

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

SUSTENTABILIDAD EN MUJERES
ZOQUES A TRAVÉS DE LA
PRODUCCIÓN DE TORTILLAS
ARTESANALES

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

JOSÉ RAÚL SÁNCHEZ LÓPEZ
LUIS ADRIÁN HERNÁNDEZ CRUZ

DIRECTOR DE TESIS
DR. JORGE ALBERTO ESPONDA PÉREZ



AGRADECIMIENTOS

A Dios

Le agradezco principalmente a Dios por haberme dado la vida, por acompañarme a lo largo de mi carrera, por ser mi luz en mi camino y por darme la sabiduría y fortaleza para alcanzar mis objetivos.

A mis padres

Gracias a mis padres por criarme, educarme e inculcarme los valores que hoy me hacen la persona que soy, gracias por el inmenso apoyo y confianza que en mí depositaron y con los cuales he logrado terminar mis estudios profesionales que constituyen el legado más grande que pudiera recibir y por lo cual viviré siempre agradecido, y sobre todo por ser mi ejemplo de vida, por ser mi mayor inspiración para seguir todas mis metas.

Al Dr. Jorge Esponda Pérez

Agradezco sinceramente a nuestro asesor de tesis el Dr. Jorge Esponda por su esfuerzo y dedicación. Su orientación, manera de trabajar, paciencia, motivación y conocimientos han sido indispensables para la culminación de este trabajo.

- **José Raúl Sánchez López**

A Dios:

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

A mi madre:

Por ser mi motivación y motor durante la carrera, por ser mi centro de apoyo para salir adelante y que a pesar de las circunstancias siempre estar para mí dándome ánimos para no decaer. Hoy que concluyo mis estudios, le dedico este logro a mi amada madre Juana Hernández Cruz, orgulloso de que sea mi madre y que este conmigo en este momento tan importante en mi vida.

A mi familia

A mi hermana Christian por apoyarme desde un inicio hasta ahora que culmino la licenciatura, por ser mi ejemplo en el cómo trabajar, esforzarse, luchar, perseverar y ser una triunfadora. A mis hermanos Roberto, Luisa y Teresa quienes en la distancia me apoyaban moralmente. A mi abuelita María quien siempre me daba consejos de como ser una buena persona, y quien me recibía siempre alegremente en su casa, a mis primos José, Enrique, Martín, Rosario, Omar, Carlos, mi tía Beatriz y a mi tío Renato, quienes fueron con los que me crecí. Gracias por todo el apoyo incondicional.

A la familia Gómez Ramírez

A Don Gonzalo y su esposa Delia, por darme la confianza y abrirme las puertas de su casa y tratándome como un hijo más, por los consejos y por el apoyo. Hoy que concluyo mis estudios también quiero dedicarles este trabajo y agradecerles, me siento contento y afortunado de conocer personas tan amables como ellos. Estaré eternamente agradecido con usted Don Gonzalo, Señora Delia y toda su familia por ser tan buenos conmigo.

A la Sra. Cricelda de Jesús Tapia Montiel.

Agradezco mucho por el apoyo otorgado, por la motivación que me daba día a día, por ser parte de esta aventura y no dejarme rendir, por el cariño y amor brindado, muchas gracias por ser parte de esta historia y estar conmigo hasta el final.

A mi amigo José Raúl

Agradezco infinitamente a mi amigo y hermano José Raúl por acompañarme y brindarme su apoyo a lo largo de estos 4 años en la licenciatura, cocinando y trabajando juntos todo este tiempo, por abrirme las puertas de su casa y conocer a su hermosa familia. Por todas esas horas y tardes de trabajo que nos reuníamos para hacer las tareas y la tesis, Siempre estaré agradecido contigo por toda la ayuda, por compartir horas de estudio y sobre todo por ayudarme incondicionalmente cuando me enfermaba. Ahora que toca cerrar y culminar este capítulo de vida gracias infinitas por ser mi compañero de aventuras durante todo este tiempo.

A mis amigos

A mis amigos Fredy, Derly, Efraín y Raúl que fueron mi equipo de cocina desde primer semestre y que así culminamos juntos, por todas esas tardes de reunión en casa de cada uno para realizar las tareas, por las risas, los enojos y estrés que compartíamos juntos cuando algo no salía bien en las tareas o en cocina.

A mi amigo Miguel Ángel por siempre estar ahí apoyándome y dándome ánimos para no rendirme, gracias por ser parte de esta historia en mi vida, por el amor y cariño brindado.

A mis maestros

Agradezco a la Lic. Karla Aguilar, al Doc. Marcos Molina y al Lic. Alejandro Nanguelú por otorgarme su ayuda y apoyo durante la carrera con las tareas, en las clases y por los consejos y la ayuda fuera del aula, muchas gracias por sus múltiples palabras de aliento, cuando los necesité.

- **Luis Adrián Hernández Cruz**



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



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 06 de octubre de 2023

C. José Raúl Sánchez López

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Sustentabilidad en mujeres zoques a través de la producción de tortillas artesanales

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

Mtro. Sergio M. Galindo Ramírez

Dr. Marcos Gabriel Molina López

Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

Firmas



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



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 06 de octubre de 2023

C. Luis Adrián Hernández Cruz

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Sustentabilidad en mujeres zoques a través de la producción de tortillas artesanales

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

Mtro. Sergio M. Galindo Ramírez

Dr. Marcos Gabriel Molina López

Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

Firmas

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
OBJETIVOS	5
GENERAL.....	5
ESPECÍFICOS.....	5
MARCO TEÓRICO.....	6
CHIAPAS.....	6
CINTALAPA.....	7
TUXTLA GUTIÉRREZ.....	7
OCOZOCOAUTLA DE ESPINOSA.....	8
OCUILAPA DE JUÁREZ.....	8
TECPATÁN.....	9
RAUDALES MALPASO	9
LOS ZOQUES.....	10
EL MAÍZ.....	11
LOS COLORES DEL MAÍZ.....	13
EL MAÍZ EN LA COCINA MEXICANA	13
MAÍZ Y GÉNERO.....	14
LAS TORTILLAS.....	15
UTENSILIOS PARA LA REALIZACIÓN DE TORTILLAS ARTESANALES.....	16
ANÁLISIS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.....	19
NIXTAMALIZACIÓN.....	20
LAS MUJERES EN LA ELABORACIÓN DE TORTILLAS	22
PROBLEMÁTICAS ACTUALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA TORTILLA ARTESANAL.....	23
PÉRDIDA DE UNA TRADICIÓN: TORTILLAS HECHAS A MANO	24
EL EMPODERAMIENTO DE LA MUJER.....	24
LA MUJER EN LA ECONOMÍA	25
METODOLOGÍA.....	26
DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	26
POBLACIÓN.....	26

MUESTRA	26
MUESTREO	26
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS	27
DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR	27
INVESTIGACIÓN DE CAMPO	27
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	29
ENTREVISTA A ROSA ISELA RUEDA SÁNCHEZ	29
ENTREVISTA A MARÍA GLORIA PÉREZ DÍAZ	33
ENTREVISTA A MARÍA DEL SOCORRO LÓPEZ.....	36
ENTREVISTA A MARÍA EDUVIGES LÓPEZ GUTIÉRREZ	39
ENTREVISTA A LUCÍA GUADALUPE GARCÍA	42
ENTREVISTA A LIZ PÉREZ LÓPEZ	45
ENTREVISTA A MARÍA MERCEDES SÁNCHEZ.....	47
ENTREVISTA A VIANEY GRISEL GÓMEZ SAMBRANO.....	50
ENTREVISTA A BELIT GALDÁMEZ PÉREZ.....	53
ENTREVISTA A DALILA GONZÁLEZ GONZÁLEZ	56
ENTREVISTA A MARIANA GUTIÉRREZ.....	59
ENTREVISTA A MARÍA LEÓN	62
ENTREVISTA A GUADALUPE VÁZQUEZ GÓMEZ.....	64
ENTREVISTA A IRMA ZERÓN SÁNCHEZ	66
ENTREVISTA A YOLANDA CRUZ MÉNDEZ	68
ENTREVISTA A EUFEMIA MONTIEL GARCÍA	70
ENTREVISTA A IRMA HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ	72
ENTREVISTA A MARGARITA CASTELLANOS OVANDO	74
ENTREVISTA A MARÍA VITALIA OVANDO LÓPEZ.....	76
ENTREVISTA A MARÍA VICTORIA GARCÍA RODRÍGUEZ	78
ENTREVISTA A MARÍA CANDELARIA RÍOS ROMERO.....	80
CONCLUSIONES.....	83
PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES	84
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	85
ANEXOS.....	88
ANEXO 1. FORMATO DE ENTREVISTA SEMI ESTRUCTURADA.....	89
ANEXO 2. TABLA COMPARATIVA DE RESULTADOS.....	91

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Chiapas.....	6
Figura 2. Cintalapa	7
Figura 3. Tuxtla Gutiérrez.....	7
Figura 4. Ocozocoautla de Espinosa.....	8
Figura 5. Tecpatán, Chiapas.....	9
Figura 6. Pueblo Zoque.....	10
Figura 7. Mazorca de maíz.....	12
Figura 8. Siembra de maíz.....	12
Figura 9. Mayor producción de maíz en México.....	13
Figura 10. Harina de maíz nixtamalizado y maíz nixtamalizado	15
Figura 11. Tortilla de maíz.....	16
Figura 12. Metate.....	16
Figura 13. Comal	17
Figura 14. Prensa de metal	17
Figura 15. Molino manual.....	18
Figura 16. Torteador.....	18
Figura 17. Tecomate.....	19
Figura 18. Nixtamal.....	21
Figura 19. Olla de nixtamal	22
Figura 20. Tortilla en comal.....	23
Figura 21. Sra. Rosa Isela Rueda Sánchez	29
Figura 22. Comal de doña Rosa.....	32
Figura 23. Sra. María Gloria Pérez Díaz.....	33
Figura 24. Fogón de doña Gloria.....	35
Figura 25. Sra. María del Socorro López	36
Figura 26. Doña María del Socorro en su cocina.....	38
Figura 27. Sra. María Eduviges López Gutiérrez	39
Figura 28. Cocina de doña Eduviges.....	41
Figura 29. Sra. Lucía Guadalupe García	42
Figura 30. Puesto de doña Lucía	44
Figura 31. Sra. Liz Pérez López	45
Figura 32. Puesto de doña Liz.....	46
Figura 33. Doña Mercedes haciendo tortillas	49
Figura 34. Srta. Vianey Grisel Gómez Sambrano.....	50
Figura 35. Puesto de Vianey	52
Figura 36. Sra. Belit Galdámez Pérez.....	53
Figura 37. Puesto y casa de doña Belit	55
Figura 38. Sra. Dalila González González.....	56
Figura 39. Puesto de doña Dalila.....	58
Figura 40. Srta. Mariana Gutiérrez.....	59
Figura 41. Puesto de Mariana	61
Figura 42. Sra. María León.....	62
Figura 43. Puesto de doña María.....	63
Figura 44. Sra. Guadalupe Vázquez Gómez.....	64

Figura 45. Doña Irma haciendo tortillas	67
Figura 46. Sra. Yolanda Cruz Méndez	68
Figura 47. Cocina de doña Yolanda.....	69
Figura 48. Sra. Eufemia Montiel García.....	70
Figura 49. Cocina de doña Eufemia	71
Figura 50. Sra. Irma Hernández Hernández.....	72
Figura 51. Molino de doña Irma	73
Figura 52. Comal de doña Margarita	75
Figura 53. Sra. María Vitalia Ovando López.....	76
Figura 54. Doña María en su cocina.....	77
Figura 55. Sra. María Victoria García Rodríguez.....	78
Figura 56. Doña Victoria haciendo tortillas	79
Figura 57. Sra. María Candelaria Ríos Romero.....	80
Figura 58. Puesto y casa de doña María Candelaria.....	82

INTRODUCCIÓN

Por ser un alimento muy completo y de bajo costo, las tortillas hechas a mano por mujeres zoques han ganado popularidad en el municipio de Ocozocoautla de Espinosa, Ocuilapa de Juárez, Tecpatán, Raudales Malpaso y Cintalapa; sin embargo, con el pasar del tiempo se ha ido olvidando la práctica de esta tradición, así como a las mujeres artesanas que se dedican a esta actividad. Esto es debido a la industrialización y a la creación de nuevas empresas y marcas que se dedican a comercializar tortillas.

Son las mujeres quienes determinan el futuro de la preservación, evolución y desarrollo del saber hacer de las tortillas, su perspectiva y visión son de interés para el entorno contemporáneo de la alimentación (Rodríguez Calderón T. d. et al., 2017). Por lo dicho, esta investigación rescata y fomenta la importancia de tan valiosa tradición, pues es una tradición que se comparte a través de las mujeres de generación en generación, además de que muchas hacen uso de este conocimiento para solventar los gastos de sus hogares mediante la comercialización de tortillas, siendo en ocasiones un trabajo pesado y poco reconocido.

En el presente trabajo se exponen los resultados obtenidos de veintiún entrevistas semiestructuradas con las cuales se indaga la historia de vida de las mujeres zoques y el significado que tiene para ellas el dedicarse a la elaboración de tortillas artesanales, visibilizando los factores que han intervenido para que la elaboración de las mismas hoy no sea igual, así como los factores y vivencias personales que ellas como artesanas han experimentado, además de ello, se documentó la frecuencia y antigüedad de estas mujeres ejerciendo este oficio.

JUSTIFICACIÓN

La tortilla acompaña, envuelve, revuelve y prensa a otros alimentos, se trata de la única cuchara que se puede comer después de usarla. Para la mayoría de los habitantes de México es el alimento más importante de su dieta y la forma principal de consumo humano del maíz que es, por su tradición histórica, un patrimonio cultural (Rodríguez Calderón T. d. et al., 2017). Basado en lo anterior, podemos decir que la tortilla es un alimento fundamental para nuestra cultura y nuestro día a día. Como bien se dice, esta es importante en México y junto con otros derivados del maíz cobran cada vez más relevancia.

Ocozacoautla de Espinosa, Ocuilapa de Juárez, Tecpatán, Raudales Malpaso y Cintalapa son municipios marginados donde en su mayoría, las mujeres no cuentan con ningún tipo de educación y la elaboración de tortillas es su única fuente de empleo e ingresos económicos. En este proceso ponen en práctica los conocimientos básicos que por herencia adquirieron; por lo tanto, se busca documentar y analizar la vida y obra de estas mujeres tortilleras que actualmente han sido olvidadas o que han sido pocamente reconocidas.

En la actualidad hacer tortillas a mano es un trabajo emblemático alimenticio tradicional y esta práctica se está perdiendo por la sustitución de harinas, máquinas industrializadas o empresas que se dedican a la producción de tortillas como por ejemplo Maseca®, “Tía Rosa®”, “Minsa®” y “La trigueña®” por mencionar algunas.

La comercialización que realizan estas mujeres se da en los mismos municipios donde también se consume, puesto que en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez ya no es común encontrar este producto hecho artesanalmente; además, los precios para poder transportarse a la capital son muy altos y no es costeable con las ganancias de las señoras. Son muchos los factores que intervienen a la hora de comercializar su producto pues lidian con aumentos constantes en los precios de la materia prima, problemas de salud y la mala organización de programas como PROSPERA y SEGALMEX que en teoría deberían de ayudarlas.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Con el paso de los años se han ido perdiendo ciertas tradiciones que se consideran patrimonio, tal es el caso de la tradición de elaborar tortillas artesanales, en esta ocasión en los municipios de Ocozocoautla de Espinosa, Tecpatán, Raudales Malpaso, Ocuilapa de Juárez y Cintalapa en el estado de Chiapas. A lo largo del tiempo se nos ha recordado día a día que el patrimonio es algo que nos identifica, este patrimonio comprende tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, tal y como en este caso mediante las tradiciones orales, conocimientos, saberes y técnicas vinculadas a la producción tradicional de tortillas.

Es una tradición que no debemos olvidar o dejar morir, se debe seguir haciendo y darle un valor agregado, de esto es de lo que se han encargado todas aquellas mujeres que continúan haciendo tortillas artesanales para tener un sustento, para no perder esa tradición; sin embargo, el problema se agrava cuando comienzan a salir empresas y marcas que se dedican a la elaboración del mismo producto que elaboran las mujeres de esta zona.

Las tortillas artesanales han ido perdiendo popularidad y con ello sus ventas han disminuido, lo cual representa un problema, pues esta actividad, en muchos casos es su única fuente de ingreso para ellas y su familia; además, la industrialización ha ido integrando nuevas empresas que se dedican a la fabricación de tortillas, por lo tanto, también han llegado a los lugares de residencia de estas mujeres, por lo que ellas compiten con estas empresas para poder llevar el sustento a casa.

Las innovaciones son cambios que se dan todos los días y son inevitables puesto que nos ofrecen practicidad, optimización y mejoras en muchos aspectos de nuestra vida, por lo consiguiente son buenos para una gran cantidad de personas; no obstante, estas innovaciones representan algo no tan positivo para otros sectores y no tienen otra opción más que adaptarse a esos nuevos cambios. Sin embargo, también hay quienes nunca logran adaptarse o pelean contra estas innovaciones, tal es el caso de estas mujeres, las cuales siguen obteniendo el sustento de sus familias mediante de elaboración tradicional de tortillas.

En la gran mayoría de casos el trabajo es pesado y mal remunerado, además de que el dedicarse a esto por mucho tiempo puede causar enfermedades respiratorias o reumatoides, por eso hay personas que después de cierta edad llegan a sufrir cambios o consecuencias en sus manos o inclusive de tanto oler el humo presentan daños en los pulmones. Estos cambios son más notorios en quienes tienen mayor tiempo realizando esta actividad.

OBJETIVOS

GENERAL

- Identificar la productividad de tortillas artesanales realizadas por mujeres, como un medio sustentable en los municipios zoques de Cintalapa, Ocozocoautla de Espinosa, Ocuilapa de Juárez, Raudales Malpaso y Tecpatán.

ESPECÍFICOS

- Determinar la antigüedad y frecuencia de la elaboración de tortillas artesanales por mujeres zoques a partir de una entrevista semi-estructurada.
- Demostrar la relación que existe entre la sustentabilidad y la elaboración de tortillas artesanales en mujeres de los municipios zoques.
- Determinar el proceso artesanal en la elaboración de tortillas y las herramientas que se utilizan en el proceso gastronómico.

MARCO TEÓRICO

CHIAPAS

El estado de Chiapas se encuentra al Sureste de la República Mexicana, cuenta con una extensión territorial de 73 670 km². Limita al Norte con el estado de Tabasco; al Este y Sureste con la república de Guatemala; al Sur y Suroeste con el Océano Pacífico y al Oeste con los estados de Veracruz y Oaxaca (CONABIO, 2013). Es uno de los treinta y un estados que junto a la Ciudad de México conforman México. Está dividido en ciento veinticuatro municipios y su capital es la ciudad de Tuxtla Gutiérrez.

Chiapas es un estado rico en culturas y tradiciones en el que habita una gran cantidad de grupos indígenas que aún conservan sus propias lenguas. Este lugar privilegiado es rico en flora y fauna; existen también sitios arqueológicos, hermosas ciudades coloniales e incontables bellezas naturales (Lome, 2010). El estado de Chiapas no solo se caracteriza por su gran flora y fauna si no también, por su café, ámbar, sus dulces típicos, su gastronomía y sus artesanías coloridas.

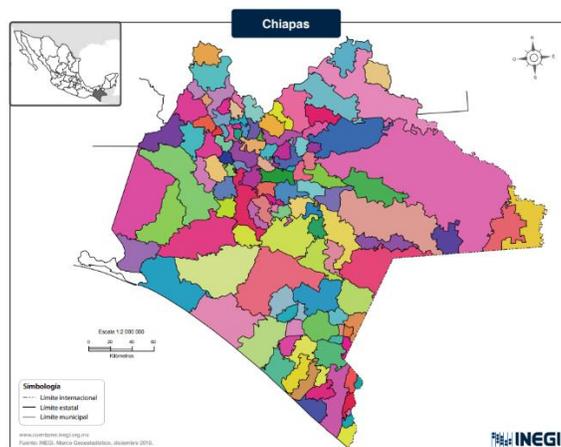


Figura 1. Chiapas (INEGI, 2018)

CINTALAPA

Colinda al Norte con los estados de Oaxaca y Veracruz de Ignacio de la Llave, los municipios de Tecpatán y Ocozocoautla de Espinosa; al Este con los municipios de Ocozocoautla de Espinosa y Jiquipilas; al Sur con los municipios de Jiquipilas, Arriaga y el estado de Oaxaca; al Oeste con el estado de Oaxaca (INEGI, 2010).

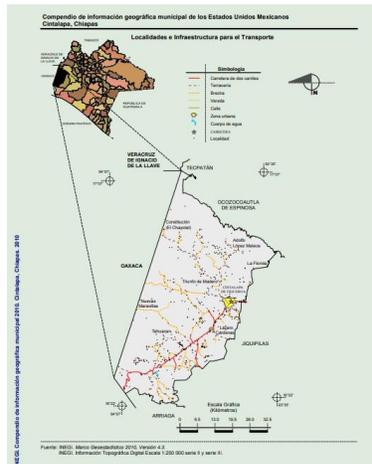


Figura 2. Cintalapa (INEGI, 2010)

TUXTLA GUTIÉRREZ

Tuxtla Gutiérrez es un municipio del estado mexicano de Chiapas, es la ciudad capital, y es la más poblada de la entidad. Limita al Norte con el municipio de San Fernando y Osumacinta, al Este con Chiapa de Corzo, al Sur con Suchiapa y al Oeste con Ocozocoautla y Berriozábal (Paniagua Hernández, 2021).

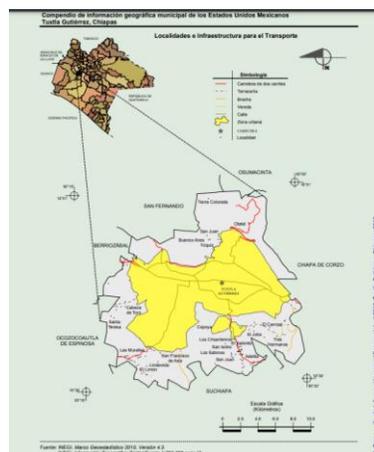


Figura 3. Tuxtla Gutiérrez (INEGI, 2010)

OCOZOCAUTLA DE ESPINOSA

El municipio de Ocozocoautla se encuentra asentado en las montañas del Norte y parte de la depresión central del estado de Chiapas, ubicado en la parte occidental del mismo. Colinda con los municipios de Tecpatán al Norte; Villaflores al Sur Tuxtla Gutiérrez, Berriozábal y Suchiapa al Este; Jiquipilas y Cintalapa al Oeste (Miceli Méndez, 2002).

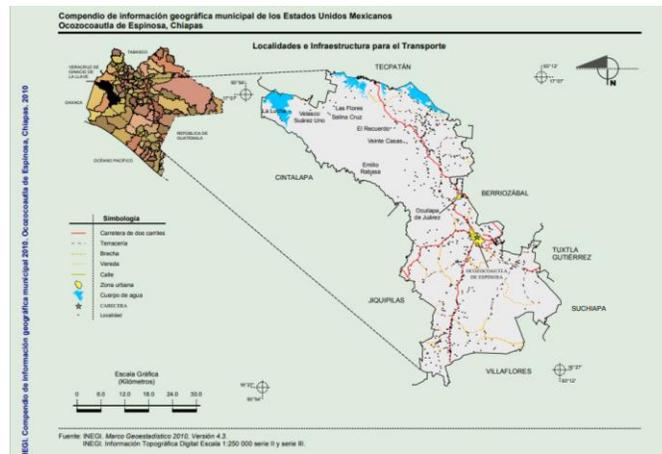


Figura 4. Ocozocoautla de Espinosa (INEGI, 2010)

OCUILAPA DE JUÁREZ

Ocuilapa de Juárez del municipio de Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas, localizado a 13 Km al Noroeste de la ciudad de Ocozocoautla y a 31 Km de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, capital del estado de Chiapas, México. La localidad cuenta con 3,921 habitantes y 955 viviendas. Y, de acuerdo con las cifras del Consejo Nacional de Población en 2007, la población mayoritariamente realiza actividades primarias y registra un grado de marginación “Alto”, referido a localidades con falta de acceso a la educación, viviendas inadecuadas y carentes de bienes de consumo (Silva Gordillo, 2023).

TECPATÁN

El municipio de Tecpatán se encuentra en el Noroeste del estado de Chiapas, sus límites son al Norte con el Municipio de Ostucán, al Noreste con el de Francisco León, al Este con los Municipios de Ocoatepec y Copainalá, al Sur con Cintalapa y Ocozocoautla de Espinosa y al Noroeste con el estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, particularmente con el municipio de las Choapas (Martínez Jiménez y Pérez Juárez, 2012).

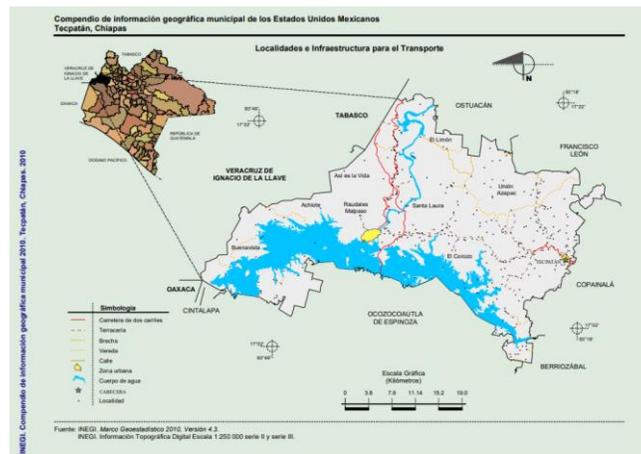


Figura 5. Tecpatán, Chiapas (INEGI, 2010)

RAUDALES MALPASO

Se formó en el año de 1961, durante la construcción de la presa hidroeléctrica Nezahualcóyotl, siendo el personal contratado para trabajar en el proyecto de la hidroeléctrica sus primeros pobladores, mismos que provenían de varios puntos de país. Raudales Malpaso limita al Sur con la selva el ocote (Reyes Guillén, 1996).

LOS ZOQUES

Los zoques, derivado de *tzoque*, *soque* o *zoc*, que en latín significa hombre de palabra, gente de idioma o auténtico. Se localizan en Jitotól, Tecpatán, Copainalá, Chicoasén, Ocozocoautla, Jiquipilas, Cintalapa, Acala, Chiapilla, Berriozábal y Tuxtla Gutiérrez (Ramírez López, 2014). Además de tener asentamientos en el estado de Chiapas se tiene registro de que se encuentran en los estados de Veracruz, Oaxaca y Tabasco.

Gran parte de esta población se vio obligada a mudarse a otros lugares del estado debido a diversas situaciones como las constantes invasiones de otros grupos indígenas existentes en ese entonces. Una de las causas más conocidas que propició la migración de una buena parte de la población fue la erupción del volcán Chichonal, puesto que un gran número de zoques estaban asentados en sus alrededores (Caballero Chanona et al., 2022).

El volcán Chichonal entró en actividad explosiva el domingo 28 de marzo de 1982 alrededor de las 21:00 horas, provocando “una secuela de muerte, miseria y desolación”, que afectó a más de 20 mil zoques que habitaban el área aledaña (Reyes Gómez, 2017). Debido a esta erupción se presentaron muchos inconvenientes en el lugar como el aroma a azufre, sismos de alta intensidad, incremento en la temperatura del ambiente, etc. Por ello muchos de estos pobladores se vieron obligados a cambiar de asentamiento.

La lengua indígena utilizada por este grupo es la zoque, la cual pertenece a la familia lingüística mixe-zoque-popoluca aunque el número de hablantes de la lengua se encuentra muy disminuido (Saldaña Argüello et al., 2017).

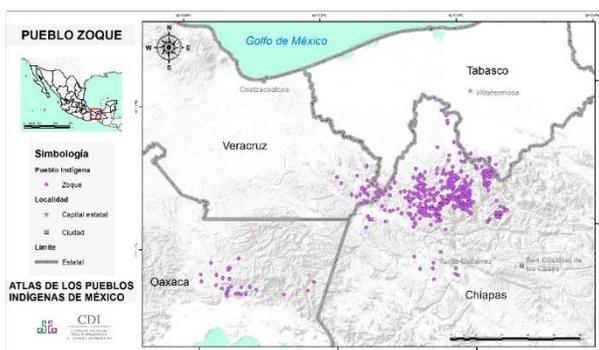


Figura 6. Pueblo Zoque (CDI, 2020)

EL MAÍZ

El nombre científico del maíz es *Zea mays*, sus inflorescencias masculinas y femeninas se encuentran en la misma planta. Si bien la planta es anual, su rápido crecimiento le permite alcanzar hasta los 2,5 m. de altura, con un tallo erguido, rígido y sólido. El maíz es el tercer cereal más cultivado del mundo, solamente detrás del trigo y el arroz. (Izquierdo Bonilla, 2012). Muchas familias mexicanas acostumbran a sembrar esta semilla principalmente en la época de lluvias (Inicios de mes de junio) pues es una planta a la que se le saca mucho provecho y no se desperdicia prácticamente nada.

Cuatro o cinco mil años antes de nuestra era, comenzaron con el cultivo del maíz, partiendo de su ancestro silvestre el teocinte, cuyo fruto era minúsculo. Al mismo tiempo aparecieron en toda Mesoamérica instrumentos de piedra apropiados para la molienda de la semilla (CEM, 2013). El maíz fue uno de los primeros cereales en ser cultivados, pero no fue el único, ya que también se domesticaron el amaranto, el chile, la calabaza, y el frijol, dando origen a la triada más importante en la alimentación: Maíz-Calabaza-Frijol.

El maíz representó para la cultura americana una importante fase de desarrollo social y económico. El maíz finalmente fue el responsable de la magnífica "mesa mexicana", que se nutrió por siglos de fórmulas y mezclas supeditadas a este maravilloso grano (Flores Y Escalante, 2013). Desde luego que con la domesticación de este grano se empezaron a hacer combinaciones con otros ingredientes y se crearon recetas, de las cuales algunas aún consumimos con cotidianidad.

Actualmente la industria utiliza el maíz como forraje en la alimentación de grandes hatos, y en la obtención de compuestos químicos que son comercializados en alimentos, medicinas y cosméticos: miel de maíz, azúcar de maíz, dextrosa, almidón o fécula, aceite, color caramelo, dextrina, malto dextrina, ácido láctico, sorbitol, y etanol. Por otro lado, se le considera un recurso energético renovable, ya que de él se obtiene el etanol, un alcohol derivado de la fermentación del almidón del maíz que se utiliza principalmente como combustible de automóviles y camiones (Kato Yamakake et al., 2009). Como se muestra el maíz tiene muchas más utilidades, no solo se ocupa en la alimentación como se puede creer, esta planta casi no tiene desperdicios pues todo

se ocupa, desde las hojas de la mazorca y la milpa para envolver tamales hasta el olote que sirve como combustible a la hora de hacer una fogata para cocinar alimentos.

Para los zoques, una de las etnias más importantes en Chiapas, el maíz forma parte de su cultura alimentaria, el cual se encuentra en diferentes preparaciones, al igual que la piña, calabaza, chile, frijol y con ello, su cultivo fortalece la economía del municipio de Ocozocoautla, así como el desarrollo económico de las mujeres que se dedican hacer uso de este alimento. El maíz en esta región predomina en recetas como el picte y su hoja se utiliza como envoltura, estos se elaboran y comercializan para los rezos, fiestas tradicionales o consumo propio acompañándolo con café. (Esponda Pérez y Galindo Ramírez, 2023).



Figura 7. Mazorca de maíz



Figura 8. Siembra de maíz

LOS COLORES DEL MAÍZ

Hoy en día aquí en México se pueden encontrar maíces de diferentes colores en las diferentes regiones de siembra en la República, esto se debe principalmente a que la planta del maíz tiene una capacidad de mutación y cruce realmente impresionante (Bravo Alegría y Vázquez Ramos, 2013). Existe una gran variedad de colores de maíz, los hay desde blanco, amarillo, azul, rojo, morado, entre otros; Todos estos son cultivados en distintas partes de la república mexicana dependiendo de muchos factores como la economía, el estilo de alimentación, cultural y los prejuicios.

En 2017, 54.5% del maíz blanco se produjo en cuatro estados: Sinaloa, Jalisco, México y Michoacán; 59.0% de la producción de maíces de otros colores se concentró en México y Chiapas, y 80.0% del amarillo se generó en Chihuahua, Jalisco y Tamaulipas (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2018).



Figura 9. Mayor producción de maíz en México (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2018)

EL MAÍZ EN LA COCINA MEXICANA

La cocina mexicana ha sido reconocida por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, lo cual debe de llenarnos de orgullo a todos los mexicanos, porque somos responsables de la creación y conservación de este legado, que ahora es reconocido mundialmente (Urquiza, 2012). La gran mayoría de recetas que son consideradas como mexicanas fueron pasadas de forma verbal o escrita de generación en generación por las familias,

por lo que es todo un orgullo que se cuente con un reconocimiento como el otorgado por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura).

La cocina mexicana no se concibe sin maíz. A pesar de la influencia de productos de otras partes del mundo, es el maíz es el que brinda su carácter específico y autóctono. El maíz es una de las más importantes actividades del México moderno. Una cifra da una idea de su importancia, cada día se consumen 600 millones de tortillas (De'Angeli, 2003). Las tortillas son una parte muy importante de la alimentación de los mexicanos, pero no es el único alimento que se elabora a base de maíz, pues también se encuentran los esquites, tamales, sopes, gorditas, enchiladas, chilaquiles, quesadillas, entre otros platillos que son considerados mexicanos.

MAÍZ Y GÉNERO

La organización del trabajo por género determina que el hombre es responsable del cultivo de la milpa, que se dedica casi de forma exclusiva al autoconsumo familiar, así como del cultivo de los productos dedicados a la venta. La limpieza del hogar y de la ropa, la atención de los niños, el cuidado de las plantas cultivadas en el solar de la casa, la cría de los animales domésticos y la elaboración de los alimentos son responsabilidad de las mujeres (Velázquez Galindo, 2011). En muchos casos las actividades domesticas están muy marcadas, pues puede que el hombre del hogar no se dedique a cultivar maíz para consumo o para venta, puede que este se dedique a trabajar, pero las cosas no cambian para la mujer, ella sigue siendo la encargada de los hijos, del hogar y de preparar la comida.

El maíz sobrevivió también gracias a la incidencia directa de mujeres del campo, sin negar la importancia de los hombres en la conservación y producción de maíz. En la Colonia y el Virreinato (siglos XVI-XVII), ellas resistieron la imposición de patrones de consumo españoles (Vizcarra Bordi, 2019). El maíz sigue siendo la raíz de muchos de los alimentos que consumimos hoy en día, gracias a los hombres y mujeres que se negaron a cambiar su alimentación durante la conquista de los españoles. Los hombres aun seguían sembrando y cosechando esta semilla y las mujeres la preparaban en los alimentos cotidianos.

LAS TORTILLAS

El códice Mendocino nos revela cuál era la alimentación de los niños: a partir de los tres años de edad, media tortilla al día; a los cuatro y cinco años, una tortilla entera; de seis a los doce, una tortilla y media. Desde los trece años dos tortillas (Novo, 2013). Las tortillas han estado presentes en la alimentación de los mexicanos desde hace mucho tiempo y su consumo inicia desde una temprana edad pues aporta proteínas útiles en el día a día.

La tortilla (llamada *tlaxcalli* por los aztecas y *cauhimich* por los mayas) es descrita en los textos o relatos antiguos como piezas similares a un “pan de maíz” elaboradas con las palmas de las manos de mujeres y depositadas sobre comales que resulta ser una comida sana y sustanciosa, base de la dieta de los habitantes naturales de la Nueva España (Palacios Pola, 2022). Este es un alimento que se consumía desde hace mucho tiempo atrás y era fundamental en la alimentación tal y como lo es hasta la actualidad en la alimentación de las familias mexicanas.

La masa para hacer tortillas se puede obtener de dos formas: la primera y la tradicional es poniendo a cocer el maíz con agua y cal hasta que la cáscara que tiene el grano se suelta, después de dejar reposar y una vez frío se lava y muele en molino o en metate; y la segunda forma es mediante el uso de harina de maíz nixtamalizado, este método es más fácil y rápido pues comúnmente esta harina se vende en una gran parte de comercios y locales, lo único que se necesita para crear la masa es agregarle agua y amasar hasta que se obtenga la consistencia adecuada.



Figura 10. Harina de maíz nixtamalizado y maíz nixtamalizado



Figura 11. Tortilla de maíz

UTENSILIOS PARA LA REALIZACIÓN DE TORTILLAS ARTESANALES

Metate:

Fue el principal utensilio de la cocina prehispánica, el cual se usa todavía en el campo entre los labriegos pobres. Es una piedra cuadrilonga, rectangular, de 30 por 40 centímetros, generalmente plana y curvada en sus extremos. La piedra porosa, de color gris o negro, con pequeños desniveles que facilitan la molienda sobre de ella (García Rivas, 2015). El metate cuenta con una piedra de forma rectangular que junto con la piedra base sirve para moler granos de maíz cocidos o nixtamal para formar la masa que se ocupa para realizar las tortillas.



Figura 12. Metate

Comal:

El comal (el nombre viene de la palabra náhuatl *comalli*) es una plancha delgada y circular que se usa para cocer las tortillas (Kennedy, 2009). Este no solamente se usa para darle cocción a las tortillas, sino que también es usado para asar verduras como tomates, chiles, cebollas o ajos; además, de que los comales pueden estar hechos de metal o barro y pueden usar gas o leña como combustible.



Figura 13. Comal

Prensa para tortillas:

Esta es una prensa que puede ser de madera o de hierro y las hay de diferentes medidas y formas, su función principal es darles forma a las tortillas, se coloca una bolsa de plástico en la prensa para luego poner una bola de masa y luego se ejerce presión sobre ella hasta aplanarla.



Figura 14. Prensa de metal

Molino manual de maíz:

Actualmente este utensilio es más usado para moler el nixtamal, a diferencia del metate, el uso del molino requiere un poco menos de esfuerzo. Usarlo es muy sencillo, se coloca poco a poco el nixtamal en la parte de arriba para luego girar las aspas mediante una manija hasta que la masa salga ya molida, este proceso se debe repetir varias veces para obtener una masa fina por lo que se requiere de mucha paciencia y un brazo fuerte.



Figura 15. Molino manual

Torteador:

Este es muy parecido a un banco, está hecho de madera y comúnmente cuenta con 3 pies que sostienen una superficie redonda, muchas mujeres suelen preferir el torteador en vez de la prensa, pues ellas aseguran que les es más fácil medir la presión y así pueden medir el tamaño y grosor de la tortilla.



Figura 16. Torteador

Tecomate:

El tecomate es un recipiente hecho del fruto del árbol con el mismo nombre, este actualmente no es muy conocido ni usado por las tortilleras en la actualidad, este sirve para guardar las tortillas, al tener una forma redonda con una boca pequeña permite que las tortillas se mantengan calientes por más tiempo.



Figura 17. Tecomate

ANÁLISIS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

En la actualidad es posible distinguir tres sistemas de producción de tortilla. El sistema milenario artesanal, el mecanizado y el industrial. Mediante el primero se obtiene la tortilla original cuya calidad y características son tomadas como referencia para la producción de tortilla mediante los otros dos sistemas. Se fabrica con maíz criollo y su elaboración es casi un ritual diario en algunos hogares del campo mexicano (Torres Sombra, 2018). Las primeras tortillas en crearse desde luego que fueron las artesanales y detrás de ellas hay toda una serie de trabajos, pues no se requiere únicamente de maíz, claro, este ingrediente es fundamental, pero con tan solo molerlo no se pueden hacer tortillas.

La tortilla artesanal es un producto libre de conservadores, que es elaborado por mujeres artesanas en la mayoría de los casos, se utiliza como recurso principal el nixtamal que es el maíz cocido. El proceso de producción de las tortillas artesanales es el siguiente:

1. Seleccionar el maíz, se desgrana separando la semilla del olote.
2. Después de eso es necesario revisar el maíz, pues puede que este no esté en buenas condiciones ya que podría tener algunas plagas, como los gorgojos.
3. Luego se lava el maíz con abundante agua.
4. Una vez limpio se coloca en un recipiente con agua y cal para su cocción.
5. Ya cocido el maíz, es decir, el nixtamal, se retira del fuego y se deja reposar y enfriar hasta el día siguiente.
6. Al día siguiente se lava el nixtamal para quitar todo rastro de cal.
7. Después el grano debe ser molido en molino o en metate para obtener una masa suave y húmeda.
8. El siguiente paso es hacer las tortillas, para esto se toma una porción de masa y se palmea o se aplasta con prensa, hasta obtener el tamaño y grosor deseados.
9. Posteriormente se coloca en el comal caliente para darle cocción, estas necesitan ser volteadas en tres ocasiones para que queden bien.
10. Se reservan en una manta hasta que sean consumidas.

NIXTAMALIZACIÓN

La palabra nixtamalización proviene de los vocablos náhuatl *nixtli* que significa cenizas de cal y *tamalli* que significa masa de maíz cocido. Es un proceso ancestral, que en general se define como un proceso térmico-alcalino. Este procedimiento es utilizado para la obtención de masa y harinas de maíz, las cuales son utilizadas en la elaboración de tortillas y botanas (Contreras Jiménez, 2015). Este proceso consiste en cocer el maíz en agua con cal para ablandar el grano, retirar el pericarpio antes de molerlo y así facilitar su digestión, dicho proceso es antiguo y se descubrió gracias a los pueblos indígenas mesoamericanos.

Los indígenas americanos comían el maíz procesado. Empapaban los granos maduros y los hervían con cal o cenizas de madera. Lo acompañaban de frijoles. Ambas cosas agregaban un valor nutricional. Pero, en Europa, el maíz fue comido sin procesar y sin ser acompañado de proteínas, como carne, por ejemplo. Por esta falta de proteínas se enfermaron de pelagra o piel áspera (Pavez y Recart, 2018). La nixtamalización es un proceso nacido en América, cuando los españoles llegaron descubrieron el maíz y observaron que este era consumido por los pobladores de la región, por lo que esta semilla fue llevada a Europa, ahí la planta se acostumbró al clima y creció hasta dar fruto; el principal problema fue que ellos no tenían el conocimiento ancestral de la nixtamalización por lo que al no realizar este proceso a la semilla al consumirla se enfermaban.

Es importante saber que este proceso puede cambiar las características del maíz, pues al cocer este grano aumenta casi al doble su rendimiento, pero eso no es todo, se debe ser cuidadoso al momento de cocer el maíz pues la cantidad de cal es importante, si se agrega poco el maíz no se pelará y si se agrega mucho el color del maíz cambiará, si se ocupa maíz amarillo y se coce con exceso de cal es probable que el color quede muy pálido.

Los productos nixtamalizados son una gran fuente de calcio pues la cal contiene este mineral, al momento de cocer el maíz con este y dejarlo reposar toda la noche el calcio es absorbido por los granos de maíz y permanece para ser absorbido por nuestro cuerpo. La nixtamalización es una parte fundamental pues es primordial en la alimentación de los mexicanos y es un conocimiento que nos heredaron nuestros ancestros desde épocas precolombinas y es importante seguir manteniendo esta técnica.



Figura 18. Nixtamal



Figura 19. Olla de nixtamal

LAS MUJERES EN LA ELABORACIÓN DE TORTILLAS

La producción doméstica de tortillas en forma manual es, de cualquier modo, un proceso que requiere del tiempo y del esfuerzo de las mujeres involucradas en su producción. Si se observa atentamente el trabajo femenino invertido en la elaboración de tortillas, que en muchos casos implica una serie de trabajos previos tan arduos como desgranar el maíz, nixtamalizarlo y molerlo varias veces (en molino de mano o en metate), es posible afirmar que la transformación del maíz es el trabajo que organiza el tiempo de la vida doméstica, especialmente en lo que concierne a las funciones femeninas (Novelo y García, 1987). Este proceso artesanal es un conocimiento que se enseña desde una temprana edad a las mujeres, pues es una tradición que se enseña de generación en generación y para muchas es importante hacer bien una buena tortilla pues la mayoría aseguran que es todo un proceso que requiere de técnicas especiales, las cuales ellas aprendieron gracias a la práctica y a la figura materna que les enseñó este proceso.

En Chiapas, uno de los estados más ricos en biodiversidad pero paradójicamente más pobre en condiciones de vida de la gente, la agricultura padece una crisis estructural importante. En ese sentido, crece la participación de las mujeres en actividades que les reportan ingresos monetarios (Palacios Pola et al., 2016). Muchas mujeres aprovechan el conocimiento de hacer tortillas hechas a mano que adquirieron desde su infancia para dedicarse a este oficio y así cubrir gastos básicos que se generan en la casa.



Figura 20. Tortilla en comal

PROBLEMÁTICAS ACTUALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA TORTILLA ARTESANAL

La manera de preparar las tortillas en máquina ha desaparecido un poco la imagen tradicional de las mujeres que tortean la masa: convierten una pequeña bola de masa de maíz en un disco delgado y redondo, que al tener contacto con el calor del comal se infla lentamente (Estrada Pereyra, 2021). Desafortunadamente las tortillerías han ganado un gran terreno en la población mexicana, por lo que la mayoría de personas consume tortillas elaboradas por máquinas, lo que provoca que en ocasiones no se les dé importancia a las mujeres que se dedican a la elaboración de tortillas hechas a mano.

En la documentada investigación académica de la doctora Novelo nos enteramos de que la primera máquina tortilladora se inventó en 1884, pero al ser "de aplastón" no integraba el proceso de cocimiento. Es hasta mediados del siglo XX cuando se inventan las máquinas que integran todo el proceso (N. Iturriaga, 2012). Estas máquinas aceleran la fase de producción, actualmente todo el proceso que estas realizan en mecánico y por ende más rápido, pero el sabor y las características de las tortillas echas con maquina en comparación a las hechas a mano es muy diferentes y no solo en cuestión de apariencia, sino también en sabor y textura.

PÉRDIDA DE UNA TRADICIÓN: TORTILLAS HECHAS A MANO

Las mujeres argumentan razones prácticas que las llevan a comprar en la tortillería. El que las mujeres jóvenes, a diferencia de las adultas, no quieran tortear y prefieran comprar las tortillas obedece a una situación más compleja que se comprende mejor a la luz de la creciente migración campo-ciudad (tanto de mujeres como de hombres), y qué decir del autoempleo o de su participación en el mercado laboral, situaciones que les implican dobles jornadas de trabajo (Álvarez Rateike y Palacios Pola, 2019). Desde luego que el hecho de que muchas mujeres tengan que trabajar afecta a esta tradición, pues no tienen tiempo para realizar tortillas tal y como se las enseñaron sus madres, al no contar con el tiempo ellas deciden comprarlas ya hechas, pues es mucho más rápido. Quizás y si les queda algo de tiempo puedan hacerlas, pero a partir de harina de maíz nixtamalizado, pues la preparación de la masa es mucho más fácil.

EL EMPODERAMIENTO DE LA MUJER

El empoderamiento está pues considerado como el proceso de adquisición «de poder» en el ámbito individual y colectivo. En primer lugar, designa en el individuo o en una comunidad, la capacidad de actuar de forma autónoma, pero a la vez los medios necesarios y el proceso para lograr esta capacidad de actuar, de toma de decisiones en sus elecciones de vida y de sociedades (Charlier y Caubergs, 2007). Actualmente la mujer es quien está teniendo este empoderamiento, pues se destaca, se le da valor y se visibiliza las capacidades y habilidades que cada ser humano tiene.

Este concepto se usa normalmente en contextos en los que las mujeres siguen siendo una parte desfavorecida de la población, lamentablemente aún existen situaciones que son tomadas como algo “normal” o “cotidiano” en los que las mujeres viven ciertas desigualdades, por ejemplo, existen casos en los que las mujer no tienen la libertad de manejar el dinero de casa, es el marido quien le proporciona a ella el dinero para hacer las compras y cubrir los gastos básicos del hogar, con ello ellas no se sienten libres para hacer gastos extraordinarios, sumado a esto, ellas no tienen la libertad de trabajar, pues “su rol” es quedarse en casa y atender a los hijos.

LA MUJER EN LA ECONOMÍA

En México, la mayor inserción de la mujer en la economía formal se debió a cambios económicos y sociales operados a partir de la década de 1950, cuando se estableció el modelo de sustitución de importaciones. Así, entre 1940 y 1970, la población económicamente activa (PEA) femenil se incrementó casi tres veces, al pasar de 7 a 19 por ciento, según el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (Damián Huato et al., 2008). Actualmente es más común encontrarse con mujeres que están económicamente activas, estas aportan a la economía familiar para cubrir los gastos que se generan con ayuda de su pareja quien también aporta para los gastos.

De la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), para el primer trimestre de 2021, se destaca: La tasa de participación económica de las mujeres de 15 años y más es de 41.7%, mientras que para los hombres de 74.2% (INMUJERES, 2021).

El trabajo de las mujeres económicamente activas es más pesado, pues no solo tienen que trabajar para obtener ingresos, si no que en la mayoría de los casos también debe hacerse cargo de los hijos, preparar la comida, lavar ropa, limpiar la casa, planchar, atender a los enfermos de la casa, etcétera; Pues en muy pocos casos el hombre es quien realiza estas actividades.

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación es con un enfoque cualitativo, basado en técnicas etnográficas como la observación y la realización de entrevistas semi estructuradas. Tiene como técnica de recolección de datos: Una entrevista semi estructurada de forma personal donde el individuo respondió en base a su conocimiento del tema y posteriormente sus respuestas se representaron en un escrito.

POBLACIÓN

La población para esta investigación fue constituida por mujeres con edades entre 18 a 70 años que se dedican a la elaboración de tortillas artesanales, residentes de los municipios de Ocozocoautla de Espinosa, Cintalapa, Tecpatán, Raudales Malpaso y Ocuilapa de Juárez las cuales contaron con los conocimientos entre la relación de sustentabilidad y elaboración de tortillas artesanales.

MUESTRA

Está constituida por 21 mujeres con edades de 18 a 70 años con disponibilidad para responder las preguntas con respecto al tema de tortillas artesanales.

MUESTREO

De tipo no probabilístico a conveniencia, con ello se hace referencia a que las mujeres entrevistadas fueron personas de una población que viven en Ocozocoautla de Espinosa, Cintalapa, Tecpatán, Raudales Malpaso y Ocuilapa de Juárez quienes la mayoría contaron con la accesibilidad para realizar las pruebas.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR

Investigación documental: técnica de investigación cualitativa que se encarga de recopilar y seleccionar información a través de la lectura de documentos, libros, revistas, grabaciones, filmaciones, periódicos, bibliografías, etc.

Observación no participante: es aquella en la que el investigador hace uso de la observación directa sin ocupar un determinado estatus o función dentro del área en la cual se realiza la investigación.

Entrevista semi-estructurada: es un tipo de entrevista en el que el entrevistador tiene un esquema fijo de preguntas para todos los candidatos, pero también hay ciertas preguntas específicas que se realizan únicamente a uno o varios candidatos; es decir, todas las personas tendrán que responder unas preguntas comunes, pero hay unas preguntas específicas para cada candidato según su perfil. Es posible que estas últimas preguntas no estén preparadas y surjan durante la entrevista de manera espontánea.

INVESTIGACIÓN DE CAMPO

La información que se recabó por medio de tecnología como cámaras fotográficas, celulares inteligentes para tomar fotos, grabar video y audio de las entrevistas y procedimientos de las personas entrevistadas para después documentar.

Las técnicas de investigación utilizadas en este estudio se describen a continuación:

- La investigación documental: se llevó a cabo una investigación de libros impresos y electrónicos, tesis, artículos de investigación.

- Entrevistas semiestructuradas: este instrumento se conformó de 21 preguntas abiertas (Anexo 1), dirigidas a mujeres que se dedican a elaborar tortillas artesanales.
- Observación no participante: es el proceso que faculta a los investigadores a aprender acerca de las actividades de las personas en estudio en el escenario natural a través de la observación y participando en sus actividades. En este caso estuvimos en el proceso de preparación de las tortillas con las tortilleras tradicionales en las visitas generadas en Ocozocoautla de Espinosa, Cintalapa, Tecpatán, Raudales Malpaso y Ocuilapa de Juárez.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

En el siguiente apartado se presentan los resultados de 21 entrevistas semi estructuradas que se aplicaron a mujeres que realizan tortillas artesanales en los municipios de Ocozocoautla de Espinosa, Ocuilapa de Juárez, Tecpatán, Raudales Malpaso y Cintalapa. En estas entrevistas se destacan elementos como: el significado que tiene para ellas el dedicarse a hacer tortillas hechas a mano, tiempo que llevan dedicándose a este oficio, motivos por el que se dedican a este oficio, ingredientes, problemáticas que han enfrentado, opinión de las tortillas industriales, métodos utilizados para elaborar las tortillas, tiempo vendiendo en su local, casa o mercado, obtención de materia prima ya sea maíz para nixtamalizar o harina de maíz y la frecuencia con que lo compran.

ENTREVISTA A ROSA ISELA RUEDA SÁNCHEZ



Figura 21. Sra. Rosa Isela Rueda Sánchez

Edad: 44 años.

Originaria de: Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas.

Reside en: Raudales Malpaso, Chiapas

Doña Rosa nos comentó que fue su madre quien le enseñó a los nueve años a elaborar tortillas hechas a mano, ya que ella también se dedicó a esto toda su vida, lleva tres años vendiendo en Raudales Malpaso, pero desde la edad de quince años empezó a ejercer el oficio de tortillera artesanal, nos mencionó que ella se dedica a elaborar tortillas porque es su sustento económico, ya que no obtiene ingresos para su casa de otra fuente que no sea la venta de sus tortillas.

Además de eso, doña Rosa nos mencionó la manera en la que ella realiza la masa para las tortillas, mencionando que el único ingrediente que usa para su elaboración es el maíz, para ello necesita realizar la nixtamalización cuyo proceso consiste en colocar el maíz en una olla junto con agua y cal hasta que este hierva, esté suave y se desprenda la cáscara del grano, después lo saca del fuego y deja enfriar para luego lavarlo y dejarlo en una cubeta, al día siguiente es necesario volverlo a lavar y después es llevado al molino eléctrico para procesarlo hasta obtener una masa fina.

Nos comentó que uno de los problemas más grandes que ha enfrentado ejerciendo este oficio fue sin duda alguna la pandemia del 2020 provocada por COVID-19, pues ella se enfermó junto a toda su familia y por lo mismo ya no podían realizar las tortillas, tuvo que pasar un mes para recuperarse y volver a producirlas, pero a pesar de haber superado la enfermedad nos mencionó que se cansaba mucho y muy rápido ya que tenía algunas secuelas que le había dejado dicha enfermedad.

Actualmente, la señora Rosa tiene su negocio en Raudales Malpaso, en un lugar llamado “El Paso” pero ese no ha sido el único lugar en el que ha vendido pues nos comentó que antes vivía en Ocozocoautla de Espinosa por lo que vendía allá, al ser originaria de ahí ya contaba con sus clientes.

Mencionó que prefiere las tortillas artesanales que las hechas en tortillerías a máquina, pues las artesanales solo llevan ingredientes naturales y todos son frescos, además, es ella quien se asegura de que los productos son de buena calidad e higiénicos.

La materia prima para la elaboración de las tortillas la obtiene mediante la compra en el mercado los días Domingo pues ese día es día de mercado y es ahí donde y cuando aprovecha para surtirse de maíz para toda la semana, nos comentó que los productos han subido mucho de precio, pues ahora está en \$12.00 el kilogramo de maíz cuando antes lo conseguía hasta en \$8.00.

La producción diaria de doña Rosa es de diez Kilogramos de maíz, de los cuales le salen aproximadamente 150 piezas de tortillas, las cuales vende en \$3.00 la pieza, mencionó que antes realizaba 20 kilogramos de maíz, en ese entonces se levantaba a las 12:00 AM o 1:00 AM, pero

dejó de hacer esta cantidad ya que ella consideró que se desvelaba mucho y por ende le era muy agotador.

La elaboración de las tortillas es un proceso que lleva tiempo pues se tarda alrededor de una hora para moler el nixtamal por lo que aproximadamente a la 5:00 AM ya tiene su masa lista para hacer las tortillas y le toma alrededor de tres horas terminar de hacer toda la masa.

Los únicos utensilios que usa para la elaboración de su producto son su torteador (un tronco con patas, muy similar a un banco alto), un comal de metal, mantas bordadas, algunos recipientes para colocar la masa y las tortillas ya listas, su fogón y su molino eléctrico el cual se encuentra en su casa; No hace uso de prensa las tortillas son palmeadas ya que ella se acostumbró a hacerlas así.

Su fogón consta de una superficie alta elaborada con blocks de construcción y cemento, en dicha estructura tiene colocado dos blocks más, pues es ahí donde coloca su comal, dicho comal está hecho de metal con una forma rectangular, mencionó que el comal lo debe curar diariamente y que el proceso para hacerlo consiste en untarle cal con agua a la superficie del comal antes de ponerlo en el fuego, después se coloca al fuego y se espera de diez a quince minutos para después empezar a colocar las tortillas, haciendo el curado del comal se evita que las tortillas se peguen a la superficie.

Desafortunadamente nadie en su familia ha tenido el interés en aprender este oficio ya que ella tiene un hijo, pero no consideró necesario enseñarle y sus sobrinas no han demostrado interés alguno, pues están acostumbradas a comprar tortillas de máquina.

El lugar de trabajo de doña Rosa consta de una pequeña galera muy ventilada hecha de madera y laminas, aquí mismo tiene su fogón, su comal, su torteador y la leña, la cual se ubica debajo del fogón. Podemos encontrar a doña Rosa de domingo a viernes en su puesto, pues al ser adventistas descansa los días sábado.



Figura 22. Comal de doña Rosa

ENTREVISTA A MARÍA GLORIA PÉREZ DÍAZ



Figura 23. Sra. María Gloria Pérez Díaz

Edad: 63 años.

Originaria de: Cintalapa, Chiapas.

Reside en: Ocuilapa de Juárez

Doña Gloria comenzó a hacer tortillas a mano desde los catorce años y fue su madre quien le enseñó este oficio. Comenzó con el negocio de vender tortillas cuando tenía cincuenta años, una edad algo mayor por lo que nos comentó que es probable que deje de ejercer este oficio, pues su hija, la cual es enfermera, le advierte de los problemas que el humo del fogón podrían provocarle a sus pulmones. Otra razón por la que podría dejar de ejercer este oficio es el incremento de los precios en la materia prima, pues el maíz y la leña han subido mucho de precio, antes el maíz costaba \$6.00 el Kilogramo mientras que en la actualidad lo encuentra en \$12.00, y de igual manera con la leña, cada leño anteriormente costaba \$1.00 pero actualmente lo encuentra a cuatro leños por \$5.00. Las tortillas que elabora doña Gloria las vende a cuatro piezas por \$5 por lo que no es muy remunerado, argumentando que las ganancias no son las mismas que las de antes.

El dedicarse a elaborar tortillas no era en sí su única fuente de ingresos pues mencionó que recibía apoyos del gobierno (PROSPERA), desafortunadamente ya no recibe este apoyo pues ya no tienen hijos pequeños viviendo con ella, por ello es su hermano quien también tiene que contribuir a los gastos del hogar. Claro, sus hijos, los cuales son dos, también le envían dinero

pues ellos ya no viven con ella. En sí, el dedicarse a hacer tortillas es para entretenerse, mencionó que en lugar de estar sentada sin hacer nada decide ganarse uno pesos para los gastos del hogar. Desafortunadamente nadie en su familia aprendió a hacer tortillas a mano, pues tuvo un hijo varón, por lo que no consideró enseñarle y su hija no tuvo interés en aprender pues al estudiar, gran parte de su tiempo era absorbido por la escuela.

El ingrediente principal en sus tortillas es el maíz, por lo que realiza la nixtamalización en su fogón, dicho proceso comienza colocando el maíz en una olla con agua y un poco de cal, lo deja hervir por aproximadamente una hora y una vez que el maíz está cocido lo aparta del fogón y deja enfriar hasta el día siguiente, a la mañana siguiente ella lava el nixtamal para quitar todo rastro del cal y lo lleva al molino que se encuentra a cinco cuerdas de su casa, ahí lo procesan hasta que obtiene una masa fina, llegando a su casa rectifica la consistencia de la masa y si lo ve necesario agrega un poco más de agua de garrafón.

La producción diaria de doña Gloria consta de cinco kilogramos de maíz y menciona que demora aproximadamente cuatro horas en terminar de elaborar todas las tortillas (De 10:00 AM a 2:00 PM aproximadamente) una vez lista toda su producción ella las envuelve en mantas, la coloca en una canasta y sale a repartirlas de casa en casa a sus clientes. Una vez entregados los pedidos va la tienda que se encuentra cerca de su casa para volver a comprar maíz y repetir este proceso.

Durante la pandemia de COVID-19 ella siguió vendiendo y dijo que no le afectó en lo absoluto pues ya cuenta con una buena cantidad de clientes y muchas personas que la conocen por su trabajo como tortillera, sumado a esto mencionó nunca haberse contagiado de esta enfermedad.

Prefiere las tortillas hechas a mano que las tortillas de tortillería o de maquina ya que es ella quien se asegura de que son 100% de maíz y además son más higiénicas pues todo lo realiza con las manos limpias, además de esto ella lleva trece años vendiendo sus tortillas y el que se vendan las tortillas industriales no le ha perjudicado.

Los utensilios que usa para elaborar sus tortillas son un comal, una mesas de plástico, recipientes en los que coloca agua, la masa y las tortillas ya listas, su fogón hecho de blocks y cemento, un torteador y una prensa. El método que realiza para elaborar sus tortillas es mixto pues usa la

prensa para darle una forma inicial a las tortillas y luego procede a darle forma con las manos mediante el palmeado, pues según ella esta es la razón por la que no tarda mucho durante su elaboración.

Doña Gloria solo estudio hasta tercer año de primaria y solamente vende de lunes a viernes, descansa los fines de semana, afortunadamente nunca ha sufrido discriminación o malos tratos por otras personas al ver que se dedica a este oficio.

La cocina de doña Gloria se encuentra en su patio en un espacio abierto, en ella se encuentra su fogón y una mesa que usa para poner todos sus trastes y utensilios.



Figura 24. Fogón de doña Gloria

ENTREVISTA A MARÍA DEL SOCORRO LÓPEZ



Figura 25. Sra. María del Socorro López

Edad: 32 años.

Originaria de: Ocuilapa de Juárez, Chiapas.

Reside en: Ocuilapa de Juárez, Chiapas.

Doña María del Socorro nos relató que a la edad de diez años aprendió a hacer tortillas a mano y fue gracias a su mamá pues ellas debían de hacerlas para alimentar a sus hermanos y su padre. Tal y como su mamá hizo con ella, doña María ya le enseñó a hacer tortillas a sus dos hijas las cuales tienen once y nueve años. Menciona que una de las cosas que más se le complicaba al hacer tortillas cuando era niña era el voltearlas, pues casi siempre se quemaba, pero al pasar el tiempo menciona que sus manos se fueron acostumbrando al calor del comal.

Ella empezó a vender tortillas a los dieciséis años por lo que lleva dieciséis años dedicándose a este oficio, el cual ha ido perfeccionando con el paso del tiempo pues mencionó que no es una tarea fácil, ya que, si la tortilla no se voltea en el momento indicado, esta se seca y cocce de más, por lo que ya no sube, ya no se crea la denominada “Pancita”.

Los ingredientes que ella usa para elaborar las tortillas son el maíz, cal y agua. Sus tortillas son 100% hechas de maíz, ella realiza la nixtamalización, para lo que es necesario colocar el maíz ya limpio en una olla de barro con agua y con cal, dejarlo hervir por una hora aproximadamente cuidando que no se sobrecosa, pues si esto ocurre la masa queda muy “suelta” y ya no serviría. Una vez cocido es necesario sacarlo del fuego y dejarlo reposar y enfriar durante toda la noche.

Al día siguiente por la mañana se lava y lleva al molino, el cual queda a diez cuadras de su casa y le cobran por tres kilos de nixtamal \$5.00, ahí procesan el maíz hasta que obtienen una masa fina y blanca.

El precio que incrementa en los insumos es algo que le ha afectado pues el kilogramo de maíz antes le costaba entre \$6.00 a \$7.00, mientras que ahora lo encuentra en \$13.00, todo esto en menos de un año, el precio de la leña también es algo que ha aumentado, pues cada leño lo consigue en \$2.00, aunque en ocasiones ella pide permiso para entrar en terrenos y poder recoger un poco de leña y así minimizar los gastos, desafortunadamente no siempre se puede hacer eso, pues en temporada de lluvia no se encuentra leña seca, además ella siempre cocinan con leña, así que esta misma no le dura mucho tiempo.

Cuando vende, doña María hace cuatro kilos de maíz, comentando que por cada kilo de maíz salen aproximadamente catorce o quince tortillas de tamaño normal. Estas tortillas las va a vender a Ocozocoautla de Espinosa de Lunes a Viernes y esto lo lleva realizando desde hace seis años, pues ella ya tiene sus clientes y estos la buscan mucho pues sus tortillas son palmeadas y 100% de maíz. Para surtirse de maíz ella va al mercado de Ocozocoautla y ahí lo compra semanalmente, pues cuando va a entregar tortillas aprovecha para surtirse y comprar treinta Kilos de los cuales hace cuatro kilos diarios.

Toda su familia prefiere las tortillas hechas a mano que las tortillas industriales ya que esas no les llenan pues son muy delgadas, chiquitas y sin sabor debido a que le agregan harinas, además de que son muy caras llegando a costar entre \$20.00 a \$22.00 el kilo.

Debido a la emergencia sanitaria provocada por el COVID-19 dejó de viajar a Ocozocoautla seguido, además de que toda su familia se enfermó y dejó de vender por un periodo de tiempo. Otra problemática a la que se ha enfrentado doña María es que ha presentado dolor en las manos, pues estas las expone a diferentes cambios de temperatura; cuando está en el comal se exponen al calor y cuando está dando forma a las tortillas al frío, ya que se moja las manos para que la masa no se le pegue, además de que ha tenido problemas respiratorios, llegando a estar afectada de un pulmón provocándole una tos que no se le quitaba.

La venta de tortillas artesanales para ella no es su única fuente de ingresos pues su esposo también trabaja y ayuda con los gastos del hogar.

El área donde doña María realiza las tortillas es su cocina, la cual es un espacio abierto en el patio de su casa hecho de madera con algunas tejas como paredes y techo de lámina. Los utensilios que usa para la elaboración de las tortillas son su comal el cual es de metal y tiene forma circular, su torteador de madera, una tina en la que coloca la masa, su fogón hecho de blocks y cemento y una bolsa de plástico que usa para dar forma a las tortillas.



Figura 26. Doña María del Socorro en su cocina

ENTREVISTA A MARÍA EDUVIGES LÓPEZ GUTIÉRREZ



Figura 27. Sra. María Eduviges López Gutiérrez

Edad: 43 años

Originaria de: Ocuilapa, Chiapas.

Reside en: Ocuilapa de Juárez, Chiapas.

Doña María Eduviges considera que la elaboración de tortillas es algo importante pues fue su mamá quien le enseñó desde los ocho años a hacerlas, además mencionó que se pueden hacer otros productos como las memelas, el pozol, quesadillas o tlayudas a partir de la misma masa que se ocupa para hacer las tortillas, pues a diferencia de si se compran las tortillas hechas por máquina estas solo son tortillas, las cuales son más gruesas, se ponen duras después de un día y llenan menos, además de que no se les puede dar el tamaño deseado.

Las tortillas las ha realizado de muchos colores blancas, amarillas y negras, ya que en ocasiones su yerno le lleva maíz negro de Villa Flores y por ende las tortillas salen de un color oscuro, muy parecido a las hechas con frijol. Sus tortillas están 100% hechas de maíz y eso es lo que les agrada a sus clientes en Ocozocoautla de Espinosa pues allá es donde las vende.

Al ser sus tortillas de puro maíz ella realiza la nixtamalización, para ello comienza lavando y sacando la basura que podría llegar a tener el maíz, luego lo coloca a hervir junto con agua y cal (si son 2 kilos de maíz lleva un puño de cal aproximadamente según doña Eduviges) se debe de calcular bien la cantidad de cal pues si se le pone poca la masa puede quedar con mal sabor y si se excede de cal, la masa va a saber mucho a esta; ya cocido se deja enfriar durante toda la noche,

al día siguiente es necesario lavar el nixtamal hasta que el agua salga transparente, una vez limpio ella se va al molino a molerlo hasta que queda una masa lista para convertirse en tortillas.

Cuando doña Eduviges hace tortillas para el consumo de su casa comúnmente hace dos kilos diarios y cuando le hace para vender realiza cinco kilos y por kilo le salen aproximadamente quince tortillas, dichas tortillas las vende a tres piezas por \$10.00.

La venta de tortillas la vende en su casa, pero también dedica tres días de la semana para ir y vender en Ocozocoautla de Espinosa, lleva nueve años realizando entregas de tortillas por lo que ya es conocida por sus clientes.

Lamentablemente los precios del maíz y la leña han subido mucho por lo que el vender tortillas no le ha dejado mucha ganancia pues antes conseguían la leña a \$1.00 por leño mientras que ahora encuentra ocho leños por \$10.00 cuando es leña “boja” la cual describe como una leña que no deja mucha brasa y a cuatro leños por \$10.00 cuando es leña “de quebracho” la cual describe como leña que deja mucha brasa.

El maíz que usan es el amarillo ya que es más barato llegando a costar \$11.00 el kilo actualmente ya que el blanco esta entre los \$12.00 a \$13.00, además de ser más barato ella considera que el maíz amarillo es más rico en sabor.

Desde la edad de treinta años empezó a vender tortillas por lo que lleva trece años dedicándose a este oficio, es su familia solo son dos hermanas y ambas saben hacer tortillas y ellas también se dedican a el oficio de vender tortillas artesanales, sus hijas también aprendieron este oficio, según ella “a fuerza de regaños” pues ellas no querían en un principio pero doña Eduviges les comentó que es bueno saber hacerlas pues si deciden trabajar con alguien comúnmente les agradas más que sepan esta tradición, ya que ella había trabajado con una señora en Tuxtla y a ella le gustaban mucho ver a doña Eduviges realizar estas tortillas.

La mamá de doña Eduviges comenzó enseñándole poco a poco hasta que llegó un momento en el que su mamá le dejaba un recipiente lleno de masa y ya ella era la encargada de realizar las

tortillas, en un principio le era complicado y en ocasiones las hacia mal, pero con el paso del tiempo fue adquiriendo experiencia y ya lograba un resultado más prolijo.

La elaboración de tortillas es la única actividad que realiza para el sustento de su casa, pero mencionó que la ganancia es menor pues el dinero no alcanza para las mismas cosas que antes, además de que gasta en pasajes ya que de Ocuilapa se van a Ocozocoautla para vender sus tortillas por encargo.

La materia prima la compra semanalmente en Ocozocoautla, pues aprovecha que viaja para allá a entregar tortillas; semanalmente compra de quince a veinte kilos de maíz.

La emergencia sanitaria de COVID-19 no le afectó pues nunca se enfermó y siguió vendiendo con normalidad, además sus clientes la recomendaban con otras personas pues ella siempre ha sido muy higiénica, siempre portaba su cubrebocas y seguía todos los protocolos de seguridad.

La cocina de doña Eduviges es un espacio cerrado hecho de madera y lonas, el techo es de lámina, el suelo de tierra y cuenta con una mesa de madera en la que coloca todos sus trastes. Los utensilios que usa para la elaboración de las tortillas son su fogón, un torteador, un comal rectangular de metal, mantas y un recipiente llamado “bochi”, “tecomate” o “jicalpestle” que se usa para guardar las tortillas.



Figura 28. Cocina de doña Eduviges

ENTREVISTA A LUCÍA GUADALUPE GARCÍA

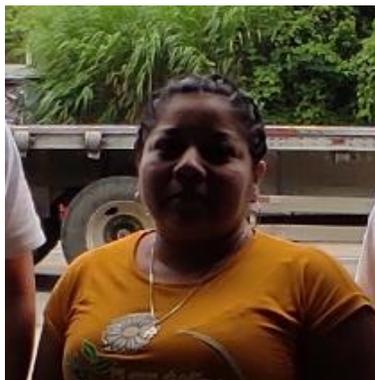


Figura 29. Sra. Lucía Guadalupe García

Edad: 30 años

Originaria de: Ocuilapa de Juárez

Reside en: Ocuilapa de Juárez, Chiapas.

Doña Lucía aprendió a hacer tortillas artesanales gracias a su mamá a la edad de diez años, pero lleva cinco años vendiéndolas de los cuales dos años son en su negocio familiar que se encuentra en la caseta de cobro de Ocuilapa de Juárez, su madre le dijo que aprender este oficio es algo muy básico, pues eso las identificaba como chiapanecas, a la edad de diez años le parecía una actividad algo difícil pues se quemaba mucho las manos y aun no sabía calcular el tiempo para voltearlas por lo que en ocasiones las tortillas no se inflaban.

Mencionó que se dedica a la elaboración de tortillas porque es algo bonito que busca la gente, por lo que ya les enseñó este oficio a dos de sus cuatro hijas, las cuélas tienen dieciséis y doce años, ellas ya saben realizar tortillas e igual les enseñó todo el proceso, desde el nixtamal, hasta el cómo darles forma y cocinarlas.

Doña Luci hace la nixtamalización por lo que sus tortillas son 100% de maíz, esta la realiza con un día de anticipación, por la tarde noche, colocando cuatro kilos de maíz en una olla junto con dos cucharadas soperas de cal y lo deja hervir por una hora aproximadamente, una vez cocido lo aparta del fuego y deja enfriar por toda la noche para el día siguiente lavarlo con abundante agua y quitar el exceso de cal, después lo lleva al molino que se encuentra cerca de su casa, el

cual le cobra \$7.00 aunque hay ocasiones que no hay luz por lo que debe hacerlo con un molino manual.

Doña Lucia mencionó que una vez nixtamalizado el maíz este duplica su peso y si coció cuatro kilos de maíz una vez lista la masa este llega a pesar ocho kilos, por lo que le es un poco más rentable el hacerlas de maíz.

Anteriormente vendía en su casa ubicada en Ocuilapa, pero se presentó la oportunidad y desde hace dos años vende en la caseta.

La pandemia de COVID-19 la pasó vendiendo en su casa, notó que tras esto las ventas bajaron un poco, pero nunca dejó de vender. Actualmente, los camioneros que pasan por la caseta están agradecidos con todas esas señoras que se dedican a vender, ya que ellos comen de ahí y ven todo el proceso que hay detrás de sus alimentos.

Considera que las tortillas artesanales son más saludables y mejores ya que las de tortillería, ya que estas últimas no saben tan bien y además están “truqueadas” pues la pesa suele marcar más peso del que en realidad se está vendiendo.

El maíz lo compra en \$10.00 el kilo, por lo que compra cincuenta kilos cada quince días, pero ella nota que los precios han subido pues recuerda que antes cada kilo de maíz costaba \$5.00, luego subió a \$8.00 y actualmente lo encuentra en \$10.00, lo mismo pasa con la leña, antes estaba a \$0.50 la pieza, luego subió a \$1.00 y ahora está a cuatro leños por \$5.00.

Además de hacer y vender tortillas ella vende tacos de asada, chorizo, longaniza o empanadas, hechos con la mismas tortillas, Doña Lucia cree que le es más rentable vender la tortilla en tacos que por pieza, pues muchos camioneros no quieren pagar \$2.00 por cada pieza de tortilla y a ella no le resulta darlo más barato porque se le invierte mucho tiempo, esfuerzo y además los precios de la materia prima cada vez suben más.

Las tortillas las realiza con método de prensa y palmeadas, la prensa la usa cuando tiene muchos clientes, esta le permite agilizar la producción, pero cuando no tiene prisa las realiza palmeadas, prefiriendo hacerlas a mano, pues menciona que salen mejor.

Su jornada de trabajo comienza a las 5:00 AM en su puesto ubicado en la caseta de Ocuilapa, pero no es sino hasta las 9:00 AM cuando empieza a hacer las tortillas, después de una hora y media ella termina de hacer todas las tortillas y las guarda en un recipiente con manta, cuando llegan los clientes solo las recalienta en el comal, este proceso lo realiza toda la semana, no tiene un día de descanso, pues esta actividad es su única fuente de ingresos.

Los utensilios que usa para la elaboración de las tortillas son el comal, el cual es de barro, una prensa, un torteador, una bolsa de plástico, mantas bordadas y recipientes en los que coloca la masa y las tortillas cocidas.

Su área de trabajo se encuentra en la calle a un costado de un Oxxo® y consta de un espacio abierto elaborado con lonas y madera, en su espacio se encuentra un asador, su comal, mesas y sillas de plástico en las que los comensales suelen sentarse a disfrutar de sus alimentos.



Figura 30. Puesto de doña Lucía

ENTREVISTA A LIZ PÉREZ LÓPEZ



Figura 31. Sra. Liz Pérez López

Edad: 30 años

Originaria de: Tecpatán

Reside en: Ocuilapa de Juárez, Chiapas.

Doña Liz aprendió a la edad de dieciocho años a elaborar las tortillas hechas a mano y fue su madre quien les enseñó a ella y a todas sus tres hermanas este oficio. Lleva doce años dedicándose a elaborar las tortillas hechas a mano y vendiendo en la caseta de Ocuilapa de Juárez pues a los dieciocho comenzó a trabajar junto con su familia, ya que el puesto que tienen es un negocio familiar iniciado por su madre.

Doña Liz mencionó que las tortillas hechas a mano son más ricas pues al fin y al cabo ella ya está acostumbrada a hacerlas desde joven, el proceso para hacerlas comienza con la nixtamalización el cual consiste en poner por la tarde a hervir el maíz (cinco kilos, que es su producción diaria) con agua y cal, una vez cocido se retira del fuego y se deja enfriar toda la noche para al día siguiente lavarlo, escurrirlo y llevarlo al molino, ahí lo procesan hasta que obtienen una masa fina, en el molino le cobra \$7.00 por cubeta.

Ella nos mencionó que por cada kilo de maíz salen aproximadamente treinta y ocho tortillas las cuales hace a palmeadas cuando la venta esta baja o lenta y con prensa cuando tiene mucha clientela.

Una de las problemáticas que doña Liz ha enfrentado es el aumento en los precios de los productos que ella utiliza para hacer sus tortillas, por ejemplo, la leña antes la compraba a \$1.00 la pieza y ahora la carreta le cuesta \$500.00 que consta de 400 leños y el maíz el cual compra a \$10.00 el kilogramo ya que lo compra por sacos de 100 kilogramos y es su mamá la encargada de comprarlo semanalmente. La pandemia provocada por el COVID-19 también fue otro problema al que se enfrentaron pues las ventas bajaron mucho y hasta el momento, nos comentó, que no han vuelto a subir las ventas como antes. Debido a que ella vende otros productos a base de la tortilla de maíz que elabora nos mencionó que ha llegado a tener problemas con algunos clientes, los cuales se muestran inconformes con la comida. En ocasiones hay estudiantes que cierran la caseta, afortunadamente eso no les ha perjudicado, al contrario, les beneficia, pues son ellos los que llegan a consumir a su negocio.

Doña Liz menciona que son mejores las tortillas hechas a mano, las que ella fabrica, pues son más ricas y baratas pues el kilo de tortilla en las tortillerías es más caro, además la venta de esos productos no les ha afectado pues no hay tortillerías cerca de su área de trabajo.

Dentro de los utensilios que usa para la elaboración de sus tortillas se encuentra su fogón, trastes donde pone la masa, la prensa, mantas para envolver la tortilla y el comal, el cual cura con cal y ceniza antes de ponerlo al fuego. Todos los días a las 6:00 AM ella está lista en su local para empezar a trabajar ya con la masa recién molida y lista para convertirse en tortillas. Doña Liz considera que la elaboración de tortillas hechas a mano es su mayor fuente de ingresos pues es el único trabajo con el que se sustentan económicamente.



Figura 32. Puesto de doña Liz

ENTREVISTA A MARÍA MERCEDES SÁNCHEZ

Nombre: María Mercedes Sánchez

Edad: 26 años

Originaria de: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas

Reside en: Ocuilapa de Juárez, Chiapas

Doña Mercedes señala que aprendió a hacer tortillas desde la edad de diez años pues fue su mamá la que le enseñó a ella y a todas sus hermanas, pues ella también se dedicaba a vender tortillas artesanales. Nos relató que su mamá le dijo que tenía que aprender a hacer las tortillas desde pequeña, para que cuando fuera más grande pudiera hacerlas ella sola, uno de las dificultades que ella enfrentó aprendiendo este oficio era que se quemaba al momento de colocarlas en el comal y esto le generaba pena, pues sus hermanas se burlaban de ella, pero con el paso del tiempo fue aprendiendo y perdiendo el miedo poco a poco.

En su negocio ubicado en la caseta de Ocuilapa de Juárez lleva diez años vendiendo las tortillas a base de harina de maíz nixtamalizado y agua, las tortillas de Maíz fresco únicamente las realiza en su casa, por ende solo realiza la nixtamalización ahí, sin embargo nos mencionó la forma en la que esta la lleva a cabo, el primer paso es “soplar” el maíz, lo que significa que se deben de limpiar los granos de maíz para asegurar que no hay ninguna basura, resto de arena o piedra entre ellos, luego coloca los granos de maíz en una olla de metal junto con agua y dos puños de cal, deja que el producto hierva por cuarenta y cinco minutos aproximadamente y rectifica que esté bien cocido, si es así ella deja de colocar madera en el fogón y espera a que el nixtamal se enfríe dejándolo toda la noche, al día siguiente lo lava y escurre para posteriormente molerlo con un molino manual que tiene en su casa, lo procesa varias veces hasta que obtiene una masa fina. Doña Mercedes nos comentó que el maíz ya nixtamalizado aumenta de peso, por ejemplo, si se coció 1 kilo, el peso aumenta a 1.500 kilos.

A doña Mercedes no le afecta en los absolutos la venta de las tortillas industriales, ya que no hay competencia de ese tipo en donde se encuentra ubicada, pero sin embargo menciona que son más saludables y ricas las tortillas hechas a mano ya que son 100% a base de maíz.

La técnica que utiliza para hacer sus tortillas es mediante la prensa y el palmeado, principalmente usa la prensa cuando tiene mucho trabajo y las hace a mano cuando no esta tan atareada, a pesar de ocupar ambas técnicas ella dice que salen mejor palmeadas.

La materia prima para doña Mercedes es la harina de maíz nixtamalizado, está la consigue en una tienda que se encuentra cerca de su casa, comúnmente compra ocho kilogramos de harina diariamente, pues son los que ocupa en su negocio, ella afirmó que en tres horas termina de producir los ocho kilos de maíz en tortillas.

Mencionó que se dedica a hacer tortillas pues es su negocio y además su único ingreso, pero no solamente hace tortillas, si no que a base de esas tortillas hace quesadillas y tacos de chorizo, carne asada o longaniza. Su horario de trabajo es de 6:00 AM a 5:30 PM toda la semana, no tiene días de descanso.

Dentro de las problemáticas que ha enfrentado se encuentra la pandemia de COVID-19, afortunadamente nadie en su familia se enfermó, pero sí pudo apreciar que las ventas bajaron por una temporada, además de eso considera que los precios de los productos han subido mucho, por lo que ella también ha tenido que hacer modificaciones en sus precios.

El puesto de doña Mercedes se encuentra en la caseta de Ocuilapa de Juárez, en dicho puesto podemos encontrar mesas y sillas de plástico en los que los clientes se suelen sentar a comer, una mesa de madera en la que hacen y colocan las tortillas, un asador de metal en que se encuentra un comal de barro y como techo está una lona la cual está sostenida por palos de madera. Los utensilios que usa para la realización de las tortillas son un asador el cual es de metal, un comal de barro, una prensa de madera, un recipiente de plástico en los que coloca agua para que no se pegue sus manos con la masa y un recipiente que ocupas para colocar la masa y otro en el que coloca las tortillas ya listas.



Figura 33. Doña Mercedes haciendo tortillas

ENTREVISTA A VIANEY GRISEL GÓMEZ SAMBRANO



Figura 34. Srta. Vianey Grisela Gómez Sambrano

Edad: 19 años

Originaria de: Ocuilapa de Juárez, Chiapas

Reside en: Ocuilapa de Juárez, Chiapas

La mamá de Vianey le enseñó a hacer tortillas a la edad de nueve años, nos narró que desde niña veía como su mamá se ponía a hacer tortillas al lado de fogón y junto con sus hermanos jugaban la masa, poco a poco fueron aprendiendo este oficio también, lo primero que le enseñaron fue a estirar la masa y después de una semana les enseñaron a redondearla y luego a palmear para formar la tortilla. Como a ella le daba miedo quemarse al momento de colocar las tortillas en el comal caliente su abuelita en una ocasión le agarró de las manos y las colocó sobre el comal, según ella para que perdiera el miedo.

Vianey tiene dos años trabajando con su mamá en un puesto ubicado en la caseta de cobro ubicada en Ocuilapa de Juárez y fue su mamá quien tuvo la iniciativa hace cuatro años de formar ese negocio familia.

Los ingredientes que utilizan para hacer las tortillas son cuatro kilos de maíz (que es su producción diaria), agua y cal, el maíz lo pone a nixtamalizar su mamá el mismo día a las 5:00 AM y tarda una hora y media en estar cocido, una vez cocido y frio lo lava para luego mandarlo al molino que está ubicado a dos cuadras de su casa, una vez lista la masa su mamá va al negocio, pero cuando ella llega, Vianey ya se encuentra ahí pues llega a trabajar a las 6:00 AM, una vez

que las dos están en el negocio ambas comienzan a trabajar. Casi no usan harina de maíz, pues al ser una harina se requiere ser muy meticuloso con el agua que lleva, si se excede la masa queda muy pegajosa y asegura que es muy difícil conseguir la consistencia adecuada, por ello prefieren hacerlas de 100% Maíz, pues la masa siempre es firme, ideal para hacer tortillas.

Nos mencionó que hace unos meses atrás, hubo una balacera ocasionada por problemas de organización cerca de la caseta, por ello su madre y ella tuvieron que cambiar de ubicación su negocio al lugar al que se encuentran actualmente, además de ese problema, nos mencionó que la pandemia causada por COVID-19 también les afectó pues las ventas bajaron mucho e iban muy lentas, a pesar de eso ellas no dejaron de vender, ya que esta actividad es su mayor ingreso.

Ella piensa que las tortillas hechas a mano son más saludables que las industriales ya que las tortillas artesanales son hechas a base de maíz, son más higiénicas pues se puede asegurar la limpieza de estas y no tienen otros ingredientes o conservadores además de que no se requiere energía eléctrica en todo el proceso de producción.

Dentro de los materiales que utilizan para la producción de las tortillas están las mantas bordadas, una mesa de apoyo en la que coloca la masa y las tortillas ya cocidas, su fogón o asador de metal, algunos recipientes y un comal de metal, dicho comal debe ser lavado con una fibra para poder quitarle toda la suciedad que este pueda tener y lo cura con cal, ceniza, y agua, este proceso lo realiza todos los días.

El maíz, que es su materia prima la obtienen mediante la cosecha, ya que su abuelo cosecha en un terreno ubicado cerca de Malpaso y es él quien les regala en ocasiones, cuando no es tiempo de cosecha entonces lo compran en una tienda que está cerca de su casa, llegando a comprar cada dos semanas un costal de veinticinco kilos que les cuesta \$280.00, la leña también la consiguen con la familia por lo que no pagan nada, pero cuando ya no tienen compran la carretada en \$300.00.

Su jornada de trabajo termina a las 4:00 PM pues su mamá se queda el resto del día atendiendo el negocio. Actualmente Vianey se encuentra estudiando la preparatoria abierta, asistiendo a sus clases tres días a la semana, y el resto de días se dedica a ayudar a su mamá.

Además de vender tortillas venden otros subproductos como tacos de asada, chorizo, longaniza o combinados y quesadillas. Considera que ese negocio ayuda a cubrir los gastos del hogar, pero también tienen otra fuente de ingresos que es fabricar blocks de construcción en su casa.



Figura 35. Puesto de Vianey

ENTREVISTA A BELIT GALDÁMEZ PÉREZ



Figura 36. Sra. Belit Galdámez Pérez

Edad: 49 años

Originaria de: Ocuilapa de Juárez, Chiapas

Reside en: Ocuilapa de Juárez, Chiapas

Doña Belit aprendió gracias a su mamá a la edad de nueve años a hacer tortillas, ella le enseñó a cocer el nixtamal, a molerlo en molino de mano y a darle forma a las tortillas, esto también se lo enseñó a todas sus hijas y ellas a sus hijas, es una tradición que se ha mantenido en su familia.

Doña Belit tiene cuarenta años haciendo tortillas y tiene veinte años vendiendo en su negocio ubicado en la caseta de Ocuilapa el cual también es su casa por lo que se encuentra abierto las veinticuatro horas del día y no tiene un día de descanso, al ser un negocio familiar toda su familia se turna para atenderlo.

El proceso que ella sigue para hacer la masa de las tortillas es poner el maíz a cocer con cal y agua por una o dos horas aproximadamente, posteriormente lo deja enfriar por la noche y en la mañana del día siguiente lo lava para luego llevarlo a Ocuilapa y molerlo en un molino eléctrico, el cual le cobra \$15.00 por los tres o cuatro kilos de maíz que es lo que hace al día. En total tarda entre una a dos horas en acabar toda la masa ya que la realiza “de un jalón” y ya luego las recalienta cuando llegan los clientes a comprar tacos, ya sean de asada, chorizo o longaniza, pues no vende las tortillas solas.

Considera que las tortillas hechas a mano son mejores que las industriales ya que son de puro maíz y también son más ricas, además de que son más higiénicas ya que siempre se lava las manos antes de hacerlas, ella se asegura de todo el proceso.

Las tortillas las realiza palmeadas y para ello utiliza un torteador el cual se encuentra en su cocina, nos mencionó que las tortillas tienen una pancita la cual sale después de la segunda vuelta, el que las tortillas inflaren fue algo que le costó mucho de niña pues asegura que no le salía, con el paso del tiempo fue adquiriendo experiencia hasta que perfeccionó la técnica.

El maíz que ocupa para sus tortillas lo cosecha su suegro y él se los proporciona, pero cuando no hay cosecha lo compran en Ocuilapa a \$12.00 el kilo, mencionó que el precio ha ido aumentando con el paso del tiempo pues en noviembre de 2021 lo compraba a \$5.50 o \$6.00 por kilo y ahora lo consigue a el doble de su precio anterior. El maíz lo llegan a comprar cada dos semanas y lo consiguen por costal de cien kilos. La leña la consigue su esposo, pues va a algunos terrenos o en ocasiones lo compran por carretadas que le cuestan \$500.00 con cuatrocientos leños, lo que les dura menos de quince días por estar en el negocio las veinticuatro horas.

La pandemia de COVID-19 no le afectó pues afortunadamente nadie en su familia se enfermó, además de que las ventas no bajaron, pues durante ese tiempo siempre seguían los protocolos de salud como el uso de cubrebocas y el respetar la distancia.

Los utensilios que usa para la elaboración de las tortillas son un torteador de madera que se encuentra en su cocina, una bolsa de plástico que ayuda a que la masa gire cuando le está dando forma, un fogón hecho de ladrillos y cemento, mantas y recipientes para colocar las tortillas ya cocidas y un comal de barro el cual cura con cal y ceniza todos los días para evitar que la tortilla se pegue a la superficie.

Ella considera que su negocio es la principal fuente de ingreso para toda su familia ya que todos los que viven ahí apoyan atendiendo a los comensales en los diferentes turnos que ellos manejan.



Figura 37. Puesto y casa de doña Belit

ENTREVISTA A DALILA GONZÁLEZ GONZÁLEZ



Figura 38. Sra. Dalila González González

Edad: 32 años

Originaria de: Cintalapa, Chiapas

Reside en Ocuilapa de Juárez, Chiapas

Doña Dalila considera que el dedicarse a hacer tortillas hechas a mano es una tradición que se ha enseñado de generación en generación, pues ella aprendió a los diecisiete años por parte de su mamá y fue ella quien les enseñó a sus hijas a hacerlas también. Ella aprendió pues en su casa no se consumen otro tipo de tortillas que no sean las hechas a mano.

Tiene cuatro años vendiendo en su negocio ubicado en la caseta de Ocuilapa, se dedica a esto pues es su único sustento, además considera que los clientes que son de otras partes del estado se aburren de las tortillas hechas a máquina por lo que buscan las tortillas hechas a mano y por ello son reconocidas por su labor.

Los ingredientes que utilizan para hacer sus tortillas son harina de maíz nixtamalizado y agua, al hacerlas con harina ahorra tiempo, pues la nixtamalización es un proceso muy pesado y tardado.

Ella compra la harina a \$20.00 el kilo y a \$195.00 el paquete con diez kilos, cuando antes el mismo paquete le costaba \$155.00, la leña la compra a \$1.00 por leño, comúnmente compran 400 piezas que le suele durar entre dos a tres semanas. La harina de maíz la compran dos veces a la semana en paquetes de diez kilos y se los pasan a dejar hasta su negocio pues ya cuentan con proveedor.

Doña Dalila nos comentó que existe un programa llamado SEGALMEX el cual vende productos de la canasta básica a un menor precio del que se encuentra en el mercado o las tiendas de conveniencia, sin embargo esta institución solo les vende a las tiendas, por lo que las familias no alcanzan este beneficio y se ven obligadas a comprar en las tiendas a precios más altos.

Al día hace al menos tres kilos de masa, haciendo un kilo en la mañana habiéndolo terminado entre 10:00 a 10:40 AM y a las 2:00 PM se hacen los otros dos kilos para haberlos terminado a las 3:30 PM aproximadamente. Su jornada de trabajo empieza las 6:30 AM y terminan a las 10:00 o 10:30 PM de domingo a viernes, pues los sábados descansan por ser adventistas.

Para doña Dalila las tortillas hechas a mano son mejores que las tortillas hechas en máquina, pues las hechas a mano rinden más y son más baratas que la tortilla de máquina, estas solo las consume cuando están muy cansada como para hacer más para su consumo.

La nixtamalización la realizan para el consumo de su casa y el proceso consiste en poner a cocer el maíz con agua y cal, después de que pasan una o dos horas y el maíz ya infló entonces está listo, lo deja enfriar, lo lava y por último lo muele en un molino de mano que tiene en su casa, una vez lista su masa procede a darle forma mediante el palmeado con ayuda de su torteador, independientemente de que las tortillas sean de harina de maíz o de maíz fresco ella siempre las hace palmeadas pues esto le llama la atención a los clientes.

Dentro de los utensilios que usa para la realización de las tortillas se encuentra un comal de hierro, una bolsa de plástico que usa para darle forma a la tortilla, una mesa en la que coloca las tortillas, un recipiente en el que tiene la masa, mantas bordadas para envolver las tortillas y su fogón de metal.

No únicamente vende tortillas, pues también vende quesadillas de carne asada, chorizo, longaniza o combinados y tacos, de los mismos ingredientes. Cuando vende las tortillas solas las da a \$2.00 por pieza ya que son de un tamaño promedio.

Ella considera que este trabajo es su mayor fuente de ingresos y que le es sustentable, pues con las ganancias de este negocio sustenta a toda su familia.

Uno de los problemas que le enfrentó fue la pandemia de COVID-19 lo que ocasionó que las ventas bajaran en su momento, a pesar de esto ella no dejó de vender, otro problema que sigue enfrentando es el aumento constante de los precios de sus insumos.



Figura 39. Puesto de doña Dalila

ENTREVISTA A MARIANA GUTIÉRREZ

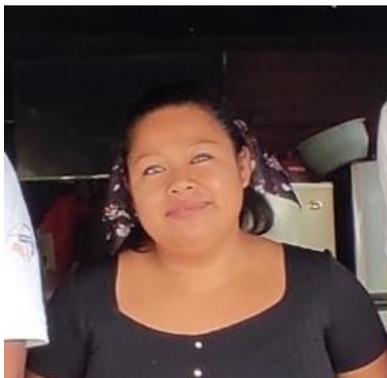


Figura 40. Srta. Mariana Gutiérrez

Edad: 18 años

Originaria de: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas

Reside en: Ocuilapa de Juárez, Chiapas

Mariana es hija de Margarita Gutiérrez una señora de treinta y nueve años que aprendió a hacer tortillas a la edad de diez años y que tiene su negocio ubicado cerca de la caseta de Ocuilapa de Juárez, y fue ella la que inició con este negocio hace siete años, Mariana le comenzó a ayudar en el negocio hace cinco años.

Ella nos mencionó que aprendió a hacer las tortillas a la edad de trece años ya que le surgió curiosidad, por lo que se lo comentó a su mamá, pero no fue ella quien le enseñó si no que fueron las empleadas de la señora Margarita, y así mediante las instrucciones y la observación ella aprendió a hacerlas. Doña Margarita siempre se ha dedicado a abrir negocios de cocina por lo que a su hija también dio curiosidad de aprender este oficio.

Ellas realizan sus tortillas a base de Harina de maíz nixtamalizado pues según ella así ahorra tiempo, realizan de tres a cuatro kilos por día, al no ser Mariana una experta aun en el arte de hacer tortillas suele demorarse de dos a tres horas por kilo de masa, mientras que las señoras que trabajan con ella suelen tardar una hora para terminar tres kilos de masa. Por cada kilo de masa le suelen salir entre cuarenta a cuarenta y cinco tortillas.

La nixtamalización la realizan solamente en ocasiones especiales, para nixtamalizar maíz el primer paso que realiza es lavarlo, después lo coloca en una olla de barro junto con agua y cal y lo deja hervir hasta que la cáscara del maíz se desprende, posteriormente lo deja enfriar por toda la noche y al día siguiente lo lava y muele en un molino eléctrico que tiene en casa.

Una de las problemáticas que enfrentó fue la pandemia de COVID-19 ya que las ventas bajaron mucho, actualmente nos mencionó que en su negocio las ventas se han vuelto a normalizar ya que toman las medidas de seguridad necesarias, otra problemática que aun enfrenta es la de los precios, pues han ido aumentando, aún recuerda que el paquete de harina con doce kilos le contaba \$120.00 y ahora le cuesta \$167.00 cuando hace un mes le costó \$150.00 mencionando que de la nada subió \$17.00, de igual manera la leña ha subido de precio pues la carretada la conseguían en \$350.00 con cuatrocientos leños y ahora trescientos cincuenta leños le sale en \$450.00, nos menciona que dado a esto han tenido que aumentar sus precios pues cada tortilla la dan a \$2.00 cuando antes las vendían a \$1.00, dichas tortillas son palmeadas pues los clientes las prefieren así.

La harina de maíz la consiguen con unos proveedores que pasan cada dos días enfrente de su negocio, comúnmente compran dos paquetes de doce kilos, en ocasiones la harina se acaba antes de lo esperado, cuando eso ocurre ellas llaman a el proveedor y ellos llegan a surtirles de inmediato.

Mariana mencionó que las tortillas hechas mano son mejores ya que uno conoce su composición la cual es puro maíz mientras que las de tortillería no se sabe su composición, además de que no se puede estar seguro de que todo el proceso para hacerlas fue higiénico.

Dentro de los materiales que usan para hacer las tortillas se encuentra un fogón hecho con blocks y cemento, un comal rectangular de metal, una tabla que es donde palmean, una bolsa de plástico y los recipientes para colocar la masa y las tortillas listas. Su área trabajo consta de un local con paredes de madera y techo de lámina, en este tienen su fogón, mesa y sillas de plástico además de muebles donde tienen recipientes y platos de plástico.

Mariana considera que el dedicarse a esto es su mayor fuente de ingresos pues por el momento su mamá solo se dedica a este negocio, el cual está abierto las veinticuatro horas.



Figura 41. Puesto de Mariana

ENTREVISTA A MARÍA LEÓN



Figura 42. Sra. María León

Edad: 50 años

Originaria de: Ocuilapa de Juárez

Reside en: Ocuilapa de Juárez

Doña María aprendió a hacer tortillas hechas a mano gracias a su mamá a la edad de quince años y ella misma les enseñó a sus dos hijas.

Actualmente es empleada en un puesto ubicado en la caseta de Ocuilapa de Juárez desde hace un años en donde realizan tortillas hechas a mano a base de maíz nixtamalizado, ella realiza la nixtamalización desde un día antes, el procesos comienza poniendo a cocer en una olla el maíz junto con agua y un puño grande de cal, lo deja hervir hasta que el maíz duplica su tamaño, lo retira del fuego y lo deja enfriar, a la mañana siguiente lo muele con un molino que se encuentra cerca del negocio, este les cobra \$2.00 por kilo, como su producción diaria consta de cinco kilos en el molino les cobran \$10.00.

Una vez que tiene la masa lista va al negocio para estar a las 6:00 AM en él y tarda tres horas en terminar toda la masa, la cual hace palmeada, una vez listas solamente las vuelven a calentar para cuando un cliente pide algo, su jornada de trabajo termina a las 6:00 PM y esta es su rutina de todos los días ya que no tiene día de descanso.

Al ser una empleada nos menciona que no ha tenido ninguna problemática, ni de salud, ni con los otros comerciantes y tampoco le afectó la pandemia ya que solo tiene un año trabajando en

ese negocio, pese a esto ella ha notado que los precios han aumentado pues menciona que el kilo de maíz está en \$13.00 y cada leño está en \$2.00 mientras que antes el kilo de maíz estaba en \$7.00 y cada leño a \$1.00 dado a esto cada tortilla la dan a \$2.00 cuanto antes costaban \$1.00. Todos los días compran cinco kilos de maíz en el mercado ya que esta es su producción diaria.

Además de vender las tortillas venden tacos y quesadillas de chorizo, asada y longaniza teniendo como base esas tortillas.

Doña Maria considera que esta actividad es una ayuda a la economía de su casa ya que su esposo también trabaja y apoya en los gastos del hogar.

Los utensilios que usa para la producción de sus tortillas son un comal de barro, un fogón hecho con ladrillos y cemento, un torteador de madera, una olla de barro, una bolsa de plástico, mantas bordadas y recipientes en los que tiene la masa y coloca las tortillas listas. Su área de trabajo es un puesto abierto con techo y paredes de lámina y madera, en él se encuentran algunas mesas y sillas en lo que los clientes comen, además cuentan con un refrigerador.



Figura 43. Puesto de doña María

ENTREVISTA A GUADALUPE VÁZQUEZ GÓMEZ



Figura 44. Sra. Guadalupe Vázquez Gómez

Edad: 66 años

Originaria de: Ocuilapa de Juárez

Reside en: Ocuilapa de Juárez

Doña Guadalupe aprendió a hacer tortillas hechas a mano gracias a su mamá a la edad de ocho años, nos menciona que ella lo hacía con gusto pues siempre veía a su mamá hacer esta actividad, poco a poco fue aprendiendo, primero le pasaban una bolita de masa y le iba explicando paso a paso hasta que aprendió a hacerlas a la perfección, este conocimiento se lo heredó a sus hijas y ellas a sus nietas.

Desde los treinta años empezó a dedicarse a la venta de tortillas hechas a mano pues era una actividad que le gustaba, desafortunadamente dejó de hacer tortillas hace dos años, pues no se conseguía leña seca y los precios han subido mucho por lo que no le resultaba tan sustentable, antes compraban la leña a \$1.00 y ahora la consigue a ocho leños delgados por \$10.00, el maíz también subió de precio pues ahora está en \$12.00 el kilo mientras que antes estaba a \$5.00 o \$6.00

Esta actividad la realizaba para sustento de su familia pues le era sustentable antes de que subieran los precios, nos mencionó que su mamá también vendía tortillas y que la recuerda haciendo encargos para entregar por las tardes.

Ella realizaba sus tortillas de puro maíz por lo que ponía cuatro kilos de maíz (que era su producción diaria) a nixtamalizar con un puño de cal, pasada una hora a fuego alto el maíz estaba cocido, esperaba a que se enfriara, lo lavaba y lo pasaba a moler al molino que queda a seis cuadras de su casa el cual le cobraba \$5.00. Comenzaba con la producción a las 11:00 AM para tenerlas listas a las 2:00 PM y de ahí entregarlas. El realizar tortillas era una actividad secundaria con la que se aportaba a los gastos del hogar, pues todos en su casa trabajaban y aportaban dinero para el sustento del hogar.

La pandemia no le afectó pues ella ya tenía clientes fijos por lo que nunca dejó de vender y tampoco le dejaron de comprar, ya que ellos conocen el proceso de elaboración y saben que todo es higiénico. Desafortunadamente y debido al COVID-19 algunas tortilleras conocidas por doña Guadalupe fallecieron, pues menciona que no se atendían a tiempo.

Durante toda su vida ha vivido en la avenida central Emiliano Zapata en contra esquina de Pino Suarez en Ocuilapa de Juárez y es ahí donde vendía sus tortillas.

Ella nos menciona que las tortillas de maquina son buenas, ya que en ocasiones cuando está muy atareada las compra, el único problema que les encuentra es que no están tan bien cocidas como las hechas a mano, además de que su sabor no es tan bueno. El hecho de que haya este tipo de tortillas en el pueblo no le afectó pues según ella no hay comparación, las tortillas hechas a mano tienen lo suyo y no son competencia, aunque claro, siempre depende del criterio de cada persona.

Las tortillas que realizaba las hacía palmeadas pues para ella le era más rápido, además de que quedan más estéticas. Los utensilios que usaba para hacerlas eran una mesa, un torteador, un fogón, una bolsa de plástico, recipientes y un comal de barro el cual curaba todos los días con cal y ceniza.

ENTREVISTA A IRMA ZERÓN SÁNCHEZ

Nombre: Irma Zerón Sánchez

Edad: 33 años

Originaria de: Tecpatán, Chiapas

Residen en: Raudales Malpaso, Chiapas

Doña Irma aprendió a hacer tortillas hechas a mano a la edad de nueve años gracias a su mamá, la cual le enseñó a ella y a sus dos hermanas, nos mencionó que le gustaba hacer esta actividad en compañía de sus hermanas. Doña Irma se encargó de enseñarle a su hija este oficio.

Tiene un año vendiendo en la casa de su suegro en la colonia “La Jovi” en Raudales Malpaso, realiza esta actividad como una forma de sustento y ayuda en los gastos del hogar, ya que su esposo trabaja y juntos cubren los gastos del hogar.

Los utensilios que usa para la elaboración de las tortillas son un molino de mano que tiene en casa, una prensa de madera, un comal de metal, un fogón hecho con blocks de construcción y cemento, una bolsa de plástico y su torteador de madera.

Diariamente hace de diez a doce kilos de maíz por lo que lo nixtamaliza un día antes, para ello coloca en una olla el maíz junto con cal y agua para dejarlo hervir por una hora, una vez cocido espera a que se enfríe por la noche para al día siguiente lavarlo y molerlo en un molino de mano que tiene en su casa. Teniendo la masa lista comienza a vender a las 8:00 AM para terminar aproximadamente a las 4:00 PM estas tortillas las hace a prensa o a mano, dependiendo de cuan atareada esté, si tiene muchos pedidos ocupa la prensa, pero cuando no, las hace palmeadas. Doña Irma se encuentra vendiendo de domingo a viernes en su puesto pues descansa los días sábado por ser adventistas.

Nos mencionó que existe un programa llamado SEGALMEX el cual vende productos de la canasta básica como maíz, leche, arroz, frijol y algunos enlatados a un precio menor que los que encuentra en la tienda, por lo que ella se surte de maíz cada que puede, pues no existe un límite

de compra de cada producto. El kilo de maíz en las tiendas lo llega a conseguir en \$13.00 pero gracias al programa ella lo consigue en \$9.00.

Nos mencionó que las tortillas industriales son menos saludables que las hechas a mano ya que a esas tortillas no se les conoce con exactitud los ingredientes que contienen a diferencia de las hechas a mano que son 100% de maíz.

Al haber empezado a vender recientemente no ha presentado problemas, pues la pandemia de COVID-19 no presentó un desafío para ella y los precios de la materia prima no los considera tan altos.

El área de trabajo de Doña Irma consta de un espacio en la casa de su suegro en el que el piso es de concreto, tiene un techo de lámina sostenido por palos de madera, en dicho espacio se encuentra su fogón y algunas mesas que le ayudan a hacer más eficiente el trabajo.



Figura 45. Doña Irma haciendo tortillas

ENTREVISTA A YOLANDA CRUZ MÉNDEZ



Figura 46. Sra. Yolanda Cruz Méndez

Edad: 32 años

Originaria de: Mezcalapa, Chiapas

Reside en: Raudales Malpaso, Chiapas

El dedicarse a hacer tortillas le parece una tradición muy bonita pues fue su madre quien le enseñó a los nueve años a ella y a sus cuatro hermanas a hacer tortillas artesanales y doña Yolanda le enseñará ese oficio a su hija también. Lleva dos años vendiendo en su local ubicado en Raudales Malpaso y esta actividad la realiza de manera diaria desde entonces.

Las tortillas que realiza para vender las hace a partir de harina de maíz nixtamalizado por lo que los ingredientes que usa para hacer su masa son solo harina y agua, dicha masa no debe quedar ni muy dura ni muy blanda para que las tortillas queden como uno desea. Las tortillas las realiza con prensa cuando está muy ocupada o palmeadas cuando no tiene mucha prisa.

La pandemia por supuesto que le afectó pues asegura que las ventas bajaron mucho y hasta la fecha señala que no han vuelto a estar tan altas como lo estaban antes, además de que muchas personas que le compraban fallecieron por falta de cuidado a la hora de salir, otro problema que enfrenta es que los precios de la materia prima van subiendo poco a poco pues antes el kilo de harina de maíz costaba \$15.00, mientras que ahora está a \$21.00

También hace nixtamalización, pero solo para consumo propio, suele ocupar dos kilos de maíz por lo que los coloca en una olla con dos puños de cal y agua, los deja hervir por dos horas y cuando esté cocido lo quita del fuego para luego dejarlo enfriar, una vez frío lo lava y muele en un molino de mano que tiene en su casa.

Nos comentó que considera que las tortillas industriales no son tan buenas, pues no se sabe su composición con exactitud, además de que son muy delgadas y casi no llenan a la hora de comer, a diferencia las tortillas hechas a mano que son más grandes y son 100% de maíz por eso llenan y son más ricas en sabor.

La materia prima la compra en el mercado diariamente, ella compra cuatro kilos de harina diariamente y tarda treinta minutos en hacer cada kilo, nos mencionó que aproximadamente le salen treinta tortillas por kilo de harina.

Dentro de los utensilios que usa se encuentran unos recipientes de plástico en los que coloca la masa y las tortillas ya listas, un comal de metal, mantas bordadas para envolver las tortillas, una bolsa de plástico, una presa, un torteador y su fogón, el cual está hecho con blocks de construcción, ladrillos y cemento.

Doña Yolanda afirmó que el realizar esta actividad solo es una fuente de ingresos más, ya que su esposo trabaja y también ayuda a los gastos del hogar.



Figura 47. Cocina de doña Yolanda

ENTREVISTA A EUFEMIA MONTIEL GARCÍA



Figura 48. Sra. Eufemia Montiel García

Edad: 61 años

Originaria de: Cintalapa, Chiapas

Reside en: Raudales Malpaso, Chiapas

Doña Eufemia actualmente se encuentra vendiendo tortillas de domingo a viernes en Raudales Malpaso, nos comentó que realizarlas es un trabajo que le encanta pues desde la edad de ocho años aprendió este oficio instruida por su mamá, pero hace ocho años decidió tomar esta actividad como una fuente de ingresos en su casa ubicada en la colonia Nuevo México de Raudales Malpaso.

Dentro de los ingredientes que usa se encuentran la harina de maíz nixtamalizado y el agua pues comúnmente no hace nixtamalización para su negocio, aunque existen ocasiones en las que si la realiza, cuando hace la nixtamalización la hace el mismo día pues menciona que si se deja para el día siguiente el maíz se impregna de cal y el sabor no es el mismo. Las tortillas las realiza palmeadas, pero cuando tiene muchos pedidos utiliza la prensa, aunque siempre termina dándoles forma con las palmas de sus manos.

Por lo regular, acude al mercado dos veces a la semana a comprar su materia prima, pero cuando las ventas están muy bajas solo asiste una vez, aunque siempre compra el paquete de diez kilos de harina de maíz. Para su producción diaria doña Eufemia ocupa de dos a tres kilos de harina y para terminar las tortillas se tarda de entre una a dos horas, esta actividad la realiza diariamente

y para realizar su producción se ayuda de su comal de barro, leña, una prensa de madera, un fogón hecho con cemento y recipientes de plástico en los que coloca la masa y las tortillas ya cocinadas, cabe mencionar que esta actividad la considera como su mayor fuente de ingresos

Dentro de las problemáticas que ha enfrentado se encuentra la pandemia de COVID-19 pues durante ese tiempo las ventas bajaron mucho y de igual manera mandaron a cerrar su negocio por cuatro meses, sumado a esto el aumento de los precios no le benefició en lo absoluto, pero a pesar de todas estas dificultades doña Eufemia logró salir adelante.

Doña Eufemia asegura que las tortillas hechas a mano son mucho mejores que las de tortillerías pues la higiene no es la misma al momento de preparar este alimento, además menciona que el hecho de que vendan estas tortillas no le perjudica pues sus clientes ya la conocen y conocen el procedimiento de producción, esta es una de las razones por la cual ellos le compran y recomiendan.

Ella les enseñó a sus hijas a hacer tortillas a mano pues mencionó que para las mujeres es un oficio muy básico que deben de saber, siempre les inculcó a aprender de todo, a hacer comida, tortillas de maíz, tortillas de harina, etc.



Figura 49. Cocina de doña Eufemia

ENTREVISTA A IRMA HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ



Figura 50. Sra. Irma Hernández Hernández

Edad: 37 años

Originaria de: Raudales Malpaso, Chiapas

Reside en: Raudales Malpaso, Chiapas

Doña Irma considera que el dedicarse a hacer tortillas es una actividad que disfrutar mucho, además le gusta darle una buena atención a sus clientes para que puedan disfrutar sus tortillas, las cuales vende en su casa ubicada en el barrio Nuevo San Juan de Raudales Malpaso.

Lleva siete meses dedicándose a la elaboración de tortillas artesanales ya que la idea de emprender un negocio es relativamente nueva, pero desde niña aprendió a hacer las tortillas ya que fue su madre quien le enseñó a hacerlas a la edad de once años.

Los ingredientes que utiliza para hacer las tortillas son el maíz, cal y agua para hacer la nixtamalización, está la realiza el mismo día que va a hacer tortillas pues se despierta a las 4:00 AM y le da una cocción de dos horas al nixtamal para luego dejarlo enfriar, lavarlo y molerlo con un molino eléctrico que ella tiene en su local, una vez que tiene la masa lista se dedica a hacer las tortillas durante todo el día con el uso de la prensa, pues ella nunca las hace palmeadas debido a la gran cantidad de tortillas que produce. La materia prima la consigue mediante la compra en el mercado y se surte cada tres o cuatro días y como siempre tiene mucha producción compra bultos de cincuenta kilos aproximadamente.

Para la producción de diaria de tortillas doña Irma usa veinticinco kilos de maíz lo cual se duplica a cuarenta kilos de masa aproximadamente una vez que el maíz se nixtamalizó, ella realiza esta cantidad de masa para lograr terminarla durante el transcurso de todo el día, desde las 4:00 AM hasta las 7:00 PM de domingo a viernes, los sábados no trabaja pues es adventista.

Una de las problemáticas que enfrentó fue el aumento de los precios ya que el maíz subió, antes conseguía el kilo a \$10.00, pero ahora lo consigue en \$12.00 cada kilo, por ella ha tenido que aumentar el precio de sus tortillas también, costando actualmente \$2.50 cada tortilla, aunque no solo vende tortillas si no que con la masa también realiza pozol.

Opina que las tortillas hechas a mano son mejores que las hechas por máquinas pues las artesanales tienen un mejor sabor, aunque no sabe decir a ciencia cierta si son más saludables que las tortillas industriales, ya que ambas son preparadas con maíz, además el que se venda este tipo de tortillas no le perjudica, pues ella ya tiene sus clientes y es conocida en la colonia por su trabajo.

Los utensilios que utiliza para hacer las tortillas son una prensa, un comal de hierro, una báscula, un molino eléctrico, recipientes en los que coloca la masa y las tortillas y mantas bordadas para envolver las tortillas. Ella considera que el dedicarse a hacer tortillas es su mayor fuente de ingresos pues en su casa solo es ella la que administra los gastos del hogar.



Figura 51. Molino de doña Irma

ENTREVISTA A MARGARITA CASTELLANOS OVANDO

Nombre: Margarita Castellanos Ovando

Edad: 59 años

Originaria de: Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas

Reside en: Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas

Doña Margarita lleva tres años dedicándose a la venta de tortillas artesanales, pero aprendió este oficio a la edad de diez años gracias a su mamá, ella nos relató que también les enseñó este oficio a sus dos hijas y son ellas las que le ayudan con el negocio familiar que tienen en el parque San Juan Bautista ubicado en Ocozocoautla de Espinosa. Doña Margarita se encuentra vendiendo en el parque de lunes a viernes de 8:00 AM A 2:00 PM.

El proceso para elaborar sus tortillas comienza prendiendo el fuego con leña, luego coloca tres kilos de maíz (que es su producción diaria) en una olla con agua y tres cucharadas de cal, lo deja cocer por una hora y media, lo saca del fuego y deja enfriar, lo lava y pasa el nixtamal por el molino para tener la masa lista. Cabe mencionar que este proceso lo realiza un día antes.

Dentro de las problemáticas que doña Margarita ha enfrentado se encuentra la pandemia de COVID-19, nos relató que las ventas bajaron mucho durante ese tiempo, pero a pesar de ello nunca le fue prohibido el acceso al parque para vender pues consideró que tal vez se le prohibiría, solamente le comentaron que ya no podía tener sillas ni mesas pues las personas estarían juntas y podrían contagiarse, además de eso el aumento en los precios del maíz, la carne y las verduras le ha perjudicado, pues además de vender tortillas vende quesadillas y tacos hechos con las mismas tortillas que realizan y al vender en un parque ella tiene que pagar “piso” para que le permitan poner su puesto, nos mencionó que este año le aumentaron el precio de dicha cuota.

La compra de su materia prima la realiza cada dos días en el mercado, por lo que compra seis kilos de maíz y todos los insumos que necesita para para realizar las quesadillas y tacos que realiza con sus tortillas, queso, crema, verduras, carnes, refrescos, etc.

Nos menciona que las tortillas hechas a mano son mejores que las industriales, pues es ella quien se asegura de la higiene de la masa, contrario a no saber cómo se realizó cuando se compran las tortillas a máquina.

Las herramientas de trabajo que usa son una prensa cuadrada de metal pues realiza todas las tortillas con esta, un comal el cual usa gas, platos, vasos y recipientes en los que tiene sus verduras y guisos. Doña Margarita considera que este negocio es su mayor fuente de ingresos para ella y sus hijas.



Figura 52. Comal de doña Margarita

ENTREVISTA A MARÍA VITALIA OVANDO LÓPEZ



Figura 53. Sra. María Vitalia Ovando López

Edad: 44 años

Originaria de: Ocuilapa de Juárez, Chiapas

Reside en: Ocuilapa de Juárez, Chiapas

Doña María dedicó cinco años de su vida a vender tortillas artesanales, pero aprendió a hacerlas a la edad de doce años instruida por su madre, quien también les enseñó a sus dos hermanas, desafortunadamente doña María no tiene hijas por lo que la tradición ya no se la heredó a alguien más. Ella vendió tortillas hechas a mano durante cinco años en su casa debido a que no quería emplearse, por diversos problemas ella dejó de ejercer este oficio hace dos años.

Los ingredientes que ocupaba para hacer sus tortillas eran maíz, cal y agua pues hacia nixtamalización, el procedimiento comenzaba prendiendo fuego usando como combustible trozos de leña, una vez listo colocaba la olla con el maíz, agua y cal en el fuego por dos horas, pasado este tiempo lo dejaba enfriar para que al día siguiente lo lavara retirando el exceso de cal para luego llevarlo al molino el cual le quedaba a una cuadra de su casa y le cobraba \$5.00 por moler cada cubeta de maíz que llevaba.

De los cinco kilos que hacía diariamente producía ciento cincuenta tortillas, para lograr esto ella empezaba su jornada a las 3:00 AM para tener lista todas las tortillas a las 7:00 AM y empezar a entregar a Ocozocoautla de Espinosa los pedidos que sus clientes le habían encargado. Ella se iba en transporte público el cual en esos tiempos le cobraba \$7.00, una vez en Ocozocoautla

vendía sus tortillas a \$1.00 cada una y en una o dos horas ya había terminado de entregar los pedidos, una vez terminada su jornada se iba al mercado para comprar su materia prima ya que la compraba diariamente, menciona que cada kilo le costaba \$5.00 mientras que ahora cada kilo lo encuentra en \$13.00.

Opina que las tortillas hechas a mano son mejores y más saludables pues es ella quien las hace y se asegura de la higiene aplicada al alimento, caso contrario a solo comprar las tortillas hechas, pues no se sabe el proceso que hay detrás de estas.

Una de las problemáticas que enfrentó y el poque dejó de hacer tortillas hechas a mano fue el que presentó complicaciones de salud, pues se quemaba mucho las manos haciéndolas y el humo que inhalaba le molestaba mucho y causaba tos, pues su cocina es un espacio cerrado, por esta razón ella decidió después de cinco años dejar de vender tortillas artesanales.

Dentro de los utensilios que ella usaba para realizar las tortillas artesanales se encuentran un comal de acero curado con cal y ceniza, un recipiente con agua, mantas bordadas para envolver las tortillas, recipientes en los que colocar las tortillas, bolsas de plástico, leña y su torteador, pues no está acostumbrada a usar prensa, asegurando que si se usa, las tortillas quedan con orillas más gruesas que otras, caso contrario de si se hacen a mano. Su cocina es un espacio cerrado ubicado en el patio trasero de su casa, esta hecho de madera, láminas de acero y lonas, el piso es de tierra.

Durante estos cinco años que se dedicó a hacer tortillas hechas a mano ella considera que fue una actividad sustentable pues le permitía llevar el pan de cada día a su casa.



Figura 54. Doña María en su cocina

ENTREVISTA A MARÍA VICTORIA GARCÍA RODRÍGUEZ



Figura 55. Sra. María Victoria García Rodríguez

Edad: 51 años

Originaria de: Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas

Reside en: Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas

Doña victoria aprendió a hacer tortillas artesanales a la edad de diez años, ya que su familia era muy numerosa y tenía que ayudar a preparar los alimentos junto con su mamá y sus hermanas. Relata que aprender a hacer tortillas fue muy difícil pues era complicado darles vuelta ya que le daba miedo quemarse, pero con el paso del tiempo fue adquiriendo experiencia y sus manos se acostumbraron al calor.

Se dedicó a la edad de cincuenta años a hacer tortillas artesanales durante seis meses y relata que esta era la actividad que le ayudaba al sustento familiar, pues su esposo también trabajaba y le ayudaba con los gastos. Las tortillas que hacia las realizaba palmeadas, pues le era más fácil que usar prensa.

Los ingredientes que ocupaba para hacer las tortillas son el maíz, pues sus tortillas eran de maíz nixtamalizado, para llevar a cabo la nixtamalización, doña Victoria hacia fuego con leña para luego colocar una olla con cuatro kilos de maíz (que era su producción estándar) cal y agua dejándolo hervir por una hora, pasado ese tiempo y rectificando que el maíz estaba cocido lo retiraba del fuego y lo dejaba reposar por toda la noche para lavarlo y molerlo al día siguiente, ya

que si se muele el mismo día la masa no va a quedar con la consistencia deseada y las tortillas no inflarán.

Doña Victoria se dedicó muchos años a hacer pan por lo que actualmente presenta dolores en las manos, además de hacer pan el estar en el fuego por mucho tiempo haciendo tortillas le empeoró el problema en las manos pues se las mojaba cada vez que tocaba la masa para que no se pegara.

Actualmente doña Victoria ya no se dedica a vender tortillas artesanales pues consiguió un trabajo mejor pagado, además de que el dedicarse a vender tortillas solo era para aportar un ingreso extra a su casa pues nunca fue su principal fuente de ingresos esta actividad.

Cuando hacía tortillas empezaba a las 5:00 AM para terminarlas a las 6:00 AM y de ahí entregarlas en la casa de sus clientes y alrededor de las 10:00 AM terminaba de repartir todas sus tortillas, este proceso lo realizaba de lunes a viernes.

El área de trabajo de doña Victoria consta de un espacio abierto ubicado en el patio de su casa, en este espacio tiene una mesa, y su fogón el cual está hecho de cemento, las paredes son de concreto y el techo es de lámina. Los utensilios que usaba para realizar las tortillas son un comal circular de barro, un fogón de concreto, recipientes de plástico en los que colocaba agua, la masa y las tortillas, una tabla de madera que ocupaba para palmear las tortillas y una mesa de madera.



Figura 56. Doña Victoria haciendo tortillas

ENTREVISTA A MARÍA CANDELARIA RÍOS ROMERO



Figura 57. Sra. María Candelaria Ríos Romero

Edad: 46 años

Originaria de: Ocuilapa de Juárez, Chiapas

Reside en Ocuilapa de Juárez, Chiapas

Doña Candelaria vive en Ocuilapa de Juárez en la colonia Barrio Nuevo, en esta lleva once años vendiendo tortillas artesanales de lunes a viernes, su madre le enseñó a hacer tortillas a la edad de seis años y ella les enseñó a sus cuatro hijas a hacerlas a la edad de ocho años.

Doña Candelaria afirma que es un orgullo para ella dedicarse a hacer tortillas artesanales pues es una tradición que siguen desde sus padres y sus abuelos ya que muy pocas personas realiza esta actividad actualmente, sus hijas también aprendieron esta tradición por lo que asegura que ya hizo su parte al heredarles este conocimiento y tradición, ahora depende de ellas seguir o no con el legado.

Hace un mes que ya no hace nixtamalización pues este proceso suele tardar mucho y en ocasiones el tiempo no le alcanza para realizar todo el proceso, por lo que hace uso de la harina de maíz nixtamalizado, aunque ella prefiere usar maíz nixtamalizado pues considera que a pesar de ser un trabajo pesado y tardado el maíz suele rendir el doble que la harina de maíz.

Las tortillas las realiza con harina de maíz para ello solo necesita agregar agua a la harina y amasar hasta que esta tenga la consistencia deseada. Cuando realiza la nixtamalización inicia colocando una olla con agua, maíz y cal sobre el fuego del fogón, este lo deja hervir por dos horas o hasta que el grano este cocido, después de rectificar la cocción procede a sacar la olla del fuego para luego dejarlo enfriar por toda la noche, al día siguiente lava el maíz para quitarle el excedente de cal y lo muele en el molino que se encuentra a una cuadra de su casa, el cual le cobraba \$10.00 por cada cinco kilos de maíz.

Su producción consta de cinco kilos de maíz o de harina al día, los cuales compra diariamente en la tienda que tiene enfrente de su casa, de esos cinco kilos señala que le salen aproximadamente cincuenta piezas de un tamaño grande, y ochenta de tamaño pequeño, todas las tortillas las realiza palmeadas pues le es más fácil que usar la prensa.

Cabe mencionar que doña Candelaria no solo se dedica a la elaboración de tortillas, sino que también hace tacos, empanadas y guisos, además de tener una pequeña sección donde vende frutas y flores dentro de su mismo puesto, el cual es también su casa.

Una de las problemáticas que doña Candelaria enfrentó fue la pandemia de COVID-19 pues señala que nadie pasaba por la calle y por lo tanto no vendía casi nada en esos tiempos, además de esto los precios en aumento le ha afectado pues también debe de subir el precio de sus productos para que esta actividad les sea sustentable.

Dentro de los utensilios que ocupara para la producción de las tortillas se encuentran un comal de metal curado con cal y agua, leña, un torteador, una mesa de madera, mantas bordadas y recipientes en lo que coloca la masa y las tortillas ya listas.

Considera que son mejores las tortillas hechas a mano que las de máquina, pues no se sabe el proceso que hay detrás de las tortillas industriales, caso contrario de las hechas a mano, cabe mencionar que la venta de tortillas de maquina no le afecta a doña Candelaria pues ella ya tiene sus clientes, en su mayoría maestras de primaria originarias de Tuxtla las cuales pasan a recoger su tortilla diariamente, además de que en la misma primaria levanta pedidos con las mamás.

Esta es su única fuente de ingresos por lo que considera que esta actividad le es sustentable.



Figura 58. Puesto y casa de doña María Candelaria

CONCLUSIONES

Se hace el reconocimiento de cada uno de los objetivos culminados empezando por el tiempo que llevan dedicándose a este oficio, las señoras entrevistadas llevan más de diez años conociendo esta tradición, pero llevan más de dos dedicándose a la venta, se observó que algunas de las señoras tienen un área de trabajo cerrado, una de ellas dejó de vender tortillas debido a diversos problemas de salud que esto le provocó, de igual manera se observó que SEGALMEX (Seguridad Alimentaria Mexicana) en Ocuilapa de Juárez tiene una mala administración, ya que esta hace preferencia a venderle el maíz y demás productos a tiendas grandes, las cuales lo revenden ganándole hasta \$4.00 por kilo aproximadamente, por ello estas mujeres tienen que comprar diariamente el maíz a un precio más alto. En cambio, en el municipio de Raudales Malpaso no existe esta problemática pues esta institución tiene una administración más equitativa y les da prioridad a estas mujeres para comprar los productos que ellas necesiten.

De las 21 mujeres entrevistadas 5 realizan las tortillas con harina de maíz nixtamalizado y las otras 15 realizan nixtamalización, mientras que 1 usa ambos ingredientes, las señoras que hacen nixtamalización suelen realizarla un día antes, suelen despertar temprano, alrededor de las de 4:00 AM, ir al molino y hacer sus tortillas para que de 10:00 AM a 11:00 AM hagan entregas de sus tortillas o comiencen a vender en sus respectivos puestos, algunas de las señoras hacen entrega de tortillas a domicilio pues ya tienen sus clientes. La problemática a la que todas se enfrentaron fue la pandemia de COVID-19, en dicha pandemia muchas de ellas perdieron familiares y las ventas en su negocio se vio afectada pues las ventas no eran tan altas como antes.

Se demostró la relación entre elaboración de tortillas y sustentabilidad, pues esta actividad es una fuente de ingresos para estas señoras, siendo para la mayoría su única fuente de ingresos.

PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES

Durante toda la investigación se notaron un par de situaciones que creemos podrían mejorarse, tal es el caso del lugar de trabajo de las señoras, algunas hacían las tortillas en un lugar cerrado con poca ventilación, por lo que al pasar los años esto podría provocarles problemas respiratorios, lo ideal sería organizar una plática en la que se les informe a las señoras del riesgo que inhalar todo este humo provoca y así poder mejorar su área de trabajo, se observó de igual manera que nadie hace promoción para apoyar a la economía de las señoras, esta tradición debe ser promovida por lo que se recomienda que el gobierno haga campañas en la que se promueva la compra de este producto tan emblemático en la alimentación de todas las familias mexicanas, de igual manera se vio que existe una institución llamada SEGALMEX la cual esta destinadas a ayudar a los pobladores de las localidades mediante la venta de productos de la canasta básica a un menor precio, pero desafortunadamente existe corrupción en dicha institución, pues en vez de venderles los productos a un precio más barato a las pequeñas familias, les venden y dan prioridad a grandes tiendas de la localidad, es por ello que se recomienda revisar la administración de este programa en Ocuilapa de Juárez para que verdaderamente sean las familias de la localidad quienes gocen de este beneficio, además de todo esto se observó que la tradición de hacer tortillas se pasa de generación en generación de forma oral, no existe ningún escrito en el que esta tradición se plasme, por ello se recomienda que esta tradición sea escrita y las recetas estandarizadas para que las nuevas generaciones siempre tengan una referencia de la tradición.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Álvarez Rateike, L., & Palacios Pola, G. (2019). *El Maíz: conocimiento de su patrimonio gastronómico y cultural*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Bravo Alegría, M. d., & Vázquez Ramos, R. I. (2013). *CREACIÓN Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE 5 PLATILLOS A BASE DE MAÍZ AZUL (ZEA MAYS L.)*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Caballero Chanona, A. L., Esponda Pérez, J. A., & Vela Gutiérrez, G. (2022). *Alimentación y costumbres zoques de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla, Chiapas*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH).
- CDI. (2020). *ATLAS DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE MÉXICO*. ATLAS DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE MÉXICO: <http://atlas.inpi.gob.mx/zoques-ubicacion/>
- CEM, C. E. (2013). *Cocina Mexicana. Manual Para Profesores Estudiantes Y Profesionales. Bases Técnicas. Maridajes Con Vinos Nacionales*. LIMUSA.
- Charlier, S., & Caubergs, L. (2007). *El proceso de empoderamiento de las mujeres Guía metodológica*. Comisión de Mujeres y Desarrollo.
- CONABIO. (2013). *La biodiversidad en Chiapas*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Contreras Jiménez, B. L. (2015). *Efecto del tiempo de acondicionamiento sobre las propiedades reológicas de masa de maíz nixtamalizada obtenida por extrusión*. Instituto Politécnico Nacional (IPN).
- Cruz Galdámez, A. E. (2013). *Menú elaborado con productos del huerto escolar de la Telesecundaria 361 de Cintalapa, Chiapas*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Damián Huato, M. Á., López Olguín, J. F., Ramírez Valverde, B., Parra Inzunza, F., Paredes Sánchez, J. A., Gil Muñoz, A., & Cruz León, A. (2008). Hombres y mujeres en la producción de maíz: un estudio comparativo en Tlaxcala. *Región y sociedad*, XX(52), 67.
- De'Angeli, G. (2003). *Cocina Mexicana Para Todo El Mundo: Saberes Y Sabores De Alicia Gironella De'Angeli*. Editorial Everest.
- 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. <https://doi.org/10.53287/cwjo8387ym15b>
- Estrada Pereyra, A. G. (2021). *Preferencia sensorial por tostadas de maíz nativo de Chiapas*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH).
- Flores Y Escalante, J. (2013). *Nuestro mero mole: breve historia de la cocina mexicana*. Debolsillo.
- García Rivas, H. (2015). *Cocina prehispánica mexicana*. PANORAMA.
- INEGI. (2010). *Cintalapa, Chiapas*. INEGI.
- INEGI. (2010). *Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas*. https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/07/07061.pdf
- INEGI. (2010). *Tecpatán, Chiapas*. https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/07/07092.pdf
- INEGI. (2010). *Tuxtla Gutiérrez, Chiapas*. INEGI.
- INEGI. (Diciembre de 2018). *Chiapas*. INEGI: https://cuentame.inegi.org.mx/mapas/pdf/entidades/div_municipal/chismpioscolor_sn.pdf
- INMUJERES. (2021). *Participación económica femenina*. Instituto Nacional de las Mujeres.

- Izquierdo Bonilla, R. A. (2012). *EVALUACIÓN DEL CULTIVO DE MAÍZ (Zea mays), COMO COMPLEMENTO A LA ALIMENTACIÓN DE BOVINOS DE LECHE EN ÉPOCAS DE ESCASEZ DE ALIMENTO. CAYAMBE - ECUADOR. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA.*
- Kato Yamakake, T. Á., Mapes Sánchez, C., Mera Ovando, L. M., Serratos Hernández, J. A., & Bye Boettler, R. A. (2009). *Origen y diversificación del maíz: Una revisión analítica.* Universidad Autónoma de México.
- Kennedy, D. (2009). *El arte de la cocina mexicana: cocina tradicional para aficionados.* Diana.
- Lome, E. Á. (2010). *Chiapas de la A a la Z.* Dirección de Publicaciones del coneculta-Chiapas.
- Martínez Jiménez, A. M., & Pérez Juárez, F. J. (2012). *Índice De Copod, Ceod Y Nivel De Higiene Bucal En Niños De Primer Grado: De La Escuela Primaria "Marcelino Juárez" Localidad Reforma, Tecpatán. Chiapas.* Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Miceli Méndez, C. L. (2002). *Orquideas de Ocozocoautla, Chiapas.* Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- N. Iturriaga, J. (2012). *La cultura del antojo de taco, tamales y tortas...* Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA).
- Novelo, V., & García, A. (1987). *La tortilla: alimento, trabajo y tecnología.* Ciudad de México, México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Novelo, V., & García, A. (1987). *La tortilla: alimento, trabajo y tecnología.* Universidad Nacional Autónoma de México.
- Novo, S. (2013). *Cocina Mexicana. Historia Gastronómica De La Ciudad De Mexico.* Porrúa.
- Palacios Pola, G. (2022). *Maíz: sociedad y saciedad.* Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: UNICACH. Retrieved 14 de Julio de 2023, from <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/4269>
- Palacios Pola, G., Caballero Roque, A., Alemán Santillán, T., & Duhart, F. (2016). *Alimentación sustentable en Chiapas: hoy y mañana.* Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Paniagua Hernández, C. E. (2021). *Un análisis descriptivo de la cosmovisión del Te'Napapok-etzé, Danza del Carnaval Zoque de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas a través de los mitos y relatos mesoamericanos.* Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Pavez, A. M., & Recart, C. (2018). *Sabores de América.* Amanuta.
- Ramírez López, A. (2014). *Rescate de la gastronomía tradicional de las fiestas zoque de Copoya, Chiapas.* Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: UNICACH.
- Reyes Gómez, L. (2017). *Los zoques del volcán.* Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Reyes Guillén, F. I. (1996). *Diseño de un programa de educación ambiental dirigido a Raudales Malpaso, Municipio de Tecpatán, Chiapas.* Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Rodríguez Calderón, T. d., Chávez Mejía, M. C., Thomé Ortiz, H., & Miranda Román, G. (2017). Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal. *región y sociedad*, 29(70), 177. <https://doi.org/https://doi.org/10.22198/rys.2017.70.a288>
- Rodríguez Calderón, T. d., Chávez Mejía, M. C., Thomé Ortiz, H., & Miranda Román, G. (2017). Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal, México. *Región y sociedad*, 29(70). <https://doi.org/https://doi.org/10.22198/rys.2017.70.a288>
- Rodríguez Calderón, T., Chávez Mejía, M. C., Thomé Ortiz, H., & Miranda Román, G. (2017). *Elaboración y consumo de tortillas.* Estado de México, México.
- Ruiz Santana, M. (2021). *Alianza estratégica de productores artesanales de tortilla de la colonia Emiliano Zapata, municipio de Villacorzo, Chiapas. Tesis de Licenciatura.* Villa Corzo, Chiapas: Unicach.

- Saldaña Argüello, J. A., Rodríguez García, T., Molina López, M. G., Ayvar Ramos, P., Aguilar Espinosa, K. P., Bolom Martínez, S. d., . . . Ramos Cruz , V. T. (2017). *Sabores y saberes de los zoques en Tuxtla Gutiérrez*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Secretaría De Economía. (s.f.). *Información económica y estatal, Chiapas*. Secretaría de economía.
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (28 de Septiembre de 2018). *Gobierno de México*. Con los colores del maíz, México se pinta solo: <https://www.gob.mx/siap/articulos/con-los-colores-del-maiz-mexico-se-pinta-solo#:~:text=El%20cultivo%20de%20otros%20colores,Estado%20de%20M%C3%A9xico%20y%20Chiapas>.
- Silva Gordillo, I. A. (2023). *Implementación gastronómica en la alfarería de Ocuilapa de Juárez*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Torres Sombra, J. (2018). La tortilla de maíz mexicana. Un símbolo milenario. En C. Bruno Fiscal, L. F. Restrepo B , H. Rodríguez E , J. M. Mendoza Guerrero , B. E. Peraza Noriega , J. Torres Sombra , . . . L. A. Urango M. , *Algunos componentes generales, particulares y singulares del maíz en Colombia y México*. (pág. 80). Medellín. Colombia: Biogénesis.
- Urquiza, I. (2012). *Larousse Cocina Mexicana Patrimonio de la humanidad* . Ediciones Larousse.
- Velázquez Galindo, Y. (2011). Comida y significado entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. En C. Good Eshelman, L. E. Corona de la Peña, R. M. Garza Marcué, M. M. Manrique Domínguez, A. L. Velasco L., A. Castilleja, . . . M. V. Sánchez del Valle, *Comida, cultura y modernidad en México* (págs. 232-233). Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Vizcarra Bordi, I. (2019). Género y Cultura de Maíz: en la lucha por definir otra soberanía alimentar. *Revista del CESLA*(24), 104.

ANEXOS



**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS FACULTAD
DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



**ANEXO 1. FORMATO DE ENTREVISTA SEMI
ESTRUCTURADA**

Nombre:

Edad:

Originaria de:

Preguntas

1. ¿Desde cuándo radica en el municipio?
2. ¿Qué significado tiene para usted el dedicarse a elaborar tortillas artesanales?
3. ¿Cuánto tiempo tiene dedicándose a este oficio?
4. ¿A qué edad empezó a realizar este oficio?
5. ¿Por qué se dedica a esto?
6. ¿De quién aprendió este oficio?
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se usan para la elaboración de su producto?
8. ¿Realiza nixtamalización o usa harina de maíz?
9. ¿Cuáles son las problemáticas a las que se ha enfrentado como tortillera?
10. ¿Cuánto tiempo lleva vendiendo aquí? (Mercado, calle, local)
11. ¿Qué opina de las tortillas de industriales?
12. ¿Le ha perjudicado a través de los años el que se vendan este tipo de tortillas?
13. ¿Cuál es el método que utiliza para elaborar las tortillas? ¿La realiza palmeadas o prensadas?
14. ¿Dónde obtienen la materia prima?
15. ¿Cuál es la frecuencia de compra de materia prima?
16. ¿Cuántos Kilogramos de maíz utiliza para su producción diaria?

17. ¿Utiliza algún Utensilio para la producción de su producto? (Metate, prensa, comal de leña, comal de gas)
18. En su familia ¿Las Generaciones nuevas aprendieron o aprenderán el oficio?
19. ¿Cuánto tiempo lleva el proceso de producción? (desde la masa a la tortilla)
20. ¿Cuántos días a la semana se dedica a elaborar tortillas?
21. ¿Considera que la mayor fuente de ingresos a su familia es la producción de tortillas?

ANEXO 2. TABLA COMPARATIVA DE RESULTADOS

Nombre	Edad	Antigüedad de venta	Frecuencia de venta	Producción	Harina de maíz o nixtamalización	Técnica	Problemáticas
Rosa Isela Rueda Sánchez	32 años	29 años	De lunes a domingo	10 kilos	Nixtamalización	Palmeadas	Aumento de los precios y la pandemia
María Gloria Pérez Díaz	63 años	13 años	De lunes a viernes	5 kilos	Nixtamalización	Mixto (palmeadas y prensadas)	Aumento de los precios y la pandemia
María del Socorro López	32 años	16 años	De lunes a sábado	4 kilos	Nixtamalización	Palmeadas	Aumento de los precios, problemas de salud y la pandemia
María Eduviges López Gutiérrez	43 años	13 años	De lunes a domingo	5 kilos	Nixtamalización	Palmeadas	Aumento de los precios y la pandemia
Lucía Guadalupe García	30 años	5 años	De lunes a domingo	4 kilos	Nixtamalización	Mixto (palmeadas y prensadas)	Aumento de los precios y la pandemia
Liz Pérez López	30 años	12 años	De lunes a domingo	5 kilos	Nixtamalización	Mixto (palmeadas y prensadas)	Aumento de los precios y la pandemia
María Mercedes Sánchez	26 años	10 años	De lunes a domingo	8 kilos	Harina de maíz	Mixto (palmeadas y prensadas)	Aumento de los precios y la pandemia
Vianey Grisela Gómez Sambrano	19 años	2 años	De lunes a domingo	4 kilos	Nixtamalización	Palmeadas	Aumento de los precios y violencia
Belit Galdámez Pérez	49 años	20 años	De lunes a domingo	4 kilos	Nixtamalización	Palmeadas	Aumento de los precios y la pandemia
Dalila González González	32 años	4 años	De domingo a viernes	3 kilos	Harina de maíz	Palmeadas	Aumento de los precios y la pandemia
Mariana Gutiérrez	18 años	5 años	De lunes a domingo	3 kilos	Harina de maíz	Palmeadas	Aumento de los precios y la pandemia
María León	50 años	5 años	De lunes a domingo	5 kilos	Nixtamalización	Palmeadas	Aumento de los precios
Guadalupe Vázquez Gómez	66 años	31 años	De lunes a domingos	4 kilos	Nixtamalización	Palmeadas	Aumento de los precios
Irma Zerón Sánchez	33 años	1 año	De domingo a Viernes	12 kilos	Nixtamalización	Mixto (palmeadas y prensadas)	
Yolanda Cruz Méndez	32 años	2 años	De lunes a domingo	4 kilos	Harina de maíz	Mixto (palmeadas y prensadas)	Aumento de los precios y la pandemia
Eufemia Montiel García	61 años	8 años	De domingo a viernes	3 años	Harina de maíz	Mixto (palmeadas y prensadas)	Aumento de los precios y la pandemia
Irma Hernández Hernández	37 años	7 meses	De domingo a viernes	25 kilos	Nixtamalización	Prensadas	Aumento de los precios
Margarita Castellano Ovando	59 años	3 años	De lunes a viernes	3 kilos	Nixtamalización	Prensadas	Aumento de los precios y la pandemia
María Vitalia Ovando López	44 años	5 años	De lunes a domingo	5 kilos	Nixtamalización	Palmeadas	Aumento de los precios y la pandemia
María Victoria García Rodríguez	51 años	6 meses	De lunes a viernes	4 kilos	Nixtamalización	Palmeadas	Problemas de salud
María Candelaria Ríos Romero	46 años	11 años	De lunes a sábado	5 kilos	Harina de maíz y nixtamalización	Palmeadas	Aumento de los precios y la pandemia

