

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

**BOLONA: HISTORIA, CULTURA EN
EL MUNICIPIO DE PARRAL Y LA
LOCALIDAD DE JERICÓ, CHIAPAS**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

CRISTY ALEJANDRA GARCÍA DE COSS

DIRECTOR DE TESIS

DRA. LURLINE ÁLVAREZ RATEIKE



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

AGOSTO 2024



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



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 11 de octubre de 2024

C. Cristy Alejandra García De Coss

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Bolona: Historia, cultura en el Municipio de Parral y la Localidad de Jericó, Chiapas

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

Firmas

Dra. Susana del Carmen Bolom Martinez

Dr. Roger Manuel Hernández García

Dra. Lurline Álvarez Rateike



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme la oportunidad de la vida, por darme salud y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente en todo momento, por permitirme culminar mis estudios. por haberme puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

A mi familia:

Les agradezco infinitamente por haberme apoyado en todo momento, gracias por sus sabios consejos, por sus valores, por esa motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, gracias por sus ejemplos de perseverancia y constancia que los caracterizan y que siempre me han infundado, gracias por brindarme su comprensión, su cariño, gracias por los esfuerzos y sacrificios que hicieron para brindarme una carrera para mi futuro, gracias por el apoyo económico, el apoyo moral pero más que nada gracias por su gran amor.

De manera especial agradezco a mi directora de tesis la Dra. Lurline Álvarez Rateike, gracias por su amistad, por su tiempo que me brindo durante el proceso de la elaboración de esta tesis, gracias por sus consejos, por su paciencia y sobre todo agradezco el apoyo incondicional que siempre me brindó.

CONTENIDO

Introducción.....	1
Justificación.....	2
Planteamiento del problema.....	3
Objetivos.....	4
Marco teórico.....	5
Tradicción dulcera de México.....	5
Dulces tradicionales de Chiapas.....	7
Ingredientes principales de los dulces típicos.....	9
Chiapas.....	21
Gastronomía.....	23
Dulces típicos.....	24
Región frailesca.....	30
Datos socioeconómico: ubicación geográfica, clima, población, pobreza y economía.....	30
El Parral, Chiapas.....	33
Datos socioeconómicos: ubicación geográfica, población, viviendas, industrias, cultura, escolaridad, desempleo, mercado y agricultura.....	34
Gastronomía.....	40
Festividades.....	40
Historia de Jericó.....	42
Datos socioeconómicos: ubicación geográfica, población, ciudadanía, economía, escolarización, desempleo y agricultura.....	44
Embalse de Jericó.....	48
Pesca.....	48
Gastronomía.....	49
Festividad de Jericó.....	50
Metodología.....	51
Diseño de Investigación.....	51
Población.....	51
Muestra.....	51
Muestreo.....	52
Técnicas de investigación.....	52

Investigación documental.....	52
Descripción de las técnicas.....	52
Instrumentos de recolección de datos.....	53
Entrevista estructurada.....	53
Diario de campo.....	54
Descripción de análisis de contenido.....	54
Presentación de análisis de resultados.....	55
Elaboración del dulce de bolona de Parral.....	57
Elaboración del dulce por Sra. Guillermina.....	63
Elaboración del dulce de bolona de Jericó.....	68
Elaboración del dulce por la Sra. María.....	77
Comparación de la elaboración del dulce de bolona.....	78
Comparación de utensilios que se utilizaron para la elaboración del dulce.....	79
Utensilios que se utilizó para la elaboración.....	80
Infografía para la difusión del dulce de bolona.....	82
Receta estandarizada del dulce de bolona.....	83
Conclusión.....	84
Propuestas o recomendaciones.....	85
Glosario.....	86
Referencias documentales.....	88
Anexos.....	96

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Dulces tradicionales.....	7
Figura 2. Dulces de Chiapas.....	9
Figura 3. Caña de azúcar.....	12
Figura 4. Panela.....	13
Figura 5. Trigo.....	15
Figura 6. Levadura.....	16
Figura 7. Masa madre.....	17
Figura 8. Huevos.....	18
Figura 9. Manteca.....	19
Figura 10. Colorantes.....	20
Figura 11. Especies.....	21
Figura 12. Ubicación del Estado de Chiapas en la República Mexicana.....	23
Figura 13. Chimbo.....	24
Figura 14. Nanchi.....	25
Figura 15. Nuégados.....	26
Figura 16. Melcochas.....	26
Figura 17. Cocadas.....	27
Figura 18. Dulce de coyol.....	28
Figura 19. Chilacayote.....	29
Figura 20. Bolona.....	29
Figura 21. Mapa de la Región Frailesca.....	33
Figura 22. Entrada de Parral.....	34
Figura 23. Mapa satelital de Parral, Chiapas.....	35
Figura 24. Mercado de Parral.....	38
Figura 25. Secado del cacahuate.....	39
Figura 26. Niño salvador del mundo.....	40
Figura 27. Día de la independencia.....	42
Figura 28. Jericó, Chiapas.....	43
Figura 29. Mapa satelital de Jericó, Chiapas.....	44
Figura 30. Milpa.....	47

Figura 31. Embalse.....	48
Figura 32. Tilapia.....	49
Figura 33. Festividad de San Andrés Apóstol.....	50
Figura 34. Insumos de la Sra. Pilar.....	57
Figura 35. Amasado.....	58
Figura 36. Boleo.....	58
Figura 37. Fermentación.....	59
Figura 38. Horneado.....	59
Figura 39. Pan.....	60
Figura 40. Caramelización.....	60
Figura 41. Pegado del pan.....	61
Figura 42. Azúcar con carmín.....	61
Figura 43. Del dulce.....	62
Figura 44. Ingredientes de la Sra. Guillermina.....	63
Figura 45. Amasado.....	63
Figura 46. Bolitas de masa.....	64
Figura 47. Fermentación.....	64
Figura 48. Horneado.....	65
Figura 49. Pan saliendo del horno.....	65
Figura 50. Azúcar y carmín.....	66
Figura 51. Pegado de dos bolitas.....	66
Figura 52. Mezcla de azúcar y carmín.....	67
Figura 53. Dulce de bolona.....	67
Figura 54. Ingredientes de la Sra. Yeri.....	68
Figura 55. Amasado.....	68
Figura 56. Bolitas.....	69
Figura 57. Fermentación.....	69
Figura 58. Horneado.....	70
Figura 59. Pan cocido.....	70
Figura 60. Mezcla de carmín.....	71
Figura 61. Mezcla de la miel con el pan.....	71
Figura 62. Mezcla de azúcar.....	72
Figura 63. Dulce.....	72

Figura 64. Ingredientes de la Sra. María.....	73
Figura 65. Amasado.....	73
Figura 66. División en partes iguales.....	74
Figura 67. Fermentación del pan.....	74
Figura 68. Horneado.....	75
Figura 69. Pan.....	75
Figura 70. Miel de panela.....	76
Figura 71. Pegado de pan.....	76
Figura 72. Dulce de bolona de panela.....	77
Figura 73. Charolas.....	80
Figura 74. Horno de ladrillo.....	81
Figura 75. Amasadora.....	81
Figura 76. Infografía.....	82
Figura 77. Receta estandarizada.....	83

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Tipos de clima de la región Frailesca.....	31
Tabla 2. Evolución de Parral, Chiapas.....	35
Tabla 3. Datos de la cultura indígena en Parral.....	36
Tabla 4. Niveles de escolaridad.....	37
Tabla 5. Economía y vivienda de Parral.....	37
Tabla 6. Evolución de los pobladores de Jericó.....	45
Tabla 7. Comparación de porcentaje de los pobladores.....	46
Tabla 8. Comparación de los dulces	78
Tabla 9. Equipos que se ocuparon.....	79

INTRODUCCIÓN

El propósito de esta investigación es documentar el proceso de elaboración del dulce de bolona y así mismo distinguir las técnicas culinarias que se aplican así también los utensilios e ingredientes empleados en dicha elaboración como parte de la gastronomía local. Por otra parte, la cultura de Parral y Jericó ofrece una variedad de dulces y panes, tradicionalmente que son emblemáticos de la región.

La gastronomía de Chiapas es sin duda uno de sus mayores tesoros, parte fundamental de su cultura y una verdadera maravilla del gusto.

En su interior se puede encontrar los dulces de Chiapas tradicionales, que son muy importantes en su historia ya que gracias a acontecimientos que sucedieron a través del tiempo permitieron que los dulces fuesen adoptados y creados con ingredientes nativos de las diferentes regiones del estado, utilizando técnicas diversas y tradicionales en el estado de Chiapas depende mucho de las dulceras que son las encargadas de su elaboración y son las responsables de pasar el conocimiento de generación en generación.

Los dulces más conocidos de Chiapas son: el chimbo, el nanche curtido, los nuégados, pan de elote, dulce de yema, la melcocha, las cocadas, dulce de leche, dulce de coyol, rosquitas de nata, dulce de cacahuete, los picetes, el turulete, las trompadas y el dulce de bolona.

El dulce de bolona es considerado un dulce tradicional en esta región, aunque el producto final tenga las características de un pan en la comunidad de Parral y Jericó se registra como dulce es reconocido así por la caramelización que lleva en las dos bolitas de pan, es un dulce representativo en la región frailesca.

La mayoría de las dulceras lo elaboran para su venta y sustento económico, el conocimiento de su elaboración, ingredientes y utensilios se ha heredado de generación en generación; es decir, se enseña a las hijas, a las nietas, con el propósito de que esta receta no se pierda al paso de los años.

A partir del trabajo cualitativo de la investigación con la aplicación de entrevistas estructuradas a las dulceras tradicionales, se identificó que se ha reducido su elaboración por dos motivos: uno de ellos es el bajo consumo y que son pocas las dulceras tradicionales que siguen la tradición, porque este oficio es laborioso y poco remunerado.

JUSTIFICACIÓN

Los dulces tradicionales que se encuentran en diversos municipios del estado de Chiapas, actualmente forman parte de la gastronomía tradicional de cada región, así por ejemplo en San Cristóbal es típico las molitas, el día de Corpus Christi se enmarca los dulces tradicionales, otro ejemplo es Comitán de Domínguez es típico el chimbo, en la feria de Comitán. Los dulces típicos de Chiapas son uno de los manjares más exquisitos de nuestro estado y un referente de la gastronomía chiapaneca. Los dulces tradicionales forman parte de nuestra identidad y de nuestra cocina regional. Estos dulces de Chiapas se pueden encontrar tanto en los restaurantes más lujosos como en los mercados de cada municipio.

La presente investigación se enfocó en el estudio del proceso de la elaboración artesanal del dulce de bolona el cual es típico en el municipio de Parral y la localidad de Jericó, Chiapas. Esta indagación emerge derivada de la nula argumentación de su proceso, de la explicación que se necesita para su riqueza cultural y del bajo consumo en la población.

Por lo anterior, resulta trascendente recopilar información sobre el proceso de preparación de este dulce tradicional elaborado por dulceras expertas en el oficio, ya que durante años ha sido un proceso sustentable en la historia de vida de cada una de ellas. No hay que olvidar, que la gastronomía hoy en día está ligada al desarrollo económico por lo que cuidar su sabor, sus ingredientes y enaltecer el trabajo tradicional generado en su realización es parte importante en la gastronomía de los pueblos.

Cabe mencionar; que existen documentos donde se ha catalogado la dulcería en el estado, pero para efectos de esta investigación se recopila el conocimiento generado por estas dulceras tradicionales acerca del dulce de bolona, con el objetivo de solventar de forma escrita las experiencias generadas con base a este dulce y que no han sido difundidas para su reconocimiento.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

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

En los últimos años, se observa que ya no se realiza de la misma manera, existe poco interés por parte de las nuevas generaciones en llevar a cabo este oficio tan laborioso y la difusión que se realiza al producto es poca lo que genera en la población un desconocimiento y bajo consumo. Una de las problemáticas en la investigación fue que existe un hermetismo por parte de las dulceras al externar la historia y procesos del dulce, debido a que no confían en las personas que llegan con la idea de rescatar esa información; y aluden a que es un conocimiento heredado y no lo pueden difundir. Muchas de las dulceras son mayores de edad y a partir de la experiencia que dejó la pandemia del COVID 19 muchas de ellas fallecieron dejando en secreto proceso de elaboración y la experiencia de tantos años viviendo con ese oficio.

Por todo lo anterior, resulta importante la documentación del dulce de bolona, su historia, cultura en municipio de Parral y la localidad de Jericó, como parte de su patrimonio gastronómico de esta región y su difusión.

OBJETIVOS

GENERAL

Documentar la receta del dulce de bolona en el municipio de Parral y la localidad Jericó, Chiapas, destacando su historia, ingredientes y proceso de elaboración artesanal para su difusión gastronómica.

ESPECÍFICOS

Identificar la labor de las dulceras tradicionales y su relación con el dulce de bolona en el municipio de Parral y la localidad de Jericó.

Distinguir el proceso de elaboración, aspectos culturales y costumbres del dulce de bolona.

Determinar las técnicas culinarias utilizadas en la preparación de la bolona.

Difundir el dulce de bolona a través de la creación de infografías para su promoción.

MARCO TEÓRICO

TRADICIÓN DULCERA DE MÉXICO

De acuerdo a informa (2020) Los dulces tradicionales que lo conocemos hoy tienen su origen en la época colonial, cuando llegaron los españoles y descubrieron que se podía obtener azúcar de las cañas. Antes los dulces no existían, en el México prehispánico se consideraba un postre sofisticado entre la población eran las bolsitas de hormigas mieleras; lo combinaban con aguamiel, agave y miel de abeja. Los antiguos pobladores obtenían el sabor dulce cocer las hojas de agave y luego la molían o trituraban. Se puede decir que la miel y el amaranto eran la forma en que comían los dulces en aquella época. Cuando se empezó a obtener la azúcar de caña empezaron a realizar dulces más refinados, se innovaron las maneras y las técnicas para transformar el sabor de los alimentos al combinarlo. En las casas era costumbre elaborar conservas de frutas a partir de caña de azúcar, lo primeros dulces que empezaron a seguir son los ates de guayaba y los dulces de membrillo. En los mercados se encontraban varios locales donde se vendían melcocha o trozos de piña cocida. De esta manera fue como poco a poco fueron creando los dulces típicos que se conoce hoy en día. Casi todo el estado del país tiene sus propios dulces tradicionales que son característicos de los frutos que se da en cada región.

Conforme a Ambrosio (2015) La larga de colonia, el mestizaje del país se fraguó lenta y profundamente. La convivencia cotidiana de españoles, criollos, mestizos, aborígenes y mestizos dio origen a una cultura propia, una lengua, una forma de vida, una forma de práctica religiosa. Comer era una tarea diaria, y en ese espacio de la cocina, principalmente en el hogar doméstico y en los conventos y parroquias, donde se reunían mujeres españolas, criollas, indias y mestizas, brotó la cocina mexicana. Pero especialmente en los conventos donde se elaboran dulces mexicanos, como es el caso de Nueva Galicia, el convento de las Hermanas Concepcionistas de Santa María de Gracia, fundado en Guadalajara en 1586, poseedoras de la tradición culinaria europea, donde salieron los dulces.

De acuerdo con Ambrosio (2015) En México es uno de esos lugares que cuenta con una gran variedad de productos autóctonos y otros foráneos adaptados al clima de las diferentes regiones que abarca este hermoso territorio. Así podemos mirar desde el desierto de Chihuahua hasta las selvas de Chiapas y encontrar los diferentes productos que componen nuestra cocina. Por ejemplo, podemos encontrar el caramelo nació porque la gente buscaba un alimento ligero para comer mientras viajaba (Ambrosio, 2025).

Acorde con Ambrosio (2015) Muchos dulces que se conocen actualmente tienen su origen en la época prehispánica. En aquel entonces se cocinaban con miel de agave muy espesa, dulce y oscura, pero poco a poco el piloncillo la fue reemplazando hasta desaparecer por completo del panorama gastronómico. Otras mieles utilizadas para endulzar incluyen la miel de hormigas mielera, la miel de caña de la planta de maíz y la miel de abejas Pipiola, entre otras. Estas fechas data, por ejemplo, eran tzoalli o saule, ahora conocidos como la dulce de alegría (Ambrosios, 2025).

Conforme con Ambrosio (2015) Muchos de los dulces tradicionales actuales se introdujeron en España durante el reinado de los Virreyes: desde entonces son dulces tradicionales más reconocidos. Algunos de estos dulces han sido modificados y siguen siendo intactos: otros, especialmente los elaborados a base de frutas, fueron sustituidos por diversos productos autóctonos. En Mesoamérica, antes de la llegada de los españoles, se preparaban dulces típicos que eran una mezcla de frutas, semillas, algunas especias y miel. También se utilizan las bondades del pulque y el aguamiel extraídas del agave, la melcocha era obtenida del jugo concentrado de la tuna, el mezquite y la miel extraída de hormigas, avispas y abejas, así como diversas palmeras y raíces de árboles, junto con maíz, cacao y semillas de amaranto, se originaron dulces como el pinole, el chocolate y la alegría (Ambrosios, 2025).

Acorde con Ambrosio (2015) La mayor parte de los dulces eran preparados con frutas autóctonas, pero a la llegada de los españoles y a manera de apoyar a la evangelización, juntaron las costumbres culinarias europeas con las indígenas, acentuándose en diferentes puntos del país como Puebla, Michoacán, Querétaro, entre otros, dando un resultado los dulces tradicionales mexicanos (Ambrosio, 2025).

De acuerdo con Ambrosio (2015) En los estados del centro del país hay una deliciosa tradición dulcera herencia del pasado colonial. La lista empieza en Puebla con su camote poblano, en seguida muy de cerca por Tlaxcala, Querétaro, el Estado de México, el Distrito Federal y Hidalgo. Asimismo, de Oaxaca y Yucatán donde existieron importante monasterio mismo donde nace la función de la leche, para los rompopes, las cajetas y otros productos como son los dulces de limones rellenos de coco, las palanquetas, el acitrón. Las frutas cubiertas y las cocadas que en los pueblos fueron adoptados y realizados haciéndolos iconos de las gastronomías locales de cada región del País (Ambrosio, 2015).



Figura 1. Dulces tradicionales (Piña, 2023).

DULCES TRADICIONALES DE CHIAPAS

De acuerdo con la nota periodística del corazón de Chiapas nos dice que en Chiapas existen una gran variedad de dulces tradicionales de cada región. Dentro de ellos están los dulces de yema con alguna forma de animales, de flores o frutas; gaznates, tártaras de turrón y de yema, cocadas, nuégados, chimbos, higo, copepé, mazapán, de leche, empanizados de cacahuete, confite, anisillo, dulce de ante, melchocha, trompadas, de miel virgen, acitrón, camote, las cajetas, los duraznos pasa, etc. También existen diferente variedad de pastelillos con muchos rellenos de frutas de cada región. Como es en el día de Corpus Christi se elaboran especialmente de dulces de azúcar: botellitas de jerez, ramilletes de flores, animalitos de madeja de azúcar, limones rellenos de camote y coco, sin faltar las «mulitas» hechas de hoja de maíz cargadas de dulces. En el tiempo navideña son típicas las hojuelas tendidas, elaboradas de harina, huevos enteros más

yemas, manteca, azúcar, sal y jugo de naranja, adornadas con azúcar y canela; y las hojuelas de Rosa también con azúcar y canela encima (Corazón de Chiapas, s/f).

Aunque en varios municipios hay tradición dulcera los más reconocidos son los siguientes:

De acuerdo con la nota periodística del corazón de Chiapas redacta que San Cristóbal de las Casas: los dulces típicos de esta ciudad son resultado de las enseñanzas de las monjas de La Encarnación de la iglesia de Ciudad Real de Chiapas, de donde provienen todas estas tradiciones hasta el día de hoy. Dulces: pan coletto, amaranto, nuégados, caramelos de miel, trompadas, melcochas y turrón (Corazón de Chiapas, s/f).

Comitán de Domínguez: Los dulces tradicionales son un manjar entre ellos se encuentra el chimbo, salvadillo con temperante, nuégados, se consiguen en los puestos artesanales de dulces tradicionales ambulantes que se pueden ubicar alrededor del Parque Central de Santo Domingo. Dulces: chimbo, africanos, ante de marquesote, dulce de cacahuete, dulce de coyol, nuégados, empanizado de cacahuete, rosquitas de nata, melcocha y salvadillo con temperante (Corazón de Chiapas, s/f).

Conforme a la nota periodística del corazón de Chiapas expresa que Chiapa de Corzo: es un pueblo mágico, en su fiesta grande de Chiapa de Corzo que es cada año suelen tener música, la danza, la gastronomía, las artesanías y las ceremonias religiosas. Su variedad de dulces siempre lo encuentran a un costado de la plaza de Ángel Albino Corzo. Dulces: ante, bolona, camote horneado, dulces curtidos, melcocha, nuegaditos, puxinu, rosca de dulce, suspiro, turrón y yuca con dulce (Corazón de Chiapas, s/f).

Tapachula: en este municipio encontramos tamales dulces que suelen ser conocido como pictes son elaborados a base de elote con manteca de cerdo, queso y azúcar, también se encuentra el tamal de cambray. Dulces: chilacayote, de papaya, mango, coyol, el jobo y el marañón (Corazón de Chiapas, s/f).

Según corazón de Chiapas (s/f) el Parral: ofrece una exquisita gastronomía y es caracterizada por la sazón de su cocina y lo que cocinan suele ser su cocción a base del horno de barro. Dulce: de leche y bolona



Figura 2. Dulces de Chiapas (Ramírez, 2023).

INGREDIENTES PRINCIPALES DE LOS DULCES TÍPICOS

La mayoría de los dulces tienen en común estos ingredientes: azúcar, panela, harina, levadura, huevos, manteca, especias y colorantes.

Historia de la azúcar

De acuerdo a Reynoso (2010) la caña de azúcar es originaria de Nueva Guinea. Los antiguos navegantes lo llevaron a la India, desde donde se extendió a China y otras partes de Oriente. Esto ocurrió alrededor del 4.500 a.C. Mucho más tarde, en el año 642 a.C. C. Los persas invadieron la India y comenzaron a cultivar caña de azúcar desde allí. Hacia el 510 a.C. Su cultivo continuó extendiéndose en el siglo VII d.C. C. Los árabes conquistaron Persia y amaban tanto los dulces que llevaron el azúcar a otro territorio que conquistaron: el norte de África, donde los egipcios perfeccionaron el procesamiento del azúcar y comenzaron a refinarlo. El azúcar se introdujo en Europa en la Edad Media y se utilizó para dar sabor a diversos alimentos (Reynoso, 2010).

Llegada de la caña de azúcar a México

Conforme con Gobierno de México (s/f) la caña de azúcar llegó a México durante la Conquista. Su primera plantación fue en el estado de Veracruz. Posteriormente, como parte de la

colonización española de América, se construyeron los primeros ingenios azucareros en las regiones más cálidas de nuestro país. La expansión del cultivo de la caña de azúcar trajo consigo fuerza de trabajo, tecnología, hábitos, historia, formas organizativas y relaciones sociales de producción. La caña de azúcar es considerada una de las fuentes de energía más económicas para la humanidad y uno de los cultivos con mayor capacidad para convertir la energía solar en biomasa. Las variedades son: Criolla, Cristal, Violeta y Veteada. El jugo de caña de azúcar es rico en nutrientes y con él se elaboran bebidas fermentadas. También es un gran hidratante y un ingrediente clave en una de las bebidas más deliciosas de la temporada: el ponche navideño. México es el sexto productor mundial de caña de azúcar y produce más de 55 millones de toneladas al año. Los estados de Veracruz, Jalisco y San Luis Potosí son los principales productores de esta planta, con más de 826 mil hectáreas cultivadas en México (Gobierno de México (s/f).

De acuerdo con Scharrer (2010) en México el azúcar forma parte de la canasta básica junto con el maíz, el frijol y el arroz. Cristóbal Colón trajo parte de la caña de azúcar que cultivó por primera vez en Santo Domingo, y en el siglo XVI el azúcar se había convertido en un artículo comercial entre las regiones productoras europeas y latinoamericanas, especialmente en Cuba, en suelos fácilmente adaptables como México, Brasil y América Latina. Colonias holandesas y británicas en América. Se puede argumentar que la industria de la caña de azúcar en México y otras partes de América Latina surgió durante la conquista. Pero por lo demás, el desarrollo del cultivo de la caña de azúcar y la producción de azúcar es muy similar en todo el continente. A finales del siglo XVI, Europa creó una cultura de los dulces con el azúcar de caña como principal materia prima. El auge de los dulces europeos marcó el inicio de los dulces mexicanos (Scharrer, 2010).

Conforme con Aguilar (2018) en el territorio mexicano, el cultivo de la caña de azúcar se inició con Hernán Cortez, quien cultivó caña de azúcar en sus fincas de Tlaltenango y Los Tuxtles, en el estado de Veracruz, convirtiéndose en Caña de Azúcar pionero en la siembra. Posteriormente el cultivo se expandió a los estados de Guerrero, Morelos y el Valle de México. En el estado de Veracruz, el cultivo de la caña de azúcar encontró inigualables tierras fértiles, así como condiciones climáticas, biológicas, hidrológicas y de suelo adecuadas para su desarrollo, lo que le permitió expandirse rápidamente por todo el territorio mexicano, especialmente en los estados de Michoacán. Estado y México. Región central del país, cerca de Puebla. También se desarrolló

en los alrededores de Atlisco y en los valles de Cuernavaca y Cuautla, permitiendo iniciar la producción industrial de caña de azúcar entre 1550 y 1600 en ingenios como el de Tlaltenango, un modelo de eficiencia. Incluso más grande que algunas partes del mundo (Aguilar, 2018). Según a Aguilar (2018) a partir de entonces el azúcar fue valorado como exportación, al igual que el oro, la plata o el chocolate; Se sabe, por ejemplo, que la producción de Tlaltenango, que era la fábrica más importante del país, se enviaba íntegramente a la Península Ibérica. Sin embargo, los costos de producción fueron acompañados de un escandaloso proceso de opresión y esclavitud por parte de conquistadores codiciosos. El surgimiento de la llamada Encomienda entre 1521 y 1560 fomentó el trabajo esclavo indígena; La violación de esta norma condujo, por el contrario, al surgimiento de la finca y los latifundios como unidades de producción de caña de azúcar. Este ejercicio de poder para crear una hegemonía dominante llevó a la sustitución de las tierras de cultivo de algodón por el cultivo de caña de azúcar. La conversión de tierras de cultivo fue violenta entre los productores, pero los cultivadores de caña de azúcar lograron expandirse de modo que en el siglo XVIII ya había 300 fincas de caña de azúcar que abastecían a las fábricas. Entonces el azúcar reemplazó a los edulcorantes originales en México. De la caña de azúcar se obtenían diversos productos utilizados en las cocinas conventuales, como la caña, el azúcar y el piloncillo. La extracción del piloncillo en las primitivas fábricas de azúcar cambió muchas recetas originales y abrió una nueva visión de los dulces, la bollería y las galletas. El cultivo de la caña de azúcar cambió la economía y el paisaje, la estructura familiar, la legislación, el gusto y la oferta gastronómica del mestizo. Pocos productos han tenido el impacto que ha tenido el azúcar en el mundo (Aguilar, 2018).

Características de la región cañera de Chiapas

El estado de Chiapas, cuenta con dos ingenios azucareros, el ingenio Huixtla ubicado en el municipio con el mismo nombre y el ingenio Cía. Azucarera La Fe, mejor conocido como ingenio Pujiltilic situado en la localidad San Francisco Pujiltilic, municipio de Venustiano Carranza. Ambos ingenios (Conadesuca, 2019).

De acuerdo con Conadesuca (2019) son de los más eficientes y productivos del país, haciendo al estado como un sector estratégico para la industria azucarera nacional. Ambos generan más de 2 millones 715 mil toneladas de caña molida, produciendo con ello más de 320 mil toneladas de azúcar (Conadesuca, 2019).

Acorde con zafra (2018) Chiapas se posicionó en cuarto lugar entre las 15 entidades productoras de caña de azúcar, con un rendimiento de 92.24 toneladas por hectárea. También ocupó el cuarto lugar en rendimiento agroindustrial, produciendo 10.26 toneladas por hectárea de azúcar. La zafra 2018-2019 en Chiapas se realizó del 5 de noviembre al 24 de mayo, abarcando 175 días, con 31,447 hectáreas, produciendo 2,900,697 toneladas de caña y 322,740 toneladas de azúcar. En la última década, la producción de caña ha aumentado un 12.55%. Los años más destacados fueron 2017, 2018 y 2019, alcanzando un valor de 2,300 millones de pesos. La superficie sembrada creció un 8.22%, de 31,585 a 34,182 hectáreas. Entre 2018 y 2019, la producción pasó de 3,006,926 a 3,127,961 toneladas, lo que representa un incremento del 4.03% (Zafra, 2018).

Chiapas se encuentra en el cuarto puesto a nivel nacional de producción de caña de azúcar, solo por debajo de Jalisco, Oaxaca y Veracruz. Los municipios productores de caña de azúcar son Acapetahua, Huehuetán, Huixtla, Mazatán, Tapachula, Tuxtla Chico, 95 Tuzantán, Villacomaltitlán (en el ingenio Huitla) y Socoltenango, Tzimol, Las Rosas, y Venustiano Carranza (Conadesuca, 2019).

Cifras actuales sobre el consumo de azúcar: De acuerdo con García (2023) Chiapas se ha convertido en el centro mundial del consumo de bebidas azucaradas, cada habitante consume la asombrosa cifra de 821.25 litros de bebidas azucaradas al año, según un estudio del Centro de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Chiapas y la Frontera Sur (García, 2023).



Figura 3. Caña de azúcar (Mena, 2018).

Historia de la panela

Conforme a Mónica Vargas periodista durante la época de la Conquista se desarrolló en el territorio que hoy es México una fuerte mezcla culinaria, dotando a los chefs de diferentes herramientas para complementar sus preparaciones, y se introdujo el cultivo, molienda y extracción de la caña de azúcar. El piloncillo proviene directamente de esta planta y es popular entre los mestizos porque es un elemento de sabor agradable y una amplia gama de usos, ya que se puede conservar por mucho tiempo sin perder sus propiedades. Este concentrado requiere un promedio de 10 a 12 toneladas de caña de azúcar para obtener 1 piloncillo. Cabe señalar que durante ese período fue la principal fuente de edulcorantes para los agricultores y pobladores rurales, por lo que se demostró un elemento de gran valor, que luego fue reemplazado por otros elementos (Vargas, 2024).

Elaboración de la panela

Según Vargas (2024) el proceso tradicional de la fabricación de la panela puede variar según la región y las costumbres. En general puede realizar los siguientes pasos: La caña de azúcar se recoge y se presiona para obtener el jugo, el gajado restante se seca y se usa para calentar el horno, el jugo de caña de azúcar se calienta hasta el punto de ebullición, se pasa a moler, que gira continuamente hasta que el caramelo espese, cuando la consistencia es óptima, se vierte en moldes de madera de forma de cono, son conocidos como piloncillo, tras enfriar se desmolda y se envuelve para su distribución.



Figura 4. Panela (Jiménez, 2020).

Historia de la harina de trigo

Conforme a Rodríguez (2022) los arqueólogos que excavaron en la región suiza de los lagos descubrieron granos de trigo, mijo y centenario de 10.000 años de antigüedad. Los romanos perfeccionaron el molino giratorio para convertir el trigo en harina. En la época de Cristo, había más de 300 panaderías en Roma y las legiones romanas introdujeron el trigo por todo el imperio. Es necesario mejorar el proceso de molienda porque incluso si el trigo se muele dos veces y se aprieta con una malla de alambre, el resultado sigue siendo una harina de color amarillo pálido con una textura desigual y germen y salvado.

De acuerdo a Rodríguez (2022) En la segunda mitad del siglo XIX, la tecnología de procesamiento de harina experimentó cambios enormes. El inventor estadounidense Edmund Lacroix refinó el proceso utilizando un purificador para separar el medio (salvado, germen y otras partículas gruesas) de las partículas que forman la harina blanca de textura suave. Una de estas propiedades, la de Nunweiler, tiene un legado que se remonta a principios del siglo XX, cuando en dicha finca se cultivaba el trigo original de Canadá, Red Fife y Marquis. En la actualidad, las principales regiones de cultivo de trigo en América del Norte se localizan en la parte central del continente, específicamente en las Grandes Llanuras de Estados Unidos y las praderas canadienses.

Según a Rodríguez (2022) desde el sur de Nebraska, se puede cosechar trigo de invierno, mientras que, hacia el norte, a través de Saskatchewan, predomina el trigo de primavera. Muchos estados en EE. UU. y algunas provincias en Canadá cultivan ambos tipos. En efecto, son muy pocos los estados que no producen algún tipo de trigo. Kansas, donde se encuentra el Instituto Americano de Hornear, podría considerarse el corazón de la zona de cultivo de trigo en Estados Unidos, mientras que Saskatchewan representa la contraparte canadiense. La demanda de cereales integrales procesados ha aumentado en los últimos años, ya que los productos alimenticios integrales han demostrado ser más nutritivos que los elaborados con harina blanca.

Acorde a Rodríguez (2022) en Canadá, el cultivo de trigo a gran escala no se produjo hasta que se colonizaron las praderas en el siglo XIX. Los trigos duros como Red Fife, Marquis y Selkirk le han valido a Canadá su estatus de granero del Reino Unido y muchos otros países europeos. Hoy en día, la mayor parte del trigo que se cultiva en el oeste de Canadá es de la variedad roja

dura de primavera. Los trigos blandos, como el trigo blando rojo y el trigo blando blanco, se cultivan principalmente en Quebec y Ontario. Muchos de los productores originales de trigo han transmitido sus granjas a generaciones futuras, mientras que otros se han diversificado hacia la agricultura y la molinera orgánica (Rodríguez, 2022).



Figura 5. Trigo (Andrés, 2022).

Historia de la levadura

Acorde con la nota conoce la levadura (2022) la historia de la levadura tuvo un cambio radical en 1857, cuando Louis Pasteur descubrió cómo funciona el proceso de fermentación. Este relato nos lleva a 1680, cuando Leeuwenhoek observó por primera vez, utilizando un microscopio, los glóbulos de levadura en la cerveza. Sin embargo, no sería hasta 1857, gracias al trabajo del científico francés Pasteur, que se explicaría el proceso de fermentación. Pasteur consideró que las levaduras eran los agentes que causaban la fermentación y estableció su papel fundamental como microorganismo responsable de la fermentación alcohólica. Reveló estos secretos al demostrar que la célula de la levadura puede sobrevivir tanto con oxígeno como sin él. Pasteur comprendió rápidamente que la levadura era esencial para desarrollar los aromas y sabores del pan.

Cifras actuales de la levadura: se estima que el mercado de la levadura tenía un valor de 4,63 mil millones de dólares en 2021 y se proyecta que alcanzará los 6,75 mil millones de dólares para 2029, con una tasa de crecimiento anual compuesta del 8,7% durante el periodo proyectado de 2022 a 2029 (Conoce la levadura, 2022).



Figura 6. Levadura (García, 2024).

Historia de la masa madre

Conforme a Veka (2024) según las pruebas más antiguas, la historia de la masa madre se remonta al Antiguo Egipto. Hace más de 5,000 años, los egipcios, reconocidos por su avanzada agricultura y tecnología, fueron de los primeros en emplear la masa madre para la elaboración de pan. A esta masa la denominaban “masa agria” y la confeccionaban al mezclar harina con agua, permitiendo que la mezcla fermentara gracias a las levaduras naturales presentes. Este procedimiento no solo producía panes deliciosos, sino que también eran más fáciles de digerir que el pan sin fermentar. Algo que siempre reitero y subrayo: los panes elaborados con masa madre son mucho más fáciles de digerir que los panes “convencionales”. Y ya lo sabían en el Antiguo Egipto, aunque con el tiempo parece que hemos perdido este conocimiento (Veka, 2024).

Importancia de la masa madre

De acuerdo a Veka (2024) la masa madre hoy en día es valorada por su rol en la elaboración de panes que presentan sabores profundos y complejos, con texturas ligeras y aireadas, además de tener una vida útil más prolongada. También se le asignan ventajas para la digestión y la salud gracias a su proceso de fermentación natural y a la descomposición parcial del gluten que implica. No se trata solo de un ingrediente. La masa madre nos conecta con nuestras tradiciones y raíces. Representa la dedicación, esfuerzo y cuidado necesarios para elaborar pan artesanal auténtico (Veka, 2024).



Figura 7. Masa madre (García, 2020).

Historia del huevo

Conforme a Santos (2023) los huevos de aves han sido una fuente de alimento desde la prehistoria, siendo recolectados de los nidos y consumidos crudos. No se puede determinar quiénes fueron los primeros en hacerlo, pero los investigadores sugieren que las aves fueron probablemente domesticadas en jaulas por sus huevos en el sudeste asiático y en la India, alrededor de 7500 a.C. Posteriormente, los pollos fueron llevados a Sumeria y Egipto en 1500 a.C., y llegaron a Grecia cerca de 800 a.C., donde la codorniz era la principal fuente de huevos. En América, las gallinas fueron traídas en el segundo viaje de Cristóbal Colón en 1493, y muchas de las que consumimos hoy en día son probablemente descendientes de esas. La evidencia culinaria demuestra que los antiguos egipcios y romanos ya elaboraban panes y pasteles con huevos, utilizándolos como agentes aglutinantes (espesantes). A lo largo de los siglos, los huevos fueron ganando un lugar destacado en la alimentación, enriqueciéndose con diferentes ingredientes y métodos de preparación que sin duda reflejan la cultura de cada región (Santos, 2023).

De acuerdo con Santos (2021) la comercialización, producción y consumo del producto proveniente de la gallina se inició hace más de tres mil 400 años, tras su domesticación y su llegada a poblaciones del oriente como Babilonia, Persia y Asiria. Más tarde, los egipcios, que predominantemente criaban patos y gansos, desarrollaron el primer sistema de incubación artificial. La gallina fue introducida en Europa en el siglo VI A.C. y llegó a América gracias a

Cristóbal Colón, quien se cree que trajo las primeras gallinas de Asia al nuevo continente, de las cuales descienden las que actualmente producen huevos. Hasta la creación de la Comisión Internacional del Huevo, que reúne a 153 países y celebra el Día Mundial del Huevo el ocho de octubre, es solo una parte del significado que tiene esta figura ovalada para la humanidad.

Desde sus inicios, la industria del huevo se ha centrado casi por completo en el huevo de gallina, aunque existen algunas variedades de pato y codorniz. Sin embargo, a lo largo del tiempo, su producción ha evolucionado de manera notable en términos de volúmenes y tecnologías utilizadas. Las gallinas han pasado de estar en pequeños corrales en estado semi-silvestre a grandes complejos agroindustriales, con granjas automatizadas que pueden albergar hasta 500 mil aves por unidad (Santos, 2021).

Cifras actuales del consumo del huevo: “México es el 4º productor mundial de huevo con más de 2.77 millones de toneladas anuales! En México el consumo anual per cápita es de 22 kilos” (Gobierno de México, s/f).



Figura 8. Huevos (García, 2024).

Historia de la manteca

Conforme a Gomito (s/f) la manteca de cerdo ha sido un ingrediente clave en la dieta hasta que los aceites vegetales comenzaron a popularizarse. El gastrónomo romano Aspicio, que vivió en el siglo I d.C., ya la incorporaba en muchas de sus recetas. Este componente es esencial para dar textura a los tradicionales mantecados y polvorones navideños de nuestra cultura, dulces que se han producido durante más de 400 años. Nuestra materia prima más importante proviene del cerdo ibérico de mayor calidad, criado en la dehesa de Extremadura y Salamanca, conocidas

mundialmente por su crianza excepcional. En Mantecados Gamito Hnos. S.L. nos comprometemos a garantizar la calidad de nuestros productos, utilizando las mejores materias primas para la fabricación de dulces y mantecados. El empleo de manteca vegetal en la alimentación humana data de hace más de 10,000 años, surgiendo en las áreas tropicales del Sudeste Asiático, África y Sudamérica, siendo un alimento esencial. En Mantecados Gamito Hnos. S.L., utilizamos manteca vegetal para proporcionar a nuestros productos una textura cremosa característica de este ingrediente, así como para potenciar el sabor de los mismos gracias a sus propiedades, sin necesidad de incorporar ingredientes de origen animal. Asimismo, es el ingrediente ideal para lograr el nivel correcto de cremosidad, manteniendo el sabor tradicional del mantecado durante toda su vida útil, debido a su mayor estabilidad frente a la oxidación en comparación con otras grasas. Nuestros productos vegetales cuentan con 100% de pruebas realizadas por el Instituto Halal, lo que garantiza el distintivo de calidad asociado al sello Halal (Gomito, s/f).



Figura 9. Manteca (Baena, 2024).

Colorantes

Un colorante alimentario es un aditivo utilizado para mejorar el color de alimentos y bebidas, especialmente tras su almacenamiento y procesamiento. Tradicionalmente, se han utilizado colorantes naturales, como el azafrán y la cochinilla, para resaltar el color y atraer a los compradores en el comercio (Martín, 2023).

Colorantes en gel: estos tipos de colorantes sirven para teñir cremas como puede ser la nata.

Colorante en pasta: estos tipos de colorantes sirven teñir masas que van a entrar al horno.

Colorantes en polvo: estos se pueden aplicar directamente con un pincel, también con estos pueden hacerse pinturas con un poco de alcohol.

Colorante en spray: estos son utilizados para cuando queremos matizar gran cantidad.



Figura 10. Colorantes (García, 2024).

Especies

En los dulces tradicionales de México suelen utilizar algunas especies para ser aromatizadas los dulces típicos, las especies pueden ir variando dependiendo de la región, las especies que se suelen utilizar son: anís, canela, cardamomo, clavo, pimentón, vainilla, azafrán y jengibre,

A continuación, encontramos el estado de Chiapas en el territorio de México y describimos su punto geográfico, territorio, las regiones en las que se divide, las principales ciudades, regiones fisiográficas y grupos étnicos, y la ciudad de Tuxtla Gutiérrez.



Figura 11. Especies (García, 2024).

CHIAPAS

Chiapas se localiza al sureste de México; colinda al norte con el estado de Tabasco, al oeste con Veracruz y Oaxaca, al sur con el Océano Pacífico y al este con la república de Guatemala. al norte $17^{\circ}59'$, al sur $14^{\circ}32'$ de latitud norte; al este $90^{\circ}22'$, al oeste $94^{\circ}14'$ de longitud oeste (Gobierno del Estado de Chiapas, 2017).

Cuenta con una superficie territorial: 74,415 km². Chiapas es el octavo estado más grande de la República Mexicana, con un porcentaje territorial: el estado de Chiapas representa el 3.8 % de la superficie del país, con una extensión de la frontera sur: abarca 658.5 kilómetros, que representan el 57.3% del porcentaje total de la extensión de la frontera sur, con una extensión de litoral: es de 260 kilómetros (Gobierno del Estado de Chiapas, 2017).

Municipios:

Se conforma por 122 municipios, mismos que se distribuyen en 15 regiones:

Región I. Metropolitana

Región II. Valles Zoque

Región III. Mezcalapa

Región IV. De los llanos

Región V. Altos (Tsotsil-Tseltal)
Región VI. Frailesca
Región VII. De los bosques
Región VIII. Norte
Región IX. Istmo-costa
Región X. Soconusco
Región XI. Sierra mariscal
Región XII. Selva lacandona
Región XIII. Maya
Región XIV. Tulijá (Tseltal chol)
Región XV. Meseta comiteca tropical
(Gobierno del Estado de Chiapas, 2015).

Capital del estado:

Tuxtla Gutiérrez

Principales ciudades:

Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal De Las Casas, Tapachula, Palenque, Comitán y Chiapa de Corzo.

Regiones fisiográficas:

Llanura costera del pacífico Sierra madre de Chiapas, Depresión central Altiplano central, Montañas del norte, Montañas del oriente y Llanura costera del golfo.

Etnias:

“En Chiapas existen los pueblos Tseltal, Tsotsil, Ch´ol, Tojol-ab´al, Zoque, Chuj, Kanjobal, Mam, Jacalteco, Mochó, Cakchiquel y Lacandón o Maya; 12 de los 62 pueblos indios reconocidos oficialmente en México” (Gobierno del Estado de Chiapas, 2015).



Figura 12. Ubicación del Estado de Chiapas en la República Mexicana (Valero, 2012).

GASTRONOMÍA

De acuerdo a David Caballero (2022) la gastronomía chiapaneca destaca por su riqueza y diversidad, resultado del sincretismo entre influencias prehispánicas y españolas, reflejándose en tradiciones culinarias, sabores, colores y la cultura de sus pueblos originarios (Caballero, 2022).

Conforme a Gastronomía en Chiapas (s/f) en Chiapas, la gastronomía varía según la región. En Palenque y Agua Azul, se cosechan castaños similares a los europeos. Ocosingo destaca por su queso “de quedar bien”. A medida que se asciende a los Altos, la cocina refleja una fuerte influencia española, utilizando azafrán y ofreciendo una variedad de panes y dulces. En Chiapa de Corzo, son populares el pozol y tascalate, mientras que Comitán ofrece platillos como cochito comiteco y tamales de azafrán. Finalmente, en Tonalá y Puerto Arista se pueden degustar huevos a la chiapaneca.

En los platillos más representativos encontramos: el cochito horneado, mole chiapaneco, tamal de chipilín, queso de Ocosingo relleno, tamal de bola, caldo de shuti, pepita con tasajo y estofado de pollo.

En las bebidas típicas de Chiapas encontramos: el tascalate, pozol y café.

DULCES TÍPICOS

Chiapas es enriquecido por sus platillos típicos, por sus bebidas, por sus dulces tradicionales y también por sus culturas, los dulces más representativos de Chiapas son los siguientes:

De acuerdo con de Chiapas (2024) el chimbo: San Cristóbal de las Casas, en el centro de Chiapas, rodeado de montañas y encantadores pueblos, se encuentra uno de los más preciados tesoros gastronómicos de la región: el Chimbo. Este pan dulce, cuya historia y Tradición se fusionan con la cultura chiapaneca, ha logrado seducir tanto a los habitantes locales como a los turistas que buscan una experiencia culinaria genuina.

El Chimbo tiene sus orígenes en las costumbres culinarias de las comunidades indígenas y mestizas de Chiapas. Se dice que su receta ha sido heredada de generación en generación, preservando la esencia de su sabor original. Este pan dulce, famoso por su textura suave y esponjosa, y su característico sabor a anís, se ha convertido en un emblema de la identidad chiapaneca. El Chimbo se prepara con ingredientes simples, pero de calidad superior: harina de trigo, azúcar, huevos, mantequilla y un toque de licor de anís que le otorga su aroma distintivo. La elaboración de este pan es un arte en sí misma. Las manos expertas de los panaderos locales mezclan y amasan la masa con esmero, garantizando que cada pieza tenga la textura ideal (De Chiapas, 2024).



Figura 13. Chimbo (Pineda, 2021).

Ingredientes:

Huevos (separa las claras de las yemas), azúcar, harina de trigo, polvo para hornear, mantequilla derretida.

Para el jarabe de azúcar: azúcar, estrellas de anís y canela.

Acorde a Fernández (s/f) el nance o nanchi: En México, la fermentación alcohólica ha sido empleada durante milenios para generar una amplia gama de bebidas que se consideran ancestrales y siguen formando parte de las tradiciones del pueblo mexicano, como el pulque, tequila, mezcal, bacanora, sotol, tepache, pox, taberna y otros productos fermentados.

Específicamente, hay una costumbre gastronómica en ciertas áreas de Chiapas, como la Depresión Central y la Fraylesca, que se basa en la fermentación alcohólica del nanchi o nance, aunque también se puede hacer con jocote y mango. Este aperitivo se consume en las ferias del pueblo, y a veces se ofrece al finalizar los rezos o en algunas festividades (Fernández, s/f).



Figura 14. Nanchi (García, 2024).

Ingredientes:

Nance o nanchi, azúcar y alcohol

Conforme del sur (2024) los nuégados: La variedad de la cocina en Chiapas refleja su legado cultural, y uno de los tesoros más valiosos de su gastronomía es el nuégado, un postre que atrae tanto a los habitantes como a los visitantes.

Los mejores sitios para conseguir nuégados son los mercados públicos y las calles de Chiapas, donde los comerciantes locales muestran sus dulces en bolsas transparentes y ofrecen a los paseantes esta delicia típica de la región. La producción y comercialización de nuégados es una tradición arraigada; en las calles se pueden hallar numerosos vendedores que ofrecen las bolsitas con este delicioso dulce rojo (Del sur, 2024).



Figura 15. Nuégados (García, 2024).

Ingredientes:

Harina, azúcar, huevos, royal, manteca, sal, aceite y agua

De acuerdo con Ramírez (2022) melcochas: Este dulce se elabora con piloncillo o panela derretida, la cual se amasa para incorporar aire y conseguir que se esponje. Cuando alcanza una textura viscosa, se añaden cacahuates, se corta en pequeños pedazos y se sirve en hojas de maíz secas. Como mencioné antes, este postre es muy apreciado, ya que se disfruta más cuando todavía mantiene su viscosidad; después de algunas horas de ser preparado, el piloncillo se endurece nuevamente (Ramírez, 2022).



Figura 16. Melcochas (Insólita, 2023).

Ingredientes:

Agua, azúcar, mantequilla, vainilla, anís de estrella, menta y colorante rojo

Conforme a López (2023) cocadas: Su preparación es sencilla ya que sólo utiliza coco, azúcar y colorantes, que en este caso son rojos y verdes debido a la temporada para darles la sensación de bandera nacional.

Preparar el postre es sencillo, se toma coco, preferiblemente fresco, se extrae la pulpa y se ralla hasta formar tiras finas, luego se divide en porciones y se mezcla con colorantes, azúcar hasta que se forme una masa, de la cual se pueden hacer pequeñas tortitas de caramelo. Dicen Artesano, dejarlas unos minutos y luego freírlas en aceite, preferiblemente de coco para que el sabor sea más fuerte, y finalmente secarlas para quitarles el exceso de aceite.

Luego de elaborar este dulce, finalmente se coloca en un recipiente de vidrio, preferiblemente para exhibición al público; en Tuxtla Gutiérrez, la cocada es un dulce muy popular durante las fiestas patrias, y en esta dulcería cada una tiene un precio de solo 15 pesos. (López, 2023).



Figura 17. Cocadas (Melara, 2022).

Ingredientes:

Agua, azúcar morena, yemas de huevo y coco rallado

De acuerdo con Cupido (2019) dulce de coyol: Es un fruto comestible que crece cada año en zonas selváticas, formando racimos con más de 200 bolitas similares al corozo; es pequeño y redondo. Al cortarlo, se encuentra una bolita parecida a una canica blanca, pero su pulpa tiene un sabor similar al coco. Los indígenas chontales de Jalpa de Méndez y Nacajuca lo utilizan de dos maneras: primero, en la elaboración de un dulce y segundo, consumiendo su pulpa blanca. Los coyoles son el fruto de una palmera conocida como 'Palma de coyol' o taberna, y estos pequeños frutos son ovalados y tienen una piel amarilla, parecida a la de los cocos. Los coyoles son cocidos y se les retira la cáscara, que una vez cocida toma un color oscuro. Luego, se sumergen en una miel que contiene agua, piloncillo, clavos y canela (Cupido, 2019).



Figura 18. Dulce de coyol (Pineda, 2023).

Ingredientes:

Piloncillo, canela, coyol pelados, agua y anís de estrella.

Acorde con el portal único del gobierno (s/f) dulce de chilacayote: El chilacayote es un pariente cercano de la calabacita, aunque su sabor es distinto. Tiene forma redonda y varía en tamaño, pero sigue siendo una cucurbitácea. De esta planta se utilizan las flores, los tallos jóvenes y los frutos para hacer dulces típicos de la región. Asimismo, al chilacayote se le denomina chilaca, y su nombre proviene del náhuatl “tzilacayotli”, que significa: calabaza lisa.



Figura 19. Chilacayote (Melara, 2022).

Ingredientes:

Azúcar, chilacayote, agua y cal.

Bolona: es un dulce muy típico del municipio de Parral, son dos bolitas de pan unidas por una miel la cual puede ser de panela o con carmín rojo, los panes son horneados en horno de barro y en este municipio suelen comerlo a la hora de tomar pozol.



Figura 20. Bolona (García, 2024).

Ingredientes:

Harina, huevo, levadura, agua, azúcar o carmín y manteca.

REGIÓN FRAILESCA

DATOS SOCIOECONÓMICO

- **UBICACIÓN GEOGRÁFICA**

“Se localiza en la llanura costera del pacífico y la depresión central de Chiapas. Se caracteriza por su importante actividad agrícola, en especial por su alta producción de maíz, y es considerada el granero de Chiapas” (INEGI, s/f).

La Región VI Frailesca está conformada por cinco municipios: Ángel Albino Corzo, La Concordia, Montecristo de Guerrero, Villa Corzo y Villaflores. Colinda al norte con las Regiones I Metropolitana y IV De Los Llanos, al este con la Región XI Sierra Mariscal, al sur con la Región IX Istmo Costa y al oeste con la Región II Valles Zoque. Su territorio ocupa 798,023.9 hectáreas, que representan el 10.7% de la superficie estatal, siendo la segunda región de mayor extensión territorial en el estado (INEGI, s/f).

De acuerdo a INEGI (s/f) la región se divide en las provincias fisiográficas de la Sierra Madre de Chiapas y la Depresión Central, con seis formas del relieve caracterizando el medio físico y cultural. En el norte y oriente, predominan la sierra alta de laderas tendidas y los valles con lomeríos. Al sur, sobresale la sierra alta de laderas escarpadas, mientras que el oeste y centro también tienen esta última (INEGI, s/f).

- **CLIMA**

Conforme a INEGI (s/f) la Región VI Frailesca presenta climas cálidos y semicálidos, predominando el cálido subhúmedo con lluvias en verano. De mayo a octubre, las temperaturas mínimas oscilan entre 12°C y 21°C, mientras que las máximas varían de 21°C a 34.5°C. La precipitación pluvial en estos meses se encuentra entre 1,000 mm y 2,600 mm. Entre noviembre y abril, las temperaturas mínimas van de 9°C a 15°C, y las máximas de 21°C a 33°C. En este periodo, las lluvias son mucho menores, oscilando de 25 mm a 300 mm (INEGI, s/f).

Tabla 1. Tipos de clima de la región Frailesca

Unidad climática	Distribución porcentual
Cálido subhúmedo con lluvias de verano	73.02
Semicálido húmedo con lluvias abundantes de verano	19.11
Semicálido subhúmedo con lluvias de verano	4.07
Templado húmedo con lluvias abundantes de verano	2.76
Cálido húmedo con lluvias abundantes de verano	0.97
Templado subhúmedo con lluvias de verano	0.08

Fuente: (INEGI, s/f).

- **POBLACIÓN**

Según el Censo de Población y Vivienda, 2010 del INEGI, la población de la región VI Frailesca es de 250,705 habitantes, 49.59% son hombres y 50.40% mujeres. La población regional representa 2.72% de la población estatal que es de 4,796,580 habitantes. Los municipios de Villaflores y Villa Corzo son los más poblados, ambos concentran 69.04% de la población regional (INEGI, s/f).

- **POBREZA**

De acuerdo con INEGI (s/f) la Ley General de Desarrollo Social otorga al Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social la responsabilidad de medir la pobreza, teniendo en cuenta al menos los indicadores de ingreso corriente por persona, rezago educativo, acceso a servicios de salud, acceso a la seguridad social, calidad y condiciones de la vivienda, disponibilidad de servicios básicos en el hogar, acceso a alimentación y nivel de cohesión social. Este proceso debe realizarse cada dos años a nivel nacional y estatal, y cada cinco a nivel municipal, empleando datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Con base en este principio, el CONEVAL, en su informe sobre la medición de la pobreza en los municipios de México del año 2010, los resultados del estudio indican que, en la región Frailesca, el nivel de pobreza afecta al 83% de la población, siendo el 36% en situación de pobreza extrema y el 47% en pobreza moderada. Los municipios de Ángel Albino Corzo y Montecristo de Guerrero presentan un 90% y 95% respectivamente (INEGI, s/f).

- **ECONOMÍA**

Conforme a INEGI (s/f) el desarrollo rural sustentable, considerado como un asunto de interés público, se fundamenta en la necesidad de incluir en las políticas públicas fundamentales aspectos esenciales como la sanidad, la inocuidad y la calidad agroalimentaria, el valor agregado, la comercialización, la diversificación productiva y el desarrollo regional. Además, se deben contemplar elementos transversales como la organización y capacitación, la sustentabilidad, la corresponsabilidad, la transparencia, la seguridad jurídica y la sincronización del gasto entre federación, estado y municipio, así como todos aquellos factores necesarios para mejorar la calidad de vida en el entorno rural chiapaneco. La situación actual en el campo chiapaneco presenta a productores de gran, mediana y pequeña escala, siendo estos últimos los más susceptibles a riesgos; las ayudas que los gobiernos de los tres niveles proporcionan al medio rural son gestionadas de manera sectorizada, donde cada uno atiende a un público objetivo sin tener en cuenta el uso final de los recursos. Las actividades económicas más relevantes en la región, según el sector primario, son las agropecuarias, como el maíz de temporal y de riego, el frijol aventurero y de nortes, el café en las zonas altas y montañosas, así como la producción de ganado bovino de doble propósito. En menor medida, se produce ovinos, caprinos, porcinos y aves de traspatio. La desorganización entre los propios usuarios impide establecer acuerdos que faciliten un aporte económico para el mantenimiento integral del sistema de riego, lo cual permitiría llevar a cabo importantes actividades productivas en la siembra de maíz, frijol, arroz, cacahuete, hortalizas, mango ataulfo y limón persa. Cabe destacar que la mayor parte de esta superficie, 6,500 hectáreas, está cubierta por pastos criollos de baja calidad nutricional; durante el ciclo agrícola 2009/2010, el riego se utilizó para 5,150 hectáreas (INEGI, s/f).



Figura 21. Mapa de la región Frailesca (Redirector, s/f).

EL PARRAL, CHIAPAS

- **HISTORIA DE PARRAL**

De acuerdo con Zamarron (2017) debido a que sus fundadores vivieron en la capital mundial durante varios años y trataron de llamarla igual, más recientemente la ciudad fue afectada por un terremoto en septiembre, con más de 140 casas afectadas; En la zona de La Fraylesca, de trazado casi perfecto de avenidas, fundada con ese nombre hace 380 años, se ubica El Parral de Chiapas, municipio de reciente creación y nombre similar a “Capital del Mundo”. el mismo país y en un contexto diferente; pero con una historia conectada por el mismo tema. El pasado del pueblo es oscuro debido a su juventud, siendo municipio desde 2011, pero su población vive en el mismo lugar desde los años 40, cuando, según la firma, un hombre relacionado con Parral. El hombre de amplias conexiones, que Proveniente del norte y radicado en Chiapas, decidió poner a su establecimiento el mismo nombre del pueblo que, según ellos, al menos lo veía pasar. La realidad es diferente en Chihuahua y Chiapas, la pobreza y la marginación se

miden con diferentes parámetros, seguidas de los desastres naturales, como en los últimos meses, al menos en El Parral, debido al terremoto que dejó más de 140 viviendas dañadas. La composición urbana del joven El Parral es moderna, no existen iglesias barrocas ni conjuntos arquitectónicos novohispanos como la capital del mundo, es un lugar donde la fe y la cultura están presentes y las cambian a su manera y en sus tiempos. El lugar es cálido, por lo que las casas son de colores claros y tienen techos de tejas (Zamarron, 2017).



Figura 22. Entrada del Parral, (García, 2023).

DATOS SOCIOECONÓMICOS

- **UBICACIÓN GEOGRÁFICA**

“Para encontrar este pueblo dentro de la ciudad, debes de saber que se encuentra a 47.4 kilómetros al oeste del pueblo de El Parral, que es el pueblo con más habitantes de la ciudad” (El Parral, s/f).

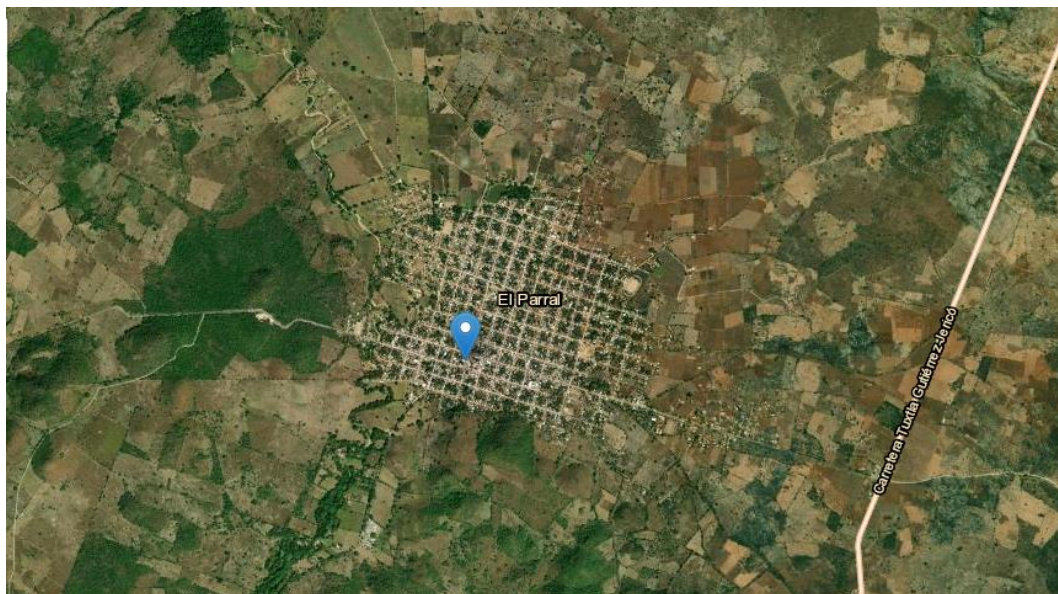


Figura 23. Mapa satelital de Parral, Chiapas (Maps, s/f).

- **POBLACIÓN**

Datos de la población del Parral, Chiapas

Tabla 2. Evolución de Parral, Chiapas.

Año	Mujeres residentes	Hombres residentes	Total de residentes
2020	6198	5751	11949
2010	5509	5356	10865
2005	5055	4961	10016

Fuente: (El Parral, s/f).

- **VIVIENDAS Y DORMITORIOS**

En el 2020 la mayoría de las viviendas particulares habitadas contaba con 2 y 1 cuarto, 28.8% y 28.7% respectivamente. En lo que, en el mismo periodo, destacan de las viviendas particulares habitadas con 1 y 2 dormitorios, 50.3% y 34.6 % respectivamente (Gobierno del Estado de Chiapas, 2021).

- **INDUSTRIAS**

Según Gobierno del Estado de Chiapas (2021) el censo de 2019, las actividades más concentradas de las unidades de Parral son el comercio minorista 533 unidades, la fabricación de alojamiento temporal y servicios de alimentación 181 unidades y la industria 174 unidades (Gobierno del Estado de Chiapas, 2021).

- **CULTURA INDÍGENA**

Porcentaje de la población indígena de Parral.

Tabla 3. Datos de la cultura indígena en Parral.

	2020	2010
Población indígena	1.23%	1.04%
Lengua indígena	0.55%	0.59%
Lengua indígena y no hablan español	0.02%	0.00%

Fuente (Gobierno del Estado de Chiapas, 2021).

- **NIVELES DE ESCOLARIDAD**

“En 2020, los principales grados académicos de la población de El Parral fueron Primaria 3.79k personas o 39.4% del total, Secundaria 2.68k personas o 27.9% del total y Preparatoria o Bachillerato General 2.18k personas o 22.6% del total” (Gobierno del Estado de Chiapas, 2021).

Tabla 4. Niveles de escolaridad.

	Población	Porcentaje
Preescolar	24	0.25%
Primaria	3.79	34.4%
Secundaria	2.68	27.9%
Preparatoria o bachillerato	2.18	22.6%
Licenciatura	7.55	7.85%
Maestría	25	0.26%

Fuente (Gobierno del estado de Chiapas, 2021).

- **DESEMPLEO, ECONOMÍA Y VIVIENDA EN PARRAL**

Parral es un municipio con baja economía donde los pobladores sufren por los trabajos, mayormente son trabajadores de la agricultura, en donde les va mejor es en la temporada de la cosecha del cacahuate y en la del maíz, las mujeres son reconocidas por sus dulces tradicionales o por el pan que realizan que es otro método de ingresos para ellos.

Tabla 5. Economía y vivienda de Parral.

	2020	2010
Población ocupada laboralmente de 12 años.	43.92%	32.20%
Número de viviendas particulares habitadas.	3,293	3,125
Viviendas con electricidad.	98.88%	97.64%
Viviendas con agua entubada.	98.6%	97.60%
Viviendas con baño.	97.54%	90.52%
Viviendas con carros.	18.89%	18.01%
Viviendas con computadora.	11.78%	5.46%
Viviendas con celular	85.88%	51.96%
Viviendas con internet.	6.10%	0.92%

Fuente: (Gobierno del estado de Chiapas, 2021).

- **MERCADO DEL PARRAL**

De acuerdo con Ramírez (2021) en la inauguración del Mercado Público José Félix Flores, nombrado en honor al fundador del municipio de El Parral, el Gobernador Rutilio Escandón Cadenas enfatizó que Chiapas es un pueblo bueno y trabajador que ha contribuido al bien común, al progreso y al desarrollo. El progreso de las naciones y comunidades, por eso es justo reconocerlos y exaltarlos para que queden en la historia de Chiapas y de México. Los felicito por llevar al mercado el nombre del ciudadano de este municipio. Este es un ejemplo de lo que se debe hacer y frenar la mala práctica de poner nombres y apellidos de políticos en lugares o instituciones; A los funcionarios se les paga por su trabajo y por hacer nuestro trabajo en beneficio del pueblo, para que los residentes tengan la libertad de decidir sobre sus acciones importantes, señaló. Tras inspeccionar las instalaciones del moderno y funcional centro de servicios, el presidente destacó que gracias al trabajo honesto, democrático y dedicado y a la lucha contra la corrupción, los fondos públicos son suficientes para invertir en la atención de las necesidades más sensibles de la población y la promoción de prioridades. Proyectos que promuevan la economía y el bienestar (Ramírez, 2021).

El alcalde de El Parral, Alber Molina Espinoza, explicó en su discurso que este mercado estaba abandonado y prácticamente inservible, pero con el apoyo del gobernador Rutilio Escandón ahora es un lugar que genera empleos y revitaliza la economía local. Arrendatarios, productores y familias del municipio y región (Gobierno de Chiapas, 2021).



Figura 24. Mercado de Parral (Ramírez, 2021).

AGRICULTURA

- **CULTIVO DE CACAHUATE**

Acorde con Sánchez (2011) debido a las condiciones laborales y la falta de un sistema de secado adecuado, los productores de cacahuate secan sus cultivos en las calles y caminos pavimentados del municipio de El Parral. La producción de cacahuate en este municipio de reciente creación (hace siete años) es una transformación productiva, una opción que tenían los agricultores al perder cada vez más el precio del maíz y el poco apoyo que recibían del gobierno. Indalecio Mendoza Niño, uno de los productores de este municipio, quien al igual que sus vecinos esparció cacahuate en las calles del distrito para secarlo y venderlo, confirmó que antes eran productores de maíz, pero ya no era rentable y afortunadamente. Las tierras aquí son aptas para la producción de cacahuate. A diferencia del maíz, este tipo de cultivos no requieren grandes inversiones, pero el gobierno tampoco brinda el apoyo necesario, enfatizó. Cuando cultivaban maíz, el gobierno les daba subsidios por hectáreas y parecía que podían seguir, pero ahora solo les dan una hectárea, no alcanza para su producción, entonces decidieron cambiar. cultivos con cacahuate (Sánchez, 2011).

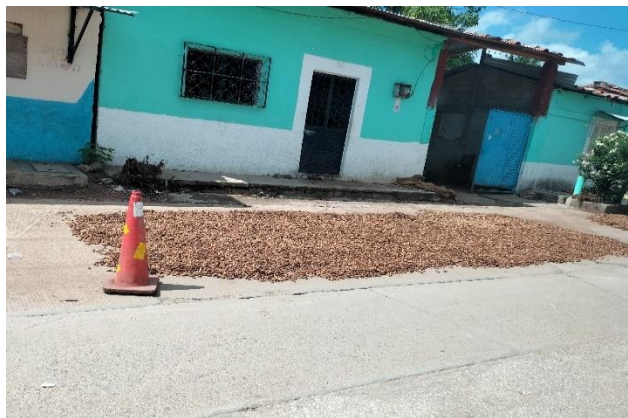


Figura 25. Secado de cacahuate (García, 2023).

GASTRONOMÍA

Los platillos típicos de Parral son conocidos por su cocción que suelen ser cocidos por el horno del barro, las mujeres tradicionales tienen las creencias de que la comida en horno de barro y en ollas de barro tienen un mejor sabor, los platillos típicos son:

- Cochito horneado: lo acompañan con hoja de lechuga, rodajas de cebolla, arroz y frijoles de la olla.
- Barbacoa de res: lo acompañan con arroz y salsa verde.
- Tamal de bola: lo acompañan con una salsa de tomate y con café
- Mole de olla: lo acompañan con una sopa de arroz.
- Caldo de chipilín con bolitas: lo acompañan con queso, crema y un poco de limón.
- Estofado de pollo: lo acompañan con sopa de arroz y con frijoles de la olla.

FESTIVIDADES

- **NIÑO SALVADOR DEL MUNDO**

De acuerdo con Bautista (2010) en el municipio de El Parra, a una hora de la capital, lo que fuera Villa Corzo, vimos una demostración de charrería donde dos grupos lucharon duramente por la victoria, desplegando espectaculares mangas a pie, a caballo y al paso, entreteniéndolos a todos los invitados. Reunidos esta tarde. Finalmente, nos dirigimos al centro de la ciudad para visitar una feria local, donde jóvenes vestidos con ropas parroquiales se dispusieron a bailar y elegir al Salvador del Mundo en cuyo honor se realiza la feria (Bautista, 2010).



Figura 26. Niño salvador del mundo (Bautista, 2010).

Según Bautista (2010) el 1 de enero a las 5 de la mañana la fiesta arrancó como de costumbre con mañanitas, cohetes, paracaídas, chiapanecos y niños disfrazados de jaguares que bailaron la danza calalá durante todo el recorrido. La historia de Parral cuenta que luego del establecimiento de las naciones fundadoras hubo la necesidad de adorar a Dios y alrededor de 1938 se inició la adoración al Señor del Calvario. La historia relata que en 1938 se inició el culto al Señor del Calvario, donado por Catarino Muñoa. (fallecido). Cuando la gente participó con alegría y entusiasmo, nació la idea de llevar la imagen del niño salvador del mundo como patrón de la ciudad y con la ayuda y cooperación económica de toda la ciudad, y también participó don Rodulfo Jiménez. Fue el encargado de realizar la imagen de Corzo en Chiapas, la cual fue llevada a la ciudad de Tuxtla Gutiérrez y luego trasladada a Parral. Luego todos los habitantes se reunieron con gran alegría, donde ahora la laguna lo espera con cohetes. y música de metales para acompañarlo a la capilla. El primer padrino fue Don Catarino Muñoa, quien se encargó de organizar una fiesta solemne con motivo de la ocasión, y desde entonces se celebra cada año con gran devoción al patrón del lugar, celebración que este año tuvimos el placer de celebrar, tener a ser parte y donde te invitamos si tienes la oportunidad de ser testigo de la fe y el compromiso de Parral (Bautista, 2010).

- **DÍA DE LA INDEPENDENCIA**

De acuerdo con Martínez (2023) tradicionalmente, la celebración del Día de la Independencia en México es un momento simbólico lleno de orgullo y patriotismo, por lo que los parralenses ya se preparan para vivir a lo grande la celebración nacional. El gobierno de Parral anunció en un comunicado de prensa que ya comenzaron los preparativos para esta importante celebración mexicana y el equipo de servicios públicos está trabajando arduamente para colocar los adornos que llenarán las calles de la ciudad. Dijeron que desde la plaza principal y en la mayor parte. En rincones simbólicos, los trabajadores de la ciudad intentarán decorar Parral con temas relacionados con nuestra independencia. Temáticas las decoraciones reflejan la riqueza cultural y el patrimonio de nuestros héroes. Cintas tricolores ondeando al viento, escudos nacionales y otros símbolos decoran el espacio público.

Además, se menciona que el gobierno de la ciudad se prepara para un tradicional grito de independencia, que reunirá a miles de barbudos para celebrar el acto heroico. eso; dio libertad (Martínez, 2023).



Figura 27. Día de la independencia (García, 2023).

HISTORIA DE JERICÓ

Jericó anteriormente era una finca que era propiedad de Elvira Nucamendi, todo comenzó con una gestión organizada por hombres y mujeres que vivían en esa finca en el año 1933 y fue lograda la gestión en el año 1936.

La gestión la organizaron 32 ejidatarios hombres y mujeres y le dieron el nombre de colonia el porvenir Jericó municipio de Villa corzo Chiapas. Los que organizaron el grupo para fundar la colonia fueron:

- Mariano Pérez
- Agnación Zepeda
- Bernabé Ruiz
- Marcelo Molina
- Guillermo Magdaleno

Al término de la gestión ya se habían incluido más ejidatarios como son:

- Teofilo Magdaleno
- Miguel Magdaleno
- Angelita Santiago

- Evangelino Magdaleno
- Virginia Magdaleno
- Caritina Magdaleno
- Mariangela Magdaleno
- Estefana Magdaleno
- Marcelo Molina
- Adelita Caballero
- Cipriano Espinosa

Entre otros

Se dice que el motivo de la gestión fue porque los trabajadores de esa finca estaban hartos de la forma como se les trataba por parte de la dueña de la finca Elvira Nucamendi. Por ello se unieron y formaron grupo para realizar la gestión y quitar el terreno a la dueña de la finca sus reuniones lo hacían por la noche para que la dueña no se diera cuenta de la gestión que estaban realizando. Jericó es muy reconocido porque se dedican a la pesca, la agricultura y la ganadería (Entrevista a bibliotecaria, biblioteca Cipriano Espinoza de Jericó, enero 2024).

JERICÓ, CHIAPAS

Jericó pertenece al municipio del Parral, Chiapas, anteriormente se llamaba Porvenir Jericó, se encuentra a 15 minutos del cruce de Parral, Jericó en una localidad donde es reconocida por el embalse en donde pueden llegar a comer pescado fresco.



Figura 28. Jericó, Chiapas (García, 2024).

DATOS SOCIECONOMICOS

- **UBICACIÓN GEOGRÁFICA**

El pueblo de Jericó está situado a 34.6 kilómetros del parral, que es la localidad más poblada del municipio, en dirección este. además, se encuentra a 9.8 kilómetros del parral, que es la capital del municipio, en dirección noreste (Jericó Chiapas, s/f).

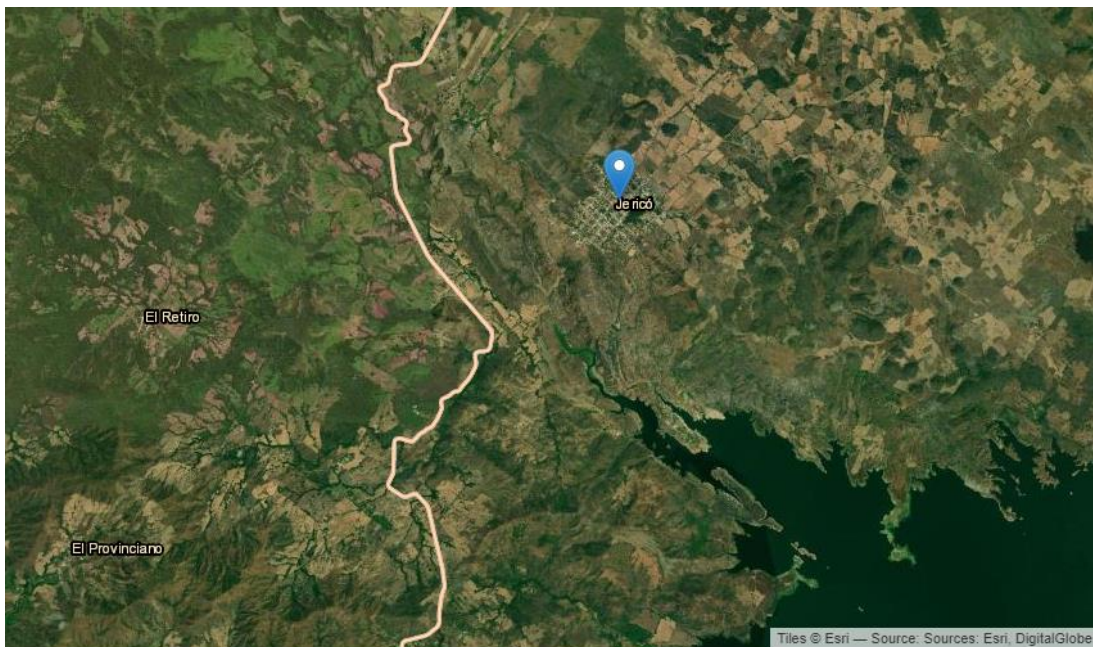


Figura 29. Mapa satelital de Jericó, Chiapas (Harris, 2014).

- **POBLACIÓN**

Datos de la población de Jericó Chiapas.

Tabla 6. Evolución de los pobladores de Jericó.

Años	Mujeres residentes	Hombres residentes	Número total de habitantes
2020	1259	1232	2491
2010	1235	1232	2467
2005	1216	1191	2407

Fuente: (Jericó Chiapas, s/f).

- **EDAD DE CIUDADANÍA**

“Los ciudadanos se dividen en 892 menores y 1.515 adultos, incluidos 224 ancianos mayores de 60 años” (Jericó, 2024).

- **ESTRUCTURA ECONÓMICA**

Según a la nota periodística de Jericó (2024) hay 594 casas en Jericó. De las 575 casas, 70 tienen piso de tierra y unas 77 tienen una sola habitación. 473 hogares cuentan con instalaciones sanitarias, 534 hogares están conectados a servicios públicos y 559 hogares tienen electricidad. Estructura económica: 7 hogares poseen computadoras, 164 hogares poseen lavadoras y 495 hogares poseen televisores.

- **ESCOLARIZACIÓN DE JERICÓ**

De acuerdo con la nota periodística de Jericó (2024) además de los 296 analfabetos mayores de 15 años, hay 41 adolescentes de entre 6 y 14 años que no asisten a la escuela. Entre la población de 15 años y más, 309 no han recibido educación alguna y 914 no han completado la escuela. 245 tenían educación básica y 193 habían recibido educación básica. Un total de 154 personas de la generación de jóvenes de 15 a 24 años han asistido a la escuela, y la mediana de años de educación de la población es de 5 años.

- **DESEMPLEO, ECONOMÍA Y VIVIENDA EN JERICÓ**

Comparación de porcentaje de los pobladores de Jericó del año 2010 al 2020, los cuales son pocas las personas que cuentan con servicios públicos.

Tabla 7. Comparación de porcentaje de los pobladores.

	2020	2010
Población ocupada mayor de 12 años (Caballeros)	59.66%	63.23%
Población ocupada laboralmente mayor de 12 años (Damas)	14.77%	6.07%
Número de casas particulares habitadas	70.50%	74.40%
Casas con electricidad	98.87%	97.03%
Casas con agua potable	96.60%	46.56%
Casas con baños	96.45	83.91%
Casas con televisión	88.37%	92.66%
Casas con refrigerador	81.13%	73.44
Casas con lavadora	66.38%	59.38%
Casas con automóvil	23.38%	21.56%
Casas con computadora o Tablet	5.96%	2.81%
Casas con teléfono fijo	17.16%	27.34%
Casas con teléfono celular	43.97%	5.31%
Casas con internet	13.48%	0.47%

Fuente: (Jericó, s/f).

AGRICULTURA

- **COSECHA DE MAÍZ**

Conforme a Ruíz (2018) el maíz ha sido la especie más cultivada en México desde tiempos antiguos, considerado como su centro de origen. En más del 75 % de la tierra agrícola de México, se emplean semillas de variedades locales, que además de estar adaptadas a las condiciones climáticas y tecnológicas de los agricultores, poseen características que les permiten satisfacer sus preferencias alimenticias. Por otro lado, el 25 % de la superficie restante

utiliza semillas de maíz híbrido, que provienen de razas modernas fruto de cruzamientos interraciales. En 2015, Chiapas reportó 702 086 ha cultivadas, con una producción de 1.06 millones de toneladas, la cual provino en su mayor parte de parcelas menores.

La región Frailesca en Chiapas se destaca como la principal productora de maíz, ya que se cultiva aproximadamente el 17 % de la superficie estatal con este grano y se recoge el 22 % de la producción de dicho cultivo. Esta área tiene una larga tradición agrícola centrada en el maíz. En 2007, la Frailesca mostró un aumento en la producción de maíz, logrando rendimientos superiores a las 4 T, mientras que a nivel nacional el rendimiento fue de 2.82 T/ha, atribuible al uso intensivo de insumos.

Dentro de la región Frailesca, destacan los municipios de Villaflores y Parral, con superficies cultivadas de 26 113 y 21 744 ha respectivamente, y un valor de producción de 285 811 y 299 384 respectivamente. Esto indica una mayor adopción tecnológica en Villaflores, donde se obtiene un valor de producción por hectárea superior al de Parral. En este texto, la investigación sobre la selección de semillas mejoradas ha crecido en los últimos quince años. Sin embargo, debido a factores comerciales, existe una considerable pérdida de conocimientos entre muchos productores sobre la selección de semillas locales y mejoradas, ya que utilizan criterios personales para elegir las semillas según las necesidades de su región (Ruíz, 2018).



Figura 30. Milpa, (Crecimiento agropecuario, 2020).

EMBALSE DE JERICÓ

Según con Orozco (2022) el embalse es un lugar autosuficiente ya que pesca, vende lo que pesca, y además cocina para los comensales y turistas que vienen a comer, beber y divertirse los fines de semana, sobre todo los sábados y domingos, cuando vienen a dar un paseo. Teresita de Jesús Vilchis es una cocinera que lleva 20 años trabajando en una palapa, nos cuenta que entre los platillos tradicional esta la mojarra en caldo, la mojarra asada, empapelada, frita y sobre todo la mojarra de tilapia, todo lo que vende en las palapas del embalse son mojarras pescadas del mismo día. A pocos metros del lugar. Además, la demanda ha propiciado el lanzamiento de carne asada, costillas, ceviche y camarones al ajillo. Los sábados y domingos son los días que más personas asisten al embalse a comer y también en la fecha de semana santa, viene gente de distintos lugares, viene de Tuxtla, San Cristóbal, Comitán, Villaflores y hasta de Ciudad Juárez (Orozco, 2022).



Figura 31. Embalse (Orozco, 2022).

PESCA

Conforme con Madrigal (2023) los pescadores son más competitivos en la cadena de producción porque ahora pueden cosechar tilapia con mayores rendimientos utilizando esta infraestructura acuícola. El éxito de los proyectos productivos radica en establecer una nueva relación de equilibrio y responsabilidad compartida entre las personas, las comunidades, las instituciones y los hábitats bioculturales en los que viven e influyen.

La subvención de hoy para el proyecto de pescadores indígenas en el puerto deportivo de la presa de Jericó demuestra la fuerza de nuestra gente y el compromiso de los municipios y las agencias federales y estatales (Madrigal, 2023).



Figura 32. Tilapia (García, 2024).

En una nota periodística realizada por Orozco de la nota periodística el siete de Chiapas cuenta de un señor pescador que tiene 38 años de pescar mojarras en el embalse de Jericó, en la nota dice que a capturando tilapias, carpas y en ocasiones bagres en este embalse que fluye desde la Presa La Angostura. Cuenta que entran a trabajar en la presa a las 5 de la mañana y salen a las 10 de la mañana. 250 pescadores de tres ejidos diferentes venden el pescado que pescan, lo compran a 51 pesos el kilo y luego lo revenden en el pueblo a más de 100 pesos, en varias casas de Jericó se puede encontrar mojarras frescas a la venta, ya que la mayor parte de los pobladores se dedican a la pesca (Orozco, 2022).

GASTRONOMÍA

En la localidad de Jericó su Gastronomía es muy reconocida por la pesca ya que es un lugar donde se puede consumir pescado fresco, sus platillos típicos son:

- Mojarra frita: suele acompañarlo con ensalada de tomate con lechuga, pepino y frijoles fritos.
- Ceviche: lo comen como botana y lo acompañan con tostadas.
- Mole de olla: lo acompañan con una sopa de arroz.

- Ensalada de camarón: lo acompañan con tostadas y salsa picante.
- Costillitas de puerco fritas: lo acompañan con ensalada y frijoles fritos.

FESTIVIDADES DE JERICÓ

- **CELEBRACIÓN A SAN ANDRÉS DE APÓSTOL**

Según Tapia (2023) en el contexto de la feria anual, el presidente Robertony Orozco Aguilar, junto con el Secretario General Municipal Rusbel Octavio Urbina Coutiño, participó en la celebración de San Andrés Apóstol en el ejido Embarcadero Jericó. Esta festividad, que cuenta con la presencia del Párroco Pedro Gabriel Morales y David Díaz Ruiz, reúne a la comunidad, que incluye a hombres, mujeres, niños y adultos mayores, para rendir homenaje al santo patrono, conocido por sus milagros.

De acuerdo con Tapia (2023) San Andrés es considerado el protector de los pescadores, por lo que los feligreses realizaron un recorrido en lanchas para pedir por la abundancia de peces, salud y bienestar para el pueblo. Orozco destacó la importancia de preservar tradiciones locales y se comprometió a continuar apoyando estas festividades, participando durante cuatro años, lo que refleja su compromiso con la comunidad. El presidente mencionó que su administración fomenta las tradiciones entre las nuevas generaciones para promover el amor y la paz en Villacorzo, un lugar rico en historia y cultura que debe ser valorado y transmitido a futuras generaciones.



Figura 33. Festividad de San Andrés Apóstol (Tapia, 2023).

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Es un estudio cualitativo, de carácter etnográfico, en el cual se realizó una investigación en diferentes, artículos, libros, etc, después de obtener la información requerida se recopiló para unirla y analizar, explicando que el enfoque cualitativo recolecta e investiga la información.

La presente investigación consiste en visitar Parral y Jericó, Chiapas donde se encuentra las dulceras tradicionales para establecer un contacto, ya que contamos con el apoyo de las personas que son informantes dulceros claves se realiza una entrevista a profundidad sobre aspectos como sus procesos de elaboración, costumbres, cultura, técnicas de elaboración e historia, así como el uso cotidiano del producto artesanal dulce de bolona.

POBLACIÓN

La información está dirigida a los habitantes de Parral y de Jericó, especialmente a las personas que viven en el municipio y en la localidad, personas apasionadas por la cocina o por los dulces típicos, a quienes les gusta conocer otros lugares y sus recetas o platillos típicos, en esta investigación a personas interesadas de Parral y Jericó, Chiapas.

Considerándose uno de los más importantes de Chiapas cuya población posee el perfil de unas excelentes dulceras de la elaboración del producto artesanal dulce de bolona en Chiapas, ya que se entrevistaron personas de diferentes generaciones.

MUESTRA

Es una muestra representativa recoge las características relevantes de toda la población, esto dependerá mucho de la calidad, las señoras que nos ayudaron con las entrevistas fueron 4 personas, dos de Jericó y dos de Parral, los nombres de las señoras son: Pilar García, Guillermina Cruz, Yeri Gómez, María Espinosa, una de las señoras no es vendedora y realiza los dulces para el consumo de sus nietos y de ella, las dos dulceras tradicionales que se encuentran en Parral y en Jericó, su producto artesanal lo venden al público en general, su sustento es el dulce de bolona y otras cosas, en el municipio de Parral y en la localidad de Jericó.

MUESTREO

De tipo no probabilístico, intencional es más útil para estudios exploratorios, una encuesta que se implementa en una muestra más pequeña donde cada miembro de la población no es posible extraer un muestreo de probabilidad aleatorio debido a consideraciones de tiempo o costo. Tiene una posibilidad conocida de ser seleccionado en el muestreo no probabilístico no todos los miembros de la población tienen la oportunidad de participar en el estudio.

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

- **INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL**

En la investigación se obtuvieron técnicas culinarias las cuales son: amasado, fermentación, caramelización y horneado.

Se tomaron algunas notas importantes de la investigación teórica de lo que se planteó y lo se llevó a cabo para realizar las entrevista y el producto artesanal y dicha reactividad de cómo se iba a diseñar o que se iba a modificar para la innovación de este producto artesanal hecho por las dulceras tradicionales, para realizar este trabajo documental se utilizó formando apa 7 edición.

DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a la población de Parral y Jericó, ya que ellos tienen un mejor conocimiento de las culturas, tradiciones y entorno gastronómico cabe mencionar que de igual manera son dulceras de 45 años en adelante, dicha información me ayudara a conocer el desarrollo, precios de venta, elaboración, uso habitual, la sustentabilidad y la importancia que tiene en su vida, dicha investigación va dirigido a las distintas comunidades cercanas del municipio de Parral, Chiapas.

Se llevó a cabo visitas a las dulceras de Parral y Jericó, Chiapas durante los meses de agosto y septiembre del 2023, se observó la variación entre una y otra dulcera, las modificaciones de algunos ingredientes a sus dulces para tener un sabor distinto y distinguido, este dulce se le abrió las puertas de la casa para muchas personas que apoyaban a las señoras dulceras tanto en la producción como en la venta hacia su público para así poder potenciar el desarrollo del mismo.

INSTRUMENTOS DE LA RECOLECCIÓN DE DATOS

- **ENTREVISTA ESTRUCTURADA**

Nos encontramos en la etapa de la teorización que en este caso es una encuesta, que se llevó a cabo para saber los registros levantados y buscando apoyos teóricos, nuestra investigación no ha concluido y nos seguimos reuniendo como lo hemos hecho durante todo el año, disposición para trabajar, invertir tiempo en la investigación, en el campo, en la estructura, la elaboración del producto, saber de la historia, costumbres, aspectos, técnicas culinarias etc, buscar la oportunidad para que las señoras dulceras de Parral y de Jericó te debe enseñar a crear la nueva receta con algo de modificación del dulce de bolona, porque cada una de estas personas lo elaboran diferente y tienen diferente sazón al preparar dicha receta tener ese deseo de trascender la receta histórica de la época prehispánica que usualmente ahí se innovó y la fueron sacando, y llevando poco a poco, día con día hasta que anteriormente se veía y se consumía mucho, es por eso que se ha ido perdiendo y ya los jóvenes de la actualidad ya no la conocen y ni tan siquiera han escuchado hablar de este producto artesanal, hay que buscar la oportunidad y la inactividad por aprender a elaborar este producto artesanal.

La entrevista que se llevó a cabo es la siguiente:

Nombre completo.

Cuantos años tiene.

De donde es originaria.

- 1- ¿Cuánto tiempo tiene viviendo en parral?
- 2- ¿Cómo aprendió a realizar el dulce?
- 3- ¿Cuánto tiempo lleva elaborando el dulce de bolona?
- 4- ¿Qué ingredientes utiliza?
- 5- ¿Cuál es el método de cocción?
- 6- ¿Cuánto tiempo lleva la elaboración del dulce de bolona?
- 7- ¿Qué utensilios utiliza para la elaboración?
- 8- ¿Cuánto es lo que mayormente vende en el día?

- 9- ¿Cuánto gasta en los ingredientes?
- 10- ¿Por qué lo realiza?
- 11- A parte del dulce ¿Qué otra actividad realiza?
- 12- ¿Cuál ha sido su experiencia como vendedora?
- 13- ¿Por qué decidió realizar el dulce?
- 14- ¿Alguien más de su familia realiza el dulce?
- 15- ¿En qué fecha es su mayor venta?
- 16- ¿Cuál es su mayor logro que ha tenido?
- 17- ¿Se considera usted una persona creativa?

DIARIO DE CAMPO

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

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

Para realizar el producto artesanal y así poder redactar cada una de las actividades que realicemos mostrando las anomalías y los aciertos que tuvieron, para tener un buen diario de observación debemos tener en cuenta que es necesario conocer el plan de estudio, la competencia, propósitos y los objetivos, también se puede encontrar las reacciones y las opiniones donde se encuentra con lo ocurrido Las fotos serán indirectas.

DESCRIPCIÓN DE ANÁLISIS DE CONTENIDO

En esta investigación se utilizó el análisis de contenido, que de acuerdo a Andréu (2000), es una técnica de interpretación de texto ya sean escritos, grabados pintados o filmados, es la capacidad para albergar un contenido que, leído e interpretado adecuadamente, nos da conocimiento, de diversos aspectos y fenómenos de la vida social. Para el caso de la investigación se describieron categorías de análisis como proceso de elaboración, como aspectos culturales, técnicas culinarias mismas que fueron analizadas de acuerdo a la información vertida por las dulceras tradicionales.

PRESENTACIÓN DE ANÁLISIS DE RESULTADOS

Los resultados que a continuación se presentan, están basados en un enfoque cualitativo, cuyo objetivo fue identificar cada uno de los ingredientes que utilizan las dulceras tradicionales que se preparan en la zona frailesca de Chiapas.

Durante el trabajo de campo se cuestionó a cada uno de las vendedoras de dulces sobre su producción, ingredientes, años de ejercer tal labor, también se buscó la manera de obtener información sobre la historia de cada uno de ellos.

Las recetas del dulce fueron difíciles de conseguir ya que las personas tienen cierto recelo hacía sus recetas ya que han sido pasadas de generación en generación y no es muy fácil que las vendedoras de dulces te las den, pasaron más de 2 meses en trabajo de campo para obtener toda la información presentan, algunas de las recetas varían entre ingredientes de cada dulcera tradicional, al fin de cuentas se realizó las entrevistas con dulceras tradicionales de Parral y Jericó, Chiapas.

En este trabajo se realizó una entrevista a personas dulceras y a personas que saben realizar el dulce de bolona, pero no lo realiza para la venta si no para el consumo de su familia, la entrevista se llevó a cabo en el municipio de Parral, Chiapas y Jericó.

Dentro de la entrevista se tomaron fotos del procedimiento de la elaboración del dulce de bolona, se colocó la receta tradicional y sus técnicas culinarias.

Por medio de las aplicaciones de las entrevistas y gracias a las señoras expertas en la elaboración del dulce de bolona se obtuvieron las fotografías con la finalidad de conocer el procedimiento del dulce de bolona de Parral y Jericó, Chiapas, esto para determinar las características de principales en las que se dio contar con la receta del dulce para su aprobación.

En Parral anteriormente el dulce era elaborado cada fin de semana ya que cada sábado la señora Pilar hacía pan y aprovechaba hacer la bolona para aprovechar el calor del horno, pero con el paso del tiempo la gente de Parral fue dejando de consumir el dulce y la señora Pilar lo fue dejando de elaborar ya que ella vende más el pan y comida.

La señora Guillermina es ama de casa, vive con sus nietos y su nuera, ella elabora el dulce de bolona para el consumo de su familia y lo realiza cada que sus nietos lo piden, ya que ella no lo realiza para su venta, ella a lo que se dedica es a la venta de queso y de chorizo, pero más sin

embargo sabe realizar el dulce de bolona gracias a su mamá que ella si era vendedora del dulces y de pan, no realiza dulces o panes para su venta ya que en su casa no tiene horno.

La señora Pilar es una cocinera tradicional y dulcera, ella vive con su esposo, su hija y sus nietos, en este caso la señora que realiza grandes cantidades de pan, el dulce de bolona ya no muy lo realiza porque el municipio ya no muy lo compra, lo suele realizar cuando le hacen pedidos, lo que más le resulta vender es el pan y las comidas horneadas.

La señora Yeri vive en Jericó, realiza diferentes dulces para su venta, realiza los dulces y lo sale a vender en la localidad, ella realiza el dulce en la casa de su hermano porque en su casa no cuenta con horno y en la casa donde vive era de su mamá, lo cual la señora tenía su horno por que realizaba pan.

La señora María, es una mujer sola por la que solo vive con su hermana y sus nietos, ella nos contaba que aprendió a realizar el dulce de bolona porque su mamá lo mandaba a la escuela y a ella nunca le gusto, después la mandaron a que aprendiera hacer comida y dulce pero entre las dos cosas le gusto más realizar dulces y panes que comida, vende los dulces en la localidad o algunas veces se va realizar pan y dulces en Tuxtla, Gutiérrez en la casa de su hermano.

Para lograr los objetivos establecidos se llevaron a cabo entrevistas que dan soporte a la investigación, fueron hechas a dulceras tradicionales, en las que a grandes rasgos se logra observar que la dulcera en una herencia que ha sido transmitida de generación a generación, además de inculcar que el dulce de bolona se elabora de manera cotidiana y no solo en fechas o en celebraciones especiales.

Acordé con los resultados en esta etapa de investigación se pretende darle continuidad en el futuro con el objetivo de enriquecer la investigación, esto con la finalidad de seguir ampliando las ideas y divulgación culinaria de la gastronomía tradicional.

A continuación, se describe el procedimiento de elaboración del dulce de bolona tradicional de la zona frailesca.

ELABORACIÓN DEL DULCE DE BOLONA DE PARRAL

Elaborado por: Sra. Pilar Hernández García

Edad: 60 años

Años que tiene elaborando el dulce: 50 años

1.- Esta es la primera parte donde nos explica todos los ingredientes con las cantidades que se utiliza, los ingredientes son: harina, levadura, huevos, colorante amarillo, manteca, agua, azúcar y carmín, figura 34.



Figura 34. Insumos de la Sra. Pilar (García, 2023).

2.- Una vez que la señora pilar nos enseña los ingredientes, se puede observar la forma en la que amasa todos los ingredientes que se utiliza para su elaboración del dulce, cuando son cantidades pequeñas de masa lo elabora en una mesa y cuando son cantidades grandes ya utiliza una amasadora, figura 35.



Figura 35. Amasado (García, 2023).

3.- En esta parte la señora Pilar empieza a boliar (*consiste en realizar bolitas del mismo tamaño*) para cuando estén listas pasarlo a unos moldes, las bolitas lo realizan de manera al tanteo de forma manual, figura 36.



Figura 36. Boleo (García, 2023).

4.- Después de que fueron colocadas las bolitas de masas en las charolas deja reposar 15 minutos para que la levadura se empiece a activar, figura 37.



Figura 37. Fermentación (García 2023).

5.- Cuando las bolitas ya fermentaron, se mete al horno de ladrillo, las charolas al horno previamente calentado, el horno es de la señora Pilar, figura 38.



Figura 38. Horneado (García, 2023).

6.- Después de unos minutos se procede a sacar las charolas del horno, las dulceras tienen a sacarlo cuando tiene un tono café suave, Figura 39.



Figura 39. Pan (García, 2023).

7.-Realiza una caramelización que consiste en agua y azúcar, para poder pegar las bolitas de pan, en el caso de esta señora ella nos cuenta que deja que el pan enfríe por todo un día y lo pega con la miel hasta el día siguiente, figura 40.



Figura 40. Caramelización (García, 2023).

8.- Cuando la miel ya llego a su punto dejan caer la miel al pan para poder unir dos bolitas de pan, figura 41.



Figura 41. Pegado del pan (García, 2023).

9.- Por último, se hace una mezcla de azúcar y carmín, esa mezcla se coloca a un lado de las dos bolitas, eso es para que tenga otro color, figura 42.



Figura 42. Azúcar con carmín (García, 2023).

10.- Resultado final del dulce de bolona, elaborado por la señora Pilar, figura 43.



Figura 43. Resultado del dulce (García, 2023).

Elaborado por: Sra. Guillermina Cruz Grajales.

Edad: 57

Años que tiene elaborando el dulce: 30 años

1.- En esta parte nos enseña los ingredientes que ella utiliza para la elaboración del dulce de bolona, los ingredientes son: harina, huevo, manteca, sal, levadura, azúcar, agua y carmín, figura 44.



Figura 44. Ingredientes de la Sra. Guillermina (García, 2023).

2.- En este paso podemos observar la forma en que ella amasa, ya que cada persona tiene técnicas diferentes de amasar, la señora Guillermina lo amasa en una mesa de madera, figura 45.



Figura 45. Amasado (García, 2023).

3.- Se realiza la división de la masa, algunas dulceras lo realizan del tamaño de su puño o en algunas ocasiones lo pesan para que todas las bolitas salgan del mismo tamaño, para realizar las bolitas de masa ella toma la medida de su puño, figura 46.



Figura 46. Bolitas de masa (García, 2023).

4.- Se colocan las bolitas de masa en una charola, si nos damos cuenta en la figura ella coloca las bolitas de masa más pegadas, deja un poco de espacio para a la hora de su fermentación no se peguen una a otra, figura 47.



Figura 47. Fermentación (García, 2023).

5.- Horneado de las bolitas de masa, esta señora no tiene horno lo cual presto uno para poner hornear su pan, horno de doña Pilar figura 48.



Figura 48. Horneado (García, 2023).

6.- Resultados del pan para el dulce de bolona, figura 49.



Figura 49. Pan saliendo del horno (García, 2023).

7.- Deja que se enfríe el pan aproximadamente 20 minutos, se realiza una mezcla de carmín con azúcar y un poco de agua, figura 50.



Figura 50. Azúcar y carmín (García, 2023).

8.- Se realiza una caramelización con azúcar y agua, ya que tenga la consistencia del hilo fuerte se le deja caer al pan, figura 51.



Figura 51. Pegado de dos bolitas (García, 2023).

9. Ya que se pegaron las dos bolitas con la miel, se pasa a la mezcla de carmín con azúcar y se coloca en un lado de las dos bolitas pegadas, figura 52.



Figura 52. Mezcla de azúcar y carmín (García, 2023).

10.- Resultados del dulce de bolona, figura 53.



Figura 53. Dulce de bolona (García, 2023).

ELABORACIÓN DEL DULCE DE BOLONA DE JERICÓ

Elaborado por: Sra. Yeri Lay Gómez Grajales.

Edad: 49 años

Años que tiene realizando el dulce: 30 años.

1.- La señora nos explica los ingredientes que utiliza para la elaboración del dulce, los ingredientes son: Harina, azúcar, huevo, levadura, manteca, carmín amarillo, agua y carmín rojo, figura 54.



Figura 54. Ingredientes de la Sra. Yeri (García, 2023).

2.- En este punto podemos observar el amasado de todos los ingredientes del dulce, su amasado lo realiza de una mesa de madera, figura 55.



Figura 55. Amasado (García, 2023).

3.- Hacer la masa en forma de un cilindro para después ir sacando bolitas del mismo tamaño, esta dulcera tradicional y cada que amasa coloca un poco de agua hasta que tenga la consistencia deseada, figura 56.



Figura 56. Bolitas (García, 2023).

4.- Pasa las bolitas de pan a la charola, ya que están en las charolas aplasta las bolitas y dejar fermentar hasta que su tamaño doble, figura 57.



Figura 57. Fermentación (García, 2023).

5.- Pasado el tiempo de la fermentación, pasamos a hornear el pan por 25 minutos o hasta que cambie a un color café claro, figura 58.



Figura 58. Horneado (García, 2023).

6.- Resultandos del pan horneado, figura 59.



Figura 59. Pan cocido (García, 2023).

7.- Elaboración de una mezcla de azúcar con carmín y agua, figura 60.



Figura 60. Mezcla de carmín (García, 2023).

8.- Realiza una miel a base de azúcar y agua, ya que está listo lo agregamos al pan, figura 61.



Figura 61. Mezcla de la miel con el pan (García, 2023).

9.- Se coloca la mezcla de carmín a un costado de las dos bolitas de pan, figura 62.



Figura 62. Mezcla de Azúcar (García, 2023).

10. Resultado de la preparación del dulce, figura 63.



Figura 63. Dulce (García, 2023).

Elaborado por: Sra. María Espinosa Aguilar

Edad: 55 años

Años que tiene elaborando el dulce: 40 años

1.- Ingredientes a utilizar son: Harina, levadura, huevos, manteca, agua y panela, figura 64.



Figura 64. Ingredientes María (García, 2023).

2.- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa, esta dulcera tradicional amasa la mezcla en una mesa de manera e integrando la manteca con toda la mezcla, figura 65.



Figura 65. Amasada (García, 2023).

3.- Se divide la masa en partes iguales, tomando en cuenta del tamaño de su puño haciendo formas circulares, figura 66.



Figura 66. División en partes iguales (García, 2023).

4.- Ya que tenemos la masa dividida se pasan a la charola y se deja reposar por 25 minutos o hasta que doble su tamaño, figura 67.



Figura 67. Fermentación del pan (García, 2023).

5.- Se mete a hornear las bolitas de masa, previamente calentado el horno, figura 68.



Figura 68. Horneado (García, 2023).

6.- Sacas del horno después de 25 minutos o dependiendo del calor del horno, figura 69.



Figura 69. Pan (García, 2023).

7.- Se pone a hervir agua y se le agrega panela para poner realizar una mezcla de miel, figura 70.



Figura 70. Miel de panela (García, 2023).

8.- Cuando la miel esté lista se agrega los panes para ir pegando dos bolitas, figura 71.



Figura 71. Pegado de pan (García, 2023).

9.- Resultados del dulce de bolona de panela, figura 72.



Figura 72. Dulce de bolona de panela (García, 2023).

COMPARACIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL DULCE DE BOLONA

Tabla 8. Comparación del dulce

				
	Guillermina	Pilar	Yeri	María
Mezcla	A mano	Amasadora	A mano	A mano
Boleo	Circular	Circular	Lo aplasta	Circular
Fermentación	15 minutos	15 minutos	Hasta que doble su tamaño	20 minutos
Horneado	20 minutos	20 minutos	25 minutos	25 minutos
Caramelización	Consistencia de hilo	Consistencia de hilo	Consistencia de hilo	Consistencia de hilo
Pegado	Después de 20 minutos	Después de 1 día	Después de 30 minutos	Después de 1 hora
Carmín	Rojo claro	Rojo intenso	Rojo intenso	Panela

Fuente: (García, 2024).

Cada una de las dulceras tradicionales tienen diferentes técnicas de realizar el dulce de bolona, se observo que una de las dulceras tradicionales realiza su levadura un día antes y lo deja fermentar toda la noche para después ser utilizada, también para el pegado de las bolitas una dulcera lo realiza hasta el siguiente día ya que el pan este completamente frio.

COMPARACIÓN DE UTENSILIOS QUE SE UTILIZARÓN PARA LA ELABORACIÓN DEL DULCE

Tabla 9. Utensilios que se ocuparon

	Charolas	Horno	Amasadora
Guillermina	Si lo utiliza	Si lo utiliza	No lo utiliza
Pilar	Si lo utiliza	Si lo utiliza	Si lo utiliza
Yeri	Si lo utiliza	Si lo utiliza	No lo utiliza
María	Si lo utiliza	Si lo utiliza	No lo utiliza

Fuente: (García, 2024).

Los utensilios que utilizan las dulceras tradicionales son los mismos, en el caso de una dulcera utiliza una amasadora para poner realizar sus grandes cantidades de masa, son técnicas culinarias suelen ser las mismas las cuales son: amasado, fermentación, horneado y caramelización.

UTENSILIOS QUE SE UTILIZO PARA LA ELABORACIÓN

En las cuatro dulceras tradicionales ocupan el mismo equipo para elaborar la receta del dulce de bolona, en el caso de una dulcera tradicional ocupa una amasadora por que elabora grandes cantidades de pan o de dulce de bolona, en el caso de la señora Guillermina ella no cuenta con un horno de ladrillo lo cual presto el horno de su vecina Pilar.

1.-Charolas: son utilizadas para hornear los panes del dulce, también son utilizados para secar semillas, figura 73.



Figura 73. Charolas (García, 2023).

2.- Horno: es usado para hornear pan o comida, el horno es un horno de ladrillo con una capa de lodo, figura 74.

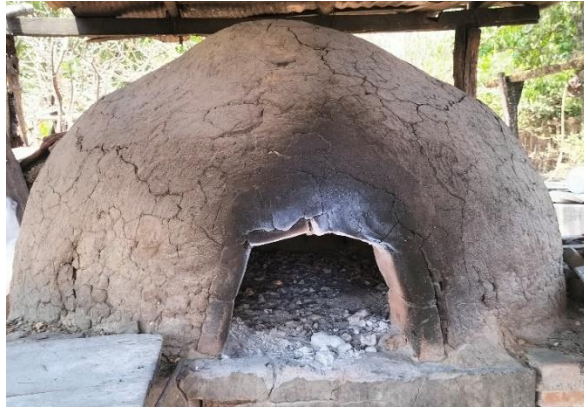


Figura 74. Horno de ladrillo (García, 2023).

3.- Amasadora: la dulcera pilar utiliza una amasadora para realizar su masa, ya que ella elabora gran cantidad de masa, figura 75.



Figura 75. Amasadora (García, 2023).

INFOGRAFÍA PARA LA DIFUSIÓN DEL DULCE DE BOLONA

Figura 76. Infografía (García, 2024)



RECETA ESTANDARIZADA DEL DULCE DE BOLONA

Para la realización de esta receta estandarizada del dulce de bolona descarte aquellos ingredientes a típicos y deje los que prevalecieron en las 4 recetas y quedando de la siguiente manera.

Figura 77. Receta estandarizada (García, 2024).

Receta estandarizada				
Nombre de la receta:	Dulce de bolona		Porciones:	30 pza
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario	Importe
Harina de trigo	1.000	K	\$ 25.00	25.00
Levadura seca	0.050	Kg	\$ 20.00	1.00
Huevo	0.300	Kg	\$ 70.00	21.00
Azúcar	0.800	Kg	\$ 25.00	20.00
Manteca de puerco	0.500	MI	\$ 60.00	30.00
Carmín	0.020	Kg	\$ 70.00	1.40
Agua	0.700	MI	\$ 25.00	12.50
			Costo de insumos	\$ 110.90
			Imprevistos 5%	\$ 5.55
			Total de costo	\$ 116.45
			30% costo	\$ 34.93
			Precio Sugerido	\$ 151.38
			Precio por pieza	\$ 5.00

CONCLUSIÓN

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

Los objetivos si se cumplieron, se documentó la receta del dulce de bolona, se rescataron las recetas típicas del municipio y de la localidad, se llevaron a cabo las observaciones de los procesos, utilizando los ingredientes básicos que es la harina, levadura y manteca, aunque varían uno que otro ingrediente entre las dulceras tradicionales, los ingredientes que varía entre una señora y otra son la sal, el carmín amarillo y el colorante de achiote. Las técnicas culinarias que se realizaron en la elaboración son: amasado, fermentación, caramelizado y horneado.

Aún se conserva esa tradición de enseñanza, sabiduría y esfuerzo, que se hereda de generación en generación para así conservar esta bonita e importante tradición y no dejarla en el olvido. Lo más importante para estas señoras dulceras tratan de mantener esta tradición, ya que no solo es la elaboración del dulce, son años de experiencias es unión familiar y unión social, es realizar un tipo de dulce específico que no se encuentra en otro tipo de lugar en el estado, y también sustento económico para ellas y sobre todo para sus familias. Las historias de todas las mujeres mencionadas son historias de éxito ya que la mayoría por si solas han salido adelante y han podido sacar adelante a sus hijos todo gracias a la elaboración de los dulces tradicional. Esa es la importancia del dulce de en esta región.

PROPUESTAS O RECOMENDACIONES

- Se propone difundir por medio de las redes sociales (Instagram) el procedimiento del dulce de bolona de para las personas que no conocen dicho dulce.
- Realizar una conferencia donde estén las señoras dulceras y nos expliquen el proceso de elaboración del dulce de bolona.

GLOSARIO

Amasado: consiste en mezclar y malaxar ciertos ingredientes (harina, agua, sal, agentes de fermentación y, opcionalmente, mejorante para el pan; harina, agua, leche, huevos, azúcar, sal, levadura y materias grasas para la bollería) para obtener una pasta homogénea, lisa, elástica y flexible.

Amasadora: son maquinarias industriales que facilitan los procesos de amasado y mezclado de productos con una densidad considerable, sustituyendo el trabajo manual y optimizando la calidad de la producción.

Bolear: es dar forma algún alimento en forma de bolita

Carmín: es uno de los colorantes rojos más apreciados, especialmente antes de la introducción de los colorantes artificiales.

Cualitativo: es un método para recoger y evaluar datos no estandarizados. En la mayoría de los casos se utiliza una muestra pequeña y no representativa con el fin de obtener una comprensión más profunda de sus criterios de decisión y de su motivación.

Etnográfico: Un estudio etnográfico es una investigación centrada en un grupo de personas en su propio entorno durante un tiempo determinado mediante el uso de métodos como la observación participante y las entrevistas cara a cara.

Fermentación: es un proceso que llevan a cabo ciertos organismos unicelulares como parte de su metabolismo. Suele ocurrir a partir de glúcidos o hidratos de carbono que pueden presentarse

Horneado: técnica de cocción que consiste en someter un alimento a la acción del calor producido por un horno.

Levadura: es un hongo unicelular que se alimenta de azúcares y compuestos hidrogenados a través de las enzimas que produce. Estas enzimas fermentan los azúcares transformándolos en dióxido de carbono y alcohol.

Probabilístico: el método de investigación en el que puedes realizar la selección una muestra estadística centrada en el estudio y análisis de grupos específicos de una población.

Parraleñas: es el término que se utiliza para referir a las personas que viven en Parral, Chiapas

Técnicas culinarias: son los diferentes tipos de procesos que aplicamos a los alimentos con la finalidad de hacerlos más digeribles, sabrosos y alargar su tiempo de conservación.

Teorización: es el proceso por el que se formulan y desarrollan teorías en relación a los datos obtenidos respecto de un sistema o fenómeno, explicitando los elementos que lo definen, los conceptos necesarios para el desarrollo teórico.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

Aguilar, N. (2008) La caña de azúcar y sus derivados en la huasteca, 1a. ed. San Luis Potosí.: Mcdermott. 86 p.

Andrés, J. (2022). Dulces típicos de Chiapas, su historia y receta secreta. Ayuda Chiapas. <https://ayudachiapas.com/gastronomia/dulces-tipicos>

Baena, FA (2024, 30 de marzo). ¿Qué tan saludable es la manteca de cerdo? Esto aclarará a los médicos. Radio Caracol. <https://caracol.com.co/2024/03/30/que-tan-saludable-es-la-manteca-de-cerdo-esto-aclaran-los-medicos/>

Biblioteca Cipriano Espinoza (2024). Revisión de documentos, en Jericó, Chiapas

Ambrosio S. (2015, septiembre 15). Grupo Milenio. <https://www.milenio.com/opinion/varios-autores/universidad-tecnologica-del-valle-del-mezquital/breve-historia-de-los-dulces-tipicos-de-mexico>

Caballero D. (2022, septiembre 3). «Sabores de México»: Comida típica de Chiapas. Justo Saludable. <https://justo.mx/blog/gastronomia/comida-tipica-de-chiapas/>

Conoce la levadura (2022, mayo 2). Conoce la Levadura. <https://www.conocelalevadura.com/levadura-y-fermentacion/la-historia-de-la-levadura/>

Crecimiento pesquero, agropecuario y acuícola en Chiapas. (2020, diciembre 10). Revista Industrial del Campo. <http://www.2000agro.com.mx/sectorrural/crecimiento-pesquero-agropecuario-y-acuicola-en-chiapas/>

De Chiapas, NB/. EH (2024, 18 de julio). Chimbo: Qué es y cómo se prepara este dulce patrimonio de Chiapas. El Herald de Chiapas | Noticias Locales, Policiacas, sobre México, Chiapas y el Mundo. <https://www.elheraldodechiapas.com.mx/local/municipios/chimbo-pan-dulce-de-chiapas-receta-12258089.html>

Del Sur (2024, 15 de febrero). Nuégados, dulce típico de Chiapas. Diario del Sur | Noticias Locales, Policiacas, sobre México, Chiapas y el Mundo. <https://www.diariodelsur.com.mx/local/que-son-los-nuegados-de-chiapas-11446170.html>

Corazón de Chiapas. (s/f). Dulces típicos. Recuperado el 20 de septiembre de 2024, de <https://www.corazondechiapas.com/descubre/dulces-tipicos/>

El origen de la levadura. (2023, 28 de noviembre). Panarte Sano. <https://panarte-sano.com/el-origen-de-la-levadura/>

El Parral Chiapas. (2024). mexico.pueblosamerica.com; México PueblosAmérica. de <https://mexico.pueblosamerica.com/i/el-parral-11/>

El Sol de Parral (s/f). Noticias Locales, Policiacas, sobre México, Chihuahua y el Mundo. <https://www.elsoldeparral.com.mx/local/parral/colocan-adornos-en-lugares-emblematicos-para-conmemorar-las-fiestas-patrias-10678785.html>

El portal único del gobierno. (s/f). Gob.mx. Recuperado el 22 de septiembre de 2024, de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/chilac>

Ensayo sobre el cultivo de la caña de azúcar. (2024). [Realacademiadegastronomia.com](https://realacademiadegastronomia.com). de <https://realacademiadegastronomia.com/libro-biblioteca-dda/ensayo-sobre-el-cultivo-de-la-cao-de-azcar/>

Fabricación del Azúcar. (2018). Central Azucarera Tempisque SA <https://www.catsa.net/como-trabajamos/area-industrial/fabricacion-del-azucar/>

Feria en Parral. (2010). EsChiapas. <https://eschiapas.org/2010/01/03/feria-en-parral/>

Fernández, K. (s/f). Nanchi curtido: un proceso de fermentación tradicional chiapaneco. [Cuexcomate.com](https://www.cuexcomate.com). Recuperado el 22 de septiembre de 2024, de <http://www.cuexcomate.com/2024/04/nanchi-curtido-un-proceso-de.html>

Garcilazo F. (2021). Aprendizajes que transforman. <https://www.cimmyt.org/es/noticias/aprendizajes-que-transforman/>

García, M. (2020, 20 de abril). Cómo preparar masa madre. Recetas caseras con fotos paso a paso de Miriam García; Miriam García Gastro/El invitado de invierno. <https://invitadoinvierno.com/recursos/hacer-masa-madre/>

García, T. (2023, julio 16). Chiapas es el estado que más consume bebidas azucaradas, determina estudio. El Sol de México | Noticias, Deportes, Gossip, Columnas. <https://www.elsoldemexico.com.mx/finanzas/chiapas-catalogado-como-el-estado-que-mas-consume-bebidas-azucaradas-10384783.html>

Gastronomía en Chiapas. (s/f). Visitchiapas.com. Recuperado el 21 de septiembre de 2024, de <https://visitchiapas.com/es/blog/Gastronomia-en-Chiapas>

Gobierno de Chiapas inaugura Mercado Público Municipal “José Félix Flores” en El Parral. (2021). <https://www.asich.com/gobierno-de-chiapas-inaugura-mercado-publico-municipal-jose-felix-flores-en-el-parral.html>

Gobierno de México. (2024). Caña de Azúcar, un gran regalo del campo. gob.mx., de <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/cana-de-azucar-un-gran-regalo-del-campo>

Gobierno de México. (s/f). El huevo mexicano, un alimento muy valioso. gob.mx. Recuperado el 21 de septiembre de 2024, de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-huevo-mexicano-un-alimento-muy-valioso>

Gobierno de México. (2024). Gob.mx. <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/el-parral>

Harris, J. (2014). Google Maps. Revista internacional de aplicaciones informáticas. <https://doi.org/10.1111/j.1467-825x.2013.04878.x>

INEGI (S/f). Gob.mx. Recuperado el 25 de septiembre de 2024, de <https://www.haciendachiapas.gob.mx/planeacion/Informacion/Desarrollo-regional/prog-regionales/FRAYLESCA.pdf>

Informa, C. (2020, enero 16). El origen de los dulces tradicionales en México. Confitexpo Informa Portal de noticias del sector alimentario. <https://www.confitepoinforma.com/2020/01/16/el-origen-de-los-dulces-tradicionales-en-mexico/>

Insolita, P. (2021, 16 de septiembre). Melcocha: prepara este delicioso caramelo tradicional venezolana. CURADA; Curadas Noticias de Venezuela y el Mundo. <https://curadas.com/2021/09/16/melcocha/>

Jericó Chiapas. (2024). México PueblosAmerica. <https://mexico.pueblosamerica.com/i/jerico-2/>

Jericó Chiapas, El Parral. (2024). México PueblosAmerica. de <https://mexico.pueblosamerica.com/i/jerico-porvenir-jerico/>

Jiménez, D. (2020, 28 de octubre). Sin panela, no hay calabaza sabrosa. Chiapasparalelo. <https://www.chiapasparalelo.com/trazos/cultura/2020/10/sin-panela-no-hay-calabaza-sabrosa/>

López S. (2023). Aderezo. Conoce el origen de la cocada, acompañado de una receta fácil de https://aderezo.mx/recetas_faciles/la-historia-de-la-cocada-acompanada-de-una-receta-facil/

Madrigal, C. (2023). En marcha proyecto 'Jaulas Flotantes' en Embarcadero Jericó. Diario de Chiapas. <https://diariodechiapas.com/ultima-hora/en-marcha-proyecto-jaulas-flotantes-en-embarcadero-jerico/>

Maps G. (S/). Google.com <http://oogle.com/maps/place/El+Parral,+Chis./@16.3670796,-93.0369833,11740m/data=!3m1!1e3!4m6!3m5!1s0x8592d0e734d55689:0x1aea768eee2ccb09!8m2!3d16.3662244!4d-93.0040431!>

Martín, J. (2023, septiembre 2). El colorante alimentario: qué es, para qué sirve y tipos. Consumoteca. <https://www.consumoteca.com/alimentacion/colorante-alimentario/>

Martínez, J. (2023). Colocan adornos en lugares emblemáticos para conmemorar las Fiestas Patrias. <https://www.elsoldeparral.com.mx/local/parral/colocan-adornos-en>

Melara, J. (2021, 22 de agosto). Cocadas horneadas: uno de los dulces mexicanos tradicionales favoritos. Cocina Fácil. <https://www.cocinafacil.com.mx/recetas/cocadas-horneadas-receta-tradicional>

Melara, J. (2022, 29 de octubre). Dulce de chilacayote tradicional. Cocina Fácil. <https://www.cocinafacil.com.mx/recetas/dulce-de-chilacayote-tradicional>

Mena, M. (2018, 17 de noviembre). Puebla, décimo estado con más producción de caña de azúcar. El Sol de Puebla | Noticias Locales, Policiacas, sobre México, Puebla y el Mundo. <https://www.elsoldepuebla.com.mx/local/puebla-decimo-estado-con-mas-produccion-de-cana-de-azucar-2680079.html>

Mónica, V. (2024, marzo 26). Origen y composición del piloncillo, materia prima de la cocina tradicional. El Sol de Tlaxcala | Noticias Locales, Policiacas, sobre México, Tlaxcala y el Mundo. <https://www.elsoldetlaxcala.com.mx/doble-via/origen-y-composicion-del-piloncillo-materia-prima-de-la-cocina-tradicional-11661856.html>

Novedades. (2019, diciembre 29). Depresión invernal, real y peligrosa. Novedades de Tabasco. <https://novedadesdetabasco.com.mx/2019/12/29/d>

Origen Manteca. (s/f). Dulces-gamito.com. Recuperado el 21 de septiembre de 2024, de <https://dulces-gamito.com/es/info/origen-manteca.html?srsId=AfmBOopoEzbl9Rml9HX-WgswqmDbM3hhRPDugDMwVo-18mw89NY6hocX>

Orozco, A. (2022). Embalse de Jericó, sitio de pesca y turismo. <https://www.sie7edechiapas.com/post/embalse-de-jeric%C3%B3-sitio-de-pesca-y-turismo>

Pineda, L. (27 de febrero de 2023). Coyoles en miel. Buen Provecho - Las mejores recetas de cocina; Buen Provecho Honduras. <https://buenprovecho.hn/receta/coyoles-en-miel/>

Pineda, J (25 de febrero de 2021). Chimbo: el dulce chiapaneco que te alegrará el corazón. Canal de viajes de México. <https://mexicotravelchannel.com.mx/estados/20210225/chimbo-dulce-chiapaneco-alegrara-corazon/>

Piña, G. (2023, octubre 6). “El Migue”, guardián de los dulces tradiciones mexicanos en Pénjamo. Periódico Notus. <https://notus.com.mx/el-migue-guardian-de-los-dulces-tradiciones-mexicanos-en-penjam/>

Podio, P. (2024). Arco de acceso al Municipio de El Parral por Simetría Estudio de Arquitectura.
<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/cana-de-azucar-un-gran-regalo-del-campo>

Proceso de producción. (2022). Asociación de Productores de Azúcar de Honduras.
<https://productoresdeazucarhonduras.com/proceso-de-produccion/>

Ramírez, C. (2023, septiembre 12). ¡Imperdibles! Cinco dulces típicos de Chiapas que tienes que probar. Diario del Sur | Noticias Locales, Policiacas, sobre México, Chiapas y el Mundo.
<https://www.diariodelsur.com.mx/cultura/dulces-tipicos-de-chiapas-gastronomia-de-chiapas-que-dulces-son-los-mas-representativos-de-chiapas-8862847.html>

Sánchez, E. (2011). Calles de El Parral se llenan de cacahuates.
<https://oyechiapas.com/estado/regional/45070-calles-de-el-parral-se-llenan-de-cacahuates.html>

Santos, S. (2023, abril 7). El huevo en la historia. El Financiero.
<https://www.elfinanciero.com.mx/opinion/sonya-santos/2023/04/07/el-huevo-en-la-historia/>

Santos, T. (2021, octubre 8). Huevo... el manjar cósmico que alimenta al mundo desde hace más de tres mil años. Conoce su historia. Grupo Milenio.
<https://www.milenio.com/politica/comunidad/huevo-alimenta-humanidad-3-mil-400-anos-historia>

Scharrer, B. (2010). Un dulce ingenio, el azúcar en México. 1a. ed. México, d.f.: conaculta, 101 p.

Sorangel R. (2022, octubre 30). 2.2: La historia de la harina de trigo. LibreTexts Español; Libretexts.

[https://espanol.libretexts.org/Quimica/Qu%C3%ADmica_Biol%C3%B3gica/Qu%C3%ADmica_de_la_Cocina_\(Rodr%C3%ADguezVelazquez\)/02%3A_Harina/2.02%3A_La_historia_de_la_harina_de_trigo](https://espanol.libretexts.org/Quimica/Qu%C3%ADmica_Biol%C3%B3gica/Qu%C3%ADmica_de_la_Cocina_(Rodr%C3%ADguezVelazquez)/02%3A_Harina/2.02%3A_La_historia_de_la_harina_de_trigo)

Tapia, A. (2023). Celebran a San Andrés Apóstol en Embarcadero Jericó. <https://diariodechiapas.com/ultima-hora/celebran-a-san-andres-apostol-en-embarcadero-jerico/>

Tipo DE Mercado DE Levadura, análisis, tendencias, tamaño, participación Y pronóstico DE la Industria. (s/f). [Databridgemarketresearch.com](https://www.databridgemarketresearch.com). Recuperado el 21 de septiembre de 2024, de <https://www.databridgemarketresearch.com/es/reports/global-yeast-market>

Valero, O. (2012). Estado de Chiapas en la República Mexicana. <https://mr.travelbymexico.com/671-estado-de-chiapas/>

Veka P. (2024, enero 23). La Historia de la Masa Madre. Masas de Madre - Recetas y cursos de panes y repostería de masa madre para personas ocupadas. <https://masasdemadre.com/la-historia-de-la-masa-madre/>

Zamarron, A. (2017). El Parral, Chiapas, el más joven de los Parrales. El Sol de Parral | Noticias Locales, Policiacas, sobre México, Chihuahua y el Mundo. <https://www.elsoldeparral.com.mx/local/el-parral-chiapas-el-mas-joven-de-los-parrales-1415205.html>

ANEXOS

ANEXO 1. TABLA CON DIFERENCIAS DE BOLONA.

Diferencias	
<p>Bolona de carmín</p>  <p>Las diferencias encontradas son:</p> <p>Al realizar el amaso le agregan sal a la masa para darle sabor.</p> <p>Le suelen poner a la masa colorante (colorante naranja) para que la masa tenga otro color.</p> <p>En una parte de la bolona le agregan azúcar con carmín.</p>	<p>Bolona de panela</p>  <p>Las diferencias encontradas son:</p> <p>Realizan una miel a base de panela con un poco de agua.</p> <p>Para poder pegar las dos bolitas de pan se deja enfriar más tiempo</p> <p>Le agregan levadura sin dejar fermentar un tiempo.</p>

ANEXO 2. ARCHIVOS FOTOGRÁFICOS

