

# “ESTUDIO E INDUSTRIALIZACIÓN DEL CHAPULÍN”

**inativim**  
industria alimentaria s.p.r. de r.i.

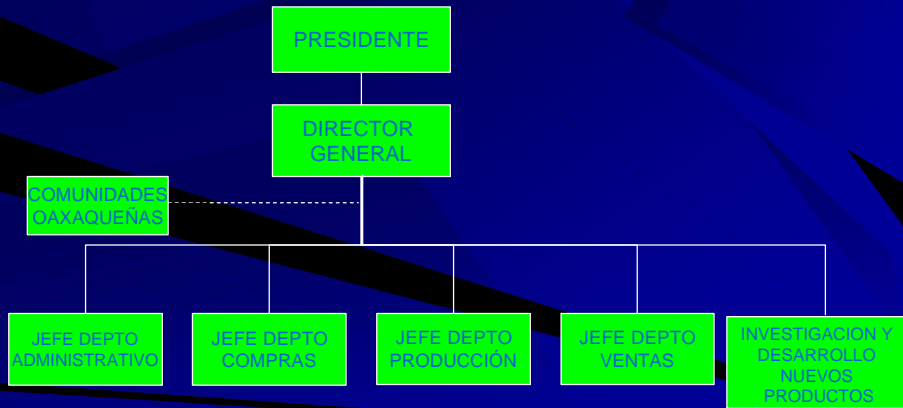


Septiembre 2005

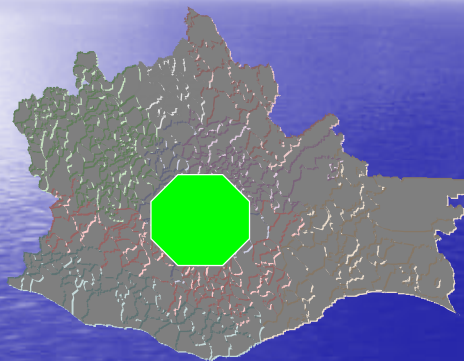
## ¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una empresa oaxaqueña dedicada a estudiar, aprovechar, producir y comercializar productos alimenticios basados en nuestra gastronomía, con el fin de apoyar y promover el desarrollo integral de las poblaciones indígenas del estado.

# ORGANIGRAMA DEL GRUPO



# MACROLOCALIZACIÓN DEL PROYECTO



REGIÓN: VALLES CENTRALES

CLIMA: TEMPLADO SUBHÚMEDO  
CON  
LLUVIAS EN VERANO

1450 m.s.n.m

PRECIPITACIÓN: 756 MM

TEMPERATURA: 19.7°C

ESTADO  
DE  
OAXACA

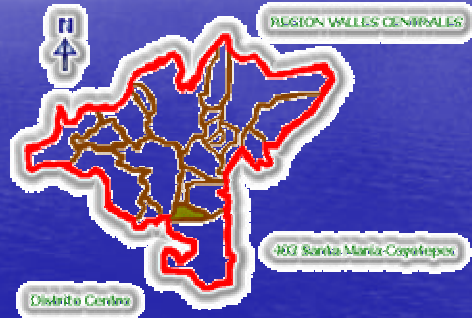
# MICROLOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

REGIÓN: VALLES CENTRALES

CLIMA: TEMPLADO MODERADO  
LLUVIOSO, TEMPERATURA DEL  
MES MÁS CALIDO ES INFERIOR A  
22° C  
1540 M.S.N.M.

EXTENSIÓN: 10.21 KM2

TEMPERATURA: 18.9° C



SANTA MARÍA  
COYOTEPEC

# ANTECEDENTES

EL PROYECTO SURGE EN EL AÑO 2000, A PARTIR DE LO SIGUIENTE:



DESARROLLO DE NUEVOS  
PRODUCTOS: FRITURAS DE  
CHAPULÍN

RECONOCIMIENTO NACIONAL E  
INTERNACIONAL DE NUESTRA  
GASTRONOMÍA

APORTE NUTRIMENTAL DE LOS  
INSECTOS SEGÚN BIBLIOGRAFÍA

BAJOS ÍNDICES DE NUTRICIÓN EN  
ZONAS RURALES

DESMOTIVACIÓN DEL AGRICULTOR

DERRAMA ECONÓMICA EN ZONAS  
MARGINADAS

# OBJETIVOS

## A CORTO PLAZO

**APLICACIÓN DE TECNOLOGÍA EN EL PROCESO PRODUCTIVO DEL CHAPULÍN**

**PROMOVER LA GASTRONOMÍA OAXAQUEÑA EN EL PLANO NACIONAL COMO INTERNACIONAL**

**DESARROLLO INTEGRAL DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DEL ESTADO DE OAXACA**

**COMPLEMENTAR LA FALTA PROTEÍNICA EN ZONAS RURALES MEDIANTE PROGRAMAS GUBERNAMENTALES**

**GENERACIÓN DE EMPLEOS TANTO DIRECTOS COMO INDIRECTOS**

## MEDIANO PLAZO

**DISMINUIR LA EMIGRACIÓN**

**IMPLEMENTAR CRIADEROS DE CHAPULÍN EN ZONAS ADECUADAS, MEJORANDO LA RENTABILIDAD EN ZONAS DE CULTIVO**

**DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS INNOVADORES QUE SEAN DE GRAN INTERÉS A LA POBLACIÓN OAXAQUEÑA**

## LARGO PLAZO

LLEVAR A CABO UNA EXPO-FERIA DEL CHAPULÍN EN ZONAS DE LA MIXTECA, PROMOVRIENDO DICHA ZONA GENERANDO IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO

RETOMAR CULTURA EN CUANTO A LA ENTOMOFAGIA

PROMOVER LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL CHAPULÍN AL ESTADO DE OAXACA

## DESARROLLO DEL PROYECTO

### 1. ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA

- Convenio con presidentes municipales para la recolecta del chapulín en diversas comunidades.
- Capacitación a los recolectores.
- Instalación de centros de acopio.
- Diseño y construcción de criaderos de chapulín

### 2. LOGÍSTICA DE PRODUCCIÓN

- Recepción
- Selección
- Lavado
- Cocción
- Deshidratado
- Selección
- Envasado
- Embalaje
- Transporte

# INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

## MATERIA PRIMA



RECOLECCIÓN POR MEDIO DE REDES FIJADAS EN UN VEHÍCULO MECÁNICO PARA MAYOR FACILIDAD AL MOMENTO DE LLEVAR A CABO DICHA ACTIVIDAD

FOMENTAR LA CRÍA DEL CHAPULÍN MEDIANTE LA MANIPULACIÓN DE CONDICIONES CLIMÁTICAS, DE HUMEDAD Y FACTORES EXTERNOS QUE PUEDAN AFECTAR DICHO OBJETIVO

# INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

## PROCESO PRODUCTIVO

1. Manejo de tiempos y temperaturas adecuadas de cocción.
2. Adecuado proceso de deshidratación para alargar la vida de anaquel del producto.
3. Diseño de equipo para selección de tamaño y despatado del chapulín.
4. Implementación de sistemas de calidad.



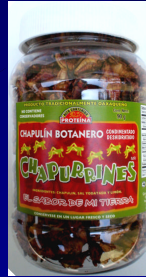
## DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS



### SALPULIN (SAL DE CHAPULÍN)

**Ingredientes:** Chapulín deshidratado, mezcla de chiles, fécula de maíz, limón y ácido cítrico.

**Usos:** Ideal para acompañar frutas, verduras, bebidas como cerveza, mezcal y/o tequila.



### CHAPURRINES (CHAPULÍN BOTÁNICO)

**Ingredientes:** Chapulín condimentado con sal y limón y posteriormente deshidratado.

**Usos:** Ideales para consumirlos como botana o sustituto de carne en comidas tradicionales.

## DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS



### SAZONADOR (Chapulín molido con ajo)

**Ingredientes:** (Chapulín deshidratado, limón, sal yodada y ajo)

**Usos:** Excelente condimento en pastas, carnes, frutas, ensaladas, a cualquier alimento.

# INFORMACIÓN NUTRIMENTAL



Tamaño por porción / Serving size 5 g  
(0.18 ounce)

- Calorías / Calories 15
- Calorías de grasa / calories from fat 5
- Grasa total / Total fat <1 g
- Colesterol / Cholesterol 0 mg
- Carbohidratos Totales / Total carbohydrate <1 g
- Proteínas / Protein 2 g

Tamaño por porción / Serving size 10 g  
(0.35 ounce)

- Calorías / Calories 35
- Calorías de grasa / calories from fat 10
- Grasa total / Total fat 1 g
- Colesterol / Cholesterol 0 mg
- Carbohidratos Totales / Total carbohydrate 1 g
- Proteínas / Protein 5 g



## TRADICIONAL



## INALIM





## DIVERSIFICACIÓN DE LOS CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

1. MERCADO GOURMET
2. HOTELES Y RESTAURANTES
3. TIENDAS DE AUTOSERVICIO
4. MATERIA PRIMA PARA ELABORAR PRODUCTOS FORTIFICADOS
5. MERCADO INTERNACIONAL

## COMERCIALIZACIÓN

- OAXACA
  - PÍTICOS
  - Centro Histórico
  - Tiendas naturistas
  - Misceláneas
  - Aeropuerto
  - Sitios turísticos
  - Mercado orgánico "El Pochote"
- MÉXICO D.F.
  - The Green Corner, tienda de productos orgánicos
  - Distribuidores autorizados
- TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIS.
  - Aeropuerto
  - Distribuidor autorizado
- GUADALAJARA
  - Distribuidora y exportadora de alimentos orgánicos "Productos MAM"



## COMERCIALIZACIÓN

- QUERÉTARO
  - Tienda de productos orgánicos y no tradicionales
- HUATULCO
  - Distribuidor autorizado
- HUAJUAPAN DE LEÓN, OAX.
  - Alimentos naturistas "NATURE"
- PUERTO VALLARTA
  - Distribuidores



## FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA

- **GENERACIÓN DE FUENTES DE EMPLEO**

EMPLEOS	DIRECTOS	INDIRECTOS
	15	Más de 100



## FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA

- **COMERCIALIZACIÓN**

CLIENTES	Demanda anual (kg)	
	Salpulín	Chapurrines
VENTAS EN LA CD. DE OAXACA (menudeo, tiendas coveniencia)	850.56	892.8
RESTAURANTES EN OAXACA	2908.8	1641.6
VIVERES Y LICORES, S.A DE C.V (PITICO)	2908.8	1641.6
MEZCALEROS	19682.88	13446.72
GIGANTE	1008.48	1175.04
PALACIO DE HIERRO, D.F Y PUEBLA	174.24	164.16
CHAPULIN CORPORATION (TIJUANA)	2908.8	1641.6
LA EUROPEA, TIENDAS GOURMET	464.64	109.44
THE GREEN CORNER	116.16	109.44
DISTRIBUIDOR EN HUATULCO (LA CALENDIA)	116.16	131.04
TOTAL	31139.52	20953.44



## FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA

- PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

ESCENARIO CON INCREMENTO DEL 25% ANUAL EN KG.						
PROYECCIÓN	SALPULIN 59%			CHAPURRIN 41%		
	30%	70%	TOTAL	30%	70%	TOTAL
	SALPULIN			CHAPURRINES		
	5 g	90 g		12 g	90 g	
2005	9,342	21,798	31,140	6,557	15,300	21,858
2006	11,677	27,247	38,924	8,197	19,126	27,322
2007	14,597	34,059	48,656	10,246	23,907	34,153
2008	18,246	42,574	60,819	12,807	29,884	42,691
2009	22,807	53,217	76,024	16,009	37,355	53,364
2010	28,509	66,521	95,030	20,011	46,693	66,705



## FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA

- REQUERIMIENTO DE CHAPULINES FRESCOS Y PROCESADOS, Y LA CONSECUENTE DERRAMA ECONÓMICA

Demanda chapulines procesados (kg)		Chapulín fresco (Kg)	DERRAMA ECONÓMICA
Año	Chapulines procesados (kg)	1 kg chapulín procesado = 1.2 kg chapulín fresco	1 kg x \$ 50.00
2005	21,858.00	26,229.60	1,311,480.00
2006	27,322.00	32,786.40	1,639,320.00
2007	34,153.00	40,983.60	2,049,180.00
2008	42,691.00	51,229.20	2,561,460.00
2009	53,364.00	64,036.80	3,201,840.00
2010	66,705.00	80,046.00	4,002,300.00



## PERSPECTIVAS

**DESARROLLO DE CRIADEROS ESPECIALIZADOS EN CHAPULÍN.**

**ASISTENCIA TÉCNICA CONTINUA POR PARTE DE CENTROS DE INVESTIGACIÓN PARA MEJORAR LOS PROCESOS PRODUCTIVOS**

**FORMACIÓN DE AGROASOCIACIONES O INTEGRADORAS CON LAS COMUNIDADES DE LA MIXTECA Y DEL VALLE DE OAXACA**

**APERTURA DE NUEVOS CANALES DE COMERCIALIZACIÓN**

**PROMOVER LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN AL CHAPULÍN**

**CREACIÓN DE UNA FERIA DEL CHAPULÍN**

**FORTALECIMIENTO DE LA CAPACIDAD ORGANIZATIVA**

## CONCLUSIONES

Oaxaca es rico en cultura, gastronomía, folklore, biodiversidad animal, vegetal, turismo, por lo cual existe un amplio campo de acción empresarial, generando múltiples oportunidades para triunfar y desarrollarse como profesionista y empresario, contribuyendo conjuntamente al desarrollo de nuestro estado y nuestra gente y elevando, así, su nivel de vida.

# INFORMACIÓN

INDUSTRIA ALIMENTARIA INALIM SPR DE RI  
OAXACA, OAX.

TEL. (951) 5159507

E-mail: [inalim@prodigy.net.mx](mailto:inalim@prodigy.net.mx)