



CAPÍTULO IV

Análisis de resultados.

En el siguiente capítulo se describen y analizan los resultados obtenidos de la investigación realizada de las muestras tomadas en la ciudad de Puebla y Tlaxcala con la finalidad de conocer las preferencias y el tipo de consumidor de insectos comestibles. De los resultados obtenidos de los 200 cuestionarios de la ciudad de Puebla y 200 cuestionarios de la ciudad de Tlaxcala se utilizó el programa Microsoft Excel para la interpretación de los datos obtenidos.

4.1 Análisis de la información del cuestionario de la ciudad de Puebla.

Para la descripción de los resultados para cada una de las preguntas de los cuestionarios aplicados se revelara a continuación en forma de porcentajes y tablas, para así poder representarlos de una manera más clara. En primer lugar se mostraran las preguntas que se realizaron en el centro la ciudad de Puebla.

4.1.1 Pregunta 1.

Se cuestionó a las personas de la ciudad de Puebla si han visitado algún restaurante de la ciudad de Tlaxcala obteniendo los siguientes resultados. El 32% de las personas



encuestas afirmo que si ha visitado algún restaurante de la ciudad de Tlaxcala, mientras que el 68% su respuesta fue no.

Las personas encuestadas que su respuesta fue sí en esta pregunta, se les cuestiono sobre cual fue el restaurante que visitó y los resultados se muestran en la tabla 4.1

Tabla 4.1. Restaurantes visitados en la ciudad de Tlaxcala

Restaurante	No. Visitas	Porcentaje
Los Portales	28	36%
Las Cazuelas	22	28%
Chalets	4	5%
El Museo	4	5%
La cabaña	2	3%
Mercado	2	3%
San Francisco	2	3%
No lo recordó	14	18%
Total	78	100%

4.1.2 Pregunta 2.

Las personas que su respuesta fue afirmativa en la pregunta 1 contestaron la siguiente cuestión, de cual es la frecuencia con que visitan los restaurantes de la ciudad de Tlaxcala y los resultados se muestran en la tabla 4.2.

Tabla 4.2. Frecuencia de visita a restaurantes de la ciudad de Tlaxcala

	1 Vez Semana	1 Vez Mes	1 Vez Año	Otro	Total
No. de Encuestados	2	10	18	34	64
Porcentaje	3%	16%	28%	53%	100%

Cabe destacar que la respuesta con mayor porcentaje fue “otro”, en la cual la frecuencia de visita fue muy variada. Algunas de las respuestas por destacar, fueron que visitaban los restaurantes de 2 hasta 8 veces al año. Otro que solo ha visitado los



restaurantes de la ciudad solo una vez. Algunos por razones de trabajo, visitaron algún restaurante de la ciudad. Como se muestra en la siguiente tabla 4.3.

Tabla 4.3. Resultados de la respuesta “Otro”

Frecuencia	Personas	Porcentaje
1 vez	3	9%
2 veces	4	12%
3 veces	10	29%
4 veces	1	3%
5 veces	4	12%
6 veces	4	12%
7 veces	2	6%
8 veces	3	9%
Por trabajo	3	9%
Total	34	100%

4.1.3 Pregunta 3.

La pregunta 3 cuestionó a los entrevistados si alguna vez ha consumido algún platillo o botana cuyo ingrediente principal es el insecto comestible. De los cuales el 65% su respuesta fue afirmativa mientras que el 35% fue negativa.

4.1.4 Pregunta 4.

Las personas que su respuesta fue afirmativa en la pregunta 3 se les cuestionó sobre que tipo de insectos comestibles habían consumido y los resultados se muestran en la tabla 4.4. Cabe destacar que los insectos mas consumidos por la gente encuestada en la ciudad de Puebla, fueron los chapulines con un total de 43%.



Tabla 4.4. Tipo de insectos comestibles consumidos

	Gusanos de Maguey	Chapulines	Escamoles	Caracoles	Otros
Personas	66	104	36	30	6
Porcentaje	27%	43%	15%	12%	2%

4.1.5 Pregunta 5.

En esta pregunta se cuestionó la frecuencia con la que consumen los diferentes insectos comestibles. Los resultados se muestran en la Tabla 4.5.

Tabla 4.5. Frecuencia de consumo de insectos comestibles

	1 Vez	2 Veces	3 Veces	Más de 3	Frecuentemente	Total
No. de Personas	26	18	20	54	12	130
Porcentaje	20%	14%	15%	42%	9%	100%

En la misma pregunta se cuestionó a las personas que tuvieron como respuesta 1 vez si estarían dispuestos a volver a consumir los insectos comestibles. De 26 personas que contestaron que habían consumido solo una vez el 54% los volvería a consumir mientras que el 46% contesto que no los volvería a consumir.

4.1.6 Pregunta 6.

En la pregunta 6 habla sobre los lugares donde se han consumido los insectos comestibles y se dieron cuatro opciones para que pudiera responder. Las cuatro opciones eran restaurante, fonda, mercado y otro que es una respuesta abierta. La respuesta que tuvo



mayor porcentaje fue Otro con el 34%, en seguida las opciones de Restaurante y Mercado obtuvieron el 30% cada uno y por ultimo Fonda con el 6%.

La respuesta abierta que se repitió con mayor frecuencia fue que había consumido en casa, obteniendo un 50%. La segunda respuesta obtenida fue en la calle obteniendo un 42% y por ultimo un 8% a diferentes respuestas como haber consumido en la campo, en una clase gastronomía o no recordó exactamente en que lugar los consumió.

4.1.7 Pregunta 7.

Para poder conocer cual fue el motivo principal por el cual los consumió se le proporcionaron una serie de opciones a seleccionar que el encuestado consideraba que habían influido en la toma de decisión. Entre las opciones propuestas están valor nutricional, novedad, tradición, sabor, curiosidad y otro. Los porcentajes de las respuestas obtenidas se muestran en la tabla 4.6.

Tabla 4.6 Motivos principales para el consumo de insectos comestibles

	Valor Nutricional	Novedad	Tradición	Sabor	Curiosidad	Otro
Personas	4	16	24	44	76	8
Porcentajes	2%	9%	14%	26%	44%	5%

4.1.8 Pregunta 8.

El objetivo de la pregunta 8 era saber los factores que le agradaron y que no le agradaron al consumirlos. Para ellos se dieron cuatro opciones y se dividieron las respuestas en Me agradó y No me agradó. Las opciones fueron sabor, textura, presentación



y otro. Las opciones eran las mismas para ambas preguntas. Los resultados se muestran a continuación en las tablas 4.7 y 4.8.

Tabla 4.7. Factores que agradaron a los encuestados

	Sabor	Textura	Presentación	Otro
Personas	88	14	24	4
Porcentajes	68%	11%	18%	3%

Dentro de la respuesta de otros, las cuatro personas dieron sus opciones que fueron tres personas por el olor y el color y una persona respondió por ser exótico.

Tabla 4.8. Factores que no agradaron a los encuestados

	Sabor	Textura	Presentación	Otro
Personas	16	56	28	2
Porcentajes	16%	55%	27%	2%

Las dos personas que dieron su opción la cual la respuesta fue no le agradan por ser insectos y eran repugnantes.

4.1.9 Pregunta 9.

Se preguntó sobre que aspectos son importantes en un platillo con insectos comestibles. Se le dieron cinco opciones para responder la pregunta que fueron sabor, variedad, ingredientes, presentación y valor nutricional. Lo resultados se muestran a continuación en la tabla 4.9.



Tabla 4.9. Aspectos importantes en un platillo de insectos comestibles

	Sabor	Variedad	Ingredientes	Presentación	Valor Nutricional
Personas	73	11	7	55	17
Porcentajes	45%	7%	4%	34%	10%

4.1.10 Pregunta 10.

La mayoría de los insectos comestibles tiene una temporada de consumo. Se cuestionó sobre si conoce la temporada en la que se consumen los insectos y los resultados de las encuestas fueron que el 23% de las personas Sí conocen la temporada en los que se consumen, y el 77% de los encuestados No conocen la temporada.

4.1.11 Pregunta 11.

Con respecto a cuanto estaría dispuesto a gastar los encuestados por un platillo de este tipo, se dieron tres opciones los cuales la primera opción fue Menos de \$50, la segunda \$50 a \$100 y por ultimo Más de \$100. La opción que tuvo mayor porcentaje fue que estarían dispuestos a pagar entre \$50 a \$100 que obtuvo el 55%, en segundo lugar estuvo la opción de menos de \$50 con un porcentaje de 42% y por último con 3% los encuestados están dispuestos a gastar más de \$100.

4.1.12 Pregunta 12.

En la pregunta 12, se cuestionó a las personas sobre una evaluación general sobre su experiencia en el consumo obteniendo los resultados que se muestran en la tabla 4.10.



Tabla 4.10. Experiencia en el consumo de insectos comestibles

	Mala	Regular	Buena	Muy buena	Excelente	Total
Personas	6	15	61	26	22	130
Porcentajes	5%	12%	47%	20%	17%	100%

4.1.13 Pregunta 13.

Esta pregunta solo era contestada si la respuesta de los encuestados era negativa en la pregunta número 3. En esta se preguntó cual era el motivo por el cual no había consumido los insectos comestibles, dando cuatro opciones para responder la pregunta. Las opciones eran desconocimiento, son repugnantes, No ha tenido la oportunidad y otro. La respuesta que obtuvo el porcentaje más alto fue que son repugnantes con el 40%, en segundo lugar no ha tenido la oportunidad de consumirlos con un 31%, el tercer lugar por desconocimiento con un 12% y por ultimo otro con el 11%.

4.1.14 Pregunta 14.

En la pregunta 14, se volvió a cuestionar a las personas que no consumieron insectos y se cuestionó si estarían dispuestos a consumirlos si supieran que tiene un mayor valor nutricional que la carne y el 56% No estaría dispuesto, mientras que el 44% si estaría dispuesto a consumirlos.

4.1.15 Pregunta 15.

Era importante saber las edades de los encuestados y se dieron rangos de edades para que no fuera tan incomodo para algunas personas el responder la edad exacta. Sin



embargo también es importante saber cuantas personas han consumido insectos comestibles y de que edades. Los resultados se muestran en la tabla 4.11 y 4.12.

Tabla 4.11. Rango de edades

Edades	18 - 24	25 - 35	36 - 44	45 - 53	54 - 62	62 - Más	Total
Personas	43	79	39	22	11	6	200
Porcentaje	22%	40%	20%	11%	6%	3%	100%

Tabla 4.12 Personas que consumen insectos por rango de edades

Edades	18 - 24	25 - 35	36 - 44	45 - 53	54 - 62	62 - Más
Personas	43	79	39	22	11	6
Consumen Insectos	22	62	24	8	10	4
Porcentajes	51%	78%	62%	36%	91%	67%

4.1.16 Pregunta 16.

Del total de las personas el 64% fueron mujeres mientras que el 36% de los encuestados fueron hombres. El consumo de insectos por sexo se muestra en la tabla 4.13.

Tabla 4.13 Personas que consumen insectos por sexo

Sexo	Femenino	Masculino	Total
Personas	128	72	200
Consumen Insectos	72	58	130
Porcentaje	56%	81%	65%

4.1.17 Pregunta 17.

En esta pregunta se le cuestionó a los encuestados cual era la ocupación y la cual se dio una serie de opciones para responder. Las opciones eran estudiante, profesionista, empleado, comerciante y otro, de igual manera se muestra el consumo de insectos por ocupación. Los resultados se muestran en la tabla 4.14 y 4.15.



Tabla 4.14. Ocupación

Ocupación	Estudiante	Profesionista	Empleado	Comerciante	Otro	Total
Personas	37	42	83	18	20	200
Porcentaje	19%	21%	42%	9%	10%	100%

Tabla 4.15 Personas que consumen insectos por ocupación

Ocupación	Estudiante	Profesionista	Empleado	Comerciante	Otro	Total
Personas	37	42	83	18	20	200
Consumen Insectos	14	32	58	12	14	130
Porcentaje	38%	76%	70%	67%	70%	65%

4.1.18 Pregunta 18.

Por ultimo se les preguntó cual era su lugar de origen y a continuación se presenta los resultados en la tabla 4.16.

Tabla 4.16 Lugar de origen

Lugar de Origen	Personas	Porcentaje
Campeche	3	2%
Cancún	1	1%
Chiapas	3	2%
DF	27	14%
Estado de México	2	1%
Guerrero	2	1%
Morelos	4	2%
Oaxaca	3	2%
Puebla	131	66%
Querétaro	1	1%
Tabasco	3	2%
Tlaxcala	6	3%
Veracruz	14	7%
Total	200	100%



4.2 Análisis de la información del cuestionario de la ciudad de Tlaxcala.

Los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas en la ciudad de Tlaxcala se muestran en forma de tablas con porcentajes para poder entenderlos de una manera más clara.

4.2.1 Pregunta 1.

En la primera pregunta se cuestionó a los entrevistados si alguna vez ha consumido algún platillo o botana cuyo ingrediente principal es un insecto comestible. De los cuales el 61% su respuesta fue Si mientras que el 39% de los encuestados fue No.

4.2.2 Pregunta 2.

Las personas que contestaron Si en la pregunta 1, se les cuestionó sobre que tipo de insectos comestibles habían consumido y los resultados se muestran en la tabla 4.17.

Tabla 4.17. Tipos de insectos comestibles consumidos

	Gusanos de Maguey	Chapulines	Escamoles	Caracoles	Otros
Personas	93	81	63	7	4
Porcentajes	38%	33%	25%	3%	2%

4.2.3 Pregunta 3.

En esta pregunta se cuestionó la frecuencia con la que consumen los diferentes insectos comestibles. Los resultados se muestran en la tabla 4.18.



Tabla 4.18. Frecuencia de consumo de insectos comestibles

	1 vez	2 veces	3 veces	Más de 3	Frecuentemente
Personas	24	6	16	52	24
Porcentajes	20%	5%	13%	43%	20%

En la misma pregunta se cuestionó a las personas que tuvieron como respuesta 1 vez si estarían dispuestos a volver a consumir los insectos comestibles. De las 24 personas que contestaron que habían consumido solo una vez el 83% los volvería a consumir mientras que el 17% respondió que no los volvería a consumir.

4.2.4 Pregunta 4.

Se cuestionó sobre los lugares donde ha consumido los insectos comestibles y se dieron cuatro opciones posibles para que pudiera responder. Las cuatro opciones estaban integradas por Restaurante, fonda, mercado y otro que era una respuesta abierta. La respuesta que tuvo mayor porcentaje fue otro con el 58%, en seguida por restaurante con un 23%, en tercer lugar mercado que obtuvo el 13% y por ultimo fonda con el 6%.

La respuesta abierta que se repitió con mayor frecuencia fue que había consumido en casa, obteniendo un 53%. La segunda respuesta obtenida fue en la calle obteniendo un 37% y por ultimo un 10% a diferentes respuestas como haber consumido en el campo, en una clase de gastronomía o no recordó exactamente en que lugar los consumió.

4.2.5 Pregunta 5.

Para poder conocer cual fue el motivo principal por el cual los consumió se le proporcionaron una serie de opciones a seleccionar que la persona encuestada consideraba que habían influido en la toma de decisión. Entre las opciones propuestas están valor nutricional, novedad, tradición, sabor, curiosidad y otro. Los porcentajes de las respuestas obtenidas se muestran en la tabla 4.19.

Tabla 4.19. Motivos principales para el consumo de insectos comestibles

	Valor Nutricional	Novedad	Tradición	Sabor	Curiosidad	Otro
Personas	11	21	18	58	41	3
Porcentajes	7%	14%	12%	38%	27%	2%

Los encuestados que respondieron que tuvieron otro motivo contestaron dos personas que los obligaron a consumirlos y una persona por curiosidad.

4.2.6 Pregunta 6.

El objetivo de la pregunta 6 era saber los factores que le agradaron y que no le agradaron al consumirlos. Para ellos se dieron cuatro opciones y se dividieron las respuestas en Me agradó y No me agradó. Las opciones fueron sabor, textura, presentación y otro. Las opciones eran las mismas para ambas preguntas. Los resultados se muestran a continuación en las tablas 4.19 y 4.20.

Tabla 4.20. Factores que agradaron a los encuestados

	Sabor	Textura	Presentación	Otro
Personas	113	5	8	2
Porcentajes	88%	4%	6%	2%



En la respuesta de la opción de otros, dos personas dieron su opción la cual fue que le agrada la variedad y la combinación que tenía con el platillo.

Tabla 4.21. Factores que no agradaron a los encuestados

	Sabor	Textura	Presentación	Otro
Personas	2	27	15	2
Porcentajes	4%	59%	33%	4%

Las dos personas que su opción fue otro, dieron su respuesta la cual fue que no le agradan porque son insectos.

4.2.7 Pregunta 7.

Se cuestionó sobre que aspectos eran importantes en un platillo con insectos comestibles. Se dieron cinco opciones que fueron sabor, variedad, ingredientes, presentación y valor nutricional. Lo resultados se muestran a continuación en la tabla 4.22.

Tabla 4.22. Aspectos importantes en un platillo de insectos comestibles

	Sabor	Variedad	Ingredientes	Presentación	Valor Nutricional
Personas	56	20	12	22	36
Porcentajes	38%	14%	8%	15%	25%

4.2.8 Pregunta 8.

La mayoría de los insectos comestibles tiene una temporada de consumo. Se cuestionó sobre si conoce la temporada en la que son consumidos los insectos y los



resultados de las encuestas fueron que el 61% de las personas si conocen la temporada en los que se consumen, y el 39% de los encuestados no conocen la temporada.

4.2.9 Pregunta 9.

Con respecto a cuanto estarían dispuestos a gastar los encuestados por un platillo de este tipo, se dieron tres opciones como respuestas los cuales la primera opción fue Menos de \$50, la segunda \$50 a \$100 y por ultimo Más de \$100. La opción que tuvo mayor porcentaje fue que estarían dispuestos a pagar entre \$50 a \$100 y obtuvo el 59%, en segundo lugar estuvo la opción de menos de \$50 con un porcentaje de 29% y por último con 12% los encuestados están dispuestos a gastar más de \$100.

4.2.10 Pregunta 10.

En la pregunta 10, se cuestionó a las personas sobre una evaluación general sobre su experiencia en el consumo obteniendo los resultados que se muestran en la tabla 4.23.

Tabla 4.23. Experiencia en el consumo de insectos comestibles

	Mala	Regular	Buena	Muy buena	Excelente	Total
Personas	3	13	72	24	10	122
Porcentajes	2%	11%	59%	20%	8%	100%

4.2.11 Pregunta 11.

Esta pregunta solo era contestada si la respuesta de los encuestados era negativa en la pregunta número 1. En esta se preguntó cual era el motivo por el cual no había consumido los insectos comestibles, dando cuatro opciones para responder la pregunta. Las opciones eran desconocimiento, son repugnantes, no ha tenido la oportunidad y otro. La



respuesta que obtuvo el porcentaje más alto fue que no ha tenido la oportunidad de consumirlos con un 49%, en segundo lugar que son repugnantes con 28%, el tercer lugar por desconocimiento con un 15% y por último otro con el 8%.

4.2.12 Pregunta 12.

En la pregunta 12, se volvió a cuestionar a las personas que no consumieron insectos y se cuestiono si estarían dispuestos a consumirlos si supieran que tiene un mayor valor nutricional que la carne y el 32% No estaría dispuesto, mientras que el 68% si estaría dispuesto a consumirlos.

4.2.13 Pregunta 13.

Era importante saber las edades de los encuestados y se dieron rangos de edades para que no fuera tan incómodo para algunas personas el responder la edad exacta. Sin embargo también es importante saber cuantas personas han consumido insectos comestibles y de que edades. Los resultados se muestran en la tabla 4.24 y 4.25.

Tabla 4.24. Rango de edades

Edades	18 - 24	25 - 35	36 - 44	45 - 53	54 - 62	62 - Más	Total
Personas	19	85	68	18	7	3	200
Porcentaje	10%	43%	34%	9%	4%	2%	100%

Tabla 4.25 Personas que consumen insectos por rango de edades

Edades	18 - 24	25 - 35	36 - 44	45 - 53	54 - 62	62 - Más	Total
Personas	19	85	68	18	7	3	200
Consumen Insectos	6	46	46	18	4	2	122
Porcentaje	32%	54%	68%	100%	57%	67%	61%



4.2.14 Pregunta 14.

Del total de las personas, el 36% fueron mujeres mientras que el 64% de los encuestados fueron hombres. El consumo de insectos por sexo se muestra en la tabla 4.26.

Tabla 4.26 Personas que consumen insectos por sexo

Sexo	Femenino	Masculino
Personas	72	128
Consumen Insectos	40	82
Porcentajes	56%	64%

4.2.15 Pregunta 15.

En esta pregunta se les cuestionó a los encuestados sobre cual era su ocupación y la cual se dieron una serie de opciones para que pudieran seleccionar. Las opciones eran estudiante, profesionista, empleado, comerciante y otro, de igual manera se muestra el consumo de insectos por ocupación. Los resultados se muestran en la tabla 4.27 y 4.28.

Tabla 4.27. Ocupación

	Estudiante	Profesionista	Empleado	Comerciante	Otro	
Personas	11	23	77	48	41	200
Porcentaje	6%	12%	39%	24%	21%	100%

Tabla 4.28. Personas que consumen insectos por sexo

	Estudiante	Profesionista	Empleado	Comerciante	Otro	Total
Personas	11	23	77	48	41	200
Consumen Insectos	0	16	52	28	26	122
Porcentaje	0%	70%	68%	58%	63%	61%



4.2.16 Pregunta 16.

Por ultimo se les preguntó cual era su lugar de origen y a continuación se presenta los resultados en la tabla 4.12.

Tabla 4.29 Lugar de origen cuestionado en la ciudad de Tlaxcala

Lugar de origen	Personas	Porcentaje
Santa Ana	36	18%
San Marcos	2	1%
Apizaco	18	9%
DF	6	3%
Tlaxcala	75	38%
San Pablo	6	3%
San Rafael	3	2%
Santa Cruz Tlaxcala	4	2%
Contla	8	4%
Humantla	4	2%
Tepeyanco	2	1%
Natitivas	2	1%
Ixtacuixtla	4	2%
Puebla	10	5%
Totolac	2	1%
Tlaxco	6	3%
Zacatelco	1	1%
Acuitlapilco	1	1%
Tlacualpan	2	1%
Oaxaca	2	1%
Hidalgo	4	2%
Nopalucan	2	1%
Total	200	100%

4.1 Restaurantes de la ciudad de Tlaxcala

4.1.1 Análisis de resultados de restaurantes de la ciudad de Tlaxcala

En la ciudad de Tlaxcala se visitaron 50 restaurantes de los cuales 35 solo ofrecen comida típica regional Tlaxcalteca o mexicana. Se cuestionó a los gerentes, capitanes o responsables de los restaurantes para poder obtener la información. En las entrevistas realizadas con los responsables se cuestionó sobre el tipo de especialización del restaurante al que están a cargo, el aforo del restaurante y por último si ofrecen dentro de su menú algún platillo o botana que sea de insectos comestibles y si lo ofrecen que tipos de insectos son los que tienen en su menú. De los 35 restaurantes visitados, 10 manifestaron que su especialización es de comida Regional Tlaxcalteca y 25 tienen la especialización de comida Mexicana. De igual manera los resultados sobre si ofrecen insectos comestibles en su menú se enlistan en las tablas 4.13 y 4.14.

Tabla 4.30. Restaurantes de comida regional Tlaxcalteca.

No	Restaurante	Especialidad	Aforo	Gusanos de Maguey	Escamoles	Chapulines	Caracoles
1	Antiguo Mesón de San Francisco	Regional	200				
2	Café Avenida	Regional	120	X	X		
3	Delicias de la abuela	Regional	120				
4	El Traspatio	Regional	150	X	X		
5	Fiesta Brava	Regional	180				
6	Fonda del Museo	Regional	70	X	X	X	X
7	Las Brasas Asado - Grill	Regional	60				
8	Las Carretillas	Regional	25				
9	Campestre San Diego	Regional	500	X			
10	La Tlaxcalteca	Regional	90	X	X		
	Total			5	4	1	1



Tabla 4.31. Restaurantes de comida mexicana en la ciudad de Tlaxcala.

No	Restaurante	Especialidad	Aforo	Gusanos de Maguey	Escamoles	Chapulines	Caracoles
1	Café Avenida II	Mexicana	30	X	X		
2	Café Los Portales	Mexicana	90	X	X		
3	Despeñadero	Mexicana	80				
4	El 32	Mexicana	100				
5	El Campanario	Mexicana	150				
6	El Cid	Mexicana	50				
7	El Establo	Mexicana	150	X	X		
8	El Tirol	Mexicana	250	X	X		
9	Fonda del Convento	Mexicana	90				
10	Gran Café del Zócalo	Mexicana	80	X	X		
11	Jeroc's	Mexicana	250	X	X		
12	La Cacerola	Mexicana	60	X	X		
13	La Colina	Mexicana	440				
14	La Noria	Mexicana	120	X	X	X	
15	Las Sombrillas	Mexicana	100				
16	Mannhatan Grill & Fish	Mexicana	150				
17	Nalley	Mexicana	50				
18	Piedras Negras	Mexicana	100	X	X		
19	Prestige	Mexicana	200				
20	Rosy	Mexicana	350				
21	Shara	Mexicana	30				
22	Sharon	Mexicana	85				
23	La Picota	Mexicana	200	X	X		
24	Los Chalet's	Mexicana	100				
25	Las Cazuelas	Mexicana	150	X	X		
	Total			11	11	1	0

4.1.2 Presentación de platillos.

Se obtuvo una entrevista con la responsable del restaurante “La Fonda del Museo” y proporcionó la manera en que presentan los platillos que ofrecen. Por ser un restaurante que esta administrado por el Gobierno del Estado de Tlaxcala y que además ofrece los cuatro tipos de insectos comestibles más comunes en el estado, se optó por obtener la información de la presentación de los platillos de este restaurante. La información que se recaudó es sobre los ingredientes y forma de presentación de los platillos, costos al adquirir los



insectos para el restaurante y el precio de venta de cada platillo en el restaurante. A continuación se presenta los resultados de cada uno de los insectos comestibles.

4.1.2.1 Gusanos de maguey.

Existen dos tipos de gusanos de maguey que es el gusano blanco y el gusano rojo o Chinoculi. Son insectos que solo se recolectan y se sirven por temporada en el mes de junio hasta el mes de agosto. El gusano primero es desflemado en agua hirviendo con sal con el propósito de quitar las impurezas del insecto. Posteriormente se escurren y se dejan secar. En una sartén con aceite, se ponen a freír hasta que tome una textura crocante.

Se presentan en un plato con queso añejo y la guarnición para acompañar el platillo que es el tradicional guacamole. La cantidad de gusano de maguey que presentan en cada plato es de 60 gusanos por platillo que son aproximadamente entre 80 y 100 gramos. El precio de venta de cada platillo elaborado es de \$100.00. El costo para el restaurante para adquirir los gusanos de maguey es de \$600.00 por kilogramo cuando es temporada y fuera de temporada puede llegar hasta \$900.00 el kilogramo.

4.1.2.2 Escamoles.

Los escamoles son la hueva de la hormiga y que debe de ser de la especie *Liometopium apiculatum*, pues no todas la huevas de hormigas tienen el sabor peculiar del platillo escamol. Son insectos de temporada y son servidos en los meses de marzo a julio. Existen dos formas de preparar este platillo que son a la mantequilla y a la mexicana. La forma de preparación del escamol a la mantequilla, lleva como ingredientes cebolla, chile



jalapeño, epazote y mantequilla. En una sartén se ponen todos los ingredientes y se asítrona hasta que quede bien cocido.

Los escamoles a la mexicana llevan como ingredientes cebolla, jitomate y chile jalapeño. En un sartén se agregan todos los ingredientes y con un poco de aceite se asitronan. Ambos platillos se presentan en la misma forma pues su guarnición es guacamole para acompañarlos. La cantidad de escamol que se presentan en cada platillo son 100 gramos aproximadamente. El precio de venta para el público es de \$100.00 el platillo. El costo para el restaurante para adquirir los escamoles es de \$500.00 por kilogramo cuando es temporada y fuera de temporada puede llegar hasta \$900.00 el kilogramo.

4.1.2.3 Chapulines.

Los chapulines son uno de los insectos con mayor estacionalidad, ya que se pueden conseguir y consumir en cualquier época del año. La forma en que son servidos en el restaurante es en forma de botana. El restaurante compra los chapulines preparados con sal, chile y limón y son servidos en un cajete de barro. El costo por una orden de chapulines es de \$70.00 y se sirven aproximadamente 150 gramos. El costo para el restaurante para adquirir los chapulines es de \$300.00 por kilogramo.



4.1.2.4 Caracoles.

Los caracoles son los moluscos menos consumidos en la ciudad de Tlaxcala. Para poder comer este tipo de molusco primero se deben desflemar para quitar todo tipo de impurezas y malos sabores con agua y sal hirviendo. Sin embargo, en el restaurante la responsable menciona que adquiere el producto ya desflemados.

Existen dos formas de presentación de este platillo en el restaurante que son a la mexicana y al ajillo. El platillo a la mexicana lleva como ingredientes cebolla, jitomate y chile jalapeño. En un sartén se agregan todos los ingredientes y con un poco de aceite se asitronan.

Los caracoles al ajillo tienen como ingredientes ajo y cebolla. La forma de elaborarlos poner un sartén bien caliente y se agregan todos los ingredientes con un poco de aceite y se dejan hasta que se asitronan bien todos los ingredientes. La presentación de los caracoles es sin guarnición y se presentan 100 gramos de caracoles únicamente. El precio para el público es de \$80.00. El costo para el restaurante para adquirir los caracoles es de \$200.00 por kilogramo. Sin embargo es un molusco que no tiene temporada y se puede encontrar casi todo el año.