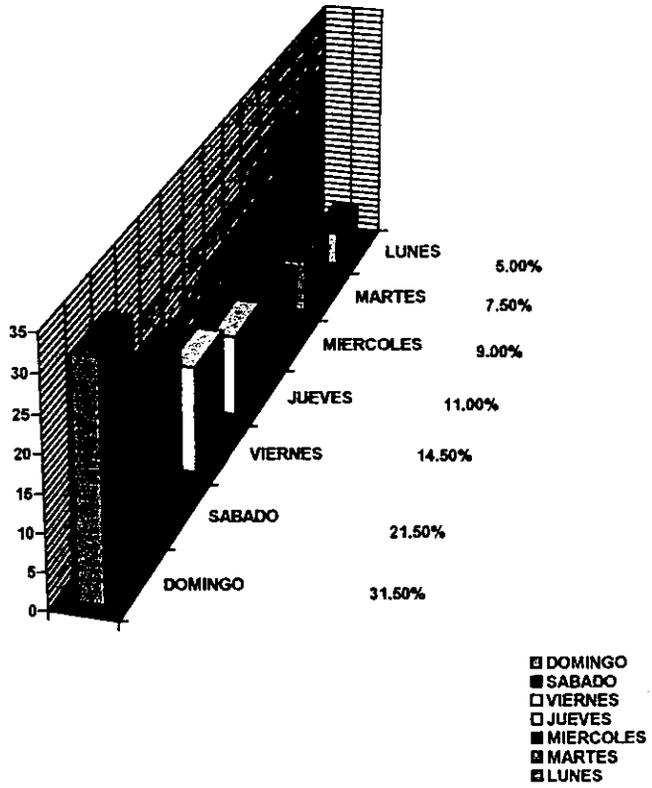
Fuente: Encuesta aplicada a 43 restaurantes de la zona (Anexo 2)

TIPO DE SERVICIO MÁS SOLICITADO



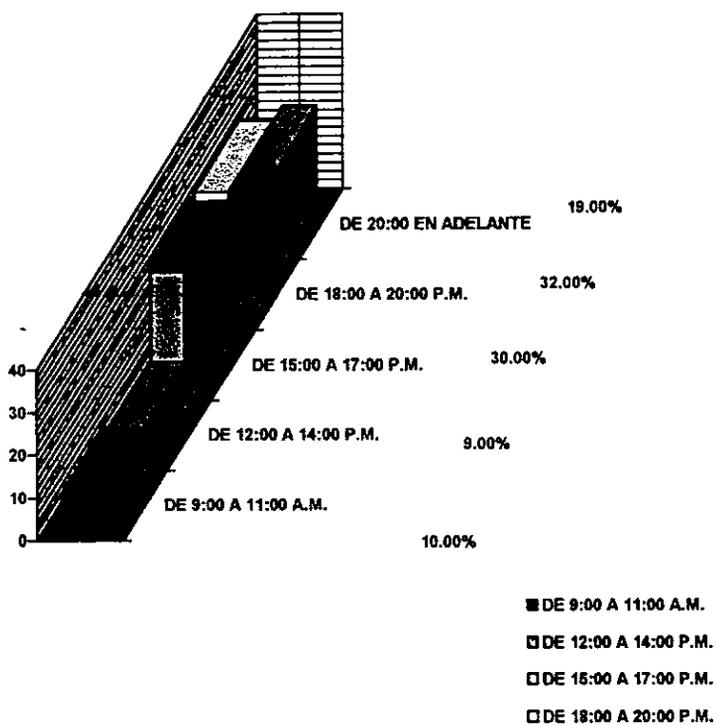
Fuente: Encuesta aplicada a 43 restaurantes de la zona (Anexo 2)

HORAS CON MÁS AFLUENCIA DE COMENSALES



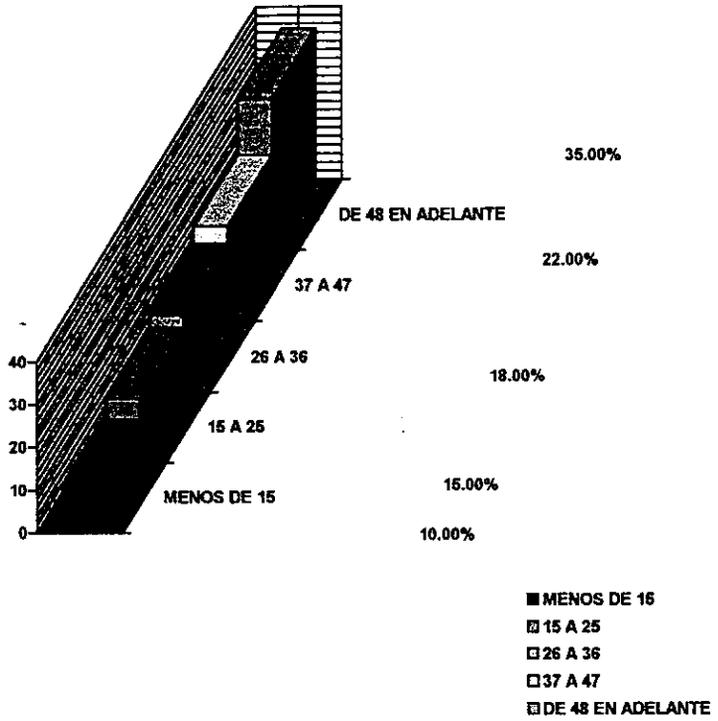
Fuente: Encuesta aplicada a 43 restaurantes de la zona (Anexo 2)

HORAS CON MÁS AFLUENCIA DE COMENSALES



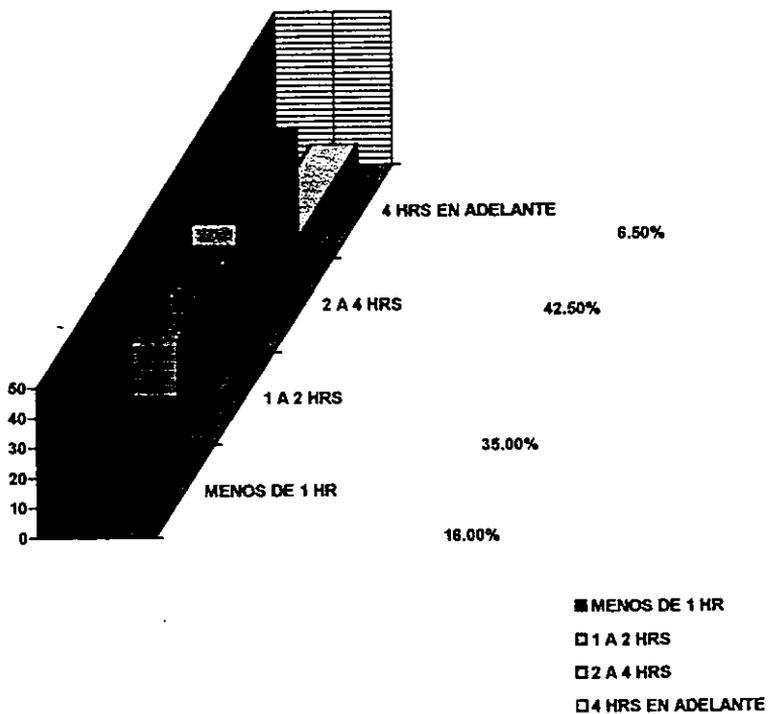
Fuente: Encuesta aplicada a 43 restaurantes de la zona (Anexo 2)

NÚMERO DE PLATILLOS SERVIDOS AL DÍA



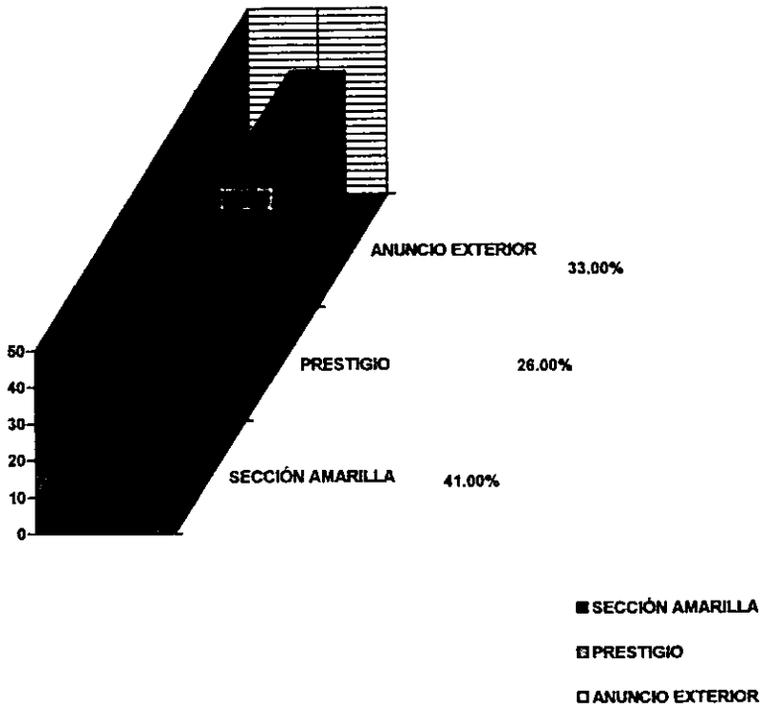
Fuente: Encuesta aplicada a 43 restaurantes de la zona (Anexo 2)

TIEMPO QUE PERMANECE EL COMENSAL EN UN RESTAURANTE



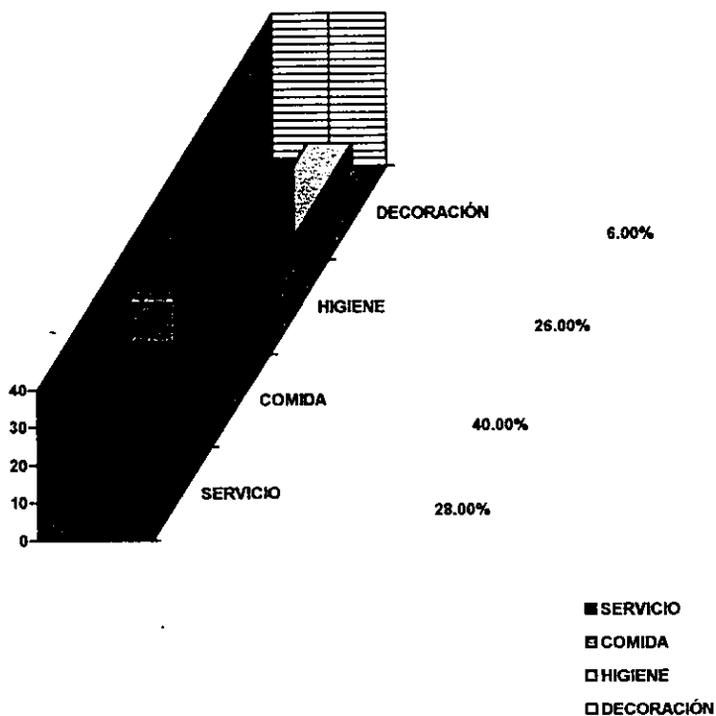
Fuente: Encuesta aplicada a 43 restaurantes de la zona (Anexo 2)

MEDIO DE PUBLICIDAD MÁS UTILIZADA



Fuente: Encuesta aplicada a 43 restaurantes de la zona (Anexo 2)

FACTORES QUE CARACTERIZAN A UN RESTAURANTE DE ACUERDO A LA OPINIÓN DEL CLIENTE



Fuente: Encuesta aplicada a 43 restaurantes de la zona (Anexo 2)

RESULTADOS DE LA ENCUESTA A RESTAURANTES

Como se puede observar de la muestra de 43 restaurantes encuestados obtuvimos la siguiente información: las personas que asisten a este tipo de restaurantes el 2.25% percibe de uno a tres salarios mínimos, el 53.25% percibe de tres a cinco salarios mínimos, el 30.00% percibe de cinco a siete salarios mínimos y el 14.00% de siete en adelante.

Por otra parte el promedio de edad de las personas que asisten a restaurantes de comida típica mexicana es el siguiente: 13.00% de 16 a 21 años, 18.25% de 22 a 27 años, 11.00% de 28 a 33 años, 25.00% de 34 a 40 años y el 32.75% de 41 años en adelante. En cuanto a los servicios solicitados por los clientes los porcentajes varían de la siguiente manera: desayuno 18.00%, comida 30.00%, cena 25.00%, diversión 8.00% y servicio de bar 19.00%. Los días de mayor afluencia fluctúan de la siguiente manera: lunes 5.00%, martes 7.50%, miércoles 9.00%, jueves 11.00%, viernes 14.50%, sábado 21.50% y domingo 31.50%; con respecto a las horas de mayor afluencia de clientes el resultado fué el siguiente: de 9:00 a 11:00 A.M. es el 10.00%, de 12:00 a 14:00 P.M. el 9.00%, de 15:00 a 17:00 P.M. el 30.00%, de 18:00 a 20:00 P.M. el 32.00% y de 20:00 P.M. en adelante el 19.00%. El porcentaje, según el número de platillos que se sirven al día es de: menos de 15 platillos 10.00%, de 15 a 25 platillos 15.00%, de 26 a 36 platillos el 18.00%, de 37 a 47 platillos el 22.00% y de 48 platillos en adelante el 35.00%. El tiempo promedio que permanece el comensal en el restaurante es el siguiente: menos de una hora el 16.00%, de una a dos horas el 35.00%, de dos a cuatro horas el 42.50% y de cuatro horas en adelante el 6.50%.

Los medios de publicidad utilizados para dar a conocer el establecimiento son los siguientes: un 41.00% de los restaurantes encuestados prefieren la sección amarilla, el 33.00% utiliza un anuncio exterior y el 26.00% restante se da a conocer por medio de su prestigio. Por último las características que prefieren los clientes que asisten a restaurantes son las siguientes: un 6.00% prefiere la decoración, un 26.00% está interesado en la higiene, el 28.00% se preocupa por el servicio y el 40.00% restante por la calidad de la comida.

g) ANÁLISIS DE PRECIOS Y COMERCIALIZACIÓN

DESAYUNO
TIPO DE MENÚ

MENOR	MAYOR
Atole o chocolate	Atole o chocolate
Orden de Tamales	Enchiladas
Café de la Olla	Pan de dulce
	Café de la Olla

ANÁLISIS DE PRECIOS
DESAYUNO

RESTAURANTE	PRECIO	
	MENOR	MAYOR
Anita	25.00	50.00
La Blanca	27.00	52.00
Beatriz	31.00	40.00
Américas	35.00	50.00
Los Amos	35.00	55.00
El Nuevo Tupinampa	35.00	43.00
El Azteca	40.00	50.00
El Alteño	26.00	38.00
Dos Aztecas	23.00	42.00
Antequera	30.00	50.00
MEDIA	30.70	47.00
MODA	35.00	50.00
MEDIANA	30.50	50.00

COMIDA
TIPO DE MENÚ

MENOR	MAYOR
Sopa Azteca	Arroz a la mexicana
Arroz a la mexicana	Pollo con mole
Orden de tacos de pollo	Chiles rellenos
Café de la Olla	Café de la Olla
Agua Fresca	Agua Fresca
	Chongos zamoranos

ANÁLISIS DE PRECIOS
COMIDA

RESTAURANTE	PRECIO	
	MENOR	MAYOR
Anita	62.00	80.00
La Blanca	65.00	90.00
Beatriz	50.00	75.00
Américas	62.00	87.00
Los Amos	68.00	95.00
El Nuevo Tupinampa	53.00	80.00
El Azteca	62.00	92.00
El Alteño	70.00	80.00
Dos Aztecas	48.00	70.00
Antequera	56.00	78.00
MEDIA	59.60	82.70
MODA	62.00	80.00
MEDIANA	62.00	80.00

CENA
TIPO DE MENÚ

MENOR	MAYOR
Orden de quesadillas	Huaraches
Tacos	Birria o pozole
Café de la Olla	Agua Fresca
Agua Fresca	Café de la Olla

ANÁLISIS DE PRECIOS
CENA

RESTAURANTE	PRECIO	
	MENOR	MAYOR
Anita	21.00	36.00
La Blanca	22.80	33.00
Beatriz	24.00	36.00
Américas	27.00	39.00
Los Amos	27.00	36.00
El Nuevo Tupinampa	24.00	30.00
El Azteca	30.00	42.00
El Alteño	33.00	42.00
Dos Aztecas	30.00	48.00
Antequera	39.00	51.00
MEDIA	27.78	39.30
MODA	24.00	36.00
MEDIANA	27.00	37.50

6. ESTUDIO TÉCNICO

El estudio técnico engloba la selección de los medios de producción, así como la de la organización de la actividad productiva. Por lo tanto, el objetivo básico del estudio técnico es demostrar la viabilidad del proyecto, justificando haber seleccionado la mejor alternativa para abastecer el mercado, de acuerdo con las restricciones de recursos, ubicación y tecnologías disponibles; ésta afirmación es válida cuando el estudio se desarrolla a un nivel de factibilidad.

a) FACTORES DE LOCALIZACIÓN

Para determinar la localización del proyecto, los principales factores a considerar fueron los siguientes:

1. La necesidad de revitalizar comercialmente el Centro Histórico de la Ciudad de México.
2. El desaprovechamiento del Portal de Mercaderes con establecimientos que lo demeritan.
3. Es una zona en la cual existe una gran concentración de la población del Distrito Federal así como de turistas que la visitan.
4. Es una zona de fácil acceso, ya sea en transporte público o en particular.
5. Se encuentra cerca del metro Zócalo y Allende, esto quiere decir que existe infraestructura en la zona.
6. Cuenta con varios estacionamientos en el área.
7. El local cuenta con instalaciones adecuadas para un restaurante.

MACROLOCALIZACIÓN

El restaurante se establecerá dentro del Distrito Federal en la Delegación Cuauhtémoc debido a que se pretende revitalizar la zona del Portal de Mercaderes en el Centro Histórico de la Ciudad de México.

CARACTERÍSTICAS A CONSIDERAR PARA INSTALAR LOS RESTAURANTES

Los restaurantes deben de cumplir con ciertas condiciones para asegurar la facilidad de realizar sus operaciones y esto a su vez se traduzca en el éxito de los mismos, a continuación se enumeran algunos aspectos importantes.

1. Posibilidad de que exista un local con características idóneas.

El local que se ha elegido siempre ha sido un área de locales comerciales, por lo que cuenta con los requisitos en cuanto a tamaño y posibilidades de adaptación a un restaurante.

2. Facilidad de traslado con industrias de las que depende.

Para el abastecimiento de la materia prima o insumos se ha elegido el mercado de la Merced, debido a la cercanía que tiene este Centro de abastecimiento con la empresa, además de que la materia prima se puede conseguir a muy buen precio, así como la Central de Abastos por la variedad de mercancías que se manejan en el lugar y la posibilidad de encontrar buenos proveedores.

3. Medios de transporte de la materia prima y empleados.

En cuanto al transporte de la materia prima, éste se llevará acabo a través de un vehículo de la empresa y los empleados cuentan con la proximidad del sistema de transporte colectivo metro y amplias vías de acceso como son: El Eje Central y calles importantes como Bolívar e Isabel La Católica.

4. Disponibilidad de la materia prima.

Como se mencionó en el punto dos, el abastecimiento de la materia prima se realizará en el mercado de la Merced, que se encuentra ubicada a pocos minutos de la empresa y en la Central de Abastos donde se realizarían visitas periódicas para hacer compras en ese lugar.

5. Características y disponibilidad de la mano de obra.

La empresa se encuentra ubicada muy cerca de la estación del metro Zócalo, por lo que los empleados pueden acceder a ella sin mayor dificultad, desde cualquier punto de la ciudad. En cuanto a las características de la mano de obra, se busca gente que tenga experiencia en el área, que sea accesible y que cumpla con los requisitos específicos del puesto que se ofrece.

6. Restricciones y facilidades legales.

Se ha consultado con la delegación, para ver si es posible instalar en esta área un restaurante - bar, la cual hizo mención de que no existe ningún impedimento para poder instalar este tipo de establecimiento.

b) INFRAESTRUCTURA

- Agua, revisando los porcentajes de viviendas particulares habitadas que disponen de agua entubada y drenaje, es evidente que la Delegación cuenta con un alto nivel de urbanización, arriba del promedio en el Distrito Federal.

De 1980 a 1990, en el Distrito Federal, la tendencia fué de ampliación de las redes, principalmente en lo que corresponde al drenaje, que se incremento del 85% al 93.8%. Paralelamente en la Delegación se consolido la prestación de dichos servicios.

- Energía eléctrica, en la Delegación Cuauhtémoc, se tiene que del total de las viviendas que cuentan con el servicio de energía eléctrica hubo un incremento de 1980 a 1990 del .9% ya que se tenía el 99.0% y el 99.9% respectivamente.

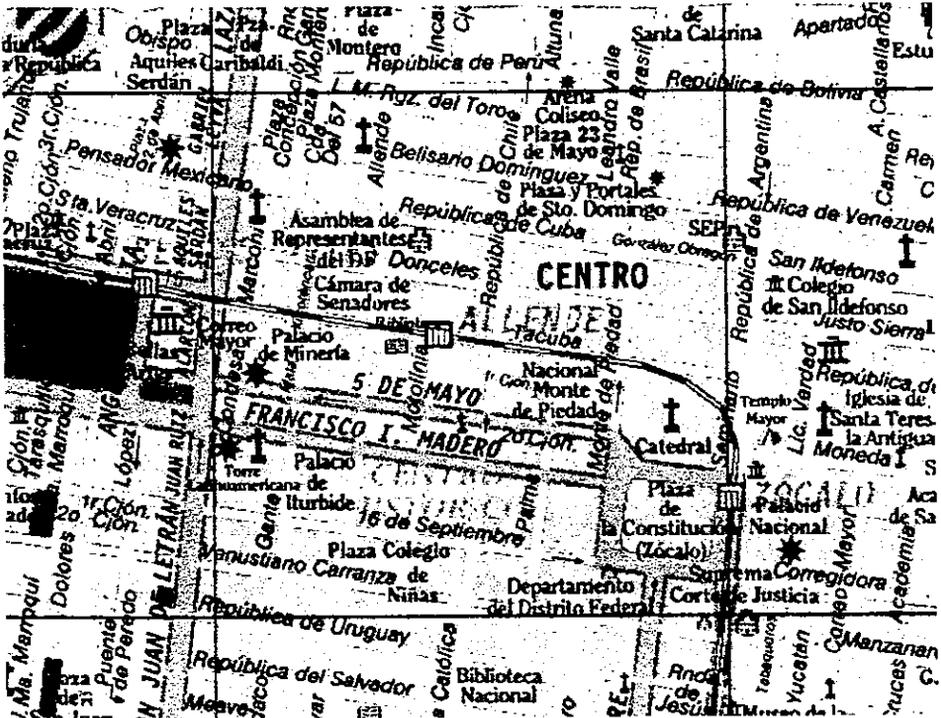
- Servicios públicos diversos, por lo que respecta a vivienda la Delegación Cuauhtémoc cuenta con 29,818 casas solas que resultan el 25.8% del total de viviendas, quedando en segundo lugar de importancia, diferencia de lo que acontece en el Distrito Federal;

83,186 departamentos en edificio, casa en vecindad o cuartos de azotea, con el porcentaje mayor de 72.1% y 2,429 unidades que incluyen vivienda móvil, refugio no especificado y vivienda colectiva, que dan el 2.1%.

Por lo antes mencionado se puede concluir que los factores a considerar, para la macrolocalización como son: agua entubada y drenaje, energía eléctrica, transporte, servicios públicos, vivienda y seguridad pública no representan un impedimento para el desarrollo del presente proyecto, ya que la Delegación es una de las más urbanizadas y proporciona a toda su población los servicios necesarios para poder desenvolverse dentro del ambiente.

a) VÍAS DE ACCESO

Para poder distinguir las diferentes vías de acceso al restaurante que se tienen dentro de la Delegación se presenta la siguiente cartografía.



CUAUHTÉMOC

TRÁMITES PARA LA CONSTITUCIÓN DE UN RESTAURANTE EN LA DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC

Conforme a la actitud del nuevo Gobierno del Distrito Federal y de acuerdo al programa de Desregulación Económica y Simplificación Administrativa, existen trámites básicos para la creación de cualquier giro de empresa en la zona:

1. Solicitud debidamente requisitada en original y copia;
2. Copia de la boleta predial actualizada;
3. Copia de identificación del solicitante con fotografía y firma.

Para el sector comercial y servicios como en este caso es el restaurante:

1. Certificación de Zonificación.- Acreditación de Uso de Suelo por Derechos Adquiridos (GDF). Esto es un documento expedido por el registro de los planes y programas de desarrollo urbano del D.F. de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda, la cual certifica si un uso de suelo está permitido, prohibido o sujeto a Licencia.
2. Inscripción en el Registro Federal de Causantes (SHCP).- La inscripción se realiza en el Registro Federal de Causantes de la SHCP, proporcionando la información relacionada con su identidad, domicilio y en general sobre su situación fiscal.
3. Cédula de Identificación Fiscal (SHCP).
4. Alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicana.

De acuerdo con lo que establece la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones, las empresas están obligadas a proporcionar al Sistema de Información Empresarial Mexicano dentro del primer bimestre de cada año, la información actualizada que permita identificar las características de las empresas que participen en la actividad económica del país, a fin de conocer su oferta, demanda de bienes y servicios y procesos productivos en que intervienen, en atención a la ubicación de cada establecimiento, a la actividad, giro y región correspondiente.

5. Licencia Sanitaria o Aviso de Apertura de Establecimientos (SS)

La Licencia sanitaria es un documento expedido por la Secretaría de Salud, por medio del cual autoriza que un establecimiento opere y funcione por haber cumplido con los requisitos sanitarios que exigen la ley y reglamento de la materia.

6. Manifestación Estadística (INEGI)

Es la información que se proporciona al Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), relacionada con la actividad propia del negocio, sin que ello tenga efectos fiscales. Dicha manifestación se debe de efectuar al iniciar operaciones y posteriormente dentro del mes de enero de cada año.

7. Declaración de Apertura o Licencia de Funcionamiento (GDF)

Es la manifestación ante la delegación correspondiente al domicilio del negocio, con motivo de actividades que no requieren de Licencia de Funcionamiento mediante el formato de aviso que al efecto proporcionen las ventanillas únicas delegacionales o las de gestión empresarial.

8. Licencia de Anuncio.

9. Evaluación del Impacto Ambiental.

Es el permiso en materia de ecología que hace ante la instancia local, el cual mediante un análisis determina si afecta o no el medio ambiente del entorno del negocio.

10. Registro del Programa Interno de Protección Civil (GDF).

11. Vo. Bo. De Prevención de Incendios (GDF).

12. Vo. Bo. De Seguridad y Operación (GDF).

13. Aviso de Inscripción Patronal y Grado de Riesgo (IMSS).

14. Registro Empresarial (INFONAVIT):

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE SERVICIO AL CLIENTE

1. El cliente llega al restaurante.
2. Si tiene auto, este es llevado al estacionamiento.
3. El jefe de meseros recibe al cliente.
4. Le asigna mesa.
5. Si el cliente está conforme se le proporciona la carta, si no se le busca otra mesa.
6. El cliente lee la carta y elige.
7. El mesero le toma la orden y pasa el pedido al bar y a la cocina.
 - En el bar se sirve y se prepara la bebida.
 - En la cocina si se tienen los alimentos ya elaborados se sirven, si no se eligen los insumos necesarios y cocinan los alimentos.
8. Se entregan la orden al mesero.
9. El mesero lleva el pedido a la mesa del cliente.
10. El cliente consume.
11. Si el cliente solicita algo más, realiza el pedido al mesero y/o bar para su elaboración.
12. Si el cliente no solicita algo más pide la cuenta.
13. El mesero elabora y revisa la cuenta.
14. Se le entrega al cliente la cuenta quien la revisa si no está conforme se hacen las aclaraciones pertinentes.
15. El cliente paga al mesero.
16. El mesero entrega cuenta y dinero en la caja.

17. La caja registra y cobra.
18. El mesero devuelve en su caso el cambio.
19. El cliente sale del restaurante y recoge el auto.
20. El mesero limpia y recoge la mesa.

DIAGRAMA DE FLUJO

Servicio al Cliente

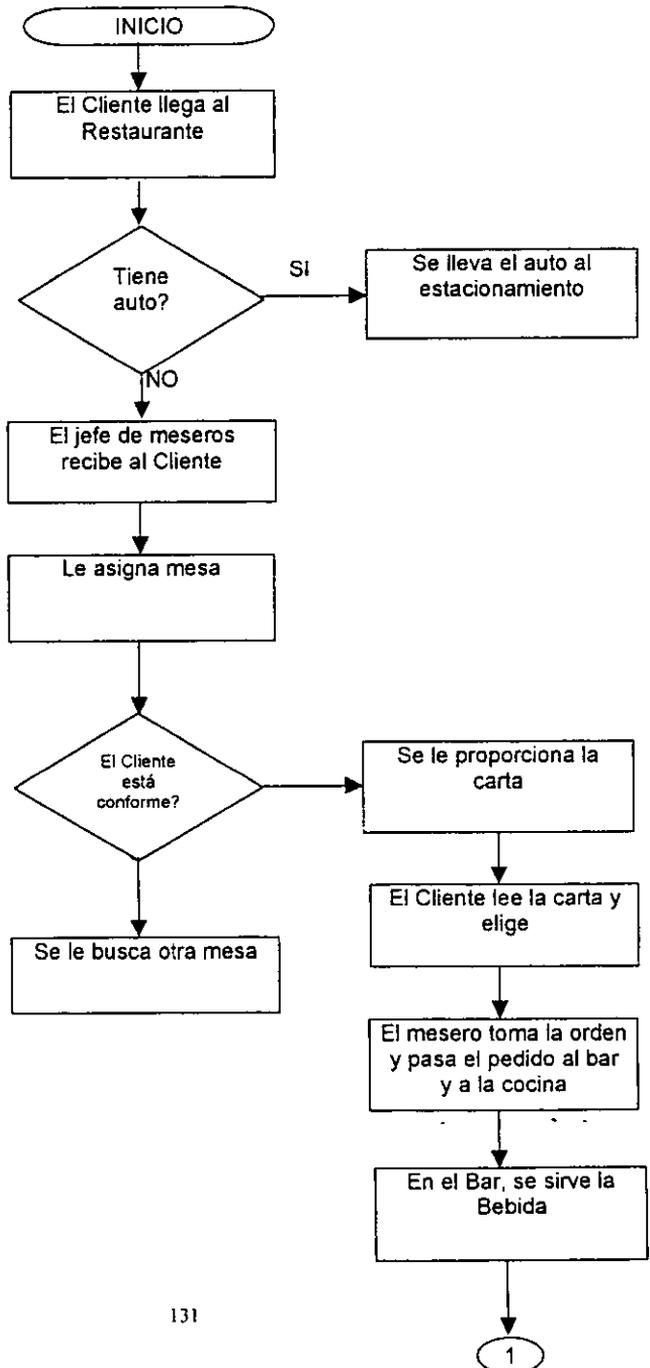
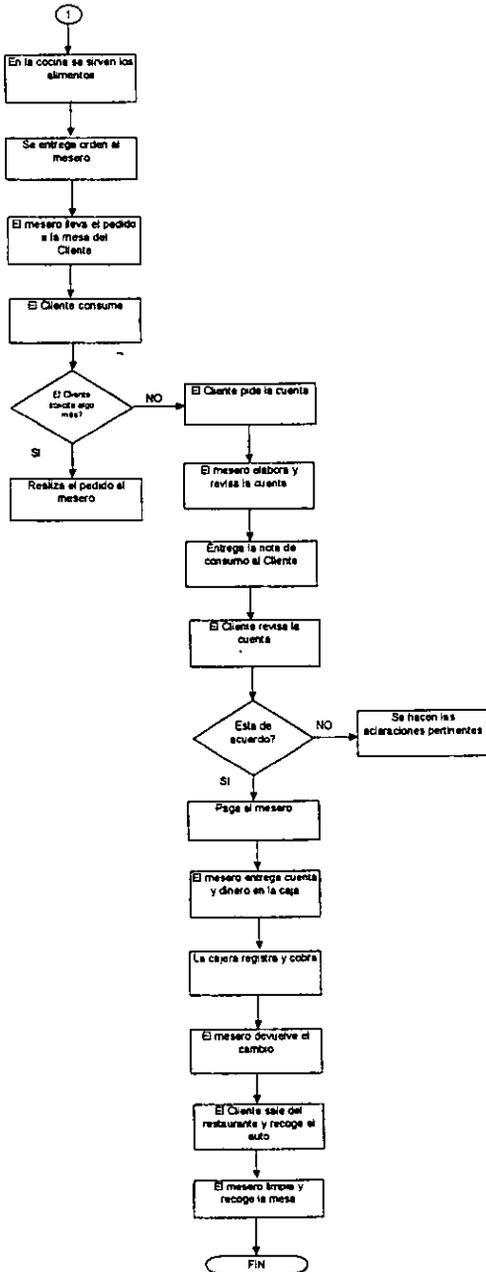


DIAGRAMA DE FLUJO

Servicio al Cliente



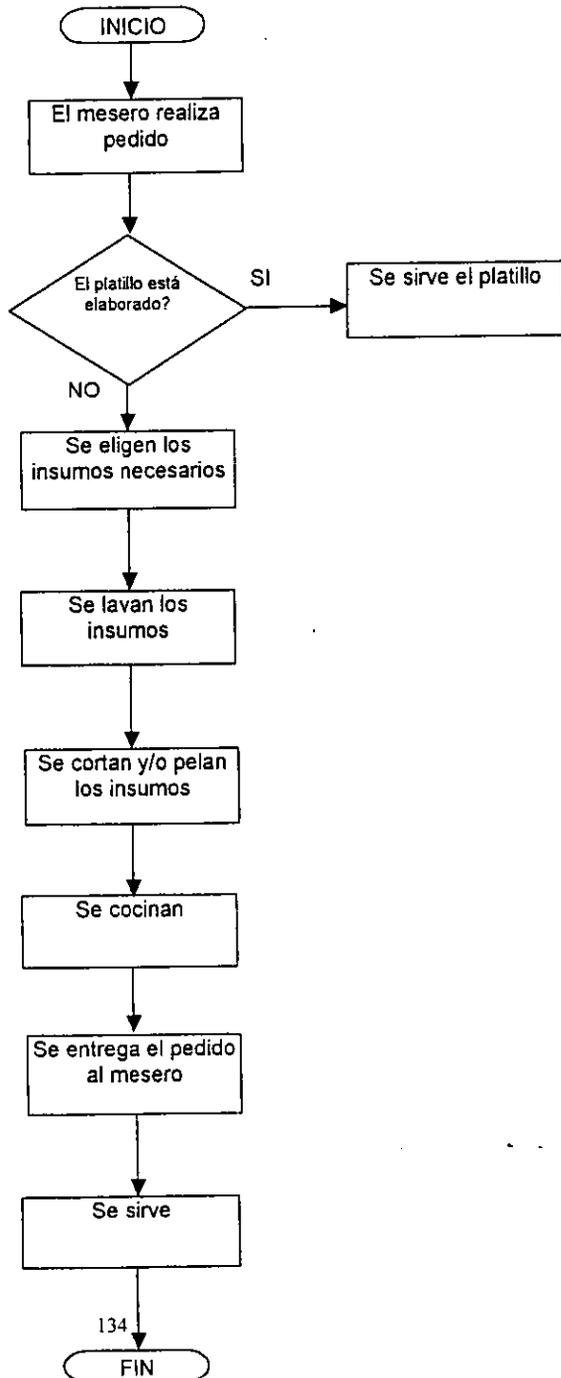
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DEL SERVICIO EN:

A) RESTAURANTE

1. El mesero realiza el pedido.
2. Se confirma si el platillo está elaborado.
3. Si está elaborado se sirve el platillo.
4. Si no está elaborado:
 - a) Se eligen los insumos necesarios.
 - b) Se lavan los insumos.
 - c) Se cortan y/o pelan.
 - d) Se cocinan.
5. Se entrega el pedido al mesero.
6. Se sirve.

DIAGRAMA DE FLUJO

Restaurante

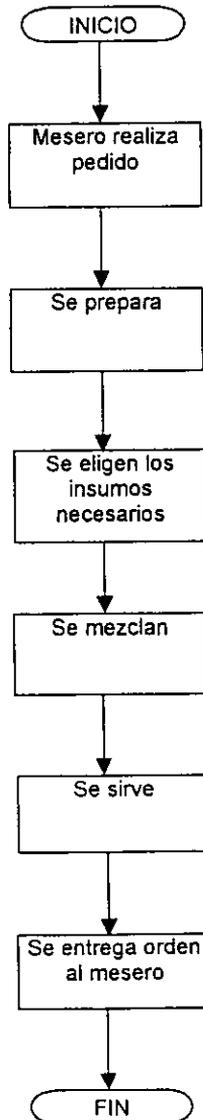


B) BAR

1. Mesero realiza el pedido.
2. Se prepara.
 - a) Se eligen los insumos necesarios.
 - b) Se mezclan.
 - c) Se sirve.
3. Si no necesita preparado.
4. Se sirve.
5. Se entrega orden al mesero.

DIAGRAMA DE FLUJO

Bar



C) TIENDA

1. El cliente selecciona el artículo.
2. El cliente paga en la caja.

DIAGRAMA DE FLUJO



CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

EQUIPO DE COCINA

- 1 Banco de carnicería p/cocina.
- 1 Cocedora de alimento (horno combi), de 6 charolas a gas fab. en A.I. mod. EJ63G marca Electrolux.
- 1 Congelador horizontal mod. SN-90 marca American.
- 1 Desinfectador para verduras.
- 1 Estufa con 6 quemadores, 1 horno, 1 gratinador y plancha fabricada en A.I. mod. EC-6HG marca Coriat.

- 1 Freidora doble capacidad 20+20 fab en A.I. a gas mod. 221002 marca Electrolux.
- 1 Molino para carne con embutidor y 2 cedazos, marca Nixtamatic.
- 1 Mesa fría a hielo para cuatro insertos fab. en A.I. con gabinete abierto mediana.
- 1 Garabato fab en A.I. para ollas y peroles de 2.70 X 40 cms.
- 1 Rebanadora c/cuchillos de 25cms mod F-250 marca Torino.
- 1 Salamandra de gatillo fab. en A.I. mod. SC-31-SG marca Coriat.
- 2 Carritos de canastilla p/loza y cristalería de alambón recubierto de plástico de 0.50X0.050 cms.
- 2 Fregaderos doble tarja, fab. la cubierta y tarja en A.I. monta s/estructura tubular s/entrepaños.
- 2 Termómetro de tubo para refrigerador mod. 5925 marca Taylor.
- 1 Termómetro circular p/carne mod. 9840 marca Taylor.
- 3 Refrigeradores comerciales dos puertas largas mod. RC-600-2 marca American.
- 2 Batidoras semi industrial 5lts. mod. K55SWH marca Kitchen Aid.
- 2 Cafeteras secretariales con capacidad p/48 tazas, fabricada en A.I.
- 1 Extractor para jugos industrial mod. EX-2 marca Internacional.
- 3 Horno de Microondas domésticos.
- 1 Percolador automático para café.
- 1 Tostador de pan industrial para cuatro piezas mod. D772 marca Toast Master.
- 2 Licuadoras industriales capacidad de 5 lts. fab en A.I. mod. LI-5 marca Internacional.

EQUIPO RESTAURANTE

- 20 Mesas de madera de 1X1 1/2 metros cuadrados X 70 cms de alto.
- 80 Sillas madera.
- 4 Sillones acojinados p/sala de espera.
- 2 Vitrinas para tienda.
- 3 Anaqueles.
- 1 Barra.
- 1 Cava.
- 1 Modular.

3 Anaqueles.

MOBILIARIO Y EQUIPO OFICINA.

2 Sumadoras.

1 Máquina registradora.

1 Máquina de escribir eléctrica.

2 Escritorios.

4 Sillas.

2 Archiveros.

1 Accesorios y periféricos computadora.

VAJILLAS Y CUBIERTAS

40 Azucareras p/sobres 220 cc marca Santa Anita.

40 Azucareras de vidrio con tapa de A.I.

40 Canastos para pan.

30 Charolas p/mesero de F.V. café 38x50 cms con corcho.

200 Cucharas cafeteras mod. Apolo.

200 Cucharas soperas mod. Apolo.

15 Cucharones para servir en A.I. 12 cms.

200 Cuchillos para mesa mod. Apolo.

10 Garrafones para agua.

20 Hieleras de aluminio 28 cms.

30 Jarras para agua c/pichel cristal 2.3 lts. Crisa.

150 Jarros de barro.

200 Platos trinche 26cms clásico marca Santa Anita.

200 Platos compota 230 cc marca Santa Anita.

40 Platos para mantequilla 8 cms. diámetro.

40 Platos para pan 16 cms. diámetro.

200 Platos trinche 16 cms. marca Santa Anita.

40 Saleros de vidrio con tapa en A.I.

200 Tazas 210 cc. marca Santa Anita.
200 Tazones para consomé 220cc marca Santa Anita.
200 Tenedores mesa mod. Apolo
200 Tenedores para fruta mod. Apolo.
200 Tenedores para mariscos mod. Apolo.
200 Tenedores pasteleros mod. Apolo.
40 Tortilleros.
200 Vasos p/agua fondo grueso 346 ml. Crisa.
200 Tazón cereal 500cc marca Santa Anita.
40 Manteleros.
40 Servilleteros.
40 Palilleros.
100 Agitadores.
250 Portavasos.

CUCHILLOS

5 Cuchillo para pan y jamón.
10 Cuchillo rebanador.
5 Cuchillo de Trinchador. De hoja recta de 20 a 22 cm largo, filo recto y/o dentado.
5 Cuchillo para todo uso. Parecido al del Chef pero pequeño, su hoja de 13 cm de longitud para pelar y cortar frutas y verduras.
5 Cuchillo rebanador con hoja terminada en punta. De 10 cm de largo, borde dentado.
5 Cuchillo rebanador de pan. Con filo ondulado para cortar rebanadas finas.
5 Cuchillo rebanador de verduras. De 12 cm de largo con extremo recto o ligeramente curvo, pudiendo ser liso o dentado, también sirve para rebanar fruta.
15 Juego de cuchillos de Chef. Del tipo carnicero para carne en trozos (20cm), chico, mediano y grande.

EQUIPO PARA BAR

2 Licuadoras de uso doméstico.

- 2 Vasos licuadora uso doméstico.
- 2 Refrigeradores chicos.
- 2 Exprimidores manuales palanca de aluminio grande.
- 1 Extractor de jugos universal uso rudo.
- 2 Tabla para picar de polietileno alta densidad de 38X50 cms.
- 5 Cuchillo grande uso general.
- 5 Cuchillo pequeño uso general.
- 3 Sacacorchos de brazos.
- 3 Picahielos con mango de madera.
- 3 Abrelatas de pinza niquelado marca Maprosa.
- 5 Destapadores manuales.
- 10 Pinzas para hielo en acero inoxidable.
- 5 Hieleras en acero inoxidable.
- 2 Cocteleras de vidrio.

CRISTALERÍA

- 200 Tarros de cerveza 390 ml. Crisa.
- 300 Vaso high ball tubo, fondo grueso 346 ml. Crisa.
- 400 Caña doble especial (vaso aperitivo)
- 400 Vasos para agua y refrescos.

EQUIPO DE TRANSPORTE

- Camioneta Pick Up. S10

MAQUINARIA Y EQUIPO			
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
A) MOBILIARIO Y EQUIPO DE RESTAURANTE			
Mesas de madera 1x1 ½ m2. x 70cm	20	1,500.00	30,000.00
Sillas madera	80	500.00	40,000.00
Banco espera 2m lineales	1	1,400.00	1,400.00
Modular	1	3,000.00	3,000.00
Máquina registradora	1	3,500.00	3,500.00
SUBTOTAL:			77,900.00
B) ACCESORIOS RESTAURANTE			
Mantelería	40	50.00	2,000.00
Servilleteros	40	10.00	400.00
Palilleros	40	5.00	200.00
Ceniceros	40	8.00	320.00
Agitadores	100	1.00	100.00
Portavasos	250	1.50	375.00
Azucareras para sobres 220cc mca. Sta. Anita	40	21.30	852.00
Azucareras de vidrio con tapa en A.I.	40	41.00	1,640.00
Canastos para pan	40	8.00	320.00
Cucharas cafeteras	200	3.00	600.00
Cucharas soperas mod. Apolo	200	3.60	720.00
Jarra c/pichel 2.3lts. Crisa.	40	49.00	1,960.00
Jarros barro	200	6.00	1,200.00
Plato trínche 26 cms. Clásico mca. Sta. Anita	200	20.95	4,190.00
Plato compota 230cc mca. Sta. Anita.	200	8.60	1,720.00
Plato mantequilla 8cm diámetro	40	7.00	280.00
Plato trínche 16cm mca. Sta. Anita	200	9.80	1,960.00
Plato para pan 16 cm diámetro	30	13.00	390.00
Salero de vidrio con tapa A.I.	40	8.00	320.00
Tazas 210 cc. Mca. Sta. Anita	200	11.40	2,280.00
Tazón consomé 220cc mca. Sta. Anita	200	10.00	2,000.00
Tenedor mesa mod. Apolo	200	3.60	720.00
Tenedor para fruta mod. Apolo	200	3.60	720.00
Tenedor para marisco mod. Apolo	200	3.60	720.00
Tenedor pastelero mod. Apolo	200	3.60	720.00
Tortilleros	40	15.00	600.00
Tazón para cereal 500 cc mca. Sta. Anita	200	14.55	2,910.00
Tarrón cervecero 390 ml Crisa	200	15.20	3,040.00
Vaso High Ball tubo fondo grueso 346 ml Crisa	300	4.25	1,275.00
Vaso aperitivos doble especial	400	5.00	2,000.00
Vaso para agua, etc. fondo grueso 12 oz	400	9.90	3,960.00
Cuchillos para mesa mod. Apolo	200	8.70	1,740.00
SUBTOTAL:			42,232.00
C) MOBILIARIO Y EQUIPO BAR			
Bancos	10	80.00	800.00
Barra	1	5,000.00	5,000.00
Cava	1	3,000.00	3,000.00
SUBTOTAL:			8,800.00

D) ACCESORIOS BAR			
Hieleras en A.I. 28 cm.	30	39.00	1,170.00
Cuchillos	5	60.00	300.00
Licuadoras domésticas	2	360.00	720.00
Exprimidor manual palanca aluminio grande	2	150.00	300.00
Vasos de licuadora doméstica	2	20.00	40.00
Sacacorchos de brazos	3	65.00	195.00
Abrelatas de pinza niquelado mca. Maprosa	3	15.00	45.00
Destapador manual	5	25.00	125.00
Pinzas para hielo en A.I.	10	33.00	330.00
Portavasos	20	6.45	129.00
Hieleras p/botellas	5	158.00	790.00
Cocteleras de vidrio	2	250.00	500.00
SUMA:			4,644.00
E) MOBILIARIO Y EQUIPO TIENDA			
Vitrinas	2	1,200.00	2,400.00
Anaqueles	3	500.00	1,500.00
SUBTOTAL:			3,900.00
F) EQUIPO DE COCINA			
Banco de carnicería para cocina	1	3,000.00	3,000.00
Cocedora de alimentos hno. Cocubi de 6 charolas a gas fab. en A.I. mod. EJ63G mca. Electrolux	1	53,725.00	53,725.00
Congelador horizontal mod. SN90 mca. American	1	5,920.00	5,920.00
Desinfectador para verduras	1	40.00	40.00
Estufa con 6 quemadores, horno, plancha, gratinador fab. en A.I. mod. EC-6-H-G mca. Conat.	1	13,010.00	13,010.00
Freidora doble cap. 20+20 fab. A.I. mod. 221002 mca. Electrolux	1	9,790.00	9,790.00
Molino para carne con embutidor	1	1,570.00	1,570.00
Mesa fría a hielo p/4 insertos fab. en A.I. con gabinete	1	11,000.00	11,000.00
Rebanadora con cuchillas de 25cm mod. F250 Mca. Torino	1	3,760.00	3,760.00
Salamandra de gatillo fab. en A.I. mod. SC-31-SG mca. Coriat.	1	3,580.00	3,580.00
Carro para canastilla loza y cristalería de alambón recubierto de plástico	2	354.00	708.00
Fregadero doble tarja fab. la cubierta y tarja en A.I.	2	5,500.00	11,000.00
Termómetro de tubo p/refrigerador mod. 5925 mca. Taylor	2	66.00	132.00
Refrigeradores dos puertas largas mod. FC-600-2 mca. American.	3	14,170.00	42,510.00
Termómetro circular p/carne modelo 9840 mca. Taylor	1	220.00	220.00
Batidora semi-industrial 5lt mod. K555WH mca. Kitchen Aid	2	4,135.00	8,270.00
Cafetera sec. Cap. 48 tazas. fab. En A.I.	2	3,100.00	6,200.00
Extractor de jugos ind. mod. EX-Z mca. Internacional	1	4,590.00	4,590.00
Horno microondas doméstico	3	1,500.00	4,500.00
Percoladora	1	17,500.00	17,500.00
Tostador de pan p/4 pzas. mca. Toast Master	1	450.00	450.00
Licuadora ind. 5 lt. fab. en A.I. mod. LI-5	2	3,700.00	7,400.00
SUBTOTAL:			211,703.00

G) ACCESORIOS DE COCINA			
Charolas para mesero F.V. café con corcho	30	67.00	2,010.00
Cucharones de A.I. 12 cm	15	17.00	255.00
Garrafón agua	10	9.00	90.00
Cuchillo rebanador	10	33.00	330.00
Cuchillo para carne	5	56.00	280.00
Cuchillo rebanador de pan	5	38.00	190.00
Cuchillo chef chico	5	27.00	135.00
Cacerolas y sartenes	10	118.90	1,189.00
Cuchillo chef mediano	5	70.00	350.00
Cuchillo chef grande	5	120.00	600.00
Tabla polietileno	2	270.00	540.00
Refractarios	18	149.94	2,699.00
Cuchillo uso general grande	5	175.00	875.00
Cuchillo uso general pequeño	5	25.00	125.00
SUBTOTAL:			9,668.00
H) MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA			
Sumadoras mca. Texas Instrument	2	350.00	700.00
Máquina de escribir eléctrica	1	1,200.00	1,200.00
Escritorios	2	1,500.00	3,000.00
Sillas	4	300.00	1,200.00
Archiveros	2	250.00	500.00
SUBTOTAL:			6,600.00
I) EQUIPO DE CÓMPUTO			
Computadora	1	7,500.00	7,500.00
SUBTOTAL:			7,500.00
J) ACCESORIOS EQUIPO CÓMPUTO			
SUBTOTAL:		3,000.00	3,000.00
K) EQUIPO DE TRANSPORTE			
Camioneta Pick Up s10	1	60,000.00	60,000.00
SUBTOTAL:			60,000.00
SUMA			433,119.00

CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

-Cocina de producción, sus instalaciones deben de responder a las exigencias para lo cual debe de ser amplia, bien iluminada, tener buena ventilación, instalaciones prácticas, de fácil limpieza para mantenerla libre de insectos.

-Cocina fría, en ella se prepararán los platillos fríos, como entremeses, ensaladas, carnes, etc. Debe de contar con cámara de refrigeración cuya temperatura promedio sea de 0 a 2°C, para conservar los alimentos durante varias semanas, debe de tener cámaras

de conservación (con temperaturas de 2 a 4 °C para salsas, sopas, guisados, frutas, legumbres, etc.).

-Fuentes de legumbres, lugar donde se lavan, pelan y preparan las verduras frescas está provisto de estantería larga y espaciosa para extender y conservar legumbres durante varios días. Debe de contar con tarjas con agua corriente para el lavado alacena con cajones para utensilios.

-Pastelería y nevería, deben de contar con hornos adecuados y amplios con varios compartimientos, para cocer simultáneamente artículos de diferentes temperaturas, en lugares adecuados estará la batidora, refrigerador para leche, báscula portátil.

-Zona de lavado, se divide en dos partes, una para lavar cacerolas, parrillas, sartenes, etc. (zona de cochambre), y otra para lavar vajilla, vasos, cubiertos, etc. (zona de trastos).

-Alacena, a la entrada de la cocina se debe considerar la recepción de mercancías que debe de contar con una báscula, una vez recibida la mercancía, se debe de almacenar y colocar de acuerdo al tipo de conservación que requiera. Los productos alimenticios se clasifican en dos grupos:

Alimentos perecederos, necesitan temperaturas específicas, se guardan en refrigeración a 6 u 8°C (si son frutas, verduras, leche y derivados). Aquéllos productos que requieran temperaturas más bajas (bajo cero), como carnes, alimentos congelados, etc., se guardan en cámaras de congelación.

Alimentos no perecederos, se acomodarán en la sección de abarrotes sobre repisas especiales y tarimas, jamás en el piso. Los vinos se enviarán a la cava.

CLASIFICACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS

La clasificación de las materias primas e insumos, en función del objetivo del proyecto se agruparán de la siguiente manera:

Productos Agrícolas:

Verduras.

Frutas.

Legumbres.

Productos Pecuarios:

Carnes frías.

Carnes rojas.

Carnes blancas.

Productos Industriales:

Lácteos.

Productos enlatados.

Aderezos, etc.

Artículos Tienda:

Recetarios.

Artesanías.

Dulces típicos mexicanos.

Servicios:

Electricidad

Agua

Combustible.

DISPONIBILIDAD DE LA MATERIA PRIMA Y CONDICIONES DE ABASTECIMIENTO

Debido a que el proyecto es un restaurante, la mayoría de las materias primas necesarias para brindar el servicio son de naturaleza comestible, por lo que, la disponibilidad de que existan en el mercado es amplia. Por otro lado, para el abastecimiento de los artículos que se pretenden comercializar en la tienda no representa ningún impedimento porque existen varios proveedores en la ciudad o en su caso en la República Mexicana.

Todas las materias primas pueden ser adquiridas con facilidad; aunque en el caso de frutas, verduras y legumbres, al ser algunas de ellas de temporada se puede pensar que encontraríamos problemas de abastecimiento, sin embargo, debido a la gran variedad que se tiene en los alimentos a brindar, esto no representaría un obstáculo para proporcionar el servicio.

Las materias primas que vamos a utilizar pueden ser adquiridas a través de lugares como :

- El Mercado de la Merced y la Central de Abasto, donde nos proveeremos de frutas, verduras, legumbres, aderezos y abarrotos.
- El Rastro, en el que nos abasteceremos de carnes rojas y pollo.
- Empacadoras tales como Fud, Alpino, San Rafael, El Riojano, Kir, Swan, etc.
- Para conseguir enlatados proveedores como: La Costeña, Herdez, Del Monte, etc.
- En el caso de los lácteos adquirirlos en: Chipilo, Chamburcy, Alpura, Nochebuena, Darel, Danone, etc.

O en su defecto conseguir alguna comercializadora en la Central de Abastos (por mencionar un lugar), donde se puedan conseguir productos que sean de marcas que aseguren calidad y que sean comprados a buen precio.

Es importante desarrollar buenas relaciones con los distribuidores locales de comida ya que ellos serán capaces de proporcionar información vital que apoyará en las actividades de compra y de esta forma asegurarnos de que los proveedores nos van a proporcionar productos de alta calidad a precios competitivos.

Respecto a los artículos que se ofrecerán en la tienda se adquirirán en Centros artesanales como: Buenavista, Mercado de San Juan y el de la Ciudadela; los recetarios en editoriales como Diana, Clio, etc., los dulces se conseguirán en San Gregorio (Xochimilco), en el mismo Mercado de la Merced y en la dulcería Celaya.

Con lo antes mencionado podemos ver la amplia disponibilidad y fácil acceso a todos los medios para suministrarlos de las materias primas para funcionar.

La localización del restaurante es óptima, ya que se encuentra cerca de su mercado, pues según datos proporcionados por la delegación se habla de un cambio que sufre el uso de suelo de esta delegación de habitacional a comercial, lo cual nos hace pensar que

cada vez más aumenta más la población que no habita en esta delegación. Además estaríamos cubriendo la necesidad de revitalizar comercialmente el Portal de Mercaderes y de atraer hacia la zona habitantes de la ciudad o turistas que deseen pasar un rato agradable y comer alimentos o adquirir artículos que los pongan en contacto con las raíces de nuestra cultura.

Por otra parte el restaurante, también se localiza cerca de las fuentes de insumos, pues dentro de la misma delegación se cuentan con varios lugares de abastecimiento comercial y se tiene al mercado de la Merced y a la Central de Abastos, a poca distancia.

DISPONIBILIDAD DE LA MANO DE OBRA

Existen ciertas categorías de personal en el negocio de los restaurantes: Gerente, cocineros, camareros, ayudantes de camareros, lavatrastes, anfitriones y cantineros para el bar.

Gerente, el gerente es el responsable de abrir y cerrar el restaurante, comprar las provisiones de alimentos y bebidas, llevar el inventario, manejar al personal, negociar con los proveedores, y otros deberes que se incluyen en la administración. Esta en las manos del gerente el establecer el tono para la producción y el servicio, esto se inicia al entrenar a su personal.

Como entrenador, un gerente debe saber todo lo relacionado con el negocio; un buen gerente será el que tiene cuando menos tres años de experiencia; en algunas ocasiones es mejor el contratar a un gerente de un medio restaurantero pequeño porque conocen como manejar un restaurante sin ser corporativo. Las cadenas de restaurantes compran en grandes cantidades de una central, lo que significa que un gerente de una cadena de restaurantes no tiene la experiencia de comprar lo necesario para el restaurante. Un gerente también tendrá que conocer todas las actividades de la operación diaria de un restaurante. Esto requiere habilidades de liderazgo y de supervisión al personal de cocina, el área de servicio, la entrada, el bar, el comedor, los baños, no sin mencionar el

tener la seguridad de que los clientes se sientan cómodos. El gerente tendrá que tener el poder de contratar y despedir al personal.

Los cocineros, se necesitarán dos cocineros de tiempo completo y uno de medio tiempo para manejar las cargas de trabajo. Se asignará a uno de los cocineros a las tardes y el otro a las noches.

El cocinero de medio tiempo ayudará en las horas pico, tanto como en los fines de semana, o durante los periodos más bajos de trabajo. Puede trabajar como un cocinero de línea, haciendo simples preparaciones.

Las escuelas de cocina generalmente proporcionan a la persona idónea para el restaurante de comida típica mexicana. Hay que revisar las referencias para saber si cuenta con experiencia en la preparación de comida típica mexicana. El cocinero deberá ser confiable, limpio y constante en su preparación de comida.

También se necesitarán un par de lavatrastes de medio tiempo, la mejor opción será contratar estudiantes de preparatoria como fuerza de trabajo.

Meseros, se iniciarán las actividades del restaurante con cuatro o cinco meseros para el área de comedor; deberán ser inteligentes, trabajadores y con presentación agradable. Para los periodos de comida que es cuando hay más trabajo se considerará a un ayudante de mesero.

Además de los meseros, se necesitarán dos anfitriones de medio tiempo. Ellos serán los responsables de acomodar a los clientes y actuar como cajeros.

En muchas ocasiones, los ayudantes de meseros (garroteros), se contratan y preparan para el puesto de meseros; son los responsables de limpiar y poner las mesas, llevar los vasos de agua cuando los clientes se sientan, rellenar los envases de sal y pimienta, llevar las salseras y cambiar las azucareras.

Cantineros, se necesitarán dos pero uno sólo va a necesitar ser de tiempo completo, el segundo puede ayudar atendiendo el bar en las horas pico.

REQUERIMIENTO DE MANO DE OBRA			
MANO DE OBRA INDIRECTA			
CANTIDAD	PUESTO	SITUACIÓN	SUELDO NOMINAL MENSUAL
1	GERENTE		5,500.00
1	SECRETARIA		2,500.00
2	CAJEROS	MEDIO TIEMPO	1,200.00
1	ENCARGADO DE TIENDA	MEDIO TIEMPO	2,200.00
1	CHOFER		2,200.00
2	AYUDANTES GENERALES		1,200.00
			14,800.00
MANO DE OBRA DIRECTA			
1	CHEF		4,500.00
2	COCINEROS		3,000.00
1	COCINERO	MEDIO TIEMPO	1,500.00
2	LAVASTRATES	MEDIO TIEMPO	1,200.00
4	MESEROS		1,200.00
1	AYUDANTE MESEROS		1,200.00
2	ANFITRIONES	MEDIO TIEMPO	1,200.00
1	CANTINERO		2,500.00
1	CANTINERO	MEDIO TIEMPO	1,200.00
			17,500.00

REMODELACIÓN DEL INMUEBLE

El local cuenta con 570 metros cuadrados, se pretende asignar el 45% de ese espacio al área de comedor, el 35% para producción y el 20% para el área de servicios al cliente, que incluye un bar.

ÁREA DE SERVICIO

El área de servicio al cliente es importante ya que es la primera impresión que el restaurante ofrece a los clientes, ésta área de servicio se conformará por: un área de espera para los clientes, el sitio de la caja registradora, baños para clientes, tienda y un bar.

El área de espera y el sitio para la caja se localizarán en la entrada del restaurante, el sitio de la caja registradora se ubicará de forma paralela a la pared, el área para anfitriones consistirá en un pequeño podium de madera con un libro en él, para anotar

los nombres de los clientes que están esperando, y el área de espera contará con asientos alineados a las paredes.

ÁREA DE COMEDOR

Se utilizarán veinte mesas de cuatro personas elaboradas en madera trabajada con un estilo típico mexicano, la mantelería se conseguirá en colores y motivos mexicanos, las sillas se utilizarán del mismo material de las mesas con adornos en bejuco.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Ésta deberá incluir espacio para la recepción, almacenaje, preparación de alimentos, cocinado, horneado, lavado de trastes, utensilios de producción, almacenaje de basura, servicios para los empleados y una pequeña área donde las labores de administración puedan realizarse. La recepción y almacenaje de comida requerirá cerca del 8% de su espacio total. Deberá existir una bodega, un congelador o cámara refrigeradora y el cuarto de los empleados. Este cuarto debe tener una mesa y algunas sillas, un clóset donde los empleados puedan colgar su ropa de calle cuando se pongan el uniforme y un baño, los servicios para los empleados no abarcarán más del 5% del espacio total.

La preparación de comida, cocinado y horneado forman parte del área de producción de alimentos; se utilizará un 12% del espacio para este fin, además de $\frac{1}{4}$ para la mesa de preparado y mesa de vapor, freidora, plancha, refrigeradores pequeños para ubicar abajo de las mesas de preparación con el fin de ahorrar espacio y un congelador para almacenar alimentos perecederos, surtidores de refrescos y leche, máquina de hielos, parrilla y ventiladores. Se acomodará el área de tal manera que todo este cercano al cocinero, también se diseñará de forma que dos o más cocineros puedan trabajar lado a lado para lograr un nivel de máxima producción, de forma paralela al Centro de preparación se pondrá la estufa, horno convencional y de microondas, del lado opuesto a esto se ubicará el Centro de bebidas, los surtidores para agua, refrescos y café, se utilizará el 4% del espacio total para el agua de lavado de trastes y el área de basura, el área de trastes estará en el área posterior de la cocina, esto en una esquina para que no estorbe a los cocineros y el personal de servicio, se pondrá el área de lavado de tal

manera que logre una producción en línea, dos lavabos profundos iniciarán el proceso, existirán rejillas para poner los trastes y que se sequen.

SISTEMAS DE CONTROL

1. Se deberá mantener una supervisión sobre las compras, su recibimiento, almacenamiento y preparación.
2. Es muy importante que el volumen de las ventas no sea bajo, cuando esto suceda, deben de hacerse los cambios necesarios, los cuales requieren un análisis minucioso de las circunstancias que provocan esta debilidad como:
 - a. Precios muy altos en comparación con los competidores.
 - b. Baja calidad en la comida. Algunas razones que lo provocan son:
 - ⇒ Compra de alimentos de baja calidad.
 - ⇒ Almacenamiento por mucho tiempo.
 - ⇒ Preparación anticipada de los alimentos y dejarlos a temperatura ambiente.
3. Servir siempre el mismo menú. Esto demuestra la falta de iniciativa e imaginación o bien indiferencia en la preparación del menú diario.
4. Falta de higiene. Ello es el resultado de la negligencia, falta de educación de los empleados y/o normas inadecuadas.
5. Servicio demorado. Debido a la falta de supervisión, pues no se cumple con los servicios como debe, equipo mal planeado en cocina y restaurante, malos entendidos entre cocina y restaurante, meseros que deben de hacer largos recorridos entre la cocina y el comedor.
6. Localización. Aunque en este caso, es favorable, se debe de cuidar el diseño del restaurante pues ello es una invitación a una buena alimentación y buen servicio.
7. Restaurante sin atractivo. Debido a la falta de adecuada decoración, falta de colores favorables, se debe de procurar una iluminación combinada que resalte los uniformes de los empleados, etc.
8. Se deben conocer las temperaturas adecuadas de cada una de las áreas para la conservación de los alimentos.

9. Los precios serán adecuados en función de compras bien hechas además de tomar en cuenta la demanda.
10. Se deberá tener una planeación del menú bien equilibrado y stand de compras.
11. Se estimará con suficiente anticipación el total de alimentos requeridos para realizar compras eficientes.
12. Preparación, sanidad y servicio deberán ser revisados constantemente.
13. Por lo menos una vez al mes se hará una inspección sorpresiva para corregir posibles deficiencias.
14. Se deberá cuidar el tiempo que transcurre desde que el cliente se sienta, hasta que se le sirve, de igual manera el tiempo entre cada plato.
15. Se revisará la apariencia del restaurante y empleados antes de abrir.
16. Los empleados deberán saber el precio de todas las entradas del menú, preparación, tiempo aproximado y requerido para preparar las ordenes, aconsejar sobre el tipo de orden hecho, tipo de licores aconsejables.
- 17 Se practicarán las relaciones humanas, saber dar ordenes y que éstas se cumplan inmediatamente.
18. Cortesía y amabilidad serán reglamento para servir a los clientes.

Organizar es una de las funciones de la administración, dentro de la cual se tendrá que escoger qué tareas deben realizarse, quien las debe de realizar, como deben de agruparse, quién se reporta a quién y dónde deben de tomarse las decisiones.

7. ESTUDIO FINANCIERO.

La información del estudio de mercado y aspectos técnicos sirve de base para la elaboración de los presupuestos de inversión, de costos y gastos, que serán presentados en forma ordenada y sistemática a través de cédulas e informes financieros proforma terminando en un conjunto de proyecciones financieras. A su vez el estudio financiero será la base para la evaluación del proyecto y para gestionar el financiamiento necesario su ejecución y puesta en marcha.

Es importante señalar que la integración de los aspectos financieros maneja elementos y conceptos de la contabilidad, pero no es propiamente hacer contabilidad, pues ésta se aplica sobre resultados por ejercicio y el estudio del proyecto se basa en proyecciones las cuales están sustentadas en supuestos económicos y financieros, sobre todo para empresas de nueva creación.

El estudio Financiero del Proyecto comúnmente contiene las inversiones, el Financiamiento, los presupuestos de operación y los Informes Financieros proforma. La formulación del proyecto termina con estos apartados y a su vez la evaluación se inicia con los mismos, por lo que representan un puente entre la formulación y la evaluación del proyecto.

Las inversiones en un proyecto son el capital; ya sea propio o de terceros, que se pone en juego con el objeto de operar una empresa. Se constituyen por la suma del valor de los bienes, servicios y efectivo existente y necesario para realizar las funciones de producción, distribución y venta de bienes y/o servicios. Por tanto el análisis y cálculo de las inversiones en los estudios de preinversión tienen una caracterización productiva y no especulativa, se invierte para formar o incrementar capital, comprando bienes para producir satisfactores.

Las inversiones se destinan en principio a empresas nuevas o a empresas en operación. En el primer caso lo que se genera es una empresa más y las inversiones son muy heterogéneas y amplias, en el segundo caso son más específicas.

Las inversiones en los proyectos deben ser clasificadas, en segundo término, de acuerdo a su relación con los flujos de efectivo, al grado de dependencia-independencia que exista entre ellas, teniéndose los siguientes tipos:

- 1) Inversiones complementarias.- Son las que se generan a partir de proyectos en operación (A) o inversiones ya realizadas, las cuales dan lugar a otras inversiones adicionales (B), existiendo una dependencia entre ambas en cuanto a sus flujos de efectivo y a sus operaciones de compra-venta, por ejemplo, la empresa A le compra un insumo o le vende un producto a la empresa B o viceversa y ambas pertenecen al mismo grupo de inversionistas. También puede presentarse una relación de

complemento entre A y A' donde la segunda afecta favorablemente los flujos de efectivo de la primera.

- 2) **Inversiones sustitutas.**- Son las que desplazan a inversiones realizadas con anterioridad, terminando por transformar a las primeras en una actividad o renglón diferente, A se convierte en B. Generalmente esta sustitución se da debido a que los flujos de B son más atractivos que los de A, por ejemplo, el capital del negocio de lotes de autos que se sustituye por la construcción de un edificio de departamentos.
- 3) **Inversiones mutuamente excluyentes.**- Se refieren a la presencia de alternativas para invertir cuando se dispone de un capital, generalmente para iniciar una empresa o sustituir equipos, en este caso una opción (A) descarta a la otra (B), por razones técnicas, financieras o sociales, no pueden realizarse las dos alternativas.
- 4) **Inversiones independientes.**- En este caso no existe ninguna relación de dependencia entre los flujos de efectivo de A y los de B, los resultados y operación de un proyecto no tienen relación con los del otro.

Finalmente, las inversiones para efectos del cálculo se clasifican desde el punto de vista económico en fijas, diferidas y capital de trabajo, las dos primeras se desembolsan en la etapa previa a la operación y la última cuando la empresa arranca.

Inversiones Fijas.- Son aquellas que tienden a permanecer inmovilizadas durante la operación de la empresa, son bienes tangibles que se adquieren generalmente al inicio del proyecto y por una vez, teniendo una vida de largo plazo, pudiendo ser realizables con cierta facilidad, aunque no son objeto de transacciones corrientes. Están sujetos a depreciación y obsolescencia, a excepción del terreno, de acuerdo a la ley del impuesto sobre la renta.

Inversiones Diferidas.- Conocidas también como activos intangibles, los gastos y cargos diferidos se denominan así porque su recuperación es en el largo plazo, difiriéndole año con año en los gastos de operación, en el caso de los proyectos de inversión la totalidad de dichas inversiones se efectúa en el período previo a la operación, estando sujetas a amortización por ley y no son realizables.

Capital de Trabajo.- Para los proyectos nuevos es el monto de dinero necesario para iniciar las labores de producción y venta de la empresa, hasta el momento en que ésta es

capaz de generar una cantidad de ingresos suficientes para cubrir el total de sus costos y gastos. El capital de trabajo sigue el ciclo de dinero-producto/servicio-dinero, por lo que es finalmente efectivo. Sin embargo, puede existir una parte que permanece inmovilizado como inventarios y cuentas por cobrar, aunque en general es de realización en el corto plazo.

El capital de trabajo para el proyecto se compone de efectivo, que sirve para cubrir costos y gastos, inventarios de materias primas, productos en proceso y productos terminados.

El cálculo de las inversiones es uno de los aspectos más importantes en la elaboración de los estudios de preinversión, además del mercado de consumo y abasto, las inversiones se ligan más directamente a los aspectos técnicos del proyecto, siendo su cálculo un factor determinante en el financiamiento y la rentabilidad.

Las Inversiones Fijas.- De preferencia el costo de cada uno de los bienes cotizados deben incluir el traslado a la empresa y de ser posible la instalación, de no ser así el flete, seguro e instalación pasarán a formar parte de los gastos diferidos. Los conceptos más comunes incluidos en las estimaciones son los siguientes:

- **Terreno.-** De acuerdo con la zona tipo de terreno se tendrá un costo por m² que multiplicado por la superficie dará el costo de inversión.
- **Maquinaria y Equipo Principal.-** Es el que interviene directamente en el proceso de producción, permitiendo ejecutar las etapas básicas de dicho proceso.
- **Equipo Auxiliar o Complementario.-** Es el que apoya en forma indirecta el proceso de producción, allegándole los servicios indispensables y facilitando las operaciones básicas. Generalmente se tienen generadores de vapor y energía eléctrica, sub-estaciones, transformadores, bombas diversas, compresores, colectores, tanques y depósitos, transportadores, extractores, etc.

- **Equipo de Transporte y Manejo de Carga.-** Este permite el manejo de la materia prima y producto terminado dentro de la empresa y para su distribución al mercado.
- **Equipo de Mantenimiento y Seguridad.-** El tipo de mantenimiento necesario puede demandar equipos eléctricos, mecánicos, sanitarios, de medición, de engrasado y lavado, herramientas, etc, indispensables para una acción oportuna, asimismo los bienes requeridos para la seguridad del trabajo y las instalaciones.
- **Mobiliario de oficina y equipo de comunicación.-** Comprende escritorios, mesas, registradoras, máquinas de escribir, computadoras e impresoras, libreros, archiveros, calculadoras, fax, etc.
- **Imprevistos.-** Dependiendo del grado de exactitud con el que se han estimado las inversiones, se fijará un porcentaje de imprevistos que debe cubrir contingencias e impresiones en los cálculos, el cual puede ir de un 3% a un 10% sobre las inversiones fijas. Este porcentaje no cubre alzas de precios, éstas deben preverse independientemente en relación al ritmo inflacionario y a la fecha probable de ejecución del proyecto, aclarándose los cambios en el presupuesto de inversiones de acuerdo con el transcurso del tiempo.

Las Inversiones Diferidas.- Para el proyecto éstas se concentran en su totalidad en la etapa preoperativa, los gastos a considerarse son los siguientes:

- **Constitución y Manifestación de la Empresa.-** Son los pagos por el registro del nombre, permisos ante el municipio o delegación, gastos notariales, manifestación ante Hacienda.

- **Capacitación de Personal.-** En la mayoría de los casos se erogan recursos para seleccionar y capacitar a los empleados y trabajadores antes de entrar en funciones, esto puede ser en el sitio de la empresa, o en centros de capacitación.

- **Puesta en Marcha.-** Son los gastos de mano de obra, materia prima, servicios y otros materiales para realizar pruebas de funcionamiento y ajustes pertinentes a la maquinaria y el equipo, a fin de eliminar irregularidades y deficiencias en la producción.

- **Promoción y Difusión.-** Para aquellos productos o servicios nuevos o que entren a un mercado nacional o externo muy competitivo es imprescindible contemplar antes de su lanzamiento gastos para una amplia difusión y publicidad a través de diversos medios, así como la promoción ante los demandantes potenciales. Esto es anuncios, spots, folletos, posters, muestras, exhibiciones, etc.

- **Intereses Durante la Ejecución del Proyecto.-** Cuando el financiamiento se comienza a ministrar desde la etapa preoperativa, se generan intereses que es necesario pagar, los cuales se acumulan hasta que se inicie la etapa preoperativa de la empresa, dichos intereses se cubren con inversiones diferidas, al menos que el proyecto pueda ir produciendo a la vez que se va ejecutando, situación que no es muy común.

- **Estudios y Planos.-** En un principio el costo del estudio de preinversión no debe incluirse como inversión, pues se ejecute o no el proyecto ya se habrá incurrido en dicho costo, la posibilidad de considerarlo como un gasto será más bien un aspecto contable operativo y/o de financiamiento si el proyecto se ejecuta. En lo que se refiere a los estudios topográficos, de suelo y agua, de prospección, de mecánica de suelos, así como los planos definitivos y las maquetas una vez comprobada la factibilidad del proyecto se incorporan a la inversión diferida.

SUPUESTOS QUE SE TOMARON EN CONSIDERACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DEL ESTUDIO FINANCIERO.

- La demanda se consideró con un incremento del 5.2% anual, según datos proporcionados por el INEGI, la cual indica que el crecimiento del sector servicios en el tercer trimestre de 1997 fué de 1.3% y al proyectarlo anual resultó el porcentaje de 5.2% el cual se incrementó en forma constante durante los 5 años del proyecto.
- En cuanto al incremento de los precios de venta y el incremento de los costos y gastos se realizó en forma proporcional, con el objetivo de mantener la misma relación en cuanto al costo y el precio. El incremento que se aplicó fue de un 20% anual tomando como referencia el Índice Nacional de Precios al Consumidor.
- Las proyecciones se efectuaron en el primer año en forma trimestral y las siguientes anualmente hasta 5 años.
- De acuerdos con los resultados obtenidos de encuestas aplicada a la competencia se determina que la mayoría aprovecha su capacidad instalada al 50% por lo que este mismo porcentaje se aplica a la capacidad instalada del proyecto que al ser un restaurante de 20 mesas de cuatro personas cada una, da un total de 80 cubiertos en desayuno, comida y cena, el mismo número se utilizó para la proyección de bebidas.

PRESUPUESTO DE INVERSIÓN

Para elaborar este presupuesto se tomaron en cuenta los siguientes aspectos.

a)INVERSIÓN FIJA

La integran inmuebles y los activos fijos tangibles de uso permanente y necesario dentro de los que destacan:

CONCEPTO	IMPORTE
1. Remodelación	\$ 61,318.00
2. Maquinaria y Equipo	433,119.00
3. Imprevistos	49,443.70
TOTAL:	\$ 543,880.70

1. Remodelación.

En cuanto a la remodelación y adaptación del local se cotizó un total de \$ 61,318.00, lo cual está integrado de la siguiente manera:

CONCEPTO	IMPORTE
a) Cocina	\$ 8,788.00
b) Sanitarios	5,545.00
c) Área comedor	35,075.00
d) Restaurante en general	11,910.00
1. Pintura	\$5,153.00
2. Luces	3,818.00
3. Limpieza	729.00
4. Apagadores	275.00
5. Espejos	1,106.00
6. Otros	<u>829.00</u>
TOTAL:	\$ 61,318.00

2. Maquinaria y Equipo.

Las características del costo de la maquinaria se desglosan como sigue:

MAQUINARIA Y EQUIPO

CONCEPTO	IMPORTE
MOBILIARIO Y EQUIPO RESTAURANTE	\$ 77,900.00
ACCESORIOS RESTAURANTE	42,232.00
MOBILIARIO Y EQUIPO BAR	8,800.00
ACCESORIOS BAR	4,515.00
MOBILIARIO Y EQUIPO TIENDA	3,900.00
EQUIPO DE COCINA	211,703.00
ACCESORIOS DE COCINA	6,969.00
MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA	6,600.00
EQUIPO DE CÓMPUTO	7,500.00
ACCESORIO EQUIPO CÓMPUTO	3,000.00
EQUIPO DE TRANSPORTE	60,000.00
TOTAL:	\$ 433,119.00

3. Imprevistos.

Dentro de los presupuestos, cotizaciones y premisas para determinar las inversiones fijas, se ha previsto un renglón para lo no incluido, para el incremento en precios y/o cambios de algunos equipos. Se estimó un 10% del costo total de la inversión fija, los que representa un total de \$ 49,443.70, lo que permite un margen razonable para la implementación del proyecto.

INVERSIÓN DIFERIDA

Es entendida como la inversión intangible necesaria para la implementación del proyecto. Para ella se ha previsto lo siguiente:

CONCEPTO	IMPORTE
1. Gastos Notariales	\$ 4,500.00
2. Promoción	5,000.00
3. Imprevistos	1,140.00
TOTAL:	\$ 10,640.00

2. Promoción.

El costo de este importante aspecto se estima en \$5,000.00, lo que incluye papelería, atención a clientes, inauguración, anuncio en la sección amarilla, etc.

3. Imprevistos.

Se consideró un 12% del total de la inversión diferida, dando un total de \$ 1,140.00, para cubrir variaciones no contempladas en costos.

c) CAPITAL DE TRABAJO

Son los recursos necesarios para la operación del restaurante de comida típica mexicana y son los siguientes: efectivo, se estima que el saldo mínimo para manejar adecuadamente el flujo en caja será de \$1,000.00. Inventarios, debido a las materias primas que se utilizarán en su mayoría son productos perecederos, se estima un

inventario para siete días por lo cual el inventario en el presente proyecto ascenderá a \$5,000.00 semanales.

PRESUPUESTO DE INVERSIÓN	
RESUMEN DE INVERSIONES	
Inversión fija	543,880.70
Inversión diferida	10,640.00
Capital de trabajo	6,000.00
Total	560,520.70
INVERSIÓN FIJA	543,880.70
1 Instalaciones	
A) Cocina	8,788.00
B) Sanitarios	5,545.00
C) Comedor	35,075.00
D) General	11,910.00
Subtotal	61,318.00
2 Maquinaria y equipo	
A) Mobiliario y Equipo Restaurante	77,900.00
B) Accesorios Restaurante	42,232.00
C) Mobiliario y Equipo de Bar	8,800.00
D) Accesorios de Bar	4,644.00
E) Mobiliario y Equipo de Tienda	3,900.00
F) Equipo de Cocina	208,875.00
G) Accesorios de Cocina	9,668.00
H) Mobiliario y Equipo de Oficina	6,600.00
I) Equipo de Cómputo	7,500.00
J) Accesorios Equipo de Cómputo	3,000.00
K) Equipo de Transporte	60,000.00
Subtotal	433,119.00
3 Imprevistos	49,443.70
Subtotal	49,443.70
INVERSIÓN DIFERIDA	10,640.00
A) Constitución	4,500.00
B) Promoción	5,000.00
C) Imprevistos	1,140.00
Total	10,640.00
CAPITAL DE TRABAJO	6,000.00
A) Efectivo	1,000.00
B) Inventarios	5,000.00
Total	6,000.00
INVERSIÓN TOTAL	560,520.70

d) PRESUPUESTO DE INGRESOS.

El presupuesto de ingresos del proyecto esta conformado por la venta del servicio. En la preparación del presupuesto que se detalla a continuación se han adoptado los precios actuales, se consideraron los mismos porcentajes de incremento en los costos, gastos e ingresos para guardar la relación precio-costo.

El porcentaje de inflación de acuerdo a INPC se estimó del 20% anual promedio y el incremento de la demanda de un 5.2% anual.

e) DETERMINACIÓN DEL COSTO DE VENTA

Para la determinación del costo de venta, se consideraron los siguientes platillos de la carta, para ejemplificar la forma de calcular el costo de los mismos, pero se sigue la misma mecánica para alimentos similares, de forma que el costo no tenga variaciones significativas en cuanto a importes y no existan problemas para el establecimiento de un precio de venta.

DESAYUNO	COMIDA	CENA	BEBIDA
Chocolate	Sopa de elote	Café de la olla	Coctel mexicano
Chilaquiles con pollo	Arroz blanco	Pozole rojo	
Frijoles refritos	Cochinita pibil	Frijoles guisados	
Fruta de temporada	Frijoles guisados	Pan Blanco	
Salsa roja	Agua fresca	Pan de Dulce	
Pan Blanco	Tortillas	Agua fresca	
Pan de Dulce			

**DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION
DESAYUNO***

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO PARCIAL
CHOCOLATE				
Leche	10	Lt	5.00	50.00
Chocolate	10	Tabletas	1.50	15.00
CHILAQUILES CON POLLO				
Tortillas	3	Kg	4.50	13.50
Aceite	1	Lt	9.00	9.00
Chile guajillo	1.5	Kg	78.00	117.00
Jitomate	4	Kg	5.00	20.00
Cebolla	2	Kg	16.80	33.60
Epazote	2	Kg	1.50	2.25
Sal	0.5	Kg	2.50	1.25
Ajo	1	Kg	20.00	20.00
Crema	2	Kg	20.00	40.00
Queso blanco	2	Kg	36.00	72.00
Pechuga de pollo	5	Kg	30.00	150.00
FRIJOLES REFRITOS				
Frijol	4	Kg	11.00	44.00
Aceite	2	Lt	9.00	18.00
Sal	0.50	Kg	2.50	1.25
Cebolla	1	Kg	16.80	16.80
FRUTA TEMPORADA				
	1	Kg	8.00	8.00
SALSA ROJA				
Chile de árbol	1	Kg	80.00	80.00
Jitomate	1	Kg	5.00	5.00
Sal	0.50	Kg	2.50	1.25
Cebolla	0.50	Kg	16.80	8.40
AGUA FRESCA				
Agua	10	Lt	0.47	4.74
Azúcar	3	Kg	5.00	15.00
Fruta	5	Kg	8.00	40.00
PAN BLANCO	40	Pza	1.00	40.00
PAN DULCE	40	Pza	2.00	80.00
TOTAL				906.04

* Se consideran 40 UDS

Costo unitario

906 04/40 UDS = \$22.55

**DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION
COMIDA***

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO PARCIAL
SOPA DE ELOTE				
Elote	6	Kg	4.00	24.00
Jitomate	3	Kg	5.00	15.00
Cebolla	2	Kg	16.80	33.60
Perejil	1	Kg	1.80	1.80
Aceite	2	Lt	9.00	18.00
Queso	4	Kg	36.00	144.00
ARROZ BLANCO				
Arroz	3	Kg	8.70	26.10
Aceite	1	Lt	9.00	9.00
Cebolla	1	Kg	16.80	16.80
Ajo	1.5	Kg	20.00	30.00
Sal	0.5	Kg	2.50	1.25
Consomé	1	Kg	30.00	30.00
Perejil	1	Kg	1.80	1.80
COCHINITA PIBIL				
Falda de cerdo	5	Kg	80.00	400.00
Axiote	3	Kg	20.00	60.00
Cebolla	2	Kg	16.80	33.60
Ajo	1	Kg	20.00	20.00
Vinagre	1	Lt	12.00	12.00
Naranja	2	Kg	2.50	5.00
Chile habanero	1	Kg	80.00	80.00
Cebolla morada	5	Kg	35.00	175.00
Limón	5	Kg	5.00	25.00
Sal	1	Kg	2.50	2.50
Chile guajillo	1	Kg	80.00	80.00
Hierba santa	1	Kg	5.00	5.00
FRIJOLES GUIADOS				
Frijol	4	Kg	11.00	44.00
Aceite	3	Lt	9.00	27.00
Cebolla	1	Kg	16.80	16.80
Sal	1	Kg	2.50	2.50
AGUA FRESCA				
Agua	10	Lt	0.47	4.74
Azúcar	3	Kg	5.00	15.00
Fruta	5	Kg	8.00	40.00
FRUTA TEMPORADA	1	Kg	8.00	8.00
TORTILLAS	4	Kg	2.50	10.00
TOTAL				1,417.49

* Se consideren 40 UDS

Costo unitario 1,417.49/40= \$35.44

**DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION
CENA***

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO PARCIAL
CAFE DE LA OLLA				
Agua	10	Lts	0.47	4.70
Café	5	Kg	110.00	550.00
Canela	1	Kg	80.00	80.00
Piloncillo	3	Kg	7.00	21.00
POZOLE ROJO				
Falda de cerdo	6	Kg	80.00	480.00
Cabeza de cerdo	5	Kg	30.00	150.00
Maiz cacahuazintle	10	Kg	9.00	90.00
Chile guajillo	3	Li	80.00	240.00
Jitomate	3	Kg	5.00	15.00
Cebolla	5	Kg	16.80	84.00
Ajo	1	Kg	20.00	20.00
Sal	1	Kg	2.50	2.50
Limón	10	Kg	5.00	50.00
Lechuga	4	Kg	35.00	140.00
Orégano	1	Kg	25.00	25.00
Rábano	6	Kg	25.00	150.00
Tostada	300	Pzas.	0.70	210.00
FRIJOLES GUISADOS				
Frijol	4	Kg	11.00	44.00
Cebolla	3	Kg	16.80	50.40
Aceite	1	Kg	9.00	9.00
Sal	1	Kg	2.50	2.50
PAN BLANCO	40	Pza	1.00	40.00
PAN DE DULCE	40	Pza	2.00	80.00
AGUA FRESCA				
Agua	10	Li	0.47	4.70
Azúcar	3	Kg	16.80	50.40
Fruta	5	Kg	2.50	12.50
TOTAL				2,605.70

* Se consideran 40 UDS

Costo unitario 2,605.70/40 UDS= \$ 65.12

**DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION
BEBIDA***

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO PARCIAL
COCTEL MEXICANO				
Tequila	2	Botella	95.00	190.00
Limón	1	kg	5.00	5.00
Azúcar	1	kg	5.00	5.00
Hielos	2	Bolsa	7.00	14.00
TOTAL				\$ 214.00

* Se consideran 40 UDS

Costo unitario 214.00/40 UDS= 5.35

DETERMINACION PRECIO DE VENTA

PRECIO DE VENTA=

COSTO DE PRODUCCIÓN

1-% MARGEN DE UTILIDAD

DESAYUNO

Mat. Prima \$ 906.04

Mano de Obra 17.08

Gtos. Ind. Fijos 6.05

Gtos. Ind. Variables 0.97

PRECIO UNITARIO \$ 930.14

$$PV = \frac{930.14}{1-30} = \$ 33.22$$

COMIDA

Mat. Prima \$ 1,417.49

Mano de Obra 17.08

Gtos. Ind. Fijos 6.05

Gtos. Ind. Variables 0.97

PRECIO UNITARIO \$ 1,441.59

$$PV = \frac{1,441.59}{1-30} = \$ 51.48$$

CENA

Mat. Prima \$ 2,605.70

Mano de Obra 17.08

Gtos. Ind. Fijos 6.05

Gtos. Ind. Variables 0.97

PRECIO UNITARIO \$ 2,629.80

$$PV = \frac{2,629.80}{1-30} = \$ 93.92$$

BEBIDA

Mat. Prima \$ 214.00

Mano de Obra 17.08

Gtos. Ind. Fijos 6.05

Gtos. Ind. Variables 0.97

PRECIO UNITARIO \$ 238.10

$$PV = \frac{238.10}{1-30} = \$ 34.00$$

DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCION

(\$)

	COSTO POR CUBIERTO	NÚMERO DE CUBIERTOS	COSTO DIARIO	COSTO MENSUAL
MATERIA PRIMA				
DESAYUNO	22.65	40	906.04	27,181.08
COMIDA	35.44	40	1,417.49	42,524.58
CENA	65.14	40	2,605.70	78,171.00
BEBIDA	5.35	40	214.00	6,420.00
SUMA	128.58	40	5,143.22	154,296.66
MANO DE OBRA				
DESAYUNO	17.08	40	683.20	20,496.00
COMIDA	17.08	40	683.20	20,496.00
CENA	17.08	40	683.20	20,496.00
BEBIDA	17.08	40	683.20	20,496.00
SUMA	68.32	40	2,732.80	81,984.00
GASTOS INDIRECTOS				
DESAYUNO	6.05	40	242.00	7,260.00
COMIDA	6.05	40	242.00	7,260.00
CENA	6.05	40	242.00	7,260.00
BEBIDA	6.05	40	242.00	7,260.00
SUMA	24.20	40	968.00	29,040.00
VARIABLES				
DESAYUNO	0.97	40	38.80	1,164.00
COMIDA	0.97	40	38.80	1,164.00
CENA	0.97	40	38.80	1,164.00
BEBIDA	0.97	40	38.80	1,164.00
SUMA	3.88	40	155.20	4,656.00
TOTAL	224.98	40	8,999.22	269,976.66

PRESUPUESTO DE INGRESOS ANUAL

PERIODO	DESAYUNO			COMIDA			CENA			BEBIDA			
	TOTAL INGRESOS	PRECIO DE VENTA INC. 35%	DEMANDA INC. 5.3%	IMPORTE	PRECIO DE VENTA INC. 35%	DEMANDA INC. 5.3%	IMPORTE	PRECIO DE VENTA INC. 35%	DEMANDA INC. 5.3%	IMPORTE	PRECIO DE VENTA INC. 35%	DEMANDA INC. 5.3%	IMPORTE
AÑO 1	3,061,728.00	33.22	14,400	478,368.00	51.48	14,400	741,312.00	93.92	14,400	1,352,448.00	34.00	14,400	389,640.00
AÑO 2	4,348,323.51	44.85	15,149	679,387.20	69.50	15,149	1,052,825.20	126.79	15,149	1,920,772.01	45.90	15,149	695,339.10
AÑO 3	6,115,199.20	60.54	15,936	964,820.42	93.82	15,936	1,495,132.17	171.17	15,936	2,721,732.37	61.97	15,936	987,474.24
AÑO 4	8,770,189.49	81.73	16,765	1,370,264.77	126.66	16,765	2,123,466.66	233.08	16,765	3,874,029.71	83.65	16,765	1,402,438.35
AÑO 5	12,455,578.49	110.34	17,637	1,946,074.30	170.99	17,637	3,015,770.77	311.96	17,637	5,301,965.63	112.93	17,637	1,591,767.79

f) PRESUPUESTO DE EGRESOS

La presupuestación de los egresos del proyecto parte de los precios actuales. Se considera un incremento en costos y gastos que corresponde al 20% anual de acuerdo con la inflación que se estima.

En el presupuesto de egresos se consideran: costos de producción, gastos de administración y venta. Ya que son los costos y gastos en los que se incurre para el funcionamiento del proyecto.

g) COSTOS DE PRODUCCIÓN

Se integra con la mano de obra directa, gastos indirectos o de fabricación fijos y variables, y materia primas e insumos, mismos que a continuación se detalla.

COSTO DE PRODUCCIÓN

RESUMEN DE COSTO DE PRODUCCIÓN ANUAL

(\$)

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MANO DE OBRA	748,436.69	892,630.92	1,065,467.80	1,272,675.89	1,521,129.40
MATERIA PRIMA	1,851,559.92	2,221,871.90	2,666,246.28	3,199,495.54	3,839,394.65
GASTOS INDIRECTOS	420,584.68	502,539.56	600,808.20	718,653.35	859,990.32
TOTAL	3,020,581.29	3,617,042.38	4,332,522.28	5,190,824.78	6,220,514.37

DETERMINACIÓN DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

PUESTO	PERSONAL	SUELDO DIARIO	SUELDO DIARIO TOTAL	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	REPERCUSIONES	PRESTACIONES
Chef	1	\$ 150.00	\$ 150.00	\$ 4,500.00	\$ 54,000.00	\$ 20,652.06	\$ 2,443.80
Cocineros tiempo completo	2	100.00	200.00	6,000.00	72,000.00	27,941.03	3,306.31
Cocinero medio tiempo	1	50.00	50.00	1,500.00	18,000.00	7,288.96	862.52
Lavavajillas medio tiempo	2	40.00	80.00	2,400.00	28,800.00	10,933.45	1,293.78
Meseros	4	40.00	160.00	4,800.00	57,600.00	21,866.89	2,587.55
Ayudante de meseros	1	40.00	40.00	1,200.00	14,400.00	6,074.14	718.76
Anfitriones medio tiempo	2	40.00	80.00	2,400.00	28,800.00	10,933.45	1,293.78
Cantinero tiempo completo	1	83.33	83.33	2,499.90	29,998.80	10,933.45	1,293.78
Cantinero medio tiempo	1	40.00	40.00	1,200.00	14,400.00	4,859.31	575.01
SUMA.	15	\$ 583.33	\$ 883.33	\$ 26,499.90	\$ 317,998.80	\$ 121,482.73	\$ 14,375.28

MANO DE OBRA DIRECTA (PRESTACIONES)

PRESTACIONES	AÑO	FACTOR	INTEGRACIÓN	PORCENTAJE	SUELDO	IMPORTE (S)
AGUINALDO		15/365	0.0411	4.1096	317,998.80	13,068.44
VAC. Y PRIMA. VAC.	1	(0.25*6)/365	0.0041	0.4110	317,998.80	1,306.84
VAC. Y PRIMA. VAC.	2	(0.25*8)/365	0.0055	0.5479	317,998.80	1,742.46
VAC. Y PRIMA. VAC.	3	(0.25*10)/365	0.0068	0.6849	317,998.80	2,178.07
VAC. Y PRIMA. VAC.	4	(0.25*12)/365	0.0082	0.8219	317,998.80	2,613.69
VAC. Y PRIMA. VAC.	5	(0.25*14)/365	0.0096	0.9589	317,998.80	3,049.30

MANO DE OBRA DIRECTA (IMPUESTOS)

PORCENTAJE

IMSS	27.55%
INFONAVIT	5%
SAR	2%
NÓMINAS	2%
SUMA:	36.55%

MANO DE OBRA DIRECTA

(\$)

AÑO	MANO DE OBRA	PRESTACIONES	SUMA	IMPUESTOS
1	206,400.00	9,330.41	215,730.41	78,849.47
2	247,680.00	9,613.15	257,293.15	94,040.65
3	297,216.00	9,895.89	307,111.89	112,249.40
4	356,659.20	10,178.63	366,837.83	134,079.23
5	427,991.04	10,461.37	438,452.41	160,254.36

MANO DE OBRA INDIRECTA (PRESTACIONES)
(\$)

PRESTACIONES	AÑO	FACTOR	PORCENTAJE	SUELDO	IMPORTE
AGUINALDO		0.0411	4.1096	206.400.00	8.482.19
VAC. Y PRIMA. VAC.	1	0.0041	0.4110	206.400.00	848.22
VAC. Y PRIMA. VAC.	2	0.0055	0.5479	206.400.00	1.130.96
VAC. Y PRIMA. VAC.	3	0.0068	0.6849	206.400.00	1.413.70
VAC. Y PRIMA. VAC.	4	0.0082	0.8219	206.400.00	1.696.44
VAC. Y PRIMA. VAC.	5	0.0096	0.9589	206.400.00	1.979.18

MANO DE OBRA INDIRECTA
(IMPUESTOS)

PORCENTAJE

IMSS	27.55%
INFONAVIT	5%
SAR	2%
NÓMINAS	2%
SUMA:	<u>36.55%</u>

MANO DE OBRA INDIRECTA ANUAL
(\$)

PERIODO	MANO DE OBRA	PRESTACIONES	IMPUESTOS	TOTAL
AÑO 1	206.400.00	9,330.41	78.849.47	294,579.88
AÑO 2	247,680.00	9,613.15	94,040.65	351,333.80
AÑO 3	297,216.00	9,895.89	112,249.40	419,361.29
AÑO 4	356,659.20	10,178.63	134,079.23	500,917.06
AÑO 5	427,991.04	10,461.37	160,254.36	598,706.77

PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA

(\$)

CONCEPTO	C.U.	COSTO DIARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Desayuno	22.65	906.04	27,181.08	326,172.96
Comida	35.44	1,417.49	42,524.58	510,294.96
Cena	65.14	2,605.70	78,171.00	938,052.00
Bebida	5.35	214.00	6,420.00	77,040.00
SUMA:	128.58	5,143.22	154,296.66	1,851,559.92

PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA ANUAL

(\$)

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Desayuno	326,172.96	391,407.55	469,689.06	563,626.87	676,352.25
Comida	510,294.96	612,353.95	734,824.74	881,789.69	1,058,147.63
Cena	938,052.00	1,125,662.40	1,350,794.88	1,620,953.86	1,945,144.63
Bebida	77,040.00	92,448.00	110,937.60	133,125.12	159,750.14
SUMA:	1,851,559.92	2,221,871.90	2,666,246.28	3,199,495.54	3,839,394.65

PRESUPUESTO DE GASTOS INDIRECTOS

(\$)

CONCEPTO	COSTO DIARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
FIJOS			
Sueldos	573.33	17,200.00	294,579.88
Renta	233.33	7,000.00	84,000.00
Subtotal:	806.66	24,200.00	378,579.88
VARIABLES			
Gas	66.67	2,000.10	24,001.20
Luz	33.34	1,000.20	12,002.40
Agua	16.67	500.10	6,001.20
Subtotal:	116.68	3,500.40	42,004.80
TOTAL:	923.34	27,700.40	420,584.68

**PRESUPUESTO DE GASTOS INDIRECTOS
ANUAL
(\$)**

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
FIJOS						
Sueldos	294,579.88	351,333.80	419,361.29	500,917.06	598,706.77	2,164,898.79
Renta	84,000.00	100,800.00	120,960.00	145,152.00	174,182.40	625,094.40
Subtotal:	378,579.88	452,133.80	540,321.29	646,069.06	772,889.17	2,789,993.19
VARIABLES						
Gas	24,001.20	28,801.44	34,561.73	41,474.07	49,768.89	178,607.33
Luz	12,002.40	14,402.88	17,283.46	20,740.15	24,888.18	89,317.06
Agua	6,001.20	7,201.44	8,641.73	10,370.07	12,444.09	44,658.53
Subtotal:	42,004.80	50,405.76	60,486.91	72,584.29	87,101.15	312,582.92
TOTAL:	420,584.68	502,539.56	600,808.20	718,653.35	859,990.32	3,102,576.11

h) GASTOS DE VENTA Y ADMINISTRACIÓN.

En este rubro se enlistan todas aquellas erogaciones para que la parte administrativa y de ventas funcione.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTA Y ADMINISTRACIÓN ANUAL (\$)

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
GASTOS DE VENTAS					
SUELDOS	317,998.80	381,598.56	457,918.27	549,501.93	659,402.31
PRESTACIONES	14,375.28	14,810.90	15,246.51	15,682.13	16,117.74
REPERCUSIONES	121,482.73	144,887.66	172,941.73	206,574.77	246,902.58
RENTA LOCAL	84,000.00	100,800.00	120,960.00	145,152.00	174,182.40
GASOLINA	1,600.00	1,920.00	2,304.00	2,764.80	3,317.76
PAPELERÍA	3,000.00	3,600.00	4,320.00	5,184.00	6,220.80
GAS	24,001.20	28,801.44	34,561.73	41,474.07	49,768.89
LUZ	12,002.40	14,402.88	17,283.46	20,740.15	24,888.18
AGUA	6,001.20	7,201.44	8,641.73	10,370.07	12,444.09
SUBTOTAL:	584,461.61	698,022.88	834,177.42	997,443.92	1,193,244.74
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
SUELDOS	206,400.00	247,680.00	297,216.00	356,659.20	427,991.04
PRESTACIONES	9,330.41	9,613.15	9,895.89	10,178.63	10,461.37
REPERCUSIONES	78,849.47	94,040.65	112,249.40	134,079.23	160,254.36
GASOLINA	1,600.00	1,920.00	2,304.00	2,764.80	3,317.76
PAPELERÍA	2,500.00	3,000.00	3,600.00	4,320.00	5,184.00
SUBTOTAL:	298,679.88	356,253.80	425,265.29	508,001.86	607,208.53
SUMAN GTOS. DE ADMÓN. Y VTA.:	883,141.49	1,054,276.68	1,259,442.71	1,505,445.78	1,800,453.27
DEPRECIACIÓN	89,623.80	89,623.80	89,623.80	87,523.80	71,473.80
AMORTIZACIÓN	5,845.09	5,845.09	5,845.09	5,845.09	5,845.09
SUBTOTAL:	95,468.89	95,468.89	95,468.89	93,368.89	77,318.89
TOTAL:	978,610.38	1,149,745.57	1,354,911.60	1,598,814.67	1,877,772.16

PROYECCIÓN DE DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES ANUALES

(\$)

CONCEPTO	COSTO DE ADQUISICION	PORCENTAJE DEPRECIACION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL DEPRECIACION ACUMULADA	SALDO POR DEPRECIAR
DEPRECIACION									
MOBILIARIO Y EQUIPO DE RESTAURANTE	77,900.00	20%	15,580.00	15,580.00	15,580.00	15,580.00	15,580.00	77,900.00	0.00
ACCESORIOS RESTAURANTE	42,232.00	20%	8,446.40	8,446.40	8,446.40	8,446.40	8,446.40	42,232.00	0.00
MOBILIARIO Y EQUIPO BAR	8,800.00	20%	1,760.00	1,760.00	1,760.00	1,760.00	1,760.00	8,800.00	0.00
ACCESORIOS BAR	4,644.00	20%	928.80	928.80	928.80	928.80	928.80	4,644.00	0.00
MOBILIARIO Y EQUIPO TIENDA	3,900.00	10%	390.00	390.00	390.00	390.00	390.00	1,950.00	1,950.00
EQUIPO DE COCINA	208,875.00	20%	41,775.00	41,775.00	41,775.00	41,775.00	41,775.00	208,875.00	0.00
ACCESORIOS COCINA	9,668.00	20%	1,933.60	1,933.60	1,933.60	1,933.60	1,933.60	9,668.00	0.00
MOBILIARIO Y EQUIPO OFICINA	6,600.00	10%	660.00	660.00	660.00	660.00	660.00	3,300.00	3,300.00
EQUIPO DE COMPUTO	7,500.00	30%	2,250.00	2,250.00	2,250.00	750.00	0.00	7,500.00	0.00
ACCESORIOS EQUIPO DE COMPUTO	3,000.00	30%	900.00	900.00	900.00	300.00	0.00	3,000.00	0.00
EQUIPO DE TRANSPORTE	60,000.00	25%	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	0.00	60,000.00	0.00
SUBTOTAL:	433,119.00		89,623.80	89,623.80	89,623.80	87,323.80	71,473.80	427,869.00	3,250.00
AMORTIZACION									
GASTOS DE INSTALACION	61,318.00	5%	3,065.90	3,065.90	3,065.90	3,065.90	3,065.90	15,329.50	45,988.50
IMPREVISTOS	50,583.70	5%	2,529.19	2,529.19	2,529.19	2,529.19	2,529.19	12,645.93	37,937.78
PROMOCION	5,000.00	5%	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	1,250.00	3,750.00
SUBTOTAL:	116,901.70		5,845.09	5,845.09	5,845.09	5,845.09	5,845.09	29,225.43	87,676.28
TOTAL DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES:	550,020.70		95,468.89	95,468.89	95,468.89	93,368.89	77,318.89	457,094.43	92,926.28

FALTA PAGINA

No. 178

INFORME DE RESULTADOS ANUAL
(S)

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS POR VENTAS	3,061,728.00	4,348,323.51	6,175,199.20	8,770,189.49	12,455,578.49
GASTOS DE PRODUCCIÓN	3,020,581.29	3,617,042.38	4,332,522.28	5,190,824.78	6,220,514.37
UTILIDAD BRUTA	41,146.71	731,281.13	1,842,676.92	3,579,364.71	6,235,064.12
GASTOS DE ADMÓN Y VENTA	883,141.49	1,054,276.68	1,259,442.71	1,505,445.78	1,800,453.27
DEPRECIACIÓN	89,623.80	89,623.80	89,623.80	87,523.80	71,473.80
AMORTIZACIÓN	5,845.09	5,845.09	5,845.09	5,845.09	5,845.09
UTILIDAD DE OPERACIÓN	-937,463.67	-418,464.44	487,765.32	1,980,550.04	4,357,291.96
GASTOS FINANCIEROS	9,374.64	4,184.64	4,877.65	19,805.50	43,572.92
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	-928,089.03	-414,279.79	482,887.66	1,960,744.54	4,313,719.04
ISR	0.00	0.00	164,181.81	666,653.14	1,466,664.47
PTU	0.00	0.00	48,288.77	196,074.45	431,371.90
UTILIDAD NETA	-928,089.03	-414,279.79	270,417.09	1,098,016.94	2,415,682.66

i) RAZONES FINANCIERAS

FÓRMULA	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
ACTIVO CIRCULANTE	\$ 249,750.00	\$ 546,952.50	\$ 1,197,825.98	\$ 2,623,238.89	\$ 5,774,893.16
PASIVO A CORTO PLAZO	0.00	0.00	\$ 212,470.58	\$ 862,727.59	\$ 1,898,036.37
RESULTADO:	0.00	0.00	5.64	3.04	3.04
ACTIVO DISPONIBLE	\$ 269,750.00	\$ 546,952.50	\$ 1,223,825.98	\$ 2,653,238.89	\$ 5,774,893.16
PASIVO A CORTO PLAZO	0.00	0.00	\$ 212,470.58	\$ 862,727.59	\$ 1,898,036.37
RESULTADO:	0.00	0.00	5.76	3.08	3.04
CAPITAL CONTABLE	\$ 724,301.81	\$ 929,035.42	\$ 1,274,969.42	\$ 1,976,806.44	\$ 3,969,783.04
PASIVO TOTAL	0.00	0.00	\$ 212,470.58	\$ 862,727.59	\$ 1,898,036.37
RESULTADO:	0.00	0.00	6.00	2.29	2.09
CAPITAL CONTABLE	\$ 724,301.81	\$ 929,035.42	\$ 1,274,969.42	\$ 1,976,806.44	\$ 3,969,783.04
ACTIVO TOTAL	\$ 724,301.81	\$ 929,035.42	\$ 1,487,440.00	\$ 2,839,534.03	\$ 5,867,819.41
RESULTADO:	1.00	1.00	0.86	0.70	0.68
VENTAS NETAS	\$ 3,061,728.00	\$ 4,348,323.51	\$ 6,175,199.20	\$ 8,770,189.49	\$ 12,455,578.49
CAPITAL CONTABLE	\$ 724,301.81	\$ 929,035.42	\$ 1,274,969.42	\$ 1,976,806.44	\$ 3,969,783.04
RESULTADO	4.23	4.68	4.84	4.44	3.14
VENTAS NETAS	\$ 3,061,728.00	\$ 4,348,323.51	\$ 6,175,199.20	\$ 8,770,189.49	\$ 12,455,578.49
ACTIVO FIJO	\$ 343,495.20	\$ 253,871.40	\$ 164,247.60	\$ 92,773.80	\$ 5,250.00
RESULTADO:	8.91	17.13	37.60	94.53	2372.49
UTILIDAD BRUTA	\$ 41,145.71	\$ 731,281.13	\$ 1,842,676.92	\$ 3,579,364.71	\$ 6,235,064.12
VENTAS NETAS	\$ 3,061,728.00	\$ 4,348,323.51	\$ 6,175,199.20	\$ 8,770,189.49	\$ 12,455,578.49
RESULTADO:	0.01	0.17	0.30	0.41	0.50
UTILIDAD NETA	\$ (928,089.03)	\$ (414,279.79)	\$ 270,417.09	\$ 1,098,016.94	\$ 2,415,682.66
VENTAS NETAS	\$ 3,061,728.00	\$ 4,348,323.51	\$ 6,175,199.20	\$ 8,770,189.49	\$ 12,455,578.49
RESULTADO:	-0.30	-0.10	0.04	0.13	0.19

INTERPRETACION DE LAS RAZONES FINANCIERAS

Haciendo un análisis de las razones financieras anteriores podemos observar que, los resultados arrojados son favorables para la puesta en marcha de la propuesta, ya que reflejan: en primer lugar con respecto a la liquidez de la empresa que en los dos primeros años es insuficiente para hacer frente a sus acreedores, sin embargo al tercer ejercicio presenta liquidez inmediata ya que cuenta con 5 pesos en activos de fácil realización por cada compromiso en el corto plazo. De igual forma la solvencia de la empresa se hace efectiva al tercer ejercicio en donde se garantiza cada peso de deuda adquirido

También observamos que los socios aseguran el control sobre la empresa y su participación es mayoritaria ya que durante los dos primeros ejercicios cada peso de la totalidad de los recursos pertenecen a los dueños, disminuyendo dicha participación en los años siguientes pero sin llegar a perder el control de la misma.

Asimismo, tenemos que se obtienen resultados favorables en cuanto los índices de utilidad proyectados, ya que al quinto año contamos con 50 centavos para poder hacer frente a los gastos de operación, financieros y de otra índole, por cada peso de venta; lo cual se considera bueno.

Así también por lo que respecta al margen de utilidad neta tenemos que éste va en aumento hasta llegar al 19% al quinto año lo cual es un buen indicio de su rentabilidad para ejercicios futuros.

Lo anterior lo confirmamos cuando analizamos los resultados del índice de rotación de los activos fijos los cuales se justifican estos resultados mostrando la eficiencia en su utilización, lo cual repercute en los resultados de operación financiera.

Por todo lo anterior y conforme a las investigaciones realizadas podemos concluir que el proyecto de la revitalización del Portal de Mercaderes en el Zócalo del Centro Histórico de la Ciudad de México del es viable y rentable a partir del tercer año ya que en ese año es cuando se recupera su inversión, como se muestra a continuación.

INFORME DE RESULTADOS ANUAL

(\$)

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS POR VENTAS	3.061.728.00	4.348.323.51	6.175.199.20	8.770.189.49	12.455.578.49
GASTOS DE PRODUCCIÓN	3.020.581.29	3.617.042.38	4.332.522.28	5.190.824.78	6.220.514.37
UTILIDAD BRUTA	41.146.71	731.281.13	1.842.676.92	3.579.364.71	6.235.064.12
GASTOS DE ADMÓN Y VENTA	883.141.49	1.054.276.68	1.259.442.71	1.505.445.78	1.800.453.27
DEPRECIACIÓN	89.623.80	89.623.80	89.623.80	87.523.80	71.473.80
AMORTIZACIÓN	5.845.09	5.845.09	5.845.09	5.845.09	5.845.09
UTILIDAD DE OPERACIÓN	-937.463.67	-418.464.44	487.765.32	1.980.550.04	4.357.291.96
GASTOS FINANCIEROS	9.374.64	4.184.64	4.877.65	19.805.50	43.572.92
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	-928.089.03	-414.279.79	482.887.66	1.960.744.54	4.313.719.04
ISR	0.00	0.00	164.181.81	666.653.14	1.466.664.47
PTU	0.00	0.00	48.288.77	196.074.45	431.371.90
UTILIDAD NETA	-928.089.03	-414.279.79	270.417.09	1.098.016.94	2.415.682.66

CONCEPTO	AÑO 1
INVERSIONES FIJAS	\$ 543,880.70
REMODELACIÓN	
MAQUINARIA Y EQUIPO	
IMPREVISTOS	
INVERSIÓN DIFERIDA	\$ 10,640.00
GASTOS NOTARIALES	
PROMOCIÓN	
IMPREVISTOS	
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 6,000.00
FLUJO DE INVERSIONES	\$ (560,520.70)

FLUJO NETO DE EFECTIVO

(\$)

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJO NETO DE INVERSIÓN	(560,520.70)				
FLUJO NETO DE PRODUCCIÓN	(928,089.03)	(414,279.79)	270,417.09	1,098,016.94	2,415,682.66
FLUJO NETO DE EFECTIVO	(1,488,609.73)	(414,279.79)	270,417.09	1,098,016.94	2,415,682.66

VALOR PRESENTE DEL FLUJO DE EFECTIVO

AÑO	FLUJO NETO (\$)	CALCULO DEL FACTOR	FACTOR 20%	ACTUALIZADO (\$)	CALCULO DEL FACTOR	FACTOR 25%	ACTUALIZADO (\$)
1	-1,488,609.73	1/1.20	0.833	-1,240,508.11	1/1.25	0.800	-1,190,887.78
2	-414,279.79	0.833/1.2	0.694	-287,694.30	0.800/1.25	0.640	-265,139.07
3	270,417.09	0.694/1.2	0.579	156,491.37	0.640/1.25	0.512	138,453.55
4	1,098,016.94	0.579/1.2	0.482	529,522.06	0.512/1.25	0.410	449,747.74
5	2,415,682.66	0.482/1.2	0.402	970,808.68	0.410/1.25	0.328	791,570.89
	V.A. *			128,619.71			-76,254.67

* Valor Absoluto

CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO

$$TIR = (V.A. / [(V.A. + V.A.^1) * RANGO]) + V.A. \text{ MENOR}$$

$$TIR = (128,619.71 / (128,619.71 - 76,254.67) * 5 + 20)$$

$$TIR = 32.28$$

CÁLCULO DEL VALOR PRESENTE NETO

$$VPN = (FNE1 / (1+i)) + (FNE2 / (1+i)^2) + \dots + (FNE5 / (1+i)^5)$$

$$VPN = 6'372,225.56$$

$$VPN = VP_i - VPE$$

$$VPN = 6'372,225.56$$

ÍNDICE DE VALOR PRESENTE NETO

$$IVPN = VP_i / VPE = 0.326721$$

$$IVPN = 1 + (VPN / VPE)$$

$$IVPN = 0.326721$$

ES MAYOR QUE "0" SE RECUPERARÁ LA TASA DE INTERÉS E INVERSIÓN

j) FINANCIAMIENTO (CASO PRACTICO)

A continuación se presenta un ejemplo, de que sucedería si se solicitará financiamiento por parte de alguna Institución Bancaria o Asociación, esto con fines prácticos, debido a que por el momento ninguna Institución esta otorgando créditos, debido a que al sector que están apoyando más es al de Transformación.

Horizonte del Proyecto: 5 años (0 instalación, 4 de producción y 1 de liquidación)

Inversión Total: \$ 550,021 Unidades Monetarias (UM).

Remodelación 5%.

Maquinaria y equipo 25%.

Muebles y enseres 5%.

Vehículos 15%.

Gastos de organización y puesta en marcha 15%. Amortización 5 años.

Capital de Trabajo 35%.

Estructura del Capital (60% propio y 40% préstamo)

-50% primer año.

-50% segundo año.

Remodelación 100% en el año 1.

Maquinaria y equipo 60% al año uno y 40% al año 2.

Muebles y enseres 100% al año 2.

Vehículos 33% al año uno y 67% al segundo año.

Organización y puesta en marcha 33% al año uno y 67 al segundo año.

Capital de Trabajo 100% al segundo año.

1.PRESUPUESTO DE INVERSIÓN CON RECURSOS PROPIOS (\$))

CONCEPTO	INSTALACIÓN		PRODUCCIÓN		LIQUIDACIÓN	
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
INVERSIONES FIJAS	-	-	-	-	-	-
DEPRECIABLES						
Remodelación	27,501.00	-	-	-	-	-
Maquinaria y equipo	165,006.00	-	-	-	-	5,250.00
Vehiculos	82,503.00	-	-	-	-	-
INVERSIONES DIFERIDAS						
Gastos de instalación	82,503.00	-	-	-	-	29,225.43
CAPITAL DE TRABAJO	192,508.00	-	-	-	-	192,508.00
FLUJO DE INVERSIONES	550,021.00	-	-	-	-	226,983.43

2.PRESUPUESTO DE PRODUCCIÓN (\$))

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos por Ventas	3,061,728.00	4,348,323.51	6,175,199.20	8,770,189.49	12,455,578.49
Costos Fijos	3,852,343.00	4,616,728.30	5,536,355.35	6,643,492.07	7,977,439.57
Gastos Variables	42,005.00	50,406.00	60,487.00	72,584.00	87,101.00
Utilidad antes de impuestos	(832,620.00)	(318,810.79)	578,356.85	2,054,113.42	4,391,037.92
Impuestos	-	-	212,470.58	862,727.59	1,898,036.37
Utilidades netas	(832,620.00)	(318,810.79)	365,886.27	1,191,385.83	2,493,001.55
Depreciación y Amortización	95,469.00	95,469.00	95,469.00	93,368.89	77,318.89
Flujo de Producción	(928,089.00)	(414,279.79)	270,417.27	1,098,016.94	2,415,682.66

Gastos Fijos	Año 2	4,671,319.06	54,590.76	4,616,728.30
	Año 3	5,591,964.99	55,609.55	5,536,355.44
	Año 4	6,696,267.56	52,775.49	6,643,492.07
	Año 5	7,933,911.50	(43,528.07)	7,977,439.57

3.FLUJO NETO DE EFECTIVO (\$))

CONCEPTO	INSTALACIÓN		PRODUCCIÓN		LIQUIDACIÓN	
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Flujo de inversión (Cuadro 1)	550,021.00					
Flujo Neto de Producción (Cuadro 2)		(928,089.00)	(414,279.79)	270,417.09	1,098,016.94	2,415,682.66
Flujo Neto de Efectivo	550,021.00					

4. PROGRAMA DE INVERSIÓN CONSIDERANDO FINANCIAMIENTO (\$)

CONCEPTO	INSTALACIÓN		PRODUCCIÓN			LIQUIDACIÓN	
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Flujo original de inversión (Cuadro 1)	(560,021.00)						
Recursos, préstamos a largo plazo	110,004.00						
Amortizaciones 5 años		86,904.00	52,576.00	31,808.00	12,564.00	19,244.00	
Interés periodo de instalación (Cuadro 7)	21,726.00						
Flujo ajustado de inversiones	461,743.00						

5. PRESUPUESTO DE PRODUCCIÓN CONSIDERANDO FINANCIAMIENTO (\$)

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Flujo origen de producción	(928,089.00)	414,279.79	270,417.09	1,098,016.94	2,415,682.66
Margen Bruto antes de impuestos	(832,620.00)	(318,810.79)	578,356.85	2,054,113.42	4,391,037.92
Intereses Préstamo Largo Plazo	43,452.00	26,288.00	15,904.00	6,282.00	3,801.00
Amortización intereses periodo de instalación	43,452.00	26,288.00	15,904.00	6,282.00	3,801.00
Utilidades ajustadas antes de impuestos	(919,524.00)	(371,386.79)	546,548.85	2,041,549.42	4,383,435.92
ISR 40%	-	-	218,619.54	816,619.77	1,753,374.37
Utilidad neta ajustada	(919,524.00)	(371,386.79)	327,929.31	1,224,929.65	2,630,061.55
Depreciación/Amortización	95,469.00	95,469.00	95,469.00	93,368.89	77,318.89
Flujo de Producción Ajustado	(824,055.00)	(275,917.79)	423,398.31	1,318,298.54	2,707,380.44

6. FLUJO NETO DE EFECTIVO (\$)

	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Flujo Neto de inversión	461,743.00	(86,904.00)	(52,576.00)	(31,808.00)	(12,564.00)	(19,244.00)
Flujo Neto de producción	-	(824,055.00)	(275,917.79)	423,398.31	1,318,298.54	2,707,380.44
Flujo Neto de efectivo	461,743.00	(910,959.00)	(328,493.79)	391,590.31	1,305,734.54	2,688,136.44

CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO

$$TIR=(V.A./[(V.A.+V.A.^1)*RANGO])+ V.A. MENOR$$

$$TIR=(586,395.99/(586,395.99-348,510.05)*5+20)$$

$$TIR=25$$

CÁLCULO DEL VALOR PRESENTE NETO

$$VPN= (FNE1/(1+i)+(FNE2/(1+i)^2)+...+(FNE5/(1+i)^5)$$

$$VPN=8'507,001.01$$

$$VPN=VPi-VPE$$

$$VPN=8'507,001.01$$

ÍNDICE DE VALOR PRESENTE NETO

$$IVPN=VPi/VPE=0.521257$$

$$IVPN=1+(VPN/VPE)$$

$$IVPN=0.521257$$

ES MAYOR QUE "0" SE RECUPERARÁ LA TASA DE INTERÉS E INVERSIÓN

UM** 550,021.00

CETES

19.75 %

7.SALDOS INSOLUTOS

(\$)

ANO	SALDO INICIAL	INTERES CAUSADO	INTERES PAGADO	AMORTIZACION	SALDO FINAL
0	110004	21728	(21728)	0	110004
1	220008	43452	(43452)	(86903)	133105
2	133104	26288	(26288)	(52576)	80528
3	80528	15904	(15904)	(31809)	48719
4	31808	6282	(6282)	(12584)	19244
5	19244	3801	(3801)	(19244)	0
6	0	0	0	0	0

** UNIDADES MONETARIAS

ESTADO DE RESULTADOS (\$)					
CONCEPTO	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
VENTAS	3,061,728.00	4,348,323.51	6,175,199.20	8,770,189.49	12,455,578.49
COSTO DE PRODUCCIÓN	3,020,581.29	3,617,042.38	4,332,522.28	5,190,824.78	6,220,514.37
UTILIDAD BRUTA	41,146.71	731,281.13	1,842,676.92	3,579,364.71	6,235,064.12
COSTO DE ADMINISTRACIÓN Y VENTA	883,141.49	1,054,276.68	1,259,442.71	1,505,445.78	1,800,453.27
DEPRECIACIÓN	89,623.80	89,623.80	89,623.80	87,523.80	71,473.80
AMORTIZACIÓN	5,845.09	5,845.09	5,845.09	5,845.09	5,845.09
UTILIDAD DE OPERACIÓN	(937,463.67)	(418,484.44)	487,765.32	1,980,550.04	4,357,291.96
GASTOS FINANCIEROS	9,374.64	4,184.64	4,877.65	19,805.50	43,572.92
UTILIDAD ANTES DE ISR	(928,089.03)	(414,279.80)	482,887.67	1,960,744.54	4,313,719.04
ISR	-	-	164,181.81	666,853.14	1,466,664.47
PTU	-	-	48,288.77	196,074.45	431,371.90
UTILIDAD NETA	(928,089.03)	(414,279.80)	270,417.09	1,088,016.95	2,415,882.67

CONCLUSIONES

Con el diseño de nuestra propuesta para revitalizar el Portal de Mercaderes en la Ciudad de México, consideramos que es posible transformar la visión existente de la zona y convertirla en un lugar interesante para los visitantes dónde se puedan encontrar alimentos típicos de México. Además de utilizar la gastronomía como medio de transmisión de cultura, atraer a la mayor cantidad de personas posibles a nuestro restaurante y como una de las consecuencias creara fuentes de empleo, e incentivar el comercio en el área.

Se detectó la necesidad de resaltar las magníficas instalaciones del lugar ya que consideramos que es lamentable que la comida típica mexicana no ocupe un lugar adecuado dentro de la vida cotidiana de un visitante del Centro Histórico y que en su mayoría ésta se adquiera de "vendedores ambulantes" que por sus condiciones de trabajo no son las personas adecuadas para comercializar con alimentos que guardan nuestro legado histórico tan importante por la variedad de comida que caracteriza a México.

Recordemos que desde los tiempos de los indígenas la comida ha tenido su presencia en un lugar muy importante en la vida diaria, esto nos indica que el mexicano disfruta la gama de sabores.

Haciendo énfasis es importante señalar que la propuesta es sustentable, y que las fuentes financieras aplican de manera enunciativa, ya que como fue mencionado, por el momento los financiamientos se han encaminado principalmente al sector de la transformación por formar parte medular de la economía de nuestro país en la actualidad.

Tomando en cuenta lo anterior y haciendo referencia a los resultados financieros, los cuales ya fueron analizados en su oportunidad, podemos inferir acerca de nuestros objetivos lo siguiente:

La captación del mercado es un aspecto que como objetivo específico, encuentra sus bases para ser cubierto, con sus limitaciones en cuanto al impacto que la propuesta

tendrá ya que como es bien sabido el mercado se atrae a través de factores importantes dentro del servicio, como son la calidad en el producto, la eficiencia y eficacia, los cuales repercutirán en una constante satisfacción y preferencia por los visitantes que a su vez se verán atraídos por un lugar con características propias de nuestra cultura.

La conservación de nuestras tradiciones toma una sólida posición como un elemento fundamental de la creación de este concepto, ya que la escasez y pérdida de éstas han repercutido en el deterioro del conocimiento de las mismas.

Así entonces uno de los elementos para revitalizar el Portal de Mercaderes puede ser por medio de una propuesta para la creación de un restaurante de comida típica mexicana, ya que el Centro Histórico de la Ciudad de México es visitado diariamente por cientos de personas a quienes les sería atractivo consumir alimentos de nuestro país en un lugar histórico, como lo es la Plaza de la Constitución.

ANEXOS

ANEXO 1

CUESTIONARIO DE LA DEMANDA

Ocupación

Sexo

Edad

1. ¿ Cuántos salarios mínimos percibe al mes ?

- a) De 1 a 3
- b) De 3 a 5
- c) De 5 a 7
- d) De 7 en adelante

2. Regularmente a que lugares recurre para comer

- a) Fondas
- b) Puestos ambulantes
- c) Restaurante
- d) Comida Propia
- e) Combinación

3. ¿ Qué tipo de restaurante frecuenta más?

- a) Mexicano
- b) Italiano
- c) Francés
- d) Chino
- e) Otro (Especifique cual).

4. ¿ Qué le parecería que en el Portal de Mercaderes se estableciera un restaurante de comida típica mexicana?
- a) Malo
 - b) Regular
 - c) Bueno
 - d) Excelente
5. ¿ Le agradaría que dentro del restaurante hubiera servicio de bar ?
- a) Malo
 - b) Regular
 - c) Bueno
 - d) Excelente
6. ¿ Cómo consideraría que en el restaurante se sirvieran platillos como: carne de iguana, chapulines, escamoles, gusanos de maguey, etc.; además de la tradicional comida típica mexicana ?
- a) Malo
 - b) Regular
 - c) Bueno
 - d) Excelente
7. ¿ Cómo consideraría que adicional al restaurante existiera una tienda donde usted pudiera adquirir artículos mexicanos ?
- a) Malo
 - b) Regular
 - c) Bueno
 - d) Excelente

8. ¿ Con que frecuencia asiste a un restaurante de comida típica mexicana?

- a) Una vez a la semana
- b) Dos veces a la semana
- c) Tres veces a la semana
- d) Cuatro veces a la semana
- e) Cinco o más veces a la semana

ANEXO 2

CUESTIONARIO DE LA OFERTA

1. ¿ De las personas que asisten a su restaurante que promedio de ingresos perciben ?
 - a) De 1 a 3 salarios mínimos
 - b) De 3 a 5 salarios mínimos
 - c) De 5 a 7 salarios mínimos
 - d) De 7 en adelante

2. ¿ De las personas que asisten a su restaurante con que promedio de edad cuentan ?
 - a) De 16 a 21 años
 - b) De 22 a 27 años
 - c) De 28 a 33 años
 - d) De 34 a 40 años
 - e) De 41 en adelante

3. En que porcentaje el cliente solicita los servicio siguientes:
 - a) Desayuno
 - b) Comida
 - c) Cena
 - d) Diversión
 - e) Servicio de bar

4. ¿ En que días existe más afluencia de comensales a su restaurante ?

Especifique

5. ¿ En que horario existe más afluencia de comensales a su restaurante ?

Especifique

6. ¿ Cuántos platillos promedio se sirven al día ?

Especifique

7. ¿ Cuánto tiempo permanece el comensal en su restaurante ?

Especifique

8. ¿ Que medios de publicidad utiliza para dar a conocer su restaurante ?

a) Sección amarilla

b) Los mismos clientes

c) Prestigio del restaurante

d) Anuncio en la puerta exterior

9. ¿ Que características de su restaurante piensa que son las más importantes para su cliente?

Especifique

GLOSARIO

BALANCE GENERAL: Muestra los activos, pasivos y el capital contable a una fecha determinada.

CAPITAL DE TRABAJO: Representa los recursos en efectivo o convertibles en efectivo en el término de un año con que cuenta un ente económico para hacer frente a las obligaciones contraídas en el mismo período.

CEDAZO: Tamiz rodeado con un aro de madera./Instrumento compuesto de un aro en el que se monta un trozo de tela metálica o de cerdas. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas que quedan retenidas.

COMENSAL: Cada una de las personas que comen en la misma mesa.

COSTO: Las reglas de valuación para inventarios son: el costo de adquisición o el de producción en que se incurre al comprar o fabricar un artículo, lo que significa en principio, la suma de las erogaciones aplicables a la compra y los cargos que directa o indirectamente se incurren para dar a un artículo su condición de uso o venta.

COSTO DE LO VENDIDO: Muestra el costo de producción o adquisición (según se trate de una empresa de transformación o de una comercializadora), de los artículos vendidos que generaron los ingresos reportados en el renglón de ventas. En las empresas de servicios, el costo de los servicios prestados está integrado por aquellos costos que se identifican razonablemente en forma directa, con la prestación de los servicios.

COSTOS HISTORICOS: El registro de las cuentas de inventarios por medio de los costos históricos, consiste en acumular los elementos del costo incurrido para la adquisición o producción de artículos.

CONTINGENCIA: Condición, situación o conjunto de circunstancias que involucran un cierto grado de incertidumbre que puede resultar, a través de la consumación de un hecho futuro, en la adquisición o la pérdida de un activo o en el origen o cancelación de un pasivo y que generalmente trae como consecuencia una utilidad o una pérdida.

CUBIERTO: Servicio de mesa para cada persona/Juego de cuchara, tenedor y cuchillo/Comida de los restaurantes a precio fijo.

CULINARIO: Referente a la. de la cocina: recetas culinarias.

DEMANDA: Es la cantidad de mercancías y servicios que pueden ser adquiridos a los diferentes precios del mercado por un consumidor (demanda individual) o por el conjunto de consumidores (demanda total o demanda del mercado). La demanda es también la relación que existe entre los precios y las cantidades de una mercancía que los consumidores están dispuestos a adquirir.

EMPRESAS DE SERVICIOS: Son aquellas que venden asesoría, asistencia, transporte, publicidad, implantación de sistemas, servicios públicos, etc.

ESTADO DE RESULTADOS: Muestra los ingresos, costos y gastos y la utilidad o pérdida resultante en el periodo.

GASTO: Es la inversión que se efectúa, ya sea en forma directa o indirecta; necesariamente para la consecución de un bien tangible

GASTOS FIJOS: Son aquellos que se efectúan necesariamente, haya o no producción o ventas, como son , rentas, depreciaciones y amortizaciones en línea recta, impuestos prediales, fianzas, sueldos, etc.

GASTOS VARIABLES: Aquellos gastos que aumentan o disminuyen según sea el ritmo operado en la producción o en la venta, como son materiales y salarios directos, luz y fuerza, comisiones sobre ventas, empaques, etc.

GASTOS INDIRECTOS: Son los elementos necesarios, accesorios para la transformación del material, además de los sueldos y salarios directos, como son: el lugar donde se trabaja, el equipo, las herramientas, la luz y fuerza, combustibles, lubricantes, etc.

GASTRONOMÍA: Conjunto de conocimientos y actividades en relación con el comer bien./Arte de preparar una buena comida./ Arte de preparar una buena mesa.

GUISADO: Guiso de carne con salsa y generalmente con patatas./Cualquier guiso con salsa.

INGREDIENTE: Cualquier cosa que entra en la composición de una mezcla./cualquier cosa que entra con otras en un remedio, bebida, guisado, etc.

MANO DE OBRA: Es el esfuerzo humano necesario para la transformación del material.

MATERIA PRIMA: Es el elemento que se convierte en un artículo de consumo o de servicio.

MACERAR: Poner a remojar algo en un líquido./ablandar una cosa golpeándola, estrujándola o manteniéndola por algún tiempo sumergida en un líquido.

MERCADO: Serie de transacciones (basadas en cierta información), que llevan entre sí los productores, los intermediarios y los consumidores para llegar a la fijación del precio de una mercancía o servicio.

MENÚ: Lista de los platos de una comida.

MEZCLA: Agregación o incorporación de varias sustancias combinándolas para crear una nueva.

OFERTA: Es la cantidad de mercancías y servicios que los productores están dispuestos a ofrecer a los diferentes precios que existen en el mercado en un momento determinado. Si la oferta es de un individuo se habla de oferta individual; si es de todos los productores, se habla de oferta total o de mercado.

PLATILLO: manjar o guiso.

PRESUPUESTO: Conjunto de pronósticos referentes a un período precisado.

BIBLIOGRAFÍA

BROCKMANN Haro Carlos, La Cocina Mexicana a través de los siglos. Mestizaje Culinario, Vol. III, México, 1996, Clío, 63pp.

CAMPOS Salas Octaviano, El sentido dinámico del México económico de nuestros días. (Selección de estudios latinoamericanos), México, 1968.

CORONA Rentería Alfonso, La Economía urbana, ciudades y regiones mexicanas, México: Instituto Mexicano de Investigaciones Económicas, 1974, 405pp.

CORTÉS Fernando y CUÉLLAR Oscar, Crisis y reproducción en los pequeños comerciantes del sector informal, México, 1991, Porrúa-UNAM-Flacso, 106 p

DEL RIO González Cristóbal, El Presupuesto, México, 1996, ECASA, 160pp.

DEL RIO González Cristóbal, Costos I Históricos, México, 14 ed., 450pp.

ELIZONDO López Arturo, Contaduría Contemporánea, México, 1996, ECAFSA, 295pp.

GARCÍA Rivas Heriberto, Cocina Prehispánica Mexicana, Vol. II., México, 1997, Clío, 63pp.

GARRIDO B: Ma. Concepción, et.al, Guía para la Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión, México, 1995, Nacional Financiera, S.N.C, 167 pp.

GARRIDO B: Ma. Concepción, et.al, Diplomado en el Ciclo de Vida de los Proyectos de Inversión, México, 1995, Nacional Financiera, S.N.C, 155 pp.

GONZÁLEZ De la Vara, La Cocina Mexicana a través de los siglos. Tiempos de guerra, Vol. V., México, 1997, Clío, 63pp.

GUTIÉRREZ Núñez Carlos, Aplicación de los Precios de Cuenta de Evaluación de Proyectos, NAFINSA y SPP., México, 1997

HERNANDEZ Serrano Federico, La Gastronomía Mexicana, México: Artes de México, 1960, 94pp.

Instituto Mexicano de Contadores Públicos, Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados, México, 1998, A-1, A-11, B-3.

LONG Janet, La Cocina Mexicana a través de los siglos. Época Prehispánica, Vol. II., México, 1997, Clío, 63pp.

LONG Janet, La Cocina Mexicana a través de los siglos. La Nueva España, Vol. IV., México, 1997, Clío, 63pp.

MENDEZ Morales José Silvestre, Economía y la Empresa, México, Mac-GrawHill, 1991 (1ª. ed.), 105-163pp.

MORENO Fernández Joaquín, Contabilidad Intermedia, México, 1992.

NOVO Salvador, Breve Historia del Comercio en México, México: Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México, 1974 157pp.

NOVO Salvador, Cocina Mexicana, México, PORRÚA, 1997 (7a. ed.), 361 pp.

PÉREZ Sains Juan P; Informalidad urbana en América Latina, México, 1991, Nueva Sociedad, 165 pp.