

# FINANZAS Y NEGOCIOS RELACIONADOS CON LA CADENA DE VALOR DEL CHILE EN NOGADA

Jose Luis Lopez Gonzalez



## El origen:

Existen diversas versiones sobre el origen de los chiles en nogada, la primera referencia del platillo se encuentra en un recetario de cocina poblana de 1714, donde indica la forma de preparar el postre llamado: chiles rellenos en salsa de nuez de castilla, el cual establece como ingredientes principales diferentes frutas y sin carne de puerco (National Geographic, 2018; Zambrano, 2020).



# Importancia económica

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) de Puebla prevé una derrama económica de 1,600 millones de pesos por la temporada de chile en nogada, del cual se estima vender 5 millones de platillos.



## Nuez de Castilla

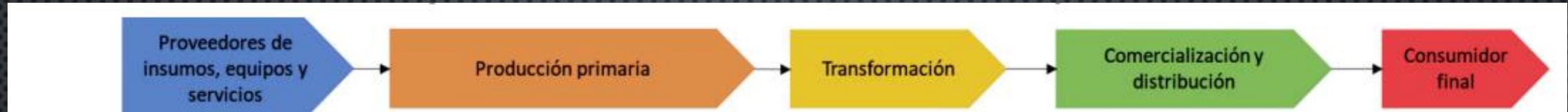
Ingrediente principal en la elaboración de la Nogada, la nuez de castilla cosecha principalmente en Calpulalpan.



Los municipios de San Andrés Calpan y San Nicolás de los Ranchos debido a su ubicación territorial favorable en la sierra nevada de Puebla, poseen tierras fértiles que han permitido la producción de los ingredientes originales, que cuentan con campos de cultivo de chile poblano, manzana panochera, durazno criollo, pera lechera, granada y principalmente la nuez de castilla, la producción es de manera 100% orgánica, beneficiando al platillo con un sabor orgánico y único que lo diferencie de otros competidores.



## FINANZAS Y NEGOCIOS RELACIONADOS CON LA CADENA DE VALOR DEL CHILE EN NOGADA



Esta celebración culinaria no solo promueve nuestra cultura, sino que también impulsa una significativa derrama económica estimada en más de mil 600 millones de pesos, el cual es posible gracias a la participación activa de nuestros productores y productoras, quienes cultivan los ingredientes esenciales en todo el Estado de Puebla.



El chile poblano se cultiva en 16 municipios y son 405.4 hectáreas que producen con 4 mil 37 toneladas y generan 60 millones 893 mil pesos en valor de la producción

## Chile poblano

Fresco, carnoso, de tamaño grande, color verde oscuro y piel brillante



De 1 a 2 puntos de capsaicina en escala de Scoville.

Tiene una producción anual de 2,950 toneladas

Es el chile más utilizado en todo el país

Cuando se seca se convierte en chile ancho; ingrediente esencial de los moles

Se produce en 14 municipios poblanos destacando:

San Martín Texmelucan

Calpan

Chiautzingo

Tiene alto contenido en vitamina C y es fuente de fibra

## •Nuez de castilla

2º lugar en el ranking nacional por superficie sembrada y valor de la producción, y el 1º lugar por rendimiento y producción. De los 10 municipios productores, se destaca el municipio de San Nicolás de los Ranchos por contar con el 50.87% de las 201.35 ha de superficie sembrada en el estado y el 53.06% de las 767.12 ton de producción, generando un valor producción del 52.41% de los 22.7 MDP.

**Gobierno de Puebla**  
Hacer historia. Hacer futuro.

## Nuez de Castilla

- Su mejor época es entre verano y otoño.
- Crece en la zona de los volcanes, originaria de Medio Oriente
- Tiene un involucro que la cubre cuando no está madura.
- Rica en vitamina B, vitamina C y Omega 3.
- Se cultivan en Puebla: **231 hectáreas**
- Los principales municipios productores son:
  - ◆ San Nicolás de los Ranchos
  - ◆ Tlahuapan
  - ◆ San Salvador El Verde

Fuente: SIAP 2019

Secretaría de Desarrollo Rural



• El Estado de Puebla aporta el 53.8% de la producción total nacional de **manzana criolla**, ocupando el 1º lugar en el ranking nacional en superficie sembrada, volumen y valor de la producción de los 19 estados productores. De los 38 municipios productores en el Estado, Zacatlán encabeza la lista con una superficie sembrada total de 1,833 ha de las 7,126.85 ha nacionales. Con un valor de la producción de 105 MDP.



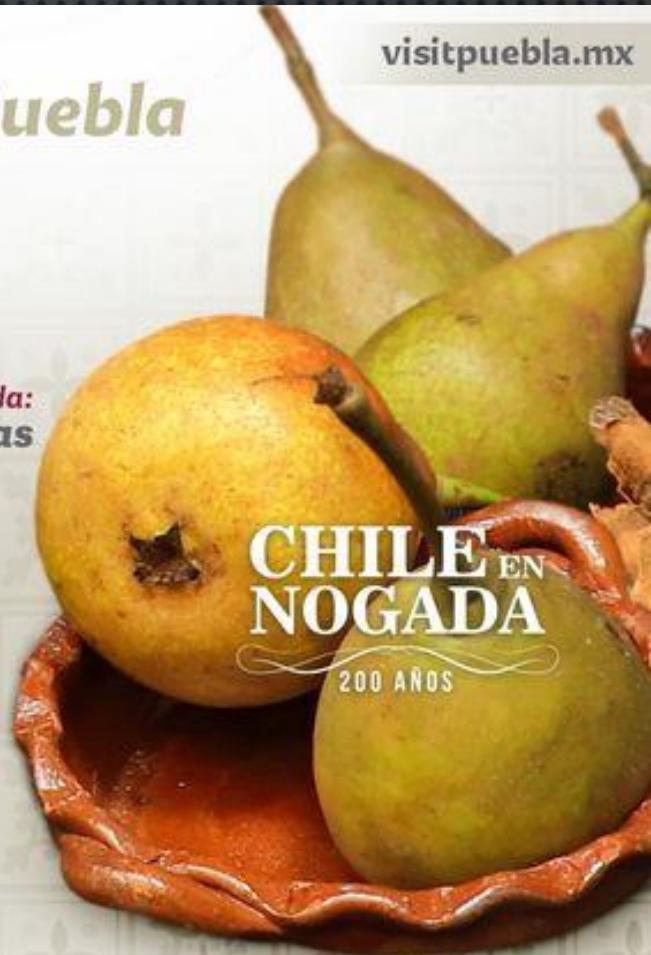
- Puebla aporta el 47% de la producción total nacional de **pera**. 1º lugar en el ranking nacional por superficie sembrada y volumen de producción, y el 2º lugar en valor producción.

## Cosechado en Puebla **PERA LECHERA**

- **Producción anual:**  
**12,570.2 toneladas**
- **Superficie sembrada:**  
**1,872.2 hectáreas**
- **Valor de producción en Puebla:**  
**33.6 millones de pesos**
- **Primer lugar**  
**en producción nacional**
- **Municipios productores:** **48**

### Principales productores de Pera lechera

1. Huejotzingo
2. Chiautzingo
3. San Salvador el Verde
4. Zacatlán
5. San Felipe Teotlalcingo



• De los 24 estados productores, Puebla se posiciona en el 4º lugar en el ranking nacional por superficie sembrada y valor de la producción del **durazno criollo**, y 5º lugar en la producción nacional.

## Cosechado en Puebla **DURAZNO CRIOLLO**

- **Producción anual:**  
3,358.2 toneladas

- **Superficie sembrada:**  
1,006.3 hectáreas

- **Valor de producción en Puebla:**  
21.1 millones de pesos

- **Municipios productores:** 38

- **Lugar en producción nacional:** 5

### Principales productores de Durazno criollo

- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| 1. Tetela de Ocampo | 4. Tlatlauquitepec |
| 2. Zautla           | 5. Xiutetelco      |
| 3. Zacatlán         |                    |



**CHILE EN NOGADA**

200 AÑOS



•Contando con 6 estados productores de **perejil** en México, **Puebla ocupa el 2º lugar en el ranking nacional** por superficie sembrada (42.14%), volumen (43.57%) y valor producción (20.75%), colocándose por debajo del estado de Baja California.





visitpuebla.mx

## Cosechado en Puebla GRANADA

- *Producción anual: 337.3 toneladas*

- *Superficie sembrada: 93 hectáreas*

- *Valor de producción en Puebla: 2.5 millones de pesos*

- *Lugar en producción nacional: 7*

- *Municipios productores: 5*

### Principales productores de Granada

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 1. Tochimilco | 4. Coxcatlán |
| 2. Coyomeapan | 5. Tehuacán  |
| 3. Zoquitlán  |              |



 PUEBLA  
EL PATRIMONIO DE MÉXICO

 Gobierno  
de Puebla

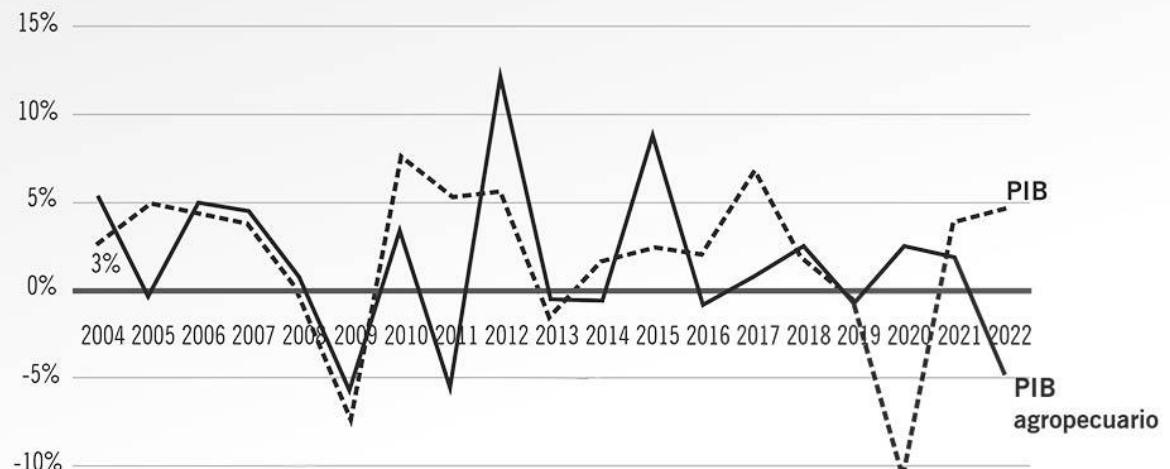
### • Granada

Puebla cuenta con 5 municipios productores y ocupa el 7º lugar en el ranking nacional por superficie sembrada y el 11º lugar por valor de producción.

## EL PIB AGRICOLA Y TURISTICO PUEBLA

Producto Interno Bruto en el estado de Puebla 2004-2022.

Tasas de crecimiento anual. %



Fuente: Sistema de Cuentas Nacionales de México. Producto Interno Bruto por Entidad Federativa. Año Base 2018. Serie de 2003 a 2022. 2022 preliminar

### Mejora parcial

A diferencia del PIB nacional, el PIB turístico sí tuvo crecimiento durante el tercer trimestre del 2021, en comparación con el trimestre previo; no obstante, el PIB turístico sigue 16.2% por debajo de su nivel prepandemia.

#### México | PIB total y turístico |



VARIABLE	VAR. % TRIM.		VAR. % ANUAL	
	II-21	III-21	II-21	III-21
PIB turístico	9.7	<b>2.5</b>	60.5	<b>24.9</b>
Consumo privado Nacional	2.6	<b>0.2</b>	21.9	<b>8.6</b>
Consumo turístico interior	9.5	<b>4.6</b>	69.4	<b>31.7</b>
Interno	2.5	<b>-1.7</b>	44.0	<b>14.8</b>
Receptivo	58.3	<b>30.4</b>	676.5	<b>190.8</b>

EL ECONOMISTA



# Problema

## Brecha de mercado

Aun existe una brecha de mercado entre productor y consumidor final

## Clientes

Disponibilidad a pagar lo justo y adecuado por el chile en nogada

## Finanzas

Falta de inversión a productores de frutales

Integración de la cadena de valor de todos los eslabones

## Costos

Pérdida de ventas por sequias, incremento de materias primas, riesgos ambientales, falta de capacitación en mano de obra



# Solución



## Cerrar la brecha

Nuestro producto hace que la venta en línea sea más accesible para los propietarios de pequeñas empresas, y ningún otro producto del mercado ofrece las mismas ventajas



## Público objetivo

Fortalecer el turismo y la experiencia culinaria



## Ahorro en costos

Reducir los gastos de producción, obtener capacitación para manejo de negocios y finanzas en pequeños productores y cooperativas



## Vinculación

Generar vinculación y alianzas estratégicas que permitan la comercialización y difusión del producto



GRACIAS