



**CENTRO EDUCATIVO CRUZ AZUL A. C.
CAMPUS CRUZ AZUL, HIDALGO.
CLAVE DE INCORPORACIÓN: 6910**



Octli-xocoatl

Clave de registro:
CIN2018A30209

Escuela de procedencia:
Centro Educativo Cruz Azul, campus Cruz Azul, Hidalgo.

Autores:
Reyes Gayoso Karen Abril
Cruz López María Fernanda
Reynoso Morales Dante Guillermo
Viveros Cruz Persa

Asesor:
Jeanette Trujillo Islas

Área de conocimiento:
Ciencias sociales

Disciplina:
Sociología

Tipo de investigación:
De campo

Lugar y fecha:
Cd. Cooperativa Cruz Azul, Hgo. a 15 de febrero de 2018

Índice temático

INTRODUCCIÓN.....	2
-------------------	---

RESUMEN.....	3
ABSTRACT.....	4
Planteamiento del problema.....	5
Objetivo.....	5
Hipótesis.....	5
Justificación.....	6
MARCO TEÓRICO.....	6
METODOLOGÍA.....	8
Estrategia mercadológica.....	9
RESULTADOS.....	9
CONCLUSIONES.....	11
APARTADO CRÍTICO.....	11

INTRODUCCIÓN

El pulque es una bebida tradicional mexicana que se obtiene por la fermentación de la savia azucarada conocida como aguamiel obtenida a partir de diferentes especies de maguey (Agave americana, A. atrovirens, A. feroz, A. mapisaga, A. salmiana). Esta bebida es consumida por poblaciones indígenas y mestizas de muchas regiones del

país, particularmente en las áreas de la meseta central. Se caracteriza por ser una bebida alcohólica, blanca, con olor fuerte y viscosa (Cervantes y Pedroza, 2007). El proceso fermentativo tradicional del pulque, es importante ya que permite conocer las características sobresalientes de la producción de esta bebida refrescante que se ha elaborado desde la época prehispánica y que se sigue produciendo en México. El pulque puede elaborarse no sólo mediante la fermentación espontánea sino con la adición de la semilla, que es un pulque “fuerte” el cual se ha sido fermentado por días.

En cualquiera de los procesos de obtención del pulque, ya sea de forma espontánea o adicionándole la semilla, es complicado tener lotes con características semejantes, ya que como se ha mencionado la fermentación depende del tipo de procedencia del aguamiel, la temperatura, la temporada del año, el productor y la zona geográfica en la cual se produce. Aunque podría realizarse una estandarización ajustando al inicio los °Bx del aguamiel obtenida, en caso de fermentarse ya sea espontánea o con la adición de semilla, se podría mantener una temperatura “ideal” de 25°C, y para el caso de la adición de semilla tener el monitoreo exacto de esta. Debido a que el pulque aún permanece en el gusto popular, principalmente de los jóvenes, pulques curados, y en los adultos, pulque blanco, este proyecto permitirá conocer las características sensoriales más importantes que se generan en la bebida denominada pulque. Ya que los estudios sensoriales existentes son poco detallados (NMX-V-037-1972).

Con toda esta información nuestro objetivo podrá decirse que está cubierto, debido a que las propuestas de dar a conocer los beneficios del pulque son extremadamente satisfactorias, además de que, si desarrollamos una estrategia de mercadotecnia propicia mediante redes sociales, ferias artesanales y carteles o folletos, ayudara a los pobladores locales, nacionales y por qué no internacionales a identificar esta bebida como algo benéfico y saludable.

RESUMEN

El pulque es una bebida natural mexicana que se produce en algunas localidades cercanas de nuestra comunidad, entre ellas podemos nombrar San Ildefonso, lugar con una gran tradición cultural para el propicio desarrollo mercadológico de esta bebida llamada “bebida de los dioses”.

Es una bebida fermentada de bajo contenido alcohólico (4-7 ° G.L) no destilada, obtenida por la fermentación espontánea de la savia del maguey, el proceso de fermentación se lleva a cabo tradicionalmente en tinacales sin adición de inóculo alguno; todo este proceso lo hace ser una bebida tradicionalmente benéfica para los consumidores.

Es por tal razón que nos interesó este proyecto, debido a que la cultura que nos rodea en muchos de sus casos, desconoce los beneficios que puede tener al adquirirlo, además de el gran sustento económico que puede ser para esta comunidad indígena.

Entonces así deseamos hacer una propuesta de mercadotecnia que rescate las tradiciones de esta bebida y se pueda llegar a dar a conocer a diferentes regiones de México y el mundo.

ABSTRACT

Pulque is a natural Mexican drink that is produced in some nearby towns of our community, among them we can name San Ildefonso, place with a great cultural tradition for the propitious mercadological development of this drink called "drink of the gods".

It is a fermented drink of low alcoholic content (4-7 ° G.L) undistilled, obtained by the spontaneous fermentation of the sap of the maguey, the fermentation process is

traditionally carried out in tinacales without the addition of any inoculum; This whole process makes it a traditionally beneficial beverage for consumers.

It is for this reason that we are interested in this project, because the culture that surrounds us in many of its cases, is unaware of the benefits it can have in acquiring it, as well as the great economic support that can be for this indigenous community.

So we want to make a marketing proposal that rescues the traditions of this drink and can get to know different regions of Mexico and the world

Planteamiento del problema.

Hoy en día, las tradiciones mexicanas se van perdiendo debido a la poca propagación de ellas, podemos rescatar en algunas comunidades cercanas nuestra región Cruz Azul, Hidalgo, en donde existen aún esas tradiciones; lo más importante por realzar en esta comunidad es la producción de pulque, en gran parte su economía depende de este proceso. Por tal motivo nos surgió la siguiente pregunta de investigación:

¿De qué manera podemos impulsar la continuidad de la tradición del pulque en la comunidad de San Ildefonso?

Objetivo.

Realizar una campaña mercadológica para dar a conocer las actividades de algunos poblados, tomando como referencia por su cercanía la localidad de San Ildefonso Chantepec, Tepeji del Rio Ocampo, y rescatando el consumo original de la bebida tradicional **“El Pulque”**, en cuestión de salud y cultura.

Hipótesis.

Lograremos que la población adquiera conocimientos sobre el verdadero y original uso del pulque, que su vez esta pase de ser solo una bebida alcohólica a una bebida con grandes beneficios para el ser humano.

Justificación.

La comunidad de San Ildefonso Chantepec es una de las pocas que aún conservan la tradición del pulque mexicano, sin embargo, esta se ha estado ignorando, ocasionando a su vez la pérdida de esta hermosa y única tradición. Y siendo así una de las causas para que esta bebida se transforme en una adicción más como una bebida alcohólica.

MARCO TEÓRICO

El pulque es una bebida tradicional mexicana que se obtiene por la fermentación de la savia azucarada conocida como aguamiel obtenida a partir de diferentes especies de maguey (Agave americana, A. atrovirens, A. feroz, A. mapisaga, A. salmiana). Esta bebida es consumida por poblaciones indígenas y mestizas de muchas regiones del país, particularmente en las áreas de la meseta central. Se caracteriza por ser una bebida alcohólica, blanca, con olor fuerte y viscosa (Cervantes y Pedroza, 2007).

Pulque es una bebida lechosa, ligeramente espumosa y bebida algo viscosa hecha por la fermentación (no destilado) la savia fresca de ciertos tipos de Maguey.

Hay muchas especies que se pueden utilizar para el buen mezcal, y seis o más variedades producirá el jugo básico para Pulque.

Pulque aparece en la “historia” prehispánica alrededor de 1000 A.C. Un mural alegre llamado los “Bebedores de Pulque” fue descubierto en 1968 durante las excavaciones en la Gran Pirámide de Cholula, Puebla, a 70 millas al este de la Ciudad de México. la bebida es de al menos 2.000 años de antigüedad. Es la savia, llamado aguamiel o agua miel, que se convierte en pulque a través de un proceso de fermentación natural que puede ocurrir dentro de la planta, pero por lo general se lleva a cabo en una “Tinacal” (lugar de producción).

El pulque es una bebida blanca con un contenido alcohólico promedio de 4.26%. Entre los principales microorganismos que intervienen en la fermentación se cuentan el Lactobacilos sp. y el Leuconostoc, que son los que provocan la viscosidad, y la Saccharomyces carbajali, que es la levadura responsable de la fermentación alcohólica.

El pulque es elaborado con la savia del Agave atrovirens. Otros agaves son aún más ricos en azúcares y por lo tanto productores de materias primas susceptibles de ser fermentadas.

¿cómo se hace?

El procedimiento tradicional, que data desde las épocas prehispánicas, consiste en recoger el aguamiel y colocarlo en un recipiente de cuero, donde se lleva a cabo la fermentación provocada por la flora natural del aguamiel. Esto constituye la semilla con la que se inocularán las tinas de fermentación, también de cuero, con capacidad de aproximadamente 700 litros.

Conforme la fermentación avanza, es controlada por catadores que vigilan la viscosidad y sabor para determinar el momento en que se debe suspender. Una vez hecho esto,

se envasa el pulque en barriles de madera y se distribuye en los expendios llamados pulquerías.

Donde encontrarlo.

México, Hidalgo, Puebla y Tlaxcala, en donde por el clima y la altura, se cultiva el Maguey pulquero. El **Valle de Apan o los Llanos de Apan**, también conocido como la **Altiplanicie Pulquera** es una región del Valle de México, principalmente comprende municipios del sur del Estado de Hidalgo, parte del altiplano del mismo, aunque comprende incluso algunos municipios del estado de Puebla, Tlaxcala y Estado de México. Se destacó por ser una prominente zona tolteca y mexicana, donde se cultivó especialmente el pulque, bebida que sería popularizada y explotada en la región después de la ocupación española.

Beneficios del pulque:

- Presenta minerales como el potasio, magnesio, calcio, hierro y zinc.
- Posee vitaminas C.
- Es una buena fuente de carbohidratos, en donde trazan su valor energético, como son la fructuosa, sacarosa y glucosa.
- Es una propiedad prebiótica.
- Excelente regenerador de la flora gastrointestinal.
- Ayuda al control de la diabetes (regulando la micro biota intestinal).
- Es benéfico para el feto durante el embarazo, en cantidades moderadas.
- Mejora la lactancia con baja nutrición.
- Sabores más típicos: piñón, mango, piña, tuna, plátano, fresa, coco y tradicional natural.

METODOLOGÍA

Pasos del método experimental:

En términos generales, suele decirse que son siete:

1. Delimitar y simplificar el objeto de la investigación o problema.
2. Plantear una hipótesis de trabajo. Una hipótesis es una suposición comprobable basada en información

disponible.

Elaborar un diseño experimental. Un diseño es el plan o la descripción de los pasos a realizar. Tal descripción puede hacerse con dibujos y con palabras.

3. Realizar la investigación. Una investigación debe ser rigurosa en tanto que se lleve a cabo solicita, escrupulosa, pulcra, detallada, cuidadosa, y prolijamente.

4. Analizar los resultados.

5. Obtener conclusiones.

6. Elaborar un informe escrito.

Estrategia mercadológica.

Para dar a conocer los beneficios del pulque, debemos difundirlo de una manera diferente. No solo vendiéndolo, debemos abarcar todos los medios de difusión que estén a nuestro alcance. Usando las redes sociales, ferias, festivales gastronómicos y culturales. Hacer llegar sus beneficios, historia y tradiciones a la gente. Con el objetivo de interesarlos más sobre el pulque.

Una vez logremos interesarlos, tenemos que hacerles llegar una muestra, para esto se harían colaboraciones con los municipios de las comunidades, para llevar a cabo la realización de ferias gastronómicas, festivales culturales en los que la gente pueda adquirir esta bebida y difundir personalmente los beneficios de su consumo.

RESULTADOS

Al haber realizado nuestra estrategia, la comunidad de San Ildefonso se vio beneficiada, al dar a conocer el pulque como un producto artesanal y a su vez la gente se vio motivada a visitar esta localidad y seguir esta hermosa tradición.



El tronco corto y grueso del maguey que después del corte de las pencas semeja la cascara en forma de una piña. Gracias a esta podemos raspar y así obtener el agua miel, posteriormente se deja fermentar, gracias a esto podemos obtener distintos tipos de mezcal.

Si aún no has probado esta tradicional bebida una buena elección puede ser empezar con los pulques de sabores o mejor conocidos como “Curados”, pueden estar elaborados a base de frutas como: mango, tuna, piñón, plátano y fresa, entre otros.



Se licua una taza de pulque con el ingrediente deseado y la leche condensada, posteriormente se cuele y se mezcla con el resto del pulque, se deja enfriar y se bebe a su gusto

la localidad de San Ildefonso está situada en el Municipio de Tepeji del Río de Ocampo (en el Estado de Hidalgo). El 97,11% de la población es indígena, y el 62,38% de los habitantes habla una lengua indígena. El 0,16% de la población habla una lengua indígena y no habla español



CONCLUSIONES

El pulque en esta región ha pasado en diferentes etapas a lo largo de la historia, la bebida de los dioses se convierte en una bebida poco conocida y apreciada por los mexicanos.

La idea de este proyecto nació para proponer un medio para fomentar el conocimiento y consumo de esta bebida y a su vez no se pierda esta tradición; esperamos que la localidad se vea beneficiada por la adquisición de su producto mediante diversas estrategias de mercadotecnia las cuales son:

- 1.- Segmentación: estrategia para atraer consumidores a través del internet.
- 2.- Social media: utilización de los medios sociales para dar a conocer el producto.
- 3.- Eventos: Se realizan eventos como ferias artesanales.

APARTADO CRÍTICO

- ✓ GURRERO, R. G. (2013). EL PULQUE: REGION Y CULTURA, ASOCIACIÓN DE AMIGOS DEL MUSEO DEL MAGUEY Y EL PULQUE.
- ✓ LIMA, O. D. (2015). EL MAGUEY Y EL PULQUE EN LOS CODICES MEXICANOS.MEXICO: FCE.
- ✓ MONDRAGON, L. (2016). ARQUEOLOGIA MEXICANA.
- ✓ [HTTP://CATARINA.UDLAP.MX/U_DL_A/TALES/DOCUMENTO/LHR/CASTELLA_NOS_G_ME/CAPITULO6.PDF](http://CATARINA.UDLAP.MX/U_DL_A/TALES/DOCUMENTO/LHR/CASTELLA_NOS_G_ME/CAPITULO6.PDF)
- ✓ COMISIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO DE LOS PUEBLOS INDIGENAS. (2015). DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL PULQUE. EN PULQUE (66-103). MEXICO, D.F: PRAGMATICA ESTUDIO.
- ✓ <http://132.248.9.195/ptd2014/enero/0707278/0707278.pdf>