

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS**

**ELABORACIÓN DE
TEXTO**

NUEVA COCTELERÍA A BASE DE POX

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

PRESENTA

JOSÉ FRANCISCO ALCÁZAR HERRERA

DIRECTOR

LIC. AIDA JULIETA ALTAMIRANO CABELLO

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

NOVIEMBRE 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, 17 de octubre de 2024

C. José Francisco Alcázar Herrera

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Nueva coctelería a base de Pox

En la modalidad de: Elaboración de Texto

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.

Revisores

ATENTAMENTE

Mtro. Carlos Emilio Sánchez López

Dr. Roger Manuel Hernández García

Mtra Aida Julieta Altamirano Cabello



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

Firmas

AGRADECIMIENTOS

Al concluir con una etapa muy importante de mi vida quiero extender un profundo agradecimiento a quienes hicieron posible este logro, aquellos que junto a mí caminaron en todo momento y siempre fueron inspiración, apoyo y fortaleza.

Con mucho cariño extiendo mi agradecimiento a mis padres que fueron el pilar primordial de toda mi educación y que sin ellos y sin su apoyo no podría estar concluyendo esta etapa. A mi hermana que siempre fue un ejemplo a seguir. A mis abuelos y tía que me brindaron su apoyo incondicional y cariño, que fueron inspiración para mí.

Con mucho respeto y admiración agradezco a mi asesora Lic. Aida Julieta Altamirano Cabello y sinodales Mtro. Carlos Emilio Sánchez López y Dr. Roger Manuel Hernández García, por darse el tiempo de apoyarme a concluir este trabajo de la mejor manera gracias a sus conocimientos y enseñanzas. Así mismo agradezco a la universidad por haberme permitido formarme en ella.

Haciendo una mención especial, quiero agradecer a Ginger lab, que me acogió en sus instalaciones brindándome conocimientos y material para la correcta ejecución de los cocteles de este trabajo. Así mismo mi reconocimiento a Daniel Altuzar compañero de escuela que me apoyó en la realización de todos los cocteles.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
OBJETIVOS.....	3
GENERAL.....	3
ESPECÍFICOS.....	3
MARCO TEÓRICO.....	4
POX.....	4
VALOR INTRÍNSECO DEL POX.....	6
PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS.....	7
PRINCIPALES REGIONES CONSUMIDORAS.....	8
MÉTODOS DE ELABORACIÓN DEL POX.....	8
VARIACIONES DEL POX.....	10
DENOMINACIÓN DE ORIGEN.....	11
MIXOLOGÍA.....	11
DEFINICIÓN DE MIXOLOGO.....	12
COCTELERÍA.....	13
DEFINICIÓN DE COCTELERÍA.....	14
DEFINICIÓN DE COCTEL.....	15
ORIGEN DE LA PALABRA “COCTEL”.....	15
COMPOSICIÓN DE UN COCTEL.....	16

MEZCLADORES.....	17
UTENCILIOS BÁSICOS PARA LA COCTELERÍA.....	18
CLASIFICACIÓN DE COCTELES.....	20
CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.....	22
MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE COCTELES.....	23
SOUS VIDE.....	24
DECORACIÓN DE LOS COCTELES.....	25
CRISTALERÍA.....	28
ANTECEDENTES DE COCTELES HECHOS A BASE DE POX.....	30
METODOLOGÍA.....	31
RESULTADOS.....	34
MANUAL.....	42
CONCLUSIONES.....	77
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	78
ANEXOS.....	83

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Localización de la región de Altos de Chiapas, México.....	7
Figura 2. Alambique.....	9
Figura 3. Poshería San Cristóbal.....	10
Figura 4. Gallo adulto de pie en el césped en el campo en un campo libre. Foto de stock.....	15
Figura 5. Kit de barman de viaje.....	18
Figura 6. Decoración de la bebida del cóctel.....	24
Figura 7. Elige el tipo de vaso o copa adecuado para tus bebidas.....	26
Figura 8. UUHUKP Vaso de cóctel creativo (2 unidades), diseño de medusas para cócteles individual de cristal para regalo novedoso para bar, fiesta de cumpleaños, celebración de Navidad.....	28
Figura 9.....	33
Figura 10.....	33
Figura 11.....	34
Figura 12.....	34
Figura 13.....	35
Figura 14.....	35
Figura 15.....	36
Figura 16.....	36
Figura 17.....	37

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	38
Tabla 2.....	38
Tabla 3.....	39
Tabla 4.....	39
Tabla 5.....	40

INTRODUCCIÓN

La presente investigación fue realizada minuciosamente para proponer una serie de cocteles nuevos hechos a base de un destilado principal, resultado de la fermentación de piloncillo y maíz, elaborado de forma artesanal y casera en alambiques rupestres, originario de los altos de Chiapas, que lleva por nombre *pox* o *posh* usando técnicas de coctelería clásica para la elaboración de estos, de las cuales destacaremos métodos básicos como los directos, mezclados, licuados y edificados.

Chiapas es el estado del cual nace este destilado, importante en la cultura maya, que habitualmente es utilizado de manera ceremonial, así como también un símbolo de fraternidad entre la comunidad. Este aguardiente es una bebida muy importante para estas comunidades, ya que según sus creencias el *pox* aleja demonios y cura enfermedades tanto físicas como emocionales, conectando así el mundo material con el espiritual.

Analizando diferentes fuentes de información, que fueron de gran ayuda para comprender los conocimientos básicos de este destilado, se concluye que no existe ninguna referencia exacta sobre su aprovechamiento en cocteles hechos a base del destilado principal en esta investigación.

El trabajo consta de una investigación documental en relación al *pox*, abarcando la historia de éste, enfatizando los diferentes orígenes del destilado, ya que hay más de una región donde se elabora y cada una de ellas ofrece diferentes procesos de elaboración y diferentes variaciones del mismo; así también se abarcan zonas principales de consumo, el propio valor intrínseco del *pox*, así como la historia de los cocteles, las principales técnicas de coctelería, las normas básicas para la preparación de estos y utensilios principales en la coctelería.

La finalidad por la cual se desarrolla esta elaboración de texto es proponer el uso de un destilado poco conocido en la coctelería con el objetivo de ampliar el registro de cocteles hechos a base de *pox*, apoyados en la poca información que hay a cerca de este destilado artesanal.

JUSTIFICACIÓN

Hoy en día el *pox* sigue siendo un destilado escasamente popular, su comercialización y consumo ha sido principalmente en las regiones pioneras del mismo, pero con el paso del tiempo este destilado ha llegado a más regiones de sus alrededores. La importancia de este destilado en su lugar de origen no sólo se basa en su sabor, sino también en el valor espiritual que se le da en la región, puesto que para ellos este destilado no es una bebida alcohólica cualquiera. El *pox* para estas zonas tiene más significado que sólo ser una bebida, la cual es principalmente consumida en comunidades indígenas, tsotsiles y tzeltales de Chiapas y que tiene una gran importancia por ser medicina y así como también herencia.

En ámbitos gastronómicos se conoce muy poco sobre este destilado. En lugares como restaurantes, hoteles, bares, aun siendo del estado de procedencia del *pox*, no se encuentra este destilado, sea sólo o en cocteles que contengan este mismo, por lo que al crear 15 cocteles teniendo como ingrediente principal el *pox* y usando diferentes métodos de elaboración de la coctelería clásica, se espera lograr con éxito un aprovechamiento del destilado en el mundo de la coctelería, gracias a sus potentes sabores, a la par de lograr una difusión gastronómica que lleve consigo su importancia como bebida y el valor que se le otorga en las diferentes zonas que vieron nacer este destilado. Entonces, observando el desconocimiento de dicho destilado en la mayor parte del país y del estado de Chiapas aunado a los debilitados precios de compra-venta de la materia prima, que causan pérdidas monetarias en la mayor parte de los productores de la región, así como también a la escasa información del aprovechamiento de dicho destilado en el mundo de la coctelería surge la propuesta de elaborar un manual de cocteles hechos a base de *pox*.

La investigación está enfocada no sólo en la elaboración de los productos finales, sino en demostrar que este destilado es apto para su utilización en la coctelería, a la par de darle un valor agregado mediante su aprovechamiento en cocteles, para que éste tenga un impacto sobre la gastronomía en el ámbito de la mixología.

OBJETIVOS

GENERAL

Desarrollar cocteles a base de *pox* mediante técnicas de mixología para su difusión gastronómica a través de un manual.

ESPECÍFICOS

Documentar la elaboración e historia del *pox*.

Formular cocteles a base de *pox* usando las técnicas evaluadas de coctelería.

Evaluar la calidad sensorial de los cocteles.

Elaborar un manual de coctelería a base de *pox* con recetas estandarizadas.

MARCO TEÓRICO

POX

Definición de *pox*

Para poder trabajar con este destilado es necesario conocer la definición del mismo, conocer su historia y todo lo que implica elaborarlo. Pérez (2021) plantea que el *pox* es una bebida alcohólica destilada que es elaborada a base de maíz, salvado de trigo y panela (obtenida a través de la caña de azúcar). Por otro lado y con una definición más concreta, Vallejo (s.f.) afirma que el *pox* es, como antes se menciona, un destilado de maíces criollos endémicos de Chiapas, junto con la panela y el trigo. Tradicionalmente era fermentado del maíz que se elaboraba metiendo la destilación con la panela en viejos alambiques rupestres.

Origen de la palabra *pox*

Aunque parece ser una bebida común sin otro tipo de significado, el propio significado de la palabra *pox* tiene relación con el valor espiritual que se le da.

El *pox* o *posh*, bebida típica de Chiapas y herencia de los mayas, es un destilado a base de caña de azúcar y maíz. La palabra *pox* en tzotzil y tzeltal significa medicina, y deriva de las palabras *poxtaiwanej*, que es relativa a médico, y *poxna'*, la casa de las medicinas o farmacia. Esta bebida, además de tener usos medicinales, se utiliza en oraciones y ceremonias de curación, así como rituales de fraternidad entre comunidades, como actualmente lo hacen en San Juan Chamula, Zinacantán, Cruztón, y Simojovel, entre otras que se encuentran en los Altos de Chiapas (Pacheco, 2016, párr. 1).

“En tzotzil y en tzeltal, la palabra *pox* significa: ‘medicina, curación’. Otra de sus designaciones es su referencia a los medicamentos. Así, la palabra ‘*poxtaiwanej*’ es relativa al médico y ‘*poxna'*’ es la casa de las medicinas o farmacia” (Vallejo, s.f., párr. 4).

Gracias a lo anterior se pueden definir las raíces tzotziles y tzeltales que tiene esta palabra y que su significado va más allá de una simple palabra para denominar un destilado.

Historia del *pox*

Fue hacia el año de 1528, cuando de manera conjunta, encomenderos españoles, capitanes, sacerdotes y nuevos ingredientes provenientes de Europa y Asia, arribaron a las tierras del norte de Chiapas.

Un grupo de españoles llamados Coletos, llegan a las tierras altas de la provincia de Chiapas, encabezadas y lideradas por el Capitán Diego de Mazariegos y su primo Alonso de Estrada. Ellos fundan dos asentamientos: Ciudad Real, hoy San Cristóbal de las Casas y Villa Real de Chiapa, hoy Chiapa de Corzo.

Estos asentamientos son el punto de partida para desplazar dos nuevos tipos de cultivos ajenos a la agricultura regional, nos referimos a la caña de azúcar y al trigo. Es así como pasan a sembrar los cultivos de caña ya establecidos en Veracruz, a toda el área central del estado chiapaneco y se establecen los cañaverales en lo que actualmente es la zona de la Concordia. A su vez, el trigo pasó a ser parte de la economía regional de San Cristóbal de las Casas en donde actualmente se pueden apreciar los vestigios de molinos de trigo en las afueras de la ciudad. De esta manera, empieza la mezcla de los ingredientes que se usaron para preparar las bebidas fermentadas, junto con los dos nuevos ingredientes recién llegados de Europa.

Los pueblos nativos de los altos de Chiapas preparaban fermentados a base de maíz y frutos como el jocote, piña, nance y calabaza, además usaban algunas cortezas de árboles. Dentro de la cosmovisión maya las bebidas “espumosas” proporcionaban alimento para el cuerpo y para el alma. Además del alimento espiritual, las bebidas “espumosas” se tomaban en festividades y ceremonias donde cada trago era acompañado con un protocolo y orden de servicio.

Los encomenderos españoles que se asentaron en Ciudad Real, introdujeron sus conocimientos a las técnicas de fermentación empleadas por los nativos y así también con la llegada de los nuevos cultivos (trigo y caña), fue posible la elaboración de hidromieles y chichas que alcanzaron rápido un alto volumen alcohólico, listas para ser destiladas en alambiques contruidos con técnicas de forja españolas, para así dar paso a los licores de la Capitanía General en Chiapas.

En tiempos coloniales el alcohol desempeñó un doble propósito: Por un lado se empezó a transmitir la tradición del consumo "festivo" de las clases más acomodadas y por otro lado desempeñó un papel curativo al ser el alcohol un antiséptico por excelencia; se le consideró como medicina.

El alcohol por sus bondades curativas desempeñó un papel clave en las austeras intervenciones médicas que se realizaban en tierras chiapanecas en el periodo colonial. Además el *pox* fue ganando fama, al ser remedio efectivo para curar las dolencias del alma como el miedo, la tristeza y la falta de coraje, por otra parte proporcionaba un medio para desinfectar heridas si se aplicaba en la piel. Es por esto que esta bebida empezó a conocerse como medicina o *pox* en vocablo maya.

La producción de *pox* en el estado chiapaneco cayó hacia principios de 1900 y ha ganado fama desde el año 2010, aprovechando la tendencia de las corrientes artesanales y valor a los productos regionales.

Actualmente San Cristóbal de las Casas es la capital del *pox* en México, es el único lugar en la república donde se puede adquirir. N. Fernández (comunicación personal, 10 de Abril, 2023).

VALOR INTRÍNSECO DEL *POX*

“La palabra intrínseco indica que algo tiene una cualidad en sí mismo. Por lo tanto, se trata de un rasgo genuinamente inherente a aquello que se define” (Ferrer, 2017, párr. 1).

Este valor se refiere a la propia importancia espiritual y medicinal que le dan al *pox* más allá de tomarlo como una simple bebida. Como se señala antes, el significado de la palabra *pox*, proviene del valor medicinal que le dan las regiones que lo vieron nacer, ya que para ellos cura enfermedades del corazón y enriquece el alma.

Es por esto que en lugar de tener un significado sobrio como el ser una bebida alcohólica más, estas regiones promueven el significado espiritual y medicinal que tiene para ellos.

PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS DE *POX*

El *pox* como antes se mencionó es originario del estado de Chiapas pero no todas las regiones del estado elaboran esta bebida de la manera más fiel posible, Beteta (s.f.) nos menciona que son varias las comunidades que dedican a la destilación de estos ingredientes principales para hacer el *pox* (maíz y trigo con piloncillo) y una de ellas es Yut-Osil 2. Estos son alquimistas y brujos de la región quienes producen el *pox*. Aquí hay un truco pues es importante saber quién lo produce y cómo para no correr peligro de una mala producción.

Actualmente son muchas regiones las productoras de *pox*, pero donde se conseguirá lo más fiel a lo original, son en las regiones donde nació este destilado que es en la Zona de los Altos de Chiapas. Figura 1. Resaltando la presencia de San Cristóbal de las Casas y San Juan Chamula.

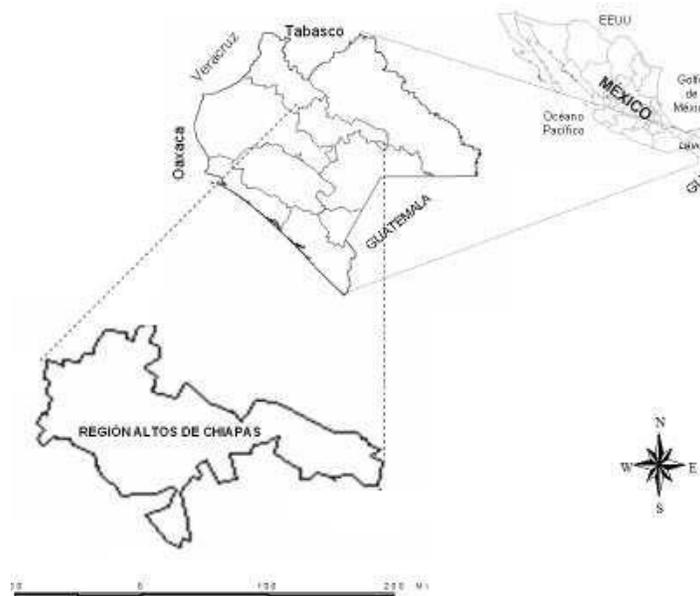


Figura 1. Localización de la región de Altos de Chiapas, México. (Researchgate, 2008).

Este destilado se consigue actualmente en diferentes lugares, desde las comunidades pioneras del *pox*, hasta en supermercados donde se comercializa de una forma más vistosa, en botellas de cristal con etiquetas y sellos. Pero a pesar de esto, para muchos consumidores el mejor *pox* es el que se vende en las comunidades, ya que es lo más puro y original que se puede conseguir.

Además de estos lugares hay otros como “La Posheria” que son establecimientos en donde se vende el *pox* natural y de distintos sabores, en dicho lugar además de poder comprar para llevar, se puede consumir el destilado como si de un bar se tratara.

PRINCIPALES REGIONES CONSUMIDORAS DE *POX*

Destilados ancestrales de México: bacanora, raicilla y *pox* (“Vadiro´s”, s.f.) hace mención sobre el principal consumo en la zona de los Altos de Chiapas, ya que además de ser un destilado con usos medicinales, estas regiones utilizan el *pox* en oraciones, ceremonias de curación, y rituales de fraternidad entre las comunidades. Algunas regiones que se pueden destacar del resto en cuanto a consumo son: San Juan Chamula, Zinacantán, Cruztón y Simojovel.

El resto siendo conformado por: San Cristóbal de las Casas, Teopisca, Aldama, Amatenango del Valle, Chalchihután, Chanal, Chenaló, Huixtán, San Andrés Larráinzar, Mitontic, Oxchuc, Pantelhó, San Juan Cancuc, Santiago el Pinar y Tenejapa.

MÉTODOS DE ELBAORACIÓN DEL *POX*

Robles (2020) explica la elaboración detallada del *pox*; se requiere principalmente insumos como : agua de manantial, maíz, salvado de trigo y piloncillo. Una vez teniendo la materia prima, se coloca en un alambique rupestre. Figura 2. Durante un día completo se remueve la mezcla cada dos horas. Una vez hecho esto se cubre con una lona y empieza el proceso de fermentación por mínimo una semana.



Figura 2. Alambique. (Wikipedia 2022).

Los productores después lo almacenaban en barriles y cántaros y lo servían en jícaras. Posteriormente lo vierten a unos tambos y lo prendían con leña para cocerlo y mediante unos tubos de cobre se va pasando el destilado a otros tambos, con agua fría de manantial, y así es como da resultado el *pox*. Al final de este proceso se obtiene un aguardiente transparente con una textura muy similar a la del vodka.

“Se puede hacer una sola destilación para obtener un destilado de 36 grados de alcohol y se puede hacer una doble destilación para obtener un destilado de 64 grados” (Robles, 2020, párr. 11).

VARIEDADES DE *POX*

Con el paso de los años, pioneros y nuevos productores de *pox* empezaron a experimentar con él, logrando infundir este destilado con frutas y especias para obtener así un nuevo resultado.

En los lugares establecidos de venta de *pox* en San Cristóbal de las Casas, es muy común encontrar *pox* de una variedad extensa de sabores. Figura 3. Así también es posible encontrar diferentes tipos de *pox* añejado, diferentes graduaciones alcohólicas e inclusive *pox* de diferentes marcas patentadas.



Figura 3. Posheria San Cristóbal. (Posheria San Cristóbal s.f.).

“El *pox* natural es limpio, cristalino de movimiento sedoso, mientras que el *pox* que contiene hierbas o frutas cambia de color, aspecto y olor, según la materia empleada en su elaboración” Gobierno de México (GOB, 2016, párr. 3).

“A pesar de ser un aguardiente, su intensidad alcohólica no es dominante, lo que le permite consumirse solo o como base en coctelería” (GOB, 2016, párr. 3).

AUSENCIA DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GOB (2015) comenta que se define por denominación de origen al nombre de una región geográfica del país, sirviendo esta para designar un producto originario de la misma, y cuya realidad o característica se deba principalmente al medio geográfico. Las D.O. no se obtienen por decreto ni por ninguna autoridad, sólo existen por situaciones de hecho, primero obtienen un reconocimiento por la población que lo consume y después se les protege mediante la declaración correspondiente.

“La denominación de origen es una indicación geográfica utilizada en un producto que tiene un origen geográfico concreto, cuyas cualidades, reputación y características se deben esencialmente a su lugar de origen” (Museo del objeto del objeto, 2017, párr. 1)

Pacheco (2016) explica que a comparación del tequila y el mezcal oaxaqueño, este destilado no cuenta con denominación de origen. Sin embargo, ha sido reconocido con el certificado *Marca Chiapas* con la cual se intenta regular su producción y comercialización.

MIXOLOGÍA

Una de las cuestiones más importantes es saber el significado de lo que es mixología y todo lo que la misma abarca. Anónimo (2021) plantea que se refiere al conocimiento más profundo de la coctelería, con lo anterior se refiere a que la mixología es la investigación de los ingredientes que compondrán un coctel creando así un método de elaboración y mezcla, es decir, la mixología estudia los productos con los que se elabora la mezcla, el por qué se mezclan y cómo se mezclan.

Por otro lado Palacios (2021) dice de una manera más sobria que la mixología comprende el estudio de mezclar cócteles o bebidas.

“La mixología es otro término para referirse a la mezcla de bebidas o coctelería (bartending). Es una especialidad de la coctelería y una evolución del bartender. El mixólogo busca reinterpretar las bebidas clásicas y crear nuevas”. ¿Qué es mixología? ¿Qué es la mixología molecular? (“Coctelería”, 2020, párr. 2).

Se puede comprender entonces que la mixología se centra en la creación de nuevos cocteles estudiando y experimentando con los ingredientes para lograr un resultado que por sus mismos sabores es agradable.

DEFINICIÓN DE MIXÓLOGO

Cuando hablamos de un mixólogo naturalmente pensamos que es la persona que practica la mixología. Se entiende un mixólogo como una nueva generación de bartender, que mezcla sabores, colores, texturas y aromas, además de que innova detrás de la barra. Un mixólogo no es un bartender, el bartender prepara cocteles complejos, a diferencia del mixólogo que los estudia, desarrollo y crea. ¿Qué es un mixólogo? ¿Qué hace un mixólogo? (“Coctelería”, 2020).

Por otro lado Gómez (2021) menciona que un mixólogo es el especialista que generalmente trabaja detrás de la barra de un bar o restaurante preparando e innovando cocteles. Se trata básicamente de la persona que prepara y mezcla bebidas.

Lagalla (2018) define que el término de bartender se usa para designar al encargado de atender la barra de un bar, este se relaciona al público y es el encargado de generar un ambiente agradable a los visitantes. Posee habilidades para facilitar su trabajo y es importante el conocimiento básico de cocteles comunes y populares, que sea rápido en la elaboración de los mismos y en ciertos casos que sea habilidoso con trucos o maromas que hagan tarea de espectáculo.

Un bartender es una persona que trabaja en un bar o establecimiento de bebidas y se encarga de preparar y servir todo tipo de bebidas. Además, un buen bartender debe conocer toda la información sobre las bebidas que sirve, desde los ingredientes hasta la forma de preparación. Para ello, estar al día con las últimas tendencias y técnicas de preparación de combinados es clave. (SomosHostelería, 2023, párr. 1)

Gediscovery (2019) dice que las principales diferencias que existen entre estos dos es que el mixólogo se centra en la creación de bebidas. Ambos roles giran en torno a satisfacer y atender un cliente, son artistas con la esencia de un bartender, pero con un conocimiento y entusiasmo por combinar sabores.

En conclusión y conociendo la definición de ambos se puede decir que un bartender es el experto en la preparación de bebidas, mientras que el mixólogo es el especialista en la creación de nuevos cocteles gracias al estudio de ingredientes que desean mezclar.

“Los bartenders también tienen que crear bebidas estupendas para ellos cuando lo requieran y, por lo general, los mixólogos son los que les proporcionan las recetas y los ingredientes” (Gediscovery, 2019, párr. 4).

COCTELERÍA

Es claro que la coctelería va conjuntamente con la historia de las bebidas alcohólicas. Ante todo desde que se empezó la fabricación de destilados que nacieron en los monasterios, que con el paso del tiempo se conservaron como medicina.

La coctelería surgió específicamente como remedio terapéutico y tuvo su nacimiento con los monjes. Lo que hoy en día conocemos como “coctelería” se le debe a las órdenes benedictinas de la Europa del siglo XVI. Ellos elaboraban aguardientes a base de hierbas con fines puramente medicinales.

En el año 1575 nació la primera destilería de la historia y se centraba esencialmente en el mundo del whiskey. Con la llegada de los europeos a territorios americanos comienza la importación de materia prima, como: la uva, el café, la caña de azúcar, etc. Así como también instrumentos que permitieron la destilación como los alambiques de cobre para poder así crear destilados como el tequila, el pisco, la cachaca, entre otros más.

A partir de esas fechas surgen los antecedentes de la coctelería actual. Los marineros comenzaban a añadir zumo de limón a licores como el ron y la ginebra. También comenzaban a añadir hierbas, azúcar o frutas, naciendo de esa forma bebidas parecidas a cocteles actuales como el mojito.

Gran parte de la influencia de la coctelería actual se atribuye a los antiguos farmacéuticos que experimentaban con alcoholes y con la alquimia para preparar remedios. A ese tipo de cocteles farmacéuticos se les conocía como *eau de vie* (agua de vida). Estos cocteles conseguían efectos

regeneradores de humor y de salud, logrando en ciertos casos comportamientos eufóricos que hacían ser a una persona más sociable.

Pero el término “coctelería” se origina en realidad por primera vez el 13 de mayo de 1806, en periódico llamado **The Balance and Colimbian Repository**. En ese artículo se contestaba a una pregunta del lector que preguntaba el significado de la palabra “coctel”, a lo cual la respuesta fue: “Coctel es un licor estimulante integrado por alcoholes, azúcar, agua y bitters. Se supone que es una poción excelente que el corazón prefiere frente a la cerveza de malta, a la vez que achispa la cabeza. De buen uso para los políticos, porque una persona que bebe estas combinaciones está preparada para cualquier cosa.”

Durante esta época personalidades extranjeras compartían extravagantes mezclas de aguardientes como la ginebra o el whiskey y licores de frutas o hierbas. Estos actos contribuyeron a crear este nuevo movimiento de la coctelería.

La industria del alcohol y la figura de bartender despegan al mismo tiempo de la revolución industrial y la emigración de Europa a los Estados Unidos, aunque el alcohol se usaba con fines recreativos, no dejaba de ser usado como medicina. Ya en el siglo XXI y gracias a la globalización y la gastronomía molecular, nace el término de Mixología (escom, 2022).

DEFINICIÓN DE COCTELERÍA

Anónimo (2016) explica que la coctelería consiste en el estudio de la relación entre las bebidas, las frutas, las hierbas, los helados o cualquier elemento comestible que pueda transformarse en líquido mediante distintos métodos de transformación. Consiste básicamente en la preparación de una mezcla de distintos sabores que por lo general contienen varios tipos de alcoholes, esto no significa que no puedan prepararse sin alcohol. También pueden incluir otros ingredientes como jugos, zumos, frutas, etc.

Fernández (2021) por otro lado afirma que la coctelería es el arte de mezclar bebidas, alcohol, emociones y mucha naturaleza, en lo cual el secreto está en ser estimulante y atractiva a la vez que refrescante.

En mi opinión la coctelería es el arte de preparar bebidas, conocer de técnicas y métodos de elaboración, entender a la perfección las herramientas y el equipo de trabajo, así como los insumos con los que trabajan.

DEFINICIÓN DE COCTEL

Teniendo la definición de lo que es la coctelería se puede intuir lo que es un coctel, de primera instancia se puede decir que un coctel es la mezcla obtenida de diferentes ingredientes.

Pero simplificando la definición Veronelli (como se citó en Ventura, s.f.) plantea que un coctel es un aguardiente helado y principalmente modificado. Es decir, que se trata de un aguardiente al cual se le ha añadido al menos un producto para modificarlo estructuralmente.

Beber Magazine (2021) expone la primer definición conocida del coctel, la cual aparece en “The balance, and columbian repository” un periódico de entre 1801 y 1807, En una nota donde se define como “un licor estimulante compuesto por cualquier tipo de destilado, azúcar, agua y bitters – más conocido como bittered sling”

“Un cóctel (también mencionado como coctel) es una combinación de diferentes bebidas, por lo general alcohólicas” (Pérez y Merino, 2016, párr. 1).

ORIGEN DE LA PALABRA COCTEL

Dorantes (2020) hace mención del origen más popular, el que se refiere a la combinación de palabras “cock” (gallo) “tail” (cola), cola de gallo, esto debiéndose a la mezcla que se servía en los vasos que resultaba muy colorida, muy similar a la de la cola de un gallo. Figura 4.



Figura 4. Gallo adulto de pie en el césped en el campo en un campo libre. - Foto de stock. (iStock 2021).

La gran mayoría de las versiones cuentan que se deriva por la gama de colores que contiene la cola de un gallo, asemejándose con los colores de una bebida, pero no significa que sea la única referencia de su origen. Según Dorado (2022):

Otra teoría dice que el origen de la palabra cóctel está en las peleas de gallos que se hacían en el pasado ya que, cuando estas terminaban, a los dueños de los gallos que ganaban se les servían unos licores cuyos vasos se decoraban con plumas de las colas de los perdedores. (párr. 8).

COMPOSICIÓN DE UN COCTEL

Para comprender la composición de un coctel, Romero (2016) nos dice que puede dividirse en cinco partes:

- 1- La base, que es elemento básico para mezclar, que por lo general es un destilado, este da cuerpo a la bebida y el toque alegre. Es importante mencionar que los cocteles con éxito tienen al menos un 50% de alcohol como base.
- 2- El modificador, con la función de alterar el carácter del alcohol base, de esta manera con su combinación se crean sabores nuevos, evidentemente cuidando las cantidades de cada ingrediente para lograr el resultado deseado.

- 3- Aditivos especiales que contribuyen al sabor o color de las bebidas. El jarabe natural por ejemplo, funciona como edulcorante y los *sirups* de frutas no alcohólicos pueden darle sabor y color al coctel.
- 4- El elemento diluidor es el encargado de disminuir la proporción de alcohol que existe en la bebida y a la vez aporta sabores característicos del elemento. Entre estas se encuentran: los refrescos, los jugos, lácteos, zumos, etc.
- 5- Decoración, la presentación es muy importante al servir un coctel por lo que un elemento decorador es indispensable para darle vista y mejor apariencia a un coctel.

Los cocteles también tienen un promedio de contenido entre todos sus componentes, según Ventura (s.f.):

El contenido normal de un coctel es de tres onzas (85 cl). Algunos cocteles, especialmente los refrescantes, pueden tener 6 o más onzas. Pero, en cualquier caso, el contenido de licor de un coctel es de 2 a 2-1/2 onzas; esto incluye el destilado de base más los licores o vinos usados como complemento para «modificar» el aguardiente. Con el hielo que se derrite al mezclar o batir, las gotas o chorritos de aromatizantes o saborizantes y la fruta que se use como decoración, se completan las 3 onzas del coctel. En los tragos largos, los cubos de hielo y la soda, refrescos o jugos alargan el trago a 6, 8 ó 10 onzas (párr. 11).

MEZCLADORES

En la coctelería existen componentes denominados como mezcladores. VINOCONVINO (2021) menciona que un mezclador es utilizado en la coctelería para bajar o regular el contenido de alcohol de la bebida base. Los mezcladores son variados y suelen elegirse según los ingredientes que contenga el coctel, estos también aportando un sabor al mismo.

Algunas de las bebidas utilizadas como mezcladores son:

-Las tónicas. Se caracterizan por su alto nivel de gas y su sabor con toques amargos. Su ingrediente principal es la quina, que se extrae del árbol de quina.

-Las sodas. Existe una confusión entre las tónicas y las sodas, ya que ambas son bebidas carbonatadas, pero las sodas no tienen el toque amargo que tienen las tónicas y su sensación en boca es lo que es, agua con gas.

-Ginger Beer o cervezas de jengibre. Suena contradictorio decir que una cerveza reduce el contenido de alcohol en una bebida. Este mezclador tiene un contenido muy bajo de alcohol pero tiene unas burbujas finas y suaves, que hacen que sea una bebida perfecta para usar como mezclador ya que sumándole su ingrediente principal, que es el jengibre, proporciona unas notas picantes sutiles en el paladar.

-Los jugos. Los jugos de frutas son indiscutiblemente un mezclador versátil ya que dependiendo el tipo de sabor que se quiera lograr es el tipo de fruta que se elegirá

UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA COCTELERÍA

Con el paso de la historia de la coctelería los utensilios para este arte han ido evolucionando, actualmente existen diversos utensilios para facilitar el trabajo, pero los utensilios básicos siguen estando presentes hoy día y son indispensables para las labores de un bartender, Open Drinks (2020) menciona los utensilios imprescindibles que todo bartender suele necesitar. Figura 5.



Figura 5. Kit de barman de viaje. (Amazon s.f.).

1-La coctelera. Esta es la herramienta se podría decir la más importante en una barra, ya que con ella y con la extensión de los brazos y manos se logra la unión de los ingredientes que necesitan ser mezclados. Debe ser de un material fuerte para evitar su deformación con el tiempo, y gracias al mismo material ayuda al enfriamiento instantáneo de lo que se está mezclando.

Existen varios tipos de cocteleras pero la más conocida es la Boston la cual está compuesta de dos vasos de diferente tamaño para encajar uno con otro.

2-Vaso mezclador. Este suele ser de cristal o vidrio. Se utiliza principalmente para tragos cuyos ingredientes sean de baja densidad, translúcidos y no necesiten de una mezcla más energética. Los cocteles preparados en este vaso no llevan azúcar, y en su composición no llevan jugos. La capacidad máxima de este vaso es de un litro.

3-Licuada. Característicamente debe ser firme y servicial para cumplir con la demanda del trabajo. Es indispensable para procesar frutas, triturar hielos, entre otras cosas. También son imprescindibles para los tragos denominados frozen.

4-Cucharilla o bailarina. Suelen ser de metal, finas y alargadas y son utilizadas para mezclar bebidas dentro del mezclador o directamente en el vaso del coctel. Hay varios tipos de cucharillas, pero las más usadas son las torneadas o trenzadas, que permiten servir bebidas gaseosas desde el tope de ella para no romper las burbujas y preservar el gas.

4-Jigger (medidor). Con esta herramienta es posible medir la cantidad justa de bebida o ingrediente que se servirá. Tiene dos lados, uno de mayor capacidad que otro, hay varios tipos y tamaños pero el más utilizado por su comodidad de agarre es el japonés ya que son más estrechos. Son de acero inoxidable mayormente. Los hay de diferentes medidas.

5-Colador. En coctelera existen diferentes tipos:

Uno de ellos es el colador oruga o gusanillo, se caracteriza por ser metálico y tener una especie de espiral que evita que el hielo o fruta pase. A su vez el gusanillo sirve para colocarlo dentro de la coctelera y conseguir la espuma que caracteriza a los cocteles con huevo.

El colador julep presenta una forma cóncava y perforaciones que permite colar sin que el hielo pase. Se utiliza colocándolo dentro de la coctelera con su parte cóncava hacia abajo.

El colador fino es el típico domestico de malla fina que en coctelería se utiliza para el llamado “doble colado” utilizado para filtrar pequeños elementos de algún ingrediente.

6-Mortero. Se utiliza para machacar, macerar y extraer jugos de frutas o hierbas, usualmente de metal con una punta plástica y una base irregular que permite desprender los jugos y aromas de un ingrediente.

7-Destapador. Este utensilio permite destapar de una forma más eficiente las botellas. Es práctico y liviano, pueden encontrarse de diversas formas y tamaños.

8-Picos. Estos permiten dosificar las bebidas, se colocan en la boca de la botella y los hay de metal, plástico y goma.

9-Exprimidor. De los más utilizados son los de prensa manual que se utiliza para extraer el jugo de cítricos. Existen los eléctricos y suelen ser más eficientes para la producción.

10-Esterilla. Son de goma con una diversidad de formas y tamaños. Es práctica en la zona de trabajo ya que en ella se colocan los vasos evitando así deteriorar la barra y manteniendo más seguro el vaso de caídas. Su diseño ayuda a que los líquidos derramados caigan sobre ella evitando que la barra se vea sucia y beneficia en la practicidad de limpieza.

CLASIFICACIÓN DE COCTELES

Existe una gran variedad de cocteles, y cada uno contiene rasgos distintos, esto basado desde la cantidad y elección de ingredientes, hasta el tamaño que este tiene. Por ello existe una clasificación de cocteles tomando en cuenta los aspectos antes mencionados.

Alfaro (2021) afirma que son tres subdivisiones las cuales son las siguientes:

1-Según su tamaño. Una de las clasificaciones de cocteles más evidente es por su tamaño.

Los tragos cortos tienen como característica que son servidos en vasos pequeños, este tipo de cocteles son los que suelen ofrecerse fríos, además de ser mezclados con una o dos onzas de destilado; el resto siendo complementado con jugo, agua mineral o refresco.

Los tragos largos son bebidas refrescantes con cantidades de alcohol baja, ya que son realizados con una gran cantidad de jugos, refrescos o demás mezcladores. Otra característica es que se elaboran de cualquier destilado y se les agrega una buena cantidad de hielos.

2-Según su función. Los cocteles aparte de ser extensos en sabores, se dividen por las propiedades que brindan. Por ejemplo:

-Los cocteles aperitivos funcionan como estimulante del apetito, por lo que, son ideales antes de una comida. Estos son cocteles cortos, de dulzor bajo y con una gran cantidad de alcohol.

-Los cocteles digestivos se distinguen por su dulzor y cremosidad, que como su nombre lo indica, ayuda a la digestión de los alimentos consumidos. Así mismo, se sirven en poca cantidad.

-Cocteles refrescantes. Son diseñados para saciar la sed, por lo que su composición principalmente es de frutas, además de contener poco alcohol y mucho hielo.

-Cocteles reconstruyentes o terapéuticos. Son aquellos que aunque suena ilógico, tiene elementos para ayudar a reducir los efectos adversos del alcohol. Estas bebidas son ricas en vitaminas y proteínas, ya que para su preparación se utilizan frutas, huevos, leche, etc.

3-Según sus características. Otra clasificación de los cocteles es por las características propias en cuanto a su preparación.

-Collins. Este tipo de bebidas contienen limón, azúcar y algún destilado y hielo como base. Son servidos en vasos largos y suelen ser muy refrescantes.

-Cobblers. El vino y refresco es su base, son servidos en copas o vasos largos con hielo.

-Daisy. Son tragos cortos que contienen mucho hielo, granadina, limón y algún destilado.

-Flip. Este tipo de cocteles tiene como base un ingrediente que no se podría pensar apto para cocteles, el huevo, azúcar y cualquier vino son base de este tipo de bebida

-Julep. Se les conoce por su contenido tan característico de menta y algún tipo de destilado.

-Hot drinks. Este tipo de cocteles no se caracteriza por su tamaño como la mayoría, si no por su temperatura. Se sirven calientes y en la misma copa.

CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHOLICAS

Las bebidas alcohólicas tienen una clasificación. Instituto Tecnológico Roosevelt (2022) comenta que se clasifica de la siguiente manera: Bebidas destiladas, bebidas fermentadas, bebidas generosas o fortificadas y cremas y licores.

-Bebidas destiladas.

Sommeliernx (2022) menciona que las bebidas destiladas son aquellas resultantes de la destilación de una bebida fermentada y pueden ser a base de caña de azúcar, melaza, arroz, frutas, etc. Esta bebida tiene un nivel alto de alcohol y como dato los destilados hechos a base de materiales predominantes en almidón requieren un proceso llamado “sacarificación” el cual ayuda a convertir el almidón en azúcar fermentable.

-Bebidas fermentadas.

Por otra parte Marcos (2022) cuenta que el punto de partida de una bebida fermentada es un líquido con contenido de glucosa, ya que sin ella es imposible realizar la fermentación. Para la fermentación se extrae el jugo que se deja reposar a una temperatura regulada para que las levaduras se encarguen de transformar la glucosa en alcohol. El vino es un claro ejemplo de una bebida fermentada.

-Biter

Marcos (2022) dice que un bitter es un complemento alcohólico fuerte, amargo y aromático que habitualmente suele tener 45% de alcohol por volumen. La finalidad de este es aderezar una receta de coctelería, aportando notas singulares y dando más complejidad.

-Bebidas generosas o fortificadas.

Delivinos Urban Gourmet (2020) menciona que las bebidas fortificadas son aquellas que se producen de bebidas naturales, añadiendo más alcohol. Por tanto esta bebida tiene dos orígenes alcohólicos: el primero por forma natural gracias a la fermentación y el segundo que se le añade en el proceso de destilación.

-Cremas y licores.

Para comprender que es un licor de crema, Castillo (2016) menciona que son igualmente bebidas alcohólicas dulces pero añade a sus ingredientes la crema de leche, siendo ésta la que centra todo el protagonismo del preparado. Le proporciona una tonalidad beige y espesa a la mezcla.

Por otra parte las bebidas alcohólicas también se clasifican según su graduación.

“Ordinarias: contienen entre 20-25° de alcohol. Semifinas: contienen entre 25-35° de alcohol. Finas: contienen entre 35-40° de alcohol. Extrafinos: contienen más de 40° de alcohol” (Delivinos Urban Gourment, 2020, párr. 12).

MÉTODOS DE ELBORACIÓN DE COCTELES

Cuando se aspira a ser barman no sólo deben tener los utensilios necesarios para trabajar, existen métodos de elaboración básicos para preparar cocteles de la forma correcta con los utensilios correctos.

Cocktail House (2020) dice que son cinco técnicas básicas para la elaboración de un coctel las cuales son:

-Directos: Se refiere a la construcción del coctel directamente desde el vaso donde se sirve el coctel. Como ejemplo está un coctel popular el “Gin Tonic”.

-Mezclados: Par este método se necesita un vaso mezclador en el cual se sirven todos los ingredientes. Al ser más ingredientes, el hielo se sirve al final para evitar diluir el coctel.

-Agitado: La coctelera es el equipo indispensable para esta técnica, en la cual los ingredientes son colocados dentro de la coctelera incluyendo el hielo, a lo que posterior a esto se comienza a agitar la coctelera con extensiones de brazos. Se agita por tres razones: enfriar, diluir y oxigenar.

Existen variedades de cocteleras, algunas incluyen colador dentro de su estructura y otras requieren un colador cuando hay que colar el líquido del hielo restante, aunque en ocasiones hay cocteles que se sirven con todo y el hielo.

-Machacado: Es necesario un mortero para machacar ingredientes dentro del vaso junto con la base de azúcar. Los ingredientes que se machacan son aquellos que desprenden aromas y jugos al hacer presión en el mismo.

-Por capas o edificados: Este método se centra en conocer las densidades de cada ingrediente que se use, es recomendable el uso de la cucharilla para controlar la caída del líquido para evitar que se junte con el otro.

Por otra parte Servirbien México Fundación Turquois (2021) menciona las mismas técnicas de elaboración pero incluye otra que no se había contemplado:

-Batido: Para este se utiliza la licuadora, en la cual dentro del vaso se colocan los ingredientes junto con el hielo y se someten al proceso de licuado durante un tiempo determinado.

SOUS VIDE

Uno de los elementos clave para la realización de los cocteles que se buscan obtener es el sous vide. Pero para poder utilizarlo adecuadamente, debemos conocer lo que es y para que sirve. Según arte y cultura (2018):

La cocina “sous-vide” o cocina al vacío es una técnica que consiste en condicionar un producto en un embalaje hermético, del cual se retira parcialmente el aire. La falta de oxígeno impide la proliferación de microbios. El condicionamiento al vacío de los alimentos y su cocción permiten un control de temperatura interna del producto,

logrando optimizar sus cualidades organolépticas. En la actualidad hablamos de cocción a “Justa temperatura”. (p. 1)

¿Qué se obtiene usando el sous vide en vez de otro métodos?

Infusiones precisas: Las infusiones tradicionales pueden llevar días. Con Sous Vide pueden acelerar el proceso a solo horas. Ya sea infundiendo licores con hierbas, especias, frutas u otros agentes de sabor, el Sous Vide permite una infusión rápida pero profunda.

Extracción: El Sous Vide es excelente para extraer sabores delicados que de lo contrario se perderían o se atenuarían en los métodos convencionales. También llevado ayuda a asemejar sabores con insumos que podríamos pensar no se pueden usar, como por ejemplo usar astillas de madera y sous vide para imitar los sabores del envejecimiento en barriles en una fracción del tiempo que llevaría en un barril real.

Control de Temperatura: A diferencia del fuego directo o la ebullición, el Sous Vide proporciona una precisión de temperatura inigualable. Esto es especialmente beneficioso para cócteles que requieren temperaturas exactas para resaltar o preservar ciertos sabores.

Consistencia: Especialmente valioso para entornos comerciales, el Sous Vide garantiza que cada lote de infusión o extracción de cócteles sea consistente en sabor y calidad.

Entonces, esto con la correcta utilización, nos permite brindar sabores y aromas que deseemos agregar a otro producto, Logrando así sabores únicos y diferentes a los que estamos acostumbrados, pudiendo brindar no solo un coctel más, sino que una experiencia de sabores. Al aportar precisión, eficiencia y una paleta más amplia de sabores, el Sous Vide está transformando la creación de cócteles.

DECORACIÓN DE LOS COCTELES

En un coctel se buscan los colores, se busca un buen sabor pero sobre todo se busca que sea llamativo, por lo que la decoración de cocteles es indispensable para los mismos, aportan vistosidad, sabor y color. Anónimo (2020) plantea que un coctel no siempre es fácil de elaborar

por lo que existen infinidad de combinaciones y sabores. Pero si realmente se busca el coctel perfecto, se necesitan cuidar detalles y dichos detalles incluyen la decoración.

En algunas ocasiones el decorado sólo tiene fines estéticos que mejoran la apariencia y la presentación, aunque muchos otros aportan aromas que potencian el sabor de un coctel. Existen tres categorías. Figura 6. de las decoraciones las cuales son:



Figura 6. Decoración de la bebida del coctel. (Dreamstime, s.f.).

-Decoración comestible: Entre los elementos decorativos comestibles se encuentran las cáscaras de frutas que aportan sabor y principalmente aroma, frutas, los caramelos, las flores, verduras, especias, etc.

-Decoración no comestible: En este apartado se toma en cuenta la cristalería y están los ornamentos artificiales como las típicas figuras de plástico como el paraguas, bengalas, popotes, etc.

-Decoración temática: La finalidad de ésta es darles realce y, con ello, lograr un impacto visual al servirlos, un ejemplo de esto son las decoraciones inspiradas en épocas del año como la navidad.

Existe una amplia variedad de decoraciones, Fine Dining lovers (2022) muestra ejemplos de los más utilizados tomando en cuenta a ocho:

-Frutas deshidratadas. Si se conservan adecuadamente, estas tendrán más vida útil que las frutas frescas. Con el instrumento adecuado se puede deshidratar cualquier fruta aunque las más usadas son los limones, naranjas, piñas, limas y mangos.

-Flores comestibles. Las flores deleitan nuestros sentidos de distintas maneras, no sólo por su belleza. Las flores comestibles, usadas como guarnición de cócteles, añaden un atrayente toque de color a las bebidas.

-Cebolla de cóctel. La cebolla de cóctel perfecta debe crujiente con un sabor más complejo que el de la cebolla normal. Son dulces y por su dulzor combinan con cualquier tipo de bebida.

-Cáscaras. Las cáscaras de frutas son ideales para decorar cocteles, aunque no todas las cáscaras quedan bien para un coctel, las más usadas son la de cítricos que contienen aceites y aromas que resaltan el cóctel.

-Twist de cítricos. Un twist de cítricos es una guarnición muy elegante y delicada que se hace retorciendo una fina tira de piel de un cítrico. Usualmente se utiliza un twist de naranja o de limón, pero los de lima también son un excelente complemento. A excepción de la piel, la fruta permanece entera y se puede aprovechar exprimiendo sus zumos sin perder nutrientes.

-Cerezas. Al tener un sabor dulce combinan bien con una extensa variedad de cocteles, su color es perfecto para dar vistosidad al coctel.

-Aceitunas. Las aceitunas suavizan el sabor del alcohol y le añade un toque de sabor además de dar color a cocteles simples como el Martini seco.

-Hierbas. Las hierbas frescas como el romero, la menta, el tomillo, etc., aportan sabor y sobre todo aroma a los cócteles aparte de añadir interés visual.

CRISTALERÍA

Alfaro (2021) dice que sin importar que tipo de coctel se tenga planeado elaborar, se debe tomar en cuenta la cristalería, y de ésta existen muchos tipos. La cristalería básica para coctelería es: Copa cóctel, copa margarita, vaso highball, vaso old fashioned, copa champagne, copa huracán, copa flauta, copa tulipán, copa balón, vaso toddy, vaso de shot. Figura 7.



Figura 7. Elige el tipo de vaso o copa adecuado para tus bebidas. (Kristal97, s.f.).

-Copa Cóctel: Es de boca ancha y un cuello delgado con una base circular. Está diseñada para bebidas que no requieren hielos, por lo que la mezcla se enfría previamente con ayuda de una coctelera.

-Copa Margarita: Es de cuello delgado, con una boca que empieza amplia y termina con otro nivel de boca más ancho.

-Vaso Highball: Su forma y estructura es alta y estrecha. Lo que lo hace ideal para tragos largos con mucho hielo.

-Vaso Old Fashioned: Este vaso es corto y ancho, suele ser pesado y de material resistente. Su capacidad es de alrededor de 250 mililitros.

-Copa Pompadour: Este tipo de copa se caracteriza por tener un diámetro grande y abierto, lo que permite poder beber con mayor rapidez, además al ser ligeramente cerrada por los bordes, se evita que el líquido se derrame al beber de ella.

-Copa Huracán: Este es un vaso de trago amplio con una capacidad de 400 mililitros. Es muy utilizada para cocteles con base de frutas que requieran una decoración más elaborada.

-Copa Flauta. Su forma evita la rápida pérdida de gas en la bebida. Es perfecta para cavas y espumosos. Su capacidad ronda entre los 150 a 200 mililitros.

-Copa Tulipán: La copa tulipán luce un diseño intermedio entre la copa pompadour y la copa flauta. Además, su boca al ser estrecha permite la concentración de los aromas, por lo que es perfecta para la cata de vino.

-Copa Balón: Podemos observar una forma de globo o balón y se asienta en tallo de grosor medio con una base circular.

-Vaso Toddy: Es un vaso de cristal grueso y fuerte, este tipo de copa cuenta con un asa que facilita su uso, evita que nos quememos y, sobre todo, tiene una estética única a comparación de otros vasos para tragos.

-Vaso de shot: Es un vaso de un cristal grueso con una capacidad promedio de entre una y dos onzas, suele ser de forma cilíndrica con una base gruesa y alta.

Cristalería exótica

Dentro de la cristalería hay un apartado donde se juega con la estructura de cada copa o vaso, esto no quiere decir que cambie la forma principal donde se vierte el líquido, sino que la cristalería exótica es simplemente la cristalería básica, pero con formas exuberantes, elegantes y extrañas en algunos casos. Figura 8.

Este tipo de cristalería afecta únicamente a la vistosidad del cóctel, depende de la imaginación de cada persona para usarlas sabiamente y muy importante que no se vea exagerado.



Figura 8. UUHUKP Vaso de cóctel creativo (2 unidades), diseño de medusas para cócteles individual de cristal para regalo novedoso para bar, fiesta de cumpleaños, celebración de Navidad. (Amazon, s.f.).

ANTECEDENTES DE CÓCTELES HECHOS A BASE DE POX

Peralta (2018) dice que “La Poxería” ubicada en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, es el único lugar dónde se especializan en la distribución de éste destilado. Éste lugar maneja distintas variedades de *pox*, de las cuales todas provienen de San Juan Chamula y se preparan por Doña Dominga, matriarca de una casa.

La Poxería cuenta con una serie de cócteles de su autoría, siendo estos los más notables e importantes en el mundo del *pox*, de los cócteles más destacados se encuentran:

-Romero Tonic: Este cóctel está elaborado a base de *pox* macerado con romero, ginebra, agua tónica y pepino.

-Mai Tai *Pox*: Se elabora con vodka de fresa, crema de coco, *pox* natural, jugo de piña y un toque de granadina.

-*Pox* Sour: Se elabora con clara de huevo, *pox* de hierbabuena y un toque de limón.

Estos cócteles son elaborados a partir de cocteles existentes, pero dándoles un toque diferente con el sabor característico del *pox*.

METODOLOGÍA

TIPO DE ESTUDIO

La presente investigación tiene como enfoque cuali–cuantitativo que quiere decir una investigación de carácter mixto concurrente de triangulación, es decir, la recopilación de datos y análisis de los mismos datos cuantitativos y cualitativos se llevan a cabo por separado, pero a su vez de forma simultánea. Los resultados se integran durante la fase de interpretación del estudio, dando la misma prioridad a ambos. Se decidió el enfoque cuali–cuantitativo ya que es cualitativo porque analiza la implementación de un licor nuevo a cocteles para su mayor difusión gastronómica y cuantitativa porque se obtuvieron y generaron datos numéricos que fueron tabulados y analizados estadísticamente.

POBLACIÓN

El alcance de esta investigación va dirigido principalmente a la población consumidora de cocteles, así como también a bares, restaurantes, hoteles, etc., dándoles a conocer nuevos modelos de cocteles modificados con un licor nuevo en el mundo de la coctelería, como lo es el *pox*. Para la obtención de resultados se determinó dirigir una evaluación sensorial a 10 personas (jueces no entrenados) provenientes de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, específicamente de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos.

Se utilizó la encuesta, que es un instrumento de medición cuantitativa para recopilar información a partir de una muestra. Por tanto se diseñó una encuesta con un total de diez preguntas con la finalidad de conocer el grado de conocimiento que tienen los encuestados con respecto al destilado principal (Anexo 1).

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

Investigación documental

Se utilizó como principal fuente de información libros previamente seleccionados que abarcaran el tema principal de la investigación, revistas específicas, páginas de internet en donde se logró obtener más información del destilado que no se puede encontrar en libros u

otras fuentes por lo poco conocido que es, así también se hizo uso de videos y documentales minuciosamente seleccionados para obtener información confiable.

Investigación de campo

Gran parte de datos recolectados fue por medio de entrevistas con productores de este destilado en las comunidades pioneras, así como pláticas sostenidas con el personal de distintos establecimientos especializados e informados sobre el *pax*, así como establecimientos con conocimientos de cocteles básicos y cocteles nuevos al tener en su carta cocteles elaborados y modificados por ellos, teniendo como principal lugar de información a La Poshería, ubicada en San Cristóbal de las Casas, Chiapas.

Trabajo de laboratorio

Para la evaluación sensorial se utilizó la prueba de aceptabilidad mediante una escala hedónica de cinco puntos. Se aplicó la prueba previamente seleccionada y se utilizó la prueba de desempeño para conocer en los consumidores cuál sería el grado de valoración que le otorgarían al coctel presentado. A su vez se diseñó el formato para facilitar el desarrollo del proceso de evaluación (Anexo 2).

En el diseño experimental, se desarrollaron cocteles a base de *pax* usando como base antecedentes de cocteles existentes y conocidos; se elaboró la propuesta de cada uno, que fueron evaluados sensorialmente para medir su aceptación y determinar cuál de los cocteles presentados es mejor para cada juez no entrenado en cuanto a sus características a evaluar. Al mismo tiempo se analizó la tendencia en los evaluadores para determinar su preferencia por una muestra u otra. Las muestras desarrolladas se diferenciaron por el juego de cantidades, ingredientes y propiedades. Se añadió la prueba de desempeño para conocer desde el punto de vista de un consumidor el grado de valoración otorgado a los cocteles.

ESTRUCTURA

Al ser un manual el objetivo a realizar la estructura determinada es la siguiente:

Portada institucional adecuada al formato de manual

Portadilla

Título

Contenido

Introducción

Objetivo

Desarrollo

Formatería y Anexos

Recomendaciones

Glosario

Referencias documentales.

RESULTADOS

A continuación se presentan los resultados de la encuesta realizada a alumnos de la UNICACH, específicamente de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos. Resultados indispensables para saber acerca del poco o mucho conocimiento del *pox*.

Encuesta

1-¿Conoces el destilado “*pox*”?

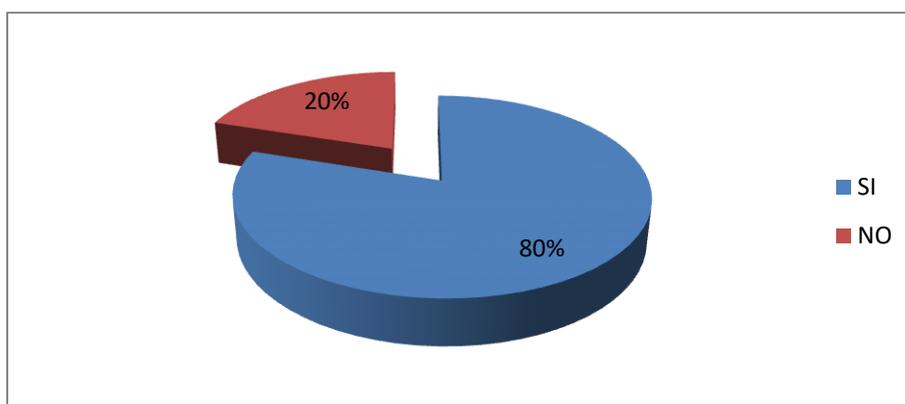


Figura 9.

Se pudo observar que la mayoría de encuestados conocen el *pox*, lo que significa que han tenido un primer acercamiento a este destilado.

2-¿Sabes de dónde es el *pox*?

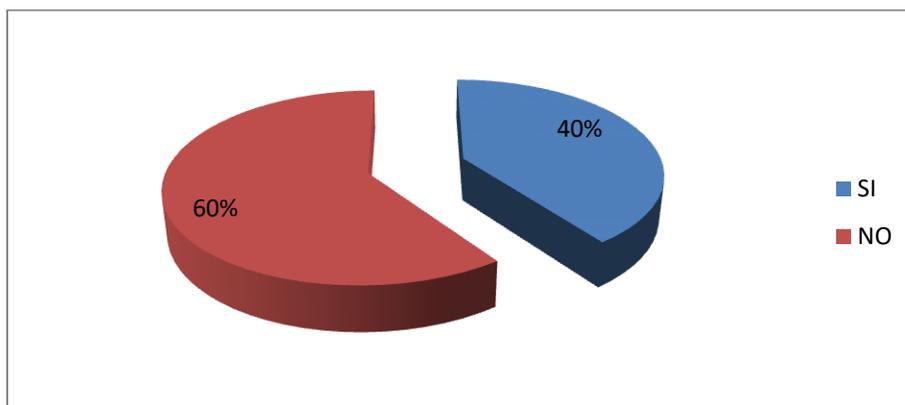


Figura 10.

Se notó el falta conocimiento sobre la procedencia de este destilado en la mayoría de los encuestados, sin embargo no pasa por alto que es menos de la mitad de las personas encuestadas, que si conocen la procedencia del *pox*. Gracias a esto se puede concluir que el conocimiento de la procedencia del *pox* es insuficiente pero no nulo.

3-¿Conoces de qué está hecho el *pox*?

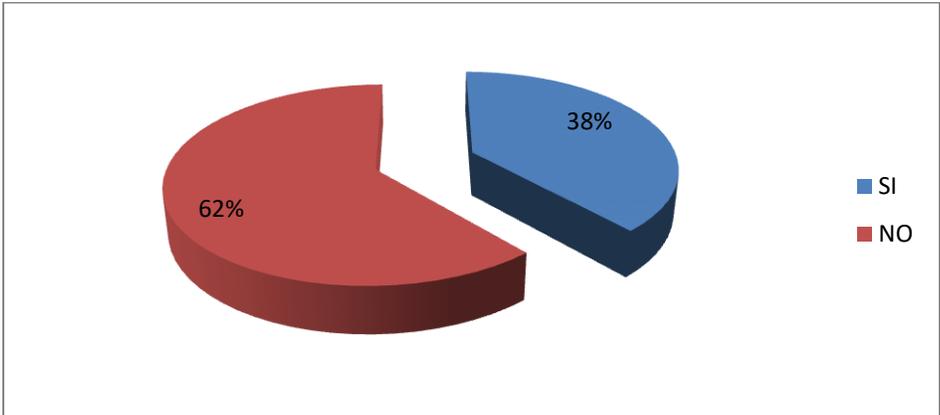


Figura 11.

Para esta pregunta puede apuntarse que poco más de la tercera parte de los encuestados conoce cuál es la materia prima que se necesita para elaborar el *pox*. Sin embargo el resto no tenía noción alguna.

4-¿Alguna vez lo has probado?

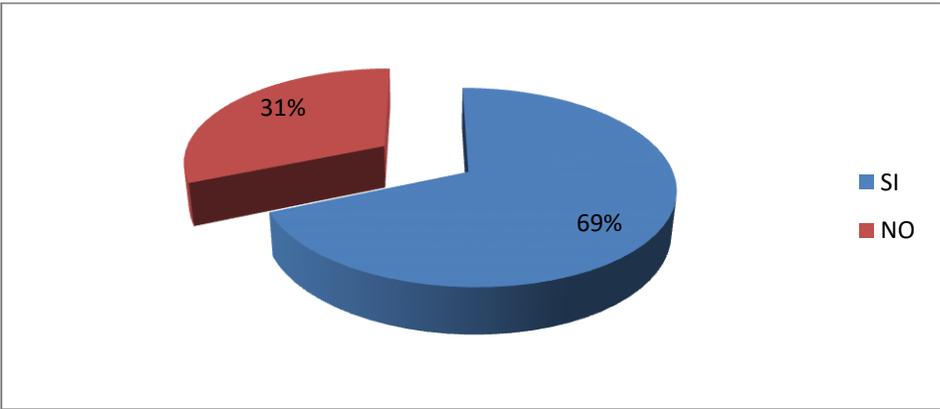


Figura 12.

Se observó que una cantidad pequeña de encuestados no han probado el *pox*, por lo que para ellos es un sabor nuevo, por otro lado la mayoría de encuestados si ha probado el *pox*, por lo que están conscientes del sabor que este tiene.

5-¿Conoces el *pox* de sabores?

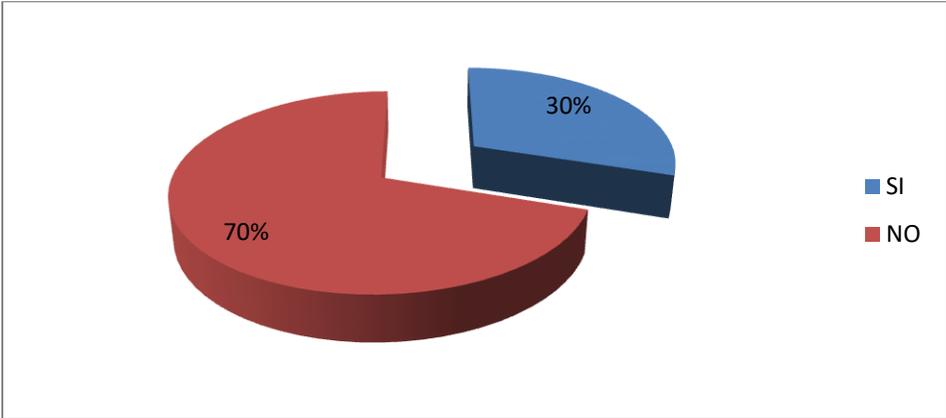


Figura 13.

Con esta pregunta se concluye que la mayoría conoce el *pox* de sabores, pero un porcentaje considerable no conoce sobre estas variantes del *pox*. Resolviendo así que este porcentaje con respuesta negativa, conoce lo básico y así obteniendo una perspectiva diferente de este destilado.

6-¿Conoces bebidas preparadas con *pox*?

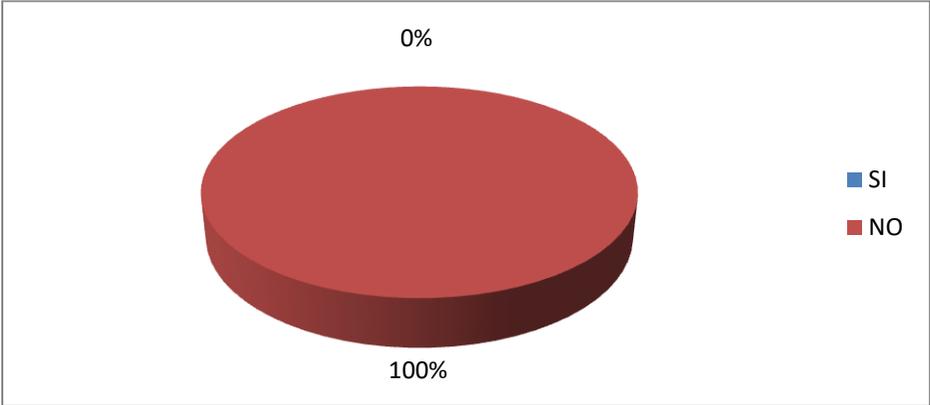


Figura 14.

El resultado de esta pregunta es claro, de todos los entrevistados ninguno conoce bebidas preparadas con *pox*, por lo que comprobamos que ciertamente existen nulos o pocos antecedentes de bebidas hechas a base de este destilado.

7-¿Consideras que el *pox* está infravalorado?

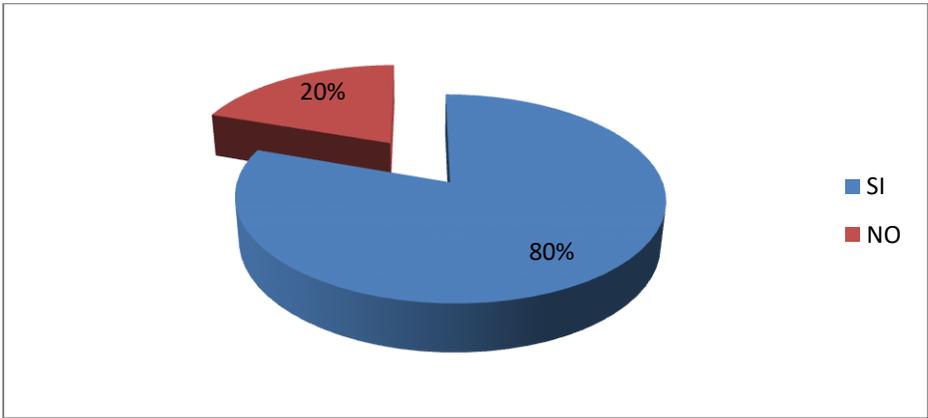


Figura 15.

Se observa que la mayoría de personas considera que el *pox* está infravalorado, concluyendo que gran parte de personas concuerda con que el *pox* debería ser más reconocido y contar con un mérito más amplio.

8-¿Conoces el precio del *pox* en Chiapas?

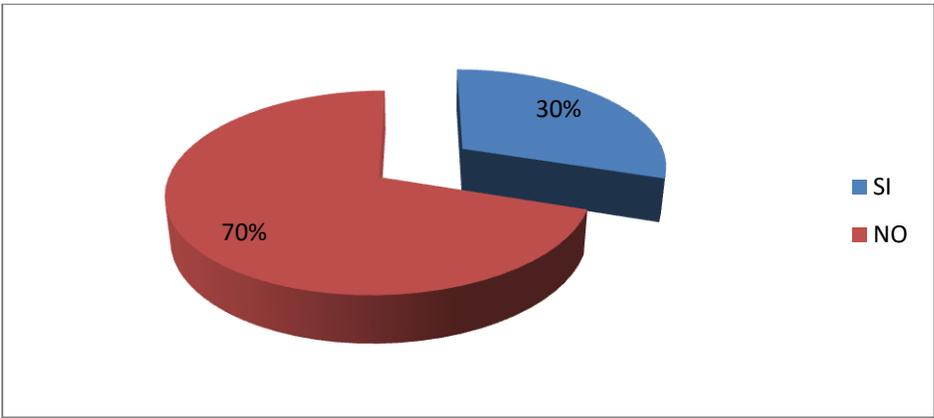


Figura 16.

Gracias a este pregunta se observó el gran desconocimiento sobre el precio de este destilado, dando paso a la compra sin entendimiento sobre si el valor real del *pox*.

9-¿Consumirías cocteles hechos a base de *pox*?

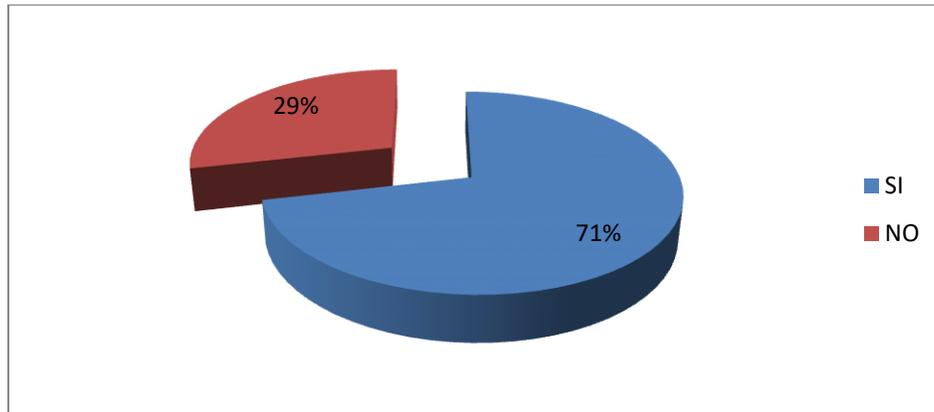


Figura 17.

En esta pregunta se encontró un interés de la mayoría de encuestados de probar nuevas bebidas hechas a base de *pox*, por lo que no se cierran a interactuar con nuevos sabores en el mundo de la coctelería.

10-Del 1 al 10 ¿Cuánto le darías al *pox*?

En esta pregunta pudimos observar una promedio de 8 de calificación otorgado al *pox*, podemos concluir que el sabor para los encuestados es aceptable.

Evaluación Sensorial

La evaluación sensorial de todos los cocteles fue llevada a cabo en el laboratorio de bebidas de la Facultad de Ciencias de la nutrición y Alimentos de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. Se solicitó el apoyo de jueces NO entrenados provenientes de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, indispensables para el llenado del formato de evaluación sensorial. La finalidad de la evaluación fue conocer la aceptabilidad y gusto de cada coctel, esperando comprobar que el *pox* utilizado como destilado principal en cada coctel es apto y aporta propiedades y características buenas en el resultado final obtenido.

Para la elaboración de los cocteles se utilizó el mismo laboratorio de bebidas en donde se realizaron todas las muestras para después darlas a los evaluadores.

Para la evaluación se aplicaron dos pruebas simultáneamente, la hedónica de cinco puntos y la de desempeño que se basó en cinco características específicas de análisis a un consumidor habitual (Anexo 2). Se les otorgó la hoja correspondiente a cada evaluador y se le explicó el proceso de llenado. La evaluación tuvo una duración de 2 horas.

Coctel 1. OLD FASHIONED.

	VISTA	AROMA	SABOR	COLOR	CONSISTENCIA		TOTAL ACUMULADO
ME GUSTA MUHO	6	6	7	4	4	APARIENCIA 0-3 puntos	25
ME GUSTA	4	3	2	4	2	AROMA 0-3 puntos	28
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA		1	1	2	4	SABOR 0-3 puntos	28
ME DISGUSTA						RESABIO 0-3 puntos	26
ME DISGUSTA MUCHO						DESEMPEÑO TOTAL 0-3 puntos	26
						SUMA:	133

Tabla 1.

Coctel 2. MARTINI.

	VISTA	AROMA	SABOR	COLOR	CONSISTENCIA		TOTAL ACUMULADO
ME GUSTA MUHO	7	9	4	8	6	APARIENCIA 0-3 puntos	27
ME GUSTA	3	1	3	2	2	AROMA 0-3 puntos	24
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA			3		2	SABOR 0-3 puntos	23
ME DISGUSTA						RESABIO 0-3 puntos	25
ME DISGUSTA MUCHO						DESEMPEÑO TOTAL 0-3 puntos	25
						SUMA:	124

Tabla 2.

Coctel 3. HIGHBALL.

	VISTA	AROMA	SABOR	COLOR	CONSISTENCIA		TOTAL ACUMULADO
ME GUSTA MUHO	7	5	6	4	5	APARIENCIA 0-3 puntos	26
ME GUSTA	2	2	4	3	2	AROMA 0-3 puntos	25
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA	1	3		3	3	SABOR 0-3 puntos	30
ME DISGUSTA						RESABIO 0-3 puntos	28
ME DISGUSTA MUCHO						DESEMPEÑO TOTAL 0-3 puntos	28
						SUMA:	137

Tabla 3.

Coctel 4. DAIQUIRI.

	VISTA	AROMA	SABOR	COLOR	CONSISTENCIA		TOTAL ACUMULADO
ME GUSTA MUHO	5	4	6	5	6	APARIENCIA 0-3 puntos	27
ME GUSTA	3	4	4	4	1	AROMA 0-3 puntos	26
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA	2	2		1	3	SABOR 0-3 puntos	25
ME DISGUSTA						RESABIO 0-3 puntos	24
ME DISGUSTA MUCHO						DESEMPEÑO TOTAL 0-3 puntos	26
						SUMA:	128

Tabla 4.

Coctel 5. VIEUX CARRE.

	VISTA	AROMA	SABOR	COLOR	CONSISTENCIA		TOTAL ACUMULADO
ME GUSTA MUHO	7	4	2	5	8	APARIENCIA 0-3 puntos	28
ME GUSTA	1	4	2	5	2	AROMA 0-3 puntos	23
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA	2	1	6			SABOR 0-3 puntos	26
ME DISGUSTA		1				RESABIO 0-3 puntos	24
ME DISGUSTA MUCHO						DESEMPEÑO TOTAL 0-3 puntos	24
						SUMA:	125

Tabla 5.

El resultado de cada tabla muestra la preferencia de los consumidores inclinándose en cocteles específicos, teniendo en cuenta que la puntuación máxima es de 150 puntos, se observa una buena aceptación en todos los cocteles.

Se observó una preferencia notoria a sabores más dulces, sabores como los amargos fueron los de menor puntuación, las notas picantes que llevaban ciertos cocteles fueron apreciadas por los evaluadores. Gracias a la evaluación se observó que el pox es muy versátil al combinarlo con distintas notas quedando un resultado muy agradable.

Comentarios

OLD FASHIONED: Sugirieron meter un aromatizante para terminar de dar potencia al aroma principal.

MARTINI: Se sugirió añadir algún potenciador de aroma

HIGHBALL: Se sugirió usar agua tónica en vez de cerveza como una variante.

DAIQUIRI: Se recomendó elevar los aromas del pino.

VIEUX CARRE: Sugirieron usar más biter.

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN
Y ALIMENTOS

MANUAL

ELABORADO POR:

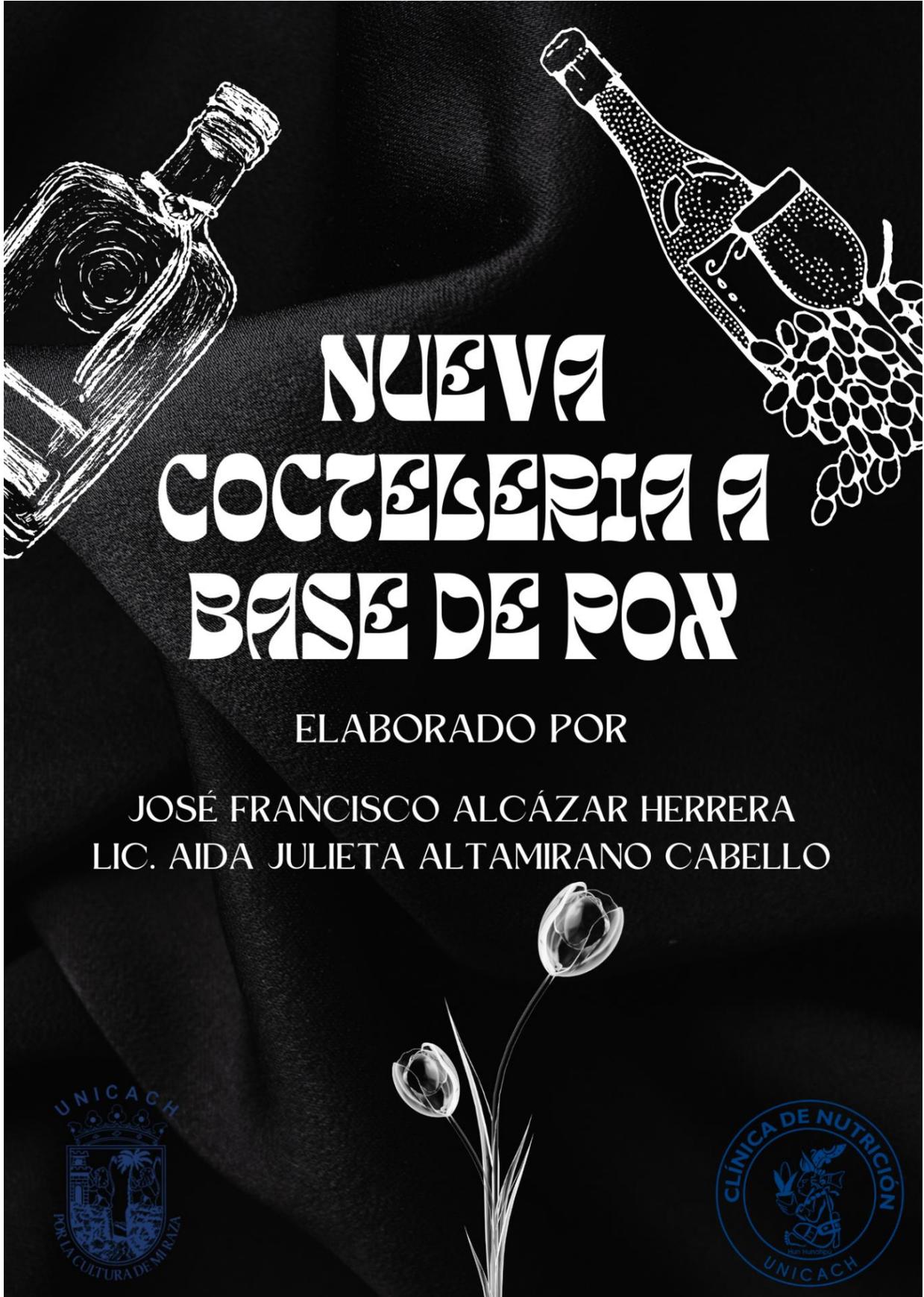
JOSÉ FRANCISCO ALCÁZAR HERRERA

LIC. AIDA JULIETA ALTAMIRANO
CABELLO



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

AGOSTO 2024



NUEVA COCTELERÍA A BASE DE POK

ELABORADO POR

JOSÉ FRANCISCO ALCÁZAR HERRERA
LIC. AIDA JULIETA ALTAMIRANO CABELLO



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	45
OBJETIVOS.....	46
EQUIPO Y UTENSILIOS.....	47
CRISTALERÍA.....	50
EQUIVALENCIAS.....	50
SUBRECETAS.....	51
COCTELES.....	60
PLATANERO.....	60
TAMALERO.....	63
CAFETERO.....	66
SAN CRISTÓBAL.....	69
MOLERO.....	72
RECOMENDACIONES.....	75
GLOSARIO.....	76

INTRODUCCIÓN

Este manual fue realizado para proponer 5 nuevos cocteles hechos a base de *pox*, teniendo en cuenta que es un destilado que no muchos conocen, fuera e incluso dentro del estado de procedencia. El *pox* es un destilado muy apreciado en Chiapas (estado de procedencia), principalmente en las regiones de este estado que son pioneras del mismo, su popularidad en estas zonas son resultado del valor espiritual otorgado al *pox*, ya que para ellos no es una simple bebida alcohólica más, sino una bebida curativa para cuerpo y alma.

El *pox* tomado en cuenta desde el punto sensorial y gastronómico es un destilado con sabores potentes, con un carácter sobrio y artesanal muy poco apreciado en el mundo gastronómico, es decir, cuenta con pocos antecedentes en el mundo de la coctelería, sin embargo, no quiere decir que sea un destilado malo para éste espacio.

La finalidad de este manual es demostrar que el *pox* es apto para su uso en coctelería, a la vez que elevar el conocimiento y popularidad de éste destilado, no dejando de lado que servirá para ampliar el registro de cocteles hecho a base de *pox*.

OBJETIVOS

- Dar un apoyo de consulta a estudiantes y personas interesadas en la coctelería.
- Incitar el uso del *pox* en la coctelería.
- Expandir la popularidad del *pox* mediante cocteles.
- Fundamentar adaptabilidad y versatilidad del *pox* mediante 5 ideas de cocteles a base del mismo.

EQUIPO Y UTENSILIOS

Para la realización de estos cocteles se debe tomar en cuenta el equipo y utensilios necesarios para su correcta ejecución

El equipo necesario para realizar las subrecetas de los siguientes 5 cocteles son:

ESTUFA		COLUDO	
REFRIGERADOR		MISERABLE	
HORNO		COLADOR	
DESHIDRATADORA		BOLSAS ZIPLOC	
SOUS VIDE		FILTRO DE CAFÉ	
CAMBRO (SOUS)		RECIPIENTES CON TAPA	
LICUADORA DE MANO		MANGA PASTELERA	

BATIDORA		CHAROLA	
TERMOMETRO		RALLADOR	
BASCULA		BOWLS	
TIJERA		CUCHILLO	
PAPEL GUITARRA		EXPRIMIDOR	
MOLDES ESFERICOS		RASPA	
MOLDES POLICARBONATO		TABLA	

El equipo necesario para realizar los siguientes 5 cocteles son:

COCTELERA		DOSIFICADORES	
VASO MEZCLADOR		DESTAPADOR	
JIGGER		PALILLOS	
BAILARINA		PINZAS PARA HIELO	
COLADOR FINO		COLADOR DE GUSANO	

La cristalería necesaria para realizar los siguientes 5 cocteles son:

OLD FASHION	 A short, wide, tumbler glass with a thick base and a slightly textured surface.
HIGHBALL	 A tall, narrow, cylindrical glass with a thin rim.
COPA MARTINERA	 A classic martini glass with a wide, shallow bowl and a long, slender stem.

EQUIVALENCIAS

Oz. = 30 ml

Dab. = 0.10 ml

Cdita. = 3 a 4 g

Taza = 190 a 200 g

SUBRECETAS

SUBRECETAS (COCTEL 1) (OLD FASHIONED)

EQUIPO NECESARIO:

- Estufa -Bolsas ziploc -Sous vide -Manga pastelera -Báscula
- Coludo -Refrigerador -Cambro para sous vide -Charola -Tijera
- Miserable -Filtro de café -Recipientes -Rallador
- Colador -Bowls -Termómetro -Licuadora de mano

POX (TOCINO Y MISO)

Pox Alma Huixteca + Tocino Ahumado + Miso

150ml + 200g crudo + 1.5g

- 1-Freir el tocino en un coludo hasta que quede medio dorado y haya soltado sus grasas.
- 2-En una doble bolsa ziploc agregar el pox, 60g de la grasa del tocino y el miso.
- 3-Meter a sousvide por 1:30hrs a 141°F.
- 4-Colar con filtro de café y reservar en refrigeración.

JARABE (PLATANO)

Agua + Azúcar Refinada + Plátano macho

200ml + 200g + 3 piezas

- 1-Asar el plátano a fuego directo de la estufa por 30 minutos o hasta que quede completamente negro.
- 2-Pelar y reservar 150g de pulpa asada.
- 3-Hacer un jarabe 1:1 en un coludo con el agua y azúcar.
- 4-Licuar el jarabe con el plátano, colar y reservar en refrigeración.

BITER (CANELA, CHILE CHIPOTLE Y CHOCOLATE)

Vodka Smirnoff + Canela + Chile chipotle + Chocolate 72% cacao

200ml + 100g + 50g + 25g

- 1-En una doble bolsa ziploc agregar todos los ingredientes y cerrar la bolsa.
- 2-Meter a sousvide por 1:30hrs a 141°f.
- 3-Refrigerar para endurecer el chocolate.
- 4-Colar con un filtro de café y reservar en refrigeración.

GARNITURA

Chocolate blanco turin + Ralladura de naranja + Pétalos de flores + Maicena

100g + 1 cdita + 5 piezas + 1 taza

- 1-Temperar el chocolate a baño maría, primero se lleva a 45°C.
- 2-En un bowl con agua fría sumergir el bowl con el chocolate hasta bajar su temperatura a 26°C.
- 3-Llevar a baño maría nuevamente hasta llegar a los 29°C.
- 4-Meter el chocolate temperado a una manga pastelera y abrirle un orificio pequeño con una tijera.
- 5-Extender la maicena en una charola y con ayuda de la manga ya llena de chocolate temperado se va dibujando una rama sobre la maicena.
- 6-Antes de que se cristalice el chocolate cubrir toda la rama con ralladura de naranja
- 7-Agergar los pétalos al gusto y meter a refrigerar.
- 8-Una vez se endurezca el chocolate ya se puede usar.

SUBRECETAS (COCTEL 2) (MARTINI)

EQUIPO NECESARIO:

-Sous vide	-Colador	-Recipientes	-Bowls
-Cambro para sous vide	-Filtro para café	-Licuadora de mano	-Termómetro
-Bolsas Ziploc	-Refrigerador	-Moldes esféricos	-Coludo
-Charola	-Báscula	-Recipientes	-Estufa

POX (ALEMDRA Y PASA)

Pox Alma Huixteca + Crema de almendra + Ciruela pasa

150ml + 50g + 50g

- 1-En una bolsa ziploc agregar todos los ingredientes y cerrar la bolsa.
- 2-Meter a sousvide por 1:30hrs a 141°f.
- 3-Colar con un filtro de café y reservar en refrigeración.

GIN (MANTECA)

Ginebra + Manteca de cerdo

150ml + 50g

- 1-En una bolsa ziploc agregar todos los ingredientes y cerrar la bolsa.
- 2-Meter a sousvide por 1:30hrs a 141°f.
- 3-Refrigerar para endurecer la manteca.
- 4-Colar con un filtro de café y reservar en refrigeración.

VERMOUTH (AZAFRÁN Y HOJA DE PLÁTANO)

Vermouth Cinzano rosso + Hojas de Azafrán + Hoja de plátano

150ml + 10g + 30g

- 1-En una bolsa ziploc agregar todos los ingredientes y cerrar la bolsa.
- 2-Meter a sosusvide por 1:30hrs a 141°f.
- 3-Colar con un filtro de café y reservar en refrigeración.

GARNITURA

Aceituna sin hueso + Pimiento morrón de lata + Manteca de cacao color verde

50g + 50g + 50g

- 1-Licuar la aceituna con el pimiento morrón hasta obtener una pasta.
- 2-En moldes esfericos pequeños meter la mezcla y congelar.
- 3-Temperar la manteca de cacao a baño maría hasta llegar a los 40°C.
- 4-En bowl con agua fría sumergir el bowl con la manteca hasta reducir su temperatura a 31°C.
- 5-Una vez llegue a la temperatura sumergir las bolas de la pasta congelada dentro de la manteca.
- 6-Irlas dejando en una charola y meter a congelar nuevamente.
- 7-Ya congeladas están listas para usar.

SUBRECETAS (COCTEL 3) (HIGHBALL)

EQUIPO NECESARIO:

-Sous Vide -Recipientes -Cuchillo -Estufa -Raspa
-Cambro para sous vide -Colador -Expimidor -Miserable -Charola
-Bolsas Ziploc -Filtro para café -Recipientes -Bolws -Tabla
-Termómetro -Licuadora de mano -Refrigerador -Coludo - Báscula
-Moldes de policarbonato

JARABE (CITRICOS)

Agua + Cascaras de cítricos + Azúcar refinada
250ml + 100g + 250g

- 1-En una doble bolsa ziploc meter el agua y las cascaras de toronja, naranja y limón cerrar la bolsa.
- 2-Meter a sousvide por 1:30hrs a 141°f.
- 3-Con la infusión resultante hacer un jarabe 1:1 en un coludo con el azúcar y reservar en refrigeración.

COLDBREW (1:3)

Café molido medio + Agua
200g + 600ml

- 1-En un recipiente de cristal con tapa agregar el café de molido medio.
- 2-Agregar el agua, cerrar y reposar en refrigeración por 24hrs.
- 3-Colar con un filtro de café y reservar en refrigeración.

CLARIFICACIÓN (COLDBREW)

60% 15% 25%

Cold brew + Jugo de limón + Leche

120ml + 30ml + 50ml

- 1-En un vaso juntar el cold brew con el jugo de limón.
- 2-En otro vaso poner la leche primero y después la mezcla de cold brew con jugo de limón.
- 3-Esperar hasta que se separen los líquidos.
- 4-Colar con filtro de café y reservar en refrigeración.

GARNITURA

Chocolate con leche de 75% cacao + Queso Ahumado + Espresso doble

250g + 25g + 100ml

- 1-Temperar 150g de chocolate a baño maría, primero se lleva a 45°C.
- 2-En un bowl con agua fría sumergir el bowl con el chocolate hasta bajar su temperatura a 26°C.
- 3-Llevar a baño maría nuevamente hasta llegar a los 29°C.
- 4-Vaciar todo el chocolate en moldes de policarbonato cubriendo bien todo el molde.
- 5-Cubrir todos los espacios con ayuda de una raspa y escurrir el exceso de chocolate sobre una charola y reservar el chocolate sobrante. Refrigerar los moldes con la primera capa de chocolate.
- 6-Mientras se refrigera, temperar los otros 100g de chocolate a las mismas temperaturas anteriores.
- 7-Una vez temperado añadir el espresso y con ayuda de una licuadora de mano unificar ambos ingredientes hasta obtener una mezcla poco espesa que no se cristaliza.
- 8-Sacar los moldes previamente refrigerados y colocar un poco queso ahumado picado a cada chocolate y terminar de rellenar con la mezcla de chocolate y café y refrigerar.
- 9-Volver a temperar con las mismas temperaturas el chocolate restante de la primer capa de los moldes.
- 10-Cubrir los moldes con el chocolate para terminar de cerrarlos y volver a refrigerar hasta que endurezca por completo. Desmoldar una vez completamente duros y listos para usar.

SUBRECETAS (COCTEL 4) (DAIQUIRI)

EQUIPO NECERARIO:

- Recipientes -Colador -Miserable -Sous vide
- Bowls -Filtro para café -Estufa -Cambro para sosus vide
- Refrigerador -Coludo -Báscula -Bolsas Ziploc

POX (JOCOTE)

Pox Alma Huixteca + Jocote

150ml + 100g

- 1-Despulsar el jocote y reservar en un bolw 50g de pulpa.
- 2-En una botella de cristal poner ambos ingredientes y cerrar.
- 3-Macerar en refrigeración por 1 día, colar con un filtro de café y reservar en refrigeración.

RON (OCOTE)

Ron añaejo + Ocote

300ml + 50g

- 1-En una botella de cristal poner ambos ingredientes y cerrar.
- 2-Macerar en refrigeración por 1 día, colar y reservar en refrigeración.

JARABE (JUNCIA)

Agua + Juncia + Azúcar refinada

200ml + 50g + 200g

- 1-En una doble bolsa ziploc meter el agua y la juncia, cerrar la bolsa.
- 2-Meter a sosusvide por 1:30hrs a 141°f.
- 3-Con el resultante hacer un jarabe 1:1 en un coludo con el azúcar y reservar en refrigeración.

SUBRECETAS (COCTEL 5) (VIEUX CARRE)

EQUIPO NECESARIO:

- Sous vide
- Filtro para café
- Estufa
- Papel guitarra
- Cambro para sous vide
- Recipientes
- Coludo
- Charolas
- Bolsas ziploc
- Refrigerador
- Miserable
- Deshidratadora u horno
- Colador
- Bowl
- Batidora

POX (PEPITA MOLIDA, AVEITE DE AJONJOLÍ)

Pox Alma Huixteca + Pepita molida + Aceite ajonjolí

150ml + 60g + 60ml

1-En una bolsa ziploc agregar todos los ingredientes y cerrar la bolsa.

2-Meter a sousvide por 1:30hrs a 141°f.

3-Colar con filtro de café y reservar en refrigeración.

COGNAC (CHOCOLATE)

Cognac + Chocolate oscuro de 72% cacao

200ml + 50g

1-En una bolsa ziploc agregar todos los ingredientes y cerrar la bolsa.

2-Meter a sousvide por 1:30hrs a 141°f.

3-Refrigerar para endurecer el chocolate.

4-Colar con filtro de café y reservar en refrigeración.

BITER (CHILE ANCHO, CHILE PASILLA, PIMIENTA Y TOMILLO)

Vodka Samirnoff + Chile ancho + chile pasilla + Pimienta + Tomillo

200ml + 25g + 25g + 10g + 3g

1-En una bolsa ziploc agregar todos los ingredientes y cerrar la bolsa.

2-Meter a sosusvide por 1:30hrs a 141°f.

3-Colar con filtro de café y reservar en refrigeración.

GARNITURA

Claros de huevo + Azucar refinada

100ml + 150g

1-En un bowl mezclar las claras con el azúcar.

2-Llevar las claras con azúcar a balo maría hasta tenerlo a 60°C.

3-Una vez alcanzo la temperatura batir hasta tener una consistencia espesa pero sin llegar a punto de turrón.

4-En una charola colocar papel guitarra de 2x10cm y sobre ellos extender una capa delgada del merengue con ayuda de una miserable, doblar cada punta hasta darle forma de una gota o un pétalo.

5-En caso de hacerlo en deshidratadora colocar los papeles guitarra cubiertos merengue dentro de la deshidratadora y programarla por un día. Retirarles el papel guitarra con cuidado de no romper producto.

6-En caso de hacerlo en horno, colocar los papeles guitarra cubiertos de merengue en otra charola y meterlos a hornear hasta endurecer. Retirar el papel guitarra con cuidado de no romper el producto.

7-Reservar.

PLATANERO

Este coctel tiene inspiración en las dulcerías típicas de San Cristóbal de las Casas, como también en la tradición de los plataneros callejeros, que van de casa en casa ofreciendo plátano asado. Esto se logró basándose en la estructura de uno de los 5 cocteles madre, el Old fashioned.

Se modificó la estructura de tal manera que todos los ingredientes compaginaron entre sí, complementándose uno con otro.

Al pox se le añadieron notas de tocino para representar el sabor ahumado de los plátanos asados, también se le integra miso porque es un sabor que complementa y a la vez redondea la bebida en su totalidad.

El plátano como ingrediente principal fue horneado y añadido a un jarabe 1:1 esto para dar el sabor principal buscado, y en combinación con el jarabe da una notas a un dulce típico de San Cristóbal de las Casas, los dulces de yema y a su vez los sabores dulces predominantes de un plátano asado con lechera.

Para el biter se estudiaron nuevamente los ingredientes, buscando se compaginaran y se ayudaran entre sí. Entre los elementos del biter está la canela, típica en un plátano asado, la cual combina muy bien con el tocino utilizado en este coctel. Para no olvidarnos de este y sus sabores principales, se añadió chile chipotle y chocolate, terminando así de darle las notas amargas características de un Old fashioned, y que al mismo tiempo, dichos ingredientes, terminan de amalgamar la bebida final.

La decoración también complementa el coctel, ya que el chocolate blanco combina y armoniza todos los sabores, y gracias a la ralladura de naranja se brinda la primera impresión aromática del coctel.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
POX (TOCINO Y MISO)	1 1/2	Oz
JARABE DE PLÁTANO	1	Oz
BITER (CANELA, CHILE CHIPOTLE Y CHOCOLATE)	3	Dab
HIELOS	1	Taza
DECORACIÓN		
RAMA DE CHOCLATE BLANCO	1	Pieza

Procedimiento:

- 1-En un vaso mezclador colocar hielos hasta el tope.
- 2-Verter todos los ingredientes y con ayuda de una bailarina refrescar el coctel girando los hielos por 10 segundos.
- 3-Colocar un colador de gusano en el vaso mezclador y colocar el colador fino sobre el vaso old fashioned, donde serviremos el coctel.
- 4-Verter todo el líquido en el vaso pasando por los dos coladores.
- 5-Decorar el tope del vaso con la rama de chocolate blanco.

Número de porciones: 1

Tiempo total de preparación previa: 1 día

Tiempo de preparación: 2 min



TAMALERO

Este coctel tiene como inspiración los tamales San cristobalenses, haciendo énfasis en el de azafrán, y que gracias a sus ingredientes se experimenta con este coctel. La finalidad de esta bebida es brindar una experiencia que recuerde a los tamales. Esto se logró basándose en la estructura de uno de los 5 cocteles madre, el Martini.

La estructura es sencilla, pero gracias a los sabores que se buscan extraer de un tamal, se le da otro giro al paladar de este coctel.

Al pox se le añadieron notas almendradas y lo dulce de una pasa, y que gracias al proceso de extracción, se logran obtener los sabores buscados sin perder el sabor característico del pox; estos ingredientes aparte de tener una buena compaginación por sus mismos sabores, son ingredientes que le dan el toque característico del tamal de San Cristóbal.

Sin duda alguna, la manteca es parte primordial de un tamal, y es lo que le brinda sabor y consistencia al mismo. Los sabores de la ginebra provienen del aceite de las bayas de enebro, y el enebro tiene un aroma fresco, balsámico, amaderado dulce y a hoja de pino, que dan lugar a un sabor seco y amargo, y esto en combinación con la manteca, confiere el toque sedoso en paladar que se busca, además de brindar todo el sabor que evoca al tamal típico de San Cristóbal.

El vermouth es característico por sus sabores herbales y especiados, que al juntarlo y procesarlo en sous vide con el azafrán (chiapaneco) se obtienen sus sabores más profundos, y con la hoja de plátano se le da un giro agradable en paladar, estos ingredientes son los más característicos de un tamal de azafrán, por lo que no sólo termina de aportar los sabores que se buscan, sino que embona perfecto con la temática.

Lo más visual de un Martini es la aceituna, por lo que se decidió complementar esta garnitura con pimiento morrón en curtido, ingrediente que forma parte del tamal de azafrán y que se emplea haciéndolo una pasta con aceitunas, para después añadir una cobertura de cacao pintado con verde para simular la aceituna nuevamente.

La elección de ingredientes para cada bebida alcohólica que compone un Martini fue minuciosa, por las cantidades que lleva el coctel de cada ingrediente, dando así el balance perfecto buscado.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
POX (ALMENDRA PASA)	1 1/2	Oz
GIN (MANTECA)	1/2	Oz
VERMOUTH (AZAFRÁN Y HPJA DE PLÁTANO)	1	Oz
HIELOS	1	Taza
DECORACIÓN		
FALSA ACEITUNA	2	Piezas

Procedimiento:

- 1-En un vaso mezclador agregar hielos hasta el tope.
- 2-Enseguida agregar todos los ingredientes.
- 3-Con ayuda de una bailarina refrescar el coctel girando los hielos por 10 segundos.
- 4-Colocar un colador de gusano dentro del vaso mezclador y colocar el colador fino sobre la copa martinera en donde serviremos el coctel.
- 5-Servir todo el contenido.
- 6-En un platito colocar dos aceitunas y acompañar el coctel.
- 7-Finalizar con un twist de limón.

Número de porciones: 1M

Tiempo total de preparación: 1 día

Tiempo de preparación: 2 min



CAFETERO

Este coctel está inspirado en el café de Chiapas, se busca obtener un coctel fresco con las notas especiadas, florales y frutales del café. Esto se logró basándose en la estructura de uno de los 5 cocteles madre, el Hihgball.

Se modificó la estructura e ingredientes de tal forma que se resaltaran las notas antes mencionadas, y que todos los ingredientes se complementen.

El pox se decidió usar al natural para tener las notas sobrias y fuertes del mismo.

El amaretto fue una gran elección para obtener notas almendradas y especiadas, que complementan el pox natural sin perder ni saturar su sabor.

Para agregar notas frutales y cítricas, características de un café tostado, se decidió usar cáscaras de cítricos (toronja, naranja, limón) y preparar una infusión para posteriormente hacer un jarabe 1:1 con la misma. Dichos ingredientes fueron estudiados para verificar un buen acompañamiento con las notas almendradas del amaretto.

Para dar el sabor principal se utilizó un cold brew 1:3 obteniendo un café fuerte en sabor, que posteriormente se clarificó con leche y jugo de limón, obteniendo un producto con notas más ácidas obteniendo así un coctel fresco y equilibrado en sabor y aroma.

Por último, la cerveza se añadió como mezclador para respetar la estructura principal de un Hihgball y se aprovecharon los sabores amargos de la misma para resaltar el amargo característico del café.

La decoración forma parte de la experiencia de sabores que se busca brindar al consumidor. Al usar el chocolate oscuro se complementan todos los sabores almendrados que se tienen en el coctel y el queso ahumado termina siendo el último toque de sabor y textura, resaltando el café con estas notas, recordando el aroma del café recién tostado.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
POX NATURAL	1 1/2	Oz
LICOR DE AMARETTO	1	Oz
JARABE DE CÍTRICOS	3/4	Oz
COLD BREW CLARIFICADO	1 1/2	Oz
CERVEZA LAGER	3	Oz
HIELOS	1	Taza
DECORACIÓN		
BOMBÓN DE VACÍO	1	Pieza

Procedimiento:

- 1-En un vaso mezclador colocar hielos hasta el tope.
- 2-Verter todos los ingredientes a excepción de la cerveza y con ayuda de una bailarina refrescar el coctel por 10 segundos.
- 3-Colocar un colador de gusano en el vaso mezclador y colocar el colador fino sobre el vaso highball o cualquiera de su agrado donde serviremos el coctel.
- 4-Verter todo el líquido en el vaso pasando por los dos coladores.
- 5-Terminar de rellenar el vaso con la cerveza.
- 6-Para finalizar colocar el bombón de vacío en el tope del vaso.

Número de porciones: 1

Tiempo total de preparación: 1 día

Tiempo de preparación: 3 min



SAN CRISTÓBAL

Este coctel está inspirado en San Cristóbal de las Casas, cuando se piensa en este pueblo mágico, lo primero que se nos viene a la mente es la frescura y la humedad gracias a todas las montañas que rodean a este pueblo. Se lograron obtener estas notas frescas que nos recuerdan a San Cristóbal basándose en la estructura de uno de los 5 cocteles madre, el Daiquiri.

El pox al macerarlo con jocote, extrae los sabores frescos y dulces del fruto, mismos que acompañan perfectamente a los demás ingredientes y que en conjunto brindan una experiencia de frescura.

Para obtener los aromas y sabores amaderados y para asemejar un bosque de San Cristóbal se utilizó ocote, que contiene aromas fuertes y concisos que acompaña bien el pox con jocote, obteniendo con la combinación de ambos, sabores muy agradables que rememoran las caminatas en un bosque frío y húmedo.

Con el jarabe de juncia se busca obtener ese toque dulce que debe llevar este coctel y a la vez, sumar esos aromas frescos de un bosque que integran perfectamente todos los ingredientes usados.

Gracias a la clorofila añadimos el último toque de frescura, con notas amargas que terminan de añadir esa sensación de la humedad de un bosque.

La garnitura por si sola ya da los aromas principales que buscamos en el coctel y que va con la temática del mismo añadiendo mucho valor visual.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
POX MACERADO CON JOCOTE	1	Oz
RON MACERADO CON OCOTE	1	Oz
JARABE DE JUNCIA	1	Oz
CLOROFILA	1/4	Oz
HIELOS	1	Taza
DECORACIÓN		
PIÑA DE PINO	1	Pieza

Procedimiento:

- 1-En una coctelera Boston agregar hielos hasta el tope.
- 2-Enseguida agregar todos los ingredientes.
- 3-Cerrar la coctelera y agitar por 30 segundos.
- 4-Colocar un colador de gusano dentro de la coctelera y colocar el colador fino sobre la copa martinera o para margarita donde serviremos el coctel.
- 5-Servir todo el contenido.
- 6-En una tabla de madera colocar el coctel y la pina de pino a lado.
- 7-Por último encender la parte alta de la piña con un soplete hasta que suelte aromas.

Número de porciones: 1**Tiempo total de preparación: 1 día****Tiempo de preparación: 3 min**

MOLERO

Este coctel fue inspirado en la complejidad de sabor de un mole coeto, pero dirigido a resaltar las notas amargas que aporta el chocolate como uno de sus ingredientes. Esto se logró basándose en la estructura de uno de los 5 cocteles madre: el Vieux Carre.

Se modificó el coctel de tal forma que con la combinación de todos los ingredientes no se perdieran los sabores característicos del coctel base, y que a la vez brindara la experiencia y sabores que se buscan cuando se prueba un mole.

Al pox se le añadió la grasa de la pepita molida y el aceite de ajonjolí, esto porque son ingredientes y sabores que además de ser parte de la composición del mole combinan bien con los sabores que da el pox, y que gracias a las grasas extraídas se logra dar al pox una textura más sedosa en paladar.

Para el coñac se hizo el mismo procedimiento pero con chocolate, al tener las notas dulces, frutales y amargas del licor, se complementa con el chocolate amargo que no sólo combina perfecto con todos los ingredientes, sino que también es parte de la composición de un mole.

El veromuth rosso es parte primordial del coctel, que aporta tanto el aroma como el sabor, además de ser de un cuerpo suave y que gracias a sus notas sutilmente dulces y especiadas, termina de complementar y acoger todos los sabores recopilados en los demás ingredientes del coctel.

El drambuie viene como sustituto del benedictine que es un licor hecho por monjes que es muy difícil de conseguir. El drambuie al tener sabores cítricos y notas herbales envueltas en un cuerpo viscoso con un retrogusto de larga duración, profundidad y carácter, alcanza los sabores que buscamos obtener con el benidctine que complementan y resaltan todo los sabores anteriores.

El biter se elaboró de tal manera que se consiguiera la temática del mole, y gracias a una investigación de combinación de sabores se decidió usar el chile ancho, chile pasilla, pimienta y tomillo que son parte de un mole y que dan los últimos toques de sabores picantes amargos y a la vez de aporta el primer aroma del coctel, que al resulta bastante especiado.

Para la decoración se sugirió usar colores que pudieran resaltar los colores principales del coctel, por lo que se decidió usar una hoja de turrón que no sólo resalta los colores del coctel, sino que también da un aporte visual muy sutil y elegante.



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
POX (PEPITA MOLIDA, ACEITE DE AJONJOLÍ)	1 1/2	Oz
COGNAC (CHOCOLATE)	1/2	Oz
VERMOUTH ROSSO	1	Oz
DRAMBUIE	1	Oz
BITER (CHILE ANCHO, CHILE PASILLA, PIMIENTA Y TOMILLO)	3	Dab
HIELOS	1	Taza
DECORACIÓN		
HOJA DE MERENGUE	5	Piezas

Procedimiento:

- 1-En un vaso mezclador colocar hielos hasta el tope.
- 2-Verter todos los ingredientes y con ayuda de una bailarina refrescar el coctel por 10 segundos.
- 3-Colocar un colador de gusano en el vaso mezclador y colocar el colador fino sobre el vaso old fashion donde serviremos el coctel.
- 4-Verter todo el líquido en el vaso pasando por los dos coladores.
- 5-Finalizar colocando en un platito las hojas de merengue.

Número de porciones: 1**Tiempo total de preparación: 1 Día****Tiempo de preparación: 3 min**

RECOMENDACIONES

De acuerdo a las observaciones obtenidas en la evaluación sensorial, se propone mejorar en cuanto a notas sutiles o pequeños detalles tanto para el sabor como para la decoración de cada coctel. En casos específicos se sugiere equilibrar sabores ya que predominan en ciertos casos sabores ácidos y en otros amargos, etc.

Algunos recursos necesarios para elaborar los cocteles, como equipo e ingredientes se pueden sustituir, ya que al ser propuestas de cocteles sencillas en cuanto a su elaboración, no se precisa de tener todo el equipo e ingredientes tal y como se pide. En algunos casos al no contar con el equipo específico y sustituirlo por otro se genera una desventaja pues se puede incrementar o dificultar el tiempo de preparación, llegando a afectar de manera mínima, el resultado en parámetros como el sabor, la consistencia, etc. Pero en otros casos la ventaja está al tener la comodidad de poder sustituir equipo o ingredientes sin afectar significativamente las propiedades del coctel mientras aprovechamos los recursos disponibles y asequibles.

Algunos ejemplos de sustituciones serían los siguientes:

El sosus vide se puede sustituir por una olla en donde se pondrá a calentar a fuego medio bajo y con ayuda de un termómetro para cocina se va verificando la temperatura.

La coctelera Boston se puede sustituir por cualquiera de los otros tipos de cocteleras cuidando que el material sea de acero inoxidable.

La licuadora de mano se podría sustituir por una licuadora común.

La cristalería también puede sustituirse por la del gusto propio, tal y como se ven en las imagines de los cocteles.

Estos son algunos ejemplos de sustituciones que nos seguirían ayudando para poder realizar todas las recetas de los cocteles, estas sustituciones se podrían aplicar en la mayoría del equipo pero se recomienda que de ser posible se consiga el equipo tal y como es.

GLOSARIO

SOUS VIDE: El sous-vide es un método de cocción inventado por el chef francés Georges Pralus en 1974, que mantiene la integridad de los alimentos al calentarlos durante largos periodos a temperaturas relativamente bajas. La comida se cocina durante mucho tiempo, a veces más de 24 horas.

BITER: Un biter es una bebida alcohólica aromatizada con esencias de hierbas y que tiene un sabor amargo y aromas potentes.

MISO: El miso es un condimento consistente en una pasta aromatizante, hecha con semillas de soja o cereales y sal marina fermentada con el hongo koji.

COLD BREW: es el proceso de remojar los posos del café en agua a temperaturas frías durante un período prolongado.

CLARIFICACIÓN: Clarificar es el proceso de eliminar impurezas y partículas en suspensión de un líquido, haciéndolo más claro.

TEMPERAR: Significa poner algo a temperatura ambiente.

JUNCIA: Planta herbácea, vivaz, de la familia de las ciperáceas que tiene hojas largas, estrechas, aquilladas, de bordes ásperos y flores verdosas en espigas terminales. Es medicinal y olorosa, sobre todo el rizoma, y abunda en los sitios húmedos.

CLOROFILA: Las clorofilas son una familia de pigmentos de color verde que se encuentran en las cianobacterias y en todos aquellos organismos que contienen cloroplastos o membranas tilacoidales en sus células, lo que incluye a las plantas y a las diversas algas.

GARNITURA: se refiere al ingrediente u otro elemento usado para adornar un plato o una bebida.

MACERAR: es un proceso de extracción sólido-líquido en frío.

INFUSIÓN: Una infusión es una bebida obtenida de las hojas, las flores, las raíces, las cortezas, los frutos o las semillas de ciertas hierbas y plantas, que pueden ser aromáticas o no.

CONCLUSIONES

Por medio de este trabajo se logra comprobar que el *pox*, como destilado principal de esta investigación, es apto para la incorporación a cocteles y que al gusto de consumidores habituales son aceptables al igual que un coctel mayormente conocido que tengamos en mente, así como su utilización en cocteles elaborados y detallados en donde lucen los sabores de este destilado. Por otro lado se observó también, que hay un cierto grado de desconocimiento de este destilado en el propio estado de procedencia.

En el transcurso de la investigación se pudo corroborar que existe poca información y antecedentes del *pox*, por lo que a través de este texto se plasma información de una manera concisa y más accesible al público, ya que por medio de diversas fuentes de información se lograron unificar datos indispensables y desconocidos en un mismo escrito que aportan una visión nueva de este destilado.

Mediante el manual desarrollado se pudieron demostrar las cualidades del *pox* que fueron verificadas a través de los cocteles elaborados y pensados minuciosamente y que gracias a los resultados obtenidos se pudo observar que mediante estos cocteles es posible una mayor difusión gastronómica de este destilado.

REFERENCIAS DOCUMENTADAS

Alfaro, V. (2021, 12 de Agosto). Descubre qué tipos de cócteles existen y aprende a crear las bebidas más creativas. Crehana.

<https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/tipos-cocteles/>

Alfaro, V. (2021). Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarte para lucir los mejores tragos. Crehana.

<https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

Anónimo (2021, 03 de Enero). Como se define la mixología.

<https://www.supercamarero.com/2021/01/definicion%20de%20mixologia.html>

Anónimo. (2020). La decoración en la coctelería. Súper Camarero.

<https://www.supercamarero.com/2020/10/la-decoracion-en-la-cocteleria.html>

Anónimo. (2016, 21 de Junio). Coctelería conceptos básicos. Súper camarero.

<https://www.supercamarero.com/2016/06/cocteleria-conceptos-basicos.html>

Arte y Cultura. (2018, 09 de Julio) ¿Qué es la cocina al vacío o cocina “sous vide”? Anahuac.

<https://www.anahuac.mx/generacion-anahuac/que-es-la-cocina-al-vacio-o-cocina-sous-vide>

Beber Magazine. (2021, 28 de Enero). ¿qué es un cóctel?

<https://www.bebermagazine.com/que-es-un-coctel/>

Beteta, M. (s.f). Qué es el pox: la bebida más espiritual de Chiapas. MB, .

<https://mbmarcobeteta.com/que-es-pox/>

Castillo, T. (2016). Los licores de crema, una explosión de sabor. Bon viveur.

<https://www.bonviveur.es/gastroteca/los-licores-de-crema-una-explosion-de-sabor>

Cocktail House. (2020, 30 de Septiembre). TECNICAS DE ELABORACION DE COCTELES [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=eV6JIzSOHvs>

Coctelería. (2020, 10 de Marzo). ¿Qué es mixología? ¿Qué es la mixología molecular?

<https://www.cocteleria.com.mx/blog/mixologia/que-es-la-mixologia/>

Coctelería. (2020, 29 de Octubre). ¿Qué es un mixólogo? ¿Qué hace un mixólogo?

<https://www.cocteleria.com.mx/blog/mixologia/que-es-un-mixologo/>

Delivinos Urban Gourmet. (2020). Clasificación de bebidas alcohólicas.

<https://www.delivinosweb.com/clasificacion-de-bebidas-alcoholicas/>

Dorado, S. (2022, 5 de Marzo). Las teorías y diferentes conspiraciones del nacimiento de la palabra cóctel y su uso. Mansión de las ideas.

<https://www.lamansiondelasideas.com/bebidas/origen-de-la-palabra-coctel/>

Dorantes, M. A. (2020). ¿Cómo surge y qué es un cóctel? descubre la historia detrás de este concepto. Robb report, .

<https://robbreport.mx/food/que-es-un-coctel-historia-cocteles-famosos/>

Escom. (2022, 10 de Octubre). La historia de la coctelería.

https://www.escuelacocteleria.es/la-historia-de-la-cocteleria/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=la-historia-de-la-cocteleria

Fernández, D. (2021, 21 de Julio). ¿Qué es la coctelería? ¡Conoce el arte de mezclar sabores para crear sensaciones! Crehana.

<https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-la-cocteleria/>

Ferrer, J. (2017). *Enciclopedia Asigna*. Definición México.

<https://enciclopedia.net/intrinseco/>

Fine Dining Lovers. (2022). Decoración de cócteles: ideas y tipos de garnish.

<https://www.finedininglovers.com/es/noticia/decoraciones-de-cocteles-con-frutas>

Gediscovery. (2019, 11 de Noviembre). ¿Cuál es la diferencia entre un bartender y un mixólogo? Discovery.

<https://www.gediscovery.edu.pe/blog/conoce-diferencia-bartender-mixologo/>

Gobierno de México [GOB]. (2016, 12 de Septiembre). Pox, la bebida que alegra el corazón.

<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/pox-la-bebida-que-alegra-el-corazon>

Gobierno de México [GOB]. (2015, 14 de Septiembre). Denominación de origen #OrgulloDeMexico

<https://www.gob.mx/se/articulos/denominaciones-de-origen-orgullodemexico>

Gómez, J. (2021, 27 de Octubre). Coctelería profesional: ¿Cuál es la diferencia entre un barman y un mixólogo. Campus Training.

<https://www.campustraining.es/noticias/barman-diferencias-barman-bartender-mixologo-camarero/#:~:text=El%20mix%C3%B3logo%20es%20un%20especialista,la%20persona%20que%20prepara%20bebidas.>

Instituto tecnológico Roosevelt. (2020). ¿Cuáles son las técnicas de coctelería?

<https://blog.roosevelt.edu.mx/2020/11/19/cuales-son-las-tecnicas-basicas-de-cocteleria/>

Marcos, U. (2022) Bebidas fermentadas y destiladas: cuáles son más sanas. Vinetur.

<https://www.vinetur.com/2022082670294/bebidas-fermentadas-y-destiladas-cuales-son-mas-sanas.html>

Museo del objeto del objeto. (2017, 24 de Julio). ¿Qué es la denominación de origen? Elmodo.

<https://www.elmodo.mx/2017/que-es-la-denominacion-de-origen/>

Open Drinks. (2020). Utensilios de coctelería imprescindibles. Bar academy.

<https://opendrinks.com.ar/utensilios-y-herramientas-de-cocteleria/>

Pacheco, A. (2016). El pox: herencia maya. El conocedor, .

<https://revistaelconocedor.com/el-pox-herencia-maya/>

Palacios, A. (2021, 12 de Agosto). ¿Qué es la mixología? La técnica que revolucionará tu manera de preparar cócteles. Crehana.

<https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-mixologia/>

Peralta, C. (2018). La Poxería: el único lugar especializado en pox, bebida maya que calienta el corazón. Local.

<https://www.local.mx/musica/clubs-y-bares/la-poxeria/#:~:text=La%20Poxer%C3%ADa%20tiene%20varios%20cocteles,%2C%20pox%20de%20hierbabuena%2C%20lim%C3%B3n.>

Pérez, W (2021). Pox, destilado de maíz en Chiapas. Fundación tortilla, .

<https://fundaciontortilla.org/Emprendimientos/pox-destilado-de-maiz-de-chiapas>

Pérez-Porto, J. y Merino, M. (2016). Cóctel - Qué es, definición y concepto. *Definicion.de*.

<https://definicion.de/coctel/>

Robles, V. (2020, 19 de Agosto). La bebida maya por excelencia: pox. Córima.

<https://www.corima.mx/la-bebida-maya-por-excelencia-pox/>

Romero, C. (2016). Coctelería. Wordpress,

<https://romerococteleria.wordpress.com/2016/08/17/composicion-del-coctel/>

Servirbien México Fundación Turquoise. (2021, 11 de Junio). 1.TÉCNICAS BÁSICAS DE ELABORACIÓN DE COCTELES [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=ptlEN9XbvE>

Sommeliermx. (2022). ¿Qué son los destilados? Sommeliers.

<https://sommeliers.mx/2022/01/01/que-son-los-destilados/>

SomosHostelería. (2023, 24 de Febrero). ¿Qué es un bartender y qué funciones tiene? Cocacolaep.

<https://www.cocacolaep.com/es/al-dia/blog-rojo-y-en-botella/2023/que-es-bartender-funciones/>

Vadiro's. (s.f.). Destilados ancestrales de México: bacanora, raicilla y pox.

http://www.vadiros.mx/noticias/80/destilados_ancestrales_de_mexico_bacanora_raicilla_y_pox.

Vallejo, L. F. (s.f.). Descubriendo el pox. Drinksmotion, .

<https://drinksmotion.com/descubriendo-el-pox/>

Ventura, A. M. (s.f.). Coctelería. Wordpress.

<https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoblog/avennav/>

Vinoconvino. (2021). Mezcladores: qué son y cómo se usan. Novili.

<https://novili.com.co/blog/mezcladores-que-son-y-como-se-usan/>

ANEXOS

ANEXO I

Encuesta sobre el pox para alumnos de la UNICACH

NOMBRE:

EDAD:

1-¿Conoces el destilado “pox”?

SI NO

2-¿Sabes de dónde es el pox?

SI NO

3-¿Conoces de qué está hecho el pox?

SI NO

4-¿Alguna vez lo has probado?

SI NO

5-¿Conoces el pox de sabores?

SI ¿Cuáles? NO

6-¿Conoces bebidas preparadas con pox?

SI ¿Cuáles? NO

7-¿Consideras que el pox está infravalorado?

SI NO

8-¿Conoces el precio del pox en Chiapas?

SI NO

9-¿Consumirías cocteles hechos a base de pox?

SI NO

10-Del 1 al 10 ¿Cuánto le darías al sabor del pox natural?

R=

ANEXO 2

La siguiente evaluación sensorial está contemplada para el proceso de elaboración del proyecto de investigación “Nueva coctelería a base de pox”. A continuación te presentaremos una muestra de 15 diferentes cocteles hechos a base de pox junto a dos pruebas que solicitamos llenen de acuerdo a su percepción.

NOMBRE:

FECHA:

EDAD:

PRUEBA HEDÓNICA DE 5 PUNTOS

	VISTA	AROMA	SABOR	COLOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUHO					
ME GUSTA					
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA MUCHO					

PRUEBA DE DESEMPEÑO

		PUNTUACIÓN
APARIENCIA	0-3 puntos	
AROMA	0-3 puntos	
SABOR	0-3 puntos	
RESABIO	0-3 puntos	
DESEMPEÑO TOTAL	0-3 puntos	
	SUMA:	

Comentarios: