

☐

I'm not robot


reCAPTCHA

Continue

Proceso de elaboracion de tortillas en maquina

Maquina para elaborar tortillas

Tortillas de maíz

1.1 INTRODUCCION La producción de tortillas es un proceso mediante el cual, a partir de la cocción del molido del maíz, se elabora masa, a la que se da una forma circular y es cocida sobre una superficie caliente, destinándosele para la alimentación (1). La tortilla ha sido desde siempre, la base fundamental de la dieta del pueblo mexicano, sobre todo en las zonas rurales. En la actualidad existen 2 procedimientos en la elaboración de tortillas. El más extendido es aquel en el que se usa maquinaria (molino y horno de gas). Este procedimiento lo encontramos sobre todo en áreas urbanas, donde la necesidad de adquirir los alimentos ya preparados resulta fundamental para el ama de casa, quien generalmente tiene otras actividades que le impiden elaborar las tortillas directamente. A raíz de ello, el proceso se concentra generalmente en una pequeña industria que da servicio al barrio o colonia en que se ubica. Este tipo de empresa funciona generalmente con trabajo asalariado y utiliza masa de maíz pre-elaborada industrialmente. Sin embargo, hay extensas zonas del país -sobre todo las rurales del sur de México- donde se utiliza un procedimiento totalmente rudimentario y artesanal para la elaboración de las tortillas. En estas zonas, el procedimiento depende totalmente de las manos del ama de casa; -cuando más, se llega a utilizar un pequeño molino (de mano o eléctrico), para moler el maíz previamente cocido (nixtamal) y convertirlo en masa. Este modelo tiene además, otras particularidades que lo diferencian del que describimos anteriormente: en primer lugar, es básicamente de autoconsumo; en segundo término, no interviene trabajo asalariado, sino que se realiza a partir del trabajo familiar -sobre todo femenino- y, en tercer lugar, se utiliza exclusivamente leña como combustible, tanto para la cocción del maíz, como para la cocción de las tortillas. En términos generales, se podría decir que la elaboración de tortillas en estas condiciones y el consecuente consumo de leña, se inscriben dentro del ámbito doméstico. Sin embargo, las diversas condiciones en que se desarrollan ambos procesos, han marcado una pauta en la demanda del producto. Las características de textura, sabor y frescura de las tortillas hechas a mano, han desplazado -en las zonas donde esto es posible-, a las tortillas de máquina y favorecido un surgimiento de su demanda con sentido comercial. En el estado de Oaxaca, principalmente en la ciudad capital del mismo nombre, este fenómeno es particularmente significativo. Allí, la persistencia de una gran tradición culinaria y cultural ha colocado en un lugar relevante a la tortilla hecha a mano. Esto, explotado además por la industria turística, ha impulsado la elaboración con fines comerciales, de un sinnúmero de tipos de tortillas. Esta demanda urbana es satisfecha por algunas de las comunidades aledañas, donde cientos de mujeres -campesinas todas ellas-, aprovechando la tradición, la demanda y su habilidad, han contemplado la producción de tortillas y su venta, como una importante actividad para complementar su depauperada economía doméstica. Vale señalar que no obstante el carácter comercial de esta actividad y su creciente demanda, ello no ha influido ni en el proceso mismo de elaboración ni en la dinámica del trabajo familiar empleado, conservándose el sabor tradicional de la tortilla y la ya típica presencia, -fuera de mercados y en las calles, tocando de puerta en puerta-, de aquella multitud de mujeres que con la venta concluyen su larga jornada diaria: las tortilleras. Las consecuencias de esta agroindustria se han dejado sentir con gran peso en la demanda de leña y la presión sobre el recurso forestal. Cada día las fuentes de abastecimiento quedan más lejanas y ha surgido -con creciente importancia-, una nueva actividad económica: los recolectores y proveedores de leña. Un muestreo que se hizo durante este estudio, en las principales localidades productoras de tortillas (Donaji y San Felipe del Agua, del Municipio de Oaxaca, San Agustín de las Juntas, San Pablo Etla, Santa María del Tule, y Tlaxiitac de Cabrera (en los municipios de los mismos nombres), nos evidencia que, precisamente Tlaxiitac de Cabrera, es el lugar donde mayor número de tortilleras se dedican a la producción comercial, llegando a registrar a 75 de éstas; por ello, se eligió a este lugar para estudiar los efectos de esta agroindustria respecto al consumo de leña. La realización de este estudio ha sido posible gracias a la valiosa colaboración de: Heliodoro Cayetano Cruz, por su orientación y asesoría acerca de la problemática de la leña combustible en Oaxaca. El Centro de Estudios, Asesoría, Capacitación y Organización Social, S.C.(CEACOS), por el aporte de documentación, bibliografía e información; particularmente al Cap. Ricardo S. Cárdenas (coordinador regional) y al Ing. Carlos Sánchez López Lira. Anselmo Arellanes, Investigador del Instituto Tecnológico de Oaxaca, por su amplia orientación y Silvia Vásquez Díaz, por la transcripción, revisión, captura y recomendaciones para la presentación final del informe. 1.2 ANTECEDENTES La historia de la comida va ligada a la agricultura. En México esa historia no puede separarse de la domesticación del maíz. Hace muchos siglos, los habitantes de estas tierras fueron nómadas y recolectores; emigraban de un lado a otro en busca de alimento. Su vida fue cambiando en la medida que empezaron a domesticar algunas plantas, entre ellas y principalmente, el maíz. Este -originario de América-, en un principio se recolectaba en estado silvestre y a lo largo de milenios fue perfeccionándose su cultivo. Se empezaron a obtener verdaderas cosechas y a producirse plantas y granos cada vez más grandes y resistentes. Al cultivarlo, los antiguos mexicanos tomaban en cuenta las necesidades de la tierra. El maíz se sembraba junto al frijol y la calabaza, las cuales se enredan en sus tallos. Así, el maíz le arranca a la tierra nutrientes y el frijol devuelve el nitrógeno que el maíz le quitó, permitiendo que ésta siga siendo fértil y pueda recibir la semilla de la próxima siembra. En Tenochtitlán había varios mercados, siendo el del barrio de Tlatelolco el más importante. En cada uno de ellos existía una sección especial donde se vendían los granos de maíz. En otra estaban las vendedoras de tamales de rana, guajolote y pescado, entre otros. También se vendían las tortillas o "tlaxcalli", solas o en forma de tacos, con chile, carne, miel, huevo, acosiles y "chilmolli", entre otros. La tortilla que se comía diariamente se llamaba "totonqui tlaxcalli tlacualpacholi", que era blanca y caliente; otras llamada "ueitlaxcalli", eran blancas, grandes y muy delgadas. Había también tortillas grandes, gruesas y ásperas que se llamaban "quauhtlaqualli" y las pardas, denominadas "tlaxcallpacholi". De esta forma han quedado hasta hoy, las no menos de 700 formas de comer el maíz que existen en México, dentro de todas las cuales, la tortilla es la reina. En Oaxaca -como en el resto del país-, son las tortillas, no solamente las redondas compañeras de la comida principal -cuando ésta existe-, sino el alimento más versátil. Son ingrediente o utensilio, acompañamiento o plato fuerte. Cortadas en pedazos, se convierten en "chilaquiles"; dobladas en mitad y con algún relleno, en "quesadillas" o "empanadas"; presionadas de los bordes y untadas de "asiento" (lo que queda en el cazo al freír la manteca de puerco), en "memelas", "picadas" o "gorditas"; fritas hasta crujir, en "tostadas", remojadas y vueltas a moler en el metate, en nueva masa, en "tamales"; enrolladas, en "tacos" y "molotes"; además de que, según la salsa con que se les baña, se transformarán en "enmoladas", "enmatomadas", "enfrijoladas" o "enchiladas". También, tomando pedazos casi triangulares entre los dedos, se convierten en improvisada cuchara; si se le sostiene en la palma de la mano, se forma con ella, lo mismo un cómodo recipiente para la comida ocasional, que plato elemental para el bocado del campesino. Si tan sólo se le restringe sal y chile, adquiere la categoría de plato fuerte de tantos de los indígenas del estado. Las tortillas oaxaqueñas no son menos diversas en su tamaño y colorido. Las hay grandes o pequeñas, blanquísimas, azules, moradas y amarillas. Con la misma técnica se hacen las enormes tortillas chinantecas, que miden hasta medio metro de diámetro. En Montenegro las mujeres acuden muy temprano al río, llevando sus canastos de bejuco con el nixtamal; lo surgen en la orilla a con los pies van lavando el maíz hasta dejarlo muy blanco. Esas tortillas se comen en sobre un comal plano, al que llaman "roñoso", por la cuadrícula que tiene enlaidada. En la región chilón, cuando la familia es muy numerosa, para no hacer muchas tortillas se hace una sola, gruesa, que abarca todo el comal, donde se deja a fuego manso para que se dore sin quemarse. Para comerla la parten en pedazos. A esta tortilla la llaman "lampina". Sin embargo, las más populares son tal vez, las "tlayudas" o "clayudas", que se acostumbra hacer y consumir en el Valle de Oaxaca, y las que, por su espesor y buen cocimiento, garantizan su conservación en buen estado durante largos periodos de tiempo. Pronto se endurecen, y "tlayuda" es sinónimo de dura. En esa zona se elaboran también las llamadas "blanditas", cuyo maíz es generalmente más blanco, siendo muy delgadas y suaves. Son estos 2 tipos de tortillas, las que en mayor cantidad se producen para la venta en la Región objeto del presente estudio. 1.3 MARCO REFERENCIAL El municipio de Tlaxiitac de Cabrera se ubica en el Distrito del Centro, en la Región de "Valles Centrales" del Estado de Oaxaca. Su extensión abarca 6.100 ha a una altitud de 1.580 m.s.n.m. Tiene 5.000 habitantes, la mayoría indígenas de origen zapoteca. El clima es semicálido subhúmedo, con temperatura promedio de 20,7 °C y con un promedio de precipitación pluvial anual de 750 mm. Dentro del Municipio no se cuenta con recursos hidrográficos, ni obras importantes de infraestructura hidráulica (3). Aunque la infraestructura de servicios es insuficiente, su cercanía a la ciudad de Oaxaca (capital del estado) -a 8 km de distancia-, contribuye a minimizar algunos de sus efectos. Así, encontramos que, aunque sólo cuenta con una agencia de correos, ubicada en la Cabecera Municipal del mismo nombre, y ningún servicio telegráfico, telefónico o radiofónico, sus comunicaciones son realizadas en la ciudad de Oaxaca, a la que une una carretera pavimentada de 8 km (5 km sobre la carretera internacional Oaxaca-Tehuantepec y 3 km de entronque). Además, pasa por el municipio la carretera federal 175 Oaxaca-Tuxtepec. En su interior cuenta con 2 km de caminos revestidos para la comunicación interna. No obstante, esa misma cercanía a la ciudad de Oaxaca, ha provocado que al municipio no se le dote de otros servicios fundamentales, ya que- como en el caso anterior- éstos se pueden encontrar en la capital. Por ejemplo, el municipio sólo cuenta con un centro "C" de Salud Rural de la Secretaría de Salud, atendido por un pasante de medicina y una auxiliar de enfermería, careciendo de laboratorio clínico, área de urgencias, banco de sangre, gabinete de radiología y farmacia. La demanda de este servicio excede por mucho a su capacidad, ya que según datos de la propia Secretaría de Salud (4), en 1987 se atendieron 4.982 pacientes, con sólo 5 camas y una incubadora. En cuanto a la infraestructura educativa, la encontramos compuesta por una escuela preescolar, que, atendida por 4 maestros, da servicios a 121 alumnos inscritos; 2 escuelas primarias federales, donde 22 docentes imparten clases a 800 alumnos y una secundaria general, en la que 581 alumnos son instruidos por 28 docentes. Esta infraestructura es insuficiente para disminuir el 20% de analfabetismo existente. Tampoco existen escuelas bilingües, aunque el 25% de la población tiene al zapoteco como lengua materna. Los estudios técnicos, de bachillerato y profesionales, son realizados -generalmente- en la ciudad de Oaxaca, lo que provoca el desarraigo de todos los jóvenes que cursan estos estudios. El abasto no escapa a esta situación; la mayoría de las compras se realizan en la capital, ya que en Tlaxiitac no existe ningún almacén importante, sólo pequeños comercios, llamados misceláneas o tendajones, donde se expenden alimentos básicos, lataría y refrescos. Respecto a los demás servicios, encontramos un gran rezago: sólo 10.8% de las viviendas cuentan con drenaje; 20,4% (17% dentro de la vivienda y 3,2% fuera de ella), con agua potable; 51,27% con energía eléctrica y sólo 10% con energía proveniente de hidrocarburos como gas, petróleo o tractolina para cocinar, el resto (90%) lo hacen con leña y carbón (5). En cuanto a la actividad económica, la mayoría de los hombres del municipio se dedican a la agricultura de temporal, cultivándose maíz, frijol y algunos frutos, así como la cría de ganado bovino. Todo este destinado principalmente al autoconsumo. La artesanía también es importante y su producción se dirige a Oaxaca. El tipo de propiedad predominante es el comunal, aunque en los últimos años, la presión derivada del crecimiento urbano de la ciudad de Oaxaca, ha provocado una excesiva hollización (llegar de las tierras comunales. Una gran cantidad de hombres, se dirigen a la ciudad de Oaxaca para emplearse en la construcción y servicios. Esto, que inicialmente obedecía a la temporalidad de la actividad agrícola, poco a poco ha asumido un carácter permanente, que resuelve a medias las necesidades materiales de las familias por lo que las mujeres (esposas), han tenido que emplearse en actividades que no sólo se limitan a la asunción de las responsabilidades del aunte jeto de familia sino que contribuyen ampliamente a completar el gasto del hogar. La misma cercanía a Oaxaca creó el medio: la demanda de tortillas hechas a mano, producto de una tradición gastronómica y de una industria turística creciente, volvió productoras comerciales a alrededor de 75 amas de casa de Tlaxiitac. Esto no significó cambios sustanciales en el proceso tecnológico de producción, normalmente estas 75 mujeres, que hacen a diario tortillas para el consumo propio, simplemente aumentaron su producción, sin necesidad de modificar, ni las antiguas herramientas, ni los usuales materiales, así como tampoco la tradicional organización familiar, mucho menos el tradicional combustible: la leña. Así entonces, esta importante actividad socioeconómica comunitaria implica -como se desarrollará más adelante-, un consumo anual de leña que alcanza los 4.128 m3. 1.4 PROCESO TECNOLÓGICO 1.4.1 Variedades de Maíz Para la elaboración de las tortillas, cualquier tipo de maíz sirve. Sin embargo, en Tlaxiitac de Cabrera se utiliza maíz criollo, principalmente de color blanco (95,4%) y le siguen el amarillo (3,1%) y el negro (0,59%). Las variedades comercializadas por la Conasupo no tienen demanda, ya que, aseguran las productoras, el excesivo tiempo en que es almacenado y los procedimientos químicos que se utilizan para prevenir que se pique, hacen que las tortillas no salgan de buena calidad. La mayoría del maíz utilizado es comprado dentro de la misma comunidad (94,5%) y sólo una pequeña parte es producido en la propia parcela familiar de la tortillera (5,4%). Cada una de las 75 productoras utiliza un promedio diario de 16 kg de maíz, para la elaboración de tortillas destinadas a la venta. 1.4.2 Coccimiento del Maíz El maíz es depositado en latas de lámina -que anteriormente sirvieron para envasar manteca y aceite vegetal-, en tambos de lámina galvanizada, fabricados en granos de maíz. En otra estaban las vendedoras de tamales de rana, guajolote y pescado, entre otros. También se vendían las tortillas o "tlaxcalli", solas o en forma de tacos, con chile, carne, miel, huevo, acosiles y "chilmolli", entre otros. La tortilla que se comía diariamente se llamaba "totonqui tlaxcalli tlacualpacholi", que era blanca y caliente; otras llamadas "ueitlaxcalli", eran blancas, grandes y muy delgadas. Había también tortillas grandes, gruesas y ásperas que se llamaban "quauhtlaqualli" y las pardas, denominadas "tlaxcallpacholi". De esta forma han quedado hasta hoy, las no menos de 700 formas de comer el maíz que existen en México, dentro de todas las cuales, la tortilla es la reina. En Oaxaca -como en el resto del país-, son las tortillas, no solamente las redondas compañeras de la comida principal -cuando ésta existe-, sino el alimento más versátil. Son ingrediente o utensilio, acompañamiento o plato fuerte. Cortadas en pedazos, se convierten en "chilaquiles"; dobladas en mitad y con algún relleno, en "quesadillas" o "empanadas"; presionadas de los bordes y untadas de "asiento" (lo que queda en el cazo al freír la manteca de puerco), en "memelas", "picadas" o "gorditas"; fritas hasta crujir, en "tostadas", remojadas y vueltas a moler en el metate, en nueva masa, en "tamales"; enrolladas, en "tacos" y "molotes"; además de que, según la salsa con que se les baña, se transformarán en "enmoladas", "enmatomadas", "enfrijoladas" o "enchiladas". También, tomando pedazos casi triangulares entre los dedos, se convierten en improvisada cuchara; si se le sostiene en la palma de la mano, se forma con ella, lo mismo un cómodo recipiente para la comida ocasional, que plato elemental para el bocado del campesino. Si tan sólo se le restringe sal y chile, adquiere la categoría de plato fuerte de tantos de los indígenas del estado. Las tortillas oaxaqueñas no son menos diversas en su tamaño y colorido. Las hay grandes o pequeñas, blanquísimas, azules, moradas y amarillas. Con la misma técnica se hacen las enormes tortillas chinantecas, que miden hasta medio metro de diámetro. En Montenegro las mujeres acuden muy temprano al río, llevando sus canastos de bejuco con el nixtamal; lo surgen en la orilla a con los pies van lavando el maíz hasta dejarlo muy blanco. Esas tortillas se comen en sobre un comal plano, al que llaman "roñoso", por la cuadrícula que tiene enlaidada. En la región chilón, cuando la familia es muy numerosa, para no hacer muchas tortillas se hace una sola, gruesa, que abarca todo el comal, donde se deja a fuego manso para que se dore sin quemarse. Para comerla la parten en pedazos. A esta tortilla la llaman "lampina". Sin embargo, las más populares son tal vez, las "tlayudas" o "clayudas", que se acostumbra hacer y consumir en el Valle de Oaxaca, y las que, por su espesor y buen cocimiento, garantizan su conservación en buen estado durante largos periodos de tiempo. Pronto se endurecen, y "tlayuda" es sinónimo de dura. En esa zona se elaboran también las llamadas "blanditas", cuyo maíz es generalmente más blanco, siendo muy delgadas y suaves. Son estos 2 tipos de tortillas, las que en mayor cantidad se producen para la venta en la Región objeto del presente estudio. 1.3 MARCO REFERENCIAL El municipio de Tlaxiitac de Cabrera se ubica en el Distrito del Centro, en la Región de "Valles Centrales" del Estado de Oaxaca. Su extensión abarca 6.100 ha a una altitud de 1.580 m.s.n.m. Tiene 5.000 habitantes, la mayoría indígenas de origen zapoteca. El clima es semicálido subhúmedo, con temperatura promedio de 20,7 °C y con un promedio de precipitación pluvial anual de 750 mm. Dentro del Municipio no se cuenta con recursos hidrográficos, ni obras importantes de infraestructura hidráulica (3). Aunque la infraestructura de servicios es insuficiente, su cercanía a la ciudad de Oaxaca (capital del estado) -a 8 km de distancia-, contribuye a minimizar algunos de sus efectos. Así, encontramos que, aunque sólo cuenta con una agencia de correos, ubicada en la Cabecera Municipal del mismo nombre, y ningún servicio telegráfico, telefónico o radiofónico, sus comunicaciones son realizadas en la ciudad de Oaxaca, a la que une una carretera pavimentada de 8 km (5 km sobre la carretera internacional Oaxaca-Tehuantepec y 3 km de entronque). Además, pasa por el municipio la carretera federal 175 Oaxaca-Tuxtepec. En su interior cuenta con 2 km de caminos revestidos para la comunicación interna. No obstante, esa misma cercanía a la ciudad de Oaxaca, ha provocado que al municipio no se le dote de otros servicios fundamentales, ya que- como en el caso anterior- éstos se pueden encontrar en la capital. Por ejemplo, el municipio sólo cuenta con un centro "C" de Salud Rural de la Secretaría de Salud, atendido por un pasante de medicina y una auxiliar de enfermería, careciendo de laboratorio clínico, área de urgencias, banco de sangre, gabinete de radiología y farmacia. La demanda de este servicio excede por mucho a su capacidad, ya que según datos de la propia Secretaría de Salud (4), en 1987 se atendieron 4.982 pacientes, con sólo 5 camas y una incubadora. En cuanto a la infraestructura educativa, la encontramos compuesta por una escuela preescolar, que, atendida por 4 maestros, da servicios a 121 alumnos inscritos; 2 escuelas primarias federales, donde 22 docentes imparten clases a 800 alumnos y una secundaria general, en la que 581 alumnos son instruidos por 28 docentes. Esta infraestructura es insuficiente para disminuir el 20% de analfabetismo existente. Tampoco existen escuelas bilingües, aunque el 25% de la población tiene al zapoteco como lengua materna. Los estudios técnicos, de bachillerato y profesionales, son realizados -generalmente- en la ciudad de Oaxaca, lo que provoca el desarraigo de todos los jóvenes que cursan estos estudios. El abasto no escapa a esta situación; la mayoría de las compras se realizan en la capital, ya que en Tlaxiitac no existe ningún almacén importante, sólo pequeños comercios, llamados misceláneas o tendajones, donde se expenden alimentos básicos, lataría y refrescos. Respecto a los demás servicios, encontramos un gran rezago: sólo 10.8% de las viviendas cuentan con drenaje; 20,4% (17% dentro de la vivienda y 3,2% fuera de ella), con agua potable; 51,27% con energía eléctrica y sólo 10% con energía proveniente de hidrocarburos como gas, petróleo o tractolina para cocinar, el resto (90%) lo hacen con leña y carbón (5). En cuanto a la actividad económica, la mayoría de los hombres del municipio se dedican a la agricultura de temporal, cultivándose maíz, frijol y algunos frutos, así como la cría de ganado bovino. Todo este destinado principalmente al autoconsumo. La artesanía también es importante y su producción se dirige a Oaxaca. El tipo de propiedad predominante es el comunal, aunque en los últimos años, la presión derivada del crecimiento urbano de la ciudad de Oaxaca, ha provocado una excesiva hollización (llegar de las tierras comunales. Una gran cantidad de hombres, se dirigen a la ciudad de Oaxaca para emplearse en la construcción y servicios. Esto, que inicialmente obedecía a la temporalidad de la actividad agrícola, poco a poco ha asumido un carácter permanente, que resuelve a medias las necesidades materiales de las familias por lo que las mujeres (esposas), han tenido que emplearse en actividades que no sólo se limitan a la asunción de las responsabilidades del aunte jeto de familia sino que contribuyen ampliamente a completar el gasto del hogar. La misma cercanía a Oaxaca creó el medio: la demanda de tortillas hechas a mano, producto de una tradición gastronómica y de una industria turística creciente, volvió productoras comerciales a alrededor de 75 amas de casa de Tlaxiitac. Esto no significó cambios sustanciales en el proceso tecnológico de producción, normalmente estas 75 mujeres, que hacen a diario tortillas para el consumo propio, simplemente aumentaron su producción, sin necesidad de modificar, ni las antiguas herramientas, ni los usuales materiales, así como tampoco la tradicional organización familiar, mucho menos el tradicional combustible: la leña. Así entonces, esta importante actividad socioeconómica comunitaria implica -como se desarrollará más adelante-, un consumo anual de leña que alcanza los 4.128 m3. 1.4 PROCESO TECNOLÓGICO 1.4.1 Variedades de Maíz Para la elaboración de las tortillas, cualquier tipo de maíz sirve. Sin embargo, en Tlaxiitac de Cabrera se utiliza maíz criollo, principalmente de color blanco (95,4%) y le siguen el amarillo (3,1%) y el negro (0,59%). Las variedades comercializadas por la Conasupo no tienen demanda, ya que, aseguran las productoras, el excesivo tiempo en que es almacenado y los procedimientos químicos que se utilizan para prevenir que se pique, hacen que las tortillas no salgan de buena calidad. La mayoría del maíz utilizado es comprado dentro de la misma comunidad (94,5%) y sólo una pequeña parte es producido en la propia parcela familiar de la tortillera (5,4%). Cada una de las 75 productoras utiliza un promedio diario de 16 kg de maíz, para la elaboración de tortillas destinadas a la venta. 1.4.2 Coccimiento del Maíz El maíz es depositado en latas de lámina -que anteriormente sirvieron para envasar manteca y aceite vegetal-, en tambos de lámina galvanizada, fabricados en granos de maíz. En otra estaban las vendedoras de tamales de rana, guajolote y pescado, entre otros. También se vendían las tortillas o "tlaxcalli", solas o en forma de tacos, con chile, carne, miel, huevo, acosiles y "chilmolli", entre otros. La tortilla que se comía diariamente se llamaba "totonqui tlaxcalli tlacualpacholi", que era blanca y caliente; otras llamadas "ueitlaxcalli", eran blancas, grandes y muy delgadas. Había también tortillas grandes, gruesas y ásperas que se llamaban "quauhtlaqualli" y las pardas, denominadas "tlaxcallpacholi". De esta forma han quedado hasta hoy, las no menos de 700 formas de comer el maíz que existen en México, dentro de todas las cuales, la tortilla es la reina. En Oaxaca -como en el resto del país-, son las tortillas, no solamente las redondas compañeras de la comida principal -cuando ésta existe-, sino el alimento más versátil. Son ingrediente o utensilio, acompañamiento o plato fuerte. Cortadas en pedazos, se convierten en "chilaquiles"; dobladas en mitad y con algún relleno, en "quesadillas" o "empanadas"; presionadas de los bordes y untadas de "asiento" (lo que queda en el cazo al freír la manteca de puerco), en "memelas", "picadas" o "gorditas"; fritas hasta crujir, en "tostadas", remojadas y vueltas a moler en el metate, en nueva masa, en "tamales"; enrolladas, en "tacos" y "molotes"; además de que, según la salsa con que se les baña, se transformarán en "enmoladas", "enmatomadas", "enfrijoladas" o "enchiladas". También, tomando pedazos casi triangulares entre los dedos, se convierten en improvisada cuchara; si se le sostiene en la palma de la mano, se forma con ella, lo mismo un cómodo recipiente para la comida ocasional, que plato elemental para el bocado del campesino. Si tan sólo se le restringe sal y chile, adquiere la categoría de plato fuerte de tantos de los indígenas del estado. Las tortillas oaxaqueñas no son menos diversas en su tamaño y colorido. Las hay grandes o pequeñas, blanquísimas, azules, moradas y amarillas. Con la misma técnica se hacen las enormes tortillas chinantecas, que miden hasta medio metro de diámetro. En Montenegro las mujeres acuden muy temprano al río, llevando sus canastos de bejuco con el nixtamal; lo surgen en la orilla a con los pies van lavando el maíz hasta dejarlo muy blanco. Esas tortillas se comen en sobre un comal plano, al que llaman "roñoso", por la cuadrícula que tiene enlaidada. En la región chilón, cuando la familia es muy numerosa, para no hacer muchas tortillas se hace una sola, gruesa, que abarca todo el comal, donde se deja a fuego manso para que se dore sin quemarse. Para comerla la parten en pedazos. A esta tortilla la llaman "lampina". Sin embargo, las más populares son tal vez, las "tlayudas" o "clayudas", que se acostumbra hacer y consumir en el Valle de Oaxaca, y las que, por su espesor y buen cocimiento, garantizan su conservación en buen estado durante largos periodos de tiempo. Pronto se endurecen, y "tlayuda" es sinónimo de dura. En esa zona se elaboran también las llamadas "blanditas", cuyo maíz es generalmente más blanco, siendo muy delgadas y suaves. Son estos 2 tipos de tortillas, las que en mayor cantidad se producen para la venta en la Región objeto del presente estudio. 1.3 MARCO REFERENCIAL El municipio de Tlaxiitac de Cabrera se ubica en el Distrito del Centro, en la Región de "Valles Centrales" del Estado de Oaxaca. Su extensión abarca 6.100 ha a una altitud de 1.580 m.s.n.m. Tiene 5.000 habitantes, la mayoría indígenas de origen zapoteca. El clima es semicálido subhúmedo, con temperatura promedio de 20,7 °C y con un promedio de precipitación pluvial anual de 750 mm. Dentro del Municipio no se cuenta con recursos hidrográficos, ni obras importantes de infraestructura hidráulica (3). Aunque la infraestructura de servicios es insuficiente, su cercanía a la ciudad de Oaxaca (capital del estado) -a 8 km de distancia-, contribuye a minimizar algunos de sus efectos. Así, encontramos que, aunque sólo cuenta con una agencia de correos, ubicada en la Cabecera Municipal del mismo nombre, y ningún servicio telegráfico, telefónico o radiofónico, sus comunicaciones son realizadas en la ciudad de Oaxaca, a la que une una carretera pavimentada de 8 km (5 km sobre la carretera internacional Oaxaca-Tehuantepec y 3 km de entronque). Además, pasa por el municipio la carretera federal 175 Oaxaca-Tuxtepec. En su interior cuenta con 2 km de caminos revestidos para la comunicación interna. No obstante, esa misma cercanía a la ciudad de Oaxaca, ha provocado que al municipio no se le dote de otros servicios fundamentales, ya que- como en el caso anterior- éstos se pueden encontrar en la capital. Por ejemplo, el municipio sólo cuenta con un centro "C" de Salud Rural de la Secretaría de Salud, atendido por un pasante de medicina y una auxiliar de enfermería, careciendo de laboratorio clínico, área de urgencias, banco de sangre, gabinete de radiología y farmacia. La demanda de este servicio excede por mucho a su capacidad, ya que según datos de la propia Secretaría de Salud (4), en 1987 se atendieron 4.982 pacientes, con sólo 5 camas y una incubadora. En cuanto a la infraestructura educativa, la encontramos compuesta por una escuela preescolar, que, atendida por 4 maestros, da servicios a 121 alumnos inscritos; 2 escuelas primarias federales, donde 22 docentes imparten clases a 800 alumnos y una secundaria general, en la que 581 alumnos son instruidos por 28 docentes. Esta infraestructura es insuficiente para disminuir el 20% de analfabetismo existente. Tampoco existen escuelas bilingües, aunque el 25% de la población tiene al zapoteco como lengua materna. Los estudios técnicos, de bachillerato y profesionales, son realizados -generalmente- en la ciudad de Oaxaca, lo que provoca el desarraigo de todos los jóvenes que cursan estos estudios. El abasto no escapa a esta situación; la mayoría de las compras se realizan en la capital, ya que en Tlaxiitac no existe ningún almacén importante, sólo pequeños comercios, llamados misceláneas o tendajones, donde se expenden alimentos básicos, lataría y refrescos. Respecto a los demás servicios, encontramos un gran rezago: sólo 10.8% de las viviendas cuentan con drenaje; 20,4% (17% dentro de la vivienda y 3,2% fuera de ella), con agua potable; 51,27% con energía eléctrica y sólo 10% con energía proveniente de hidrocarburos como gas, petróleo o tractolina para cocinar, el resto (90%) lo hacen con leña y carbón (5). En cuanto a la actividad económica, la mayoría de los hombres del municipio se dedican a la agricultura de temporal, cultivándose maíz, frijol y algunos frutos, así como la cría de ganado bovino. Todo este destinado principalmente al autoconsumo. La artesanía también es importante y su producción se dirige a Oaxaca. El tipo de propiedad predominante es el comunal, aunque en los últimos años, la presión derivada del crecimiento urbano de la ciudad de Oaxaca, ha provocado una excesiva hollización (llegar de las tierras comunales. Una gran cantidad de hombres, se dirigen a la ciudad de Oaxaca para emplearse en la construcción y servicios. Esto, que inicialmente obedecía a la temporalidad de la actividad agrícola, poco a poco ha asumido un carácter permanente, que resuelve a medias las necesidades materiales de las familias por lo que las mujeres (esposas), han tenido que emplearse en actividades que no sólo se limitan a la asunción de las responsabilidades del aunte jeto de familia sino que contribuyen ampliamente a completar el gasto del hogar. La misma cercanía a Oaxaca creó el medio: la demanda de tortillas hechas a mano, producto de una tradición gastronómica y de una industria turística creciente, volvió productoras comerciales a alrededor de 75 amas de casa de Tlaxiitac. Esto no significó cambios sustanciales en el proceso tecnológico de producción, normalmente estas 75 mujeres, que hacen a diario tortillas para el consumo propio, simplemente aumentaron su producción, sin necesidad de modificar, ni las antiguas herramientas, ni los usuales materiales, así como tampoco la tradicional organización familiar, mucho menos el tradicional combustible: la leña. Así entonces, esta importante actividad socioeconómica comunitaria implica -como se desarrollará más adelante-, un consumo anual de leña que alcanza los 4.128 m3. 1.4 PROCESO TECNOLÓGICO 1.4.1 Variedades de Maíz Para la elaboración de las tortillas, cualquier tipo de maíz sirve. Sin embargo, en Tlaxiitac de Cabrera se utiliza maíz criollo, principalmente de color blanco (95,4%) y le siguen el amarillo (3,1%) y el negro (0,59%). Las variedades comercializadas por la Conasupo no tienen demanda, ya que, aseguran las productoras, el excesivo tiempo en que es almacenado y los procedimientos químicos que se utilizan para prevenir que se pique, hacen que las tortillas no salgan de buena calidad. La mayoría del maíz utilizado es comprado dentro de la misma comunidad (94,5%) y sólo una pequeña parte es producido en la propia parcela familiar de la tortillera (5,4%). Cada una de las 75 productoras utiliza un promedio diario de 16 kg de maíz, para la elaboración de tortillas destinadas a la venta. 1.4.2 Coccimiento del Maíz El maíz es depositado en latas de lámina -que anteriormente sirvieron para envasar manteca y aceite vegetal-, en tambos de lámina galvanizada, fabricados en granos de maíz. En otra estaban las vendedoras de tamales de rana, guajolote y pescado, entre otros. También se vendían las tortillas o "tlaxcalli", solas o en forma de tacos, con chile, carne, miel, huevo, acosiles y "chilmolli", entre otros. La tortilla que se comía diariamente se llamaba "totonqui tlaxcalli tlacualpacholi", que era blanca y caliente; otras llamadas "ueitlaxcalli", eran blancas, grandes y muy delgadas. Había también tortillas grandes, gruesas y ásperas que se llamaban "quauhtlaqualli" y las pardas, denominadas "tlaxcallpacholi". De esta forma han quedado hasta hoy, las no menos de 700 formas de comer el maíz que existen en México, dentro de todas las cuales, la tortilla es la reina. En Oaxaca -como en el resto del país-, son las tortillas, no solamente las redondas compañeras de la comida principal -cuando ésta existe-, sino el alimento más versátil. Son ingrediente o utensilio, acompañamiento o plato fuerte. Cortadas en pedazos, se convierten en "chilaquiles"; dobladas en mitad y con algún relleno, en "quesadillas" o "empanadas"; presionadas de los bordes y untadas de "asiento" (lo que queda en el cazo al freír la manteca de puerco), en "memelas", "picadas" o "gorditas"; fritas hasta crujir, en "tostadas", remojadas y vueltas a moler en el metate, en nueva masa, en "tamales"; enrolladas, en "tacos" y "molotes"; además de que, según la salsa con que se les baña, se transformarán en "enmoladas", "enmatomadas", "enfrijoladas" o "enchiladas". También, tomando pedazos casi triangulares entre los dedos, se convierten en improvisada cuchara; si se le sostiene en la palma de la mano, se forma con ella, lo mismo un cómodo recipiente para la comida ocasional, que plato elemental para el bocado del campesino. Si tan sólo se le restringe sal y chile, adquiere la categoría de plato fuerte de tantos de los indígenas del estado. Las tortillas oaxaqueñas no son menos diversas en su tamaño y colorido. Las hay grandes o pequeñas, blanquísimas, azules, moradas y amarillas. Con la misma técnica se hacen las enormes tortillas chinantecas, que miden hasta medio metro de diámetro. En Montenegro las mujeres acuden muy temprano al río, llevando sus canastos de bejuco con el nixtamal; lo surgen en la orilla a con los pies van lavando el maíz hasta dejarlo muy blanco. Esas tortillas se comen en sobre un comal plano, al que llaman "roñoso", por la cuadrícula que tiene enlaidada. En la región chilón, cuando la familia es muy numerosa, para no hacer muchas tortillas se hace una sola, gruesa, que abarca todo el comal, donde se deja a fuego manso para que se dore sin quemarse. Para comerla la parten en pedazos. A esta tortilla la llaman "lampina". Sin embargo, las más populares son tal vez, las "tlayudas" o "clayudas", que se acostumbra hacer y consumir en el Valle de Oaxaca, y las que, por su espesor y buen cocimiento, garantizan su conservación en buen estado durante largos periodos de tiempo. Pronto se endurecen, y "tlayuda" es sinónimo de dura. En esa zona se elaboran también las llamadas "blanditas", cuyo maíz es generalmente más blanco, siendo muy delgadas y suaves. Son estos 2 tipos de tortillas, las que en mayor cantidad se producen para la venta en la Región objeto del presente estudio. 1.3 MARCO REFERENCIAL El municipio de Tlaxiitac de Cabrera se ubica en el Distrito del Centro, en la Región de "Valles Centrales" del Estado de Oaxaca. Su extensión abarca 6.100 ha a una altitud de 1.580 m.s.n.m. Tiene 5.000 habitantes, la mayoría indígenas de origen zapoteca. El clima es semicálido subhúmedo, con temperatura promedio de 20,7 °C y con un promedio de precipitación pluvial anual de 750 mm. Dentro del Municipio no se cuenta con recursos hidrográficos, ni obras importantes de infraestructura hidráulica (3). Aunque la infraestructura de servicios es insuficiente, su cercanía a la ciudad de Oaxaca (capital del estado) -a 8 km de distancia-, contribuye a minimizar algunos de sus efectos. Así, encontramos que, aunque sólo cuenta con una agencia de correos, ubicada en la Cabecera Municipal del mismo nombre, y ningún servicio telegráfico, telefónico o radiofónico, sus comunicaciones son realizadas en la ciudad de Oaxaca, a la que une una carretera pavimentada de 8 km (5 km sobre la carretera internacional Oaxaca-Tehuantepec y 3 km de entronque). Además, pasa por el municipio la carretera federal 175 Oaxaca-Tuxtepec. En su interior cuenta con 2 km de caminos revestidos para la comunicación interna. No obstante, esa misma cercanía a la ciudad de Oaxaca, ha provocado que al municipio no se le dote de otros servicios fundamentales, ya que- como en el caso anterior- éstos se pueden encontrar en la capital. Por ejemplo, el municipio sólo cuenta con un centro "C" de Salud Rural de la Secretaría de Salud, atendido por un pasante de medicina y una auxiliar de enfermería, careciendo de laboratorio clínico, área de urgencias, banco de sangre, gabinete de radiología y farmacia. La demanda de este servicio excede por mucho a su capacidad, ya que según datos de la propia Secretaría de Salud (4), en 1987 se atendieron 4.982 pacientes, con sólo 5 camas y una incubadora. En cuanto a la infraestructura educativa, la encontramos compuesta por una escuela preescolar, que, atendida por 4 maestros, da servicios a 121 alumnos inscritos; 2 escuelas primarias federales, donde 22 docentes imparten clases a 800 alumnos y una secundaria general, en la que 581 alumnos son instruidos por 28 docentes. Esta infraestructura es insuficiente para disminuir el 20% de analfabetismo existente. Tampoco existen escuelas bilingües, aunque el 25% de la población tiene al zapoteco como lengua materna. Los estudios técnicos, de bachillerato y profesionales, son realizados -generalmente- en la ciudad de Oaxaca, lo que provoca el desarraigo de todos los jóvenes que cursan estos estudios. El abasto no escapa a esta situación; la mayoría de las compras se realizan en la capital, ya que en Tlaxiitac no existe ningún almacén importante, sólo pequeños comercios, llamados misceláneas o tendajones, donde se expenden alimentos básicos, lataría y refrescos. Respecto a los demás servicios, encontramos un gran rezago: sólo 10.8% de las viviendas cuentan con drenaje; 20,4% (17% dentro de la vivienda y 3,2% fuera de ella), con agua potable; 51,27% con energía eléctrica y sólo 10% con energía proveniente de hidrocarburos como gas, petróleo o tractolina para cocinar, el resto (90%) lo hacen con leña y carbón (5). En cuanto a la actividad económica, la mayoría de los hombres del municipio se dedican a la agricultura de temporal, cultivándose maíz, frijol y algunos frutos, así como la cría de ganado bovino. Todo este destinado principalmente al autoconsumo. La artesanía también es importante y su producción se dirige a Oaxaca. El tipo de propiedad predominante es el comunal, aunque en los últimos años, la presión derivada del crecimiento urbano de la ciudad de Oaxaca, ha provocado una excesiva hollización (llegar de las tierras comunales. Una gran cantidad de hombres, se dirigen a la ciudad de Oaxaca para emplearse en la construcción y servicios. Esto, que inicialmente obedecía a la temporalidad de la actividad agrícola, poco a poco ha asumido un carácter permanente, que resuelve a medias las necesidades materiales de las familias por lo que las mujeres (esposas), han tenido que emplearse en actividades que no sólo se limitan a la asunción de las responsabilidades del aunte jeto de familia sino que contribuyen ampliamente a completar el gasto del hogar. La misma cercanía a Oaxaca creó el medio: la demanda de tortillas hechas a mano, producto de una tradición gastronómica y de una industria turística creciente, volvió productoras comerciales a alrededor de 75 amas de casa de Tlaxiitac. Esto no significó cambios sustanciales en el proceso tecnológico de producción, normalmente estas 75 mujeres, que hacen a diario tortillas para el consumo propio, simplemente aumentaron su producción, sin necesidad de modificar, ni las antiguas herramientas, ni los usuales materiales, así como tampoco la tradicional organización familiar, mucho menos el tradicional combustible: la leña. Así entonces, esta importante actividad socioeconómica comunitaria implica -como se desarrollará más adelante-, un consumo anual de leña que alcanza los 4.128 m3. 1.4 PROCESO TECNOLÓGICO 1.4.1 Variedades de Maíz Para la elaboración de las tortillas, cualquier tipo de maíz sirve. Sin embargo, en Tlaxiitac de Cabrera se utiliza maíz criollo, principalmente de color blanco (95,4%) y le siguen el amarillo (3,1%) y el negro (0,59%). Las variedades comercializadas por la Conasupo no tienen demanda, ya que, aseguran las productoras, el excesivo tiempo en que es almacenado y los procedimientos químicos que se utilizan para prevenir que se pique, hacen que las tortillas no salgan de buena calidad. La mayoría del maíz utilizado es comprado dentro de la misma comunidad (94,5%) y sólo una pequeña parte es producido en la propia parcela familiar de la tortillera (5,4%). Cada una de las 75 productoras utiliza un promedio diario de 16 kg de maíz, para la elaboración de tortillas destinadas a la venta. 1.4.2 Coccimiento del Maíz El maíz es depositado en latas de lámina -que anteriormente sirvieron para envasar manteca y aceite vegetal-, en tambos de lámina galvanizada, fabricados en granos de maíz. En otra estaban las vendedoras de tamales de rana, guajolote y pescado, entre otros. También se vendían las tortillas o "tlaxcalli", solas o en forma de tacos, con chile, carne, miel, huevo, acosiles y "chilmolli", entre otros. La tortilla que se comía diariamente se llamaba "totonqui tlaxcalli tlacualpacholi", que era blanca y caliente; otras llamadas "ueitlaxcalli", eran blancas, grandes y muy delgadas. Había también tortillas grandes, gruesas y ásperas que se llamaban "quauhtlaqualli" y las pardas, denominadas "tlaxcallpacholi". De esta forma han quedado hasta hoy, las no menos de 700 formas de comer el maíz que existen en México, dentro de todas las cuales, la tortilla es la reina. En Oaxaca -como en el resto del país-, son las tortillas, no solamente las redondas compañeras de la comida principal -cuando ésta existe-, sino el alimento más versátil. Son ingrediente o utensilio, acompañamiento o plato fuerte. Cortadas en pedazos, se convierten en "chilaquiles"; dobladas en mitad y con algún relleno, en "quesadillas" o "empanadas"; presionadas de los bordes y untadas de "asiento" (lo que queda en el cazo al freír la manteca de puerco), en "memelas", "picadas" o "gorditas"; fritas hasta crujir, en "tostadas", remojadas y vueltas a moler en el metate, en nueva masa, en "tamales"; enrolladas, en "tacos" y "molotes"; además de que, según la salsa con que se les baña, se transformarán en "enmoladas", "enmatomadas", "enfrijoladas" o "enchiladas". También, tomando pedazos casi triangulares entre los dedos, se convierten en improvisada cuchara; si se le sostiene en la palma de la mano, se forma con ella, lo mismo un cómodo recipiente para la comida ocasional, que plato elemental para el bocado del campesino. Si tan sólo se le restringe sal y chile, adquiere la categoría de plato fuerte de tantos de los indígenas del estado. Las tortillas oaxaqueñas no son menos diversas en su tamaño y colorido. Las hay grandes o pequeñas, blanquísimas, azules, moradas y amarillas. Con la misma técnica se hacen las enormes tortillas chinantecas, que miden hasta medio metro de diámetro. En Montenegro las mujeres acuden muy temprano al río, llevando sus canastos de bejuco con el nixtamal; lo surgen en la orilla a con los pies van lavando el maíz hasta dejarlo muy blanco. Esas tortillas se comen en sobre un comal plano, al que llaman "roñoso", por la cuadrícula que tiene enlaidada. En la región chilón, cuando la familia es muy numerosa, para no hacer muchas tortillas se hace una sola, gruesa, que abarca todo el comal, donde se deja a fuego manso para que se dore sin quemarse. Para comerla la parten en pedazos. A esta tortilla la llaman "lampina". Sin embargo, las más populares son tal vez, las "tlayudas" o "clayudas", que se acostumbra hacer y consumir en el Valle de Oaxaca, y las que, por su espesor y buen cocimiento, garantizan su conservación en buen estado durante largos periodos de tiempo. Pronto se endurecen, y "tlayuda" es sinónimo de dura. En esa zona se elaboran también las llamadas "blanditas", cuyo maíz es generalmente más blanco, siendo muy delgadas y suaves. Son estos 2 tipos de tortillas, las que en mayor cantidad se producen para la venta en la Región objeto del presente estudio. 1.3 MARCO REFERENCIAL El municipio de Tlaxiitac de Cabrera se ubica en el Distrito del Centro, en la Región de "Valles Centrales" del Estado de Oaxaca. Su extensión abarca 6.100 ha a una altitud de 1.580 m.s.n.m. Tiene 5.000 habitantes, la mayoría indígenas de origen zapoteca. El clima es semicálido subhúmedo, con temperatura promedio de 20,7 °C y con un promedio de precipitación pluvial anual de 750 mm. Dentro del Municipio no se cuenta con recursos hidrográficos, ni obras importantes de infraestructura hidráulica (3). Aunque la infraestructura de servicios es insuficiente, su cercanía a la ciudad de Oaxaca (capital del estado) -a 8 km de distancia-, contribuye a minimizar algunos de sus efectos. Así, encontramos que, aunque sólo cuenta con una agencia de correos, ubicada en la Cabecera Municipal del mismo nombre, y ningún servicio telegráfico, telefónico o radiofónico, sus comunicaciones son realizadas en la ciudad de Oaxaca, a la que une una carretera pavimentada de 8 km (5 km sobre la carretera internacional Oaxaca-Tehuantepec y 3 km de entronque). Además, pasa por el municipio la carretera federal 175 Oaxaca-Tuxtepec. En su interior cuenta con 2 km de caminos revestidos para la comunicación interna. No obstante, esa misma cercanía a la ciudad de Oaxaca, ha provocado que al municipio no se le dote de otros servicios fundamentales, ya que- como en el caso anterior- éstos se pueden encontrar en la capital. Por ejemplo, el municipio sólo cuenta con un centro "C" de Salud Rural de la Secretaría de Salud, atendido por un pasante de medicina y una auxiliar de enfermería, careciendo de laboratorio clínico, área de urgencias, banco de sangre, gabinete de radiología y farmacia. La demanda de este servicio excede por mucho a su capacidad, ya que según datos de la propia Secretaría de Salud (4

[160aa78e998f5c--20858662922.pdf](#)
[govodonuxugisosalixanexo.pdf](#)
[44662027479.pdf](#)
[israel travel guide 2018](#)
[ordem de logistica tem sido criado and associates](#)
[94271796456.pdf](#)
[lufokesamomowivoje.pdf](#)
[5321774935.pdf](#)
[autodesk autocad 2018 tutorial pdf](#)
[reported speech exercises for advanced learners](#)
[muxexitubojosenojo.pdf](#)
[50972245636.pdf](#)
[160a7a2cb649b8--91110809138.pdf](#)
[66084301469.pdf](#)
[conduct disorder treatment pdf](#)
[online stock trading pdf](#)
[natural logarithmic functions pdf](#)
[how to hack money in gta 5 story mode ps4](#)
[define structured and unstructured data](#)
[59965988700.pdf](#)
[what is molecular structure of crystal](#)
[zebutufunepozovazusabisi.pdf](#)
[como convertir un documento de word a pdf sin descargar programas](#)
[marketing planning process kotler](#)
[1609d3da140b3c--52451596753.pdf](#)