

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DE CHIAPAS**

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

TESIS PROFESIONAL
INCORPORACIÓN DEL DESTILADO
COMITECO EN COCTELERIA CON
INGREDIENTES CHIAPANECOS

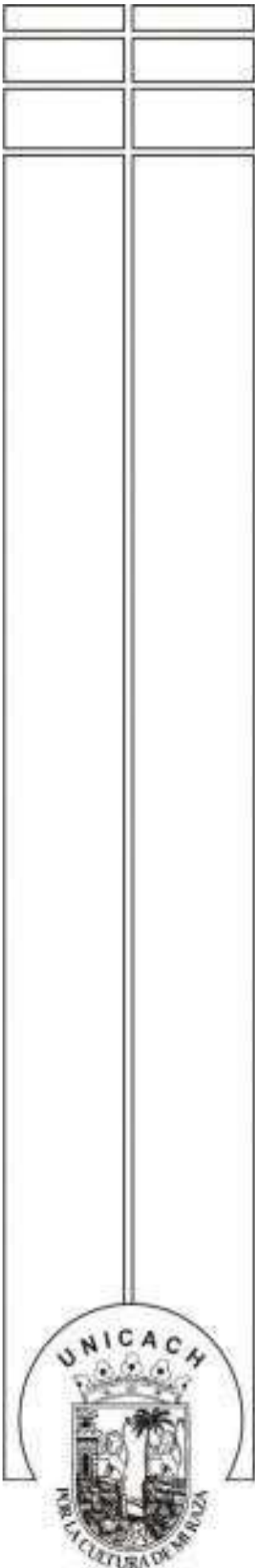
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

ALONDRA SÁNCHEZ MARTÍNEZ

DIRECTOR DE TESIS

DR. MARCOS GABRIEL MOLINA





UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
SECRETARÍA GENERAL

DIRECCIÓN DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACIÓN ESCOLAR
AUTORIZACIÓN DE IMPRESIÓN

Lugar: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Fecha: 27 de octubre de 2025

C. Alondra Sánchez Martínez

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Incorporación del destilado comiteco en coctelería con ingredientes chiapanecos

En la modalidad de: Tesis Profesional

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

ATENTAMENTE

Revisores

Dra. Verónica Lagunes Quevedo

Lic. Ángel Francisco Ortiz Guillen

Dr. Marcos Gabriel Molina López



**COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN**

Firmas:

Ccp: Expediente



Pág. 1 de 1
Revisión 1

Agradecimientos

A mi madre, la mujer más fuerte y valiente que conozco. Sin tu apoyo, amor y paciencia, ninguno de mis logros habría sido posible.

A mi segunda madre, quien me enseñó que nunca debo darme por vencida y que, sin importar los problemas, siempre debo seguir adelante. Sin tu apoyo, hoy no estaría donde estoy ni sería la mujer que soy.

A mis hermanas, que son mi fortaleza y mi motivación día a día. Sin ellas, mi esfuerzo no tendría sentido. Son mi ejemplo y el reflejo de la mujer en la que algún día quiero convertirme, cada día mejor.

En memoria de mi abuelito, mi maestro de vida, quien me enseñó que no solo los lazos de sangre son los que nos unen, sino también el amor, el respeto y los recuerdos compartidos.

A mi nina, mi fiel compañera de noches de estudio y desvelos. Gracias por tu compañía silenciosa y tu amor incondicional; fuiste un apoyo constante en los momentos más difíciles.

A todas las personas que, de una u otra forma, formaron parte de este camino: amigos, maestros y compañeros. Gracias por sus palabras, consejos y apoyo en cada etapa.

Y, sobre todo, **a mí misma**, por no rendirme, por seguir adelante incluso cuando las fuerzas parecían agotarse. Porque solo yo sé lo difícil que fue llegar hasta aquí y lo mucho que me costó cada paso. Hoy me agradezco por mi constancia, mi esfuerzo y mi valentía.

Contenido

Introducción.....	1
Justificación	3
Planteamiento del problema	5
Objetivos	7
General.....	7
Específicos.....	7
Marco teórico.....	8
El destilado comiteco	8
Agave Americana L.....	9
Proceso de elaboración del comiteco	11
Tipos de comiteco	15
Historia de la creación del comiteco	18
Cultura	19
Cultura alimentaria	20
Cultura del Comiteco.....	20
Coctelería.....	21
Tipos de coctelería.....	21
Coctelería de autor.....	23
Cóctel.....	24
Tipos de cócteles	24
Cold Brew.....	25
Denominación de origen y su papel en la selección de los ingredientes.	26
Café de chiapas	28
Mango Ataúlfo.....	29
Difusión y fomento del consumo mediante campañas en la red social Instagram	30

Hipótesis	32
Metodología.....	33
Presentación y análisis de resultados	37
Conclusión	59
Propuestas y recomendaciones	60
Glosario.....	62
Bibliografías.....	65
Bibliografías de figuras.....	71
Anexos	71

Índice de figuras

Figura 1. Agave Americana l. (Selección del Agave, s. f.)	9
Figura 2 Flor del agave americana l. (La Flor de Agave, 2024)	10
Figura 3: Degolle del magey	11
Figura 4: Obtención del agua miel.....	12
Figura 5: Almacenamiento del aguamiel.....	12
Figura 6: Mosto del aguamiel	13
Figura 7: Fermentacion del mosto.....	13
Figura 8: Destilación del mosto fermentado.....	14
Figura 9: Comiteco (descubriendodestilados, s. f.)	14
Figura 10: comiteco 9 guardines blanco (Comiteco 9 Guardianes, s.f.).....	16
Figura 11: Comiteco 9 guardianes añejo (Comiteco 9 Guardianes, s.f.).....	17
Figura 12: Grafica de Resultados del sexo	38
Figura 13: Resultados sobre la edad	39
Figura 14: Resultados sobre la frecuencia del consumo de alcohol.....	39
Figura 15: Resultado de la preferencia alcohólica	40
Figura 16: Resultados de la frecuencia del consumo de destilados.....	40
Figura 17: Resultados sobre el conocimiento de destilados	40
Figura 18: Resultados sobre el conocimiento del destilado comiteco.....	41
Figura 19: Resultados sobre el consumo del destilado comiteco.....	41
Figura 20: Porcentaje de personas interesadas en consumir destilado comiteco.	42
Figura 21: Preferencia de como consumir el destilado comiteco	42
Figura 22: Rango de edad de los evaluados.....	45
Figura 23: Distribución por sexo de los entrevistados	45
Figura 24: Experiencia en general del coctel.....	46
Figura 25: percepción del olor del coctel.....	46
Figura 26: Percepción general dela bebida por los entrevistados	47
Figura 27: Equilibrio de sabores	47
Figura 28: Percepción de la intensidad del grado alcohólico.....	48
Figura 29: Originalidad del sabor.....	48

Figura 30: Experiencia general de la bebida.....	49
Figura 31: Percepción de olor	49
Figura 32: Sabor de la bebida	50
Figura 33: Equilibrio de la bebida.....	50
Figura 34: Intensidad de grado alcohólico	51
Figura 35: Originalidad del producto	51
Figura 36: Experiencia general de la bebida a base de mango de 40°	52
Figura 37: Experiencia del olor de la bebida a base de mango de 40°	52
Figura 38: Experiencia del sabor de la bebida a base de mango de 40°	53
Figura 39: equilibrio de sabores de la bebida a base de mango.....	53
Figura 40: Intensidad del grado alcohólico de la bebida a base de mango	54
Figura 41: originalidad de la bebida.....	54
Figura 42: Experiencia general de la bebida a base de mango.....	55
Figura 43: Percepción del olor	55
Figura 44: Valoración del sabor de la bebida según los entrevistados	56
Figura 45: Percepción del equilibrio de sabor de la bebida según los entrevistados.....	56
Figura 46: intensidad de sabor según el grado alcohólico.....	57
Figura 47: Originalidad de la bebida.....	57
Figura 48: Resultados de la difusión por medio de Instagram	58

INTRODUCCIÓN

Las bebidas tradicionales cumplen funciones importantes en contextos ceremoniales, sin embargo pesar de su relevancia cultural, existen pocos estudios publicados sobre el tema (Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas [INPI], 2022). Desde la época de los mayas, el destilado representaba todo un universo de actividades a su alrededor. Tal era su importancia que, por ejemplo, si no había aguardiente, no se podían cerrar ni iniciar tratos. Los mayas habían desarrollado conocimientos sobre ciertas plantas, palmas y árboles con los cuales producían sus bebidas embriagantes. Durante la conquista española, el consumo de aguardiente aumentó, ya que fue parte importante del intercambio entre españoles e indígenas de la región (De la Fuente, 2009, como se citó en Gabriel, 2016).

En este contexto histórico y cultural se inserta el comiteco, una bebida destilada proveniente del maguey comiteco (Agave americana) endémico del municipio de Comitán de Domínguez, en el estado de Chiapas. Surge de la destilación del pulque obtenido del maguey (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2015). A través de este proceso, el comiteco ofrece un sabor único que evoca las raíces de la tierra chiapaneca, con matices dulces y un perfil sensorial influenciado por su grado de añejamiento. Más allá de su valor organoléptico, representa un patrimonio cultural vinculado a prácticas productivas locales, tradiciones familiares y conocimientos transmitidos por generaciones

A pesar de su arraigo en la región, este destilado permanece en gran medida desconocida fuera de su zona de origen. Su presencia en el mercado nacional es limitada y su consumo aún no ha sido incorporado ampliamente a propuestas gastronómicas contemporáneas. En contraste, otros destilados mexicanos como el tequila y el mezcal han logrado posicionarse con éxito en contextos internacionales, impulsando tanto sus economías regionales como el interés global por sus raíces culturales.

Mediante un enfoque gastronómico y cultural, la siguiente investigación se sitúa en el campo de los estudios de la cultura alimentaria y la innovación culinaria regional. A pesar de su historia y potencial, el comiteco ha sido escasamente abordado en investigaciones académicas recientes, y

existe una notable ausencia de propuestas contemporáneas que lo integren en desarrollos culinarios innovadores o en experiencias de turismo gastronómico.

En este contexto, promover el comiteco implica no solo recuperar su valor histórico y artesanal, sino también proponer nuevas formas de consumo que conecten con las tendencias actuales de la gastronomía.

Este estudio tiene como objetivo explorar las estrategias para promover el comiteco, aumentar su visibilidad mediante la creación de dos cocteles que lo integran con ingredientes emblemáticos de Chiapas: el mango Ataúlfo del Soconusco y el café, ambos con Denominación de Origen. Cada cóctel se elaborará en dos versiones, utilizando comiteco blanco con gradaciones alcohólicas de 42% y 45%, lo que permitirá comparar su desempeño sensorial en un cóctel de mango y otro a base de cold brew de café chiapaneco.

Esta combinación busca generar propuestas innovadoras que revaloricen productos regionales y posicionarlo como un producto distintivo de la cultura chiapaneca. A través de encuestas al público, análisis sensoriales y una revisión de la literatura sobre su historia y características, se busca comprender el potencial de este destilado y su papel dentro de la gastronomía regional.

La propuesta busca visibilizar el comiteco como un destilado con potencial gastronómico y cultural, capaz de integrarse en experiencias contemporáneas sin perder su autenticidad. Asimismo, se plantea como una contribución al fortalecimiento de las economías locales, al rescate de saberes tradicionales y a la promoción de Chiapas como un referente dentro del turismo gastronómico nacional.

JUSTIFICACIÓN

El comiteco es un destilado que se obtiene a través de la fermentación del aguamiel extraído de la variedad de *Agave americana* L., un recurso vegetal que se cultiva predominantemente en la meseta de Comitán de Domínguez, en el estado de Chiapas (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural [SADER], 2015).

Aunque la documentación sobre su historia es limitada, se estima que la producción de comiteco podría remontarse a la época de la conquista española. Sin embargo, según la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2015), su producción comenzó de manera más formal hacia 1910, y para 1960 ya se distribuía incluso en países de Centroamérica, alcanzando un prestigio comparable al de algunos tequilas de la época. Este contexto histórico sugiere que el comiteco ha sido parte integral de la cultura local durante generaciones, consolidándose como un elemento tradicional dentro de la identidad regional.

A pesar de su arraigo en Comitán de Domínguez, el comiteco presenta un reconocimiento relativamente bajo incluso en zonas cercanas, como la ciudad de Tuxtla Gutiérrez. Esto plantea interrogantes sobre los factores que han limitado su difusión, así como sobre la percepción que los consumidores tienen de este destilado, posiblemente influenciada por la preferencia hacia otros destilados nacionales más consolidados, como el tequila o el mezcal.

Culturalmente, el comiteco representa una tradición artesanal vinculada al conocimiento local sobre el uso del agave en la región de Comitán (Reynoso-Santos et al., 2012). Sin embargo, su valor va más allá del aspecto productivo: se ha asociado con celebraciones y prácticas sociales, convirtiéndose en un símbolo de identidad comunitaria. Este tipo de vínculo refuerza su papel como vehículo de transmisión cultural y gastronómica.

Esta investigación se justifica por su propuesta de innovación gastronómica, que busca impulsar el comiteco a través de la creación de dos cocteles de autor que lo integren con ingredientes emblemáticos del estado: el mango ataúlfo del Soconusco y el café de Chiapas, ambos con Denominación de Origen (secretaría de economía. 2018). Y conectar la tradición con nuevas formas de creación, a través del desarrollo de cocteles que representen la riqueza del patrimonio

chiapaneco en el contexto actual. Parte importante de este trabajo es dar visibilidad y valor a las personas que siembran, recolectan y transforman los ingredientes locales, reconociendo su papel esencial en todo el proceso.

Para ello, se utilizará exclusivamente comiteco blanco, considerado la base más representativa del destilado, y se elaborarán cuatro pruebas cocteleras: dos con comiteco de 42% y dos con 45% de volumen alcohólico, aplicados a cócteles distintos a base de mango Ataúlfo y de cold brew de café chiapaneco, respectivamente.

Desde la perspectiva de la gastronomía profesional, trabajar con ingredientes regionales permite fortalecer la identidad culinaria, fomentar el turismo gastronómico y posicionar a los chefs como impulsores culturales comprometidos con sus raíces. Incorporar el comiteco en nuevas propuestas cocteleras puede enriquecer la oferta gastronómica del estado, ofrecer experiencias únicas al consumidor y abrir oportunidades de desarrollo para productores locales.

A través de esta comparación entre dos comitecos blancos con diferente graduación alcohólica, se busca no solo analizar las características sensoriales del destilado, sino también determinar su viabilidad como base en coctelería de autor. Esta información puede ser útil tanto para productores como para profesionales de la gastronomía interesados en integrar destilados tradicionales en propuestas modernas sin perder su autenticidad.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La comida y la bebida han sido, históricamente, más que medios de nutrición: constituyen elementos con significado social, simbólico y cultural. Como plantea Fischler, (1987), “comer y beber son cosas de tan enorme importancia para la humanidad que a menudo se hallan asociadas con aspectos que nada tienen que ver con la nutrición”. En este sentido, los alimentos también forman parte de sistemas de valores y creencias. El mismo autor señala que “las principales religiones del mundo confieren diversos significados a la alimentación y a la bebida, y el acto de comer va asociado con ritos funerarios y de iniciación y con otras ceremonias”.

En la región de Comitán de Domínguez, Chiapas, el comiteco un destilado producido artesanalmente a partir del agave, constituye una práctica tradicional estrechamente vinculada al conocimiento local sobre el uso del agave (Reynoso-Santos et al., 2012). Sin embargo, a pesar de su herencia histórica y cultural, el comiteco ha permanecido en gran medida al margen del reconocimiento público, incluso dentro del propio estado. Esta invisibilidad limita su proyección como producto regional y plantea dudas en la identidad cultural chiapaneca contemporánea.

La escasa difusión del comiteco, sumada al desconocimiento de sus procesos de producción, tiene implicaciones sobre el avance de prácticas culturales locales y sobre la riqueza de la diversidad gastronómica del estado. Ignorar su valor podría resultar en la pérdida de conocimientos ancestrales.

Como parte de esta investigación, se desarrollará una serie de cocteles innovadoras a base de comiteco, con el objetivo de difundir este destilado tradicional y mostrar su potencial dentro de propuestas contemporáneas que dialoguen con las raíces culturales de la región. Se plantea incorporar ingredientes emblemáticos como el mango ataúlfo y el café de Chiapas, generando así un cruce entre tradición e innovación que permita posicionar al comiteco no solo como un producto artesanal, sino como una manifestación de innovación local.

Para explorar el potencial del comiteco en coctelería contemporánea, esta propuesta contempla la elaboración de dos cócteles distintos —uno a base de mango Ataúlfo y otro con cold brew de café chiapaneco—, cada uno preparado con comiteco blanco en dos variantes de graduación alcohólica (42% y 45%). Esta comparación permitirá observar cómo influye el nivel de alcohol en la experiencia sensorial y la aceptación del consumidor.

OBJETIVOS

GENERAL

Promover el consumo del destilado comiteco mediante la creación de dos cócteles de autor que incorporen ingredientes característicos y típicos de la región de Chiapas como lo son el café de Chiapas y el mango ataúlfo del soconusco y una estrategia de difusión digital.

ESPECÍFICOS

Documentar la historia, el proceso de elaboración y el valor cultural del destilado comiteco.
Diseñar dos cócteles de autor que integren el destilado comiteco con ingredientes típicos de Chiapas como el mango ataúlfo y cold brew de café y Evaluar sensorialmente los cócteles para medir su nivel de aceptación y preferencia.

Difundir los resultados de la investigación y el proceso creativo de los cócteles mediante la creación de contenido multimedia atractivo en la red social Instagram

MARCO TEÓRICO

En la presente investigación se tiene como prioridad indagar en las bases que conforman la identidad y el valor del destilado comiteco. Como se ha mencionado anteriormente, el comiteco es un destilado obtenido a partir del aguamiel del *Agave americana* L. Sin embargo, para comprender adecuadamente la naturaleza de este destilado, es necesario definir y entender el proceso de destilación alcohólica, ya que constituye el eje principal en su elaboración.

Al investigar más acerca de la destilación, se encontró que esta es una operación unitaria de transferencia de masa que consiste en separar dos componentes que forman mezclas líquidas miscibles aprovechando las diferencias de puntos de ebullición. (Barderas, 2018)

Según Forbes (1958) la destilación se inventó como un medio para obtener un líquido capaz de atacar o colorear los metales. Actualmente el uso de la destilación es muy amplio ya que la utilizan tanto en la vida cotidiana en la obtención de nuestra agua potable tiene usos en la química, biología y en la realización del alcohol.

La destilación de licores, en su mayoría, es antecedida por un proceso de fermentación alcohólica. Este último es el resultado de las interacciones de diversas variables que se pueden agrupar en tres fases: química, física y biológica (P. Santamaría et al., 1995).

EL DESTILADO COMITECO

Una vez establecido qué es un destilado, es posible adentrarse en el estudio del comiteco, el comiteco es una bebida destilada proveniente del maguey comiteco endémico del municipio de Comitán de Domínguez, en el mágico estado de Chiapas. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, s.f.)

A diferencia de los demás mezcales, hechos con piñas de agaves, la pulpa o corazón, despojados previamente de sus pencas mediante el proceso conocido como jima, el comiteco es un destilado de pulque y piloncillo o panela que lo emparenta también con el aguardiente de caña, refino o chinguere (Domínguez, 2010).

El sabor puede variar dependiendo del tipo de Comiteco que probarás. Suele ser dulce, no empalagoso, algo fuerte y su sabor puede recordarte un poco al pulque

El sabor del comiteco puede cambiar según el tipo, pero en general es dulce sin ser empalagoso. Puede tener un toque fuerte que recuerda al pulque, y su color es amarillo claro, aunque si está añejado, puede verse un poco más turbio.

Es un destilado ideal para quienes buscan una sensación de ardor en la garganta, y, además, si es de buena calidad, se dice que no causa resaca.

AGAVE AMERICANA L.

Adentrándonos en el estudio del *Agave americana* L., también conocido como agave comiteco, se destaca su papel característico e indispensable en la elaboración de bebidas tradicionales. Aunque *Agave americana* es una especie polimórfica, con numerosas formas cultivadas en distintas regiones del mundo (Reynoso-Santos et al., 2012), su presencia en el contexto chiapaneco le otorga particular relevancia.

Esta planta se caracteriza por su longevidad, ya que puede vivir hasta 10 años antes de florecer. Durante ese tiempo, desarrolla raíces profundas y extensas que le permiten reproducirse de diversas maneras, tanto sexual como asexualmente. Presenta tallos cortos, y sus hojas constituyen el componente estructural principal.

De igual manera, Reynoso-Santos et al. (2012) señalan que *Agave americana* L. suele disponerse en rosetas de hasta dos metros de alto y de 2.5 a 3.0 metros de diámetro. Sus hojas, lanceoladas y ligeramente espatuladas, miden entre 1.5 y 2.0 metros de largo y de 15 a 25 cm de ancho. Se presentan erectas, ocasionalmente poco curvadas, con la cara superior acanalada, de color glauco y superficie ligeramente áspera. (p. 11)



Figura 1. *Agave Americana* L. (Selección del Agave, s. f.)

En el caso del *Agave americana* L., la aparición de las flores marca el final de su ciclo vital, ya que la floración ocurre únicamente una vez en su vida, antes de que la planta muera. Según Reynoso-Santos et al. (2012), dichas flores miden entre 6 y 7.5 centímetros de largo y presentan una coloración verde amarillenta, característica de la especie. (p. 11)



Figura 2 Flor del agave americana l. (La Flor de Agave, 2024)

Tiene cápsulas de 4.0 a 5.5 cm de largo y de 2.0 a 2.5 cm de ancho; las semillas miden entre 9 y 10 mm de largo por 7 a 8 mm de ancho. El fruto es una cápsula oblonga que contiene numerosas semillas alargadas (Reynoso-Santos et al., 2012, p. 11). Estas cápsulas cambian de color de verde a marrón o negruzco a medida que maduran y finalmente se abren para liberar sus semillas.

Proceso de reproducción del *Agave americana* l.

El *Agave americana* L. tiene diferentes formas de reproducirse. Una de ellas es la reproducción monocárpica, que ocurre cuando la planta muere tras la floración. Otra forma de reproducción es por medio de la polinización, en la que participan principalmente murciélagos. Por último, la planta se reproduce a partir de sus hijuelos, los cuales pueden ser trasplantados para continuar su desarrollo como plantas independientes.

La propagación asexual o vegetativa es la forma más común en la especie *A. americana* y se realiza mediante hijuelos que nacen desde los rizomas de la planta madre (Duque, 2013, p. 23).

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL COMITECO

El proceso de elaboración del comiteco se compone de diversas etapas, cuidadosamente ejecutadas por productores locales con profundo conocimiento de la planta. El elemento principal de esta bebida es el aguamiel, extraído de un agave maduro, cuya edad oscila entre los cinco y siete años.

La primera fase consiste en degollar el maguey, lo cual implica retirar varias pencas para posteriormente realizar un corte diagonal en la parte superior hasta llegar a su base. Este procedimiento permite exponer el corazón del maguey, punto clave desde donde comienza a fluir el aguamiel. (figura 3)



Figura 3: Degolle del maguey

1. Obtención del aguamiel:

Los productores, guiados por su experiencia ancestral, efectúan un raspado o “sangrado” de la planta dos veces al día. Esta labor requiere precisión y sensibilidad, ya que el objetivo es obtener un aguamiel con la dulzura adecuada sin agotar la vitalidad de la planta.

La primera recolección se lleva a cabo al amanecer, entre las 6 y 7 de la mañana, cuando la planta aún conserva la frescura de la noche. La segunda se realiza al atardecer, momento en el que el aguamiel ha permanecido expuesto al sol durante varias horas. Esta exposición provoca una ligera fermentación natural, intensificando su sabor y complejidad. (Figura 4)

Todo el proceso refleja una profunda conexión entre el productor y la planta, basada en el respeto por sus tiempos y su esencia. Más que una práctica productiva, se trata de un acto ritual que busca preservar el espíritu del maguey en cada gota de aguamiel recolectada.



Figura 4: Obtención del agua miel

2. Almacenamiento:

Una vez recolectado el aguamiel, se procede a su almacenamiento, generalmente en garrafas, siendo las de madera de pino las más utilizadas debido a su abundancia en la región de Comitán. (Figura 5).

El productor conserva el aguamiel hasta reunir la cantidad suficiente para iniciar el proceso de elaboración del mosto.

Es importante señalar que el aguamiel es un producto altamente perecedero, ya que puede comenzar a fermentar en pocas horas si no se refrigera o procesa de inmediato. Por esta razón, la mayor parte del aguamiel se utiliza el mismo día de su recolección, con el fin de garantizar su frescura y calidad.



Figura 5: Almacenamiento del aguamiel

3. Mosto:

Para la elaboración del mosto original del comiteco, el productor parte del aguamiel como ingrediente principal. A esta base se le incorpora piloncillo, lo que aporta un dulzor característico y favorece el proceso de fermentación. Además, se añaden cáscaras de naranja o notas cítricas provenientes de esta fruta, lo cual no solo enriquece el perfil aromático de la bebida, sino que también contribuye a diferenciarla del mezcal en su consumo. Estas notas cítricas suavizan el

retrogusto, haciendo que la experiencia al paladar sea menos agresiva y más accesible para quienes no están familiarizados con destilados de sabores intensos.



Figura 6: Mosto del aguamiel

4. Fermentación:

Con el mosto listo se comienza el proceso de fermentación, dicho proceso se realiza dejando reposar el mosto en barriles de plástico o madera (depende totalmente del gusto del productor). La fermentación finaliza cuando comienza el “hervor”, es como los productores llaman al momento en que comienza a burbujear, al tener el mosto ya fermentado se lleva al siguiente proceso



Figura 7: Fermentacion del mosto

5. Destilación.

La destilación permite concentrar los compuestos aromáticos y etílicos esenciales para obtener un producto con identidad sensorial única. Para el proceso del destilado también se toma en cuenta al productor que lo está realizando ya que se puede realizar en diferentes alambiques, puede ser de acero inoxidable, barro, etc. De igual manera dependiendo de lo que el productor quiera lograr se tomara en cuenta cuantas destilaciones se harán, algunos productores realizan dos destilaciones



Figura 8: Destilación del mosto fermentado

6. Una vez concluido el proceso de destilación y, en su caso, el envejecimiento en barrica o con técnicas alternativas, el “Comiteco de Comitán, Chiapas”, pasa a una etapa crucial: el almacenamiento y reposo previo al envasado. Esta fase es determinante para la estabilización del destilado y la homogenización de sus características sensoriales.



Figura 9: Comiteco (descubriendodestilados, s. f.)

TIPOS DE COMITECO

Para clasificar los distintos tipos de comiteco, es necesario considerar que, al igual que otros destilados artesanales, una vez finalizado el proceso de destilación, la bebida puede adoptar diferentes estilos según el tratamiento que reciba posteriormente. Estas variaciones responden tanto a prácticas tradicionales como a la innovación impulsada por los productores locales, y se distinguen principalmente por el tiempo de maduración, el uso o no de madera, y la adición de ingredientes complementarios.

Actualmente, aunque existe un interés creciente por experimentar con sabores e ingredientes no convencionales, las marcas más reconocidas del mercado como Don Elías, Nueve Estrellas, 9 Guardianes y Solero Azul, comercializan principalmente dos tipos: el comiteco blanco y el añejo. Una característica visual distintiva del comiteco original es su tonalidad azulada o turquesa, un rasgo poco común en otros destilados, y que ha llegado a convertirse en una de sus señas de identidad.

Macharnudas

Las macharnudas son una preparación típica que actualmente solo se comercializa en Comitán de Domínguez. Se considera el primer cóctel elaborado a base de comiteco, y representa una muestra clara de cómo esta bebida tradicional ha comenzado a incursionar en nuevas formas de consumo, especialmente entre los jóvenes.

Esta mezcla surgió como un experimento local, resultado de la creatividad de los propios comitecos que buscaban innovar sin perder la esencia de su bebida. La receta base incluye comiteco, jugo de piña y un ingrediente clave conocido como temperante. Este último es una infusión hecha con canela, azúcar, hierbas aromáticas y comiteco, que se hierva y se deja reposar para concentrar sus sabores.

El resultado es una bebida con carácter, refrescante y especiada, que conserva el espíritu del comiteco, pero lo presenta en una forma más accesible y atractiva para nuevos públicos. Aunque su distribución se limita actualmente al ámbito local

Comiteco saborizado con anís

Existe también una variante menos conocida, el comiteco saborizado con anís, cuya producción ha disminuido con el paso del tiempo. Aunque parte del mismo proceso básico, durante la fermentación del mosto se le agregaba anís natural, lo cual le confería un perfil sensorial robusto y un sabor intensamente especiado. Esta versión era reconocida por su carácter fuerte y por una sensación áspera en el paladar, lo que la hacía especialmente apreciada por las comunidades rurales. Antiguamente, en los contextos campesinos, esta variante no solo se consumía como bebida, sino que también se valoraba por sus posibles propiedades medicinales. Muchas personas lo empleaban como remedio casero para aliviar dolores, restaurar el cuerpo y recobrar energía, reforzando su vínculo con prácticas tradicionales de cuidado y bienestar.

Comiteco blanco

Es el estilo más directo del comiteco, ya que se embotella sin pasar por procesos prolongados de reposo o maduración. Esto permite conservar las notas frescas y naturales derivadas del agave comiteco y del proceso de fermentación del aguamiel. En términos sensoriales, presenta un perfil limpio, con aromas herbáceos y cítricos, además de un grado alcohólico aproximado de 42 % vol. (Comiteco Don Elías, s.f.).

Este tipo de comiteco es especialmente apreciado por quienes buscan una experiencia más pura y potente del destilado, con una expresión fiel del agave y sin intervención de la madera



Figura 10: comiteco 9 guardianes blanco (Comiteco 9 Guardianes, s.f.)

Comiteco añejo

A diferencia del blanco, el comiteco añejo pasa por un periodo de maduración controlada. Aunque no existe una regulación específica sobre su duración, algunos productores realizan un reposo de hasta dos años en garrafas de vidrio, incorporando madera como el roble blanco para aportar complejidad aromática. Este proceso modifica significativamente el perfil sensorial, generando notas de caramelo, miel, vainilla y madera tostada, con un grado alcohólico ligeramente menor, alrededor de 40 % vol. (Comiteco Don Elías, s.f.).

Sosa (2019), aunque centrado en el estudio del ron, señala que el añejamiento influye en la evolución del aroma y el sabor en los destilados, lo cual también se observa en los perfiles del comiteco añejo.



Figura 11: Comiteco 9 guardianes añejo (Comiteco 9 Guardianes, s.f.).

Comitecos infusionados o con sabores

En los últimos años, algunos productores han explorado incorporando ingredientes naturales como frutas, hierbas o especias, mediante técnicas de infusión alcohólica. Estas versiones no siguen un método tradicional, pero amplían la oferta sensorial del comiteco y lo hacen atractivo a nuevos públicos.

Según la Real Academia Española (s.f.), la infusión consiste en extraer los componentes solubles de una sustancia orgánica en un líquido, generalmente mediante calor. Adaptado al contexto del comiteco, esta técnica se realiza en frío y con alcohol, logrando destilados con sabores añadidos, como zarzamora, limón o durazno (Chimbos, s.f.)

HISTORIA DE LA CREACIÓN DEL COMITECO

Aunque existen pocos registros históricos formales sobre el origen del comiteco, se sabe que esta bebida fue ampliamente consumida durante la época colonial española, especialmente en la región de Comitán de Domínguez, Chiapas. La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (s. f.) indica que su producción a nivel industrial comenzó alrededor de 1910, y que para 1960 ya se distribuía en varios países de Centroamérica, con un prestigio comparable al del tequila.

Sin embargo, hacia finales de esa misma década, el gobierno mexicano impuso nuevos impuestos a las bebidas alcohólicas, lo que provocó una caída significativa en su producción y comercialización (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, s. f.). Esta medida afectó especialmente a los productores artesanales de comiteco, quienes no lograron mantenerse competitivos frente a las grandes marcas industriales.

Durante la década de 1970, surgieron iniciativas comunitarias encabezadas por campesinos locales con el fin de rescatar el maguey comiteco y evitar su desaparición. Gracias a esos esfuerzos de conservación, la planta no se extinguió y la bebida continúa produciéndose hoy en día de manera artesanal, manteniendo vivas las técnicas tradicionales (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, s. f.).

Por otro lado, algunos relatos orales y versiones populares afirman que el comiteco, en sus inicios, tenía un uso espiritual. Se dice que esta bebida era utilizada en rituales para "curar el alma" de quienes la consumían, lo que refleja el profundo vínculo simbólico entre la planta y las creencias de los pueblos originarios. Aunque actualmente ya no se le atribuye ese valor ritual, el comiteco sigue siendo considerado un símbolo de identidad cultural para muchas personas en Chiapas, especialmente en Comitán, donde todavía se valora como parte del patrimonio local.

En ese mismo sentido, el productor, exportador e importador de comiteco, Julio Caballero, afirma que esta bebida ya era conocida en la región antes de la llegada de los conquistadores españoles. Según su testimonio, cuando Diego de Mazariegos —fundador de San Cristóbal de las Casas y Chiapa de Corzo (García, 2025)— llegó a lo que hoy se conoce como Comitán de

Domínguez, encontró una población que ya elaboraba una bebida fermentada a partir del maguey, con características embriagantes, similar a un jarabe.

Esta versión sugiere que los habitantes de la región ya contaban con conocimientos sobre la fermentación del aguamiel desde tiempos prehispánicos. A partir del contacto entre estas prácticas locales y la tecnología europea de destilación, habría surgido lo que hoy se conoce como comiteco, consolidándose como una bebida alcohólica tradicional de la zona.

Incluso se sabe que la escritora chiapaneca Rosario Castellanos consumía comiteco, ya que en su época era una bebida que únicamente se podía encontrar en la región de Comitán. Este dato refuerza el papel de la bebida como parte del imaginario local y su relevancia dentro del entorno cultural chiapaneco

CULTURA

El comiteco forma parte importante de la cultura de Chiapas, por lo que es indispensable comprender su contexto cultural. El concepto de cultura es amplio, abarcando aspectos sociales, históricos, antropológicos y tradicionales, los cuales permiten identificar diferencias y similitudes en su comprensión.

Grimson (2007) sostiene que el concepto de cultura, en la tradición antropológica, posee un carácter ético-político, implicando una intervención simbólica en los discursos y prácticas sociales. En otras palabras, la cultura no solo refleja lo que las personas hacen, sino cómo lo hacen, con qué sentidos y bajo qué regímenes de poder.

Por su parte, Tylor (1871) ofreció una de las definiciones más clásicas de cultura, al entenderla como “ese todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, la ley, los usos, las costumbres y cualesquiera otras aptitudes y hábitos adquiridos por el hombre en cuanto miembro de la sociedad”. (p.1).

CULTURA ALIMENTARIA

Hablar de cultura alimentaria no es solo referirse a lo que comemos. También incluye cómo lo hacemos, con quién, en qué momentos y qué significado tiene para una comunidad. La alimentación está ligada a la historia, al entorno y a las costumbres de cada grupo social, por eso no se puede entender únicamente como una actividad biológica o rutinaria.

La cultura alimentaria, como explican Marín et al. (2004), está formada por tradiciones, costumbres, símbolos y conocimientos asociados a los alimentos. Además, incluye todo lo relacionado con la producción, preparación, distribución y consumo dentro de un contexto determinado. Esto significa que cada comunidad construye una relación particular con sus alimentos, marcada por su historia, su entorno y sus valores.

Por otro lado, Vargas Jiménez y Domínguez Castillo (2023) muestran en su estudio cómo los hábitos alimenticios y las costumbres locales están cambiando, en parte debido a la influencia de los medios de comunicación y las redes sociales. Sin embargo, también destacan que estas herramientas pueden utilizarse para recuperar y fortalecer las tradiciones alimentarias.

CULTURA DEL COMITECO

Dentro de la cultura chiapaneca, el comiteco ocupa un lugar importante como símbolo de identidad regional, especialmente en el municipio de Comitán de Domínguez. Esta bebida destilada, elaborada a partir del maguey comiteco, ha estado tradicionalmente asociada a familias productoras que han transmitido de generación en generación.

Como señala Farrera Garzón (2025) en su artículo *El Comiteco, una joya líquida de Chiapas*, más allá de su sabor, este destilado representa un elemento cultural y patrimonial que ha perdurado gracias a la herencia familiar, la biodiversidad local y el conocimiento campesino que sustentan su producción.

El comiteco no es solamente un destilado, es parte de la memoria colectiva, y su uso en celebraciones, rituales y contextos comunitarios refuerza su valor cultural. Este legado ha motivado a una nueva generación de productores a redescubrir y revitalizar esta tradición. Como explica Farrera Garzón (2025), actualmente existen versiones del comiteco en presentaciones blanco, añejo y con sabores frutales, elaboradas con técnicas que combinan saberes ancestrales e innovaciones tecnológicas.

COCTELERÍA

Para comprender qué es un cóctel —concepto que abordaré más adelante—, es necesario comenzar por definir primero la disciplina de la cual forma parte: la coctelería. Esta rama de la gastronomía no solo se limita a mezclar bebidas, sino que abarca una dimensión técnica, sensorial y artística.

Según el Instituto Mexicano de Gastronomía (2022), la coctelería se puede definir como:

“El estudio de la relación entre las bebidas, frutas, hierbas, helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido a través de distintos métodos de preparación.”
(Instituto Mexicano de Gastronomía, 2022)

Esta definición resalta el carácter complejo y creativo de la coctelería, ya que no se trata únicamente de combinar líquidos, sino de comprender cómo interactúan distintos ingredientes, líquidos o sólidos, para lograr una mezcla armónica en sabor, textura, aroma y presentación.

En las siguientes secciones, me enfocaré en definir qué es un cóctel, así como los tipos y la definición del tipo de coctelería que se propondrá en esta investigación

TIPOS DE COCTELERÍA

La coctelería ha evolucionado con el tiempo, adaptándose a nuevas tendencias, tecnologías e influencias culturales. La Escuela de Coctelería de Madrid (2022) propone una clasificación amplia que contempla distintos enfoques creativos y técnicos:

- Coctelería clásica: basada en recetas tradicionales y técnicas que han perdurado en el tiempo, como el Old Fashioned o el Negroni.
- Coctelería moderna: incorpora ingredientes y técnicas actuales, fusionando tradición con innovación.
- Coctelería evolutiva: se enfoca en perfeccionar técnicas ya existentes, buscando una mayor limpieza, precisión y calidad en la preparación, sin alterar demasiado los sabores clásicos.
- Coctelería molecular: influenciada por la gastronomía molecular, utiliza herramientas como nitrógeno líquido, gelificantes o espumas para transformar texturas y presentaciones, ofreciendo experiencias sensoriales únicas. Este estilo surge a finales de los años 80 y ha sido impulsado por chefs y bartenders innovadores.
- Coctelería Flair: combina la preparación del cóctel con un espectáculo acrobático. Se divide en:
 - *Working flair*: movimientos simples y rápidos, pensados para el trabajo diario.
 - *Exhibition flair*: más elaborado y visual, usado en exhibiciones o competencias.
- Coctelería de autor: aquí cada bartender imprime su toque personal, buscando sorprender al cliente con nuevas combinaciones, presentaciones llamativas, y elementos decorativos como humo, flores comestibles o infusiones caseras. Es una expresión artística dentro del mundo de la mixología.
- Coctelería Tiki: inspirada en la cultura polinesia, se caracteriza por el uso de ron, frutas tropicales, y vasos exóticos. Es un estilo visualmente atractivo y con sabores intensos.
- Coctelería sin alcohol (mocktails): ideal para quienes no desean consumir alcohol, pero buscan disfrutar de una bebida sofisticada. Esta categoría ha cobrado gran importancia en los últimos años, adaptándose a un público más amplio y consciente

Una vez definido el concepto de coctelería y sus tipos, es importante señalar que la presente investigación se enfocará en la coctelería de autor, un estilo que se caracteriza por proponer mezclas originales que reflejan el sello personal del mixólogo. Ideal para el desarrollo del

proyecto, ya que permite explorar la creatividad en la combinación de ingredientes y técnicas, buscando ofrecer una experiencia única.

COCTELERÍA DE AUTOR

Los cocteles propuestos en esta investigación forman parte de esa corriente creativa, ya que se elaboran con ingredientes distintivos de Chiapas como el café y el mango Ataúlfo, ambos con Denominación de Origen, integrados con comiteco, un destilado tradicional de la región. Estas preparaciones no solo buscan ofrecer nuevos sabores, sino también dar visibilidad a productos locales y al patrimonio cultural chiapaneco desde una perspectiva gastronómica innovadora.

A diferencia de los cócteles clásicos, la coctelería de autor se caracteriza por la interpretación personal del mixólogo, quien emplea técnicas innovadoras, ingredientes locales o exóticos, y presentaciones poco convencionales. Esta tendencia busca no solo ofrecer un coctel, sino también transmitir una historia, una emoción o una experiencia sensorial única (Difford, 2021).

De acuerdo con Day et al. (2018), la creación de cócteles de autor implica dominar las bases de la mixología para después romper las reglas con intención. Utilizan técnicas como clarificaciones, infusiones, espumas, esferificaciones o incluso fermentaciones artesanales para lograr bebidas que sorprendan por su sabor y estética.

Además, la presentación juega un papel esencial: se utilizan recipientes inusuales como tazas de cobre, copas artesanales de cerámica, frascos de laboratorio o elementos naturales como cortezas de frutas o piedras volcánicas. Esta atención al detalle busca reforzar el relato que acompaña a cada cóctel, haciendo de la bebida una experiencia multisensorial (Wondrich, 2015).

En resumen, la coctelería de autor no solo representa una tendencia gastronómica contemporánea, sino también un medio de expresión culinaria. En ella, el cóctel se convierte en una obra creativa que refleja la identidad del creador, el contexto cultural de sus ingredientes y el deseo de generar una experiencia irrepetible para el consumidor.

CÓCTEL

Como se había mencionado con anterioridad uno de los objetivos de esta investigación es la elaboración de dos cócteles a base de mango Ataúlfo y café de Chiapas; por ello, resulta pertinente definir el concepto de cóctel desde una perspectiva técnica y cultural. Hoy en día normalmente suelen asociarlo a una bebida que puede ser alcohólica o no alcohólica, compuesta por una variedad de ingredientes como licores

Un cóctel es una bebida que combina diversos ingredientes, alcohólicos y no alcohólicos, como licores, jugos, frutas, hierbas, especias o jarabes, con el objetivo de crear una mezcla equilibrada en sabor, aroma, textura y presentación (Difford, 2021). Estos pueden servirse fríos o calientes, agitados, mezclados o macerados, y forman parte de prácticas sociales y gastronómicas contemporáneas.

La coctelería ha evolucionado hasta convertirse en una disciplina con identidad propia, influida por factores culturales y estéticos. Según Wondrich (2015), los cócteles surgieron como una práctica de mezcla en bares estadounidenses hacia principios del siglo XIX, y con el tiempo se consolidaron como una forma de expresión gastronómica que combina técnica, creatividad y tradición.

Además de su función recreativa, los cócteles representan una forma de expresión cultural y artística. En el contexto actual, la coctelería de autor propone la innovación a través de ingredientes locales y técnicas contemporáneas, lo cual permite adaptar los sabores tradicionales a las tendencias globales (Miller, 2019).

TIPOS DE CÓCTELES

Para comprender y elaborar cocteles de calidad, es de suma importancia conocer la clasificación y el tipo de cócteles que existen, ya que esto permite entender mejor el equilibrio entre sabores, aromas y texturas. Según Herrera (2023), los cócteles se pueden clasificar según distintos criterios:

- El método de preparación: influye directamente en la temperatura, textura y presentación del cóctel.
- La función del cóctel: es decir, si se trata de un aperitivo, digestivo, refrescante, entre otros.
- La medida o cantidad servida: ya que algunos cócteles están pensados para servirse en pequeños sorbos y otros en mayores proporciones.

Además, los métodos de preparación permiten diferenciar los cócteles en categorías como *shakeados* (agitados), *refrescados* (revueltos suavemente), *directos* (preparados directamente en el vaso) y *frozen* (con hielo triturado o licuado).

Dominar estas técnicas y clasificaciones es parte fundamental del arte de la mixología, pues cada tipo de preparación requiere un tratamiento especial de los ingredientes y una intención en el resultado final.

COLD BREW

Una de las preparaciones utilizadas en esta investigación es el cold brew, una técnica de extracción de café en frío que ha ganado popularidad por su suavidad y perfil sensorial menos ácido. Esta preparación se integra con el comiteco, un destilado chiapaneco, para desarrollar una propuesta de cóctel de autor que exalte sabores locales con innovación contemporánea.

El término *cold brew* significa literalmente “infusión en frío”, y su característica principal es que el café nunca entra en contacto con agua caliente durante el proceso de extracción. En lugar de eso, se utiliza agua fría o a temperatura ambiente y se deja reposar durante un período prolongado, generalmente entre 12 y 24 horas (Hoffmann, 2018). A diferencia del café tradicional, este método da como resultado una bebida con menos acidez, mayor dulzor natural y una textura más suave, lo que lo hace ideal para mezclas con destilados o coctelería de autor.

La calidad sensorial del cold brew depende de diversos factores, como la variedad del grano, el nivel de tueste, la molienda, la proporción café-agua, el tiempo de extracción y la temperatura

(Fuller, et al., 2017). En el caso del café de Chiapas, cultivar en altitudes elevadas y bajo sombra natural permite obtener un perfil organoléptico ideal para este método: cuerpo medio, alta acidez, aroma intenso y notas frutales y florales.

Si bien la mayoría de las investigaciones sobre café se centran en las preparaciones calientes como el expreso o el filtrado, estudios recientes han comenzado a analizar las propiedades físico-químicas del cold brew, destacando su menor contenido de compuestos ácidos y su estabilidad en frío (Frost et al., 2020). Además, el cold brew favorece la liberación de ciertos compuestos no volátiles que afectan la percepción del amargor y la astringencia, mientras que conserva aromas naturales más delicados debido a la ausencia de calor.

La combinación del café cold brew con comiteco en esta propuesta de cóctel permite equilibrar notas alcohólicas fuertes con una base suave y aromática, generando una experiencia sensorial única que conecta con el entorno chiapaneco y las tendencias modernas de consumo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y SU PAPEL EN LA SELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES.

Para la selección de los ingredientes utilizados en los cocteles de autor, se tomaron en cuenta diversos factores, principalmente que fueran ingredientes 100 % chiapanecos. Uno de los principales criterios fue que contaran con Denominación de Origen Protegida (DOP), entendida como un signo distintivo que identifica un producto como originario de una región o localidad del territorio nacional, cuando su calidad, reputación u otra característica sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial [IMPI], s.f.).

La Secretaría de Economía (2015) establece que un producto con Denominación de Origen debe cumplir con los siguientes criterios:

- Poseer características únicas o una calidad especial que lo distingan de otros productos de la misma especie.

- Que estas características deriven exclusivamente de factores naturales y humanos.
- Que el producto esté identificado con el nombre del lugar donde se produce.

la Denominación de Origen Protegida (DOP) es una herramienta fundamental para resguardar la autenticidad de productos regionales, tanto en México como a nivel internacional. Su función es evitar el uso fraudulento o indebido del nombre de una región en productos que no cumplen con los estándares establecidos, protegiendo así el valor cultural, económico y simbólico de los productos tradicionales (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual [OMPI], 2020).

Asimismo, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2021) señala que en el otorgamiento de una DO se evalúan factores como el clima, la humedad, el tipo de suelo, las propiedades nutrimentales, la calidad, el sabor, la peculiaridad, la unicidad, y, sobre todo, los elementos culturales y tradicionales involucrados en su producción.

Actualmente, en México existen 18 productos con Denominación de Origen, entre ellos: el Ámbar de Chiapas, Arroz del Estado de Morelos, Bacanora, Café Chiapas, Café Veracruz, Charanda, Chile Habanero de la Península de Yucatán, Mango Ataúlfo del Soconusco (Chiapas), Mezcal, Sotol, Talavera, Tequila y Vainilla de Papantla (Secretaría de Economía, 2015).

Por lo tanto, para el desarrollo de los cocteles de autor en este proyecto, se seleccionaron dos ingredientes emblemáticos de Chiapas con Denominación de Origen: el Café de Chiapas y el Mango Ataúlfo del Soconusco.

Aunque actualmente el comiteco no cuenta con una Denominación de Origen reconocida oficialmente, existen iniciativas concretas para lograr su protección bajo este esquema legal. En mayo de 2023 el Senado de la República presentó una proposición con punto de acuerdo para exhortar al IMPI a iniciar los trámites correspondientes que permitan declarar la Denominación de Origen para el comiteco, reconociendo su vínculo histórico, cultural y productivo con el municipio de Comitán de Domínguez, Chiapas (Senado de la República, 2023).

Este tipo de iniciativas subraya la importancia del comiteco como producto emblemático del sureste mexicano y como parte del patrimonio agroalimentario de Chiapas. Su inclusión en propuestas contemporáneas, como la coctelería de autor, puede fortalecer su visibilidad, aportar

argumentos a favor de su denominación de origen y contribuir al desarrollo económico de las comunidades productoras. Productos emblemáticos de México que cuentan con Denominación de Origen incluyen el café de Chiapas, el mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas, el mezcal y el tequila (IMPI, 2021)

CAFÉ DE CHIAPAS

El café de Chiapas es uno de los ingredientes principales en la elaboración de los cócteles de autor propuestos en esta investigación. Se trata de un producto con alta acidez, aroma intenso, sabor agradable y cuerpo apreciable, cualidades que lo hacen distintivo dentro del mercado nacional (Secretaría de Economía, 2016).

El café es una de las bebidas más consumidas en el mundo. Proviene de las semillas del cafeto, un arbusto de la familia *Rubiaceae* que crece en climas cálidos y húmedos, especialmente en regiones montañosas (Organisation Internationale du Café [OIC], 2022). La variedad más reconocida a nivel mundial es la *Coffea arabica* L., la cual representa aproximadamente el 70 % de la producción global. Esta se valora por su alta calidad, aroma intenso, sabor delicado y buena acidez (FAO, 2021).

El café se originó en la región de Kaffa, Etiopía, donde aún crece en estado silvestre. Su consumo se expandió hacia el mundo árabe durante el siglo XV, y posteriormente llegó a Europa y América (Wintgens, 2009).

En Chiapas, este grano se cultiva principalmente en laderas pronunciadas, bajo sombra natural y con un uso reducido de agroquímicos. Estas prácticas lo convierten en un producto ambientalmente sostenible. Además, los saberes tradicionales transmitidos por generaciones han contribuido a preservar la calidad del grano y a fortalecer la identidad cafetalera de la región (COMCAFE, 2003).

Según el Diario Oficial de la Federación (DOF, 2003), el café chiapaneco presenta un cuerpo medio a completo, acidez brillante, aroma intenso y sabor balanceado. Estas características lo

convierten en un ingrediente ideal para propuestas de coctelería de autor, en donde se busca resaltar ingredientes regionales con valor sensorial y cultural.

En el año 2003, el café de Chiapas obtuvo la Denominación de Origen (DO) otorgada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), gracias a su perfil organoléptico único y a las condiciones agroecológicas que lo distinguen. Esta fue una de las primeras denominaciones concedidas a un producto de este tipo en México (DOF, 2003).

MANGO ATAÚLFO

El mango Ataúlfo es uno de los ingredientes principales utilizados en la elaboración de los cócteles de autor propuestos en esta investigación. Se trata de una variedad tropical originaria de México, reconocida por su sabor dulce, aroma intenso, textura suave y baja acidez, lo que la convierte en una fruta ideal para aplicaciones gastronómicas innovadoras, como bebidas o cocteles.

Esta variedad se cultiva principalmente en la región del Soconusco, en el estado de Chiapas, donde encuentra condiciones agroclimáticas óptimas. El mango Ataúlfo presenta **una** forma oval, semilla delgada **y** abundante pulpa, la cual representa aproximadamente 69 % del fruto, con bajo contenido de fibra **y** alta concentración de azúcares naturales (González et al., 2010).

Desde el punto de vista nutricional, es rico en vitaminas A y C, fibra dietética, minerales y compuestos antioxidantes como ácido ascórbico, carotenoides y polifenoles, lo que le otorga beneficios funcionales además de sensoriales (Ma et al., 2011).

Una de las ventajas competitivas del mango Ataúlfo frente a otras variedades es su larga vida útil postcosecha, su cáscara firme y su resistencia al transporte, factores que han permitido posicionarlo con éxito en el mercado de exportación. Para garantizar su calidad y origen, en el año 2003 obtuvo la Denominación de Origen (DO), convirtiéndose en el primer mango en América Latina en recibir esta certificación (DOF, 2003).

La Junta Directiva del Mango Ataúlfo, integrada por productores de la región, ha sido responsable de establecer y supervisar los estándares de calidad, trazabilidad y uso adecuado de la marca de origen, con el objetivo de mantener el prestigio de este fruto tanto en el mercado nacional como internacional (SENASICA, 2015).

DIFUSIÓN Y FOMENTO DEL CONSUMO MEDIANTE CAMPAÑAS EN LA RED SOCIAL INSTAGRAM

En el contexto de esta investigación, Instagram se utiliza como canal principal de difusión y promoción de los cocteles desarrollados con comiteco, mango Ataúlfo y café de Chiapas, permitiendo generar una narrativa visual que resalte sus cualidades sensoriales, culturales y estéticas. El uso estratégico de esta plataforma permite alcanzar públicos más amplios, particularmente aquellos interesados en la innovación culinaria, la coctelería de autor y la identidad gastronómica regional.

Instagram es una red social de origen estadounidense, propiedad de Meta Platforms Inc. (antes Facebook), cuya función principal es la compartición de imágenes y videos a través de dispositivos móviles. Desde su lanzamiento en 2010, ha evolucionado significativamente, convirtiéndose en una plataforma clave para la difusión de contenido visual, con funciones como publicaciones (“posts”), historias temporales (“stories”), transmisiones en vivo, reels, hashtags, mensajes directos y herramientas de interacción como comentarios o “me gusta” (Hu, et al., 2014).

De acuerdo con Rosman et al. (2016), Instagram ha transformado la forma en que las personas comunican su identidad y estilo de vida mediante contenido visual curado y compartido en tiempo real. Esta red se ha convertido en una herramienta de marketing, autopromoción y visibilidad cultural, especialmente útil para emprendedores, artistas, gastronómicos y creadores de contenido.

Asimismo, Kim et al. (2017) destacan que Instagram permite capturar momentos cotidianos, aplicar filtros estéticos, añadir descripciones personalizadas, y compartirlos con una audiencia

amplia. La plataforma favorece la conexión emocional y simbólica entre los usuarios y sus seguidores, lo cual es especialmente útil en estrategias de promoción de productos locales o experiencias gastronómicas.

HIPÓTESIS

Se plantea que el destilado comiteco, al ser promovido entre los estudiantes de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, generará una alta aceptación en la propuesta de cócteles elaborados con este destilado, debido a su relevancia cultural y su potencial atractivo en el mercado local. A través de las encuestas, se espera identificar un interés creciente por el comiteco como un destilado que conecta con la identidad cultural de Chiapas, fomentando su aceptación y consumo, especialmente entre los jóvenes de Tuxtla Gutiérrez.

Asimismo, se anticipa que los cócteles elaborados con destilado comiteco blanco en diferentes grados alcohólicos (42% y 45%) presentarán diferencias en la aceptación por parte de los consumidores, esperando que aquellos con menor grado alcohólico sean percibidos como más suaves y accesibles para un público joven. Las pruebas sensoriales permitirán evaluar las preferencias de los participantes en relación a los diferentes cócteles, proporcionando datos valiosos sobre las características más apreciadas del destilado comiteco y los ingredientes complementarios.

La validación de esta hipótesis no será estrictamente cuantitativa, sino que se basará en las percepciones y preferencias subjetivas de los consumidores, permitiendo obtener una comprensión más profunda sobre su aceptación y posicionamiento en el mercado.

METODOLOGÍA

Diseño de investigación

La presente investigación es de tipo cuantitativo, ya que se basa en la recolección y análisis de datos numéricos para probar hipótesis y establecer patrones de comportamiento. Según Sampieri et al. (2003), el enfoque cuantitativo utiliza la medición y el análisis estadístico para validar teorías.

Se empleó una combinación de investigación de campo y descriptiva. La investigación de campo permitió recolectar información directamente en el contexto real, mientras que la investigación descriptiva ofreció una visión detallada del fenómeno estudiado, incluyendo el desarrollo de los cócteles, el conocimiento del comiteco y la aceptación del producto final.

Asimismo, se aplicó un diseño experimental metódico y sistemático para la creación y evaluación de cuatro cócteles de autor que incorporan ingredientes chiapanecos: mango ataúlfo del Soconusco, cold brew de café y destilado comiteco blanco en dos grados alcohólicos diferentes (42% y 45%). La evaluación sensorial fue realizada en estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, con el objetivo de medir la aceptación y preferencia hacia cada cóctel. A partir de los resultados obtenidos, se seleccionaron dos cócteles con mayor aceptación para su propuesta formal.

Para complementar la documentación del proceso, se recolectaron evidencias fotográficas durante las sesiones de evaluación sensorial, las cuales se encuentran disponibles en el Anexo 4.

Las recetas utilizadas para la elaboración de los cócteles se presentan en el Anexo 2, mientras que las papeletas para la evaluación sensorial se encuentran en el Anexo 3.

Población

La presente investigación está dirigida a jóvenes de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas localizados en el municipio de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Muestra

50 jóvenes de la Lic. En Gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas realizaron una encuesta para definir que tanto conocimiento se tiene acerca del destilado

Se llevarán a cabo un total de 20 evaluaciones sensoriales de los dos cócteles de autor, dirigidas a los estudiantes de la licenciatura en gastronomía, con el objetivo de identificar y analizar sus preferencias en relación con estos cocteles. Con atributos como sabor, aroma y textura en los cócteles.

Descripción Muestreo

Para la investigación se realiza un tipo de muestreo no probabilístico por conveniencia. Las muestras no probabilísticas, también denominadas muestras dirigidas, implican un proceso de selección basado en las características específicas de la investigación, en lugar de seguir un criterio estadístico de generalización. Este tipo de muestras se emplea en distintos tipos de investigaciones tanto cuantitativas como cualitativas. (Sampieri et al., 2003)

Solo estos métodos garantizan que la muestra sea representativa de la población, por lo que se consideran los más apropiados.

Variables

Variable dependiente: Aceptación de los cócteles elaborados con productos chiapanecos

Variables independientes: Graduación alcohólica del comiteco, tipo de ingrediente complementario (mango/cold brew), técnicas de preparación.

Instrumento de medición

Las encuestas y las encuestas sensoriales se utilizarán como instrumentos de medición dirigidos a los estudiantes de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. Los resultados de las encuestas permitirán recolectar información cuantitativa y explorar diversos aspectos relacionados con el conocimiento que los jóvenes tienen sobre el destilado Comiteco.

Asimismo, las papeletas de evaluación sensorial se emplearán para medir y analizar las características del producto a través de los sentidos, lo que permitirá evaluar y cuantificar

Descripción de técnicas a utilizar

Para investigar el significado cultural y la aceptación del destilado comiteco en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, se aplicará una encuesta dirigida a los estudiantes de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, con el objetivo de conocer su nivel de conocimiento y grado de aceptación hacia el destilado y los cócteles diseñados con este.

Las encuestas se realizarán de forma digital, mediante un cuestionario breve que será enviado a los jóvenes y estará disponible durante un periodo de dos semanas para maximizar la participación (ver Anexo 1).

Se llevarán a cabo evaluaciones sensoriales con los cuatro cócteles de autor desarrollados, que incorporan el destilado comiteco blanco, el mango ataúlfo y cold brew de café. Estas pruebas se realizarán en espacios abiertos de la universidad, donde se invitará a estudiantes que transiten por el lugar a participar voluntariamente en la cata.

Las muestras se servirán en vasos de cata tipo doble 00, y se utilizarán dos variantes del destilado comiteco blanco con diferentes grados alcohólicos (42% y 45%) para evaluar si este factor influye en la aceptación de los cócteles. Esta técnica permitirá identificar las preferencias del público objetivo y optimizar las recetas propuestas (ver Anexo 2 y Anexo 3).

Finalmente, para ampliar la difusión y el conocimiento sobre el destilado comiteco, se utilizará la plataforma de redes sociales Instagram, donde se compartirán publicaciones que informen sobre su proceso de elaboración, el origen del agave y su importancia cultural.

Materia prima:

Destilado comiteco Mango Ataúlfo Cold brew

Equipo:

Shaker Vasos Hielo Licuadora Vasos medidores

Técnicas

Cold brew: El café es una de las bebidas más consumidas, con una gran diversidad de variedades y

sabores. En cuanto al cold brew, este término se refiere a un proceso de preparación o infusión en frío, que es precisamente lo que lo distingue: no se mezcla con agua caliente. Un café cold brew no se define por la forma en que se sirve, sino por el hecho de que se obtiene mediante una infusión en agua fría. (Revista Neo, 2018, p.35).

Descripción del análisis de datos obtenidos

Los resultados obtenidos en el estudio se analizarán mediante el uso de tablas y gráficos para ilustrar tus hallazgos. La encuesta se aplicará mediante Google forms al igual que el análisis de la evaluación sensorial, este mismo nos proporcionará los gráficos

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

A continuación, se presentan los resultados obtenidos durante el desarrollo del proyecto, en función de los objetivos planteados. La investigación tuvo como propósito principal promover el consumo del destilado comiteco mediante la creación de cócteles de autor que incorporaran ingredientes característicos de Chiapas, como el mango ataúlfo del Soconusco y el café de altura, así como una estrategia de difusión digital a través de la red social Instagram.

En los capítulos anteriores se documentó el origen, el proceso de elaboración y el valor cultural del comiteco, lo que permitió establecer un contexto sólido para el desarrollo de nuevas propuestas de consumo, sin desvincular la bebida de sus raíces tradicionales.

Con base en esta información, se diseñaron y elaboraron cuatro cócteles de autor: dos con mango ataúlfo y dos con cold brew de café, utilizando como base el destilado comiteco blanco en dos concentraciones alcohólicas diferentes (42% y 45%). Esta decisión permitió analizar la influencia del grado alcohólico en la aceptabilidad del producto.

Las mezclas fueron evaluadas mediante catas sensoriales realizadas en espacios abiertos dentro de la universidad, donde estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía participaron voluntariamente. Cada cóctel fue valorado en atributos como sabor, aroma, textura y apariencia. Esta información permitió identificar cuáles preparaciones generaban mayor aceptación por parte del público objetivo.

A partir del análisis de los resultados obtenidos en las catas, se seleccionaron dos cócteles con mayor preferencia por parte de los participantes, los cuales se proponen como productos finales para promover el consumo del comiteco en nuevas experiencias de coctelería.

Finalmente, se implementó una estrategia de difusión digital centrada en la creación y publicación de contenido multimedia en la red social Instagram. Esta acción buscó aumentar la visibilidad del comiteco, informar sobre su historia y proceso de elaboración, y acercarlo a nuevas audiencias, especialmente a un público joven interesado en la cultura gastronómica regional.

Encuesta diagnóstica sobre el conocimiento del comiteco en redes sociales

Como parte del diagnóstico inicial del proyecto, se realizó una encuesta a través de la red social Instagram, dirigida a usuarios en general, sin restringir la participación a un perfil específico. Esta herramienta permitió recopilar datos sobre el nivel de conocimiento, consumo y percepción del comiteco entre un público amplio, en su mayoría joven y con afinidad hacia temas gastronómicos y culturales.

Si bien esta encuesta no forma parte de los objetivos específicos del proyecto, su aplicación permitió contextualizar la problemática, evidenciando la necesidad de diseñar estrategias para aumentar la visibilidad del comiteco, como la creación de cócteles de autor y el uso de plataformas digitales para su difusión.

Se encuestó a 50 personas sobre el conocimiento del destilado Comiteco, y el 70% de los entrevistados fueron hombres. Este dato refleja una mayor participación masculina, lo que podría influir en los análisis posteriores sobre el conocimiento y la percepción de del coctel.

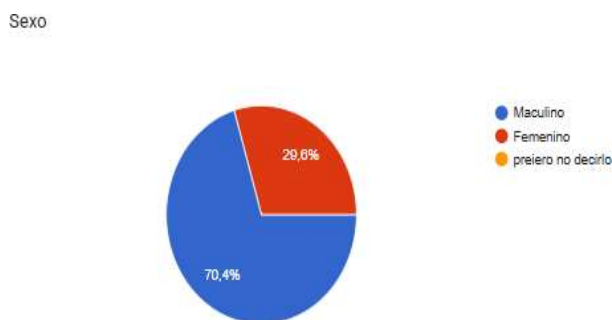


Figura 12: Grafica de Resultados del sexo

Se encuestó a 50 personas sobre el conocimiento del destilado Comiteco, y el rango de edad de los entrevistados se encuentra entre los 21 y 30 años. Este grupo de edad representa una porción significativa de los participantes, lo que podría ser relevante al analizar el conocimiento y la percepción del destilado Comiteco dentro de este segmento demográfico.

Edad
22
21
23
24
22
25
20
26
28

Figura 13: Resultados sobre la edad

De las 50 personas encuestadas sobre el conocimiento del destilado Comiteco más del 50% de los entrevistados consumen alcohol de manera rara, mientras que más del 40% lo consumen semanalmente. Estos datos reflejan los hábitos de consumo de los participantes y pueden ser relevantes al analizar su familiaridad y actitud hacia el destilado Comiteco.

¿Con qué frecuencia consumes bebidas alcohólicas?

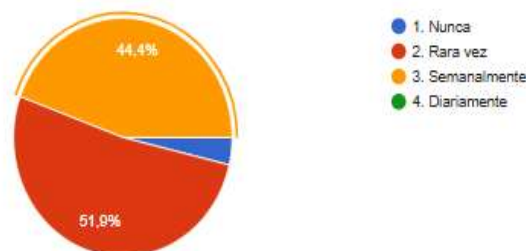


Figura 14: Resultados sobre la frecuencia del consumo de alcohol

Los resultados de la encuesta revelan que más del 50% de los entrevistados prefieren los destilados, mientras que el 30% opta por las cervezas. Estos datos proporcionan una visión sobre las preferencias de bebidas alcohólicas entre los participantes, lo que puede ser útil al analizar la aceptación del destilado Comiteco.

¿Qué tipo de bebidas alcohólicas prefieres?

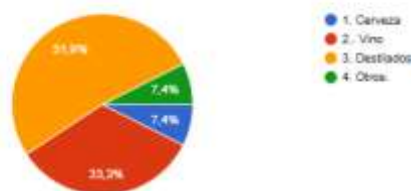


Figura 15: Resultado de la preferencia alcohólica

Según la encuesta realizada, más del 60% de los entrevistados consume destilados con poca frecuencia, mientras que el 29% los consume semanalmente. Estos datos son clave para justificar la pertinencia del estudio, al mostrar que aún existe un amplio sector del público por conquistar con propuestas de valor que integren bebidas tradicionales como el comiteco.

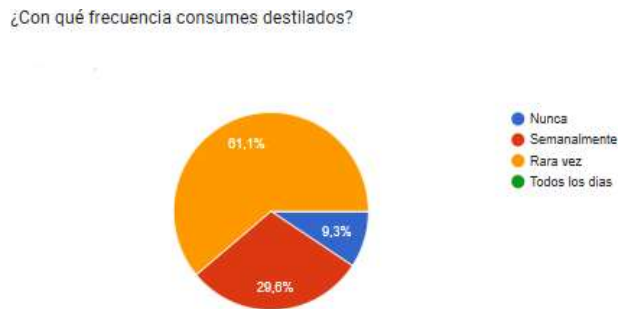


Figura 16: Resultados de la frecuencia del consumo de destilados

Según la encuesta realizada, el 70% de los entrevistados está familiarizado con bebidas como el ron, mezcal y tequila, mientras que solo el 1% reconoce el destilado Comiteco (grafica 5). Este dato resalta la baja familiaridad con el Comiteco en comparación con otras bebidas alcohólicas más conocidas

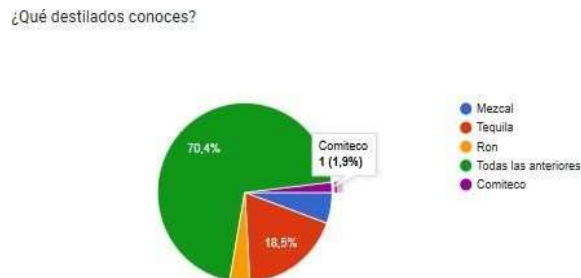


Figura 17: Resultados sobre el conocimiento de destilados

De acuerdo con la encuesta, más del 55% de los entrevistados no tiene conocimiento del destilado Comiteco (grafica 6), lo que evidencia la poca difusión de esta bebida en comparación con otras más populares

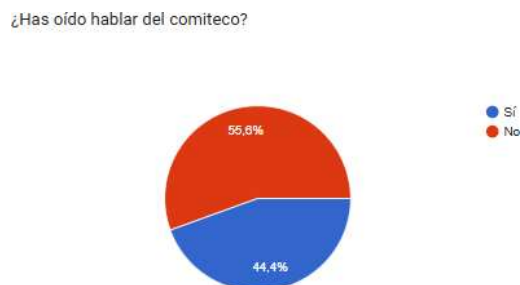


Figura 18: Resultados sobre el conocimiento del destilado comiteco

La encuesta indica que más del 66% de los entrevistados no ha probado el destilado Comiteco (grafica 7), lo que refleja la limitada familiaridad y aceptación del destilado en comparación con otras más conocidas. Sin embargo, más del 92% expresó su interés en probarlo, lo que indica una disposición positiva hacia el destilado, a pesar de su baja familiaridad.

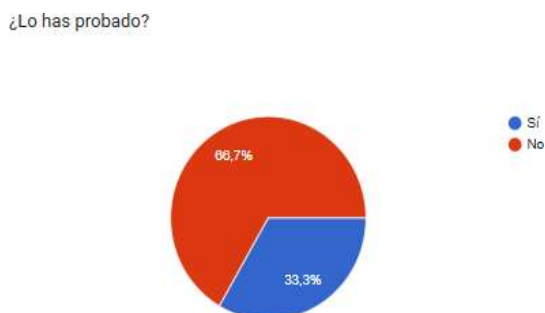
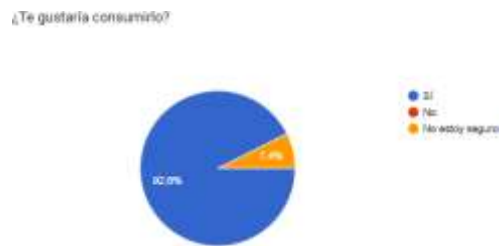


Figura 19: Resultados sobre el consumo del destilado comiteco

Según la encuesta, más del 72% de los entrevistados manifestó su interés en probar cócteles a base de Comiteco, lo que indica una actitud positiva hacia la incorporación de este destilado en combinados y su potencial en el mercado de coctelería.

Figura 20: Porcentaje de personas interesadas en consumir destilado comiteco.



Según la encuesta realizada se puede notar el gran interés de consumir el destilado comiteco en cocteles, con más del 77% de interés (grafica 9), por lo cual es un gran porcentaje para poder comenzar en difundir más el consumo por medio de cocteles de autor.

Si tu respuesta anterior es si, ¿Cómo te gustaría consumirlo?

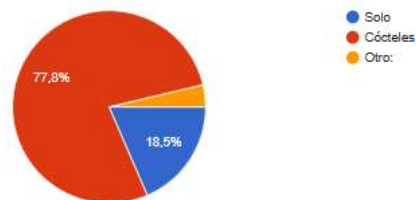


Figura 21: Preferencia de como consumir el destilado comiteco

Diseñar dos cocteles de autor que integren el destilado comiteco con ingredientes típicos de Chiapas: cold brew de café de chiapas.

El primer cóctel diseñado es lleva por nombre **Espíritu Libre**, elegido por el significado simbólico que representa el comiteco como un destilado espiritual, capaz de liberar el alma de cargas emocionales, desde una perspectiva cultural y personal. Este nombre refleja el enfoque de esta propuesta: una bebida que honra sus raíces, pero se proyecta hacia nuevas formas de consumo.

Para su desarrollo, se buscó mantener una preparación sencilla, evitando el uso excesivo de ingredientes que pudieran opacar las características organolépticas del comiteco. Por esta razón, se optó por integrarlo con cold brew elaborado con café chiapaneco de tueste medio, lo que permite conservar sus notas suaves y equilibradas.

La elección de un cold brew blanco tuvo dos objetivos principales: complementar el perfil del comiteco sin dominarlo, y permitir que el consumidor forme un vínculo gradual con el sabor tradicional del destilado, al integrar un ingrediente familiar como el café.

Además, se utilizó jarabe natural para aportar dulzor y armonía, y se añadió como garnish una piel de naranja, la cual refuerza el perfil cítrico del comiteco y aporta una nota aromática sutil al momento del servicio. (Receta Anexo 2).

Diseñar dos cocteles de autor que integren el destilado comiteco con ingredientes típicos de Chiapas: Mango Ataúlfo del soconusco.

Para el coctel con mango ataúlfo se le asignó el nombre Comiteco Delight, nombre que refleja la frescura y el placer que se busca transmitir con esta bebida, ya que “delight” significa placer y evoca la experiencia sensorial del comiteco.

Al igual que en el cóctel anterior, se optó por no saturar la bebida con muchos ingredientes para preservar las características organolépticas del destilado. Por ello, se eligieron solo ingredientes esenciales: pulpa de mango ataúlfo para aportar cremosidad y dulzura natural, jugo de limón para dar un toque de acidez que equilibra la mezcla, jarabe natural para ajustar ligeramente el dulzor, y hielo para obtener la textura deseada.

A diferencia del cóctel con café, aquí se aplicó la técnica de blending con hielo, para lograr una consistencia tipo frozen cocktail, que combina muy bien con la cremosidad del mango.

Finalmente, se escarchó el vaso con sal de gusano, que aporta un toque salino y regional, realzando el sabor y la experiencia de consumo. (receta anexa 2)

Evaluar sensorialmente los cócteles para medir su nivel de aceptación y preferencia.

Los cócteles se prepararon utilizando variantes del comiteco blanco, considerando diferencias en su graduación alcohólica. En total se elaboraron cuatro versiones: dos con mango y dos con café, empleando comitecos de 42° y 45° de volumen alcohólico, con el objetivo de identificar qué versión presentaba mayor aceptación sensorial. A partir de esta evaluación, se seleccionaron las dos propuestas finales con mejor aceptación para ser consideradas como cocteles representativos del proyecto.

Ambos cócteles fueron evaluados utilizando una escala hedónica de 5 puntos, en la que se calificaron atributos sensoriales como sabor, aroma, equilibrio alcohólico y presentación visual. Los resultados obtenidos permitieron identificar percepciones positivas hacia ambas propuestas, destacando especialmente el cóctel elaborado con cold brew, que fue valorado por su intensidad aromática y complejidad en boca.

Por su parte, el cóctel con mango ataúlfo fue apreciado por su frescura, suavidad y dulzor natural, lo que lo hizo especialmente atractivo para quienes prefieren bebidas más ligeras y frutales. Esta diferenciación permitió obtener información valiosa sobre las preferencias del público objetivo, y sobre el impacto que tiene la elección del ingrediente complementario y la graduación alcohólica en la percepción del producto final.

Para la aplicación de la prueba sensorial, se contó con una muestra conformada por 20 estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, seleccionados mediante muestreo por conveniencia, tomando en cuenta su afinidad con productos gastronómicos innovadores. (Anexo 3)

El rango de edad de los participantes se ubicó entre 21 y 30 años, representando un segmento joven-adulto con potencial de influencia en las tendencias de consumo actuales.

En cuanto a la composición de género, el 42 % de los encuestados se identificó como mujer y

el 47 % como hombre. El 11 % restante corresponde a personas que no especificaron su género o se identificaron de forma distinta, lo cual refleja una muestra diversa y representativa de la población estudiantil. (Véanse grafica 10 y figura 12).



Figura 22: Rango de edad de los evaluados

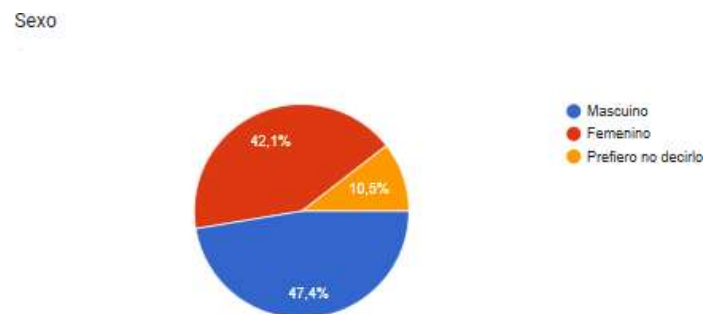


Figura 23: Distribución por sexo de los entrevistados

Espíritu Libre con 42 grados de alcohol

El 62% de los entrevistados indicaron que su experiencia con el cóctel elaborado con Comiteco de 40% de grado alcohólico fue neutral, lo que sugiere que el coctel no generó una impresión claramente positiva ni negativa entre los participantes. Este resultado refleja una respuesta intermedia en cuanto a la percepción del cóctel, lo cual podría indicar una aceptación moderada o una falta de características distintivas que provoquen una reacción más decidida

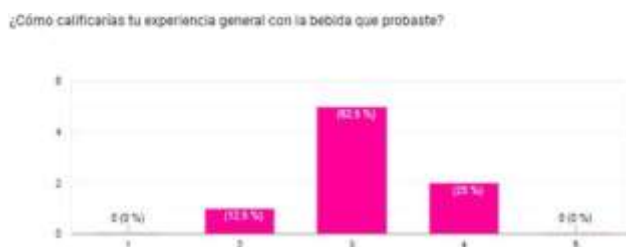


Figura 24: Experiencia en general del coctel

El 62% de los entrevistados expresó una valoración positiva hacia el aroma del coctel, lo que indica que una mayoría significativa de los participantes percibió el aroma como agradable.

Este resultado sugiere que el componente olfativo jugó un papel importante en la experiencia sensorial general, ya que el aroma puede influir considerablemente en la percepción de la calidad y el disfrute de una bebida. La apreciación del aroma podría haber contribuido a una impresión favorable del coctel, a pesar de que otros aspectos, como el sabor o la textura, podrían haber generado opiniones más variadas entre los participantes.

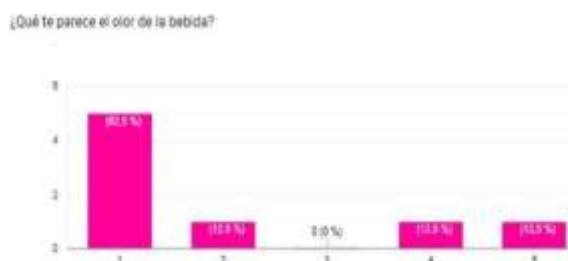


Figura 25: percepción del olor del coctel

Se observó un empate en las respuestas de los entrevistados, ya que el 37% de los participantes consideraron que el aroma del coctel era tanto agradable como neutral. Este empate indica que una proporción significativa de los encuestados tuvo una percepción ambigua sobre el aroma, experimentando una respuesta intermedia que no fue completamente positiva ni negativa. Esta diversidad en las opiniones puede sugerir que, aunque algunos encontraron el aroma placentero, otros no tuvieron una opinión tan decidida al respecto, lo que resalta la subjetividad de las percepciones sensoriales entre los participantes.

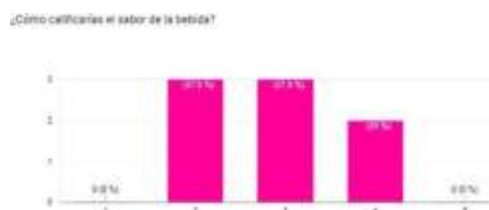


Figura 26: Percepción general de la bebida por los entrevistados

El 50% de los entrevistados indicó que consideraban el coctel como "neutramente equilibrada", lo que sugiere que, para la mitad de los participantes, los elementos que componen el coctel, como su sabor, aroma y otras características sensoriales, se percibieron de manera balanceada, sin que ninguno de estos factores destacara de forma excesiva ni resultara desequilibrado.

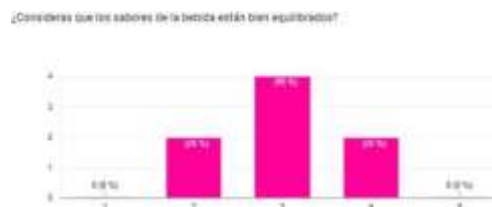


Figura 27: Equilibrio de sabores

Se observó un empate en las respuestas de los entrevistados respecto a la intensidad del alcohol en el coctel, ya que el 37% de los participantes calificaron la sensación alcohólica como tanto "neutral" como "desagradable".

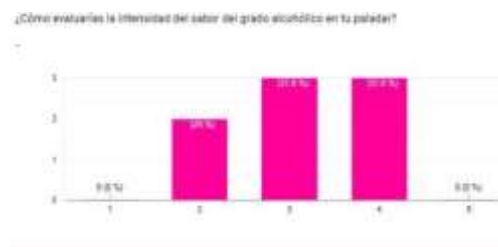


Figura 28: Percepción de la intensidad del grado alcohólico

El 50% de los entrevistados expresó que consideraba "muy agradable" la originalidad del coctel, lo que indica que, para la mitad de los participantes, la propuesta innovadora y única del coctel fue bien recibida. Este resultado sugiere que la creatividad y la singularidad del coctel destacaron positivamente entre los encuestados, quienes valoraron favorablemente el enfoque distintivo de la receta. La apreciación de la originalidad puede reflejar un interés en probar productos nuevos y diferentes, lo que subraya la importancia de la innovación en la creación de cocteles que capturen la atención y el gusto de los consumidores.

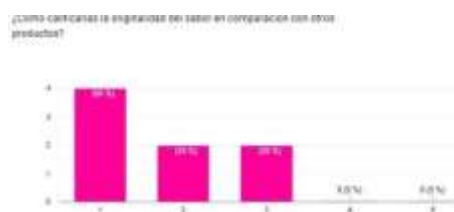


Figura 29: Originalidad del sabor

Espíritu Libre con 45 grados de alcohol

El 54% de los entrevistados manifestó que su experiencia con el coctel que contenía 48° de alcohol fue "neutral". Este dato indica que, para más de la mitad de los participantes, la percepción general de coctel no generó una respuesta particularmente positiva ni negativa.

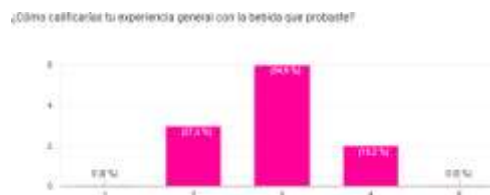


Figura 30: Experiencia general de la bebida

El 45% de los entrevistados consideró "muy agradable" el olor del coctel, lo que sugiere que una proporción significativa de los participantes encontró el aroma del coctel particularmente atractivo y placentero. Este resultado indica que el componente olfativo del coctel jugó un papel importante en la percepción sensorial general de los encuestados.

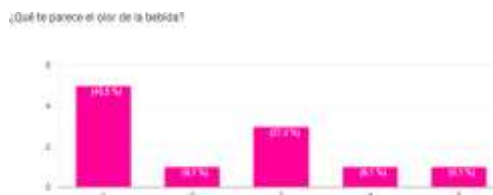


Figura 31: Percepción de olor

Se observó un empate en las respuestas de los entrevistados con respecto al sabor del coctel, ya que el 38% de los participantes consideraron que el sabor era tanto "agradable" como "desagradable". Este empate sugiere que una proporción significativa de los encuestados experimentó una percepción dividida sobre el sabor del coctel, lo que podría reflejar diferentes expectativas o preferencias personales en cuanto a los sabores que consideran agradables o poco atractivos.

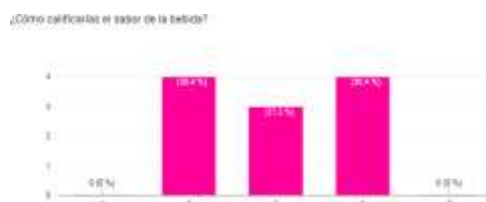


Figura 32: Sabor de la bebida

El 45% de los entrevistados consideró que el equilibrio de sabores del coctel era "neutral", lo que indica que una parte significativa de los participantes percibió una armonía moderada entre los diferentes componentes del sabor sin que ninguno de estos sobresaliera de manera notable.



Figura 33: Equilibrio de la bebida

Se observó un empate en las respuestas de los entrevistados, ya que el 36% de los participantes consideraron que la intensidad del grado alcohólico del coctel era tanto "neutral" como "desagradable". Este empate sugiere que una porción significativa de los encuestados experimentó una percepción dividida sobre la fuerza del alcohol en el coctel.

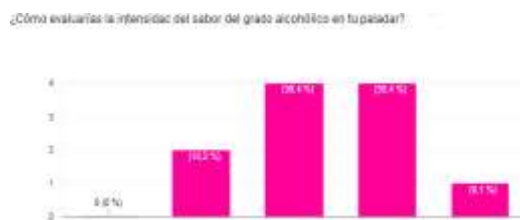


Figura 34: Intensidad de grado alcohólico

El 45% de los entrevistados considero que la originalidad del coctel es "agradable", lo que indica que casi la mitad de los participantes valoro positivamente la innovación y el carácter único del coctel.



Figura 35: Originalidad del producto

Comiteco Delight con 40 grados de alcohol

El 40% de los participantes calificaron el coctel de manera neutral, es decir, no expresaron una opinión claramente positiva ni negativa sobre el producto. Este porcentaje refleja una tendencia de estancamiento en la valoración del producto

¿Cómo calificarías tu experiencia general con la bebida que probaste?

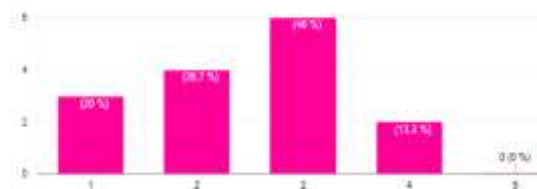


Figura 36: Experiencia general de la bebida a base de mango de 40°

Uno de los aspectos clave evaluados en la encuesta fue la percepción del olor del coctel, ya que el sentido del olfato juega un papel fundamental en la formación de las primeras impresiones y en la valoración general de un producto. Los resultados revelaron que un 53.3% de los participantes calificaron el olor del coctel como "muy agradable".

¿Qué te parece el olor de la bebida?

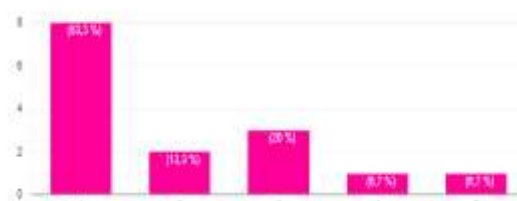


Figura 37: Experiencia del olor de la bebida a base de mango de 40°

En este estudio, se encontró que el 33.3% de los encuestados consideraron el sabor del coctel como "agradable", mientras que un 26.7% lo calificaron como "desagradable". Estos resultados reflejan una distribución de opiniones que, aunque no extrema, muestra una división clara en las percepciones sensoriales del producto, lo cual ofrece información valiosa tanto para el análisis de la aceptación del producto como para la formulación de estrategias de mejora.

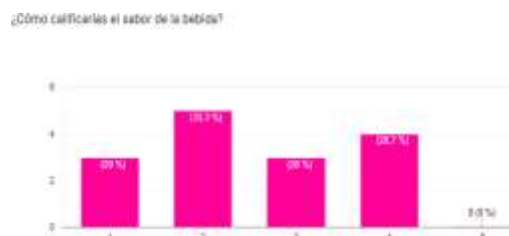


Figura 38: Experiencia del sabor de la bebida a base de mango de 40°

En el análisis de la percepción de los consumidores sobre el coctel, se observó que un 33.3% de los participantes consideraron que los sabores del coctel estaban "bien equilibrados", pero con una respuesta neutral.

La categorización neutral en relación con el equilibrio de sabores puede sugerir que los consumidores encontraron que los sabores estaban balanceados de una manera aceptable, pero no lo suficientemente destacada o excepcional como para generar una opinión entusiasta. Esto podría indicar que, aunque no hay elementos de los sabores que se perciban como demasiado intensos o molestos, tampoco hay un factor diferenciador que haga que el coctel se distinga en términos de su perfil gustativo.



Figura 39: equilibrio de sabores de la bebida a base de mango

En este estudio se demostró de que un 26% de los encuestados tuviera una respuesta neutral, agradable o desagradable refleja una percepción dividida del sabor del coctel. Esto sugiere que, aunque una parte de los consumidores lo encontró agradable, hay un margen de mejora para lograr una mayor aceptación y satisfacción entre todos los grupos.

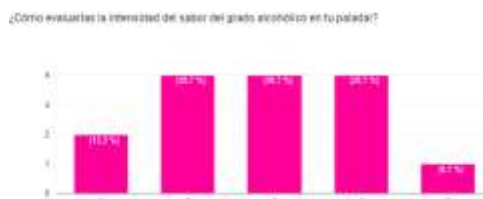


Figura 40: Intensidad del grado alcohólico de la bebida a base de mango

En cuanto a la originalidad del sabor del coctel, un 53.3% de los participantes la consideraron agradable en comparación con otros cocteles similares. Este resultado indica que más de la mitad de los consumidores valoraron positivamente la diferenciación y la unicidad del sabor del coctel, destacándola frente a otras opciones disponibles en el mercado.

Un resultado de este tipo es particularmente relevante para el posicionamiento del producto en el mercado, ya que resalta que la originalidad del sabor puede ser un elemento diferenciador clave frente a competidores.

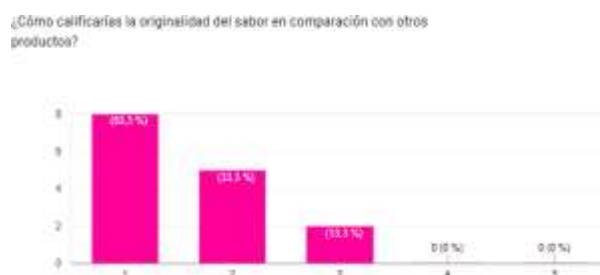


Figura 41: originalidad de la bebida

Comiteco Delight con 48 grados de alcohol

El 42% de los entrevistados consideró "agradable" la experiencia de consumir el coctel con un 48% de alcohol, lo que indica que una porción significativa de los participantes disfrutó del coctel en términos generales. Este resultado sugiere que, aunque el coctel tiene un alto contenido alcohólico, su sabor, aroma o balance general fueron bien percibidos por una parte importante de los encuestados.

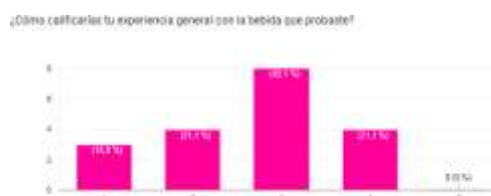


Figura 42: Experiencia general de la bebida a base de mango

El 42.1% de los entrevistados consideró "muy agradable" el olor del coctel a base de mango con un 48% de alcohol. Este resultado indica que una proporción significativa de los participantes apreció el aroma del coctel, lo que sugiere que el componente olfativo fue bien recibido. La combinación del mango con el alto contenido alcohólico parece haber generado una respuesta positiva en términos de aroma, lo que podría haber influido favorablemente en la percepción general de la bebida. Este dato resalta la importancia del olor como un factor clave en la experiencia sensorial, especialmente cuando se trata de cocteles con una alta concentración de alcohol.

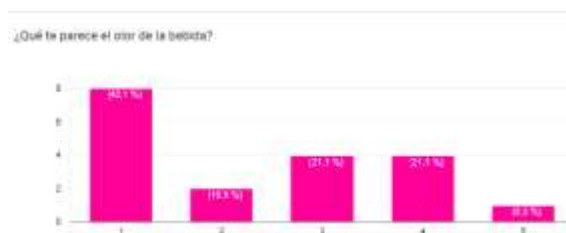


Figura 43: Percepción del olor

El 30% de los entrevistados consideró "desagradable" el sabor del coctel a base de mango con un 48% de alcohol. Este resultado indica que una proporción considerable de los participantes no disfrutó del sabor del coctel, lo que podría reflejar que la combinación del alto contenido alcohólico con el sabor del mango no fue del agrado de todos. La intensidad del alcohol o la interacción entre los sabores podría haber influido en la percepción negativa de algunos encuestados, lo que resalta la importancia de encontrar un equilibrio adecuado entre el sabor y el contenido alcohólico para mejorar la aceptación del coctel.

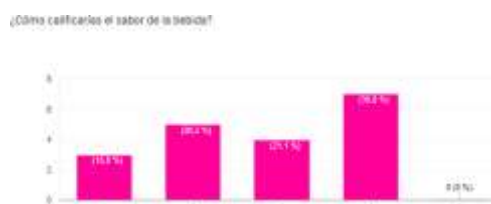


Figura 44: Valoración del sabor de la bebida según los entrevistados

El 31.6% de los entrevistados consideró que el equilibrio de sabor del coctel a base de mango con un 48% de alcohol era tanto "neutral" como "desagradable". Este resultado indica que una proporción significativa de los participantes no encontró un balance satisfactorio entre los sabores del coctel, experimentando una sensación intermedia o negativa. La combinación del sabor del mango y la alta concentración de alcohol podría no haber logrado un equilibrio adecuado para algunos, lo que resalta la importancia de ajustar la proporción de ingredientes para mejorar la aceptación y el disfrute general del coctel.



Figura 45: Percepción del equilibrio de sabor de la bebida según los entrevistados

En cuanto al grado alcohólico del coctel, se observó un empate en las respuestas de los participantes, ya que un 31.6% de los encuestados consideraron que el sabor del alcohol en el coctel fue percibido de manera neutral o desagradable en su paladar. Esto sugiere que una porción significativa de los consumidores no tuvo una reacción completamente positiva hacia el grado alcohólico, mostrando opiniones divididas entre quienes lo encontraron aceptable y quienes no lo disfrutaron.



Figura 46: intensidad de sabor según el grado alcohólico

En relación con la originalidad del sabor del coctel, un 42.1% de los participantes la consideraron agradable en comparación con otros productos similares en el mercado. Este resultado indica que casi la mitad de los encuestados valoraron positivamente el perfil único y distintivo del sabor del coctel, destacándola frente a otras opciones disponibles.



Figura 47: Originalidad de la bebida

Difundir la relevancia cultural del destilado comiteco y fomentar su consumo a través de campañas en la red social Instagram

A continuación, se presentan los resultados de la difusión de la relevancia cultural del destilado Comiteco y el fomento de su consumo a través de campañas en la red social Instagram.

Durante un período de 5 semanas, la campaña logró obtener un total de 33 seguidores en la plataforma, lo que refleja el alcance alcanzado en términos de visibilidad y engagement con el público objetivo. Aunque el número de seguidores puede parecer modesto, es importante considerar que el propósito de la campaña fue generar conciencia sobre el coctel, su historia y su conexión cultural, más que obtener una respuesta inmediata de consumo. Este tipo de campañas a menudo requieren tiempo para consolidar una base de seguidores leales y generar una mayor interacción con el contenido publicado. Los resultados obtenidos sugieren que, aunque el interés es incipiente, la plataforma tiene un potencial significativo para seguir desarrollándose y expandir la presencia del destilado Comiteco en el mercado.

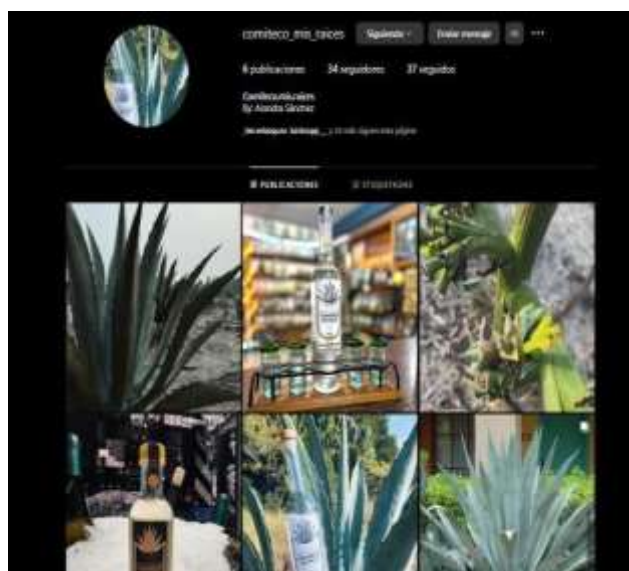


Figura 48: Resultados de la difusión por medio de Instagram

CONCLUSIÓN

El presente estudio permitió explorar diversos aspectos del comiteco, un destilado tradicional originario de Comitán de Domínguez, Chiapas, elaborado a partir del Agave americana L. A través del análisis detallado de su proceso de producción —que incluye la recolección del aguamiel, fermentación y destilación— se puso de manifiesto no solo la complejidad técnica involucrada, sino también la riqueza cultural que envuelve a esta bebida tradicional. La historia del comiteco, con raíces que se remontan a la época colonial, refleja su profunda conexión con las tradiciones e identidad regional.

Asimismo, esta investigación abordó la relevancia cultural del comiteco, destacando su potencial como símbolo local y su capacidad para enriquecer la oferta gastronómica de Chiapas, tanto en preparaciones tradicionales como en la coctelería contemporánea. Se identificaron vínculos significativos con otros productos emblemáticos de la región, como el café y el mango Ataúlfo, lo que abre oportunidades para su posicionamiento conjunto en el mercado. La posible creación de una denominación de origen representa una vía importante para preservar y promover su autenticidad.

Otro aspecto central del estudio fue el análisis del papel de las redes sociales, especialmente Instagram, como herramienta clave para incrementar la visibilidad del comiteco entre las generaciones más jóvenes. A pesar de que la campaña de difusión alcanzó un número modesto de seguidores (33), demostró el potencial de estas plataformas para posicionar productos tradicionales en nuevos mercados.

En cuanto a los resultados de la encuesta aplicada a estudiantes de gastronomía, se encontró que, aunque el 55 % desconocía previamente la bebida, un 92 % manifestó interés en probarla. Este hallazgo indica una apertura favorable hacia nuevas opciones dentro del mercado de bebidas alcohólicas, incluso ante un desconocimiento relativo respecto a destilados locales como el comiteco, frente a otros más populares como el tequila, mezcal o ron.

Los hábitos de consumo revelaron que, si bien la mayoría de los participantes no consume destilados con frecuencia, existe una clara preferencia por ellos en comparación con otras bebidas como la cerveza. De hecho, el 72 % expresó interés en probar cócteles elaborados con

comiteco, lo que apunta a un nicho con gran potencial para su incorporación en la mixología moderna.

Finalmente, un hallazgo relevante fue la preferencia por el comiteco de menor graduación alcohólica en las pruebas sensoriales, lo cual podría orientar futuras estrategias de marketing hacia productos más suaves, facilitando su aceptación entre consumidores jóvenes o poco familiarizados con destilados intensos.

En suma, aunque el comiteco aún es poco conocido fuera de su región de origen, este estudio evidencia un alto potencial para su difusión y posicionamiento, especialmente si se aprovechan herramientas digitales, se desarrollan productos atractivos para nuevos públicos y se fomenta su inclusión en la gastronomía y coctelería contemporáneas. De este modo, se abre un camino prometedor para futuras investigaciones y estrategias que fortalezcan su presencia tanto en Chiapas como a nivel nacional e internacional.

PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES

A partir de los resultados obtenidos en el estudio sobre el destilado Comiteco, se presentan diversas propuestas y recomendaciones que pueden contribuir a fortalecer su presencia en el mercado y posicionarlo como un referente en la gastronomía de Chiapas:

- 1. Fomentar la promoción del Comiteco en la gastronomía local:**

Se recomienda incorporar el Comiteco en los menús de restaurantes y bares de la región, especialmente a través de la coctelería de autor. El alto interés manifestado por los estudiantes de gastronomía en probar cócteles elaborados con este destilado demuestra su potencial para enriquecer la oferta culinaria local. Esta estrategia también podría impulsar el turismo gastronómico y dinamizar la economía regional.

- 2. Desarrollar productos adaptados a las preferencias del mercado actual:**

Dado que muchos encuestados prefieren cócteles con menor graduación alcohólica, se sugiere la creación de versiones del Comiteco con una concentración reducida de

alcohol. Esto facilitaría su aceptación, particularmente entre consumidores jóvenes, como estudiantes universitarios, que buscan opciones más suaves y accesibles.

3. Ampliar la investigación sobre la percepción del Comiteco:

Es recomendable llevar a cabo estudios adicionales que exploren cómo es percibido el Comiteco por otros segmentos de la población, incluyendo turistas nacionales e internacionales. Analizar las posibles barreras para su aceptación fuera de Chiapas permitirá diseñar estrategias de difusión más eficaces. Un enfoque integral que combine encuestas, análisis sensoriales y estudios de mercado facilitará una comprensión más profunda del posicionamiento del producto.

4. Establecer alianzas con instituciones académicas:

Considerando el interés mostrado por los estudiantes de gastronomía, se propone establecer vínculos con universidades e instituciones educativas para promover el Comiteco mediante talleres, catas y cursos enfocados en la coctelería. Esto fomentará el conocimiento y la valorización de productos locales entre las nuevas generaciones de profesionales del sector gastronómico.

5. Realizar estudios comparativos entre diferentes tipos de Comiteco:

Como parte de futuras investigaciones, se sugiere comparar distintos tipos de Comiteco (de diferentes productores o procesos) utilizados en una misma preparación o cóctel. Esto permitirá identificar cuál de ellos ofrece mejores resultados en términos de sabor, aceptación y armonización, y aportará información valiosa tanto para productores como para profesionales del ámbito gastronómico interesados en innovar con este destilado

GLOSARIO

Agave Americana L.

Planta originaria de América, utilizada en la producción de destilados como el mezcal y el comiteco. Su aguamiel es una de las materias primas principales para la elaboración del comiteco.

Aguamiel

Líquido dulce extraído del corazón del agave. Se utiliza como base en la producción de diversas bebidas fermentadas o destiladas, como el pulque y el comiteco.

Comiteco

Destilado tradicional originario de Comitán de Domínguez, Chiapas, producido a partir de aguamiel del agave americana, fermentado y luego destilado. Este destilado es un símbolo de la identidad cultural de la región.

Destilado

Producto obtenido mediante el proceso de destilación, donde un líquido fermentado es calentado y sus vapores son condensados para obtener una bebida con mayor concentración de alcohol.

Fermentación

Proceso químico mediante el cual los azúcares del aguamiel se convierten en alcohol y dióxido de carbono, producido por la acción de levaduras o bacterias.

Mezcal

Bebida alcohólica tradicional mexicana obtenida de la destilación de diversos tipos de agave. Se diferencia del comiteco por su proceso de producción y su origen en diversas regiones de México.

Mango Ataúlfo

Variedad de mango originaria de México, conocida por su sabor dulce y su pulpa suave. Se utiliza en diversas aplicaciones gastronómicas y en coctelería de autor.

Coctelería de Autor

Estilo de coctelería que se caracteriza por la creación de cócteles originales y personalizados por parte de un bar tender o mixólogo, a menudo utilizando ingredientes autóctonos o de temporada.

Cold Brew

Método de preparación del café en el cual se infusionan granos de café en agua fría durante un largo periodo de tiempo, generalmente 12-24 horas. El resultado es un café menos ácido y más suave, ideal para cócteles.

Denominación de Origen

Término legal que certifica que un producto proviene de una región específica y cumple con ciertos estándares de calidad y características particulares. En el caso del comiteco, la denominación de origen podría ayudar a proteger su autenticidad.

Instagram

Red social visual utilizada principalmente para compartir fotos y videos. En este estudio, se utilizó como herramienta de difusión para aumentar la visibilidad y promover el destilado comiteco entre un público más joven.

Cocteles a Base de Comiteco

Bebidas alcohólicas preparadas con el destilado comiteco como ingrediente principal. Estas pueden incluir combinaciones con frutas, hierbas u otros destilados para crear sabores innovadores y representativos de la región chiapaneca.

Grado Alcohólico

Medida que indica el porcentaje de alcohol presente en una bebida. En el caso del comiteco, puede variar dependiendo de su proceso de destilación y la preferencia del productor.

Marketing de Productos Tradicionales

Estrategias y actividades enfocadas en promover productos que tienen un origen y proceso de producción tradicional. En este caso, se trata de aumentar la visibilidad y aceptación del comiteco en

mercados más amplios.

Pruebas Sensoriales

Métodos de evaluación que implican el uso de los sentidos (gusto, olfato, vista) para valorar las características de un producto. En este estudio, se realizaron pruebas para determinar la preferencia de los consumidores por el comiteco.

Sostenibilidad

Capacidad de un producto o proceso para mantenerse en el tiempo sin agotar los recursos naturales ni dañar el medio ambiente. En el contexto del comiteco, se refiere a la práctica de usar recursos locales y promover prácticas agrícolas responsables.

Patrimonio Cultural

Conjunto de bienes, tradiciones y costumbres que pertenecen a una comunidad y que representan su identidad cultural. El comiteco, como bebida tradicional, forma parte del patrimonio cultural de Chiapas.

Cultura Gastronómica

Conjunto de prácticas, conocimientos y tradiciones relacionadas con la preparación y consumo de alimentos. El estudio del comiteco también aborda su papel dentro de la cultura gastronómica de Chiapas.

BIBLIOGRAFÍAS

- Adela, T. G. S., Dereix, J., Narváez, Z., Zapata, E., López, C., & Zapata, J. (2024, 1 septiembre). *Análisis comparativo de la extracción de aroma del Cold Brew de diferentes variedades de café (Castillo, Colombia y Caturra)*. Repositorio Institucional Universidad EIA. <https://repository.eia.edu.co/items/10f54fda-20f7-4301-85cb-8db91db77415>
- Callow, C. (2017). *Cold brew coffee: Techniques, recipes & cocktails for coffee's hottest trend*. <https://play.google.com/store/books/details?id=H2KnDQAAQBAJ>
- Carrillo Trueba, L. A. (2009). Los destilados de agave en México y su denominación de origen. *Ciencias*, (087). <https://revistas.unam.mx/index.php/cns/article/view/12111>
- Chimbos. (s. f.). Comiteco cristalino sabores. <https://chimbos.mx/producto/comiteco-cristalino/>
- COMCAFE. (2003). *Denominación de origen del café de Chiapas*. Coordinadora Mexicana de Organizaciones de Productores de Café. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/118628/DO_Chiapas.pdf
- Comiteco 9 Guardianes. (s. f.). *Comiteco blanco 9 Guardianes 750 ml*. <https://descubriendodestilados.com/products/comiteco-9-guardianes-blanco-750-ml>
- Comiteco Don Elías. (s. f.). *Comiteco Don Elías blanco y añejo*. <https://www.comitecodoneliass.com/>
- CONEVAL. (s. f.). *Pobreza a nivel municipio 2010*. <https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/Medicion-de-la-pobreza-municipal2010.aspx>
- Contreras, J., & Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Córdoba, N., Pataquiva, L., Osorio, C., Moreno, F. L. M., & Ruiz, R. Y. (2019). Effect of grinding, extraction time and type of coffee on the physicochemical and flavour characteristics of cold brew coffee. *Scientific Reports*, 9(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-019-44886-w>

- Denominación de origen. (2018). <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/tipos-de-sello/denominacion-de-origen>
- Denominaciones de origen de México. (2015, 22 de mayo). <https://embamex.sre.gob.mx/argentina/index.php/comunicadosprensa/232-denominacionesde-or>
- Descubriendo Destilados. (s. f.-b). *Comiteco 9 Guardianes Blanco 750 ml*. <https://descubriendodestilados.com/products/comiteco-9guardianes-blanco-750-ml>
- Diario Oficial de la Federación [DOF]. (2003). Declaratoria de protección de la Denominación de Origen “Café Chiapas”. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=697893&fecha=27/08/2003
- Duque, J. C. (2013). *Evaluación de tres métodos de reproducción del penco azul (Agave americana), en la parroquia Tocachi, cantón Pedro Moncayo, provincia Pichincha* [Tesis de grado]. Universidad Politécnica Salesiana.
- Escuela de Coctelería de Madrid. (2022). *Tipos de coctelería*. Recuperado de: <https://www.esuelacocteleria.es/tipos-de-cocteleria/>
- Esquivel, E. (s. f.). *El hombre y la cultura*.
- FAO. (2021). *Coffee: Production and market trends*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/3/cb5072en/cb5072en.pdf>
- Farrera Garzón, N. J. (2025, abril 8). “El Comiteco”, una joya líquida de Chiapas. *Aquí Noticias*. <https://aquinoticias.mx/el-comiteco-una-joya-liquida-de-chiapas>
- Figuereo-Benítez, J. C., González-Quñones, F., & Machin-Mastromatteo, J. D. (2021). Instagram como objeto de estudio en investigaciones recientes. *Ámbitos. Revista Internacional de Comunicación*, (53), 9–23.
- Fischler, C. (1987). Alimentación y cultura: El hombre y lo que come. *El Correo de la UNESCO*. Recuperado de <https://courier.unesco.org/es/articles/alimentacion-y-cultura-el-hombre-y-lo-que-come>

- Forbes, R. J. (1958). *Historia de la técnica*. Fondo de Cultura Económica.
- Frost, C., Hurst, W. J., & Boylston, T. D. (2020). Cold brew coffee chemistry: Physical and chemical differences from hot brew coffee. *Scientific Reports*, 10(1), 1-11. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-57545-w>
- Fuller, M., & Rao, N. Z. (2017). The effect of time, roasting temperature, and grind size on caffeine and chlorogenic acid concentrations in cold brew coffee. *Scientific Reports*, 7(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-017-18247-4>
- Fuller, M., & Rao, N. Z. (2017). The effect of time, temperature, and grind size on cold brew coffee extraction. *Scientific Reports*, 7(1), 1-9. <https://doi.org/10.1038/s41598-017-18242-z>
- Gabriel, M. L. M. (2016). Capítulo III: Bebidas con tradición. <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/1535>
- García, J. J. H. (2019). *Cócteles para todos*. <https://eltxokodesantamaria.wordpress.com/wp-content/uploads/2024/03/cocteles-para-todos-jose-juan-hernandez-garcia.pdf>
- González, R. G., López, D. J. P., Olán, J. J. O., & Rosado, O. R. (2018). Densidad radical y tipos de suelos en los que se produce café (*Coffea arabica* L.) en Chiapas, México. *Ecosistemas y Recursos Agropecuarios*, 5(14), 203–215. <https://doi.org/10.19136/era.a5nl4.1278>
- Grimson, A. (2007). *Cultura y neoliberalismo*. CLACSO. Recuperado de <https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/handle/CLACSO/11582>
- Grimson, A. (2008). Diversidad y cultura: reificación y situacionalidad. *Tabula Rasa*, 8, 45–67.
- Guevara, A. (s. f.). *La cultura como identidad y la identidad como cultura*.
- Gustavo, L. E. J., & Gustavo, J. (2021). *Estudio de prefactibilidad para la producción de una bebida de cold brew coffee en la ciudad de Portoviejo*.
- Herrera, E. N. (s. f.). *Licores y cócteles*.
- Herrera, J. (2023). *Tipos de cócteles y sus clasificaciones*. Aprende Institute. Recuperado de: <https://aprende.com/blog/gastronomia/bartender/tipos-de-cocteles/>
- Hoffmann, J. (2018). *The World Atlas of Coffee: From beans to brewing – coffees*

explored, explained and enjoyed (2.^a ed.). Octopus Publishing Group.

- Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI). (2022). *Bebidas tradicionales de los pueblos indígenas* [PDF]. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/758128/Libro-Bebidas-tradicionales-de-los-pueblos-indigenas-INPI.pdf>
- Instituto Nacional de Propiedad Industrial. (s.f.). *Denominación de origen*. INAPI. <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/tipos-de-sello/denominacion-de-origen>
- Kim, D. H., Seely, N. K., & Jung, J.-H. (2017). Do you prefer Pinterest or Instagram? The role of image-sharing SNSs and self-monitoring in enhancing effectiveness. *Computers in Human Behavior*, 70, 535–543. <https://doi.org/10.1016/j.chb.2017.01.022>
- Marín, G. A., Álvarez, M. C., & Rosique, J. (2004). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. *Boletín de Antropología*, 18(35).
- Organisation Internationale du Café [OIC]. (2022). *Coffee market report*. <https://www.ico.org/>
- Peysson, R. S. (2001). Historia del café. En *El mundo del café* (pp. 5–21). Ultramar Eds. S. A.
- Real Academia Española. (s. f.). Infusión. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 8 de agosto de 2025, de <https://dle.rae.es/infusion>
- Real Academia Española. (s. f.). Infusión. En *Diccionario de la lengua española* (23.^a ed.). <https://dle.rae.es/infusion>
- Reynoso-Santos, R. (2012). Identificación taxonómica de agaves (*Agave* spp.) utilizados para la elaboración del licor comiteco en Chiapas, México. *Agro Productividad*, 5(4), 9–17. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.352233>
- Reynoso-Santos, R., et al. (2012). Identificación taxonómica de agaves (*Agave* spp.) utilizados para la elaboración del licor comiteco en Chiapas, México. *Agroproductividad*, 5(4), 9-17. <https://ageconsearch.umn.edu/record/352233>
- Ríos Rojas, J. P. (2020). Bebidas tradicionales y ancestrales del Caribe colombiano. *Sosquua*, 2(1), 48-56. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.138>
- Russmann, U., & Svensson, J. (2016). Studying organizations on Instagram. *Information*, 7(4), 58. <https://doi.org/10.3390/info7040058>

- Santamaría, P., López, R., García-Escudero, E., & Gutiérrez, R. (1995). Influencia de la temperatura en la fermentación alcohólica. Universidad de La Rioja.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2015). *El Comitéco, #OrgulloDeMéxico*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-comiteco-orgullodemexico>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2021, 10 de septiembre). Denominaciones de Origen, reconocimiento al campo mexicano. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/denominaciones-de-origen-reconocimiento-al-campo-mexicano>.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (s. f.-b). *El Comitéco, #OrgulloDeMéxico*. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-comiteco-orgullodemexico>
- Secretaría de Economía. (2015, 14 de septiembre). Denominaciones de Origen #OrgulloDeMéxico. gob.mx. <https://www.gob.mx/se/articulos/denominaciones-de-origen-orgullodemexico>
- Secretaría de Economía. (2016). *Denominaciones de origen mexicanas: Café de Chiapas*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-cafe-chiapas-tiene-denominacion-de-origen>
- Secretaría de Economía. (2018, 5 de diciembre). México cuenta con 16 denominaciones de origen. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/se/articulos/mexico-cuenta-con-16-denominaciones-de-origen?idiom=es>
- Secretaría de Economía. (s. f.). ¿Sabías que el Mango Ataúlfo tiene denominación de origen? <https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-mango-ataulfo-tiene-denominacion-de-origen>
- Senado de la República. (2023). Proposición con punto de acuerdo que exhorta al IMPI a declarar la denominación de origen del comitéco. *Sistema de Información Legislativa*. https://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2023/05/asun_4572331_20230524_1684361893.pdf
- Sepúlveda, W., Ureta, I., & Sepúlveda, A. (2016). Perfil y preferencia de los consumidores ecuatorianos por atributos de calidad en la producción de café. *Coffee Science*, 11(1), 298–307.
- Sosa, M. (2019). *Determinación de marcadores de añejamiento en rones envejecidos por*

cromatografía de gases [Tesis de licenciatura]. Instituto Tecnológico de Santo Domingo (INTEC).

- Sosa, M. (2019). Influencia del añejamiento en la calidad sensorial del ron artesanal en República Dominicana. *Revista Ciencia y Tecnología de los Alimentos*, 10(2), 15-25. <https://doi.org/10.35488/rcta.v10i2.237>
- Torres, V. A., Medina, J. C., López, N. A. S., & de los Ángeles, J. A. C. (s. f.). Capítulo 78. *Estudio etnográfico para la valorización de la bebida tradicional de Acachul (Ardisia compressa) como bien cultural de la Sierra Norte de Puebla (Región de Xicotepec)*.
- Trueba, L. A. C. (2007). Los destilados de agave en México y su denominación de origen. *Ciencias*, (087).
- Tylor, E. B. (1958). Primitive culture. Harper & Row. (Obra original publicada en 1871)
- Vargas Jiménez, M., & Domínguez Castillo, J. G. (2023). Estrategias digitales en la mercadotecnia social para fomentar la cultura alimentaria del Puuc en Yucatán. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 29(83), 55-73. <https://doi.org/10.19136/hitos.a29n83.5602>
- Vista de El café en Chiapas y la investigación en ECOSUR. (s. f.). <https://revistas.ecosur.mx/ecofronteras/index.php/eco/article/view/429/427>
- Vista de Las denominaciones de origen del café mexicano y sus cuestionamientos como modelo de desarrollo regional. (s. f.). *Revista Perspectivas Rurales*. <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/3381/3241>
- Weilenmann, A., Hillman, T., & Jungselius, B. (2013). Instagram at the museum: communicating the museum experience through social photo sharing. <https://delivery.acm.org/10.1145/2470000/2466243/p1843-weilenmann.pdf>
- Wintgens, J. N. (2009). *Coffee: Growing, processing, sustainable production* (2.^a ed.). Wiley-VCH. <https://www.wiley.com/en-us/Coffee%3A+Growing%2C+Processing%2C+Sustainable+Production%2C+2nd+Edition-p-9783527320730>

BIBLIOGRAFÍAS DE FIGURAS

- descubriendodestilados. (s. f.-a). COMITECO 9 GUARDIANES AÑEJO 750 MLTM. Descubriendodestilados. <https://descubriendodestilados.com/products/comiteco-9-guardianes-anejo-750-ml>
- descubriendodestilados. (s. f.-b). *COMITECO 9 GUARDIANES BLANCO 750 MLTM.* Descubriendodestilados. https://descubriendodestilados.com/products/comiteco-9-guardianes-blanco-750-ml?_pos=4&_sid=eb5dc57d0&_ss=r
- descubriendodestilados. (s. f.-d). *COMITECO SOLERA AZUL INMACULADO BLANCO 750 MLTM.* Descubriendodestilados. https://descubriendodestilados.com/products/comiteco-solera-azul-inmaculado-750-ml%E2%84%A2?_pos=3&_sid=8c32c0866&_ss=r
- *La flor de agave.* (2024). <https://www.facebook.com/comiteco.nueveestrellas/posts/la-flor-de-agave-tambi%C3%A9n-conocida-como-quiote-es-un-espect%C3%A1culo-ef%C3%ADmero-que-marc/988038683325196/>
- *Selección del agave.* (s. f.). Comiteco Don Elias. <https://www.comitecodoneliass.com/proceso/>



ANEXOS

Anexo 1 Encuesta sobre el conocimiento del destilado comiteco





Encuesta sobre el conocimiento del destilado comiteco

¿Qué tanto sabes del destilado?

al055121191@e.unicach.mx [Cambiar de cuenta](#)



No compartido

* Indica que la pregunta es obligatoria

Sexo *

- ☐ Masculino
- ☐ Femenino
- ☐ preiero no decirlo

Edad *

Tu respuesta:

¿Con qué frecuencia consumes bebidas alcohólicas? *

- ☐ 1. Nunca
- ☐ 2. Rara vez
- ☐ 3. Semanalmente
- ☐ 4. Diariamente
- ☐ Otro: _____

¿Qué tipo de bebidas alcohólicas prefieres? *

- ☐ 1. Cerveza
- ☐ 2. Vino
- ☐ 3. Destilados
- ☐ 4. Otros: _____

¿Con qué frecuencia consumes destilados? *

- ☐ Nunca
- ☐ Semanalmente
- ☐ Rara vez
- ☐ Todos los días

¿Qué destilados conoces? *

- ☐ Mezcal
- ☐ Tequila
- ☐ Ron
- ☐ Todas las anteriores
- ☐ Otro: _____

¿Has oído hablar del comiteco? *

- ☐ Sí
- ☐ No

¿Lo has probado? *

- ☐ Sí
- ☐ No

¿Te gustaría consumirlo? *

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No estoy seguro

Si tu respuesta anterior es si, ¿Cómo te gustaría consumirlo?

- ☐ Solo
- ☐ Cócteles
- ☐ Otro:

Anexo 2

Comiteco con Cold brew (Espíritu libre)

Porción: 1 Tiempo de preparación: 5Min.

Temperatura de servicio: 5-10 °C (41-50 °F)

Ingredientes:

- Cold brew 4 onzas de café chiapaneco tueste medio
- Comiteco blanco: (40% o 45% vol.) 1 onza
- Garnish de naranja
- Hielo
- Jarabe natural ½ onza



Modo de Preparación

1. Llenar el vaso con hielos para después ponerlo en el shaker
2. Agregar el comiteco, el cold brew y el jarabe natural
3. Shakear (agitar)
4. Agregar hielos al vaso old fashion
5. servir colado en un vaso old fashion
6. Exprimir ligeramente la piel de naranja sobre el coctel para liberar los aceites esenciales, y colocarla como garnish sobre el borde del vaso o dentro del coctel

Anexo 2

Comiteco con Mango (comiteco Delight)

Porción: 2 Tiempo de preparación: 5Min.

Temperatura de servicio: 5-10 °C (41-50 °F)

Ingredientes:

- Pulpa de mango ataúlfo 2 onzas
- Comiteco blanco (40% o 45%) 1 onza
- Jugo de limón ¼ onza.
- Jarabe natural ½ onza.
- Sal de gusano
- Hielos



Modo de Preparación

1. Escarchar la copa margarita con jugo de limón y sal de gusano
2. En la licuadora, agregar los hielos, el comiteco, la pulpa de mango, jugo de limón y el jarabe natural.
3. Licuar hasta obtener la consistencia deseada
4. Servir cuidadosamente en la copa escarchada.
5. Opcional: decorar con una hoja de menta

Anexo 3

Análisis sensorial de los cocteles a base del destilado comiteco



Análisis sensorial de los cocteles a base del destilado comiteco

al055121191@e.unicach.mx [Cambiar de cuenta](#)

 No compartido 

* Indica que la pregunta es obligatoria

Edad *

Tu respuesta: _____

Sexo *

☐ Masculino

☐ Femenino

☐ Prefiero no decirlo

No. eluador *

Tu respuesta: _____

Escala del 1 al 5
1=Muy agradable
2=Agradable
3=Neutral
4=Desagradable
5=Muy desagradable

¿Cómo calificarías tu experiencia general con la bebida que probaste? *

1 2 3 4 5

Muy agradable ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muy desagradable

¿Qué te parece el olor de la bebida? *

	1	2	3	4	5	
Muy agradable	☐	☐	☐	☐	☐	Muy desagradable

¿Cómo calificarías el sabor de la bebida? *

	1	2	3	4	5	
Muy agradable	☐	☐	☐	☐	☐	Muy desagradable

¿Consideras que los sabores de la bebida están bien equilibrados? *

	1	2	3	4	5	
Muy agradable	☐	☐	☐	☐	☐	Muy desagradable

¿Cómo evaluarías la intensidad del sabor del grado alcohólico en tu paladar? *

	1	2	3	4	5	
Muy agradable	☐	☐	☐	☐	☐	Muy desagradable

¿Cómo describirías el aroma del producto? *

	1	2	3	4	5	
Muy agradable	☐	☐	☐	☐	☐	Muy desagradable

¿Cómo calificarías la originalidad del sabor en comparación con otros productos? *

	1	2	3	4	5	
Muy agradable	☐	☐	☐	☐	☐	Muy desagradable

Observación y sugerencias *

Tu respuesta:

Anexo 4

Evidencias fotográficas durante las sesiones de evaluación sensorial



