


# UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y  
ALIMENTOS

## TESIS PROFESIONAL

DULCERÍA TRADICIONAL DE SAN  
CRISTÓBAL DE LAS CASAS:  
SUSTENTABILIDAD, HISTORIA Y  
TRADICIÓN

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

MELISSA ALEJANDRA FLORES CRUZ

DIRECTOR DE TESIS

DR. JORGE ALBERTO ESPONDA PÉREZ

CODIRECTOR DE TESIS

DR. FRANCISCO JOAQUÍN VILLAFAÑA RIVERA

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

OCTUBRE, 2023



# **AGRADECIMIENTOS**

## **A Dios**

Le agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en mis momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad.

## **A mis padres**

Le doy gracias a mis padres Ingeniero Noé Flores y Profesora Doris Cruz por apoyarme en todo momento, por los valores que me han inculcado, ustedes han sido siempre el motor que impulsa mis sueños y esperanzas, quienes estuvieron siempre a mi lado en los días y las noches más difíciles durante mis horas de estudio. Les dedico a ustedes este logro como una meta más cumplida, gracias por ser quienes son y por creer en mí, los amo.

## **A mis hermanos**

Por ser parte importante de mi vida y representar la unidad familiar. Por su constante apoyo en mi formación académica les agradezco por estar siempre en mi vida no sólo aportando buenas cosas, sino también por su gran apoyo en esta fuerte etapa de mi vida, los quiero.

## **A mi prometido**

A mi gran amor, agradezco por siempre su constante apoyo y aliento durante todo el proceso de mi vida académica. Por ser mi compañero fiel y mi mejor amigo en este largo proceso de investigación y redacción de mi tesis. Gracias por escucharme, por animarme, por apoyarme y por creer en mí, te amo.

### **A mis abuelitos**

Por su amor y cariño siempre hacia mí, a mi abuelito Gonzalo y abuelita Deli que aunque físicamente ya no están los llevo presente en mi corazón y por haber creído en mí en cada momento.

### **A mi primo**

A mi primo Edgar Flores por creer siempre en mí y ser mi compañía durante mi vida universitaria y aunque físicamente no está sé que espiritualmente me acompaña en este momento.

### **A mi asesor de Tesis**

Al Doctor Jorge Alberto Esponda por confiar en mí y el acompañamiento durante el proceso de investigación de mi tesis por sus consejos, por su paciencia y sus conocimientos.

### **A mis revisores**

Al chef Iván Carrillo y a la Chef Yeni Pau por su apoyo y acompañamiento durante la revisión de este proyecto de investigación.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES  
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACION ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 24 de octubre de 2023

C. Melissa Alejandra Flores Cruz

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:  
Dulcería tradicional de San Cristóbal de las Casas: Sustentabilidad, historia y tradición

En la modalidad de: Tesis Profesional

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Mtra. Yeni Paulina Hernández López

Mtro. Iván Antonio Carrillo Rojas

Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez



Firmas

COORDINACIÓN  
DE TITULACIÓN

# CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
OBJETIVOS.....	4
GENERAL.....	4
ESPECÍFICOS.....	4
MARCO TEÓRICO.....	5
CHIAPAS.....	5
TURISMO EN CHIAPAS.....	6
SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS.....	6
CONCEPTO DE TRADICIÓN.....	7
HISTORIA DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS.....	7
BARRIOS.....	10
TURISMO.....	15
ACTIVIDAD ECONÓMICA.....	15
GASTRONOMÍA COLETA.....	16
DULCERÍA TRADICIONAL.....	18
CONCEPTO DE DULCE TRADICIONAL.....	19
DULCES REGIONALES DE MUNICIPIO.....	19
INGREDIENTES TRADICIONALES DE LA DULCERÍA TRADICIONAL.....	25
RELACIÓN ENTRE LA DULCERÍA Y LA FESTIVIDAD DE CORPUS CHRISTI.....	26
DULCERÍAS TRADICIONALES DEL MUNICIPIO.....	29
SUSTENTABILIDAD.....	31
METODOLOGÍA.....	31

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN .....	31
ÁREA DE ESTUDIO .....	32
MUESTRA.....	32
MUESTREO .....	32
VARIABLES .....	33
DESCRIPCIÓN DE TÉCNICAS A UTILIZAR.....	33
ENTREVISTAS SEMIESTRUCTURADAS.....	33
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.....	34
INVESTIGACIÓN DE CAMPO.....	34
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	35
PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS DULCES .....	70
CONCLUSIÓN .....	77
PROPUESTA Y/O RECOMENDACIONES.....	78
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	79
ANEXOS.....	85
ANEXO 1. ARCHIVO FOTOGRÁFICO SOBRE EL TRABAJO DE CAMPO SOBRE LOS DULCES TRADICIONALES .....	86

## ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. LOCALIZACIÓN DEL ESTADO DE CHIAPAS .....	5
FIGURA 2. LOCALIZACIÓN DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS.....	6
FIGURA 3. IMAGEN DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS .....	8
FIGURA 4. FOTOGRAFÍA DE LOS PORTALES.....	9
FIGURA 5. HISTÓRICO DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS .....	10
FIGURA 6. IGLESIA DE CUXTTALI .....	11
FIGURA 7. IMAGEN DE BARRIO DE MEXICANOS .....	11
FIGURA 8. BARRIO DE LA MERCED.....	12
FIGURA 9. FOTOGRAFÍA DEL BARRIO DE SAN RAMÓN .....	12
FIGURA 10. IGLESIA DE SANTA LUCÍA .....	13
FIGURA 11. FOTOGRAFÍA BARRIO DE GUADALUPE .....	14
FIGURA 12. IMAGEN DEL ANDADOR DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS.....	15
FIGURA 13. FOTOGRAFÍA DEL PLATILLO DE CHAINFAINA .....	17
FIGURA 14. FOTOGRAFÍA DE DULCES TRADICIONALES .....	18
FIGURA 15. DULCES TRADICIONALES.....	19
FIGURA 16. NUÉGADOS.....	20
FIGURA 17. PASTELITOS RELLENOS.....	20
FIGURA 18. ELABORACIÓN PROPIA .....	21
FIGURA 19. ELABORACIÓN PROPIA GAZNATES .....	21
FIGURA 20. NARANJA CONFITADA.....	22
FIGURA 21. HIGOS, EN LA FERIA DE DULCES DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS.....	22
FIGURA 22. COCADAS DE COLORES.....	23
FIGURA 23. LIMONES RELLENOS.....	23
FIGURA 24. YEMITAS.....	24
FIGURA 25. CHIMBO.....	24
FIGURA 26. CAJETAS DE FRUTAS TÍPICAS DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS.....	25
FIGURA 27. DÍA DE CORPUS CHRISTI EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS.....	27
FIGURA 28. FOTOGRAFÍA DULCES TRADICIONALES .....	28
FIGURA 29. . FESTIVAL DE CORPUS CHRISTI EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS.....	29
FIGURA 30. MERCADO DE DULCES Y ARTESANÍAS.....	29

FIGURA 31. DULCES TRADICIONALES.....	30
FIGURA 32. MERCADO CASTILLO TIELEMANS.....	30
FIGURA 33. LA SEÑORA CARMEN VENDIENDO DULCES TRADICIONALES.....	36
FIGURA 34. LINO DAVID BALLINAS MIJANGOS VENDEDOR DE DULCES TRADICIONALES.....	37
FIGURA 35. DULCES QUE ELABORAN LINO DAVID Y SU FAMILIA.....	38
FIGURA 36. SEÑORA GLADIA TRUJILLO VENDIENDO SUS DULCES TRADICIONALES.....	39
FIGURA 37. SEÑORA MERCEDES PENAGOS FLORES EN EL DÍA DE CORPUS CHRISTI.....	40
FIGURA 38. RODRIGO MORENO EN LA EXPO DE DULCES DE CORPUS CHRISTI.....	42
FIGURA 39. LETICIA BALLINAS EN LA VENTA DE DULCE DE CORPUS CHRISTI.....	44
FIGURA 40. DANIEL URBINA EN LA VENTA DE DULCES EN CORPUS CHRISTI.....	46
FIGURA 41. MELITAS DE DULCES.....	47
FIGURA 42. ANTONIA BALLINAS EN LA EXPO DE DULCE DE CORPUS CHRISTI.....	48
FIGURA 43. LA SEÑORA GABRIELA HERNÁNDEZ VENDIENDO DULCES EN SU LOCAL.....	50
FIGURA 44. LA SEÑORA ANGÉLICA LÓPEZ ELABORANDO DULCES ARTESANALES.....	53
FIGURA 45. PASTELITOS DE CAMOTE DE DOÑA ANGÉLICA.....	54
FIGURA 46. MERMELADA DE MANZANA ELABORADA POR LA SEÑORA ANGÉLICA.....	55
FIGURA 47. SEÑOR IVÁN ALCÁZAR JUNTO A SU ESPOSA EN LA VENTA DE DULCES TÍPICOS EN CORPUS CHRISTI.....	56
FIGURA 48. DULCES DEL SEÑOR IVÁN EN LA EXPO DE CORPUS CHRISTI.....	57
FIGURA 49. JOVEN MAURICIO SANTIAGO VENDIENDO EN EL DÍA DE CORPUS CHRISTI.....	58
FIGURA 50. FIGURAS ECHAS DE YEMA EN FORMA DE FRUTAS HECHOS POR MAURICIO SANTIAGO.....	59
FIGURA 51. DULCES EN LA EXPO DE CORPUS CHRISTI.....	60
FIGURA 52. LA SEÑORA MARÍA EUGENIA EN LA EXPO DE CORPUS CHRISTI.....	61
FIGURA 53 DULCES DE LA SEÑORA ANGELINA GONZALES EN LA EXPO DE DULCES POR CORPUS CHRISTI.....	63
FIGURA 54. DULCES TRADICIONALES ELABORADOS POR OSVALDO JIMÉNEZ.....	66
FIGURA 55. LA SEÑORA JOSEFA CRUZ.....	68



## INTRODUCCIÓN

San Cristóbal de las Casas, Chiapas forma parte de los pueblos mágicos de México. Al hablar de este municipio emblemático, mencionamos sus tradiciones, costumbres y fiestas y por ende su riqueza gastronómica, indicando la parte más relevante de esta, como lo son los dulces típicos tradicionales y que detrás del proceso de elaboración existe una historia que contar.

Este municipio fue fundado en el año de 1528 con el nombre de la “Villa Real de Chiapas de los Españoles.” Fue el asentamiento principal de los españoles en el periodo colonial. El 27 de julio de 1830 fue en honor al obispo Fray Bartolomé de las Casas se le denominó “San Cristóbal de las Casas.”

Estos deliciosos manjares podemos encontrarlos, en un mercado conocido con el nombre de “dulces y artesanías” producidos por diferentes dulceras tradicionales coletas, quienes se han dedicado durante años al comercio de los conocidos nuégados, higos, roles, animalitos de yema entre otros.

La importancia de estos dulces surge a través de las enseñanzas de monjas de la Encarnación del convento de Ciudad Real de Chiapas, la cual se ha replicado hasta hoy en día. Con el pasar de los años existen mujeres nativas, quienes para ellas aparte de ser una tradición y tener un significado, ha sido durante muchos años parte de la sustentabilidad en sus vidas. Considerando de vital importancia esta noble labor que ha permitido su desarrollo a nivel personal y que no cualquiera sabe realizar, con los conocimientos artesanales heredados de años.

Los dulces tradicionales son los sobresalientes en las fiestas de barrio de San Cristóbal al igual que en Corpus Christi y en la Feria del dulce por lo que son donde más se consumen. Ya que se elaboran con frutas típicas de la región y materias primas como la harina, el azúcar, huevos entre otros.

La documentación de esta sustentabilidad es de suma importancia, ya que las mujeres ocupan una parte fundamental en el desarrollo económico del municipio, mediante la elaboración de estos dulces artesanales, muchas de ellas no solo se encuentran en el mercado mencionado, si no en los diferentes barrios turísticos de esta Ciudad Mágica.

## JUSTIFICACIÓN

En la actualidad la Gastronomía ha sido de gran relevancia para el desarrollo económico de San Cristóbal de las Casas, entre ellas la dulcería tradicional es una parte importante para el consumidor local, nacional e internacional, ya que sus sabores son inigualables, pero el proceso de elaboración viene siendo completamente distintos al de otras ciudades del país.

Por lo tanto, es de suma importancia recabar información sobre los procesos de elaboración de la dulcería tradicional realizada por valiosas mujeres, ya que durante años ha sido un proceso sustentable en la vida de cada una de ellas.

Existen documentos que catalogan a la dulcería, productos, bebidas y destinos turísticos del municipio, sin embargo, es importante recopilar la información sobre el proceso de elaboración de cada uno de ellos, y lo que ha significado el dedicarse a esta noble labor las personas que se dedican a la comercialización de estos.

Es importante señalar la existencia de algunos bocadillos subsistentes gracias a la transmisión de la elaboración de recetas y secretos, la preparación de estos requiere además de cuidado en sus ingredientes y un minucioso proceso, por lo cual, es posible que poco a poco vayan desapareciendo (Moreno, 2015).

Haciendo énfasis al autor en el párrafo anterior, los barrios característicos de este municipio que se dedican hacer estos manjares se encuentran en la pérdida de su elaboración y su exhibición en las festividades, por ello es importante rescatar las raíces observando el cambio que han tenido durante los últimos años.

Es por esto por lo que la presente investigación tiene como objetivo recopilar datos por las cuales se han ido cambiando el proceso de elaboración de estos dulces emblemáticos y las tradiciones como la famosa festividad de corpus christi y transmitirlo a través de la publicación de esta investigación.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En San Cristóbal de las Casas, Chiapas el turismo es una parte fundamental para la economía del Estado, que si bien es sabido va de la mano con la gastronomía, siendo un factor importante con mayor influencia, en el ingreso económico de sus habitantes. Gran parte del sustento familiar se debe a los empleos generados por la afluencia del turismo, el sector restaurantero y su gastronomía tradicional en la que se incluyen platillos, bebidas y los emblemáticos dulces tradicionales.

Debido a la influencia de la religión católica, se encuentran un sin números de celebraciones siendo la más destacada en fechas de semana Santa la denominada Corpus Christi.

Una de las festividades más importantes en la tradición católica es el día de Corpus Christi, que en San Cristóbal toma características que la distinguen de otras, pues para esta fecha se prepara una extensa variedad de dulces, entre ellos: botellitas de azúcar, yemitas, frutas cristalizadas, ates y vistosas mulitas de hojas de maíz, comúnmente llamado “doblador” cargadas de exquisitos dulces que se elaboran solo en referida época Con la exposición y venta de una gran diversidad de dulces regionales, el repique de las campanas, la quema de cohetes y por supuesto las mulitas cargadas de dulces y colores, se celebra el jueves de Corpus Christi en San Cristóbal de Las Casas. (Vidal, 2009)

En los últimos años ya no se realiza de la misma manera, por la contingencia que se vive en la actualidad, afectando en todos los ámbitos a las señoras que se dedican a la elaboración y comercialización de dulces artesanales.

Considerando la importancia de salvaguardar el patrimonio gastronómico de nuestra localidad, es de gran relevancia documentar y difundir el proceso de elaboración de estos dulces, que durante años ha sido parte fundamental para el sustento de muchas habitantes del municipio, y que de alguna u otra forma ellas indican que es una herencia de sus antepasados, ya que no tuvieron acceso a la educación para poder desenvolverse en otro ámbito.

# OBJETIVOS

## GENERAL

Recopilar información sobre el proceso de elaboración de la dulcería artesanal, mediante entrevistas semiestructuradas a las dulceras artesanales del Municipio de San Cristóbal de las Casas.

## ESPECÍFICOS

- Analizar la relación entre la dulcería tradicional elaborada por las señoras y la sustentabilidad
- Documentar la información recabada sobre el proceso de elaboración de los dulces tradicionales
- Identificar a las dulceras tradicionales del municipio, con base a su experiencia y antigüedad.
- Explicar la relación que existe entre las dulceras y el patrimonio gastronómico del municipio, mediante la difusión y publicación de los resultados obtenidos.

# MARCO TEÓRICO

## CHIAPAS

Chiapas es un estado mundialmente reconocido por su belleza y riqueza natural, que ofrece antiguas tradiciones y destinos turísticos, además de una gran variedad de platillos y bebidas de forman parte de su cultura y tradición (Pacheco, 2022).

El Estado de Chiapas se localiza al sur de la República Mexicana, es uno de los cinco estados que forma parte del Mundo Maya, cuenta con una gran riqueza en arqueología, cultura y naturaleza, concentrándose en un espacio territorial de 73,289 km<sup>2</sup>. Representa el 3.8% de la superficie del país, colinda al norte con Tabasco; al este con la República de Guatemala, al sur con el Océano Pacífico y al oeste con los estados de Oaxaca y Veracruz. En el estado se concentra el 30% del agua superficial del país, producto de los ríos Grijalva, Usumacinta, Lacantún, Jataté y Suchiate; las presas: Belisario Domínguez, Nezahualcóyotl, Peñitas y Chicoasén; y de los Lagos de Montebello, Colón y Miramar. Se integra por 122 municipios que conforman el Estado.

Las principales ciudades son Tuxtla Gutiérrez, Tapachula, San Cristóbal de Las Casas, Ocosingo, Comitán de Domínguez y Palenque.

En Chiapas existen los pueblos Tseltal, Tsotsil, Ch'ol, Tojol-ab'al, Zoque, Chuj, Kanjobal, Mam, Jacalteco, Mochó, Cakchiquel y Lacandón o Maya Caribe; 12 de los 62 pueblos indios reconocidos oficialmente en México.



Figura 1. Localización del estado de Chiapas (Chiapas.gob, 2023).

## TURISMO EN CHIAPAS

El Estado de Chiapas es ampliamente reconocido en el ámbito nacional e internacional, como un destino para turismo cultural principalmente, aunque en los últimos años, merced a un esfuerzo de todos los componentes del sector, se inicia el desarrollo de productos turísticos para los segmentos de turismo de aventura, ecoturismo y turismo de negocios.

Chiapas el 2°. Destino Turístico del Sureste Mexicano y 7° en el ámbito nacional.

## SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS

SCLC se ubica en la porción central del territorio chiapaneco a una distancia aproximada de 900 kilómetros de la Ciudad de México en el ámbito regional, esta ciudad se encuentra cerca de otros centros turísticos del sureste del país, la península de Yucatán y América Central que son ofertados en el mercado internacional; entre ellos zonas arqueológicas (Chichén Itzá, Monte Albán, Tulum, Copán, Tikal), playas (Cancún, Cozumel, Riviera Maya) y ciudades culturales (Oaxaca, Mérida, Antigua); contexto que facilita a los turistas visitar SCLC, así sea de paso, cuando se desplazan por esas regiones. (Garza y Sánchez, 2015)

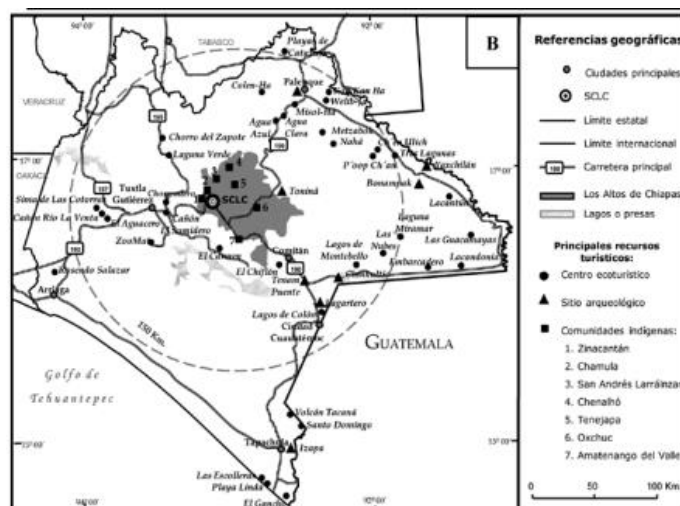


Figura 2. Localización de San Cristóbal de las Casas (Garza y Sánchez, 2015)

Este poblado colonial, forma parte de los Pueblos Mágicos de México, su belleza arquitectónica y sorprendente conservación, ha valido para enamorar a más de uno con su Centro Histórico y sus casas con enormes patios que deleitan la vista desde el exterior, cuando te encuentras con

sus balcones floridos que se riegan cada mañana, regalándote instantáneas que podrías inmortalizar en postales fotográficas e incluso en una pintura.

El conocimiento acerca de los aspectos generales de la localidad contribuye a ampliar el panorama de esta, comprendiendo la población y las actividades productivas que se ejercen, ayudando al análisis en las transformaciones y tendencias de la ciudad y sus alrededores y el estudio de las actividades que fortalecen la economía local. (Moreno, 2015)

## **CONCEPTO DE TRADICIÓN**

La idea común que se tiene sobre la tradición es la que etimológicamente hace venir el término del latín “tradere”, del que derivaría tradición, es decir lo que viene transmitido del pasado; por extensión, el conjunto de conocimientos que cada generación entrega a la siguiente. Pero como veremos este significado originario está sufriendo diversas transformaciones. (Arévalo, 2005)

Tradición es la presencia del legado que se transmite de generación a generación, se puede entender que no es algo que se hereda genéticamente; se transmite socialmente y deriva de un proceso cultural. Ha sido considerada como una expresión de la permanencia del tiempo de un municipio o comunidad.

Entre un grupo de personas la tradición se va heredando de generación en generación, el lenguaje, las vivencias, los festejos, las tradiciones orales, para que pase por la historia y el tiempo no la detenga. (Chanona y Esponda, 2022)

Las tradiciones son un conjunto de prácticas rituales de naturaleza simbólica, que por repetición inculca valores normas de comportamiento, que tiene como fin contemplar el pasado de un modo conveniente, puede tratarse de un pasado ficticio, pero la finalidad está orientada a establecer una continuidad con el pasado.

## **HISTORIA DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS**

La historia de esta hermosa ciudad se remonta a los años de 1524, tres años después de la caída del imperio azteca. Tras meses de resistencia por parte de los indígenas que habitaban la zona, el capitán Luis Marín se retiró del territorio sin dejar ningún asentamiento español.

Su lugar lo ocupó el capitán Diego de Mazariegos y Porres quien es enviado por las autoridades virreinales al no tener éxito en sus intentos previos de conquistar la región de Chiapas junto con el apoyo de Alonso Estrada. Este, organizó otro ataque hacia los indígenas que terminó en la célebre batalla de Tepechtía, en la cual los indígenas prefirieron terminar su vida arrojándose en el cañón del sumidero antes que ser apresados por los españoles.

Al término de la batalla, el capitán Diego Mazariegos, funda la Villa Real de Chiapa o Chiapa de los indígenas, lo que hoy conocemos como Chiapa de Corzo.

El lunes 31 de marzo de 1528 fue fundada la Villa Real de Chiapas de los Españoles, hoy San Cristóbal de las Casas, en el valle de Hueyucatlán (Weber, 1998).

Antes de la llegada de los españoles, al valle donde hoy se encuentra San Cristóbal de las Casas, se le conocía con el nombre de Hueyucatlán, que en náhuatl significa pradera o campiña grande. (Orozco, 1999)

San Cristóbal de las Casas fue el asentamiento principal de los españoles en el estado de Chiapas durante el periodo colonial. Los españoles se suponen eligieron este lugar por dos razones: la primera por comodidad y salubridad y la otra de dominio militar y político.

Diego de Mazariegos llamo Villa Real al actual municipio en recuerdo del lugar donde había nacido, Ciudad Real España. En 1528 se trazaron las calles y se asignaron los solares a los primeros vecinos, así como se señalaron los lugares que habían de ocupar la iglesia y los edificios civiles en la plaza principal. Durante 4 semanas él y sus ayudantes se ocuparon de los trazos de los diversos Barrios y Calles.



**Figura 3.** Imagen de San Cristóbal de las Casas (Zarate, 2014)



Era considerada una población Española, alrededor de la cual se instalaron los llamados “barrios de los indios amigos” los cuales eran provenientes de México, Tlaxcala, Oaxaca y Guatemala, así como también en más de 90 pueblos vivían los habitantes autóctonos de la Región, la mayoría eran indígenas de la cultura Maya.

El 27 de julio de 1830 se decretó el cambio de nombre de Ciudad Real por el de ciudad de San Cristóbal.

El 31 de mayo en 1848 se le denominó San Cristóbal de las Casas en honor a Fray Bartolomé de las Casas, el obispo protector de los indios. (Orozco, 1999).

Es sin duda una de las ciudades coloniales, más antiguas del Continente Americano, fue fundada únicamente 36 años después del descubrimiento de América. (Weber, 1998)

La economía en San Cristóbal es como fuente de trabajo al comercio, fábricas de hilado y tejidos, ganadería, agricultura, panadería, fabricación de dulces, juguetes, entre otros.

Las principales actividades económicas son el comercio, los servicios y la agricultura.



**Figura 4. Fotografía de los portales (García, 2018)**

Desde esa fecha San Cristóbal de las Casas, sigue siendo una ciudad que se caracteriza por tener construcciones coloniales, entre ellas los templos y las casas. Esta diversidad de fundamentos de los orígenes se explica porque las tradiciones se crean, se construyen, sin importar que éstas mantengan un ajuste con la realidad.

## **BARRIOS**

La especialización de cada barrio en la producción de ciertas artesanías, que llamó la atención de varios antropólogos, ha tendido, sin duda, a desaparecer con la llegada masiva de productos industriales, con la proliferación de tiendas y con el auge de hoteles y restaurantes en una ciudad que depende cada día más del turismo para su subsistencia económica. (Gonzales *et. al.*, 2020)

Gonzales *et. al.* (2020), Sulca (1997) y Palacios *et. al.* (2007), se encargaron de realizar una investigación para detallar las características de los barrios de San Cristóbal de las Casas las cuales se describen brevemente:

- Centro Histórico: En el centro histórico se localizan algunos templos y conventos más importantes de la ciudad, en los cuales, con motivo de sus fiestas se hacen ferias y diversas celebraciones.



**Figura 5. Histórico de San Cristóbal de las Casas** (Flores M. , 2020)

- Cuxtitali: Significa “Tierra Roja”. El último barrio de Ciudad Real en haber surgido en el siglo XVI parece ser el de Cuxtitali, que estaba asentado en las faldas de unos cerros. Celebra con gran pompa la feria del Barrio, 2 de enero día del Dulce nombre de Jesús. Aquí la gente del barrio se dedica a la matanza de cerdo confeccionando sus derivados.



**Figura 6. Iglesia de Cuxtitali** (Flores M. A., 2019)

- Cerrillo: Fue fundado el 25 de agosto de 1549, celebran la “Transfiguración del Señor” el 6 de agosto. El barrio de El Cerrillo trabajaba con maestría la forja y la metalistería.
- Mexicanos: Es uno de los barrios más antiguos pues data de la llegada de Diego de Mazariegos. Dentro de estos quehaceres de los barrios figuraba el barrio de Mexicanos con sus dulces típicos, el trabajo de carpintería y ebanistería, y los talleres de telas de nagua.



**Figura 7. Imagen de Barrio de Mexicanos** (Flores M. A., 2022)

- Tlaxcala: Tlaxcala es uno de los barrios más antiguos de esta ciudad pues datan de la llegada del conquistador Don Diego de Mazariegos, Tlaxcala se avocó por mucho tiempo a las tejerías, adoberías y cererías.
- La Merced: Fundada hacia el año 1537, este templo de reedifico en 1834. Celebran la fiesta de la virgen de Las Mercedes el 24 de septiembre. formaba parte del cuarto de la catedral, atendido por seculares. El barrio La Merced, realizaba hermosas velas floreadas y el arte de la orfebrería. Este barrio habría de ser el último de los fundados en el periodo colonial.



**Figura 8. Barrio de la Merced** (Flores M. A., 2022)

- San Ramón: Se fundé en los terrenos que donara Don Ramón Larrainzar en el siglo XIX. La festividad que celebran es la del 31 de agosto día del Patrono del Barrio. San Ramón, el trabajo en plomo, la alfarería y el curtido de pieles



**Figura 9. Fotografía del Barrio de San Ramón** (Flores, 2020)

- San Felipe: Celebra con gran alegría el cuarto viernes de semana Santa, sus habitantes son de habla tzolzil, comercian con la gente de la Tierra Caliente del Sur (Acala), las mujeres se dedican a lavar ropa ajena.
- Santa Lucía: Este barrio se fundó hacia el año de 1594, con una ermita construida humildemente a un costado del hospital de los pobres, en un principio la ermita albergaba dos templos Santa Lucía y San Diego.

En 1712 el obispo Álvarez de Toledo consiguió que le cedieran la ermita para dársela al Hospital de San Juan de Dios (de la Caridad), En 1785 fue afectado por la inundación que sufrió la Ciudad, y en 1819 se levantó un nuevo templo mismo que fue destruido a finales del siglo XIX, dando así lugar al actual Templo de Santa Lucía edificado en 1882.



**Figura 10. Iglesia de Santa Lucía** (Flores, 2022)

- Guadalupe: Celebran la fiesta del barrio el día 12 de diciembre, este barrio nacido como una prolongación del Barrio del Cerrillo y del Centro, fue donada por el dean de la Catedral Lino García, en 1850. En Guadalupe, se elaboran los juguetes de maderas para niños, velas y algunos dulces



**Figura 11. Fotografía barrio de Guadalupe** (Najera, 2018)

- San Antonio: La festividad de este barrio es el 13 de junio, inician la fiesta con recibir a San Diego de Alcalá, que lo traen de su barrio en visita oficial, permaneciendo allí por varios días. San Antonio era el barrio encargado del papel picado, la elaboración de Santos, y en conjunto con Santa Lucía; de la pirotecnia indispensable para la celebración de las fiestas patronales.
- San Diego: Celebra su festividad el 13 de noviembre iniciándola con la visita que en reciprocidad hace San Antonio, el domingo anterior al 13 se cambia de ropa de la imagen. San Diego era un barrio arriero y panadero, que, hasta nuestros días, es el pan una de las mejores recomendaciones a disfrutar en la ciudad.
- Los pinitos: Celebran la festividad de la Sagrada Familia el 25 de diciembre.
- María Auxiliadora: Su festividad se llevaba a cabo el día 24 de mayo.

Con estos oficios la ciudad sobrevivió al aislamiento durante varios siglos, y aunque hoy muchas de estas actividades forman parte de la nostalgia y la historia de la ciudad.



## TURISMO

San Cristóbal de las Casas, es una de las ciudades más impresionantes y bellas de México, cuyo valor radica en sus diversidad étnica y tradición colonial, la cual envuelve a sus visitantes con sus coloridos textiles, costumbres, creencias y una interesante atmósfera cultural (Secretaría de Turismo SECTUR, 2004).

Como menciona el autor en el párrafo anterior es por esto por lo que existe una gran afluencia turística a esta ciudad, es importante mencionar que el turismo es mayor de procedencia extranjera.



**Figura 12.** Imagen del andador de San Cristóbal de las Casas (Najera, 2018)

Es una ciudad turística no solo por sus atractivos si no por la zona en la que se encuentra, algo que lo distingue mucho es la altitud con la que cuenta de 2,200 metros sobre el nivel del mar en el Altiplano Central de Chiapas en donde se ubican los puntos más elevados del territorio. (Garza y Sánchez, 2015).

## ACTIVIDAD ECONÓMICA

Principalmente se dedican al turismo, las artesanías (herrería, cestería, carnicería, talabartería y textiles). También a la gastronomía regionales (dulces típicos, panadería, jamones y embutidos)

tipo español y alemán, asado de puerco, tamales en hoja de maíz, de dulce y de sal, prensado, tachilhuil y lomo relleno.

## **GASTRONOMÍA COLETA**

Según la (Secretaría de Turismo, 2019) la ciudad de San Cristóbal no sólo cautiva al visitante por el estilo de su arquitectura que parece haber detenido el tiempo; por sus calles, donde camina la historia tomada de la mano de la tradición; o por sus andadores colmados de recuerdos de oriundos, vecinos y extranjeros, sino también por el sabor de su gastronomía, que revela pasajes de sus costumbres y tradiciones.

San Cristóbal de las Casas, cuanta con una gran diversidad de platillos, en cuento a la comida coleta se siente íntimamente a la comida de casa, las señoras que se dedican a elaborar los platillos tienen a darle un sabor casero. La gastronomía de este municipio cuenta con una mezcla de sabores. Gran parte se basa en los embutidos (Queso de puerco, jamón serrano, butifarra, chorizo, longaniza, entre otros). En esta ciudad también son consumidos y apreciados los dulces tradicionales que guardan recuerdos de las Monjas de la encarnación fundadoras de estos deliciosos y coloridos manjares, quedando como tradición de este municipio.

La gastronomía de este municipio por lo general es dulce, el ingrediente que más usan es el azafrán donde se utiliza mayormente para los tamales y el pollo en azafrán. Es de la especie: *Crocussativus L.* Las hebras que se obtienen se ponen a secar y es el producto que se obtiene del cultivo de esta planta. Se utiliza para dar color, aroma y sabor a los alimentos. (Martin, 2014).

San Cristóbal de Las Casas se revelará ante el visitante como uno de los santuarios gastronómicos de Chiapas, en un recorrido que lo llevará a descubrir el sabor de sus platillos, resultado del mestizaje entre indígenas y españoles, dando como resultado una extensa gama de platillos autóctonos. (Secretaría de Turismo, 2019)

Uno de los emblemáticos platillos es la sopa de pan, se puede decir que es algo de identidad para los coletos; al igual que los tipos de estofados que se elaboran como el “estofado al padre”, los guisados que se elaboran con azafrán.



Los tamales se preparan en festividades como bautizos, rezos, etc., los que hacen son de bola de untado, mumú (hoja de hierba santa) y el más popular el de azafrán. Se venden en las casas que anuncian con un farolito rojo en la puerta, especialmente los días sábado.

También se tiene el asado de puerco, la barbacoa echa de mole rojo el “tachihuil” o “chainfaina” que está elaborada con la menudencia del cerdo cortada en trozos pequeños y se le agrega un recado que está elaborado con chile y totopos con jitomate de cascara que le da el toque coletito.



**Figura 13. Fotografía del Platillo de Chainfaina** (Flores, 2022)

La comida ritual de esta ciudad se hace en acontecimiento importantes, se hacen durante el desayuno y se consumen tamales ya sean de untado o de bola por lo general suelen consumirse los dos, chocolate y pan de fiesta.

Durante la comida se suele servir un consomé de gallina o guajolote, arroz, mole y frijoles guisados; en la cena tienen tamales, chocolate, pan y mistela.

Actualmente se han ido perdiendo estas tradicionales y las recetas para elaborar los platillos anteriormente mencionados.

No se encuentra comida coleta en los restaurantes, sino en festividades como en la feria de la ciudad suelen hacer una expo gastronómica donde las señoras elaboran estos tipos de platillos emblemáticos de la región.

El pan colete, ocupa al igual un lugar importante como identidad, estableciendo la diferencia entre indio y colete, ya que existe de una diversidad de panes como la cazueleja, el marquezote, el pan de fiesta que es de tamaño pequeño, el pan de yema, entre otros.

## **DULCERÍA TRADICIONAL**

Los dulces constituyen uno de los elementos representativos de la identidad coleta, ninguna de ellas en particular, el concepto de “dulces” expresa la especificidad de cada una de ellas, por su elaboración, el sabor, el aspecto de su presentación, etc., que en asociación a las fechas conmemorativas toma una fuerza evocativa que la hace emblemática como referente identitario. (Sulca Báez, 1997)

Como menciona el autor del párrafo anterior los dulces tienen una identidad dentro de San Cristóbal, desde su forma de elaboración hasta sus ingredientes. Se distinguen por ser artesanales, ninguno de estos dulces tiene un proceso industrial son hechos a mano desde los peroles y moldeados con la mano de las dulceras que radican en este municipio.



**Figura 14. Fotografía de Dulces Tradicionales** (Flores M. , 2022)

## CONCEPTO DE DULCE TRADICIONAL

Los dulces tradicionales son postres representativos en algunas zonas del país elaborados de forma artesanal destacando dentro de sus ingredientes algo típico de la región o municipio de donde se elaboran, algunos son comercializados dentro de la misma.

## DULCES REGIONALES DE MUNICIPIO

En San Cristóbal de las Casas, existen diferentes tipos de Dulces Tradicionales pero debido a la influencia de nuevas culturas extranjeras se han ido perdiendo varios Dulces, al igual por la dificultad de encontrar ingredientes y por el proceso de elaboración. Tomando en cuenta estos factores, es por esto por lo que se han ido extinguiendo.



**Figura 15. Dulces Tradicionales** (Flores M. , 2022)

Algunos de los Dulces típicos son de este Municipio son:

### **Nuégados**

Los nuégados que son bolitas de masa frita u horneadas espolvoreadas con azúcar teñida con carmín de color rojo o bien los nuégados de panela, bañados en un caramelo hecho a panela. (RAMOS, 2019)



**Figura 16. Nuégados** (Flores M. A., 2022)

### **Pastelitos rellenos**

Dulce típico elaborado a base de manteca, yemas de huevo, harina, azúcar y colorante amarillo. Este dulce se rellena de mermelada puede ser de zarzamora, camote o durazno, su forma puede variar y se decora con líneas de colores hechas de claras de huevo y azúcar glass.



**Figura 17. Pastelitos rellenos** (Flores M. A., 2022)

## Tártaras

Es un pastelito elaborado de masa quebradiza de pan molido, azúcar y vino, se sella con una capa de azúcar echa miel y posteriormente se pone a secar y quede crujiente.



**Figura 18. Elaboración propia** (Flores M. A., 2022)

## Gaznates

Los gaznates son un dulce hecho a base de harina, yemas, agua y colorante amarillo, el cual se exteniente y se enrolla en carretes o palos de madera dando un formato cilíndrico quedando hueco por el centro, se fríe en abundante aceite en un caso hondo y se rellena de turrón.



**Figura 19. Elaboración propia gaznates** (Flores M. A., 2022)



### **Naranja dulce**

Se realiza quitando toda la pulpa de la naranja luego se pone a pasmar se pone en agua con ceniza luego con agua muy caliente se retira y con agua fría se le agrega la miel y se pone a secar al sol, actualmente no se elabora debido a la preparación que es laboriosa (González, 2014)



**Figura 20. Naranja confitada** (Flores M. A., 2022)

### **Higos verdes**

Los higos ya casi maduros son los que se usan para esta preparación haciendo un corte en cruz, dejando 1 noche reposando en agua con cal. Posteriormente se lavan con agua caliente y se ponen a cocción con azúcar y agua hasta que se pasme y se dejan cristalizar.



**Figura 21. Higos, en la feria de dulces de San Cristóbal de las Casas.** (Flores M. A., 2022)

## Cocadas

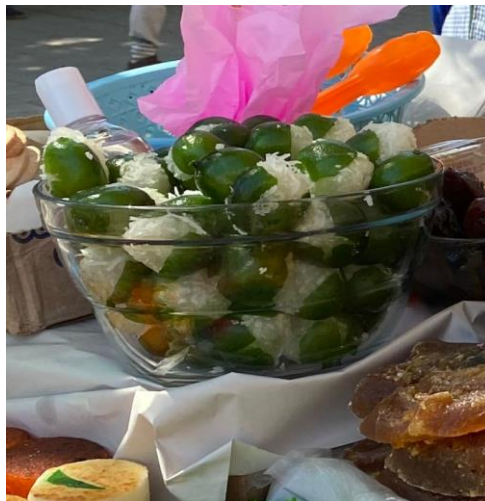
Son pequeños dulces de coco en forma circular combinados con azúcar y colorantes que hacen que este postre sea llamativo para niños y adultos.



**Figura 22. Cocadas de colores** (Flores M. A., 2022)

## Limón relleno

Se prepara cociendo limones secos y huecos en una miel de azúcar y canela. El coco rallado, que en este caso se sirve a un lado, se prepara cocido en una miel similar a la anterior.



**Figura 23. Limones rellenos** (Flores M. , 2022)

## Yemitas

Las yemitas son un dulce que se elabora a base de yemas de huevo y huevo a las que le se le dan forma de diferentes figuras de animales y frutas.



Figura 24. Yemitas (Flores M. , 2022)

## Chimbo

El chimbo es un dulce elaborado a base de marquesote (un pan hecho de azúcar, colorante comestible amarillo y yemas) y bañado en un jarabe a base de azúcar, agua, canela y colorante amarillo algunas dulceras le agregan mistela.



Figura 25. Chimbo (Flores M. , 2022)



## **Cajetas**

Se elaboran de frutas naturales de manzana, durazno y membrillo y se empacan en cajitas que se elaboran en el barrio de Guadalupe hecha de madera delgada.



**Figura 26. Cajetas de frutas típicas de San Cristóbal de las Casas** (Flores M. , 2022)

## **INGREDIENTES TRADICIONALES DE LA DULCERÍA TRADICIONAL**

Para la elaboración de los dulces típicos los mexicanos utilizaban calabaza, chilacayote, coco, cacao, tuna, maíz, amaranto y los españoles trajeron la caña de azúcar, leche y huevo. Los principales ingredientes de los postres actuales en México llevan frutas, leche, piloncillo y canela. (Gómez, 2016)

Dentro de la Dulcería Tradicional se usan diferentes ingredientes, pero dentro las más destacadas son:

### **Azúcar**

Este ingrediente que da el dulzor adecuado a cada dulce que se elabora, este es el ingrediente principal para casi todas las elaboraciones.

### **Manteca de cerdo**

La manteca de cerdo se utiliza para aportar grasa, comúnmente las dulceras tradicionales las usan para ahorrar más, engrasar sus charolas y para aportar más sabor a las preparaciones.

### **Yemas**

En los pastelitos solo se utiliza esta parte del huevo, anteriormente los usaban para que tuviera un color amarillo bajo, pero a la alza de costos tuvieron que agregar colorante.

### **Clara de huevo**

Se utiliza para el relleno de los gaznates, turrone, merengue y para decorar los pastelitos.

### **Harina**

Es un polvo fino del resultado de la molienda del trigo.

### **Rellenos de frutas**

Son las mermeladas o compotas que se elaboran con fruta típica de la región y que son rellenos para los pastelitos decorados de diferentes colores.

## **RELACIÓN ENTRE LA DULCERÍA Y LA FESTIVIDAD DE CORPUS CHRISTI**

Es importante hacer mención que dentro de la cultura resalta la gastronomía en general, pero en el caso del Estado de Chiapas y en especial en la ciudad de San Cristóbal de las Casas, son populares por su rica tradición dulcera, la que se ve reflejada en la herencia de diversas culturas que hoy en día se sigue observando; por ejemplo, entre su gran gama de dulces que son puestos a la venta durante las festividades de Corpus Christi y la Feria del Dulce. (Moreno, 2015)



**Figura 27. Día de Corpus Christi en San Cristóbal de las Casas.** (Flores M. A., 2022)

Corpus Cristi es una festividad en San Cristóbal de las Casas que comenzó desde el año 1545, mayormente conocido como el día de los enamorados o como el día del Amor coletto que se celebra el jueves siguiente a la octava de Pentecostés. Que es día del cuerpo del Señor y día de las Manueles y de las mulas.

Se buscaba al mejor carpintero para elaborar cajas de madera que constaba con compartimientos secretos donde se metía en uno la llave y en otro una pañuelo de seda donde era envuelto la lista de canciones que le dedicaba, estos cofres eran entregados por los chaperones o alcahuetes que eran los hermanos pequeños de la novia, porque anteriormente los padres eran demasiado estrictos.

Los novios tenían que ingeniárselas para avisar a la novia que le llevarían serenata ella estuviera alerta para escuchar las canciones que eran tocadas por los músicos en el riguroso orden que aparecían en la lista. Durante este día se escuchaban las marimbas en toda la ciudad comenzaban desde las 10:00pm hasta las 2:00am con dicho instrumento a hombro y caminar para llevar la alegría a los corazones de los novios (Cancino, 2014).

Al día siguiente era de rigor regalar rosas y dulces tradicionales y las famosas “mulitas” fabricadas en hojas de elote, que van cargando dulces.

Los dulces constituyen uno de los elementos de orgullo coletos, tenemos fama en todo México por haber tenido las mejores fábricas de dulces y cajetas. (Sulca Báez, 1997)



**Figura 28. Fotografía Dulces tradicionales** (Flores M. , 2022)

Actualmente en San Cristóbal esta festividad es muy representativa ya que este día las dulceras se colocan en el centro de la ciudad o se colocan debajo de donde antes era la presidencia municipal entre los dulces que se expenden son: acitrón de calabaza, nuégados, pastelitos de diversos sabores, tártaras, africanos, suspiros, carneritos de yema, gaznate, granadillas, naranjas en dulce higos verdes, garapiñados, maíz de Guinea, empanizados de maní (cacahuate); cajeta, chimbos, secos y en vino o sea sopa en vino, camote, turuletes, cocada amarilla y blanca, duraznos, pasas, confites, cola de machi, mazapanes.

Por el COVID 19 (SRAS-CoV-2) esta festividad no se llevó a cabo durante dos años dejando y extinguiendo algunos dulces por falta de insumos o fuente económica.

Esta festividad da sustento a muchas familias desde los que venden la fruta, los insumos, quienes lo elaboran y entregan.

Esta fiesta destaca desde sus raíces coletas al llegar la gente a consumir sus dulces de su preferencia.



**Figura 29. Festival de Corpus Christi en San Cristóbal de las Casas (Flores M. A., 2022)**

## **DULCERÍAS TRADICIONALES DEL MUNICIPIO**

Dentro de San Cristóbal de las Casas, la venta de Dulces Tradicionales se encuentra en distintos lugares, pero uno de los más populares es el Mercado de Dulces y Artesanías. Ubicado en Avenida Insurgentes en el Barrio de Santa Lucía.



**Figura 30. Mercado de Dulces y Artesanías (Flores M. A., 2022)**



En este mercado podemos encontrar diferentes dulces como lo son: las cocadas, los nuégados, gaznates, pastelitos rellenos, limones rellenos de coco, yemitas, gaznates, mocas, naranjas dulces, dulces de leche, entre muchos más.



**Figura 31. Dulces Tradicionales** (Flores M. , 2022)

Al igual en el Mercado José Castillo Tielmans se encuentran algunos puestos que se dedican a la vente y elaboraciones de estos dulces.

Pero es más escaso en este mercado ya que soy pocos los que se dedican a esto.



**Figura 32. Mercado Castillo Tielmans** (Flores M. A., 2020)

## **SUSTENTABILIDAD**

La palabra sustentabilidad proviene del latín sustinere que significa sostener o sujetar desde abajo. La idea es que el objeto (sujeto) se sostenga de modo autónomo y se mantenga por sus propios medios en un sitio apropiado, indefinidamente. (SÁNCHEZ , 2019)

Como menciona el autor en el párrafo anterior la sustentabilidad es una parte esencial en la Dulcería Tradicional en San Cristóbal de las Casas, porque ha sido el sustento de muchas familias que se dedican a la elaboración y venta de dulces. Gracias a la rentabilidad de estos dulces han podido satisfacer desde sus necesidades básicas.

La cultura culinaria se relaciona con la sustentabilidad y la identidad de los municipios. Esta se construye a través de relaciones sociales, conocimientos, arraigos ancestrales y el patrimonio gastronómico. La alimentación cultural-tradicional forma parte de la dieta diaria en la sociedad mediante la preservación de recetas, técnicas y uso de ingredientes tradicionales. Las practicas alimentarias son reconocidas como patrimonio cultural, ya que para la sociedad en general, forman parte de la identidad culinaria , el cual cuenta con una historia antropológica, formando parte de las tradiciones anuales (Esponda-Pérez & Galindo- Ramírez, 2023)

## **METODOLOGÍA**

### **DISEÑO DE INVESTIGACIÓN**

Para poder llevar a cabo este trabajo es basarse en la muestra donde se realizaron entrevistas semiestructuradas a las Dulceras Tradicionales y el enfoque con el que se trabajó en la investigación que fue de tipo cualitativa, para recabar información de los dulces tradicionales y la sustentabilidad que estos tienen en la vida de las que llevan a cabo esta noble labor.

(Quecedo & Castaño, 2002) Señalan que, en sentido amplio, puede definirse la metodología cualitativa como la investigación que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable.

La investigación de forma cualitativa trata de comprender a las personas dentro del marco de referencia de ellas mismas. Está destinado a asegurar un estrecho margen entre los datos y lo que la gente realmente dice y hace.

Observando a las personas en su vida cotidiana, producen, el investigador cualitativo obtiene un conocimiento directo de la vida social, no filtrado por conceptos, definiciones operacionales y escalas clasificatorias.

Para la cual utiliza variedad de instrumentos para recoger información como las entrevistas, observaciones, historias de vida, en los que se describen las rutinas y las situaciones problemáticas, así como los significados en la vida de los participantes.

### **ÁREA DE ESTUDIO**

La investigación de campo se llevó a cabo en el municipio de San Cristóbal de las Casas, Pueblo Mágico localizado en el centro del Estado de Chiapas, a 85 Km. al este de Tuxtla Gutiérrez, la capital del Estado con un número de 215, 874 de habitantes según (INEGI, 2020)

El trabajo de campo se realizó principalmente en el mercado de Dulces y Artesanías y en los diferentes barrios del municipio.

### **POBLACIÓN**

La investigación va dirigida a la población que guste de los Dulces Tradicionales, así también a las Dulceras tradicionales ubicadas en San Cristóbal de las Casas.

### **MUESTRA**

20 personas que se dedican a la elaboración y venta de Dulces Tradicionales de este Municipio. En ellas se encontraban señoras entre la edad de 45 a 60 años. Al igual que hombres que han heredado este conocimiento artesanal.

### **MUESTREO**

Las entrevistas semiestructuradas se hicieron a 20 personas que se dediquen a la elaboración y venta de Dulces Tradicionales.



## **VARIABLES**

En la presente tesis se distinguen la siguiente variable dependiente:

Las señoras que se dedican a elaborar los Dulces Tradicionales

Proceso de elaboración de los dulces típicos

Significaciones de las señoras dulceras tradicionales

Los costos de inversión y de venta, los ingredientes, proceso de elaboración, equipo o utensilios que usan y producción. (Independientes)

Realizando entrevistas donde se irán preguntando, dando respuesta a cada variable.

## **DESCRIPCIÓN DE TÉCNICAS A UTILIZAR**

### **Entrevistas semiestructuradas**

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a la población dulcera en San Cristóbal de las Casas, para conocer el desarrollo, la elaboración, el consumo de dulces, la sustentabilidad, la importancia que tiene en su vida y la relación que hay en la festividad de Corpus Christi.

Las preguntas se distribuyen de la siguiente manera:

Nombre:

Edad:

Originario:

Barrio:

1. ¿Qué tiempo lleva elaborando y vendiendo dulces tradicionales?
2. ¿Por qué se dedicó a la elaboración y venta de dulces tradicionales?
3. ¿Cómo fue que comenzó a dedicarse a la elaboración de dulces Tradicionales?
4. ¿En qué partes del municipio venden los dulces tradicionales?
5. ¿Qué significa para usted la elaboración de dulces?
6. ¿Cuáles son los factores a los que se ha enfrentado durante el tiempo de elaboración de Dulces?
7. ¿Por qué considera que sus dulces son artesanales?
8. Nombres de los dulces que elabora y qué ingredientes utiliza y cuál es su elaboración:

9. ¿Cuántas personas dependen económicamente de la venta de dulces?
10. ¿En qué otro municipio distribuye los dulces?
11. ¿Quiénes son los que consumen estos dulces?
12. ¿Qué relación tiene los dulces tradicionales con la festividad Corpus Christi?
13. ¿Qué dulces tradicionales tiene relación con una festividad religiosa?
14. ¿Qué dulces tradicionales se han extinguido? ¿Y por qué?
15. ¿Considera que solo es una elaboración donde solo se dedican mujeres o también hombres?
16. ¿Qué tan sustentable ha sido para usted el vender dulces tradicionales?

## **INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN**

### **Investigación de campo**

Según Arias Enrique (2020) La investigación de campo recopila los datos directamente de la realidad y permite la obtención de información directa en relación con un problema.

La información recabada que se obtuvo fue a través de anotaciones de un diario de campo, con la utilización de un celular y grabadora de voz permitiendo documentar las respuestas y relatos de las personas entrevistadas.

<b>Diario de Campo</b>					
			Aspectos importantes		
Fecha	Nombre de la persona a entrevistar	Nombre del Dulcera	Proceso de elaboración	Quien le enseñó la elaboración de Dulces Tradicionales	Como se aplica o evalúa la sustentabilidad en la elaboración de Dulces Tradicionales

## **PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS**

Los resultados que a continuación se presentan están basados en un enfoque cualitativo, cuyo objetivo fue documentar la información sobre el proceso de elaboración de los dulces tradicionales y la sustentabilidad.

Se requirió estar presente en los días de las celebraciones de Corpus Christi y la feria del dulce en el municipio de San Cristóbal de las Casas, donde se visitó a las dulceras en los mercados José Castillo Tielemans y de Dulces y Artesanías en los que se venden los dulces tradicionales y algunas que nos dejaron visitar sus casas, para poder describir y analizar la celebración de Corpus Christi y la sustentabilidad que tiene para las dulceras de este municipio con precisión; identificar los cambios que han sufrido los dulces al igual de los que más se consumen.

La señora Carmen de Jesús Guillen Gonzales del municipio de San Cristóbal de las Casas del barrio de San Diego desde hace 30 años se dedica elaborando dulces tradicionales.

Nos relata fue una herencia que sus abuelos le dejaron desde pequeña por lo que ellos trabajaron los dulces por 20 años, observaba esta noble labor desde la preparación de ingredientes hasta la entrega de ellos, siendo de gran ayuda hasta su economía y lo sustentable que era para muchas familias como los son los que venden las frutas, la materia prima siendo harina, huevos, manteca y azúcar los ingredientes sobresalientes hasta las personas que lo reparten, entregando los dulces en cajas de cartón y transportándose por medio de transporte publico cuidando que los pastelitos lleguen en buen estado.

Se considera que los dulces que elabora son artesanales ya que son elaborados a mano sin ninguna maquinaria hechos desde peroles y anafres como lo son los higos, las mermeladas para rellenar los pastelitos y las palanquetas.

Los dulces son de gran importancia comentaba ella ya que en la festividad de Corpus Christi la relación que tiene con ellos es porque antiguamente ese día era el día de los enamorados en el municipio de San Cristóbal de las Casas y se acostumbraba que los novios llevaran canastos de dulces en los que destacaban nuégados, yemitas, las famosas mulitas y los pastelitos rellenos, pero con el pasar de los años se han ido extinguiendo dulces como la pepita de calabaza, dulce

de leche con mamey y el membrillo. Por lo que al transmitir las recetas a sus generaciones no le toman importancia o no lo saben elaborar bien dejando de hacer los dulces antes mencionados.

Los dulces tradicionales para ella han sido de gran ayuda para salir de necesidades fuertes como enfermedades, a sacar en sus estudios a sus hijos y mantener su casa.

Esta bonita labor la hace por pasión y dedicación, desde elegir los rellenos de los pastelitos como decorarlos. Ella comienza a elaborarlos desde muy temprano, colocando los ingredientes sin pensarlos ya que tienen la costumbre de tantearlo con sus manos y amansarla hasta tener la consistencia, va a depender el dulce que elaboren con el encargo que tengan.



**Figura 33. La señora Carmen vendiendo Dulces Tradicionales (Flores M. A., 2022)**



**Figura 34. Lino David Ballinas Mijangos vendedor de dulces tradicionales**  
(Flores M. A., 2022)

En los dulces tradicionales también se encuentran hombres que se dedican a elaborar y vender, por herencia de sus padres o abuelitos, como Lino David Ballinas Mijangos originario de San Cristóbal de las Casas. Menciona que pertenece a la cuarta generación de su familia trabajando más de 80 años los dulces, con la llegada de las carmelitas las hermanas de la encarnación enseñando hacer rompopo y dulces tradicionales, sus bisabuelos comenzaron a trabajar en ello, su punto de venta es en el mercado José Castillo Tielemans en la entrada principal, junto con su mamá se dedican a vender y llamar a la gente para que consuman los diferentes dulces que venden como las cocadas, las mocas, los chimbo y el gaznate.

Desde la niñez elabora los dulces tradicionales, observaba a su madre como elaboraba estos dulces como el pan de marquesote. Mencionaba que para el saber hacer esta labor es un orgullo como joven coleso, los dulces son lo único artesanal de San Cristóbal de las Casas. Una de las cosas que les afectó fue la pandemia y el alza de precios ya que el sector de turismo es un factor

fundamental para la compra de dulces, personas locales dejaron de comprarlos para consumir productos de primera necesidad.

La materia prima que utilizan es la manteca de puerco, azúcar y huevos donde se utilizan más las yemas. A partir de esos ingredientes que son base para los dulces elaboran las frutas de temporada que son el durazno, el camote, el higo y la calabaza que las cristalizan también el copepe, galletas regionales al igual que algunos pastelitos; ellos elaboran aproximadamente 180 variedades de dulces.

Ellos no trabajan con maquinaria pesada sino con peroles, hornos de leña por eso se considera artesanal porque también se utilizan las manos.

Dependen al redor de 40 familias comenzando con las personas que les dan la fruta, las personas que venden harina y las que ayudan a trabajar los dulces. Distribuyen los dulces a Guadalajara y Monterrey donde no solo locales lo consumen sino también otras personas de diferentes estados.

En la festividad de Corpus Christi en la parte cultural menciono que es el día de los enamorados o el día de las mulas, los dulces que ya no se trabajan es el mejillo, las cajetas de mermelada o mazapán y de yema.

Los dulces que destacan en San Cristóbal de las Casas es la Yemita que es un dulce que lleva yema y azúcar y semillas como mostaza y clavo.



**Figura 35. Dulces que elaboran Lino David y su familia.** (Flores M. A., 2022)



La señora Gladia Yesenia Trujillo originaria de Yajalon nos menciona que llevaba elaborando 40 años los dulces tradicionales ya que se casó de 16 años y su suegra era dulcera y desde allí aprendió ella a elaborarlos. Vende sus dulces en el barrio de la Merced con el nombre Yesi.



**Figura 36. Señora Gladia Trujillo vendiendo sus Dulces Tradicionales**  
(Flores M. A., 2022)

Los dulces son algo que le llena sentimentalmente, el dulce que más elabora es el cacahuete empanizado hecho de cacahuete y piloncillo sus dulces son considerados artesanales ya que los elabora a mano y no tiene nada industrial, sino que todo se elabora casero.

De esta actividad depende económicamente una familia compuesta por 4 integrantes. Actualmente distribuye a Tuxtla Gutiérrez y Comitán de Domínguez municipios de Chiapas.

Para ella el Corpus Christi es una tradición de generación en generación donde los dulces influyen y tienen una gran importancia ya que muchas personas se conocieron a partir de celebrar el día de los enamorados y recibir canastas de dulces.



**Figura 37. Señora Mercedes Penagos Flores en el día de Corpus Christi (Flores, 2022)**

La señora Mercedes Penagos Flores de la edad de 52 años, originaria del barrio del cerrillo del municipio de San Cristóbal de las Casas. Se dedica desde hace 20 años a la producción de dulces por herencia de sus padres, ellos se dedicaban al comercio en las ferias de los distintos barrios rentando un espacio para poder venderlos porque no tenían un local establecido. Colocaban una mesita de madera donde acomodaban sus dulces, portando un mandil y dando canastas con pinzas para que la gente pudiera elegir el dulce de su agrado.

A partir de la pandemia tuvieron dificultades para la producción de insumos por motivos de que familiares se enfermaron, al igual que el aumento de precio de la materia prima

Se considera que sus dulces son Artesanales por lo que en San Cristóbal de las Casas se distinguen por ser elaborados de diferente manera, no utilizan maquinaria o aditivos y las frutas que se hacen en mermelada para los rellenos son típicas del municipio. En distintas ferias llegan de otros municipios llegan a vender dulces, pero se distingue a los de San Cristóbal por su sabor



siendo más casero. Hay lugares donde apetece mucho lo que es el higo, la cocada, el camote, y el confite.

Mencionaba que cada Barrio se distingue por las cosas que elaboran, pero el barrio de Mexicanos y Guadalupe son los que se dedican a la dulcería.

De ella dependen seis personas, por qué ya no viven sus papás, teniendo dificultades para sostenerlos económicamente, por la pandemia del SARS-CoV-2 se cerraron muchas ferias quitándole la oportunidad de salir a trabajar

Muchos extranjeros vienen a buscar los dulces artesanales, pero casi más la gente de los municipios aledaños a San Cristóbal de las Casas bajan a comprar, especialmente le llevan a sus familiares.

Donde más se venden los dulces es en la festividad de Corpus Christi, que en esa fecha solamente se elaboran los dulces cristalizados.

En la feria del dulce, se elaboran por ejemplo el de leche, el higo, el copepe, no es necesario festejar lo de Corpus Christi para que encuentren dulces en los diferentes establecimientos. Por qué ya muchas de las dulceras que lo hacían ya fallecieron, por ejemplo, a había una señora que vendía el mejido, que ya estaba viejecita y en una muestra de gastronomía en el teatro del pueblo llego a vender en una ocasión, se dejó de hacer, algunos por qué no saben la receta u otros por qué tal vez este no les gusta hacerlo.

El elaborar dulces es una herencia familiar, hay familias completas que se dedican a esto tanto mujeres como hombres. Muchos aprenden desde su niñez y durante su juventud.

Mencionaba la señora Mercedes que es sustentable para ella esta labor de dulcera, a veces de las ventas sostiene a su familia, para, por ejemplo, sacar los recursos de las escuelas, cuando están estudiando, y la comida diaria sale de la venta de eso.



**Figura 38. Rodrigo Moreno en la expo de dulces de Corpus Christi** (Flores M. A., 2022)

El joven Rodrigo Moreno de la edad de 23 años originario del barrio de Tlaxcala ubicado en San Cristóbal de las Casas, se dedica a la venta y producción de dulces tradicionales desde hace dos años aprendiendo de generaciones anteriores desde su mamá, su abuela y bisabuela.

A él le llamaba mucho la atención aprender este arte, pero viendo y ayudando a su mamá aprendió poco a poco y le fue llamando más la atención seguir el mismo camino que su abuelita y bisabuelita.

Su abuelita con el paso del tiempo y viendo que sus recetas tenían que continuar decidió compartirlas con él, ya que ella quería que siguiera con el legado de los dulces tradicionales. Ellos los distribuyen en los municipios de San Cristóbal de las Casas, Tuxtla Gutiérrez y Comitán de Domínguez.

Para él esta labor significa estar orgulloso de sus raíces y ser un joven coeto que sigue las tradicionales de su municipio.

Algunos de los factores durante la venta de dulces fue la pandemia de SRAS-CoV-2, fue un tiempo difícil ya que durante dos años no los dejaron vender por seguridad sanitaria para ellos y para los que consumían sus productos. Él y su familia vendían en escuela y aun teniendo su propio negocio no obtenían ingresos económicos a los que anteriormente estaban acostumbrados.

El considera sus dulces artesanales por el proceso que le dan que es a mano al igual que la dificultad y el tiempo que lleva para elaborarlos, ya que muchos de los dulces que ellos elaboran llevan de dos a tres días de producción.

Uno de los dulces que lleva más tiempo de preparación es la naranja, el limón, el copepe y la calabaza, aproximadamente 15 días ya que tiene que pasar, tiene un proceso llamado legía para, que no se desboronen.

Los ingredientes principales que utilizan dentro de sus preparaciones son el azúcar que se utiliza en los dulces principales como la calabaza, el copepe, el higo y el durazno que son a base de una caramelizarían hirviendo agua junto con el azúcar. Otros de los dulces que son también pedidos son el suspiro y el dulce de yema que el tipo de cocción que llevan son a base de yema de huevo con azúcar.

De esta labor su familia depende económicamente ocho personas donde cuatro dependen de su mamá y dos de su abuelita.

El mencionaba que sus dulces los consume más gente local a partir de adolescentes hasta adultos mayores ya que a los niños no les agrada el sabor.

Dentro de la celebración de Corpus Christi el dulce que más tiene relación es la famosa mulita que se realiza con hojas de maíz y dulces a los costados siendo alusiva a esta festividad.

Desde el tiempo que el lleva participando en las distintas festividades nos relata que ningún dulce se ha extinguido, sino que la forma en la que se elabora ha cambiado y ya no es de la misma calidad que antiguamente se hacía. Esta labor la trabajan el 60% hombres el 40% mujeres sin discriminación de ningún género en la elaboración y venta de dulces.

Para finalizar durante su vida y la de su familia ha sido muy sustentable el dedicarse a la producción de dulces artesanales, entendiendo sus clientes el precio que se les dan no es tanto por la ganancia sino por el trabajo que tiene cada dulce.



**Figura 39. Leticia Ballinas en la venta de Dulce de Corpus Christi** (Flores M. A., 2022)

La señora Leticia Ballinas de la edad de 32 años es originaria de Chilón, pero radica en San Cristóbal de las Casas en el barrio de María Auxiliadora desde la edad de 10 años.

Se dedica a la elaboración y venta de dulces desde hace 15 años, gracias a la herencia de su suegra aprendió esta noble labor, porque desde años atrás ella trabaja en casa y aprendió con la experiencia acerca de la elaboración de los dulces típicos y tradicionales del municipio de San Cristóbal de las Casas. Distribuye sus dulces dentro del municipio como en otros, como lo son Tuxtla Gutiérrez, Comitán de Domínguez y Playa del Carmen.

Para ella elaborar dulces significa trabajar con amor y darle el valor por ser artesanales, pero durante este tiempo ha tenido que afrontar factores difíciles como lo son el alza de precios en las materias primas: la harina, el huevo, el azúcar y la manteca que son ingredientes primordiales para elaborar los dulces. La preparación que ella elabora la considera artesanal porque no utiliza maquinaria o aditivos, ya que con sus manos le da la forma que ella desea a sus dulces. Las mermeladas para los rellenos desde elegir la fruta en el mercado y preparar el manjar. Ella comentaba que no utiliza báscula que las cantidades o porciones las calcula con su mano teniendo ya costumbre de trabajar de esa manera porque siente ella que le quita el tiempo el pesar los ingredientes.

Desde que se dedica a la producción de dulces, ha sido de un sustento económico para ellos dependiendo de ella su familia que la integran 5 personas. Ha sido muy sustentable para ella el dedicarse a esta labor, ayudándole a vivir día a día.

Sus dulces lo consumen más los locales que los extranjeros, ya que por la falta de cultura o conocimiento no les llama la atención en cambio a los coletos por las historias que fueron contadas por herencia para ellos toman un significado importante, los dulces más como en fechas donde su realce hace que los compren un ejemplo es la festividad de Corpus Christi.

Corpus Christi inicia con las Carmelitas, ya que en el convento que ellas estaban elaboraban esos dulces.

Los dulces que se han dejado de laborar mencionaban son los canelones que son una hojuela en forma de cilindro bañada de azúcar y canela y los caramelitos, que se han dejado de realizar y producir porque ya no se continuo con la receta de generación en generación, por lo que las personas que sabían elaborar estos dulces antes mencionados fallecieron y nadie continuo con esa herencia perdiéndose la receta de estos dulces tradicionales.

En esta tradición también se dedican hombres un ejemplo son sus hijos a quien les comparte estas recetas dejándoles como legado para sus vidas futuras.



**Figura 40. Daniel Urbina en la venta de Dulces en Corpus Christi** (Flores M. A., 2022)

El joven Daniel Alejandro Urbina Gómez de la edad de 18 años originario de la Prudencio Moscoso ubicado en el municipio de San Cristóbal de las Casas.

Desde muy pequeño su familia se ha dedicado a la venta y elaboración de dulces, sus bisabuelos fueron los partidarios de producir y pasar hasta la cuarta generación esta labor. Él aprendió de sus padres, ya que les ayudaba colocando mermelada o decorando los pastelitos rellenos y como fue creciendo fue entrándose a actividades más laboriosas.

Se ubican en la Prudencio Moscoso avenida los profesores con el nombre “Dulces Momentos Chusit” donde venden y producen los Dulces Tradicionales del municipio.

Para él dedicarse a la venta significa el sustento de su familia y parte de su vida.

A causa de la pandemia la venta de dulces bajó, siendo uno de los factores por los cuales han afrontado durante el tiempo que llevan elaborando dulces por el aumento de algunos ingredientes

como la harina y el huevo, pero siempre han tratado de buscar la manera de que esto no afecte a sus precios y la gente siga consumiendo con ellos.

Él y su familia elaboran sus dulces desde su casa, en una pequeña cocina de loza desde muy temprano comienzan a producir los dulces para entregarlos frescos y así la gente pueda considerarlos artesanales porque son elaborados con sus propias manos sin necesidad de usar una maquinaria.

El ingrediente principal para todas sus elaboraciones es la harina, los dulces que ellos producen son los gahnates que son a base de una masa que se enrolla en un carrete de madera y se fríe en abundante aceite para posteriormente rellenarlo de un merengue suizo o italiano, también elaboran los pastelitos rellenos de diferentes mermeladas de frutas típicas de la región como moras, camote y membrillo y empanaditas rellenas de manjar. Estos dulces son los que tienen más demanda para ellos ya que la gente los consume más, se distribuyen en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Comitán de Domínguez y Ciudad de México. Sus consumidos mayormente por los locales, se acostumbra que terminando de comer lo coman como un postre.



**Figura 41. Mulitas de dulces** (Flores M. A., 2022)



Esta labor ha sido sustentable para su familia que la integran 5 personas, siendo de mucha ayuda para sus papás para sacar adelante a él y sus hermanos en las necesidades básicas.

El día de Corpus Christi se le conoce como el día de los enamorados donde la gente consume mayormente estos dulces, el dulce que más se vende es la famosa “Mulita” que está elaborada de hoja de maíz y a los costados lleva cargando dulces típicos al igual que la calabaza y el higo en dulce que están elaborados a base de azúcar.

Venden de bajo donde ahora se le conoce como el Musac, estando allí dos días para celebrar y aprovechar a vender en esta tradición.

Para él ningún dulce se ha perdido dentro de las generaciones ya que en su familia se siguen elaborando.

Esta bonita labor la trabajan hombres y mujeres siendo el quien ha dedicado parte de su niñez y su juventud aprendiendo y mejorando con el pasar de los años.



**Figura 42. Antonia Ballinas en la Expo de dulce de Corpus Christi**  
(Flores M. A., 2022)

La señora Antonia de Jesús Ballinas García de la edad de 42 años originaria del Tabasco, pero desde muy pequeña radica en San Cristóbal de las Casas en el barrio de mexicanos.



Ella inició la elaboración de dulces desde los 5 años y vendiéndolos a partir de los 10 años desde que apoyaba a sus padres en esta labor de dulcera.

Apoyaba a sus padres desde muy pequeña siendo hija única le queda la herencia de vender los dulces tradicionales, con el pasar de los años sus padres dejaron de elaborarlos por causa de enfermedades y vejes, quedándose ella a cargo del negocio familiar. Considera que es una herencia gastronómica que sus padres pudieron darle.

Ella se dedica a la elaboración y distribución de dulces, siendo los compradores revendedores.

Algunos factores a los que se ha enfrentado en el tiempo que lleva siendo dulcera es la alza de precios en los insumos como la azúcar y el gas, al igual que algunos dulces son muy laboriosos y se le dificulta prepararlos.

Desde el espacio de su cocina los fines de semana comienzan desde muy temprano a elaborar los dulces. Ella se distingue por su dedicación y profesionalismo en la preparación de sus dulces ya que los fabrica a mano y considera que son artesanales. Aunque todas las dulceras elaboren los dulces con los mismos ingredientes ella menciona que no son iguales por la forma de preparación.

Elabora el dulce de leche, las cocadas tendidas, las cocadas horneadas, las tártaras de coco, las tártaras envinadas, el chimbo, el durazno, la calabaza, copape, el higo, pastelitos rellenos, entre otros. Cada dulce se destaca por su tipo de preparación siendo algunos difíciles de preparar.

De este trabajo depende su familia y dos familias extras que son las que lo apoyan en la fabricación y venta de dulces.

No distribuye sus dulces a otros municipio únicamente ella los vende desde su local, como anteriormente mencionaba que sus compradores son revendedores de los municipios de Tuxtla Gutiérrez, Comitán de Domínguez y la Ciudad de México. Sus mayores consumidores son las personas locales siendo los de mayor edad quienes los compran, porque para la juventud ya no le es de su interés sin saber identificarlos, en cambio las personas mayores los conocen y saben que dulce elegir.

Ella menciona que la relación entre los Dulces y la festividad de Corpus Christi se debe a que siendo San Cristóbal de las Casas una sede Parroquial y se realizaban misas todos los municipios aledaños subían cargados de ofrendas como las frutas. Las monjas de la encarnación del convento de Santo Domingo elaboraban dulces para poder venderlos a las personas que llegaban al municipio, destacando ese día como “el día de los enamorados”. Dentro de los dulces que destacan en esa festividad son las famosas mulitas, los que se elaboran a base de camotes, piñas, zapote siendo los únicos que se encuentran en esa temporada siendo los únicos que se trabajan en Corpus Christi.

Con el pasar de los años nos comenta que uno de los dulces que se ha dejado de elaborar es el almeñique que se hacía a base de panela y cacahuete parecido a la melcocha, mencionaba que una de las razones por el cual se han dejado de hacer es porque a las nuevas generaciones no les gusta trabajar porque es muy laborioso realizarlos.

Considera ella que este trabajo lo pueden realizar no solo mujeres sino también hombres porque es una actividad pesada.

Este negocio ha sido sustentable para ella, sacando adelante a sus hijos de las necesidades básicas y en enfermedades.



**Figura 43. La señora Gabriela Hernández vendiendo dulces en su local.**  
(Flores M. A., 2022)

La señora Gabriela Hernández Castillo de la edad de 38 años originaria del barrio de Santa Lucía ubicado en el municipio de San Cristóbal de las Casas.

Ella se dedica desde su niñez a la elaboración y venta de dulces, por herencia de su mamá la señora Juanita quienes elaboran los dulces desde un espacio de su cocina desde muy temprano los sábados ya que los días domingo se dedican a la venta de estos.

Este interés de aprender esta labor nace de seguir con el legado de la producción de dulces y poder dejárselos como herencia a sus hijos.

Ella distribuye sus dulces por medio de mesas de postres que ella elabora y la venta que hace en su local donde llegan vecinos y gente de la localidad a comprar.

La señora Gabriela nos relata que para ella elaborar dulces significa ser una coleta orgullosa de las tradiciones gastronómicas de él.

Durante los años a los que se ha dedicado a este trabajo ha enfrentado muchos factores como lo son el alza de precios en los insumos como lo son la harina, el kilo de azúcar, los huevos y en la temporada de noviembre la calabaza que se usa para el dulce de chilacayote en dulce afectando a que suban de igual forma los dulces y las personas ya no lo quieran comprar. Uno de los principales factores comentaba ella para todos los que se dedican a la elaboración de dulces son las altas temperaturas y las fuertes quemaduras que llegan a sufrir a la hora de estar trabajando.

Ella y su madre realizan esta actividad con utensilios como lo son peroles, palas de madera sin usar nada de maquinaria pesada al amasar la masa de los pastelitos, al elaborar sus mermeladas y las decoraciones de cada dulce conservando lo artesanal de los dulces.

Los dulces que ella produce son las cocadas, el chimbo, los gazznates, los higos, las figuras de yemas, los pastelitos rellenos y los nuégados. Cada uno tiene su grado de dificultad, pero aun así le gusta elaborarlos, los ingredientes que más usan son la harina, el azúcar, la manteca, ya que son los que llevan la mayoría de las preparaciones, algunos llevan 1 día de preparación y otros hasta 15 días.

De ella depende económicamente su familia que la conforman su mamá, su esposo y sus hijos quien a través de esta labor los ayuda en sus estudios.

Ella distribuye sus dulces en los municipios de Tuxtla Gutiérrez y Comitán de Domínguez.

Las personas que más consumen sus dulces son los locales y personas que llegan a comprarle para posteriormente revenderlos.

La relación que existe entre los dulces y la festividad de Corpus Christi nos relata la señora Gabriela fue porque anteriormente se celebraba el día de los enamorados coletos y los jóvenes le llevaban un detalle a su novia uno de ellos era una canasta que contenía los dulces que le gustaran, acompañado de marimba y un arreglo floral que tenía enredado entre sus rosas collares y pulsos de oro. En la actualidad ya es muy poco ver comentaba ella esos detalles en el día de Corpus Christi la gente solo compra para llevarle a su familia y después de la comida comerlo.

Los dulces que más destacan en esta festividad son las naranjas confitadas, los limones rellenos, las figuras de yemita por lo que la fruta se da en esa temporada y se consigue con mayor facilidad.

Los dulces que se han dejado de elaborar son canelones y el copepe por el tipo de elaboración que tiene cada uno ya que son muy tardados o por la falta de interés de las nuevas generaciones de aprender de este arte.

En esta labor menciona ella no solo se dedican mujeres sino también hombres quienes apoyan en los trabajos fuertes como el cargar los costales de azúcar y las ollas, pero también hay algunos que se involucran a la elaboración.

Ella nos comentaba lo sustentable que ha sido la elaboración de dulces en su vida a partir de venderlos en su local le ayuda a cubrir sus necesidades básicas y a cubrir parte de esos estudios de sus hijos.

La señora Angélica López Espinoza de la edad de 47 años originaria de Citala, Chiapas, pero lleva radicando desde hace 30 años en el municipio de San Cristóbal de las Casas, dedicándose a la elaboración y venta de dulces desde hace más de 25 años, ella se dedicó a esta labor por el interés y el gusto que tenía por ellos, quería superarse ya que solo en su casa trabajaba su esposo y ella también quería a portar en lo económico y demostrarles a sus hijos que pueden valerse por sí mismo.



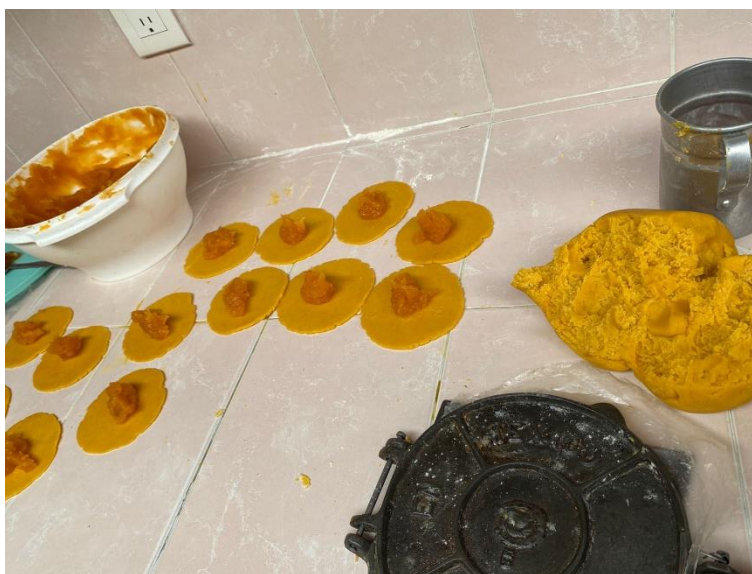
**Figura 44. La Señora Angélica López elaborando dulces artesanales** (Flores M. A., 2022)

La señora Angélica López Espinoza nos relata que esta tradición viene desde su abuelita quien era panadera y elaboraba algunos dulces, pero ella se interesó por el aprender los dulces tradicionales y comenzó a buscar los métodos o técnicas que requieren para producirlos.

Ella distribuye sus dulces en el mercado José Castillo Tielemans, al igual que el barrio de Mexicanos y Guadalupe y San Francisco en el mercado de dulces y Artesanías todos los lugares mencionados se ubican en San Cristóbal de las Casas a tendiendo sus pedidos por medio de mensajes de celular o en sus redes sociales. Al igual que en fiestas realizando mesas de postres de dulces típicos del municipio enviados a Ocosingo, Comitán de Domínguez y Tuxtla Gutiérrez.

El elaborar dulces significa para ella algo sentimental porque pasa la mayor parte de su tiempo realizando esta actividad y a formado parte de su vida dándole un valor importante a los dulces tradicionales y a causa de esto da resultado de elaborarlos de buena manera y calidad.

Algunos de los factores a los que se ha enfrentado desde que se dedica a esta labor comienzan con los paros del magisterio, donde no permitían que gente de otros lugares pudieran llegar a San Cristóbal disminuyendo las ventas. Otro de los factores fue la pandemia del SRAS-CoV-2, cerrando muchos mercados y parte de las personas a las que les distribuye los dulces dejaron de hacer sus pedidos dejándola también a ella sin una fuente de ingreso económico.



**Figura 45. Pastelitos de camote de doña Angélica** (Flores M. A., 2022)

Sus dulces se consideran artesanales ya que tienen ese sabor característico sin ningún sabor industrial, el significado de artesano mencionaba ella se dirige a las personas que lo elaboran a mano y no los que lo revenden los dulces, realiza sus dulces a mano con el amasado sin usar maquinaria de igual forma las mermeladas para rellenar los pastelitos son elaboradas con frutas de la región (manzana, mora y camote) en una olla de peltre donde se coloca la fruta con el azúcar y se mueve constantemente con una pala de madera ya que algunas dulceras usan mermeladas empaquetadas.

Ella elabora gaznate, empanaditas de manjar, turrone, mocas, dulce de calabaza, dulce de higo, empanaditas de manzanas hojaldradas y hojuelas (vendiéndose en la temporada de diciembre hasta febrero) todo se elabora en un espacio de su cocina.



**Figura 46. Mermelada de manzana elaborada por la señora Angélica**  
(Flores M. A., 2022)

De este oficio dependen económicamente sus 4 hijos, ella siempre ha sustentado su casa en las necesidades básicas y en sus estudios, pero siempre será un factor la venta del día para que puedan comer y tener algo para sobrevivir comentaba la señora Angélica, habiendo ventas que la sobran para ahorrarlo y otras que no. Este trabajo debe de valorarse por el esfuerzo y dedicación que se tiene para la elaboración de dulces. Sus clientes más frecuentes son las personas locales.

La relación que existe entre la festividad de Corpus Christi con los dulces tradicionales en la parte de la religión católica ese día se celebra el cuerpo y la sangre de Cristo, muchas personas no saben en realidad el significado y regalan los dulces sin saber el lazo que existe entre esta festividad y los dulces, siendo el dulce que resalta la famosa “mulita”.

Esta labor ha sido muy sustentable para ella para sacar los estudios a sus hijos y a su esposo apoyarlo en el tiempo que estuvo con su enfermedad.





**Figura 47. Señor Iván Alcázar junto a su esposa en la venta de dulces típicos en Corpus Christi (Flores M. A., 2022)**

El Señor Iván Alcázar de la edad 45 años originario de San Cristóbal de las Casas del Fraccionamiento el Bosque. Lleva trabajando durante más de 30 años los Dulces Tradicionales

El viene de una familia de dulceros tradicionales, donde su abuelita fue la autora de esta herencia hacia su familia. Cuando el visitaba a su abuelita la ayudaba a elaborar el camote, el chilacayote y el durazno y poco a poco fue heredando las recetas de estos dulces al igual que involucrarlo al negocio familiar.

Él se ubica en San Francisco, en el Mercado de Dulces y Artesanías en el local no. 62

La elaboración de los dulces, para él es más que nada una tradición es un orgullo saber manipular y saber las técnicas. Dentro de este trabajo surgen causas que impiden elaborar o producir los dulces, no conseguir la materia prima como la harina, el huevo y la manteca a un precio accesible.



Pero como artesanos han buscado la manera para poder solucionar este tipo de problemas para seguir produciendo los dulces en su local.

Durante varios años la producción de sus dulces considera que son artesanales ya que utilizan ingredientes de la región sin usar conservadores. Los que producen son el camote, el durazno, el higo, el copepe, el chilacayote, el camote con piña, el ingrediente que destaca es estas preparaciones es el azúcar.



**Figura 48. Dulces del señor Iván en la expo de Corpus Christi (Flores M. A., 2022)**

Depende de él su familia completa, pero gracias a la venta de dulces ha podido mantener y cubrir las necesidades básicas.

Los municipios donde el distribuye sus dulces son en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez y en Comitán de Domínguez, siendo la gente local de San Cristóbal de las Casas los que consumen este producto.

La festividad del Corpus Christi es donde se celebra el cuerpo de Jesucristo, anteriormente los frailes franciscanos, venían de la ciudad de Tuxtla, y traían los regalos para los párrocos que

residían en el municipio, y la tradición era que las traían en mulitas, entonces de ahí provino el dulce que se hace la famosa “mulita”.

Desgraciadamente hay dulces que ya no se elaboran, por las materias primas que se elevaron mucho en el costo y la gente no lo paga, uno de los dulces que era muy solicitado y buscado por la gente de San Cristóbal de las Casas es la yemita su elaboración es muy complicada, y su costo es muy elevado, otro de los dulces que ya no se produce es la carreta de durazno que es todavía la cajita artesanal, muy pocos obreros la elaboran, por lo mismo que ya están inmigrando a otros lados, y desgraciadamente se está perdiendo esa carretita que ya no muy se hace, es muy escasa encontrarla.

Esta labor para él trabaja tanto mujeres como hombres, sin importar las tareas que tenga esta labor puede trabajar cualquier persona siempre y cuando le guste.

Desde que él se dedica a la venta de Dulces ha sido bastante sustentable y espera que los insumos se mantengan a precios accesibles para que él y su familia aun le puedan ganar.



**Figura 49. Joven Mauricio Santiago vendiendo en el día de Corpus Christi**  
(Flores M. A., 2022)

El joven Mauricio Santiago López de la edad de 26 años originario del Municipio de San Cristóbal de la Casas del Barrio de Mexicanos.

La herencia de los dulces tradicionales viene desde la cuarta generación aproximadamente de 150 años desde su bisabuela dejando este legado a su abuela, a su mamá y a él de la producción y la venta de dulces tradicionales.

Produce sus dulces por tradición y porque a través de su experiencia este negocio es más rentable que otros. Sus dulces son consumidos por nacionales y locales.

Algunas de las dificultades que a él se ha enfrentado durante la elaboración de dulces son las altas temperaturas a la hora de estar en contacto con fuego en la cocción de los diferentes dulces que producen. Al igual que a temprana edad les llegan a doler los brazos por los reumas o por agarrar cosas frías y calientes.

Sus dulces se consideran artesanales porque son hechos a mano en su casa desde un espacio de su cocina desde muy temprano se levantan a realizar su producción de los encargos que tienen, realizándolos con cariño y pasión.

Ellos se dedican a elaborar aproximadamente 80 variedades de las cuales destacan mocas, gznates, camotes, calabaza en dulce los ingredientes principales son el azúcar y la harina.



**Figura 50. Figuras echas de yema en forma de frutas hechos por Mauricio Santiago (Flores M. A., 2022)**

A través de este trabajo se sustentas alrededor de 30 personas que sacan adelante a su familia. Distribuye sus dulces a los municipios de Tuxtla Gutiérrez, Comitán de Domínguez y Teopisca. Ellos nos relatan la relación profunda que existe entre los dulces y el día de Corpus Christi ya que ese día se le conoce como el día de los enamorados por eso se elaboran las mulitas que son echas de hojas de maíz, a los costados llevan cargando dulces, esta figura de la mula se dio ya que los municipios aledaños traían a bendecir sus cosechas por medio de burros o mulas a través de eso comienza esta tradición. Tiene relación porque traen a bendecir la siembra y cosecha para posteriormente venderla.

Una de las razones por las cuales se ha ido perdiendo esta labor es por la falta de interés de las nuevas generaciones, por la modernidad que ha hecho que no se le tome importancia a este arte. Se dedican hombres y mujeres, en la familia de Mauricio se trabaja a la par sin importar el género, a pesar de que esta actividad se empezó realizar por medio de mujeres que era el sustento de la comida diaria comenzaron a intervenir hombres en el transporte de materiales pesado como sacos de azúcar y harina y poco a poco cada uno de los hombres se fueron involucrando no solo en fuerza física sino inmiscuirse en la elaboración de estos productos artesanales aprendiéndose recetas, técnicas y también como poder comercializar y en donde estos productos. Para el, vender los dulces tradicionales ha sido sustentable siempre que la persona lo trabaje con cariño y pasión, pero a través de la pandemia tuvieron dificultades económicas, pero si es rentable para mantener a una familia mencionaba.



**Figura 51. Dulces en la expo de Corpus Christi** (Flores M. A., 2022)



La señora María Eugenia Montes Urbina con 60 años originaria del San Cristóbal de las Casas del barrio de la Isla, se dedica a esta labor desde que tiene uso de razón ha pasado por dos generaciones por medio de su abuelita y su mamá.

La adquisición de esta labor no llegó de esta manera grata, sino que fue la única actividad ejercida y heredada por su familia, debido a la falta de recursos y a la poca disponibilidad de educación se vio obligada de un principio y por necesidad a desarrollar esta actividad.



**Figura 52. La señora María Eugenia en la expo de Corpus Christi (Flores M. A., 2022)**

A pesar de lo rígida y difícil que fue la educación por parte de su madre para continuar con esta labor hereditaria tuvo que adquirir el gusto al darse cuenta de que era su base de sustento. La actividad a través de los años fue siendo sustentable ya que no solo le brindaba trabajo a doña Mari, sino que poco a poco comenzó a brindarles trabajo a otras personas de manera indirecta o directa.

Dentro de las principales problemáticas de realizar este trabajo encontramos que es una actividad muy complicada y que uno está expuesto a quemaduras, desvelos y la obtención de insumos a un precio consiente, pero a pesar de eso ella lo realiza con mucho amor. Dentro de estas problemáticas también encontramos como la falta de espacios que se adapten a la accesibilidad económica de las personas y también lo difícil que es trabajar con frutas de temporada ya que estas deben ser elaboradas un año antes de su comercialización y la manera de envasarlas a su tiempo debido a que los dulceros no cuentan con herramientas tecnológicas que hagan más fácil y ligera esta actividad (esterilización y envasado de conservas).

La elaboración de estos dulces es considerado artesanal debido al esfuerzo, las técnicas y el conocimiento que posee cada una de estas personas ya que ellos no reciben mayor capacitación que la constancia de la supervivencia económica diaria, estos los lleva a elaborar actividades tradicionales que involucran realizar cada uno de estos procesos a mano y sin influencia de maquinaria.

Doña Mari expone a través de un listado los productos más característicos y de mayor consumo que ella realiza en donde encontramos dulce de camote con piña, dulce de mamey dentro de este dulce ella nos cuenta que se molía en metate, hoy en día se implementa el molino ya que es un trabajo muy laborioso ya que se expone a quemaduras y al ahumado de su rostro que sucede tras la cocción de este dulce.

La venta de dulces da sustentabilidad no solo a la señora sino a toda su familia en donde encontramos a su hijo, sus dos hijas y su esposo que conservan este trabajo por valorar hereditario y porque es el principal pilar económico.

Sus principales puntos de distribución encontramos establecimientos ubicados en el Bienestar a los cuales les hace llegar los productos los miércoles por medio de cajas de cartón en donde transportan sus productos envueltos de papel estraza evitando el deterioro y la descomposición de los dulces y del medio de transporte. Otro de los puntos de venta, y muy importante cabe aclarar es la festividad de Corpus Christi donde gente local acude a esta celebración que se realiza únicamente en San Cristóbal de las Casas y que consumen cada uno de sus productos; la festividad en la iglesia significa la resurrección de Cristo en donde se hace representación a través de la tradición de las mulitas y en algunas partes de México llevan a los niños a la iglesia donde,

saliendo de esta misma les compran una mulita en representación del capricho de los niños comparando con dicho animal.

Algunos dulces que ya no se elaboran son la rosquilla de pepita ya que esta es una actividad muy laboriosa de mucho esfuerzo no solo física sino también de encontrar buenos proveedores que faciliten adquirir cada uno de los ingredientes correspondientes a esta receta el problema radica en que los consumidores quieren adquirir este producto muy barato y no le dan el valor que realmente tiene.

La actividad no solo involucra la ocupación de mujeres, sino que también intervienen hombres como es el caso de los hijos de doña Mari los cuales todos se dedican a la elaboración de dulces ya que eso le ha ayudado a doña Mari a sacarlos a delante y de esta forma ellos han aprendido a saber cómo sacar adelante a su familia y obtener el alimento de cada día porque no hay de otra.

La señora Angelina Gonzales de Santiago de la edad de 73 años originaria del municipio de San Cristóbal de las Casas del barrio del cerrillo, ama de casa, abuela y sobre todo dulcera y comercializadora de rompope es una señora que se ha dedicado a esta actividad desde hace más de 30 años, es la actividad que únicamente ha heredado a una de las muchas que trabaja en el servicio de su hogar. Ella comenzó con esta labor debido que a su madre se la enseñó ya que su abuela fue parte de un convento de monjas en donde ella aprendió a realizarlo elaboración de rompope y dulces de camote, gazzate, copepe y los nuégados.



**Figura 53 Dulces de la señora Angelina Gonzales en la expo de dulces por Corpus Christi** (Flores M. , 2022)

Tiempo después su abuela se salió del convento tuvo a su familia y siguió con esta actividad como sustento económico de día a día.

El elaborar dulces tradicionales y venderlos para ella representaba un factor secundario en sus quehaceres habituales hasta que un día ella decidió comercializarlo en el puesto del mercado que ella tenía y posteriormente en el centro de la ciudad.

Los puntos de venta de doña Angelina se encuentran principalmente en su hogar y de vez en cuando sale a vender en algunos de los parques aledaños a su vivienda donde sus principales compradores son gente local, su familia y turistas que frecuentan dicho municipio y los alrededores de su barrio.

Dentro de las principales problemáticas se encuentra el que muchas veces a ella se le dificulta tener un espacio viable para la comercialización de sus productos, la falta de apoyo por parte de su familia ya que estos al ser profesionistas no cuenta con la disponibilidad de ayudarlo, la pandemia vino a afectar ya que ser una persona de tercera edad dejó de salir a vender sus productos y por lo tanto fue perdiendo algunos de sus clientes principales y como último factor la edad que ella posee no le permite continuar ejerciendo estas actividades diariamente debido que tiene problemas reumatoides y la única que le puede ayudar es la mucha de servicio del hogar.

Doña Angelina nos comenta que sus dulces y rompopo son elaborados de manera artesanal ya que esta técnica consiste en utilizar utensilios tradicionales como lo son casos de cobre, palas de madera, coladores de manta de cielo, entre otros. Al igual que las técnicas utiliza donde no interviene maquinaria pesada más que la elaboración a mano los cuales realiza con paciencia, con pasión y con orgullo debido al legado generacional que para ella representa.

Dentro de los principales dulces que ella elabora encontramos el dulce de ante el cual consiste en la cocción de piña, junto con coco, leche condensada, uvas pasas y otros productos característicos de esta elaboración, otro es el dulce de tapilula que es una conserva hecha a base de durazno criollo de la región de San Cristóbal de las Casas, algunas especias como lo son la canela, el anís estrella, pimienta y azúcar que le da ese sabor característico y el rompopo que es un producto estrella a base de huevo, almendras, azúcar y pox del municipio de Chamula.



Debido a que es una mujer que solo vive con su esposo y la muchacha del servicio doméstico, únicamente de esta actividad solo dependen estas dos personas sin embargo cada domingo tras la comercialización de sus productos comparte con sus nietos parte de esta ganancia intentando fomentar el interés por esta actividad.

Dentro de los municipios encontramos la localidad de doña Angelina, Tuxtla Gutiérrez y Teopisca donde sus principales consumidores son personas locales, su familia, algunos puntos de venta de productos artesanales y tradicionales y el mercado de la ciudad, José Castillo Tielemans.

El día de Corpus Christi es el día “de los enamorados coletos” ella nos comentaba que antiguamente gente aledaña de San Cristóbal de las Casas llegaba a escuchar misa y el medio de transporte era una mulita cargada de ofrendas, pasando el tiempo ese día se le considero una festividad importante en la localidad siendo ese día para ingresos económicos para ellos por la venta de dulces. Durante esta festividad los dulces que se producen son las cocadas tendidas, las frutas confitadas, los higos y las figuritas de yema que el ingrediente principal es el azúcar y los huevos que gracias a ello surgen estas preparaciones.

Doña Angelina nos comenta que en su familia debido a que este trabajo se empezó elaborar por medio de mujeres así se ha conservado hasta hoy en día en donde los hombres solo intervienen en el transporte de los insumos; sin embargo, ella sin darse cuenta de que esta actividad se ha ido perdiendo se vio en la obligación de enseñarle hoy en día a su nieto mayor, el cual inspirado por esta actividad nació el interés por estudiar gastronomía, el cual hoy en día se encuentra llevando a cabo.

Esta actividad para doña Angelina representa la sustentabilidad del día a día, gracias a ello y al apoyo de su esposo pudo sacar adelante a tres hijas profesionistas sin embargo ella considera que no es una actividad que los vuelva ricos debido a que quiere mucho esfuerzo, inversión no solo económico sino también de tiempo, gente que pueda apoyarla en la producción, difusión de su trabajo y principalmente que la gente de su alrededor le dé el valor que merece.

El joven Osvaldo Jiménez Castro de la edad de 21 años originario de San Cristóbal de las Casas del barrio de Mexicanos. Se dedica a esta labor desde los 5 años por herencia de su madre quien le enseñó esta noble labor.



**Figura 54. Dulces tradicionales elaborados por Osvaldo Jiménez (Flores M. A., 2022)**

Él se dedicó a la elaboración y venta de dulces debido a que la necesidad lo impulso a buscar otros factores económicos junto con su familia.

Él y su mamá tienen un local que se ubica en el barrio de mexicanos donde tiene vitrinas con diferentes variedades de dulces teniendo en la entrada canastos y pinzas para que la gente que llega a consumirlos pueda elegir el de su agrado. Distribuye a los municipios de Tuxtla Gutierrez y Comitán de Domínguez.

Elaborar los dulces es un legado importante ya que muchos jóvenes de su edad no se interesan por el saber esta labor, significa el recordar a su familia en cada dulce y sentir pasión y amor por los dulces.

Algunos de los factores que han tenido tras la producción y venta de sus dulces han sido la por la competencia de las demás personas que se dedican a esta labor, al igual que la delincuencia que ha aumentado dentro del municipio haciendo que disminuya el turismo habiendo que bajen

las ventas, por último, nos comenta que la pandemia les cerro muchas puertas a ferias de barrio y festivales del municipio siendo una fuente de ingresos para él y su familia.

Los dulces que elaboran son hechos a mano dedicándole tiempos y sin usar aditivos y maquinaria pesada, elaborándolos con productos de buena calidad haciendo esto que se distingan de los demás locales.

Él se dedica a elaborar 20 dulces tradicionales de los cuales los que más producen son las gazzates, las mocas, las cocadas y el chimbo siendo el azúcar, la canela y la harina los ingredientes principales para las preparaciones antes mencionadas.

A partir de este trabajo dependen de él 2 personas su mamá y su hermana, siendo la fuente de ingresos principal para sustentar sus necesidades básicas y estudios de su hermana; nos relata que su mamá se enfermó durante la pandemia de SRAS-CoV-2, y los dulces pudieron ayudarlo en el sustento económico para sus medicamentos y la hospitalización.

Las personas locales son las más demandantes durante los años que lleva vendiendo, siendo las personas mayores quien los consumen más.

Nos mencionaba que el día de Corpus Christi anteriormente se celebraba como el día de los enamorados coletos donde mucha gente compraba los dulces especialmente los novios que los llevaban a sus novias una canasta de dulces acompañada de marimba a las doce de la noche, dentro de los canastos de dulces enrollaban unas cadenas de oro para que su novia pudiera salir a recibirlo. Por esta razón es muy importante la relación que tiene Corpus Christi con los dulces tradicionales, uno de los dulces que destaca son las figuras de yemita por sus distintas formas y sabores, siendo el ingrediente principal la yema, el clavo y colorantes de diferentes colores.

Dentro de su familia no se ha extinguido ningún dulce solo que se hacen por encargo porque a veces ya no es rentable venderlo cotidianamente porque no pagan las personas el producto.

Esta labor es para hombres y mujeres siendo el un ejemplo de que cuando se tiene el interés y las ganas de aprender no importa el género.

El vender dulces ha sido para él y su familia muy sustentable en el sentido de cubrir necesidades de primer nivel y parte de sus estudios.



**Figura 55. La señora Josefa Cruz** (Flores M. A., 2022)

La señora Dora Josefa Cruz Delgadillo originaria del Barrio Santa Lucía del municipio de San Cristóbal de las Casas de la edad 59 años. Se dedica a esta noble labor desde la edad de 10 años por herencia de su abuelita y a su mamá a las cuales ayudaba a producir los dulces regionales. Nace este gusto de aprender a través de la necesidad económica para aportar recursos para el sustento de la familia.

Distribuye los dulces en el Mercado José Castillo Tielemans y en el mercado de Dulces y Artesanías que anteriormente era un mercado local. Entregaba sus dulces en cajas de cartón envueltos con papel estraza para que estos llegaran en buen estado.

Para ella no solo vender es una actividad cotidiana sino también representa la expresión cultural gastronómica que le fue heredada y que de igual forma comparte lazos y vínculos afectivos a través de este trabajo.

Algunas de las dificultades para poder producirlos son el alza de precios de las materias primas como el azúcar y los huevos, haciendo que suban los precios de los dulces y la gente ya no pueda comprarlos. Al igual que la delincuencia y los bloqueos en el municipio ha hecho que la gente aleña ya no frecuente y compren los dulces tradicionales.

La señora Doris nos platica que los elabora a mano y en horno de barro, también utiliza leña para los fogones por eso considera que son artesanales porque continúan cuidando su proceso.

Ella elaboraba higos, chimbos, cocadas, chilacayote en dulce, camotes, hojuelas, garbanzo en dulce que lo prepara en vasitos para su venta, cajetas de diferentes dulces de la región (Durazno y membrillo). Anteriormente usaba leña para la cocción del higo y cocoda, pero por su salud ahora los prepara en su estufa. Sus ingredientes principales son el agua, el azúcar y panela.

A partir de vender dulces dependen de este trabajo 6 personas que la conforman sus padres y sus 4 hermanos.

Distribuyendo sus dulces a los municipios de Comitán de Domínguez, Chiapa de Corzo y Venustiano Carranza.

A través de su experiencia nos comenta que los que más consumen sus dulces son las personas locales y de otros municipios del estado de Chiapas

A través de la celebración de corpus Christi se observa la vinculación que existe entre los dulces, en la parte de la religión significa el cuerpo y la sangre de Cristo pero dentro de los dulces ese día se acostumbra que los enamorados se celebran regalándose los dulces de su agrado dándolo con un valor sentimental, realizándose esta actividad 1 vez al año donde ella y su familia exponen los dulces que elaboran como las cocadas, los chimbos, los gaznates, las palanquetas de cacahuete, pasteles rellenos, pero el dulce que destaca en esta festividad son las figuras de yema que se elaboran de azúcar cernida y yema encontrándose solo en esa fecha.


La descripción que da doña Doris a algunos dulces ya exititos hoy en día son por la dificultad de su elaboración que posee que es el caso de los canelones que estaba hechos a base de harina, huevo, leche y canela. Otro de ellos es el confite que se pintaba de colores hecho con cacahuete forrado de dulce de azúcar, por lo que las personas que sabían el proceso ya fallecieron y a sus generaciones no les nació seguir trabajando con estos dulces.



En esta labor se dedican hombres y mujeres, por lo que los hombres ayudan a cargar los costales de azúcar o harina y los peroles.

Gracias a esta actividad, pudieron obtener una vivienda cómoda y obtener una profesión siendo sustentable para ella y a su familia.


## PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS DULCES




Durante las entrevistas se documentaron 12 dulces los cuales se presentan a continuación:


Nombre del dulce	Ingredientes	Proceso de elaboración	Imagen
Pastelitos rellenos	Manteca Yemas Harina Azúcar Color amarillo el polvo Fruta de temporada para la mermelada Claras Azúcar glass Colorante	<p><b>MASAS DE PASTELITOS</b> En una mesa colocar la harina dejando un hueco en el centro para agregar las yemas, la mantaca, el colorante y el azúcar. Comenzar a amasar hasta que se integre todo y tengamos una masa homogénea. Comenzar a hacer bolitas y aplanarlas. Y rellenarla de la mermelada de fruta Comenzar a realizar repungado por las orillas. Hornear a 180°. Decorar.</p> <p><b>MERMELADA</b> En una olla cocer la fruta de la elección con el azúcar y poner al fuego y mover constantemente hasta que el azúcar se integre.</p> <p><b>DECORADO</b> Mezclar claras de huevo con azúcar glass e integrar el colorante de la elección.</p>	



Cocada	Coco Azúcar Colorante amarillo Agua	<p>Rallar los cocos se recomiendan que sean macizos.</p> <p>En un perol se coloca el agua y se incorpora el azúcar y se mueve constantemente hasta que se disuelva el azúcar, dejar hervir 15 min. Pasado el tiempo se incorpora el coco y con una pala de madera se mueve hasta que de punto y agregar el colorante.</p> <p>En una mesa se comienza a elaborar las cocadas ya sea de forma aplanada o de montoncito. Y se dejan enfriar.</p>	
Higos	Higos Cal Azúcar Agua	<p>Se comienza pelando el higo por las orillas se recomienda usar guantes.</p> <p>Se coloca en una cubeta con agua y cal, se dejan reposar 24 horas.</p> <p>Posteriormente se coloca en un recipiente con agua caliente y se sumergen los higos aproximadamente 15 minutos hasta que suelte la cal que tiene.</p> <p>En una cubeta fría se pasan los higos dejar reposar 5 minutos.</p> <p>En un perol colocar el agua y el azúcar hasta que se disuelva.</p> <p>Cuando comienza a hervir se agregan los higos.</p> <p>Mover constantemente y de forma cuidadosa para no romperlo.</p> <p>Esperando quede punto se van sacando en una charola. Se dejan enfriar.</p>	



<p>Gaznates</p>	<p>Manteca Azúcar Harina Claras</p>	<p><b>GAZNATE</b> En una mesa colocar la harina dejando un hueco en el centro para agregar las yemas, la mantaca, el colorante y el azúcar. Comenzar a amasar hasta que se integre todo y tengamos una masa homogénea. En un carrete (palo de madera grueso) comenzar a darle forma y estirar pequeños fragmentos de la masa de forma que queden delgados. En una olla con aceite freír los carretes con la masa. Ya que estén doradas sacarlos y dejarlo sobre un colador para que escurra el aceite. Quitar los carretes de los gaznates.</p> <p><b>MERENGUE</b> Elaborar con el azúcar un almíbar, levantar las claras hasta que estén con picos firmes. Agregar el almíbar en forma de hilo. Rellenar los gaznates con el merengue.</p>	
-----------------	---	---	---

Chilacayote	Azúcar Cal Agua Calabaza	<p>Partir la calabaza en forma de rectángulo y se quita la cascara.</p> <p>Picar los trozos para posteriormente colocarlos en una cubeta de agua con cal por 24 horas.</p> <p>Pasarlo en agua caliente y después por agua fría.</p> <p>En un perol colocar el agua con azúcar.</p> <p>Ya que hirvió colocar la calabaza.</p> <p>Mover constantemente.</p> <p>Sacarla del fuego y pasar los trozos a una charola.</p>	
Camote	Cal Agua Azúcar Camote	<p>Picar el camote en trozos y se quita la cascara.</p> <p>Picar los trozos para posteriormente colocarlos en una cubeta de agua con cal por 24 horas.</p> <p>Pasarlo en agua caliente y después por agua fría.</p> <p>En un perol colocar el agua con azúcar.</p> <p>Ya que hirvió colocar la calabaza.</p> <p>Mover constantemente.</p> <p>Sacarla del fuego y pasar los trozos a una charola.</p>	
Palanqueta de cacahuete	Cacahuete Piloncillo Azúcar Agua	<p>Se pela el cacahuete y se reserva en un recipiente.</p> <p>En un perol agregar el agua y el piloncillo, mover hasta que se incorpore todo.</p> <p>Ya disuelto la mezcla anterior se agrega el azúcar.</p> <p>Ya incorporada el azúcar se agregan los cacahuates y se mueve constantemente con una pala de madera hasta quede punto.</p> <p>Se retira del fuego y se coloca en una tabla y se aplana con un rodillo y se</p>	

		parte en forma rectangular o triangular.	
Chimbo	Marquesote Azúcar Agua Colorante amarillo	Cortar el marquesote en diagonal. En una cacerola se coloca el agua con el azúcar y colorante amarillo. Se deja hervir por 20 minutos. Se agrega el pan. Ya que dio punto se van sacando en una charola uno por uno de forma que no se rompan.	
Copepe	Agua Cal Azúcar refinada	Se comienza pelando el copepe por las orillas se recomienda usar guantes. Se coloca en una cubeta con agua y cal, se dejan reposar 24 horas. Posteriormente se coloca en un recipiente con agua caliente y se sumergen los higos aproximadamente 15 minutos hasta que suelte la cal que tiene. En una cubeta fría se pasan los higos dejar reposar 5 minutos. En un perol colocar el agua y el azúcar hasta que se disuelva. Cuando comienza a hervir se agrega el copepe. Mover constantemente y de forma cuidadosa para no romperlo. Esperando quede punto se van sacando en una charola. Se dejan enfriar.	

<p>Naranja confitada</p>	<p>Naranja Azúcar refinada Cal Anís Agua</p>	<p>Las naranjas se rallan para quitar el zumo, se quita de igual forma la pulpa. En una cubeta con agua y cal se meten las naranjas por 24 horas. Se ponen en agua caliente para que suelte toda la cal. En un perol se agrega azúcar, agua y anís. Se sueltan las naranjas en la mezcla anterior, moverlas con cuidado con una pala de madera. Ya que estén en su punto, retirarlas del fuego y dejarlas en una charola.</p>	
<p>Limonos rellenos</p>	<p>Limón Coco rallado Azúcar refinada Cal Agua Colorante rosa</p>	<p><b>LIMONES</b> Los limones se rallan para quitar el zumo, se quita de igual forma la pulpa. En una cubeta con cal se meten los limones por 24 horas. Pasadas las horas se ponen en agua caliente para que suelte todo la cal. En un perol se coloca azúcar y agua. Se sueltan los limones en la mezcla anterior, moverlas con cuidado con una pala de madera. Ya que estén en su punto retirarlas del fuego y dejarlas en una charola.</p> <p><b>COCO</b> Rayar el coco, hacer un jarabe con agua y azúcar. Cuando comience a hervir soltar el coco y moverlo. Agregar el colorante.</p>	

		Ya que estén tibios rellenar los limones y agregar una cereza de decoración.	
Cajeta de Durazno	Azúcar refinada Agua Canela molida Fruta de temporada del municipio: Durazno, membrillo y manzana.	Se pelan los duraznos o la fruta que se utilizara y se ponen a hervir con azúcar refinada, piloncillo y canela. Cuando el durazno este cocido se comienza a machacar con una pala. En las cajitas se coloca la mermelada.	 A photograph showing several small, round, golden-brown pastries (cajetas) stacked on a white surface. Some are wrapped in clear plastic, and a green plastic spoon is visible in the background.
Mocas	Harina Manteca Agua Yema Maicena Vainilla Leche	En una olla poner el agua y la manteca. Cuando suelte el primer hervor colocar la harina y mover hasta que se forme una masa homogénea. Colocar la mezcla anterior en una manga, en una charola colocar una porción de la mezcla. Y hornearlos a 180°C por 20 minutos. Para el relleno mezclar las yemas con la vainilla y la maicena y la mitad de la azúcar. En una cacerola color la leche y la mitad del azúcar Agregar la mezcla anterior y mezclar hasta que se incorporen. Partir las mocas por la mitad y rellenar con el manjar que se realizó.	 A photograph showing a tray of freshly baked moccas. They are small, round, golden-brown pastries with a decorative swirl on top, arranged in rows on a dark baking sheet.

## CONCLUSIÓN

La sustentabilidad se estudia desde la ciencia de la prospectiva, en la cual se analiza la conducta del ser humano, a través de diferentes estudios, obteniendo resultados cualitativos y referentes cuantitativos, para las nuevas generaciones quien han despertado mayor interés por investigaciones enfocados a la cultura, etnografía y seguridad alimentaria, pero sobre a temas de equidad de género, en donde las mujeres son mayoría. Los dulces tradicionales han sido de suma importancia para las dulceras del Municipio de San Cristóbal de las Casas ayudándoles a salir adelante desde las necesidades básicas, obtener su casa, los estudios de sus hijos y hasta enfermedades. Sin embargo, por dificultades que se les han presentado como la delincuencia, el alza de la materia prima, la pandemia de SRAS-CoV-2 ha bajado la compra y venta de los dulces, pero han tratado de buscar alternativas de que siga siendo rentable para ellas y no perder esta bonita tradición de los dulces tradicionales vendiendo en otros municipios, en los mercados y en la festividad de “Corpus Christi”.

Dicha festividad mencionada anteriormente, tienen mejor ingresos que se ve reflejado en sus ventas ya que los locales son los mayores consumidores y compradores en esa fecha.

En relación con lo antes expuesto, las personas que se dedican a esta labor cuentan que usan diferentes técnicas de elaboración en los dulces tradicionales como elaborar le almíbar de algunas preparaciones, merengue suizo para rellenos, al igual que los utensilios que utilizan para su producción algunos son los peroles, las palas de madera y las cacerolas de aluminio.

Dentro esta investigación se encontró señoras adultas de edad mayor que aún se dedican a esta labor al igual que jóvenes que han heredado esta tradición por medio de sus abuelas o mamás, expresando que lo hacen por gusto, amor y necesidad económica.

Los dulces que más destacan son el chimbo, los nuégados, la cocada, el higo, el copepe, las mocas, las cajetas, los pastelitos rellenos de diferentes mermeladas de frutas típicas del municipio, limones rellenos de coco, naranja confitada, siendo estos los que más se elaboran por las dulceras tradicionales.

Se espera que por medio de esta investigación las nuevas generaciones se interesen en la elaboración y que no se pierda esta herencia de elaborar dulces y sigan consumiéndolos para

ayudar en la sustentabilidad de aquellos que se dedican a la elaboración y venta de los dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas.

### **PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES**

Se propone llevar a cabo por medio de infografías de cada dulce típico para dar a conocer a todos los pobladores o visitantes sus principales ingredientes y sus características para poder resaltar la gastronomía coleta. Dentro de esas infografías colocar los dulces que se han dejado de hacer y explicar por qué ya no se elaboran.

Hacer un mapa donde se ubiquen los locales de las dulceras tradicionales y puedan ir las personas a consumirlos.

Promover la compra y venta de dulces dentro del municipio por medio de redes sociales.

Seguir influenciando a la población en general a consumir los dulces tradicionales o típicos ayudando a la sustentabilidad de los que se dedican a esta labor.

Considero que lo más importante para la festividad de Corpus Christi es la difusión, hacerlo por medio de anuncios de internet o por la radio, para darlo a conocer al público local, estatal, nacional e internacional, para llamar la atención turística y no se pierda esta bonita tradición donde destacan los dulces tradicionales e incrementar la economía.



## REFERENCIAS DOCUMENTALES

Alcázar, I. (2022). Entrevista semiestructurada sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. Comunicación personal.

Ballinas, A. (2022). Entrevista semiestructurada sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. Comunicación personal.

Ballinas, L. (2022). Entrevista semiestructurada sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. Comunicación personal.

Ballinas, L. D. (2022). Entrevista semiestructurada sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. Comunicación personal.

Caballero Chanona, A. L. y Esponda Pérez, J. A. (2022). Alimentación y costumbres zoques de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla. Vela Gutiérrez, G. (Ed.). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: @unicach.mx. ISBN 978-607-543-153-6.

Casa México. (2013). Dulces tradicionales mexicanos: un arte popular para saborear. Recuperado de <https://casamejicu.wordpress.com/2013/05/22/dulces-tradicionales-mexicanos-un-arte-popular-para-saborear/>

CASA MÉXICO. (2013, 22 de mayo). Dulces tradicionales mexicanos: un arte popular para saborear. Versión 1.0. Recuperado de <https://casamejicu.wordpress.com/2013/05/22/dulces-tradicionales-mexicanos-un-arte-popular-para-saborear/>

Castellanos, C. (2000). Todo Chiapas Almanaque. Gobierno de Chiapas. <https://www.sgg.chiapas.gob.mx/po2018/archivos/descargas.php?f=C-135-04112020-1331.pdf>

Castro, J. (2000). Los Dulces Tradición, Costumbre e Identidad Mexiquense. <http://web.uaemex.mx/identidad/docs/cronicas/TOMO%20IX/Jaime%20y%20Norma%202011%20Durango.pdf>

Esponda-Pérez, J. A., & Galindo Ramírez, S. M. (2023). Prácticas alimentarias en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: análisis social y cultural de los Zoques. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, 10(2), 126-133.

Flores, E. (1976). Libro de Oro de San Cristóbal de Las Casas. Gobierno de Chiapas. <https://www.conecultachiapas.gob.mx/publications/download/20150930sancristobal.pdf>

García, E. (2018). Fotografía antigua de los portales de San Cristóbal de las Casas.

Garza Tovar, J. R. y Sánchez Crispin, Á. (2015). Estructura territorial del turismo en San Cristobal de las Casas. Universidad de Murcia. pág. 187, 185-209. <https://digitum.um.es/digitum/handle/10201/43829>

Gobierno de Chiapas. (2023.). Recuperado de <http://www.chiapas.gob.mx/>

Gómez López, M. (2019). Gastronomía típica e ingredientes tradicionales de San Cristóbal de las Casas (Trabajo de titulación). Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, Tuxtla Gutiérrez.

<https://repositorio.unicach.mx/bitstream/handle/20.500.12753/2226/MARIANA%20G%20C%203%20MEZ%20L%20C%203%20PEZ%20GASTRONOM%20C%208DA%20T%20C%208DPICA%20E%20INGREDIENTES%20TRADICIONALES%20DE%20SAN%20CRIST%20C%203%20BAL%20DE%20LAS%20CASAS..pdf?sequence=1&isAllowed=y>

González, A. (2022). Entrevista semiestructurada realizado sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. <https://www.elheraldodechiapas.com.mx/local/municipios/en-san-cristobal-de-las-casas-todo-listo-para-la-tradicional-muestra-de-dulces-10768567.html>

González, G. (2014). Comunicación personal.  
<https://www.redalyc.org/journal/440/44055139040/44055139040.pdf>

Gonzales, C. (2020). San Cristóbal de las Casas libro – guía de turismo (1ra ed.). México renace sostenible. <https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium-bin/detalle.pl?Id=20230912233849>

Guillen, C. de J. (2022). Entrevista semiestructurada realizado sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. <https://www.elheraldodechiapas.com.mx/local/municipios/en-san-cristobal-de-las-casas-todo-listo-para-la-tradicional-muestra-de-dulces-10768567.html>

Hernández, G. (2022). Entrevista semiestructurada realizado sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. <http://www.repositorio.unach.mx:8080/jspui/bitstream/123456789/3878/1/PS243%20X%C3%B3chitl%20del%20Carmen%20Escobedo%20Garc%C3%ADa%20%281%29%20-%20X%C3%B3chitl%20Escobedo.pdf>

Hernández, J. (2014). Comunicación personal.

INEGI. (2020). San Cristóbal de las Casas: censo de Población y Vivienda. <https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/chis/poblacion/default.aspx?tema=me&e=07>

Jiménez, Y. N. (2014). Investigación de campo como estrategia metodológica. Universidad Dr José Gregorio Hernández. <https://incyt.upse.edu.ec/pedagogia/revistas/index.php/rcpi/article/view/546>

López, A. (2022). Entrevista semiestructurada realizado sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. <https://www.elheraldodechiapas.com.mx/local/municipios/en-san-cristobal-inicia-la-muestra-tradicional-de-dulces-10186197.html>

Montes, M. E. (2022). Entrevista semiestructurada realizado sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. <https://www.elheraldodechiapas.com.mx/local/municipios/en-san-cristobal-inicia-la-muestra-tradicional-de-dulces-10186197.html>

Moreno, R. (2022). Entrevista semiestructurada realizado sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. <https://www.elheraldodechiapas.com.mx/local/municipios/en-san-cristobal-inicia-la-muestra-tradicional-de-dulces-10186197.html>

Moreno, D. G. (2015). Los dulces: expresión tradicional de las festividades de San Cristóbal de las Casas, Chiapas (Trabajo de titulación). Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, Tuxtla Gutiérrez. <https://dgip.unach.mx/images/CMIU/PDF/CMIU-2016.pdf>

Najera, H. (2018). Fotografía del barrio de Gauadalupe [citado el 23 de junio de 22] Disponible en: <https://www.facebook.com/asancristobalsevieneacaminar?mibextid=LQQJ4d>

Najera, H. (2018). Fotografía del barrio de Gauadalupe [citado el 23 de junio de 22] Disponible en: <https://www.facebook.com/asancristobalsevieneacaminar?mibextid=LQQJ4d>

Orozco Zuarth, M. A. (1999). Monografía de San Cristóbal de las Casas (p. 170). Ediciones y Sistemas Especiales, S.A de C.V. [https://catalogo-ahdsc.colmex.mx/wp-content/uploads/2020/02/1a\\_Inventario-de-las-Bibliotecas-del-AHDSC.xlsx](https://catalogo-ahdsc.colmex.mx/wp-content/uploads/2020/02/1a_Inventario-de-las-Bibliotecas-del-AHDSC.xlsx)

Pacheco Castro, S. B. (2022). (Vol. 4, p. 53). Universidad del Caribe. <https://doi.org/10.26832/305>

Palacios, A. (2007). La ciudad de San Cristóbal de las Casas, a sus 476 años: una mirada desde las ciencias sociales (1ra ed.). Consejo Estatal para las Culturas y las Artes de Chiapas.

Penagos, M. (2022). Entrevista semiestructurada realizado sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas.

Quecedo, R., & Castaño, C. (2002). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=17501402>

Ramos Martínez, M. Á. (2019). Manual para elaborar dulces regionales de la zona metropolitana de Chiapas (Trabajo de titulación). Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/2222?locale-attribute=en>

Santiago, M. (2022). Entrevista semiestructurada realizado sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. <http://www.repositorio.unach.mx:8080/jspui/bitstream/123456789/3878/1/PS243%20X%C3%B3chitl%20del%20Carmen%20Escobedo%20Garc%C3%ADa%20%281%29%20-%20X%C3%B3chitl%20Escobedo.pdf>

Secretaria de Turismo (2023). Ubicación geográfica de Chiapas [Citado junio 22, 2023]. Disponible en: <https://www.chiapas.gob.mx/ubicacion/>

Secretaría de Turismo. (2019). Guía de las experiencia gastronómicas San Cristóbal de las Casas. Pueblos Mágicos. [https://issuu.com/secturchiapas/docs/guia\\_de\\_experiencias\\_gatron\\_micas\\_s](https://issuu.com/secturchiapas/docs/guia_de_experiencias_gatron_micas_s)

Sulca Báez, E. (1997). Nosotros los coletos: Identidad y cambio en San Cristóbal de Las Casas. Universidad de Ciencias y Artes del Estado de Chiapas. <https://www.worldcat.org/es/title/nosotros-los-coletos-identidad-y-cambio-en-san-cristobal-de-las-casas/oclc/39818588>

Trujillo, G. (2022). Entrevista semiestructurada realizado sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. <https://www.elheraldodechiapas.com.mx/local/municipios/en-san-cristobal-de-las-casas-todo-listo-para-la-tradicional-muestra-de-dulces-10768567.html>

Urbina, D. A. (2022). Entrevista semiestructurada realizado sobre el tema de dulces tradicionales de San Cristóbal de las Casas. <https://nvinoticiaschiapas.com/chiapas/sclc/08/06/2023/60721/>

Vidal, F. (2009). Naibafología. Recuperado el 6 de marzo de 2022, de <http://naibafologia.blogspot.com/2009/06/celebraron-el-jueves-de-corpus-en-san.html>

Weber, J. (1998). Guía Turística de San Cristóbal de las Casas. <http://sistemas.sectur.gob.mx/dgots/--14-guias-turismo/san-cristobal-de-las-casas-chiapas.pdf>

Zarate, Y. (2014). Templo de San Nicolas. México antigua. Disponible en: <https://www.mexicoenfotos.com/MX14150470941998.jpg>

# ANEXOS



**ANEXO 1. ARCHIVO FOTOGRÁFICO SOBRE EL TRABAJO DE CAMPO SOBRE LOS DULCES TRADICIONALES**



Ilustración 2. Dulces tradicionales investigación de campo.  
Elaboración propia.



Ilustración 1. Feria del dulce en San Cristóbal de las Casas.  
Elaboración propia.



Ilustración 4. Exposición de dulces tradicionales en el día de Corpus Christi.  
Elaboración propia



Ilustración 3. Exposición de dulces tradicionales de una de las dulceras entrevistadas en el día de Corpus Christi.  
Elaboración propia.



Ilustración 6. Feria del dulce. Elaboración Propia



Ilustración 5. Figuras de yemas



Ilustración 8. Ramitos de dulce de yema. Elaboración propia.



Ilustración 7. Dulces tradicionales día de Corpus Christi. Elaboración Propia





Ilustración 9. Venta de Dulces tradicionales el día de Corpus Christi. Elaboración propia



Ilustración 10. Cocadas horneadas. Elaboración propia.



Ilustración 11. Mulita de dulce. Elaboración propia



Ilustración 12. Ramito de flores de dulce de Yema. Elaboración propia



Ilustración 16. Nuégados. Elaboración propia.



Ilustración 15. Dulce de higo. Elaboración propia.



Ilustración 14. Pastelitos de camote. Elaboración propia.



Ilustración 13. Vitrina de dulces tradicionales. Elaboración propia.