

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

ELABORACIÓN DE SEIS CÓCTELES
A BASE DE POX CON MÉTODOS DE
MIXOLOGÍA

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA
KRISTELLY MALDONADO ESTRADA

DIRECTOR DE TESIS
DRA. VERÓNICA LAGUNES QUEVEDO





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

Autorización de Impresión



Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 23 de mayo de 2025

C. Kristelly Maldonado Estrada

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Elaboración de seis cócteles a base de pox con métodos de mixología

En la modalidad de: Tesis Profesional

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

Revisores

Dra. Lurline Álvarez Rateike

Dr. Marcos Gabriel Molina López

Dra. Verónica Lagunes Quevedo

ATENTAMENTE



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

Firmas

CONTENIDO

Introducción.....	1
Planteamiento del problema.....	3
Justificación.....	4
Objetivos.....	6
General.....	6
Específicos.....	6
Marco Teórico.....	7
¿Qué es el pox?.....	7
Origen del pox.....	8
Variedades de pox.....	9
Proceso de elaboración en la antigüedad.....	11
Proceso de elaboración en la actualidad.....	12
Usos y costumbres vinculados con el pox.....	13
Origen de la palabra “Cóctel”.....	14
Historia del cóctel.....	15
Definición de cóctel.....	16
Composición de un cóctel.....	16
Decoración de los cócteles.....	17
Utensilios Básicos De Coctelería.....	17
¿Qué es la mixología?.....	26
Diferencia entre mixología y coctelería.....	27
Clasificación de los cócteles.....	27
Técnicas y métodos de mixología.....	31
Variedad de mezcladores.....	34
Metodología.....	36
Diseño de investigación.....	36
Población.....	36
Muestra.....	36
Muestreo.....	37
Variables.....	37
Instrumentos de medición.....	38
Descripción de las técnicas a utilizar.....	39
Descripción de análisis estadístico.....	40
Presentación y análisis de resultados.....	41
Conclusiones.....	56
Propuestas y/o recomendaciones.....	57

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Posh Chiapas© (Maldonado, 2023).....	7
Figura 2. Variedades de Posh Chiapas© (Maldonado, 2023).....	10
Figura 3. Sedimentos de maíz en pox natural (Maldonado, 2023).....	10
Figura 4. Sedimentos de la fruta en pox (Maldonado, 2023).....	11
Figura 5. Tambo de metal que se utilizaban antes para calentar el fermento (Maldonado, 2024)..	12
Figura 6. Proceso de elaboración del pox en la antigüedad (Maldonado, 2024).....	12
Figura 7. Alambiques para la destilación del pox (Maldonado, 2024).....	13
Figura 8. Javier productor de pox (Maldonado, 2024).....	14
Figura 9. Variedades de cócteles (Maldonado, 2023).....	16
Figura 10. Decoraciones (Maldonado, 2023).....	17
Figura 11. Coctelera (Maldonado, 2024).....	18
Figura 12. Bailarina (Maldonado, 2024).....	19
Figura 13. Medidor/ jigger (Maldonado, 2024).....	19
Figura 14 . Colador de gusano (Maldonado, 2024).....	20
Figura 15. Variedad de vasos para coctelería (Maldonado, 2024).....	21
Figura 16. Hielera (Maldonado, 2024).....	22
Figura 17. Pinzas para hielo (Maldonado, 2024).....	22
Figura 18. Macerador (Maldonado, 2024).....	23
Figura 19. Colador fino (Maldonado, 2024).....	23
Figura 20. Sacacorcho (Maldonado, 2024).....	24
Figura 21. Cuchillo y tabla para cortar (Maldonado, 2024).....	24
Figura 22. Tapete de plástico (Maldonado, 2024).....	25
Figura 23. Exprimidor (Maldonado, 2024).....	25
Figura 24. Licuadora (Maldonado, 2024).....	26
Figura 25. Long Drinks (Maldonado, 2024).....	27
Figura 26. Short drinks (Maldonado, 2023).....	28
Figura 27. Cóctel tequila sunrise (Maldonado, 2023).....	31
Figura 28. Martini seco (Maldonado, 2023).....	32
Figura 29. Mojito (Maldonado, 2023).....	32
Figura 30. Foxy lady (Maldonado, 2023).....	33
Figura 31. Margarita de fresa (Maldonado, 2023).....	33
Figura 32. Johnny on the beach (Maldonado, 2023).....	34
Figura 33. ¿Has probado alguna vez este destilado? (Maldonado, 2024).....	41
Figura 34. ¿De qué ingrediente principal crees que está hecho el pox? (Maldonado, 2024).....	42
Figura 35. ¿Conoces el proceso de elaboración del pox? (Maldonado, 2024).....	42
Figura 36. ¿Sabes cual es el significado de la palabra pox? (Maldonado, 2024).....	43

Figura 37. ¿Has probado cócteles a base de pox? (Maldonado, 2024).....	43
Figura 38. ¿Sabías que el destilado de pox es elaborado en los Altos de Chiapas? (Maldonado, 2024).....	44
Figura 39. El pox es un destilado de origen (Maldonado, 2024).....	44
Figura 40. La palabra pox proviene de dos lenguas, ¿Cuáles crees que son? (Maldonado, 2024)...	45
Figura 41. ¿Te gustaría probar más cócteles que estén hechos a base de pox? (Maldonado, 2024).....	45
Figura 42. Infografía del pox (Maldonado, 2024).....	55

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Mezcladores de cócteles.....	34
Tabla 2. Materiales utilizados en los cócteles.....	46
Tabla 3. Cócteles, métodos, ingredientes y utensilios de mixología.....	47
Tabla 4. Resultados del cóctel 1.....	51
Tabla 5. Resultados del cóctel 2.....	51
Tabla 6. Resultados del cóctel 3.....	52
Tabla 7. Resultados del cóctel 4.....	52
Tabla 8. Resultados del cóctel 5.....	53
Tabla 9. Resultados del cóctel 6.....	53

INTRODUCCIÓN

La presente investigación da a conocer el desarrollo de seis cócteles de autoría propia, los cuales son hechos a base de la bebida de pox y con ello se busca incentivar su consumo en la población; implementando diferentes tipos de técnicas y métodos de elaboración de mixología, para que las futuras generaciones de la licenciatura en gastronomía, bartenders, mixólogos y público en general, adquieran y amplíen sus conocimientos.

En el documento se plasma el proceso de elaboración y las diferentes variedades existentes comercialmente; a los cuales se les agrega otras notas de sabor como frutales y especiados. Asimismo se habla acerca de la historia de este destilado, el cómo es que esta bebida ha tenido una gran importancia en la cultura maya y por consiguiente en Los Altos Chiapas. También se explican los procedimientos que se llevan a cabo para la realización de cada uno de los cócteles, las diferentes técnicas de mixología así como las combinaciones que se crean serán una nueva línea de cócteles basados con pox.

Al igual que la mayoría de los países y regiones tienen una o varias bebidas tradicionales, las cuales son hechas con ingredientes naturales comúnmente cosechados de la misma zona, el pox o posh (diferentes formas de pronunciar y escribir) es un destilado tradicional que es proveniente de la zona de Los Altos de Chiapas, específicamente de los municipios de San Cristóbal de las Casas y de San Juan Chamula, elaborado por pueblos indígenas como son los tsotsiles y tseltales. Aunque esta bebida sea consumida normalmente por comunidades mayas, este destilado data desde tiempos coloniales, ya que fue creado cuando Chiapas era parte de la Capitanía General de Guatemala.

Sin embargo, en el año de 1599 Nueva España y la Capitanía General de Guatemala intentaron frenar la producción de esta bebida ya que España dio a conocer que había una gran demanda en la industria azucarera, por lo consiguiente la producción de esta bebida fue solamente a pequeña escala, es decir, entre las comunidades indígenas. En 1776 la valoración de élites ilustradas del siglo XVIII y las autoridades de Nueva España permitieron la producción de este aguardiente y así dar oportunidad a las regiones cañeras la venta de sus productos. Para finales del siglo XIX, el gobierno estatal trató de ordenar la fabricación del aguardiente en

pueblos indígenas. Normalmente las personas encargadas de la elaboración y venta eran mujeres (Descubriendo el Pox – Drinksmotion, 2019).

Esta investigación tiene un enfoque mixto y de diseño experimental, en el cual se recopila información por diferentes medios como son libros, artículos y entrevistas, realizando también pruebas sensoriales de los cócteles para descubrir mezclas amenas al paladar de las personas.

Se realizó una encuesta en línea a 50 personas en donde se determina el grado de conocimiento sobre este destilado, asimismo se llevó a cabo una evaluación sensorial la cual se le asignó a 10 personas a probar y evaluar los seis cócteles a base de pox, con el fin también de dar su opinión y sugerencias acerca de cada uno de ellos.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Elaborar seis cócteles a base del destilado de pox utilizando los métodos de mixología para que las futuras generaciones de la licenciatura de gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas sede Tuxtla Gutiérrez Chiapas y público en general, puedan ampliar y conocer un poco más acerca de este destilado proveniente de la zona de Los Altos de Chiapas, específicamente se hablará del pox de San Cristóbal de las Casas, esto con el fin de poder incrementar la variedad de cócteles con este destilado en el municipio de Tuxtla Gutiérrez Chiapas, y favorecer la comercialización de esta bebida, utilizando destilados que son elaborados por pequeños productores originarios de la zona. Ya que en los restaurantes donde venden cocteles no tienen gran variedad de bebidas elaboradas con este destilado.

Con los resultados obtenidos de la encuesta en línea, la cual fue dirigida a los alumnos de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas y público en general, se percató que no existe mucho conocimiento acerca de este destilado por eso mismo se quiere dar a difundir a las personas interesadas en este tema, el proceso de elaboración del destilado de pox que se crea en San Cristóbal de las Casas y dar a conocer las diferentes variedades de sabores que existen de este mismo destilado. Asimismo poder hablar un poco de la historia y del por que este destilado es una bebida maya por excelencia, con ello se dará a conocer el significado de la palabra pox y sus ingredientes principales.

Se da a conocer y explicar un poco acerca de las diferentes técnicas y métodos de mixología e implementarlas en cada uno de los cócteles para así poder llevarlos a cabo a la práctica y tener un conocimiento de cada uno de ellos. Igualmente se dará a conocer el equipo que se utilizará y los pasos de cada uno de los cócteles que se realizarán. También se habla acerca de la función de los equipos que se necesitan como es el *shaker*, *jigger*, la cuchara bailarina, entre otros, para la elaboración de un cóctel.

JUSTIFICACIÓN

México cuenta con siete culturas importantes, dentro de estas tenemos la cultura maya localizada en la parte sureste mexicano, y en cuanto a sus alimentos y bebidas se habla del pox, una bebida ancestral que ha estado presente en los antiguos mayas ya que era y sigue siendo utilizado en oración y ceremonias de curación. De la misma manera tiene importancia en rituales de fraternidad entre comunidades. Esta bebida es específicamente elaborada en Los Altos de Chiapas donde se presentan dos municipios como son San Juan Chamula y San Cristóbal de las Casas.

Tomando en cuenta que México ha sido uno de los países que ha logrado obtener poco más de 54 millones de toneladas de caña de azúcar para molindas en sus diferentes ingenios, de igual manera cuenta con una muy buena producción de hierbas aromáticas y una gran variedad de frutas por temporada de lo cual se obtiene un buen beneficio para la elaboración del destilado de pox (De Agricultura y Desarrollo Rural, s. f.).

Los ingredientes más comunes para la elaboración de esta bebida son los siguientes: agua, caña de azúcar, maíz, piloncillo y salvado de trigo e incluso se le puede añadir infusiones de hierbas como es el romero, laurel, hierbabuena, entre otros. Así también cabe recalcar que se le puede agregar maceraciones de frutas como el nanche, durazno, fresas, zarzamoras, entre otras. Existen características que diferencian del pox natural a los que contienen hierbas o frutas, algunas de estas características son que el pox natural es cristalino y limpio, mientras que los de fruta o hierbas cambian tanto el color, aspecto y olor. A pesar de ser un aguardiente, la intensidad alcohólica del pox no es dominante lo cual nos permite consumirlo solo o incluso como base en la coctelería.

El pox tiene un valor histórico, religioso y cultural haciéndolo una riqueza de bebida orgullosamente mexicana. Adentrándonos a sus orígenes la palabra pox en tzotzil tiene el significado de medicina y por esa misma razón esta bebida también se utiliza en rituales de sanación. Como se comentó anteriormente, este destilado se remonta a la cultura maya, en donde era y sigue siendo usado por terapeutas tradicionales entre los tseltales y tsotsiles de

Chiapas. Este aguardiente es importante para las comunidades indígenas ya que para ellos es el puente entre el mundo material y el espiritual, esto basándose en que en cada sorbo tiene y cumple un propósito, algunos de esto es dar alegría en las fiestas, elixir para curar las enfermedades del cuerpo y también es un bálsamo para el alma.

OBJETIVOS

GENERAL

Elaborar seis cócteles a base del pox de San Cristóbal de las Casas, implementando los principios y técnicas de la mixología.

ESPECÍFICOS

Documentar la historia, características, y el proceso de elaboración del pox y sus variedades artesanales de San Cristóbal de las Casas.

Describir los diferentes tipos de métodos de la mixología.

Determinar el grado de conocimiento sobre el destilado de pox.

Elaborar los cócteles utilizando el pox como ingredientes principales.

Realizar una Evaluación Sensorial de los cócteles realizados.

Difusión de la información del destilado de pox por medio de una infografía.

MARCO TEÓRICO

¿Qué es el pox?

El pox o posh es un producto el cual fue introducido por familias indígenas y que gradualmente se fue desplazando a las bebidas tradicionales en las sociedades indígenas. Se dice que la destilación del maíz con azúcar fue una herencia de la conquista española. Ya que los españoles trajeron la técnica y los alambiques; ya obteniendo esto las comunidades empezaron a aprovecharlo con los ingredientes que ellos tenían a la mano. Este aguardiente es elaborado y consumido en el estado de Chiapas principalmente en Los Altos de Chiapas como es San Juan Chamula y San Cristóbal de las Casas. Esta bebida es hecha a base de agua, caña de azúcar, maíz y salvado de trigo, se dice que es una bebida alcohólica espiritual que fue donada por los dioses en tiempos remotos a los pueblos mayas. Para la creencia chamula, el pox ayuda a sanar y poder conectar a los hombres con lo divino, este destilado es un elemento muy importante en los altares (Beteta, 2024).

En tsotsil y en tseltal la palabra pox quiere decir: medicina, curación. Normalmente el pox se da en las celebraciones religiosas de los pueblos tsotsiles (De Jesús Hernández López & Iwadare, 2015).



Figura 1. Posh Chiapas© (Maldonado, 2023).

Origen del pox

Antes de la conquista, los pueblos indígenas nativos de los altos de Chiapas, elaboraban bebidas fermentadas a base de maíz y frutas como el jocote y la piña (Robles, 2020).

El origen de esta bebida data de tiempos coloniales, el pox se creó cuando Chiapas pertenecía a “La Capitanía General de Guatemala” este era un territorio geopolítico entre México y Guatemala, el cual estuvo bajo el dominio español hasta el año de 1821. Fue para el año de 1528, donde los grupos de encomenderos españoles, capitanes, sacerdotes y nuevos ingredientes pertenecientes de Europa y Asia, llegaron a las tierras de Los Altos de Chiapas (Posh Chiapas, 2024).

Los encomenderos que se asentaron en Cuidad Real (hoy San Cristóbal de las Casas) y Villa Real de Chiapa (hoy Chiapa de Corzo), aportaron sus conocimientos a las técnicas de fermentación empleadas por los nativos y dando a estos asentamientos como puntos de partida para el desplazamiento de los nuevos cultivos ajenos a la agricultura regional, refiriéndose así a la caña de azúcar y al trigo. Haciendo posible la elaboración de aguardientes que alcanzaran rápido, alto volumen alcohólico y estuvieran listos para ser destilados en alambiques contruidos con técnicas de forja española para dar paso a los licores de la Capitanía General en Chiapas. La Nueva España y la Capitanía General de Guatemala, trataron de defender el monopolio de los licores españoles, y así frenar la destilación que era informal. Sin embargo, la producción se dio de nivel local a pequeña escala debido a la corrupción de las autoridades quienes se encargaron de ejercer la ley, haciendo que el pox fuera una bebida deseada en las comunidades indígenas. Para el año de 1776, las autoridades de Nueva España dieron la autorización y la regulación para la producción del aguardiente local. Esto permitió que el aguardiente pudiera salir de su situación semiclandestina y empezar a contribuir a los ingresos municipales. (Vallejo M. y Luis F., 2024).

Variedades de pox

Durante la entrevista (Anexo 1) al emprendedor en la elaboración y venta del pox, Jesus Velasco (2024) comentó que existen tres divisiones del destilado; la punta o *snich*, corazón y cola. Cada uno se diferencian por sus grados de alcohol, en cuanto a la punta o *snich* puede llegar a tener un grado de alcohol de 70° siendo el primer chorro del líquido que sale, sin embargo a la parte llamada corazón y cola no tiene un grado específico ya que conforme se va sacando el líquido se va calculando los grados con un densímetro. En cuanto a los grados de alcohol de la parte de corazón puede ser entre 60° a 40° y en cuanto a la parte de cola puede ser entre 30° a 20°.

También existen variedades de sabores, como es el de mango, jamaica, nanche, mora, coco, entre otros. Cada uno de estos licores tienen una característica ya que dependiendo de la fruta con la que se haga puede llegar a ser amargo lo que provoca que sea un poco fuerte o incluso pueden ser dulces permitiendo que el pox sea suave.

Existe una gran variedad de tiendas que se dedican a la venta de este destilado, una de ellas es *Souvenir Alis* y según en la plática con la propietaria del negocio se menciona que de los sabores que ellos realizan en la bebida de pox los tienen divididos en tres categorías: los sabores fuertes, medios y bajos o dulces. Algunos de los sabores fuertes son el romero, natural, de cacao, café, jamaica y coco; estos sabores también pueden llegar a ser un poco amargos. En cuanto a los sabores medios se encuentran los de canela, anís, y mora, el pox de mora tiende a tener sabores neutros pero a la vez llega hacer ácido. Y por último se encuentran los sabores bajos o dulces como pueden ser manzana, mango, nanche y fresas (Alis, 2023).

También menciona que ellos hacen sus destilados con las frutas de temporada y siempre y cuando estas sean adecuadas para este tipo de proceso, ya que ellos intentaron hacer un pox de guanábana pero no funcionó porque la fruta se empezaba a poner muy ligosa durante el proceso y no les permitía terminar bien el destilado. Incluso comentan que hoy en día existen algunos productores que están procesando la marihuana para hacer un destilado con ello.



Figura 2. Variedades de Posh Chiapas© (Maldonado, 2023).

Ellos hacen mención que para hacer un destilado frutal se lleva a cabo varios pasos y que es una tarea laboriosa, también menciona que algunos productores que lo venden tratan de liberarse de esas tareas laboriosas agregando al pox natural algunos saborizantes y colorantes para elaborar así los destilados de sabores; sin embargo, al momento de probarlo y observar se distingue las diferencias.

Entre algunas diferencias que se pueden percibir entre un destilado de pox con el proceso completo y los que son alterados son que se puede observar en la botella los sedimento de las frutas naturales y los sabores de la fruta realzan, pero cuando es con saborizantes y colorantes el líquido es totalmente liso, sin sedimentos de fruta y el sabor es distinto ya que no se percibe tanto. Incluso en el pox natural se llega a notar los sedimentos del maíz.

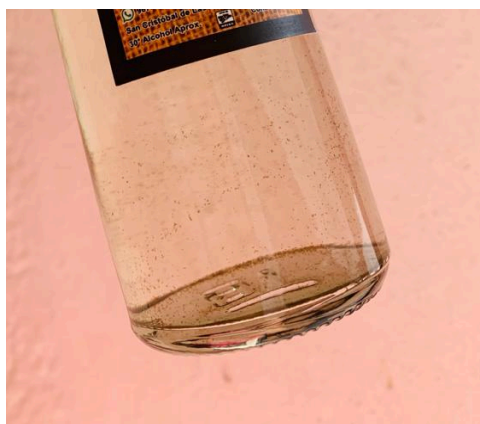


Figura 3. Sedimentos de maíz en pox natural (Maldonado, 2023).



Figura 4. Sedimentos de la fruta en pox (Maldonado, 2023).

Actualmente, también existen otros productores en San Cristóbal de las Casas que tienen a la venta el pox con sabores, algunos de estos productores son: *Souvenirs Alis*, *La milagrosa* (Poxna) y *Poxmyl*.

PROCESO DE ELABORACIÓN EN LA ANTIGÜEDAD

Según Jesus Velasco (2024) la elaboración del destilado de pox antes era un poco parecida a la elaboración de hoy en día; sin embargo; los materiales eran otros y para su elaboración se utilizaba los mismos ingredientes que en la actualidad ya que no se pueden cambiar, los ingredientes son: el maíz, caña de azúcar, salvado de trigo y agua de manantial.

Los materiales que se utilizaban antes para la fermentación eran tambos de plástico, los cuales tenían una capacidad de 200 litros. Se utilizaban tambos metálicos en vez de los alambiques de cobre, y las tuberías de cobre que actualmente se utilizan eran a veces reemplazadas por tuberías de metal aunque había personas que sí utilizaban la tubería de cobre.



Figura 5. Tambo de metal que se utilizaban antes para calentar el fermento (Maldonado, 2024).

Los pasos a seguir en este método eran los siguientes:

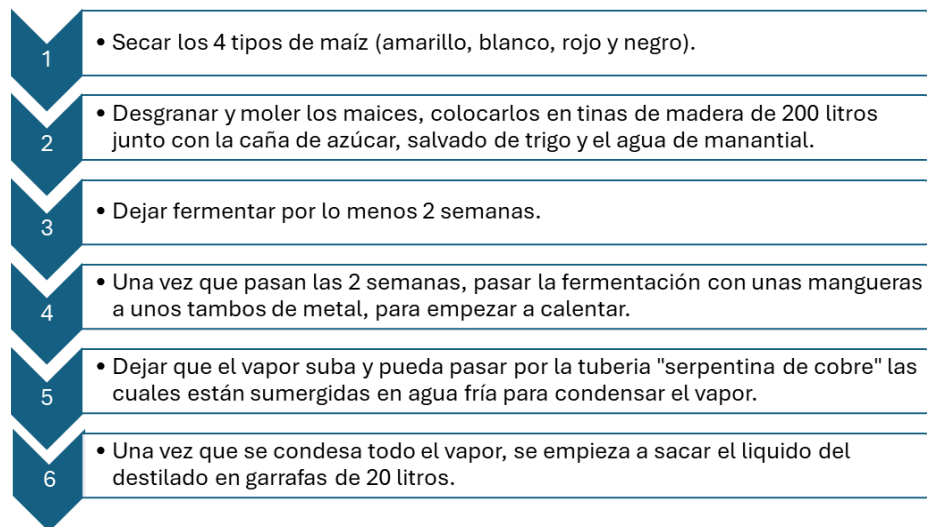


Figura 6. Proceso de elaboración del pox en la antigüedad (Maldonado, 2024).

Proceso de elaboración en la actualidad

Según Jesus Velasco la elaboración del destilado de pox es un poco laboriosa y para su elaboración se utiliza el maíz, caña de azúcar, salvado de trigo y agua de manantial, primero se

ponen a secar los cuatro diferentes tipos de maiz (blanco: paz, amarillo: vida, rojo: sangre y negro: oscuridad), despues se desgranar los maices y se llevan a moler para posteriormente ponerlos en tinas de madera de pino que tienen capacidad para 200 litros, se le agrega la caña de azúcar, el salvado de trigo y agua de manantial. Se deja fermentar durante por lo menos dos semanas (al fermento también se le conoce como chicha), después se pasa ese fermento por medio de una manguera a los alambiques de cobre.



Figura 7. Alambiques para la destilación del pox (Maldonado, 2024).

Después de pasar todo el fermento a los alambiques de cobre se empiezan a calentar con gas. Hoy en día, Jesús utiliza tres tanques de gas de 30 kilogramos para poder calentar 200 litros de fermento. Una vez que se empieza a subir el vapor del fermento que está en los alambiques, este se transporta por medio de tubos de cobre que van dirigidas a unas serpentinas de cobre que están introducidas en una tina grande con agua fría. Con este proceso el vapor se empieza a condensar para poder después ir sacando el destilado de pox y guardarlo en garrafas de 20 litros.

Usos y costumbres vinculados con el pox

El uso curativo del pox entre las comunidades que lo consumen puede ayudar a las personas a aliviar los dolores de cabeza, el dolor de estómago, también ayuda para el enojo, los escalofríos, para los nervios, la tristeza, el dolor de hueso, y sirve como antidepresivo, según las creencias.



Figura 8. Javier productor de pox (Maldonado, 2024).

Según Jesus Velasco (2024) mencionó durante la entrevista (Anexo 1) que dentro de la cultura maya es donde más se da los usos, costumbres y tradiciones con el pox y que cada pueblo indígena, ya sea como San Juan Chamula, Tenejapa, Huixtán, entre otros, tienen sus propias tradiciones en donde involucran este destilado. Pero que donde más es utilizado el pox es en la zona de los altos con descendencia maya (tseltal y tsotsil) iniciando en San Cristóbal de Las Casas, Chenalhó, Tenejapa, Huixtán, San Juan Chamula, San Juan Cancuc, Ocosingo, Chanal, Larráinzar, Aldama y Zinacantán.

En la mayoría de los pueblos utilizan el destilado tanto para festejar fiestas como un bautizo, boda, quince años, inauguraciones, fallecimiento de alguna persona, nacimiento de un bebé. Incluso se utiliza para bendecir las construcciones, para hacer limpias y como medicina. Estas son algunas de las costumbres que comentó Jesús en las que se utiliza el destilado de pox.

ORIGEN DE LA PALABRA “CÓCTEL”

La palabra “cóctel” o “*cocktail*” tiene varias versiones del origen, algunas de estas son: del término inglés “*cocktail*”, que tiene como significado “cola de gallo”. Se dice que, durante las

peleas de gallos, a estos animales se les daba brebajes para ponerlos más agresivos y los dueños preparaban dichas bebidas para celebrar la victoria.

Existe también la versión en donde un tabernero servía unas combinaciones de diferentes colores a la cual él lo llamaba “*Bracer*”(estimulante). Pero se llegó a convertir en “*cocktail*” cuando empezó a ser servido por su mujer, quien ponía las bebidas en copas decoradas con plumas de gallo (Kanashiro, 2016).

Otra versión de esta palabra se ubica a finales del siglo XVIII en la calle Royan #437, en Nueva Orleans. Se menciona que un francés servía sus brebajes en vasos para huevos la cual esta palabra en francés era “*coquetiers*”(huevo), con el tiempo se fue modificando el término “*coquetiers*” hasta obtener la palabra cóctel o *cocktail* (Lexus, 2018).

Historia del cóctel

La palabra “cóctel” dio origen en el siglo XVII en Campeche. En donde los piratas y aventureros que llegaban a esa zona solían beber los llamados “*Drac*” de ron o de otro destilado. Sin embargo, se dejó de llamar así ya que un tabernero empezó a mezclar bebidas distintas. Las cuales eran mezclas muy sofisticadas y digeribles para los estómagos de aquella gente que le gustaba esas mezclas tan exquisitas (Hernán L. Henry, 2011).

Para poder agitar las mezclas de las bebidas, el tabernero tomaba delgadas raíces de una planta que llevaba por nombre “cola de gallo”, esto con el fin de evitar el mal sabor en la bebida ya que también se puede revolver con una cuchara de metal pero esto no era favorable por el mal sabor que dejaba en los líquidos, las personas que lo miraban utilizar estas delgadas raíces le preguntaban al tabernero que era eso a lo cual él les respondía en su idioma que eran *cock 's tail*. Las personas al escuchar esta palabra empezaban a pedir sus bebidas por el nombre coctel (Guía de Bartender Profesional, 2017).

El cóctel generalmente consiste en una mezcla más o menos explosiva en la cual se incluyen diversas bebidas alcohólicas, pero también jarabes, zumos de frutas e incluso leche y especias.



Figura 9. Variedades de cócteles (Maldonado, 2023).

Definición de cóctel

La Real Academia Española (2024) define como cóctel a todo aquella bebida que generalmente es alcohólica y que esto resulta de una mezcla de otras con varios ingredientes más (Asale, 2014).

Un cóctel es la preparación que está basada en la combinación de dos o más ingredientes, ya sean licores, zumos, cremas o refrescos. Pueden ser preparados con o sin alcohol y en algunas ocasiones incluye condimentos, salsas y sirope. También dependiendo de las características de los ingredientes del cóctel, estos pueden ser tomados como aperitivos o digestivos (Pérez Porto y Merino, 2018).

Composición de un cóctel

Un cóctel está formado por solo cinco ingredientes, dentro de estos cinco incluye el uso de garnituras. Normalmente el cóctel incluye un destilado de base, este es un elemento indispensable; un modificador para obtener el color, textura y sabor; algunos elementos son las cremas, lácteos, zumos. También lleva algo para dar amargor, algún aditivo como puede

tratarse de azúcar, jarabes, salsas, entre otros y comúnmente como decoración se agrega alguna fruta (Rebón, 2022).

Decoración de los cócteles

Generalmente se les coloca decoraciones que consisten en trozos de frutas, cerezas, cáscaras de limón y hojas de hierbabuena. Existen otros elementos que también cuentan como decoración como es el caso de los agitadores, palitos de madera o de plástico; que además de que ayudan a revolver, facilitan al comensal el poder sostener las frutas que van en los cócteles. Los escarchados, el espolvorear canela como en el caso de coctel medias de sedas también cuentan como decoración (Diageo Bar Academy, 2024).



Figura 10. Decoraciones (Maldonado, 2023).

Utensilios básicos de coctelería

Algunos utensilios importantes para la preparación de un cóctel son los siguientes:

Coctelera

Este utensilio de dos piezas es indispensable y puede ser de vidrio y metal o simplemente todo de metal, pero su función es la misma, mezclar los ingredientes agitando enérgicamente. Algunos modelos de este utensilio llevan en la parte de la boquilla un colador incorporado.



Figura 11. Coctelera (Maldonado, 2024).

Bailarina

Este elemento se trata de una cuchara pequeña de un lado con un mango largo y retorcido y del otro lado tiene una superficie aplanada. Este utensilio nos ayuda a poder remover los ingredientes que están en el badoo copa, ayuda a formar las capas de los cócteles edificados y con la parte aplanada se puede machacar algunos ingredientes en dado caso que no se tenga el macerador.



Figura 12. Bailarina (Maldonado, 2024).

Medidor / *Jigger*

Estas piezas son indispensables para los baristas principiantes ya que les ayuda a tener medidas exactas en onzas, los *jiggers* pueden ser de diferentes tamaños y por lo consiguiente de diferentes capacidades.



Figura 13. Medidor/ *jigger* (Maldonado, 2024).

Colador de gusano

También conocido como *strainer*, este utensilio ayuda a que los cubos de hielo que se encuentran dentro de la coctelera no pasen al vaso o incluso para impedir que la pulpa grande que queda (Montoro, 2016).



Figura 14 . Colador de gusano (Maldonado, 2024).

Vasos

La cristalería más utilizada en coctelería es la siguiente:

- Caballito tequilero (2 ó 3 onzas)
- Medio caballito (1 ½ onza)
- Perchero o doble caballito (4 onzas o más)
- Copa martinera (varios tamaños: 5, 7 ó 9 onzas)
- Copa coctelera ó copa ancha (5, 7 ó 9 onzas)
- Copa de vino blanco (4 ó 6 onzas)
- Copa de vino tinto (6 u 8 onzas)
- Copa licor (2 ó 3 onzas)

- Copa globo (capacidad grande: 16 onzas y capacidad pequeña: 5 onzas)
- Copa tulipán (4 ó 6 onzas)
- Copa huracán (15 ó 23 onzas)
- Copa margarita (7 ó 12 onzas)
- Vaso *collins* (8, 10 ó 12 onzas)
- Vaso *old fashion* (8 ó 10 onzas)
- Vaso *highball* (8, 10 ó 12 onzas)
- Vaso *pilsner* (10 ó 16 onzas)
- Tarro de cerveza (10 ó 12 onzas)
- Yorda (12, 22 ó 40 onzas)



Figura 15. Variedad de vasos para coctelería (Maldonado, 2024).

Hielera

La hielera ayuda a poner y conservar los hielos que se utilizaran en los cócteles.



Figura 16. Hielera (Maldonado, 2024).

Pinzas para hielo

Son importantes ya que con este utensilio podemos agarrar y colocar los hielos a los vasos sin necesidad de manipularlos con las manos (Coctelería moderna, 2018).



Figura 17. Pinzas para hielo (Maldonado, 2024).

Macerador

El macerador puede estar hecho con material de madera, plástico o hierro y ayuda a triturar los ingredientes del cóctel para poder obtener los jugos.



Figura 18. Macerador (Maldonado, 2024).

Colador fino

Está hecho de una malla extrafina y esto ayuda a poder filtrar las bebidas que llevan hierbas o ingredientes más pequeños.



Figura 19. Colador fino (Maldonado, 2024).

Sacacorchos

Esta herramienta nos ayuda a poder abrir los vinos y licores con corchos. Es recomendable tener los sacacorchos de dos tiempos para facilitar al sacar el corcho y sin gran esfuerzo (Vargas, 2024).



Figura 20. Sacacorcho (Maldonado, 2024).

Cuchillo y Tabla para cortar

Los cuchillos y la tabla son esenciales para cortar las guarniciones o algún insumo que se utilizan para cada cóctel.



Figura 21. Cuchillo y tabla para cortar (Maldonado, 2024).

Tapete de plástico

Son importantes para proteger que los vasos no se resbalen y para cuidar la superficie de la barra para no mancharla si por accidente cae algún líquido.



Figura 22. Tapete de plástico (Maldonado, 2024).

Exprimidor

Los exprimidores sirven para poder conseguir el jugo de las frutas cítricas, como es el caso de los limones y las naranjas (López R., 2024).



Figura 23. Exprimidor (Maldonado, 2024).

Licuada

Se utiliza para preparaciones que deben de estar bien mezcladas y espumosas, esto ayuda a que el cóctel tenga volumen y homogeneidad. También es esencial para las bebidas con abundante hielo como son los cócteles frozen (Bartalentlab, 2020).



Figura 24. Licuadora (Maldonado, 2024).

¿Qué es la mixología?

Ifema Madrid (2023), Menciona que la mixología es el arte de mezclar bebidas alcohólicas para crear buenos cócteles. Esta es una disciplina compleja, que implica investigar mucho más acerca de los licores, sus propiedades y técnicas para la preparación y creación de los cócteles nuevos.

También se dice que es la ciencia y arte que estudia las mezclas de sabores y contrastes para así crear bebidas a partir de ciertos cócteles ya existentes (Tu coctelería, 2020).

Diferencia entre mixología y coctelería

La diferencia entre la mixología y la coctelería es que la coctelería se basa en una gran gama de bebidas, ya sea desde las bebidas clásicas hasta las bebidas más simples. Mientras que la mixología está centrada en crear nuevos cócteles de alta gama (Food & Wine en Español,2024).

Clasificación de los cócteles

Los cócteles se pueden clasificar por su tamaño y sus características según sean sus ingredientes.

Por su tamaño

- *Long drinks* o bebidas largas

Como su nombre lo mencionan están preparados en vaso largo y los ingredientes principales son jugos de frutas, bebidas espumosas, aguas gaseosas y hielo.



Figura 25. *Long Drinks* (Maldonado, 2024).

- *Short drinks* o bebidas cortas

Son bebidas que se sirven en copas pequeñas, normalmente tienen un alto contenido alcohólico.



Figura 26. *Short drinks* (Maldonado, 2023).

Clasificación de los cócteles según los ingredientes

- Cócteles *Cobblers*

Son decorativas y refrescantes, decoradas con frutas y hojas de menta fresca, se sirven en un vaso de *long drink* o en copa con hielo. Ingredientes: agua gasificada, destilado, vino, azúcar y frutas.

- Cócteles *Collins*

Son bebidas refrescantes y *long drinks*, se pueden beber a cualquier hora del día y son preparadas directamente en un vaso largo con hielos, llevan rodajas de limón como decoración. Algunos de los ingredientes típicos para estos cócteles son: jugo de limón, azúcar y destilados.

- *Cócteles Cups*
Normalmente son a base de vino espumoso o vino blanco y son servidos en recipientes con abundante hielo, agua carbonatada y fruta fresca.
- *Cócteles Daisies*
Son cócteles refrescantes hechos a base de jugo de limón, granadina y algún destilado.
- *Cócteles Eggnog*
El principal ingrediente de estos cócteles es la leche y huevo. Se preparan con claras de huevo, crema de leche o leche, azúcar y alcohol de base, también algunos cócteles contienen vino de alta graduación o licor. Los cócteles *eggnog* se pueden servir fríos o calientes y normalmente se les espolvorea nuez moscada para presentar.
- *Cócteles Grog*
Son bebidas estimulantes con aguardiente de alto contenido alcohólico, se sirven calientes y al final se agrega un poco de alcohol puro para poder convertirlo en un coctel flameado.
- *Cócteles Julep*
Una de sus características es que son long drinks, refrescantes y dentro de la preparación se incluyen la menta y hierbabuena. Originalmente se preparan con bourbon, whisky escoces, ron, brandy, azúcar y hielo picado grueso.
- *Cócteles Smash*
Estos cócteles son similares a los *Cobblers* y *Juleps*, se preparan con mucho hielo, fruta de temporada y aguardiente (Coctelería, 2025).
- *Highballs*
Estos tipos de cócteles son servidos en vasos largos y con abundante cantidad de hielos.

- Cócteles *Fizzes*
Estos cócteles son refrescantes y los ingredientes se mezclan en la coctelera. Estos tipos de cócteles son similares a los Cócteles *Collins* en cuanto a los ingredientes.
- Cócteles *Coolers*
Son *long drinks* y se preparan con licores o destilados, alguna bebida carbonatada, azúcar y guarniciones de naranja o limón (*Scoolinaryblog*, 2021).

Cocteles según sus propiedades

- Cocteles aperitivos
Ayudan a abrir el apetito, los cócteles que son aperitivos pueden ser secos, semi secos, ácidos o amargos.
Ejemplo: Martini *cocktail*, Negroni, Vodka Tonic, etc.
- Cócteles refrescantes
Estos tipos de cócteles contienen alcohol moderado, lo que se busca con los cócteles refrescantes es poder quitar la sed y refrescarnos.
Ejemplo: Tequila Sunrise, Brandy *Collins* y Ron *Sling*.
- Cócteles Nutritivos
Son los cocteles que llevan dentro de su preparación ingredientes de alto contenido energético.
Ejemplo: Ponches, Algarrobina y Brandy.
- Cócteles digestivos
Estos cócteles contienen las características contrarias al de los aperitivos.
Ejemplo: *Stinger*, *B & B* y *Rusty Nail* (Kanashiro, 2016).

Técnicas y métodos de mixología

Cada preparación de un cóctel requiere una técnica en particular, existen varios términos para nombrar las diferentes técnicas que son utilizadas para la preparación de cada uno de los cócteles, los métodos más usados son:

- Construidos/Directos

Son los que se preparan en el vaso en que se servirá la bebida, para esto primero se colocan los hielos, después el licor y los mezcladores. Una vez ya todo junto se agita para mezclar todos los ingredientes y que se combinen.



Figura 27. Cóctel tequila *sunrise* (Maldonado, 2023).

- Enfriados y refrescados

Para esta técnica se debe enfriar la copa antes de agregar la bebida y para la preparación de la bebida se agitan todos los ingredientes con hielo en un *shaker* para después drenarlo en la copa. Un ejemplo de esto son los martinis.



Figura 28. Martini seco (Maldonado, 2023).

- Macerados

En este se utiliza un macerador y un vaso robusto con los *old fashioned* en el cual se coloca fruta, azúcar y hojas hasta el fondo para poder machacarlas con el macerador y así extraer sus jugos, después se le agrega el componente de alcohol y por último los hielos; como es el caso del mojito.



Figura 29. Mojito (Maldonado, 2023).

- Agitados

Los cócteles agitados son aquellos en los cuales se utiliza un coctelera con cubos de hielo, normalmente los cócteles con esta técnica incluyen jugos de frutas, leche, crema, huevo, etc. Estos se agitan rápidamente durante unos 10 a 15 segundos, con el fin de que todos los ingredientes que se introdujeron en la coctelera se disuelvan y se puedan combinar muy bien.

Posteriormente esta mezcla se sirve junto con el hielo al vaso o copa. De ser necesario se le agrega más hielo, ya que al momento de agitar la coctelera el hielo que se puso se empieza a diluir.



Figura 30. *Foxy lady* (Maldonado, 2023).

- *Licuada*s o *Frozen*

Para estas bebidas se requiere una licuadora, lo sugerido de hielos es la mitad del vaso de la licuadora, se agrega los ingredientes, tapar y después pulsar el botón de velocidad varias veces hasta que los componentes tomen consistencia de puré y el hielo esté triturado.



Figura 31. Margarita de fresa (Maldonado, 2023).

- Edificados

Según la Guía de Bartender Profesional (2017), este tipo de bebidas son caracterizadas por la separación de los licores y la densidad de cada uno de ellos.



Figura 32. Johnny on the beach (Maldonado, 2023).

Variedad de mezcladores

Tabla 1. Mezcladores de cócteles.

Agua	Agua natural, agua mineral, agua quina o tónica. Ayudan a diluir las mezclas que son fuertes.
Leche	Leche entera, leche semidescremada, leche <i>light</i> , leche deslactosada, leche condensada y leche evaporada. La leche más utilizada es la leche evaporada ya que da un buen batido en los cócteles.
Jugos o Néctares de frutas	Son extraídos de la pulpa de las frutas, normalmente tienden a ser dulces. Algunos de los jugos que se utilizan más son: piña, toronja, naranja, manzana, entre otros
Refrescos	Los sabores que más se utilizan son los de manzana, limón y cola.

Jarabe natural	Este tipo de jarabe ayuda a sustituir el azúcar en los cócteles.
Jarabe de granadina	Ayuda a dar dulzor a muchos cócteles y a la vez da color con su tonalidad roja.
Vino	Dentro de los vinos que se utilizan más para los cócteles son vinos tranquilos (blancos, tintos, rosados), vinos espumosos y vinos generosos. Los vinos brindan elegancia y efervescencia.
Bebidas base	Dentro de estas bebidas base se encuentran el ron, vodka, ginebra, tequila, whisky, coñac y brandy.
Licores	Dentro de la coctelería se utilizan muchos licores pero los más utilizados son licor de almendra, de menta, melón, plátano, cacao, curazao, brandy de cereza, vermouth, oporto, triple sec, entre otros.
Bitter	Estas son esencias amargas obtenidas de hierbas, cortezas o de frutas que aportan aromas a las bebidas.
Crema de coco	Este ingrediente es un poco más dulce que la leche de coco y por consiguiente es más densa, cremosa y mucho más fácil de conseguir en los supermercados.
Concentrados o pulpas de frutas	Los concentrados o la pulpa de las frutas se utilizan más para las bebidas que se quieren más concentradas de sabor y dulzor

Fuente: Lexus, 2018.

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Según Tomas (2023), el diseño de investigación es un conjunto de herramientas y técnicas que son utilizadas por un investigador para realizar un proyecto. Es un plan estructurado en el cual uno se guía para poder lograr un objetivo.

Esta investigación es con enfoque mixto y de diseño experimental, puesto que se recopila y se analiza información por medio de una entrevista (Anexo 1), visitas a las fábricas (Anexo 2), encuestas (Anexo 3), libros y artículos. También se realizaron pruebas sensoriales (Anexo 4) con la finalidad de encontrar mezclas agradables al paladar de las personas.

POBLACIÓN

Esta investigación es para población en general de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. Las pruebas sensoriales de los cócteles (Anexo 4) se llevaron a cabo con un grupo de personas semi entrenadas de la licenciatura de Gastronomía de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Sede Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

MUESTRA

Se determinó la aplicación de una encuesta (Anexo 3) a un grupo de 35 personas que son pertenecientes a la licenciatura de gastronomía de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas; y 15 personas externas de la Universidad.

Para las evaluaciones sensoriales de los nuevos cócteles se seleccionó un grupo de 10 personas semi entrenadas.

MUESTREO

Un muestreo es el procedimiento mediante el cual se debe seleccionar a ciertos individuos de una población, es aleatorio y ayuda a obtener ciertos datos (Tomas, 2023).

Un muestreo probabilístico es cuando todos los individuos tienen la misma probabilidad de ser elegidos para formar parte de la muestra (Explorable.com, 2009).

Un muestreo no probabilístico es cuando el investigador selecciona a ciertos individuos para que formen parte de la muestra (Ortega, 2023).

En el caso de esta investigación es un muestreo de tipo no probabilístico intencional ya que se hizo una selección de personas para realizar las muestras.

VARIABLES

Una variable es una investigación en la cual se utiliza la variable dependiente y la variable independiente, para estudiar algo en particular teniendo en cuenta que puede haber cambios durante el proceso (Rodrigo, 2023).

Variables dependientes: Son los factores que se ven modificados por variables independientes. Estas variables son inestables y su objetivo es estudiar el comportamiento frente a los diferentes efectos o resultados de un proceso (De los Angeles, 2023).

Variables independientes: Son los factores que el investigador realiza y prueba para dar a conocer una hipótesis (Castillero Mimenza, 2019).

Las variables del estudio son las siguientes:

VARIABLES DEPENDIENTES

- Seis cócteles a base de Pox

VARIABLES INDEPENDIENTES

- Sabor
- Color
- Textura
- Historia
- Proceso de elaboración
- Variedades
- Técnicas de mixología
- Difusión gastronómica

INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

Para la realización de los seis nuevos cócteles se utilizaron los siguientes métodos: directos, enfriados/refrescados, macerados, agitados, licuados/frozen y edificados. Se utilizaron frutas como piña, fresa, moras, pepino y mango.

Se utilizó una encuesta (Anexo 3) de diez preguntas con respuestas opcionales y abiertas, en donde se evaluó el conocimiento y se recopiló información, dicha encuesta se realizó al azar a 35 estudiantes de distintos semestres de la licenciatura de gastronomía de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. También se le aplicó la encuesta a 15 personas externas de la Universidad. A través del siguiente link <https://forms.gle/eDrFVFNFLV2t3jaTA> se revela el formato de la encuesta (Anexo 3) la cual fue elaborada en formularios de Google.

DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR

La presente investigación es de forma documental y de campo, puesto que se trabaja con una encuesta y con pruebas sensoriales, también se tomó información de libros, artículos, visitas (Anexo 2) y entrevistas (Anexo 1) a personas encargadas del proceso de elaboración y comercialización del pox en San Cristóbal de la Casas.

Los métodos utilizados en los cócteles fueron las siguientes:

- Directos, enfriados y refrescados, macerados, agitados, licuados y edificados..

La elaboración y experimentación de los cócteles al igual que las pruebas sensoriales se hicieron en el laboratorio de bebidas de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, en la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos.

Los utensilios a utilizar son:

- *Shaker* de 550 ml, marca amyty, acero inoxidable
- Pinzas para hielo marca amyty, acero inoxidable
- Colador de gusano, marca amyty, acero inoxidable
- Macerador, marca amyty, acero inoxidable
- *Jigger*, marca amyty, acero inoxidable
- Bailarina, marca amyty, acero inoxidable
- Colador de plástico
- Tabla de polietileno
- Cuchillo, victorinox
- Licuadora, marca ninja

La cristalería a utilizar son:

- Vaso de cristal chapeado, 500 ml (17 onzas)

- Copa de martini de medusa, 120 ml (4 onzas)
- Copa de vino de bola 500 ml (17 onzas)
- Vaso de cóctel *vintage* de vidrio 350 ml (12 onzas)
- Copa para capuchino 230 ml (8 onzas)
- Vaso *old fashion* 295 ml (10 onzas)

DESCRIPCIÓN DE ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Las gráficas que se presentan son elaboradas en el programa de excel versión 2021. En estas mismas se muestran los resultados obtenidos de la encuesta realizada a los alumnos de diferentes semestres de la Licenciatura en Gastronomía, de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas; al igual que a otras personas externas de la Universidad.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

A continuación se presentan los resultados obtenidos a través de la elaboración de seis cócteles a base de pox, primeramente se presentan los resultados de la encuesta de diez preguntas realizadas a 50 personas en donde se determinó el grado de conocimiento acerca del destilado pox de las zonas de Los Altos de Chiapas. Cabe aclarar que el resultado de cada una de las gráficas se obtuvo sumando en conjunto cada una de las respuestas de las 50 personas encuestadas.

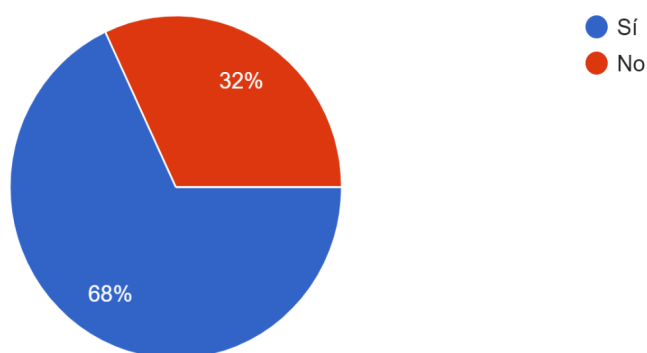


Figura 33. ¿Has probado alguna vez este destilado? (Maldonado, 2024).

El sesenta y ocho por ciento de los encuestados respondieron que sí han tenido la oportunidad de probar el destilado de pox, lo cual es algo positivo ya que significa que el pox no es tan desconocido. Mientras que el treinta y dos por ciento mencionó que no han probado este destilado.

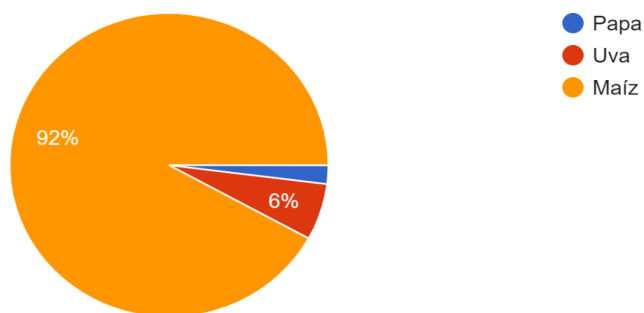


Figura 34. ¿De qué ingrediente principal crees que está hecho el pox? (Maldonado, 2024).

El noventa y dos por ciento explica que es del maíz, mientras que el seis por ciento afirman que es de la uva y de papa el resultado fue el dos por ciento.

También se hace mención que como unas de las opciones fue la uva ya que de esta fruta se obtiene el vino pero también existen destilados que son elaborados a base de este mismo cómo es el brandy, coñac, armañac, pisco, etc. Para la elaboración de estos destilados mencionados, es a partir de la evaporación del vino, en el cual se llega a obtener una base de alcohol y con esta se pueden realizar los destilados dependiendo también de los demás ingredientes (Vitroval, s.f).

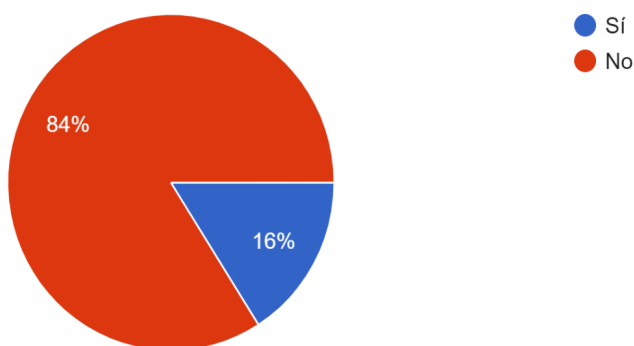


Figura 35. ¿Conoces el proceso de elaboración del pox? (Maldonado, 2024).

El dieciséis por ciento de los encuestados afirmaron saber el proceso de elaboración del pox, mientras que ochenta y cuatro por ciento de los encuestados desconocen el proceso de elaboración del destilado.

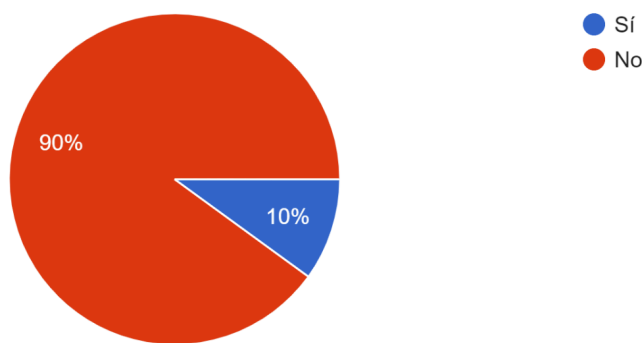


Figura 36. ¿Sabes cual es el significado de la palabra pox? (Maldonado, 2024).

El noventa por ciento de los encuestados desafortunadamente desconocen el significado de la palabra pox, mientras que el diez por ciento dicen conocer el significado de la palabra, las respuestas de los encuestados que afirmaron conocer el significado fueron las siguientes: Medicina, Curación, Rito espiritual, bebida del alma, medicamento.

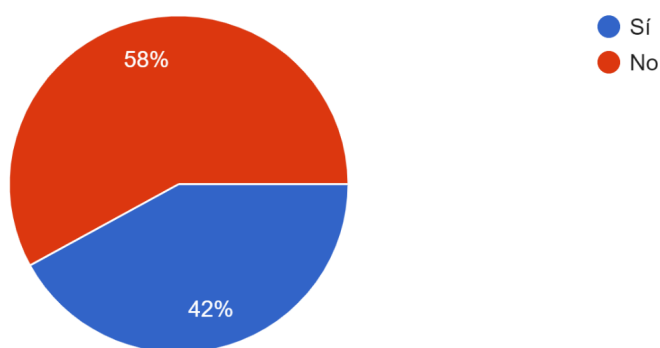


Figura 37. ¿Has probado cócteles a base de pox? (Maldonado, 2024).

El cuarenta y dos por ciento de los encuestados afirman haber probado cócteles a base de pox, mientras que el cincuenta y ocho por ciento no han probado cócteles preparados con este destilado.

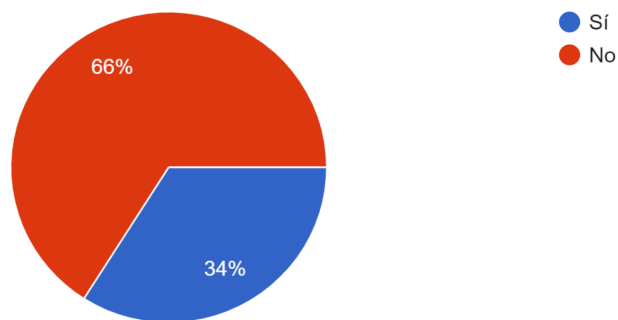


Figura 38. ¿Sabías que el destilado de pox es elaborado en los Altos de Chiapas?
(Maldonado, 2024).

El sesenta y seis por ciento de los encuestados desconocen que este destilado es de los Altos de Chiapas. Mientras que el treinta y cuatro por ciento saben de dónde es este destilado.

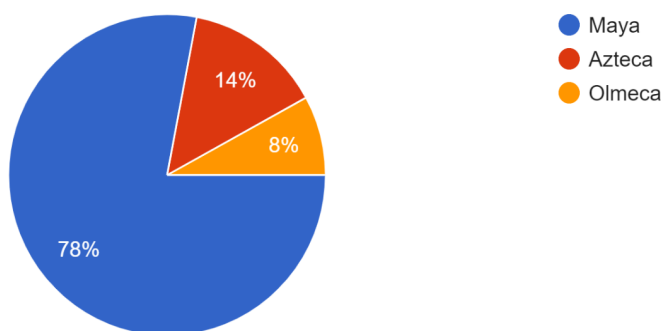


Figura 39. El pox es un destilado de origen (Maldonado, 2024).

El setenta y ocho por ciento de los encuestados afirman que el origen del destilado de pox es maya, lo cual están en lo correcto, mientras que el catorce por ciento menciona que es de origen Azteca y el ocho por ciento afirma que es de origen Olmeca.

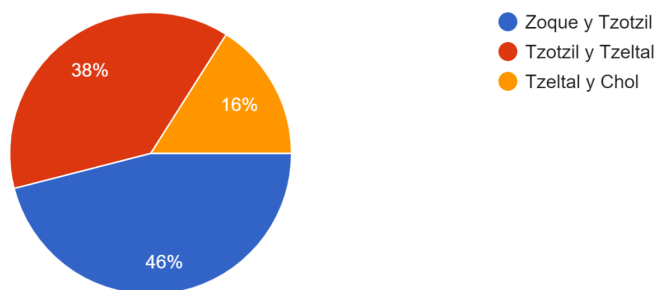


Figura 40. La palabra pox proviene de dos lenguas, ¿Cuáles crees que son?
(Maldonado, 2024).

La respuesta a esta pregunta es Tsotsil y Tzeltal, el treinta y ocho por ciento de los encuestados tuvieron correcta esta pregunta, mientras que el cuarenta y seis por ciento mencionan que es Zoque y Tsotsil y el otro dieciséis por ciento afirman que es Tzeltal y Chol.

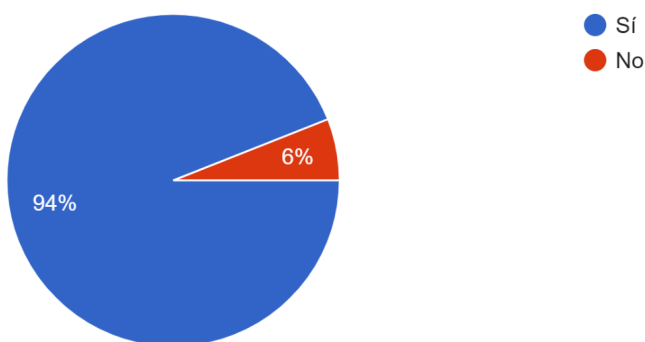


Figura 41. ¿Te gustaría probar más cócteles que estén hechos a base de pox?
(Maldonado, 2024)

El noventa y cuatro por ciento de las personas mencionan que si les gustaria probar mas cocteles elaborados a base del destilado de pox.

Esta encuesta que está conformada por 10 preguntas fue ideada con la finalidad de poder saber qué tanto saben las personas sobre este destilado, el poder identificar si conocen el origen, proceso de elaboración y donde lo elaboran , sus ingredientes, el significado y de qué lenguas proviene la palabra pox y si alguna vez han probado cócteles con este destilado.

ELABORACIÓN DE LOS SEIS CÓCTELES CON EL DESTILADO DE POX

Para la elaboración de los seis nuevos cócteles se utilizaron diferentes tipos de sabores del destilado del pox, también se utilizaron distintos mezcladores y diferentes garnituras.

Tabla 2. Materiales utilizados en los cócteles.

	Pox pox natural, pox de Chia- limón, pox de café, pox de mango, pox de maracuyá, pox de chicle, pox de mora
	Mezcladores Agua de pepino, leche clavel©, infusión de canela, helado de vainilla©, jugo de mango, jugo de piña miel, horchata de arroz, agua de jamaica, <i>Ginger Ale</i>©, <i>Sprite</i>©.
	Licores Licor de naranja©
	Endulzantes Jarabe natural©, azúcar

	Garnituras Fresas, aceituna, menta, hierbabuena, nibs de cacao, escarcha de chile miguelito, jarabe de chocolate©.
---	--

Fuente: Maldonado, 2024.

Se realizaron pruebas experimentales de los cócteles en el laboratorio de bebidas de la Universidades de Ciencias y Artes de Chiapas, en las cuales se rectificaron los sabores, el tipo de presentación de cada uno de los cócteles, texturas y aromas. En cada cóctel realizado se llevó a cabo un tipo de método de de mixología.

En la siguiente tabla se pueden apreciar los cócteles elaborados con el destilado, el tipo de método y los utensilios utilizados para cada uno.

Tabla 3. Cócteles, métodos, ingredientes y utensilios de mixología.

Cócteles elaborados	Métodos, ingredientes y utensilios de mixología
 <i>Snich</i> Ingredientes: pox natural, licor de naranja, <i>sprite</i>, aceitunas.	Para este cóctel se utilizó el método directo. Utensilios:  Bailarina, <i>jigger</i>, pinzas, hielera



Pox Green

Ingredientes: pox de chía limón, agua de pepino, fresas, hierbabuena, azúcar, chile miguelito.

Para este cóctel se utilizó el método refrescante.

Utensilios:



Tabla, cuchillo, *shaker*, *jigger*, bailarina, pinza y hielera.



Iced Coffee Pox

Ingredientes: pox de café, infusión de canela, clavel, helado de vainilla, jarabe de chocolate.

Para este cóctel se utilizó el método de *shaking*.

Utensilios:



Scoop, *Jigger*, Pinza, Hielera, *Shaker*.



Tropical Bomb

Ingredientes: pox de mango, jugo de mango, jugo de piña, jarabe natural.

Para este cóctel se utilizó el método de licuado.

Utensilios:



Licuadora, *jigger*, bailarina.



Pox Blackberry

Ingredientes: pox de mora, *sprite*, moras.

Para este cóctel se utilizó el método de macerado.

Utensilios:



Jigger, macerador, colador.

 Dulce Amargor Ingredientes: pox de chicle, pox de maracuyá, agua de jamaica, fresas, jarabe natural, ginger ale.	Para este cóctel se utilizó el método de edificados. Utensilios:  Tabla, cuchillo, <i>jigger</i>, bailarina, pinza, hielera
--	--

Fuente: Maldonado, 2024.

En la tabla anterior se muestra los seis nuevos cócteles elaborados a base de pox y los ingredientes de cada uno, así como también se menciona el tipo de método y cuales son los materiales utilizados en cada uno de ellos para su elaboración.

EVALUACIÓN SENSORIAL

Se realizó un formato de evaluación sensorial (Anexo 4) el cual se le otorgó a diez personas que evaluaron los cócteles para poder dar su opinión y sugerencias acerca de cada uno de ellos. Se presentan los resultados totales que se obtuvieron de cada uno de los cócteles durante las evaluaciones sensoriales, las cuales fueron realizadas en el Laboratorio de Bebidas de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

Las tablas siguientes fueron elaboradas en el programa de excel versión 2021.

Tabla 4. Resultados del cóctel 1

	Cóctel: 1 Pox <i>Green</i> (Refrescante)				
	vista	presentación	aroma	sabor	consistencia
me gusta mucho	3	2	6	9	7
me gusta	4	6	4	1	3
ni me gusta ni me disgusta	3	1	0	0	0
me disgusta un poco	0	1	0	0	0
no me gusta	0	0	0	0	0

Fuente: Maldonado, 2024.

Tabla 5. Resultados del cóctel 2

	Cóctel: 2 Pox <i>Blackberry</i> (Macerado)				
	vista	presentación	aroma	sabor	consistencia
me gusta mucho	2	2	1	4	4
me gusta	3	4	2	4	5
ni me gusta ni me disgusta	4	4	7	2	0
me disgusta un poco	1	0	0	0	1
no me gusta	0	0	0	0	0

Fuente: Maldonado, 2024.

Tabla 6. Resultados del cóctel 3

	Cóctel: 3 Dulce Amargor (Edificado)				
	vista	presentación	aroma	sabor	consistencia
me gusta mucho	6	5	5	6	5
me gusta	4	4	4	2	4
ni me gusta ni me disgusta	0	1	1	1	0
me disgusta un poco	0	0	0	1	1
no me gusta	0	0	0	0	0

Fuente: Maldonado, 2024.

Tabla 7. Resultados del cóctel 4

	Cóctel: 4 <i>Snich</i> (Directo)				
	vista	presentación	aroma	sabor	consistencia
me gusta mucho	1	0	0	2	3
me gusta	5	6	4	4	7
ni me gusta ni me disgusta	4	3	5	3	0
me disgusta un poco	0	1	1	1	0
no me gusta	0	0	0	0	0

Fuente: Maldonado, 2024.

Tabla 8. Resultados del cóctel 5

	Cóctel: 5 <i>Tropical Bomb</i> (Licuado)				
	vista	presentación	aroma	sabor	consistencia
me gusta mucho	6	10	3	2	7
me gusta	4	0	4	4	3
ni me gusta ni me disgusta	0	0	2	3	0
me disgusta un poco	0	0	1	1	0
no me gusta	0	0	0	0	0

Fuente: Maldonado, 2024.

Tabla 9. Resultados del cóctel 6

	Cóctel: 6 <i>Iced Coffee Pox</i> (Shaker)				
	vista	presentación	aroma	sabor	consistencia
me gusta mucho	5	3	9	8	3
me gusta	2	4	1	1	5
ni me gusta ni me disgusta	2	2	0	1	2
me disgusta un poco	1	1	0	0	0
no me gusta	0	0	0	0	0

Fuente: Maldonado, 2024.

Conforme a las observaciones y evaluaciones que se hicieron a los seis diferentes cócteles, se pudo observar que los de mayor aceptabilidad fueron el *Tropical Bomb*, *Iced Coffee Pox* y *Pox Green*, con mayor puntaje positivos en presentación, vista, consistencia, aroma y sabor. Mientras que los cocteles *Pox Blackberry* y *Snich* fueron los que obtuvieron más críticas en cuanto a cambios sobre la presentación y vista.

Infografía informativa

Se elaboró una infografía con el propósito de poder difundir un poco de información a las personas acerca del destilado de pox, su significado, origen y variedades. También se da a conocer los nuevos cócteles elaborados con este mismo destilado.



Figura 42. Infografía del pox (Maldonado, 2024).

CONCLUSIONES

A través de esta investigación y experimentación se pudo obtener buenos resultados en las pruebas sensoriales con la elaboración y propuesta de los seis nuevos cócteles hechos a base del destilado de pox, dando con mayor aceptabilidad los cócteles *Tropical Bomb*, *Iced Coffee Pox* y *Pox Green*, algunas caracterizan que los evaluadores mencionaron en la hoja de evaluación fueron que son cócteles frescos, con consistencias y sabores agradables. También se descubrió que la mayoría de las personas encuestadas en línea e incluso en pláticas con otras personas comentaron que si habían probado este destilado, pero me pude percatar que existe muy poco conocimiento del significado, elaboración e historia del pox.

Esto es se debe a que no cuenta mucha información documentada acerca de este destilado y por la falta de comercialización del mismo, en plática con Jesús Velasco y otros pobladores de cruztón lugar en donde la mayoría del pox es elaborado, comentaron que para la venta de este destilado fuera de los altos de chiapas se necesita pasar por ciertos requisitos como permisos y exámenes los cuales sus precios son un poco elevados y a veces se tardan varios meses para ser autorizados, esto es debido a su alto grado de alcohol, por lo cual se tuvo que hacer investigación de campo para poder obtener la información correcta, se realizaron una serie de visitas a tiendas y a fábricas donde se vende y elabora el destilado pox de esta manera se pudo obtener suficiente información con el fin de poder plasmar esa información en este documento y que las personas puedan informarse bien de este destilado. También se recabó información de diferentes fuentes bibliográficas y de investigación acerca del tema de mixología y coctelería.

Asimismo se puede dar a conocer los nuevos seis cócteles que se pudieron hacer con el destilado por medio de cada uno de los métodos de mixología. Con este trabajo lo que se busca es una mayor variedad de cócteles para las personas utilizando el destilado de pox, esta propuesta tendría como resultado el incremento en las ventas de los productores y vendedores de este destilado.

PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES

Con base en los resultados y la información obtenida acerca del destilado de pox, se propone las siguientes acciones: Dar a conocer mucho más este destilado por medio de pláticas, conferencias, visitas o recorridos guiados en los lugares donde se elaboran y vendan el destilado.

Realizar algunas master class de coctelería con pox en donde se inviten a las franquicias, restaurantes que cuentan con servicio de bar para integrar en su carta esta nueva propuesta o que estén interesados en implementar la coctelería, esto con el fin de dar a conocer una nueva opción de destilado para la creación de sus propios cócteles.

Otras propuestas serían crear expo-ferias dirigidas al público en general sobre el pox en lugares turísticos dentro del Estado de Chiapas, invitando a participar personas que elaboran y venden el pox para así promoverse ellos mismos.

Asimismo planear y organizar salas referentes a este destilado en lugares como el Museo del Café de Chiapas, Museo Regional de Tuxtla Gutiérrez Chiapas, entre otros.

Igualmente poder proponer estos cócteles de autor en eventos sociales o fiestas con la ayuda de una banquetería.

La propuesta generada de los seis cócteles es con el fin de apoyar el incremento en las ventas de este destilado lo cual favorecerá a las comunidades que lo elaboran y posteriormente poder incentivar a la creación de nuevos otros cócteles.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Bartalentlab. (s.f). los utensilios más importantes para el mundo de la coctelería.<https://www.bartalentlab.com/mixologia/noticias/utensilios-de-cocteleria>
- Beteta, m. (2024). qué es el pox: la bebida más espiritual de Chiapas. <https://mbmarcobeteta.com/que-es-pox>
- Castillero mimenza, o. (2019). variable dependiente e independiente: qué son, con ejemplos. psicología y mente.<https://psicologiaymente.com/miscelanea/variable-dependiente-independiente>
- Coctelería. (2025). tipos de cócteles: todo lo que debes saber.<https://www.cocteleria.com.mx/blog/cocteleria/tipos-de-cocteles-que-debes-conocer/>
- De agricultura y desarrollo rural, s. (s. f). pox, la bebida que alegra el corazón. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/pox-la-bebida-que-alegra-el-corazon>
- De Jesús Hernández López, j., y Iwadare, m. á. (2015). En torno a las bebidas alcohólicas mexicanas: poder, prácticas culturales y configuraciones regionales. en i. francisco, porraz, g. y r. Alonso, Hernández (eds.), ¿“El costumbre” de los dioses o de la imposición de los infieles? Cosmovisión y comercialización del psh en los altos de Chiapas(pp.77-87).
- Diageo bar academy. (2024). una guía esencial para el garnish.<https://www.diageobaracademy.com/es-lac/home/entrenamiento-en-linea-y-e-learning-articulos/una-guia-esencial-para-las-guarniciones-de-cocteles>
- Explorable.com. (2009). muestreo probabilístico y aleatorización. <https://explorable.com/es/muestreo-probabilistico>
- Food & wine en español. (2024). Cuáles son las diferencias entre mixología y coctelería. Asociación mexicana de restaurantes, a.c. desde 1948. <https://www.amr.org.mx/noticias.phtml?id=5572>
- Guía de bartender profesional. (2017). guía-de-bartender-profesional-completa.pdf. [guía-de-bartender-profesional-completa.pdf](#)
- Hernán, l.h. (2011). origen de la palabra “cóctel” continental servis. <https://atencioneslopez.blogspot.com/2011/10/>
- Ifema Madrid (2023). qué es la mixología. <https://www.ifema.es/noticias/alimentacion-bebidas/que-es-la-mixologia>

Jesus Velasco,(2024) información acerca del pox/entrevistado por Kristelly Maldonado Estrada.

Kanashiro, j. a. (2016). cócteles. lexis editores.

Lexus (2018). Coctelería moderna. lexis editores.

Lexus. (2018) tabla 1 mezcladores de cócteles, tuxtla Gutiérrez, chiapas.

López Romero j. (2024). utensilios de bar: 20 herramientas de bartender para tu barra.
<https://www.cocteleria.com.mx/blog/bartender/herramientas-de-un-bartender/#titulo-1>

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico ¿Conoces el proceso de elaboración del Pox?, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico ¿De qué ingrediente principal crees que está hecho el Pox?, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico ¿Has probado alguna vez este destilado?, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico ¿Has probado cocteles a base de Pox?,

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico ¿Sabes cuál es el significado de la palabra Pox?, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico ¿Sabías que el destilado de Pox es elaborado en los Altos de Chiapas?, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico ¿Te gustaría probar más cócteles hechos a base Pox?, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Cóctel tequila sunrise, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Decoraciones, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico El Pox es un destilado de origen., Tuxtla

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Foxy Lady, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Johnny On The Beach, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico La palabra Pox proviene de dos lenguas, ¿Cuáles crees que son?, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Margarita de fresa, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Martini seco, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Mojito, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Posh Chiapas©, Tuxtla Gutiérrez Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Sedimentos de la fruta en Pox, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Sedimentos del maíz en Pox natural, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Variedades de cócteles, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2023) Archivo fotográfico Variedades de Pox Chiapas©.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Alambiques para la destilación

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Bailarina, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Coctelera, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Colador de gusano, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Colador fino, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Cuchillo y tabla para corta, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Exprimidor, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Hielera, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Javier productor de Pox, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Licuadora, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Long Drinks, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Macerador, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Medidor/*jigger*, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Pinzas para hielo, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Proceso de elaboración del Pox en la antigüedad, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Sacacorcho, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Short Drinks, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Tambo de metal que se utilizaban antes para calentar el fermento, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Tapete de plástico, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Archivo fotográfico Variedad de vasos para coctelería, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Infografía del Pox, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Tabla 2 Materiales utilizados en los cócteles, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Tabla 3 Cócteles, Métodos y Utensilios de Mixología, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Tabla 4 Resultados del cóctel 1, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Tabla 5 Resultados del cóctel 2, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Tabla 6 Resultados del cóctel 3, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Tabla 7 Resultados del cóctel 4, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Tabla 8 Resultados del cóctel 5, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Maldonado Estrada K. (2024) Tabla 9 Resultados del cóctel 6, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Montoro, j. (2018). licores y cócteles. susaeta.

Ortega, c. (2023). muestreo no probabilístico: definición, tipos y ejemplos. questionpro.<https://www.questionpro.com/blog/es/muestreo-no-probabilistico/>

Pérez Porto, j., & Merino, m. (2018). definición.de. <https://definicion.de/coctel/>

Posh Chiapas (2024). pox bebida histórica. <https://pox.mx/>

- Real Academia Española.(2024). cóctel. Diccionario gastronomía. <https://dle.rae.es/coctel>
- Rebón, a. (2022). Conoce las principales claves de la coctelería. [blogdelaescuelaesah.https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocteleria/claves-cocteleria](https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocteleria/claves-cocteleria)
- Robles, v. (2020). la bebida maya por excelencia: pox - córma. córma. recuperado 12 de septiembre de 2023, de <https://www.corima.mx/la-bebida-maya-por-excelencia-pox/>
- Rodrigo. (2021). descubre las diferencias entre variable dependiente e scoolinaryblog . ¿cómo se clasifican los cócteles?. <https://blog.scoolinary.com/como-se-clasifican-los-cocteles>
- Scoolinaryblog. (2021). ¿Cómo se clasifican los cócteles?. <https://blog.scoolinary.com/como-se-clasifican-los-cocteles>
- Souvenir Alis,(2023) Variedad de pox/entrevistado por Kristelly Maldonado Estrada.
- Tomas (2023). ¿Qué es y para qué sirve el muestreo probabilístico? + ejemplos. tesis y másters Chile. <https://tesisymasters.cl/muestreo-probabilistico/>
- Tomas. (2023). ¿Qué es y para qué sirve un diseño de investigación? tesis y másters Chile. <https://tesisymasters.cl/disenio-de-investigacion/universidad>
- Tu coctelería (2020). ¿qué es la mixología?.<https://www.tucocteleria.com/que-es-la-mixologia/>
- Universidad de los angeles (2023). variables dependientes: ¿qué son y cuál es su uso?. <https://programas.uniandes.edu.co/blog/variables-dependientes>
- Vallejo Martin, Luis f. (2024). descubriendo el pox. drinksmotion. <https://drinksmotion.com/descubriendo-el-pox/>
- Vargas, U. (s.f). 10 utensilios indispensables para la coctelería. aprendeinstitute.<https://aprende.com/blog/gastronomia/bartender/10-utensilios-cocteleria-indispensables-para-un-bartender/>
- Vitroval(2022).Derivados de la uva. <https://www.vitroval.com/noticias/botella-borgona-derivados-de-la-uva>

ANEXOS

Anexo 1. Entrevista individual y de tipo semi estructurada, dirigida a Jesús Velasco Gómez.

1. ¿Qué es el pox?
2. ¿Cuál es el origen del pox?
3. ¿Cómo se elaboraba el pox antes y cómo se elabora actualmente?, ¿ha cambiado algo en la elaboración?
4. ¿A base de que está hecho el pox?
5. ¿Cuáles son las variedades de pox que existen?
6. ¿Cuál es el grado de alcohol que debe de tener el destilado de pox?
7. ¿El pox con cuantas variedades de maíz se hace y si se puede hacer con solo una variedad?
8. ¿Cuáles son los usos y costumbres que se vinculan con el pox?
9. ¿Conoce algunas tradiciones en donde se utilice el pox?
10. ¿Por qué cree que el pox no está tan mencionado dentro de la coctelería?

Estas preguntas fueron elaboradas con la finalidad de poder investigar un poco más acerca del pox con el apoyo y conocimiento del emprendedor Jesus Velasco quien se encarga de la elaboración y venta de este destilado en San Cristóbal de las Casas.

Las preguntas fueron realizadas en la fábrica de Jesus Velasco mientras daba un recorrido explicando la elaboración, los materiales, entre otras cosas que tenían que ver con la utilización del pox.

Anexo 2. Fotos de la visita a la fábrica de Jesús Velasco Gómez.

El siguiente collage de fotos fue elaborado con la aplicación de canva, las fotos fueron tomadas durante el recorrido que se dio en la fábrica.



Anexo 3. Encuesta en línea realizada y elaborada en formularios de Google, la cual fue aplicada a 50 personas, entre ellos estudiantes de distintos semestres de la licenciatura de gastronomía de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, así como también a personas externas de la universidad.

ENCUESTA:

Buen día, el objetivo de la encuesta es poder saber cuánto conocen las personas acerca del tema del destilado de pox.

Si eres alumno de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, por favor pon tu grado y Licenciatura. Si no lo eres pasa a la siguiente pregunta.

Edad

¿Conoces el destilado que lleva por nombre “pox”?

Sí

No

¿Has probado alguna vez este destilado?

Sí

No

¿De qué ingrediente principal crees que está hecho el pox?

A) Papa

B)Uva

C) Maíz

¿Conoces el proceso de elaboración del pox?

Sí

No

¿Sabes cual es el significado de la palabra pox?

Sí

No

De ser afirmativa su respuesta, menciona cuál crees que es su significado

¿Has probado cocteles a base de pox?

Sí No

¿Sabías que el destilado de Pox es elaborado en los Altos de Chiapas?

Sí No

El pox es un destilado de origen...

A) Maya B) Azteca C) Olmeca

La palabra “Pox” proviene de dos lenguas, ¿Cuáles crees que son?

A) Zoque y Tzotzil B) Tzotzil y Tzeltal C) Tzeltal y Chol

¿Te gustaría probar más cócteles que estén hechos a base de pox?

Sí No

Anexo 4. Formato de la hoja de evaluación sensorial de los nuevos cócteles.

Nombre: _____

Por favor marca con una "X" la opción que mejor describa tu opinión acerca de cada una de las muestras.

Cóctel: 1					
	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO					
ME GUSTA					
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

Cóctel: 2					
	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO					
ME GUSTA					
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

COMENTARIOS ACERCA DE LOS CÓCTELES

Nombre: _____

Por favor marca con una "X" la opción que mejor describe tu opinión acerca de cada una de las muestras

Cóctel: 3					
	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO					
ME GUSTA					
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

Cóctel: 4					
	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO					
ME GUSTA					
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

COMENTARIOS ACERCA DE LOS CÓCTELES

Nombre: _____

Por favor marca con una "X" la opción que mejor describe tu opinión acerca de cada una de las muestras

Cóctel: 5					
	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO					
ME GUSTA					
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

Cóctel: 6					
	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO					
ME GUSTA					
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

COMENTARIOS ACERCA DE LOS CÓCTELES

Anexo 5. Fotos tomadas durante las evaluaciones sensoriales de los seis nuevos cocteles.



Anexo 6. Algunas hojas con resultados de las evaluaciones sensoriales.

Nombre: Katthya Pérez Gordillo

Por favor marca con una "X" la opción que mejor describe tu opinión acerca de cada una de las muestras

Cóctel: 1 El de fresa papaya

	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO				X	
ME GUSTA	X	X	X		X
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

Cóctel: 2 El de naranja

	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO					
ME GUSTA		X		X	X
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA	X		X		
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

COMENTARIOS ACERCA DE LOS CÓCTELES

El primer cóctel me gusta mucho el sabor pero quisiera un poco más de fresas en la presentación hubiera más color.

El segundo no me gusta mucho la presentación, siento que me falta una frescura que sea algo más que la de agua color a algunas frutas que ayuda a hacerlo más atractivo.

Nombre: Katthya Pérez Gordillo

Por favor marca con una "X" la opción que mejor describe tu opinión acerca de cada una de las muestras

Cóctel: 3 El que parece Jamaica

	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO	X	X			
ME GUSTA					X
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA			X	X	
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

Cóctel: 4 El de menta

	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO					
ME GUSTA	X	X		X	X
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA			X		
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

COMENTARIOS ACERCA DE LOS CÓCTELES

El primer cóctel no me gusta mucho el sabor, siento que está muy ácido, quisiera un poco más dulce y color más atractivo.

El segundo no me gusta la presentación, pero con este cóctel sí me gusta.

Nombre: Katthya Pérez Gordillo

Por favor marca con una "X" la opción que mejor describe tu opinión acerca de cada una de las muestras

Cóctel: 5 El de limón

	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO		X		X	
ME GUSTA	X				X
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA			X		
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

Cóctel: 6 El de limón

	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO			X	X	
ME GUSTA					
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA	X	X			X
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

COMENTARIOS ACERCA DE LOS CÓCTELES

Me gustaría más alcohol en el primer cóctel, y un poco de frutas de fresa fresca.

El segundo cóctel me gusta la presentación de diseño de color como mantenerlo, me gustaría más consistencia.

Nombre: Valeria Ilce Mangas Gordillo

Por favor marca con una "X" la opción que mejor describe tu opinión acerca de cada una de las muestras

Cóctel: 5

	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO	X	X	X		X
ME GUSTA				X	
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

Cóctel: 6

	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO	X	X	X	X	X
ME GUSTA					
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA					
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

COMENTARIOS ACERCA DE LOS CÓCTELES

Del cóctel #5 percibo más el sabor de mango que llega a predominar más.

Del cóctel #6 está muy bueno, también se percibe una frescura.

Nombre: Valeria Ilce Mangas Gordillo

Por favor marca con una "X" la opción que mejor describe tu opinión acerca de cada una de las muestras

Cóctel: 1

	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO			X	X	X
ME GUSTA					
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA	X	X			
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

Cóctel: 2

	VISTA	PRESENTACIÓN	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA
ME GUSTA MUCHO				X	X
ME GUSTA		X			
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA	X		X		
ME DISGUSTA UN POCO					
NO ME GUSTA					

COMENTARIOS ACERCA DE LOS CÓCTELES

Del cóctel #1 el tamaño de la burbuja sea un adecuado, no sea pegajosa y la consistencia sea que se perciba la visión, los líquidos se adivinan como si se usa papete.

Del cóctel #2 el sabor es dulce pero está a punto de predominar el refresco.