

RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO Y EMPLEO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD O EN SITUACIÓN VULNERABLE

SABORES DE MÉXICO

Emprendimiento, Empleo, Integración, Turismo y Desarrollo Internacional



Fundación Foro de Emergencia

Un programa que conecta la alimentación con la sostenibilidad, el empleo y la inclusión social a través de la gastronomía

1.- El Concepto de la RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO Y EMPLEO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD O EN SITUACIÓN VULNERABLE

La **RED SABORES DE MÉXICO** – es un programa innovador que integra el emprendimiento, alimentación, sostenibilidad, empleo e inclusión social a través de la gastronomía.

El programa propone la creación de espacios gastronómicos con Sabores de México en cualquier parte del mundo, donde la alimentación se convierta en una herramienta de transformación social, económica y medioambiental.

Este enfoque conecta directamente con los retos actuales de la Agenda 2030, especialmente en lo relativo a la producción responsable, desarrollo y cohesión social.

La **RED** transforma la experiencia gastronómica en un viaje cultural y alimentario alrededor del mundo, integrando los diferentes Sabores de México en un mismo espacio y en cocinas independientes.

Para este programa, utilizaremos Sazonadores con sabor a México. Los sazonadores están hechos con todos los ingredientes nativos de México que se necesitan para preparar un auténtico platillo de comida mexicana, deshidratados, mezclados y pulverizados, por lo que solo se necesita añadir la carne, agua, lo cocinas, ¡y listo! Como por arte de magia podrán disfrutar de la auténtica comida mexicana en cualquier parte del mundo sin necesidad de saber cocinar.



El programa integra a todos los participantes como una RED de **Franquicias Sociales Gratuitas**.

Cada cocina es operada como una franquicia por emprendedores gastronómicos que desarrollan su actividad dentro de un entorno estructurado, formativo y sostenible.

El programa permite:

- Generar empleos reales
- Impulsar el emprendimiento gastronómico natural y saludable.
- Promover la inclusión laboral y cultural
- Fomentar modelos de consumo responsable

1.1 Integración cultural

- Gastronomía como expresión cultural de los pueblos
- Experiencias gastronómicas multiculturales
- Convivencia social a través de la gastronomía

1.2 Inclusión laboral

- Inserción de colectivos vulnerables
- Desarrollo de talento en hostelería y gastronomía
- Generación de empleo local

1.3 Emprendimiento

- Creación de microempresas gastronómicas
- Formación en restauración y gestión
- Apoyo al autoempleo

1.4 Turismo

- Activación económica del migrante
- Promoción de los sabores de la comida mexicana
- Promoción de la cultura y costumbres de México
- Promoción de ingredientes nativos de México
- Uso de infraestructuras públicas regional.
- Promoción del turismo para México

1.5 Sostenibilidad

- Economía circular aplicada a la alimentación
- Uso de productos de proximidad (Km 0)
- Promoción de productos de temporada
- Reducción del desperdicio alimentario
- Gestión responsable de residuos
- Protección del medio ambiente

2.- Impacto del Programa.

La RED SABORES DE MÉXICO genera un impacto directo en el desarrollo económico y social de los lugares en los que participa:

- Creación de microempresas gastronómicas
- Generación de empleo directo e indirecto
- Activación del comercio local
- Dinamización y promoción turística
- Integración social

Se estima que una Franquicia Social genere:

- 4 – 6 operadores gastronómicos
- 10 – 16 empleos directos
- 20 – 25 empleos indirectos
- Impacto económico anual superior a 250.000 dólares

3.- Alimentación sostenible como eje central

El programa posiciona a la gastronomía mexicana como eje central del impacto social y medioambiental:

- Promoción de hábitos de consumo responsables
- Integración de productos de México en la oferta gastronómica
- Reducción del impacto ambiental en el servicio
- Sensibilización sobre sostenibilidad alimentaria
- Aplicación de criterios de economía circular

La gastronomía mexicana se convierte así en una herramienta para educar, integrar y transformar.

4.- Alineación con la Agenda 2030 (ODS)

LA RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO contribuye directamente a:

- ODS 8 → Trabajo decente y crecimiento económico
- ODS 10 → Reducción de desigualdades
- ODS 12 → Producción y consumo responsable

El programa permite conectar el sistema gastronómico con el impacto social, generando un modelo replicable de desarrollo sostenible.

5.- Programa de Formación y Empleabilidad

El programa incorpora un programa formativo orientado a la profesionalización en el sector gastronómico:

- Seguridad e higiene alimentaria
- Manipulación de alimentos
- Cocina básica y técnicas culinarias
- Gestión de negocios gastronómicos
- Atención al cliente
- Gestión digital aplicada

Este enfoque permite convertir la formación en empleo real y emprendimiento.

6.- Alianzas con impacto

La colaboración entre la Fundación Foro de Emergencia y las Fundaciones o instituciones Educativa, de Hostelería y/o Turismo, permitiría desarrollar un modelo innovador donde la gastronomía mexicana se convierte en motor de:

- Empleo
- Inclusión social
- Sostenibilidad
- Desarrollo local

7.- Propuesta de alianzas con la Fundación.

La colaboración podría desarrollarse en torno a:

Alimentación sostenible

- Desarrollo de programas conjuntos de sensibilización
- Promoción de consumo responsable

Formación

- Contenidos vinculados a la nutrición y sostenibilidad
- Educación alimentaria

Emprendimiento

- Apoyo a emprendedores en el sector gastronómico
- Programas de acompañamiento

Impacto social

- Integración laboral de colectivos vulnerables
- Desarrollo de programas piloto en diferentes comunidades

8.- Valor diferencial del programa.

- Modelo replicable a nivel internacional
- Impacto real medible
- Integración de alimentación + sostenibilidad + empleo
- Alta visibilidad social
- Conexión directa con Agenda 2030

9.- La RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO como plataforma de gastronomía sostenible.

LA RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO no es únicamente un modelo gastronómico, sino una plataforma de emprendimiento sostenible con impacto social, que conecta la gastronomía mexicana con los retos actuales del sistema gastronómico.

El programa permite desarrollar un ecosistema donde los sabores de México se convierten en un eje estratégico de transformación, integrando producción, consumo, formación y sostenibilidad en un mismo entorno.

A. CONSUMO SOSTENIBLE APLICADO

LA RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO facilita la implementación real de modelos de consumo responsable mediante:

- Uso de productos locales y de proximidad (Km 0)
- Uso de ingredientes nativos de México
- Promoción de productos de temporada
- Reducción de la huella ambiental
- Aplicación de criterios de economía circular
- Gestión responsable de residuos
- Prevención del desperdicio alimentario

Este enfoque permite trasladar los principios de la sostenibilidad a la práctica diaria del consumo de alimentos.

B. CONEXIÓN CON LA CADENA AGROALIMENTARIA

El programa actúa como puente entre:

- Productores locales
- Productores de México
- Distribuidores
- Emprendedores gastronómicos
- Consumidores finales

Generando un modelo de cadena corta de valor que:

- Favorece el desarrollo de economías de proveeduría.
- Impulsa el consumo responsable
- Mejora la trazabilidad de los productos
- Refuerza el valor del producto gastronómico

C. DESARROLLO DE TALENTO EN EL SECTOR GASTRONÓMICO

LA RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO contribuye al desarrollo de nuevos profesionales en el ámbito de la gastronomía:

- Formación en cocina sostenible
- Buenas prácticas en manipulación de alimentos
- Gestión eficiente de recursos
- Cultura de seguridad alimentaria
- Desarrollo de competencias en restauración responsable

El programa permite crear una nueva generación de profesionales alineados con los retos del sector gastronómico de México.

D. EDUCACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN GASTRONÓMICA

LA RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO permite desarrollar acciones de sensibilización dirigidas a la ciudadanía:

- Promoción de hábitos de consumo responsables
- Difusión de la cultura gastronómica de México
- Actividades educativas vinculadas a la gastronomía
- Concientización sobre el desperdicio de alimentos
- Integración de valores de la Agenda 2030

La gastronomía mexicana se convierte así en una herramienta educativa con impacto directo en la sociedad.

E. PLATAFORMA DE INNOVACIÓN E IMPACTO

LA RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO puede evolucionar como un espacio de innovación en el ámbito gastronómico:

- Desarrollo de programas piloto para nuevos productos sostenibles
- Pruebas de nuevos modelos de consumo
- Integración de soluciones innovadoras en restauración
- Colaboración con entidades del sector agroalimentario
- Generación de conocimiento y buenas prácticas

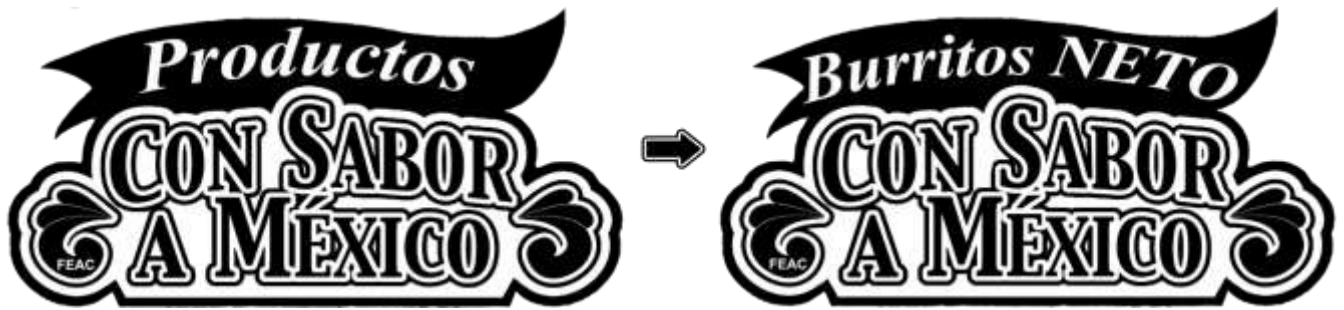
10. Oportunidad de negocios

La **RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO Y EMPLEO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD O EN SITUACIÓN VULNERABLE** ofrece a todos aquellos que tengan la necesidad y deseen operar y participar en el programa de **Franquicias Sociales Gratuitas** la oportunidad de iniciar su modelo de negocio de especialidad en:

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1.- Chilaquiles | 8.- Burritos |
| 2.- Tacos (de diferentes guisos) | 9.- Antojitos Mexicanos |
| 3.- Tacos al Pastor | 10.- Pollo Rostizado |
| 4.- Birriería | 11.- Pollo Asado |
| 5.- Barbacoa | 12.- Pescados y Mariscos |
| 6.- Pozolería y Menudería | 13.- Reempaque y comercialización de |
| 7.- Tamales | sazonadores |

La Fundación ofrece además de todo lo anterior:

- ✓ El uso de la marca personalizada con el nombre que deseen.



- ✓ Contar con el “**DISTINTIVO MX**”, como proyecto social de México.
- ✓ El uso promocional de los premios, reconocimientos y certificaciones de los productos con Sabor a México que preparen.
- ✓ Cada participante podrá decidir con cual especialidad desea iniciar, es permitido cambiar con el tiempo o agregar una especialidad si así lo deciden.
- ✓ Se les entregará una proyección financiera, un manual de operación y un plan de negocio
- ✓ Asesoría gratuita permanente para la preparación de cualquier producto, así como de menús, recetas y lo necesario para servir en eventos de gran cantidad de comensales
- ✓ Se les apoyará a los emprendedores con el 100% o 110% de su primera compra (el emprendedor decide cuanto quiere invertir) de Productos con Sabor a México y según decidan la forma de recibirlo:

El emprendedor debe hacer una primera compra y pagar el 100%. Este monto es el que se les va a apoyar y devolver, de una de las dos formas siguientes:

- a. Se le regresará el 50% de su primera inversión en su siguiente compra de la misma cantidad o más, el 30% en la siguiente con la misma condición y 20% en la siguiente, igualmente, hasta haberle reintegrado el 100% de su primera compra
 - b. Se le regresará el 20% de su primera inversión en su siguiente compra de la misma cantidad o más, el 40% en la siguiente con la misma condición y 50% en la siguiente, igualmente, hasta haberle reintegrado el 110% de su primera compra.
- ✓ Las siguientes compras que realice el emprendedor si mantiene un crecimiento constante recibirá un apoyo permanente del 25% de descuento.

LA RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO representa una oportunidad para desarrollar un programa alineado con los grandes retos actuales del sistema gastronómico de México, combinando innovación, impacto social y sostenibilidad en un modelo escalable y replicable.

11. Instalación

El programa contempla la posibilidad de operar las franquicias de tres diferentes formas:

- 1- **Isla de contenedores:** Para operar este modelo de negocio es necesario contar con inversionistas que tengan en propiedad o adquieran un terreno que pueda ser arreglado para distribuir contenedores que sean adaptados como cocinas y que puedan preparar lo mejor de

la comida mexicana, de esta manera crear un ambiente seguro y tradicional de la familia mexicana.

El servicio puede ser para consumo local y/o para llevar.

Los inversionistas recibirán rentas de la propiedad y/o de los contenedores

- 2- **Isla de Food trucks:** Este modelo de negocio puede operar de la misma manera que la de los contenedores, con la ventaja de que puede ser itinerante.
- 3- **Instalaciones independientes:** Este modelo de negocio es más personal y privado, la persona puede operarlo de manera totalmente independiente y con la inversión que esté dispuesto a invertir. Puede operar como:
 - a) Dark kitchens
 - b) Food truck
 - c) Restaurante, etc.
- 4- **Re empacado y comercialización:** En este modelo de negocio es necesario que el franquiciante cuente con instalaciones y todas las medidas necesarias para el manejo de alimentos.

NOTA: Todos los permisos gubernamentales, así como los registros y certificaciones para el manejo inocuo de los alimentos, son responsabilidad y corren por cuenta del franquiciante.

12. Conclusión

LA RED INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO Y EMPLEO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD O EN SITUACIÓN VULNERABLE te da un nuevo Sabor de México y presenta una nueva forma de entender la Gastronomía Mexicana en el mundo, no solo como forma de consumo, sino como herramienta de transformación social, económica y medioambiental.

Es un programa 100% social y replicable que busca llevar a todo el mundo los **Sabores de México** y poner su granito de arena en la solución al problema que aqueja a muchísimas familias en el mundo, la falta de empleos dignos y bien remunerados, creando esta plataforma para autoemplearse de una manera sencilla y diferenciada por sus capacidades y disposición de tiempo, y alineada con los grandes retos del sistema alimentario y la Agenda 2030.

ANEXOS

1.- Historia de la Fundación y del programa

Desde hace más de 26 años como familia éramos propietarios de un restaurant de comida internacional, ahí nos dimos cuenta de toda la fragilidad que se vive, desde los gastos hormiga por el desperdicio, hasta por la inseguridad tanto de los proveedores como del mismo personal, sin contar las altas y bajas del mercado. En ese tiempo, platicando con los clientes, nos dimos cuenta de la gran cantidad de necesidades y problemas que vivían las familias de forma privada, sin saber a dónde o a quien recurrir, y es por eso, por lo que como familia decidimos hacer algo.

Con ayuda de clientes y amigos creamos una red de ayuda a través de correos electrónicos, estos correos eran un boletín que contenía información sobre educación infantil y mensajes cortos de las necesidades de ayuda. Iniciamos 73 y al cabo de unos años ya éramos 18,000.

Debido al crecimiento tan fuerte en el 2005 el ITESM y FECHAC nos visitaron y nos invitaron a formar la Fundación de Foro de Emergencia y en el 2006 firmamos una alianza de trabajo.

La MISIÓN de Foro de Emergencia, A.C. Se estableció para Desarrollar y fortalecer el espíritu de ciudadanía en las personas, diseñando, ejecutando y operando programas que se enfocan directamente a la familia y a la persona en su ámbito individual, familiar, laboral y de servicio a la comunidad, generando conciencia en las personas de la importancia de su participación solidaria, participativa y comprometida para lograr una mejor calidad de vida para él, para su familia y su comunidad, con el fin de hacer mejores empresas, mejores personas, mejores familias, mejores ciudadanos y por ende, un mejor lugar para vivir.

Para lograrlo desarrollamos los siguientes programas:

1.- Red de Ayuda (2006): Al cierre de mayo del 2011 habíamos tenido en Red de Ayuda 712,581 solicitudes de ayuda, según nuestros contadores electrónicos y contábamos con 514 profesionales como voluntarios en línea, de los cuales 29 vivían fuera de México. Y la lista seguía aumentando día con día, para el 2013 contábamos con 11 representaciones para ayudar a quien lo necesitara en España, Chile, Uruguay, Argentina, Ecuador, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Perú, R. Dominicana, y Guatemala.

Fuimos seleccionados por la Asociación Mexicana de Internet en la categoría Trayectoria al reconocimiento AMIPCI 2010

2.- ExpoFilantropía (2007) fue la primera exposición en México donde se presentó a todas las organizaciones, empresas, instituciones gubernamentales y educativas que realizan una labor filantrópica por la comunidad.

3.- Red de Ayuda (2008) Lanzamiento mundial del programa desde el centro de convenciones de Chihuahua, patrocinado por Microsoft México:

4.- Club de donadores de Sangre (2009). es un programa que trabaja a través de redes sociales haciendo conciencia de la importancia de la cultura de la donación y en la búsqueda de donadores para quienes la solicitan

5.- Persona Socialmente Responsable (2009). es una certificación desarrollada y avalada por Foro de Emergencia, A.C. que reconoce a las personas que hacen el bien sin esperar nada a

cambio.

6.- Ciudadano del Mundo (2009). el primer juego de mesa cuyo objetivo es desarrollar valores cívicos y éticos en los participantes. Obtuvo el reconocimiento al emprendedor 2009 en Chihuahua y en el 2010 ganó el segundo lugar en el “Best Bussiness Plan” de JCI México

7.- ExpoDeporte (2009). Ayudó a conectar personalmente a quienes querían hacer deporte o necesitaban terapias con las organizaciones, clubes o programas que pudieran ayudarlos a salir de algún vicio o problemática y obtuvo el reconocimiento como la mejor exposición especializada del 2009

8.- Padres Socialmente Responsables y Premio “Por una Mejor Familia Mexicana” (2009). Es un programa completo para ayudar a los padres a ser socialmente responsables no solo con sus hijos sino con todas las personas que les rodean y con el medio ambiente. El Premio es un medio de investigación para conocer la problemática actual que aqueja a las familias y de esta manera poder crear programas mejor dirigidos a resolver esa problemática, operado por la Red Familia Nacional como FAMILIARIZARTE.

PROGRAMAS

Foro de Emergencia, A.C.



9.- Sazonadores con sabor a México en el 2010 diseñamos e iniciamos un proyecto productivo para personas con discapacidad intelectual debido al alto índice de bullying que sufrían cuando estos se integraban a trabajar en entornos laborales regulares. El objetivo principal del programa es la creación de empresas solidarias, participativas e inclusivas en todo el país para generar empleos protegidos para personas en situación vulnerable, como mujeres solas jefas de familia, jóvenes con Síndrome de Down, Parálisis Cerebral o Autismo, adultos

mayores y jóvenes embarazadas en situación de abandono y para emprendedores o emprendedores potenciales que requieren de una pequeña ayuda. El programa se llama **“Red Internacional de Emprendimiento y Empleo para Personas con Discapacidad o en Situación Vulnerable”**.

En la Red, nuestro objetivo es demostrar que todos ellos son personas altamente productivas y que solo necesitan una oportunidad para demostrarlo, superarse y obtener un ingreso económico digno.

Desde el principio, nos centramos en diseñar y desarrollar Sazonadores para preparar comida mexicana de alta calidad y donde buscamos que el mundo disfrute de la auténtica y original comida mexicana, elaborada con los ingredientes nativos 100% mexicanos que le dieron su sabor al platillo, y además de ser saludables y solo a base de plantas, están diseñados para que sus clientes los prefieran por su sabor y calidad, así como también sientan la satisfacción de apoyar una causa social.

Para no crear un conflicto con el objeto social de la organización, se creó una cooperativa llamada **Productos con Sabor a México, SC de RL de CV** la cual tiene como fin, únicamente, el de comprar la materia prima y facturar los productos que se elaboran en el programa.

Hemos desarrollado una amplia gama de productos que, para evitar el desperdicio, contienen la cantidad exacta de los ingredientes necesarios para preparar un auténtico platillo mexicano sin necesidad de saber cocinar.

Nuestros productos han ganado reconocimientos como el [Premio Nacional al Emprendedor](#) en el área Social y algunos de nuestros productos han ganado concursos gastronómicos como el Sazonador para Pescado a las Finas Hierbas que ganó el primer lugar en el [Concurso Gastronómico Chihuahua 2012](#), obteniendo además la Mención de Excelencia en el Sabor; nuestra salsa Toreada en Polvo que ganó el primer lugar en la 16ª. [Convención Mundial del Chile 2018](#) como la Mejor Salsa. También hemos logrado el primer lugar en el concurso [GS1 Cuisine Fest 2020](#) y la Mención Honorífica en la categoría de Mejor Producto en impulsar el desarrollo económico de una localidad en el [Goula Awards 2021](#).

Están elaborados con mucho regulaciones y cuentan con certificaciones a nivel internacional desde el campo de producción hasta el producto procesado como: [PRIMUS-GFS y HACCP](#), [Kosher](#), [Halal](#), [Proceso Natural](#), [Vegan](#), [Gluten free](#), [Chihuahua Market](#) y el [Distintivo MX](#).



Para elaborar nuestros productos, buscamos insumos originales que provienen directamente de la región del campo mexicano según la receta a preparar. Son finamente mezclados, deshidratados y envasados en partículas y/o pulverizados para que solo necesites añadir la carne, agua, lo cocinas, ¡y listo! Como por arte de magia podrás disfrutar de la auténtica comida mexicana, en cualquier parte del mundo como si estuvieras en la cocina de una familia en México y si quieren dales su toque personal, nuestros productos les permiten crear nuevos platillos sin perder el mágico sabor de la comida mexicana

Nuestros productos se destacan por su enfoque innovador y sostenible, que respeta la cultura y tradiciones de los pueblos de México. Durante su elaboración, reducimos la huella de carbono mediante el uso de energías limpias, Además, al ser productos deshidratados de forma natural y al no agregarle químicos ni colorantes naturales prolongamos su vida útil, así como, ningún tipo de preparación o empaque les cambia su sabor natural. Son rápidos y fáciles de usar, lo que ayuda a nuestros clientes a ahorrar, agua, detergentes, tiempo para preparar los platillos y personal especializado. Además, por su ligereza y facilidad de manejo, elimina las mermas, reduce el área de almacenamiento, no requieren de frío y disminuyen el consumo de energía y combustibles.

En el área social, creamos el programa de Franquicias Sociales **Gratuitas**, que gracias a ellas fuimos seleccionados por la embajada de Estado Unidos en México y la asociación internacional de franquicias como el mejor programa de franquicias sociales en México y nos invitaron a participar en un programa de aceleración de franquicias sociales organizado por “The International Franchise Association’s Social Sector Task Force, and the University of New Hampshire’s Rosenberg International Franchise Center”

Tenemos un programa sostenible, y que también ofrece grandes oportunidades comerciales. Cumplimos con las regulaciones para exportación como la FDA (10311543694) dentro de la fracción arancelaria 21039099 y las de la Unión Europea 2103.90.90.19 y 2103.90.90.89.





Ciudad de México, mayo de 2026

Sr. Sergio Elizondo Alanís
Director General
PRODUCTOS CON SABOR A MÉXICO S.C. DE R.L. DE C.V.

Estimado Sr. Elizondo:

Nos complace hacer de su conocimiento que PRODUCTOS CON SABOR A MÉXICO S.C. DE R.L. DE C.V. fue distinguida con la Mención Honorífica **“Innovación Sensorial con Identidad Nacional”** durante la ceremonia de los Flavor Awards, celebrada el pasado 20 de mayo en el marco del Flavor Summit.

Esta distinción fue otorgada por un jurado especializado, que reconoció y destacó las cualidades del producto **“Chamoy Xoconostle”**, valorando su capacidad para integrar innovación, autenticidad e identidad mexicana en una propuesta que aporta valor a la industria de alimentos y bebidas.

Este reconocimiento refleja el compromiso de su organización con el desarrollo de productos diferenciados y la promoción de sabores que fortalecen la identidad gastronómica de nuestro país.

Reciba nuestro más sincero reconocimiento por este logro, así como nuestros mejores deseos para el continuo crecimiento y éxito de su empresa.

Atentamente,
Comité Organizador
Flavor Awards & Flavor Summit

Otorga la presente:

MENCIÓN HONORÍFICA

“Innovación Sensorial con Identidad Nacional”

a:



Por el desarrollo del producto:

“Chamoy Xoconostle”

Destacando su innovación, autenticidad e identidad mexicana en la creación de experiencias de sabor.



**FLAVOR
SUMMIT**
EDICIÓN 2026
(Teórico-Práctico)



**FLAVOR
AWARDS**
2026

Karla Hernández Pérez
Directora de Ventas y Desarrollo Comercial
ALFA PROMOEVENTOS, S.C.

2.- Lista de Productos

Mezcla de Vegetales, Hierbas, Especies Naturales nativas de México para preparar:

PRODUCTOS

Aves:

- 52 Fajitas de Pollo
- 53 Mole Rojo
- 168 Mole Verde
- 54 Pavo al Horno
- 55 Pipián
- 56 Pollo al Horno
- 57 Pollo Asado
- 60 Pollo en su Jugo
- 61 Pollo Entomatado
- 62 Pollo Rostizado
- 63 Tinga

Pescados y Mariscos:

- 64 Adobo Mestizo
- 65 Adobo al Chipotle
- 69 Pescado Zarandeado

Puerco:

- 70 Adobo para Costillas y Pierna
- 71 Asado de Puerco
- 72 Carnitas
- 73 Chicharrón en Salsa Roja
- 169 Chicharrón en Salsa Verde
- 74 Chilorio
- 75 Chorizo
- 76 Cochinita Pibil
- 77 Pozole Rojo
- 159 Pozole Verde
- 78 Tacos al Pastor
- 79 Tamales

Res:

- 80 Albóndigas al Chipotle
- 81 Carne Asada
- 82 Deshebrada con Chile Colorado
- 83 Chile con Carne
- 84 Fajitas de Res
- 85 Hamburguesa a la Parrilla
- 87 Menudo
- 88 Carne para Tortas
- 91 Barbacoa
- 92 Birria
- 93 Mole de Olla

Camero:

- 89 Carnero a las Brasas
- 90 Carnero a la Plancha

Otros:

- 51 Empanizador Dorado Picante
- 66 Limón y Finas hierbas

PRODUCTOS

Salsas:

- 58 Crema de Cilantro
- 59 Crema de Tomate
- 67 Salsa de Romero
- 68 Salsa de Tamarindo
- 98 Salsa Blanca
- 99 Salsa Borracha
- 100 Salsa Mexicana
- 101 Salsa Chipotle
- 102 Salsa de Manzana y Miel
- 103 Salsa de Piña y Mostaza
- 104 Salsa Roja para Chilaquiles y Enchiladas
- 167 Salsa Verde para Chilaquiles y Enchiladas
- 105 Salsa para Tortas Ahogadas
- 106 Salsa Puya
- 107 Salsa Taquera
- 108 Salsa Verde
- 109 Salsa Toreada
- 110 Salsa Chile Morita
- 111 Salsa de chile pasado
- 112 Salsa Roja
- 113 Salsa Habanero
- 114 Salsa Guajillo
- 115 Salsa Molcajetera
- 116 Salsa de chile Yahuallica
- 117 Salsa Xoconostle
- 118 Salsa Tlaquepaque
- 119 Salsa para Guacamole Jalapeño
- 120 Salsa para Guacamole cinco chiles
- 170 Venorio
- 195 Salsa mango-Habanero

Salsas en polvo

- 121 Salsa Mexicana
- 122 Salsa Chile de Árbol
- 123 Salsa Macha Yahuallica
- 124 Salsa Chilaca
- 125 Salsa Habanero
- 126 Salsa Jalapeño
- 127 Salsa Serrano
- 128 Salsa Toreada
- 129 Salsa Borracha
- 130 Salsa Verde
- 131 Salsa Chipotle

Aderezos:

- 96 Aderezo Limón y Pimienta
- 97 Vinagreta Finas Hierbas

Fruta y vegetales:

- 94 Chile Dulce
- 95 Chile y Limón

RUBS

- 161 Limón y Finas hierbas
- 162 Rojo
- 163 Sabor del Norte

PRODUCTOS

VEGANOS

- 151 Caldillo de Chile Colorado
- 152 Caldillo de Chile Guajillo
- 153 Caldillo de Tomate
- 154 Caldillo de Tomate y Chipotle
- 155 Caldo de Verduras
- 156 Fajitas Veganas
- 157 Finas hierbas
- 158 Hamburguesa Vegana a la parrilla

Quesos Con Sabor a México

- 201 Finas Hierbas
- 202 Chipotle
- 203 Mediterráneo
- 204 A la mexicana
- 205 Jalapeño
- 206 Árbol Yahuallica
- 207 Salsa Verde
- 208 Habanero

Frituras y Botanas

- 86 Papas Rojas
- 171 Con Sabor a México
- 172 Ancho Limón
- 173 Ancho guajillo Limón
- 174 Guajillo Limón
- 175 Chipotle Limón
- 176 Habanero Limón
- 177 Jalapeño Limón
- 178 Árbol Yahuallica limón
- 179 Chocolate
- 180 Navidad
- 181 Sal de mar y limón

Chamoyos

- 196 Chamoy Chabacano
- 197 Chamoy Piña
- 198 Chamoy Tamarindo
- 199 Chamoy Mango
- 200 Chamoy Xoconostle-Habanero

SALES DE MAR SAZONADAS

- 221 Sal Cabernet Sauvignon
- 222 Sal Chipotle y Naranja
- 223 Sal Tomillo y Romero
- 224 Sal Pimienta y Cítricos
- 225 Sal Romero y Cítricos
- 226 Sal de Rosas, Romero y Naranja
- 227 Sal Vainilla
- 228 Sal Vegetal
- 229 Sal Chipotle y Ajo
- 230 Sal Tomate, Albahaca y Orégano
- 231 Sal de Gusano de Maguey Chinic

3.- Evidencias





Jóvenes con Síndrome de Down del Centro de Enseñanza y Aprendizaje activo, A.C. Monterrey, NL.

- [Jóvenes con Síndrome de Down preparando Chorizo](#)
- [Un joven con Síndrome de Down cocinando](#)
- [El empacado de sazónadores](#)

Jóvenes con diferentes discapacidades del CAM 9007 de Chihuahua, Chih.

- [Los chicos trabajando](#)

Ejemplos de preparación de los productos

- [Tacos al pastor de una manera muy fácil](#)
- [Uso de las salsas en salero](#)
- [Asado de puerco.](#)
- [Recetario](#)

Preparación de los productos

- [Video institucional de la organización](#)
- [Nuestra página web \[www.consaboramexico.mx\]\(http://www.consaboramexico.mx\)](#)



Programa de Emprendimiento y Empleo Sabores de México.

- [Red Internacional de Emprendimiento y Empleo para Personas con Discapacidad o en Situación Vulnerable](#)

Cientes, entre otros:



Sergio Elizondo Alanis
Director
Productos con Sabor a México, S.C. de R.L. de C.V.
Foro de Emergencia, A.C.



Trasviña y Retes 3701-D Col. San Felipe, CP 31240 Chihuahua, Chih. Mex.
www.consaboramexico.mx
sergioelizondo@consaboramexico.mx WA. +52 614 125 6148 OF +52 614 413 4073