

# **"Chilachidas", la transformación culinaria**



La creatividad, la curiosidad y las ganas de incursionar en el sector gastronómico le permitió a José Omar Rentería, estudiante de Administración y Estrategia de Negocios del Tec de Monterrey en Veracruz, fusionar una de las comidas más tradicionales de México, los chilaquiles, con un pan conocido típicamente como bolillo, otro alimento que forma parte de la cultura de la comida rápida del país, para conseguir un platillo que ha logrado rápidamente gran aceptación entre los comensales del centro del estado de Veracruz. Su proyecto hoy busca la expansión y el posicionamiento más allá del territorio veracruzano.

“Chilachidas” es el nombre comercial con el que las "tortas de chilaquiles", han entrado al sector gastronómico para demostrar que el pan y la tortilla no están peleados y que pueden convivir perfectamente en una misma creación la, además, gusta, se espera y sorprende a los paladares de quienes la degustan.

Tradicionalmente los chilaquiles son un platillo mexicano, cuya preparación está basada en totopos (trozos de tortilla de maíz fritos o tostados) bañados en salsa de chile verde o roja y acompañados de queso, crema, pollo o carne y aguacate, según el gusto. Pero ¿De qué está hecha una chilachida?.

Desde las instalaciones del Parque de Innovación y desarrollo del estado de Veracruz (PIDEV), en entrevista con CONECTA, José Omar Rentería Pacheco, creador de este concepto revela un poco de esta nueva tendencia en comida.

### **¿Qué son las Chilachidas?**

Nosotros las definimos como una comida exótica, pues son tortas rellenas de chilaquiles bañados en una salsa roja, acompañados de crema y queso para dar un sabor más exquisito. Es un platillo totalmente diferente para el mercado.

Decidimos traer la comida exótica callejera de la ciudad de México al lugar de los tacos y pambazos, al principio pareció una locura sin embargo hoy ya nos estamos consolidados como microempresa.

### **¿Cuántos colaboradores integran tu equipo de trabajo?**

Entre socios, Gilberto Guerrero, socio principal, y colaboradores somos cinco personas y con la apertura de nuestra nueva sucursal aumentaremos ligeramente nuestro personal. Aquí cada uno conoce las actividades que debe realizar todos sabemos hacer todo, esto es de gran ayuda para nosotros pues cuando alguno tiene que ausentarse, cualquiera lo puede cubrir sin mayor problema.

### **¿Cómo ves a tu empresa en un futuro?**

Afortunadamente nos ha ido muy bien, nuestro mercado nos ha respondido favorablemente y eso quiere decir que les gusta nuestro producto, por lo que empezamos a expandirnos a nivel regional para después incursionar en el mercado nacional. Por el momento tenemos programada la apertura de nuestra nueva sucursal en la ciudad de Orizaba a mediados del mes de febrero.

## ¿Cómo?

Era el inicio del semestre enero-mayo 2017 cuando José Omar se encontraba en las instalaciones del Tec de Monterrey en Veracruz teniendo una charla como muchas tantas con su entonces amigo y compañero, hoy socio principal: , platicaban acerca de sus ideas de emprendimiento, ambos querían iniciar un negocio dedicado al giro de alimentos que ofreciera un concepto totalmente diferente a lo ofrecido en la zona. José Omar optó por la idea de la comida exótica callejera, ahí surgió el concepto del negocio.

El nombre vino poco después, los socios necesitaban poner un nombre a su nueva empresa, tuvieron que elegir de entre varias opciones, sabían que el nombre era una pieza clave para su negocio así que por mayoría de votos acordaron el nombre “Chilachidas”.

## **Estudiante, deportista y emprendedor.**

José Omar cursa el octavo semestre de la licenciatura en Administración y Estrategias de Negocios en el campus Veracruz del Tec de Monterrey.

Entre planeaciones y ventas, José Omar tiene que cumplir con sus actividades, proyectos y retos universitarios, y agradece que en el Tec siempre ha contado con el apoyo de sus profesores para lograr compaginar ambos correctamente.

“Todos los temas que he visto en clases los veo aplicados en mi negocio, agradezco mucho a todos mis profesores que me han motivado para continuar con el proyecto, pero específicamente reconozco a el profesor Francisco Orozco porque siempre estuvo al pendiente de los avances”.

Aunado a los estudios y el emprendimiento José Omar es también deportista, un deporte de cual disfruta mucho y del que ha aprendido, además, a trabajar en equipo para el cumplimiento de sus metas, “Juego Rugby aquí en el campus, es un deporte que me gusta mucho pues me sirve para distraerme después de un día pesado” resaltó.

## **¿Cuáles fueron los retos a los que te has enfrentado al tratar de compaginar estas tres áreas de tu vida?**

El primero y más importante es la falta de organización, antes era muy desorganizado, no me alcanzaba el tiempo para hacer las cosas, sin embargo, hoy y con el paso del tiempo he aprendido que si tengo tarea no importa para cuando sea, si tengo tiempo la debo hacer ya.

“El que suma no se equivoca”, es la frase con la que cerró su entrevista para CONECTA José Omar Rentería Pacheco quien aspira a ser empresario de éxito, y nos demuestra que muchos de los mejores proyectos nacen de simples ideas, siempre cuando cuentas con un equipo con el que compartan el mismo sueño