



CAPÍTULO V

Conclusiones y Recomendaciones

Este capítulo tiene como finalidad dar a conocer las conclusiones del estudio realizado en una muestra de consumidores de insectos comestibles en las ciudades de Puebla y Tlaxcala. A partir de datos recabados, al analizar las 200 cuestionarios aplicados en cada una de las ciudades y se llegó a las conclusiones que se explican a continuación.

5.1 Conclusiones

Para obtener el tipo consumidores de insectos, se preguntó sobre su edad, sexo y ocupación para identificar que personas los consumen. En la ciudad de Tlaxcala como para la ciudad de Puebla, las personas encuestadas del sexo masculino obtuvieron mayor porcentaje en el consumo de insectos.

La edad de las personas encuestadas tanto de la ciudad de Puebla como de Tlaxcala que consumieron insectos comestibles fue muy variada, pues las personas consumen insectos en la mayor parte de los rangos de edad propuestos en el cuestionario. Por lo tanto no es posible definir el tipo de consumidor en cuanto a la edad. Sin embargo es muy claro



que las personas de 18 a 24 años son los que menos los consumen. Este grupo de personas solo los probaron por curiosidad una sola vez y consideraban que no los volverían a comer.

En cuanto a la ocupación de las personas encuestadas, tampoco se pudo obtener un tipo de consumidores determinado, ya que los porcentajes de profesionistas, empleados, comerciantes, estudiantes y personas que tienen otras ocupaciones fueron muy similares.

En conclusión, no fue posible determinar el tipo de consumidor completo debido a que las preguntas fueron generales y la muestra seleccionada presento rangos de edades y ocupación muy diversos. Esto se puede interpretar como que cualquier persona de cualquier edad mayor de 24 años y de cualquier ocupación puede consumir los insectos comestibles.

En la ciudad de Puebla se aplicaron dos preguntas diferentes para poder saber sobre si alguna vez ha visitado los restaurantes de la ciudad de Tlaxcala y con que frecuencia lo hacían. Sin embargo, los resultados no fueron muy buenos, pues solo un tercio de la población encuestada ha visitado algún restaurante de la ciudad de Tlaxcala. Y la frecuencia con la que visitan los restaurantes es muy variada, va desde que solo han visitado una vez en su vida hasta que lo han visitado una vez por año. A pesar de la cercanía que existen entre las dos ciudades, es muy poca la población que visita los restaurantes de la ciudad de Tlaxcala

Más de la mitad de las personas encuestadas tanto en la ciudad de Puebla y Tlaxcala han consumido algún tipo de insecto comestible. De los cuales en la ciudad de Puebla el insecto que es mas consumido entre la población es el chapulín, mientras que en la ciudad de Tlaxcala han consumido el gusano de maguey. Demostrando así que a pesar de la cercanía de ambas ciudades existen distintas preferencias en su consumo.



En cuanto a la frecuencia en la que son consumidos, en ambas ciudades los encuestados han contestado que los han consumido más de tres veces obteniendo casi los mismos resultados. Sin embargo existen personas que solo una vez los han consumido una sola ocasión y se cuestiono si los volverían a consumir, obteniendo en la ciudad de Puebla un poco más de la mitad de los encuestados que estarían dispuestos a consumirlos nuevamente. Mientras que en la ciudad de Tlaxcala, se obtuvo una mayor aceptación obteniendo más de tres cuartas partes de las personas encuestadas que solo habían consumido solo una vez respondieron que si estarían dispuestos a volverlos a consumir.

En cuanto a los lugares donde fueron consumidos los insectos, en ambas ciudades el mayor porcentaje que se obtuvo fue la opción “otro”, en la cual los encuestados daban su opinión. Sin embargo los porcentajes fueron diferentes en cuanto a las opciones que dieron. En la ciudad de Puebla los encuestados los han consumido en sus casas, mientras que en la ciudad de Tlaxcala, los encuestados los han consumido en la calle. Las personas entrevistadas relataban que la mayoría de los insectos como los chapulines o los gusanos de maguey se consiguen en la calle en puestos ambulantes y que por lo general son vendidos por personas del campo. Una vez que son comprados, son llevados hasta sus hogares y es ahí donde son preparados y consumidos.

Dentro de los motivos principales por los cuales fueron consumidos por las personas encuestadas en la ciudad de Puebla la respuesta que tuvo el mayor porcentaje fue curiosidad. Mientras que en la ciudad de Tlaxcala, consideran que el sabor es el motivo principal para que sean consumidos. Las personas encuestadas en la ciudad de Puebla cree que el motivo principal fue su primera experiencia al consumirlos que es la curiosidad. Mientras que la ciudad Tlaxcala tiene una larga tradición en el consumo de insectos



comestibles entre los que se encuentran los gusanos de maguey y los escamoles. Estos dos tipos de insectos tienen un sabor característico y eso es lo que los motiva a que la población los consuma.

Fue importante saber los factores que les agradaron y cuales no. A las personas encuestadas en las dos ciudades lo que más le agradó al consumirlos fue el sabor, con más del 68%. Considerando lo que no les agradó según la opinión de más de la mitad de los encuestados de ambas ciudades fue su textura. Según algunos comentarios de las personas encuestadas la textura de los insectos suele ser muy dura, rugosa y rasposa. Al momento de tenerlo en la boca y masticarlos la textura que tienen los insectos como los chapulines y los gusanos de maguey son de tipo crocante, mientras que los escamoles su textura es muy suave.

Si las personas fueran a algún restaurante a consumir algún platillo en el cual estuvieran como ingrediente principal los insectos, las personas encuestadas de ambas ciudades consideran que el sabor sería un factor muy importante. El segundo factor más importante para los encuestados en la ciudad de Puebla, fue que consideran que la presentación del platillo es importante; para la ciudad de Tlaxcala se considera que el valor nutricional es lo que hace que se consuman con mayor frecuencia.

Los platillos, precios de este tipo de platillos en los restaurantes son muy altos, pues se puede pagar por un plato de escamoles entre \$100 hasta \$180 pesos. Y la cantidad que se sirve en los platos es muy poca, pues se sirve entre 80 y 100 gramos de producto y es acompañada con diferentes tipos de guarniciones, como ensaladas o salsa como el guacamole. Sin embargo la gente que fue encuestada en ambas ciudades considera que el precio que estaría dispuesto a pagar por un platillo de este tipo sería entre \$50 a \$100.



Algunos insectos como los gusanos de maguey y los escamoles son consumidos por temporada, siendo estos insectos los que son considerados como parte de la gastronomía de la ciudad de Tlaxcala. Se cuestionó a las personas sobre si saben su temporada en la cual son consumidos y el resultado que se obtuvo en la ciudad de Puebla, fue que más de la mitad de la población no conoce la temporada en los que son consumidos. Mientras que en la ciudad de Tlaxcala, mas de la mitad de las personas encuestadas dice conocer la temporada.

Se cuestionó sobre cual había sido la experiencia al consumir los insectos comestibles, el resultado fue que la experiencia había sido buena, obteniendo este resultado la mayoría de las encuestas. Es importante destacar que las personas que dijeron tener una mala o regular experiencia fue menos de la tercera parte de los encuestados.

Sin embargo, hubo una parte de la muestra que no ha tenido la oportunidad de consumir los insectos comestibles. A estas personas se les preguntó cual había sido el motivo principal por el cual no habían consumido los insectos comestibles. En ambas ciudades existió una diferencia de opinión. En la ciudad de Puebla, la mayoría considera que los insectos son repugnantes, mientras que en la ciudad de Tlaxcala, el motivo principal por el cual no los han consumido es por que existe desconocimiento.

Por último, se cuestionó si estarían dispuestos a consumirlos si se pusiera como condición el valor nutricional como posible factor que pudiera influir en la decisión para consumirlos. Aquí se comprobó que para la gente de la ciudad de Puebla, por ningún motivo los consumirían obteniendo un poco más de la mitad de los resultados en las encuestas. Y en la ciudad de Tlaxcala, consideran que si habría una posibilidad al consumirlos obteniendo como resultado mas de la mitad de los resultados.



De los restaurantes de la ciudad de Tlaxcala, se encontraron que existen varios restaurantes que ofrecen comida regional tlaxcalteca y comida mexicana. Sin embargo, de los restaurantes de comida regional tlaxcalteca, solo la mitad de los restaurantes ofrecen algún platillo cuyo ingrediente principal son los insectos comestibles, mientras que en los restaurantes de comida mexicana, menos de la mitad ofrecen algún platillo de estos insectos. A pesar de que los insectos son un platillo típico y que es considerado como parte de la gastronomía de Tlaxcala, pocos restaurantes los ofrecen dejando a un lado la oportunidad de dar a conocerlos para adquirir una ventaja sobre otros restaurantes, al menos en temporadas.

5.2 Recomendaciones

Para estudios posteriores se recomienda que el tamaño de la muestra sea mayor para que se pueda tener un nivel más alto de confiabilidad. Pues el tiempo para la investigación que se obtuvo fue muy corto.

Por otra parte, ya que el consumo de insectos comestibles como son los gusanos de maguey y los escamoles, son considerados como parte de la gastronomía del Estado de Tlaxcala, deberían promocionarse y darle la difusión debida para que la demanda del producto en los restaurantes de la ciudad aumente. Para ello se deben crear una serie de estrategias como son la selección del mercado objetivo, desarrollo de producto, distribución, promoción y publicidad.

Primero se debe desarrollar una estrategia selección de mercado, pues en el se define claramente una necesidad para un mercado objetivo. Es considerado el primer



elemento de la estrategia de marketing. Es necesario definir su potencial, sus características y formas de compra, sus niveles de consumo y preferencias para arrancar de manera exitosa.

En cuanto a una estrategia de desarrollo del producto se debe identificar la necesidad del mercado y su potencial, desarrollando los productos a ofrecer en dicho mercado. En esta estrategia existe el problema de la producción, que es clave definir la composición adecuada de los productos a ofrecer. Pero también las líneas de productos, el análisis de consumo. En el análisis del consumo es ver cómo consume el mercado objetivo o el consumidor típico con el fin de desarrollar el producto y las formas de la presentación.

Para elaborar una estrategia de distribución se deben tomar en cuenta las actividades de logística y distribución que incluye los canales por los cuales se van a distribuir los productos, las formas de presentarlos, las alianzas comerciales de venta y todas las actividades relacionadas con el manejo del producto, su cuidado y su llegada al consumidor final. Se toman en cuenta las 4p's, que son plaza, producto, promoción y precio.

Es importante también elaborar una estrategia de promoción y publicidad pues es la parte en donde los restaurantes hace conocer a su mercado objetivo los productos y servicios que ofrecen, llegando de manera directa o de manera personal y de forma indirecta al consumidor que es masiva. Algunos medios que se utilizan son la televisión, radio, periódicos, Internet, folletos entre otros. Según el tipo de producto y de clientes, los restaurantes deberá determinar la mejor combinación de estrategias de marketing para ser exitosa en el desarrollo de su actividad comercial.

De igual manera, para que todo este conjunto de estrategias funcionen es importante que el Gobierno del Estado junto con los productores y recolectores de insectos comestibles



y los restauranteros de la ciudad, crearan un programa de apoyo para que pueda satisfacer la demanda y así disminuir considerablemente los precios de venta. Pues al no existir este tipo de programas de apoyo y producción en grandes cantidades, los insectos suelen ser un producto caro, escaso y que se sigue recolectando de manera artesanal.

Por último, el ofrecer insectos comestibles en restaurantes de la ciudad de Tlaxcala podría ser una opción más para atraer otro tipo de turismo que como atractivo sea el gastronómico; que al llegar visitantes de otras ciudades puedan reconocer al Estado de Tlaxcala a nivel nacional como uno de los estados donde existe una gran variedad gastronómica y que ofrece opciones alternativas como son los insectos comestibles.