

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DEL ESTADO DE CHIAPAS**

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

TESIS PROFESIONAL

**CHIAPAS EN UN COCTEL:
RECETARIO DE COCTELES ELABORADOS
CON INSUMOS CHIAPANECOS**

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

PRESENTA

JOSÉ DAVID HERNÁNDEZ ARRIOJA

DIRECTOR

LIC. ÁNGEL FRANCISCO ORTÍZ GUILLÉN



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

FEBRERO 2025



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. José David Hernández Arriola

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Chiapas en un coctel: Recetario de cocteles elaborados con insumos 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

Dr. Iván Sangeado Izquierdo

Mtro. Jesús Alejandro Toledo Nanguelú

Mtro. Ángel Francisco Ortiz Guillén



**COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN**

Firmas:

Ccp. Expediente

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
OBJETIVOS.....	4
MARCO TEÓRICO	5
COCTEL.....	5
BARTENDER	5
DIFERENCIAS ENTRE MIXOLOGIA Y COCTELERÍA.....	5
DESTILACIÓN DE BEBIDAS	6
LOS VINOS	6
CERVEZA	7
CLASIFICACION DE COCTELES	7
UN MOCKTAIL.....	9
TÉCNICAS PARA ELABORAR COCTELES.....	10
UTENSILIOS EN LA COCTELERÍA.....	11
TIPOS DE CRISTALERÍA EN LA BARRA	13
LOS VASOS Y COPAS DE LA MIXOLOGIA	14
ORIGEN DE LA COCTELERÍA.....	15
EVOLUCIÓN DE LA COCTELERÍA	16
HISTORIA Y ORÍGENES DE LOS BARES.....	19
BARES, ANTROS Y CANTINAS CHIAPANECAS.....	19
MIXÓLOGOS MEXICANOS QUE REVOLUCIONARON LA INDUSTRIA	21
“BLOM”, COCTELES PARA EXPLORAR EN EL SURESTE	24
TIPOS DE DESTILADOS DE ORIGEN CHIAPANECO	27
FRUTAS CHIAPANECAS QUE SE PUEDEN UTILIZAR PARA LA ELABORACION DE COCTELES.....	32
BEBIDAS Y ENDULZANTES CHIAPANECOS.....	37
OTROS PRODUCTOS	39
HIPOTÉSIS	41

METODOLOGÍA.....	42
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	42
POBLACIÓN	42
MUESTRA	42
MUESTREO.....	43
VARIABLES	43
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN	43
DESCRIPCIÓN DE TÉCNICAS A UTILIZAR	43
PRESENTACIÓN Y ANALISIS DE DATOS OBTENIDOS	44
CONCLUSIÓN	67
PROPUESTAS	68
GLOSARIO	69
ANEXOS.....	72
NEXO 1. ENCUESTA	73
CITAS Y REFERENCIAS DOCUMENTALES	76

INTRODUCCIÓN

La palabra cóctel tiene su origen en la palabra inglesa “cocktail”, que literalmente significa “cola de gallo” aunque nada tenga que ver con la mezcla de bebidas, algunos ven similitudes con la variedad de los colores en una copa., consiste en una bebida alcohólica compuesta de una mezcla de licores a la que se añaden otros ingredientes, como jugos de frutas, jarabe y aromatizantes.

La coctelería hace referencia al arte de preparar cócteles. Es la mezcla de bebidas a partir de pautas y estándares establecidos para conseguir una combinación armónica y de características únicas como el sabor, color, temperatura, textura y presentación. (Vera 2023)

Según lo investigado se deduce que un coctel chiapaneco es una bebida elaborada con todos sus ingredientes, producidos, elaborados y/o sembrados en Chiapas.

La mixología se basa en la investigación de los cócteles y por eso podemos llamarla ciencia. Se centra en analizar sus ingredientes, composición, sabores y aromas, así como el volumen de alcohol y otros factores. A partir de esta investigación combinada de aspectos de la química y física, se desarrollan recetas nuevas de coctelería. (Vera, 2023)

Chiapas cuenta con una gran variedad de frutas, jarabes y por su puesto destilados, bebidas alcohólicas y con un refresco. Sumando que Chiapas es el máximo productor de plátanos en México y se siembran variedades de frutas, aun deduciendo esto, la coctelería en Chiapas no es muy popular ya que cuando se habla de cocteles es poco probable que se mencione un coctel elaborado con dichas características, a pesar de que el estado de Chiapas cuenta con una variedad de ingredientes no hay mucha información acerca de cocteles chiapanecos. Pero si hay muchos insumos para elaborar varios cocteles tales como el comiteco, pox, plátano Chiapas, café, papausa, mango, rambután, mistela, temperado, curadito, etc.

Se tiene en cuenta que esta será una investigación cuantitativa que se realizará en la Ciudad de Tuxtla Gutiérrez, en la cual, con sus insumos que son producidos en todo el estado se crearán 8 cocteles que sean elaborados con los ingredientes presentados en el recetario.

JUSTIFICACIÓN

El estado de Chiapas cuenta en su zona con varios destilados e insumos para elaborar cocteles, pero estos no son aprovechados para la elaboración de estos mismos, ya que no cuenta con un coctel alcohólico representativo o insignia, esto debido a que no surge interés en consumir nuevos o diferentes cocteles, esto provoca que de los pocos cocteles que se elaboran o fueron elaborados en dicho estado, y con ello los bares, restaurantes y cantinas no creen nuevos o algunos cocteles chiapanecos a pesar de que si se cuenta con ingredientes para elaborarlos.

El interés y la motivación principal en hacer este recetario de cocteles con ingredientes producidos y elaborados en el estado, es por el gusto personal hacia la mixología y por introducir o dar a conocer ingredientes que se encuentran en dicho estado de la república.

En términos generales este recetario de 8 cocteles chiapanecos aportará un conocimiento sobre los diferentes destilados, frutas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas y granos a través de las bebidas que serán presentadas en esta tesis.

La importancia de este recetario está en dar a conocer a las personas que consulten el recetario la mayoría de insumos, ingredientes y algunas recetas para que ellos puedan probar los sabores de Chiapas en un coctel ya sea de manera que los lectores decidan probar algunas de las recetas que se darán a conocer de los insumos mencionados, y saber el grado de aceptación de cada coctel entre el público chiapaneco.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El estado de Chiapas se localiza en el sur de México que limita con Guatemala. Su capital es Tuxtla Gutiérrez, este estado es conocido por sus zonas montañosas altas y el denso bosque tropical tienen varios sitios arqueológicos mayas y pueblos coloniales españoles. En la ciudad colonial de San Cristóbal de las Casas, el Templo y Ex-Convento Santo Domingo alberga una iglesia barroca y un museo que muestra artefactos regionales. En torno a él, hay un mercado donde se venden artículos, como tejidos coloridos.

No hay ningún antecedente como investigación, libro donde se vea un coctel con los insumos producidos o elaborados en Chiapas que profundice como tal algún coctel chiapaneco. Aunque de acuerdo con el menú del restaurante “Adela”, “Ginger lab” y “Tierra y cielo” tienen algunos cocteles que ocupan algún destilado y/o endulzante de Chiapas, pero no cumplen con lo establecido para ser 100% chiapaneco como los cocteles que presentaré en esta tesis.

El problema que enfrenta el Estado es que si bien según “El economista” en México la coctelería es un fenómeno cultural a tal punto que los cocteles forman parte de la gastronomía en México y no se queda atrás Chiapas ya que también se consumen muchos cocteles, más sin embargo se detecta que la realidad en los restaurantes y bares que ofrecen cocteles, no forman parte de ellos cocteles Chiapanecos, puede considerarse que a pesar de que se conocen los destilados y frutos que tenemos, los bares y mixólogos no se dan a la tarea de elaborar un coctel chiapaneco; Esta situación apunta a que los comensales de estos lugares no logren consumir cocteles con características propias Chiapanecas.

Derivado de estos antecedentes turísticos y de índole restaurantero gastronómico que se investigó, se entiende que en realidad no hay registro de algún coctel que se elabore en el Estado con sus ingredientes chiapanecos, lo cual a nivel turístico no afecta directamente, pero si existiera un coctel rico y popular que se sirva exclusivamente en Chiapas con ingredientes del Estado se extendería a otros estados de la república e inclusive los turistas tendrían como opción poder tomar un coctel representante del estado de Chiapas.

OBJETIVOS

General:

Diseñar un recetario de 8 cocteles a base de insumos producidos y elaborados en el Estado de Chiapas.

Específicos:

- Dar a conocer las características de algunas frutas sembradas en el estado de Chiapas para su uso en la mixología y la creación de los cocteles.
- Identificar los gustos de los consumidores de cocteles en Chiapas a través de una encuesta.
- Proponer 8 cocteles en base a los gustos obtenidos en las encuestas
- Evaluar el grado de satisfacción de los cocteles propuestos
- Mostrar los insumos chiapanecos a través de los cocteles creados a bares, restaurantes y familias Chiapanecas por medio de una página de Facebook.

MARCO TEÓRICO

COCTEL

Preparación alcohólica resultante de la mezcla de dos o más tipos de bebidas. Su nombre proviene del inglés cock, gallo y tail, cola, por la costumbre de decorar estas bebidas con largas plumas de las colas de los gallos o con una rama de alguna planta que asemejaba a tales. En México también se llama de esta forma a la mezcla de dos o más tipos de frutas o mariscos. En su origen consistía en una bebida alcohólica compuesta de una mezcla de licores a la que se añaden otros ingredientes, como jugos de frutas, jarabe y aromatizantes. Los cocteles con alcohol nacieron en Estados Unidos hacia finales del siglo XIX, cuando comenzaron a embotellarse licores y aguardientes de calidad. Hicieron su aparición en París en la década de 1880, pero tuvieron un gran auge en el periodo de entreguerras, época en la que se abrieron bares célebres en todas las capitales europeas. También se les conoce así a las reuniones donde se consumían estas bebidas acompañadas de bocadillos o canapés. (Muñoz, 2023)

BARTENDER

Barman o bartender es un profesional de la barra, que prepara o sirve bebidas alcohólicas y no alcohólicas, pueden trabajar en bares, tabernas, restaurantes, hoteles, casinos y otros lugares más. Se caracteriza por crear una experiencia con las bebidas que realiza, sabe mezclar sabores, utiliza herramientas de mixología, puede hacer shows completos en barra. Un bartender o barman profesional sabe sobre coctelería, mixología, administración de la barra, servicio al cliente y debe de tener experiencia en todas las áreas de la barra. (Gonzales, 2024)

DIFERENCIAS ENTRE MIXOLOGIA Y COCTELERIA

La mixología es la habilidad para mezclar bebidas e ingredientes de manera innovadora para crear nuevos cocteles. Va más allá de una simple preparación de bebidas clásicas, ya que implica una profunda comprensión de los ingredientes y de la química detrás de las mezclas.

La mixología nace a partir de la coctelería, esto hay que tomarlo en cuenta, porque no son disciplinas opuestas, se podría decir que ambas se complementan. No se puede hacer mixología sin antes saber de coctelería. Sin embargo, como disciplinas de la preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, hay características que las distinguen una con la otra. Mientras la coctelería se ocupa de las bases para poder preparar cocteles clásicos y replicar recetas exactas en barra, la mixología se atreve a dar un paso más y arriesgarse a buscar nuevos sabores y experiencias. En la coctelería clásica se aprende a usar las herramientas básicas, a dominar las técnicas de shaker, de colado, de servir y flameos, entre otras más. También, se hace hincapié en el espectáculo y la presentación de la bebida. Sin embargo, el bartender no innova, comúnmente solo sigue las recetas que el bar le asigna. (Mones, 2022)

DESTILACIÓN DE BEBIDAS

La destilación de bebidas alcohólicas es un proceso milenario que ha evolucionado a lo largo de la historia, perfeccionándose a través de avances técnicos y científicos. Desde la producción de destilados tradicionales como el tequila, el mezcal o el ron, hasta la elaboración de whiskies y vodkas internacionales, la destilación continúa siendo un pilar fundamental de la industria de las bebidas tanto en México como a nivel global. La destilación es un método de separación de componentes basado en las diferencias en los puntos de ebullición de los compuestos presentes en una mezcla. (García, 2025)

LOS VINOS

El vino es la bebida que se obtiene de la fermentación alcohólica total o parcial, del zumo de uvas maduras. El vino está formado por diferentes componentes, de los cuales el principal es el agua, que está presente entre un 82% y un 88%. El segundo componente más importante es el alcohol, que surge gracias a la fermentación, y le da cuerpo y aroma al vino. La graduación del vino suele variar entre el 7% y el 17%, dependiendo del tipo de vino. El resto de componentes aparecen en menor cantidad, como azúcares, influyen en el sabor del vino; taninos, que le dan color y textura al vino; sustancias volátiles, que constituyen parte del aroma; ácidos, que participan también en el sabor del vino; y algunos otros de menor importancia.

Todos estos componentes son los que hacen que cada vino sea diferente, pero la cantidad en la que aparecen estos en el vino, se debe sobre todo al clima, al suelo, y a la vid que da las uvas. Estos factores, influyen en la calidad de la uva, y, por consiguiente, en que los componentes aparezcan en una cantidad u otra, y, por supuesto, en la calidad final del vino. (García, 2017)

CERVEZA

La cerveza se elabora con granos de cebada, una planta que pertenece al grupo familiar de las gramíneas. El almidón de estos granos es fermentado en agua con levadura. El líquido luego suele aromatizarse con lúpulo. La cerveza es una bebida alcohólica que se produce a partir de la germinación de granos de cereales que se fermentan en agua. (Pérez, 2018)

CLASIFICACION DE COCTELES

Por su tamaño.

Short drinks.

Los shorts drinks, o tragos cortos, son aquellos que se sirven en vasos pequeños o caballitos, es decir, no superan los 2,520 mililitros). A diferencia de otros tipos de cócteles, estos se caracterizan por contener mayor proporción de alcohol y se suelen tomar de un solo trago. Pueden ser del tipo aperitivo o digestivo, dependiendo del licor con el cual se preparen. Además, no son necesariamente una mezcla, esto es, se pueden servir puros.

Long drinks.

Los Long drinks o tragos largos. Este tipo de cócteles suelen servirse en vasos o copas de hasta unos 300 mililitros. Pueden contener o no alcohol y son los indicados si buscas ofrecer bebidas refrescantes. (Hernández, 2022)

Por su función.

Cócteles aperitivos y digestivos.

Los aperitivos y digestivos. El primer tipo se destaca por tener un sabor amargo, bajo contenido de alcohol y suele servirse antes de las comidas para abrir el apetito. Por otra parte, los cócteles digestivos se toman después de la comida y su objetivo es ayudar con la digestión. A diferencia de los primeros, estos tienen una mayor graduación alcohólica. (Herrera, 2023)

Familias de cocteles.

Cócteles Cobblers.

Se caracterizan por ser una bebida decorativa y refrescante, estos cocteles se decoran con frutas de temporada y en ocasiones con hojas de menta fresca. regularmente se sirve en un vaso de Long drink con hielo picado, que se prepara tanto en vaso como en copa. (Hernández,2020)

Cocteles Coolers.

Los Coolers, son Long drinks preparados con licor o destilado, bebida carbonatada (Ginger Ale, Sidra o Champagne), un poco de azúcar y garnituras de naranja o limón colocadas en espiral.

Cocteles Daisies.

Los Daisies son un tipo de coctel propio de la época estival, hechos a base de limón, granadina y como bebida base brandi, ron o ginebra. (Hernández,2020)

Cocteles Highballs.

Son cocteles que se preparan en vaso largo y su característica principal es que se presentan con un hielo de gran tamaño.

Cocteles Grog.

Los cocteles Grog se caracterizan por ser bebidas estimulantes que contienen aguardientes de alta graduación. Se presentan muy calientes, pues una vez que están todos los ingredientes se añade un poco de alcohol puro para convertirlo en un coctel flameado. (Hernández,2020)

Cctel fizz

Bebida larga preparada en coctelera a base de un destilado, zumo de limón y azúcar, alargando luego con soda. (Auppa, 2023)

Pousse-Café.

Son bebidas de origen francés, en la que los ingredientes se mantienen separados en capas debido a su densidad. Es muy importante introducir los ingredientes en la copa en el orden correspondiente según su densidad para obtener el efecto deseado.

Cocteles Smash.

Bebidas muy semejantes a los Cobblers y Juleps, estos deben prepararse con abundante hielo picado y fruta de temporada. (Hernández,2020)

Cocteles egg-nog.

Bebida preparada a base de yema de huevo, azúcar, un destilado y crema de leche. Se puede servir fría o caliente. (Auppa, 2023)

UN MOCKTAIL.

Un mocktail es un cóctel sin alcohol que recrea la presentación visual y la compleja preparación de un cóctel artesanal. Para hacer estos cócteles sin alcohol, los camareros mezclan diferentes combinaciones de zumos, refrescos, hierbas y muchos otros ingredientes sin alcohol para conseguir sabores únicos. El resultado es una bebida sin alcohol que debe saborearse y disfrutarse, al igual que un cóctel bien mezclado. (Ortega, 2024)

TÉCNICAS PARA ELABORAR COCTELES.

Para llevar a cabo esta técnica, es necesaria una licuadora eléctrica para las recetas que requieren fruta u otros ingredientes molidos al instante. Esta técnica permite la combinación rápida y fácil de los elementos de una bebida. Además, permite que se hagan bebidas granizadas cuando se añade hielo.

Shaking o Sacudido.

Para realizar esta técnica se utiliza una coctelera llamada “shaker”. El método “shaking” o “sacudido” en general se emplea en los casos en los que una bebida contiene huevos, zumo de frutas o crema, con el objetivo de mezclarlos y casi congelar la bebida. Para esto se utilizan cubos de hielo que se colocan hasta tres cuartos en la coctelera. Cuando la misma está semi congelada, se agita y se vierten los ingredientes. Una vez vertidos, sosteniendo la coctelera con ambas manos, una en la parte superior y otra de apoyo en la base, se da una breve y fuerte sacudida final. Es importante que sea breve ya que de agitar por más tiempo el cóctel pierde su punto. Cuando el agua comience a condensarse en la superficie de la coctelera, el cóctel ya está listo para servir. (Lauretis,2022)

Refrescado (Stirred)

El método refrescado se utiliza, generalmente, para cócteles que contienen solo destilados y licores, ya que proporciona una mezcla más suave sin añadir aire. Se realiza en un vaso mezclador con hielo y una cucharilla de bar. (Bedoya,2024)

Muddling, Majado o Macerado

Esta técnica implica aplastar ingredientes frescos, como frutas o hierbas, en el fondo del vaso para liberar sus aceites esenciales y jugos. Es fundamental para cócteles que buscan incorporar sabores frescos y vibrantes. (Bedoya,2024)

Flaming o Flameado.

Este método peculiar, se enciende el licor para mejorar el sabor de una bebida. aquel que la realiza es alguien que ha practicado con anterioridad y que es muy cauteloso. Algunas bebidas se prenden con facilidad pues su nivel de inflamación es alto. La técnica consiste en calentar una pequeña cantidad de alcohol en una cuchara de bar para flamear, después se debe verter

el alcohol ya flameado sobre el coctel recién preparado. No se debe agregar más alcohol. Debes ser cuidadoso con los invitados para no quemar a nadie con la llama del trago. Finalmente, a los pocos segundos se apaga y se sirve. (instituto Roosevelt, 2020)

Building o Construcción.

Se “construye” un cocktail en el momento en que se vierten los ingredientes en el mismo vaso donde se servirá dicho cocktail. En general, los ingredientes quedan flotando y se mezclan con un mezclador. (Lauretis,2022)

Capas.

Este este método permite que se juegue con la densidad de Boulding los líquidos para lograr una estética única en las técnicas básicas de coctelería y se trata de poner las mezclas de ingredientes uno por uno. (instituto Roosevelt, 2020)

UTENSILIOS EN LA COCTELERÍA.

La esencia de la coctelería está en la mezcla de licores con hierbas, jarabes y frutas para darle vida a un nuevo sabor que haga explotar el paladar. Y para lograr el mejor resultado, será necesario utilizar utensilios de coctelería específicos. Algunos se utilizan para medir el licor, otros para mezclar, batir, espumar y cortar de una manera precisa la fruta o su cáscara para utilizar como decoración. En pocas palabras, no es posible hacer un buen cóctel sin los instrumentos adecuados. Además, saber utilizarlos hace la diferencia entre ser un barman y un bartender. El primero atiende detrás de la barra, mientras que el segundo es experto en licores y sabe preparar todo tipo de cócteles. (Vargas, 2023)

1. Shaker o agitador.

Este es uno de los utensilios para coctelería que se utiliza para mezclar bien todos los ingredientes del cóctel y enfriar rápidamente la bebida. Hay dos tipos principales de agitador: Boston shaker y de tres pasos. Con este utensilio se realizan movimientos continuos de arriba hacia abajo por un periodo de 5 a 20 segundos, según la receta que se vaya a preparar.

2. Colador Hawthorne o de gusano.

El colador Hawthorne es un dispositivo de metal perforado de una superficie plana con una bobina continua de alambre alrededor, lo que ayuda a mantener el filtro en su lugar. Este colador también es conocido como Colador de gusanillo o Colador gusano, justamente por la forma enredada que posee en el borde de la base. (Gonzales,2024)

3. Medidor de onzas o vaso medidor para tragos.

También conocido como jigger, su principal función es medir los licores, jarabes y demás líquidos de manera exacta, por tanto, es uno de los utensilios de coctelería que no pueden faltar para preparar todo tipo de cócteles. (Vargas, 2023)

4. Bailarina, cucharilla de bar o cuchara mezcladora.

Es una cuchara larga, es decir, con mango largo para que llegue al fondo de un vaso, su mango es en forma de espiral para que así se agiten mejor las bebidas y cuenta con una pequeña cuenca con hoyos de un lado para poder quitar residuos flotantes. (Gonzales,2024)

5. Macerador.

Es otro de los utensilios para coctelería indispensables. Su función es triturar los ingredientes para extraer su jugo. Está hecho de hierro, madera o plástico. (Vargas, 2023)

6. Tabla para cortar y cuchillos.

Una tabla de cortar es muy útil cuando se necesitan partir limones, limas o algún tipo de insumo para las bebidas. La tabla ayuda a mantener el orden y la limpieza en la preparación de las bebidas.

También es importante contar con cuchillos cortadores apropiados para lo que harás, recuerda que no es lo mismo un cuchillo para carne que uno de pan o para vegetales. (Gonzales,2024)

7. Rallador.

Se utiliza para decorar algunos tragos con ralladura de naranja, limón, jengibre, entre otros ingredientes. Hay muchos tipos, la idea es que sea cómodo de manejar. (Vargas, 2023)

8. Sacacorchos.

Indispensable para abrir vinos o licores con corchos. Hay diferentes estilos y materiales, pero los más recomendados son los que funcionan en dos tiempos, ya que se trata de un sistema que facilita sacar el corcho sin tener que realizar un gran esfuerzo.

9. Exprimidor.

De todos los utensilios para barman, es el único que se puede emplear para conseguir el jugo de las frutas cítricas, como el limón o la naranja, que son muy comunes en la coctelería. Junto a estos utensilios indispensables, hay otros instrumentos de coctelería muy útiles para el bartender, como la licuadora, destapadores, pinzas para hielo, dosificadores para botellas, alfombras de goma, peladores y acanaladores. (Vargas, 2023)

TIPOS DE CRISTALERÍA EN LA BARRA

Hay 9 tipos de cristalería, que se usan en los bares. Para casa, solamente se utilizan los vasos básicos: copa margarita, tarro cervecero y vaso largo. Los tipos de cristalería son.

1. Copas de vino. para vino tinto, blanco y oporto, también se pueden usar copas para el agua.
2. Copas de champagne (champaña). son las copas tipo flauta.
3. Vasos de cerveza: estos vasos van desde los tarros tipo alemán hasta los vasos tipo pinta que se utilizan en los pubs.
4. Vasos y copas para cocteles. aquí hay toda una colección, desde los vasos largos, las peceras, los vasos en las rocas, entre otros.
5. Cristalería para bebidas de especialidad. esta cristalería se diseña para bebidas especiales, como el caso de la margarita, que es una copa hecha especialmente para la bebida.
6. Shots, vaso pequeño, normalmente de 1-2 oz, que se utiliza para tomar licor de manera directa. En México también se conocen como vasos tequileros.
7. Cristalería tipo liqueur. son vasos y copas especializadas, para bebidas calientes como el cappuccino irlandés, o bebidas especiales como las malteadas.
8. Cristalería estética o temática. son vasos especializados, con diseños muy particulares, como el caso de la coctelería tiki, el masón jar, u otros tarros y

cristalería de diseñador. Esto permite que el cliente distinga bebidas muy especiales o el estilo de un bar.

9. Whisky y bourbon. es una copa, parecida a la del Jerez, que permite impregnar la nariz de las sensaciones aromáticas. Pocos bares utilizan este tipo de cristalería tan especializada. (López 2020)

LOS VASOS Y COPAS DE LA MIXOLOGIA

Copa Margarita. además de utilizarse para el consumo de margaritas, también se usa para los daiquiris. Posee una peculiar forma, atractiva y con personalidad que permite identificarla fácilmente. Además, se suele glasear el borde de la misma para aportar un toque delicado y sofisticado.

Vaso Huracán. con un diseño atractivo y llamativo, ofrece una gran capacidad además de la posibilidad de servirlo con hielo. Recipiente perfecto para cócteles tropicales y exóticos, permite ser decorado con frutas u otros elementos que lo hacen más apetecible.

Vaso Old-Fashioned. vaso ideal para todo tipo de cocktail, es un vaso pequeño de poca altura y ancho. Suele utilizarse para servir whisky y permite servir la bebida con mucho hielo.

Vaso Sour. se utiliza para los cócteles llamados “sour” y a veces para los “fizz”. Es un vaso alargado que permite ofrecer una cantidad generosa de bebida.

Copa Martini. Es una de las más conocidas. Similar a la de la margarita, es delicada y sofisticada. De diseño elegante, se usa para cócteles sin hielo que permiten una decoración simple y con estilo.

Vaso Tumbler. es un vaso largo que permite ofrecer la bebida con gran cantidad de hielo. Es uno de los vasos que más se utilizan para servir diferentes cócteles, aunque en los bares es más popular para whisky, ron, ginebra y vodka. (Parra, 2016)

ORIGEN DE LA COCTELERÍA

Aunque la historia de la coctelería no se conoce de forma auténtica y se puede asegurar cuál es su procedencia, los orígenes documentados de la coctelería se alejan mucho a como se conoce a día de hoy. Lo que se sigue manteniendo en el tiempo es la definición de cóctel, siendo esta “bebida compuesta de una mezcla de licores a la que se añaden por lo común otros ingredientes”. Como es evidente, la coctelería va de la mano de la historia de las bebidas alcohólicas. Sobre todo, desde que se empezaron a fabricar destilados nacidos de los conventos de los monjes, que con el tiempo se conservaron como medicamentos.

La coctelería nació como remedio exclusivamente terapéutico y tuvo su origen en los monjes. El honor de haber creado lo que hoy en día conocemos como “coctelería” se le debe a la orden Benedictina del siglo XVI. Estos elaboraban aguardientes de hierbas con fines medicinales. Este fue establecido como el inicio de la historia de la coctelería.

En 1575, nace la primera destilería de la historia fundada en Irlanda. Se trata de la destilería más antigua en el mundo del Whisky. Más adelante, con la llegada de los europeos a América se exportan materias primas como la uva, el café o la caña de azúcar y por supuesto el sistema de destilación. Creando así, destilados como el Tequila, el Pisco, la Cachaca, el Rhum... y sus correspondientes destilerías, como La Rojeña de Don José Cuervo o la de Mount Gay.

Es a partir de estas fechas cuando aparece la prehistoria de la coctelería actual. Los marineros comienzan a agregar zumo de limón al ron y a la ginebra, para evitar enfermedades debidas a la carencia de vitamina C. También le añaden hierba buena y azúcar o diferentes frutas, naciendo así bebidas muy parecidas a los Mojitos, Gimlets o Groggs actuales.

También influyen en la historia de la coctelería los antiguos farmacéuticos que jugaban con alcoholes y la alquimia para preparar remedios para las dolencias. A estos cócteles farmacéuticos se les llamaba Eau de Vie (agua de vida), por su capacidad de hacer sonreír y levantar el ánimo a los pacientes. Estos cócteles conseguían efectos restauradores del humor y de la salud logrando en algunos casos comportamientos eufóricos que transformaban a la persona haciéndola más sociable.

En 1792, se lanza un elixir compuesto principalmente de ajeno, anís e hinojo, entre otras infusiones, a la que hoy llamamos Absenta.

Pero el término “coctelería” aparece realmente por primera vez el 13 de mayo de 1806, en el periódico neoyorkino The Balance and Columbian Repository. En el artículo se contestaba la pregunta de un lector que preguntaba el significado de coctelería, a la cual se respondía “Cocktail es un licor estimulante integrado por alcoholes de varios tipos, azúcar, agua y bitters. Se supone que es una opción excelente que el corazón prefiere frente a la cerveza de malta, a la vez que achispa la cabeza. De buen uso para los políticos, porque una persona que bebe estas combinaciones está preparada para cualquier cosa.”

Durante esta época grandes personalidades de Estados Unidos e Inglaterra compartían extravagantes mezclas y combinaciones de aguardientes como ginebra o whisky y licores de frutas o hierbas. Estos actos entre la alta burguesía contribuyen a crear el movimiento de la coctelería. Junto con la revolución industrial y la emigración de europea a los EE. UU la industria del alcohol despegó, al mismo tiempo que la figura del bar tender. El alcohol, aunque se utilizaba con fines recreativos, no dejaba de ser usado como tónico medicinal.

Ya en el siglo XXI gracias a la globalización y la gastronomía molecular nacen términos como Mixología. Actualmente la coctelería pasa por su mejor época y podemos encontrar grandes bares y profesionales por todo el mundo. (SCOM, 2022)

EVOLUCIÓN DE LA COCTELERÍA

Creación de la IBA (International Bartenders Association).

Esta organización mundial se creó en Torquay (Inglaterra) en 1951. Hoy reúne a más 60 asociaciones de bartenders de otros tantos países. Desde su fundación quiso representar a todo el sector para mejorar la técnica profesional e intercambiar experiencias entre los especialistas cocteleros. Todos los años ha venido organizando competiciones y actualizando sus listas de Cócteles oficiales. (scoolinary, 2022)

Décadas de los 60 y 70, otra época oscura.

Los años de la contracultura y el movimiento hippy representaron cierto retroceso en la valoración del cóctel, hasta el punto de que muchos especialistas la consideran una segunda época oscura. En estos años el consumo de cócteles se vio desplazado entre la juventud por la experimentación con drogas prohibidas. Por otro lado, el trabajo de bartender se depreció, no se consideraba una carrera profesional de largo recorrido, sino un oficio provisional.

Renacen antiguas recetas y métodos, surgen nuevos combinados.

En los 80 comenzó a despertar de nuevo el mundo de coctelería, pero no fue hasta los años 90 cuando se produjo su auténtico renacer, gracias en parte al impulso de Dale DeGroff, más conocido como “King Cocktail”, y otros bartenders.

En el apartado de nuevas antiguas recetas o de recreaciones hay que destacar el Cosmopolitan. Se popularizó a escala mundial en los años 90, pero sus orígenes se remontan a los años 30. Posteriormente, a mediados de los 80 comenzó a servirse en bares de Cleveland, Nueva York y Cincinnati, desde donde el barman John Caine lo importó a los locales de San Francisco. Poco después, DeGroff lo incluyó en la carta de su restaurante Rainbow Room de Nueva York. Lo siguiente fue una famosa foto de la cantante Madonna tomando un Cosmopolitan en la barra de este local, después de una entrega de premios Grammy. A partir de ese día, el Cosmopolitan se convirtió en tendencia y, poco a poco, en un clásico insustituible. (scoolinary, 2022)

El auge de la mixología molecular.

En los 90 y con la entrada en el siglo XXI cobra auge el término “mixólogo” para referirse al bartender que se ha especializado profesionalmente en el “arte y la ciencia de mezclar bebidas”, con un carácter de investigación y aplicación de criterios científicos.

Precisamente en la ciencia se basa la denominada “mixología molecular”. Arranca en la década de los 80, impulsada por figuras como el físico-químico francés Hervé This. De forma creativa e imaginativa, con sólida y constante formación, los mixólogos desarrollan nuevas técnicas y proporcionan nuevos sabores, texturas, efectos visuales... en los diferentes combinados; en definitiva, una experiencia estimulante e innovadora para el consumidor.

Técnicas gastronómicas tan actuales como el hielo seco, la esferificación, la gelificación y el nitrógeno líquido forman parte de esta disciplina. Si quieres profundizar en ellas y conocer el proceso creativo que hay detrás de ellas, te proponemos el curso online “Coctelería Creativa de Autor”, de Ignacio Ussía, prestigioso coctelero y copropietario de The Alchemix. Aprenderás a convertir una idea en un creativo cóctel y todas las técnicas de coctelería de vanguardia necesarias para ello, así como los elementos imprescindibles: ingredientes, cristalería. (scoolinary, 2022)

La coctelería como hecho gastronómico.

Se trata de una de las grandes revoluciones que ha vivido el mundo del cóctel en las últimas décadas. La coctelería se ha sumado, de forma natural, al desarrollo creativo e innovador que ha experimentado la gastronomía, convirtiendo muchas de sus recetas en el complemento ideal de las preparaciones culinarias (un terreno que hasta hace poco solo ocupaba el vino). Los cócteles ya no se reservan exclusivamente para las barras de los bares o para una mesa sin más elementos; ya no aparecen solo a los postres, sino que van de la mano de cada plato.

Todo ello ha ido dando forma a una fructuosa alianza, lo que hoy en día se conoce como gastro coctelería. Hoy en día, este maridaje de sabores y texturas parece cada vez más afianzado, de manera que no para de crecer día a día. De esta forma, la percepción que los consumidores tienen del cóctel se ha visto revalorizada y se relaciona con la vivencia de experiencias sensoriales plenas relacionadas con lo gastronómico.

Todo esto ha propiciado también un cambio de horarios de consumo. Antes, el cóctel iba casi exclusivamente asociado a la noche. (scoolinary, 2022)

El cóctel ya no es solo para hombres.

En el pasado lo fue de forma muy mayoritaria, pero hoy en día las mujeres se han incorporado sin complejos a este mundo, tanto como consumidoras como desde el lado creativo. Ahora mismo, mixólogas y bartenders como Julie Reiner, Mónica Berg y Bannie Kang marcan la pauta en el mundo de la coctelería.

Los aromas son tendencia en el mundo de los cócteles.

El creciente interés por los aromas en los cócteles, el trabajo conjunto de mixólogos con perfumistas y la investigación profunda con fragancias naturales que se desarrolla al respecto en determinadas universidades, nos pone sobre la pista de una tendencia clara en la coctelería del futuro más inmediato.

Mixología responsable, cada vez más bebidas “sin”.

Es sabido que, en los últimos tiempos, han cobrado mucha fuerza las alternativas gastronómicas saludables y sostenibles. Así pues, crece la demanda de los cócteles bajos en azúcar y en graduación (cada vez se venden más cócteles sin alcohol), así como la disminución general de la huella ecológica asociada al combinado. (scoolinary, 2022)

HISTORIA Y ORÍGENES DE LOS BARES

La historia de los bares no es del todo clara, pero si a alguien se le puede atribuir su origen, es a los ingleses. No es que hayan sido los primeros a los que se les haya ocurrido, pero sí los que tomaron la decisión que terminó por darle su característico nombre. Durante el siglo XVI, con los primeros colonos en Norteamérica, se separó la zona de venta de alcohol del resto de los locales de la época. Esto se hacía con una barrera, a la cual ellos llamaban “barriere”. De ahí viene la palabra bar, la cual se sigue utilizando hasta el día de hoy. El término “bar” surgió en el siglo XVI, pero esto no significa que no existan registros anteriores. Para conocer la génesis de la historia de los bares, debemos remontarse mucho tiempo atrás. (Herrera 2023)

BARES, ANTROS Y CANTINAS CHIAPANECAS.

Ir a las cantinas, bares o restaurantes familiares -o antros como le llaman ahora-, es una costumbre añeja entre los chiapanecos, en particular de los tuxtlecos. Desde que nacieron los primeros mesones en la antigua Villa de San Marcos Tuxtla -en 1768 al crearse la Alcaldía Mayor de Tuxtla-, surgen en esta población los primeros merenderos, tabernas, pulquerías, vinaterías y cervecerías con venta de diversas bebidas alcohólicas. Andando el tiempo, aparecen los primeros hoteles (1892) con servicio de restaurante; y, posteriormente, en la medida que creció la ciudad, se independizan los restaurantes y de ellos surgen -como Nucú

tuxtleco-, los primeros restaurantes-bar, cervecerías y cantinas con venta de vinos y licores. Los adultos -mayores de veintiún años-, solían ir a las cantinas o restaurantes a beber cerveza y a saborear una sabrosa "boquita" (botana). Los comensales degustaban cerveza clara u oscura, acompañada de ricas botanas de puerco: costillitas, trompita, chicharrón de cáscara o de cachete con ensalada, carne molida, etc. Al principio no se daba servicio a las mujeres, el reglamento de bares y cantinas lo prohibía. Entre los restaurantes con venta de cerveza y licores ya figuraba, en 1900, el del Hotel Porfirio Díaz (1892). Después aparecerían, sobre todo a partir de 1907, varios negocios, entre ellos el Hotel Central Marroquín, que tenía servicio de cantina, billares y restaurante (1907); "La Serpentina", hotel y restaurante de doña Carmen Camacho (1907); "Hotel México", mejor conocido como Hotel Paco, con servicio de hotel, cantina y billares, del español Francisco Pérez Raigadas (1907) De lo más selecto, en la Puerta del Sol." (1907); cantina "La Reforma" (1910), en la que se saboreaban ricas botanas regionales: caldito de res, de pata y de camarón, menudencia, butifarras y asado; cantina y billares "La Esmeralda" (1912) y el Gran Hotel Cano, hotel con salón de baile y restaurante (1920). ¡Ah, qué rica tradición culinaria la de Chiapas!... (Castro, 2009)

En la década de los veinte existía un edificio conocido como "Los Portales", allí figuraban varias cantinas, entre ellas la de doña Angélica de Quevedo; el "Salón de Billares El Recreo" (cantina-billar), de don Jesús Martínez "Tío Cachís"; el "Salón Cuauhtémoc", de don Manuel Ruiz; el "Salón Victoria", de don Ramón Gutiérrez Rincón (1920); "La Ruta del Sol", de don Manuel Ruiz Noriega (1920) y el "Salón Montecarlo", cantina y billares de don Alfonso Molet.

Los jóvenes de los años treinta jugaban cubilete y apostaban las tandas de cerveza: El que perdía invitaba una tanda. Y escuchaban por radio las canciones románticas que estrenaba Agustín Lara en la estación radiofónica XEW, La Voz de la América Latina, desde la Ciudad de México. (Jiménez 2009)

En 1945 don Antonio Moya, con la ayuda de don Anselmo Calderón, establece formalmente la cantina "Las Américas", en la esquina que formaban la Avenida Central y el Callejón del Sacrificio (detrás de la parroquia de San Marcos); fundado en pleno corazón de la capital del estado; después se trasladó en la 1ª avenida Norte, entre calle central y 1ª Poniente. Luego surge el primer centro de convivencia propio para los jóvenes de los años

cuarenta: el "Salón Saturno", mismo que contaba con los servicios de cafetería, nevería y cervecería, propiedad de los hermanos Grajales Fuentes (1948). Pero lo extraordinario, lo insólito, es que en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez existió una cantina de intelectuales, artistas y científicos chiapanecos: "El Ateneíto" (1948-1960), de don Óscar Mario Oliva González, verdadero instituto, colegio o universidad en el que se daban cita escritores, poetas, investigadores, pintores, bailarines, intelectuales y políticos distinguidos, en el que llegaban a terminar las discusiones que habían quedado inconclusas en las mesas de trabajo del Ateneo de Ciencias y Artes de Chiapas. Entre los ateneístas se recuerda a Rómulo Calzada (líder intelectual del grupo), al maestro Andrés Fábregas Roca, historiador Fernando Castañón Gamboa, grabador Ramiro Jiménez Pozo, periodista Carlos Ruiseñor Esquinca, escritor Rafael Ramírez Arles, poeta Enoch Cancino Casahonda, periodista y poeta Armando Duvalier, periodista Gervasio Grajales, poeta Mariano Penagos Tovar, catedrático y poeta Eliseo Mellanes Castellanos, poeta Mario Pinto Gordillo, intelectual Pedro Alvarado Lang, poeta León Felipe y el joven declamador Jaime Sabines, entre otros. (Valdés, 2009)

"El Bar", al estilo norteamericano, era un lugar sobrio, pulcro y discreto. El primero de estas características lo fue el bar privado El Brochas, de don Rubén Álvarez.

Posteriormente surgieron otros negocios: "El Mayab", cantina "El Melón", El Tupi Namba, mejor conocido como "La Curva Peligrosa"; cantina "Río Escondido", "El Choris Boris", "El Cairo", "El Palacio Chino", bar "Mi Oficina", etc. Muchas de ellas fueron cantinas clásicas: de puertas abatibles, una barra con una gran variedad de vinos y licores, un gran espejo y su clásica rockola o sinfonola clásica (caja multicolor de música, que tocaba discos de 78 y 45 RPM). Después de algunas horas de estar libando, se escuchaba el clásico grito: "¡La última y nos vamos!". (Villamil, 2009)

MIXÓLOGOS MEXICANOS QUE REVOLUCIONARON LA INDUSTRIA

Anny Barrera.

Anny inició su carrera en la barra como muchos otros: por necesidad y a los 21 años. Poco a poco empezó a conocer el lado creativo de la mixología y entender que “se puede llegar

mucho más lejos que sólo preparar un cóctel”. Su experiencia profesional la ha llevado de la Buena Barra al Comedor de los Milagros. Pero fue hasta que conoció a Mica Rousseau cuando ingresó a Fifty Mils, su actual casa. Cree que uno de los fuertes de la mixología en México es la diversidad de insumos que funcionan como materia prima. El sabor, color y textura de los ingredientes brindan personalidad única a las recetas de las barras mexicanas. Su trago favorito es el In Search of the Delicious. (Vaques, 2019)

Se tuvo que enfrentar a muchos obstáculos tanto por su edad (era considerada como muy joven para estar detrás de una barra...) y por ser mujer en una industria que hasta ahora había sido dominada por hombres. (Varas, 2021)

Rodrigo Vidales.

Rodrigo apuntaba a una profesión artística. Empezó las carreras de diseño de moda y actuación. Mientras se encontraba estudiando actuación y una tercera carrera (literatura inglesa) decidió entrar a trabajar en barra para poder pagar ambos estudios. Al principio le parecía complicado así que prefería servir cerveza y mezcal. Después de un tiempo ejerciendo actuación extrañó la vida detrás de la barra y decidió regresar. Esta ocasión estuvo más dispuesto a aprender y terminó trabajando en lugares como GinGin, Balmory, Salón Ríos, Wallace, Rosa Negra y Quince Rooftop, entre otros. También ha apoyado en eventos internacionales y colaboró con la empresa Mano de Cócteles y Hamacas. Actualmente tiene un bar junto con sus amigos llamado Blacksmith y regresó a colaborar con Quince Rooftop. Para Rodrigo la palabra mixología no es de sus favoritas. Aun así, siente profunda pasión por su profesión: hospitalidad, servicio y coctelería, considerándolo vital para la vida moderna. Su trabajo es hacer pasar un buen rato a cualquiera, aún más en tiempos difíciles, cumpliendo así una función que resulta en una válvula de escape. (Vaques, 2019)

Cristina Robles.

Cristina se graduó de la Escuela Culinaria Internacional con una licenciatura en gastronomía. También cuenta con un certificado de sommelier de la misma agencia y un certificado de tequila del Instituto Mexicano del Tequila. Actualmente es embajadora de Pernod Ricard

Tequila Altos. Originaria de Guadalajara, tiene una pasión especial por el tequila y se considera no solo una cantinera sino también una conocedora del tequila. Su principal interés es ofrecer tragos de tequila a quienes prueban sus creaciones con cócteles de tequila. (Vasques, 2023)

Israel Díaz.

Israel Díaz Pelayo, es originario de Puerto Vallarta en el estado de Jalisco. A los 18 años comienza a estudiar gastronomía donde encuentra el camino a su verdadera pasión, la mixología. A los 21 años comenzó a ganar popularidad al convertirse en el jefe de barra en la cadena de hoteles Nikki Beach, e incluso logró abrir su primer restaurante Sandzibar al lado del chef Bernard Guth.

En 2015 logró catapultar su talento al ser reconocido como uno de los mixólogos de la lista The World's 50 Best Restaurants en Londres, lo que le brindó un verdadero salto a la fama. Al ser embajador de diversas marcas de destilados, logró que sus preparaciones causaran furor a donde iba. (Molina,2021)

María Molano.

María es originaria de Bogotá. En su país natal ya contaba con experiencia en la industria, pero no fue hasta que llegó a México cuando inició en la barra. Así fue como decidió dedicarse a mixología, tomando el gusto a la medida que iba aprendiendo. Actualmente se desempeña como bartender y jefa de barra en el speakeasy Handshake, en Polanco. María ve en México un potencial en la industria por ser un principal destino turístico. Los mixólogos en México ahora se esmeran en conocer las tendencias globales y aterrizarlos al contexto nacional. Esto no sólo en las recetas o técnicas, sino también en el diseño de la presentación. Su trago favorito es el Martini, ya sea seco o sucio. (Vásquez, 2019)

Peter Sánchez.

Peter llegó a la barra de Centenario 107 en Coyoacán buscando ingresos para financiar una carrera en cine o fotografía. El puesto disponible era bar back y a partir de ahí inició todo. Posteriormente viajó a Playa del Carmen, pero al no saber inglés, la barra fue otra vez su lugar de destino. Decidió tomar algunos cursos para adquirir más conocimiento y de ahí comenzó a trabajar en lugares como Almirante Peach y Diablito Cha Che Cha. De regreso en la Ciudad de México estuvo en Jules Basement, Limantour y Fifty Mils. También vivió en ciudades de estados unidos y terminó por mudarse a Tulum, donde abrió The Back Bar. Actualmente es bar manager en ARCA y se desempeña como asociado de marca para Hendrick's y Monkey Shoulder. Para Peter la evolución de la mixología a nivel nacional ha sido evidente a lo largo de su carrera. Cuando inició la mayoría de las recetas e insumos eran de origen extranjero, pero actualmente muchas técnicas, recetas e ingredientes apelan a nuestras raíces. Esto representa una atractiva escena para el público extranjero, colocando los puntos turísticos como principales destinos para esta disciplina. (Vásquez, 2019)

“BLOM”, COCTELES PARA EXPLORAR EN EL SURESTE

A poca distancia de los bares y restaurantes que abarrotan el Andador Guadalupe en San Cristóbal de las Casas, se encuentra Blom Bar; un lugar que ofrece una propuesta de coctelería inspirada en los cautivadores paisajes de la selva chiapaneca y sus alrededores. El bar toma su nombre del explorador danés Franz Blom -quien se dice fue parte de la inspiración para crear al personaje de Indiana Jones-. Dedicó su vida a la exploración y mapeo de sitios arqueológicos del sureste mexicano, por lo que encontró lugares como La Venta, excavando cabezas olmecas y recuperando sitios en Palenque que fueron abandonados por otros arqueólogos. La necesidad de explorar y reconocer la región se ve plasmada a lo largo del menú elaborado por José Luis León (head bartender de Limantour) y atendido por Héctor Alvarado y su menú consta únicamente de seis tragos que trazan la vida del explorador en México: “El Inicio”, “Entre las Montañas”, “El Valle de Comitán”, “La Gran Selva”, “Maya Country” y “Ocosingo”. Cada uno significa un conjunto de técnicas, sabores, frutas y

productos que se inspiran de la región, y demuestran el esfuerzo y cuidado al detalle que caracterizan a Blom Bar. (Garduño, 2022)

Chiapas

Chiapas, un estado en el sureste de México, es un tesoro de cultura indígena y riqueza natural. Limita al norte con Tabasco, al oeste con Veracruz y Oaxaca, al este con Guatemala, y al sur con el Océano Pacífico. Este estado no sólo es famoso por sus impresionantes ruinas mayas en Palenque, sino también por ser hogar de algunos de los Pueblos Mágicos más encantadores de México. (Invetour,2024)

Su nombre proviene de la palabra en náhuatl Chiapa o chiapan, que significa “En el río de la chía”. Chiapas es uno de esos estados en donde el corazón se pasma. Parte de su encanto es la cultura indígena viva que ha sobrevivido al tiempo. En la mayor parte del estado el clima es cálido húmedo y cálido subhúmedo. La temperatura media anual puede ir de los 18° C en los Altos de Chiapas a los 28 °C en las costas. Cuenta con cuatro Pueblos Mágicos que son San Cristóbal de las Casas, Chiapa de Corzo, Comitán y Palenque. Cabe resaltar, la Ciudad Prehispánica y Parque Nacional de Palenque fueron reconocidos como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. (secretaria de turismo,2019)

- San Cristóbal de las casas: Este es un estado central de Chiapas, sureste de México. Está situado en la meseta central de los Altos de Chiapas, a una altura de 2,100 metros (6,900 pies). San Cristóbal es un importante centro cultural y político para los mayas y otros pueblos indígenas de la región al final, tómate un aromático café y sé barista por un día en Carajillo Café. (secretaria de turismo,2019)
- Palenque: Es una ventana a un pasado místico. Explora la antigua ciudad maya escondida entre las selvas de Lacandona y descubre por qué es Patrimonio de la Humanidad (Invetour,2024)
- Chiapa de corzo: Sobre la ribera del río Grijalva, en el camino a las montañas de Los Altos, se levanta Chiapa de Corzo. Cuando seas parte de él, tu vida pasará bajo la sombra de la ceiba milenaria; acompañarás a las vendedoras de pozol

mientras te refrescas con esta bebida; participarás en el proceso para la elaboración de la laca y, por qué no, acompañarás a los hermanos Nandayapa a construir y aprender a tocar la marimba.

- Comitán de Domínguez: En medio de un paisaje de llanos, aparece el pueblo de traza virreinal, Comitán de Domínguez. Cuando deambules por las calles, descubrirás una ciudad colmada de calma y de gente amable con quienes puedes compartir sabores llenos de tradiciones e historias protagonizadas por las coloridas iglesias de sus barrios. Un día bastará para envolverte en su atmósfera cultural, en sus metrópolis mayas y en los paraísos que acercan la naturaleza a quien la procura. (secretaría de turismo, 2019).

TIPOS DE DESTILADOS DE ORIGEN CHIAPANECO

POX O POSH

La palabra pox en tzotzil significa “medicina”. Su uso inicial estaba destinado a fines curativos, pues esta bebida embriagante les permitía establecer una conexión entre el mundo material y el espiritual teniendo como beneficios la cura de muchos males. (Robles, 2020)

El Pox es un destilado artesanal elaborado principalmente en San Cristóbal De Las Casa y San Juan Chamula cuyos ingredientes incluyen agua de manantial, caña de azúcar, maíz, piloncillo y salvado de trigo, al cual es costumbre incorporar infusiones de hierbas: hierbabuena, té de limón, romero, y laurel, por ejemplo, o maceraciones de frutas de temporada: tejocotes, nanche, durazno, zarzamora, membrillo, entre otras. es una bebida típica del estado de Chiapas, la cual tiene sus orígenes en las antiguas comunidades mayas, quienes la utilizaban como medicina para el alma en oraciones y ceremonias de curación, así como rituales de fraternidad entre ellos. (López, 2025)

Originalmente utilizada en fiestas tradicionales, retiros espirituales y ceremonias religiosas, el Pox era reservado para ocasiones especiales como la pedida de mano de una novia o la curación de enfermedades entre las comunidades indígenas. Sin embargo, su presencia se ha extendido a eventos más cotidianos, convirtiéndose en parte de la cultura chiapaneca. (Morales, 2024)

Proceso de elaboración

Preparación de la mezcla. Se combinan los ingredientes principales: maíz, salvado de trigo, piloncillo y agua de manantial, todo esto se agrega a un alambique de madera y se mueve con ayuda de una pala de madera cada dos horas durante todo un día.

Fermentación. La mezcla se deja fermentar en el mismo alambique de madera tapado con un plástico durante aproximadamente 8 a 16 días, proceso durante el cual se obtienen azúcares y se produce el alcohol. (Robles,2020)

Cocción y Destilación. La masa fermentada se calienta en un alambique donde el vapor de alcohol sube por un tubo del alambique, pasa por un sistema de enfriamiento con agua fría donde se condensa, y se recoge en forma de líquido.

Dobles o triples destilaciones. Es esencial para darle un sabor refinado y más grados de alcohol a el pox, si son dos destilaciones nos da un pox de 64 grados de alcohol. (Robles,2020)

COMITECO

El comiteco es una bebida producida exclusivamente en la región de Comitán, derivada del corazón de agave, que debe tener entre siete y nueve años. En promedio, el agave puede dar de 300 a 400 litros durante unos meses. El sabor puede variar dependiendo del tipo de comiteco que vayas a probar. Usualmente son dulces, no llega a ser empalagoso, y su sabor puede recordarte un poco al aguamiel y al pulque.

La historia del comiteco viene desde la época colonial. Se dice que fue el primer destilado en producirse en la Nueva España, antes que el mezcal; incluso el Museo Naval de Madrid reveló que el comiteco era considerado como la bebida alcohólica más fina y delicada. (Solchaga,2022)

Proceso de elaboración.

Siembra. Se trasplantan los hijuelos del agave a un terreno con las características requeridas para su crecimiento. La maduración del agave, hasta el punto óptimo para su aprovechamiento, toma entre 10 y 12 años. Un agave adulto puede producir entre 100 y 300 hijuelos.

Aprovechamiento. Conocido también como “raspado”, consiste en realizar un hueco en el escapo floral, para recolectar el aguamiel por medio de la filtración o el sudado de las pencas superiores del agave. Durante este periodo (que dura alrededor de 4 meses) se hace un raspado en la mañana y otro en la tarde. Posteriormente, el aguamiel es colocado en

recipientes donde se llevará a cabo la fermentación. En esta etapa, cada planta puede producir entre 500 y 600 litros de aguamiel.

Fermentación. Se agrega piloncillo a los recipientes donde se almacenó el aguamiel y se deja fermentar a temperatura ambiente por varios días.

Destilación. Se elabora en un alambique de acero inoxidable. Para destilarlo adecuadamente hay que elevar su temperatura, cuidando que no suba a 79°C para después bajarla. El resultado es una bebida de 60 grados de alcohol.

Añejamiento. Una vez destilado, se deja reposar en barricas de roble blanco americano por un periodo de entre seis meses y ocho años dependiendo el tipo de comiteco y posterior a ello se envasan en las botellas. (Granados, 2025)

RON BONAMPAK

El Ron Bonampak es un ron mexicano de alta calidad que se produce en el estado de Chiapas en la ciudad de Tapachula, conocida por su tradición en la producción de rones gracias a su clima y la calidad de su caña de azúcar. El nombre Bonampak proviene de una zona arqueológica maya en Chiapas, famosa por sus antiguos murales. La marca ha ganado popularidad no solo en México sino también en el extranjero, posicionándose como un ron premium mexicano. (Magazine, 2024)

Este ron es elaborado y añejado de manera artesanal en barricas de roble, lo cual le da un sabor y aroma característicos que han ganado reconocimiento en el mercado. Ron Bonampak se destaca por su prestigio internacional, habiendo ganado Medallas de Plata en el International Rum Conference y Medallas de Oro en el Rum Renaissance Festival (Ensalada de grillos, 2024).

Su proceso de elaboración

Obtener la melaza del jugo que se extrae de la caña de azúcar se logra una sustancia viscosa de color ámbar, llamada melaza. Esta se diluye con agua y se somete a un proceso de fermentación. Es aquí donde actúa la levadura, que ataca los azúcares transformándolos en alcohol.

Destilar la melaza. Finalizada la fermentación, se destilan las melazas de forma tradicional, lo que permite purificar los alcoholes y aguardientes.

Añejar. Estas sustancias ya purificadas son envejecidas en barriles de roble blanco, colocados a conveniencia. El aguardiente pasa por al menos, dos etapas de añejamiento. Al terminar la primera, se purifica y se extrae todo lo bueno que se obtenga como resultado del tiempo en reposo. De aquí se seleccionan bases que regresan a las barricas para pasar por otra etapa de envejecimiento.

Probar. Llegan los expertos y degustan aquí, oliendo allá, mezclan aguardientes de distintas edades y tipos para componer la mezcla perfecta que logre el producto deseado.

Reposar. Es el momento del retorno a las barricas. Durante el reposo, el ron envejece al compás de los años, se transforma y se enriquece.

Filtrar. El ron envejece durante años según el tipo y la calidad que se desee obtener. Al final del añejamiento, se filtra nuevamente y está listo para beber. (René, 2020)

DESTILADO	VOLUMEN DE ALCOHOL	LUGAR DE FABRICACIÓN	FRUTALES	FLORALES	AMADERADAS	CITRICAS	HERBALES
RON BLACO BONAMPAK	40 %	TAPACHULA	✓		✓		
POX POSH	36%	SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS Y SAN JUAN CHAMULA				✓	✓
COMITECO	38%	COMITAN		✓	✓	✓	✓

(Tabla comparativa de destilados chiapanecos)

FRUTAS CHIAPANECAS QUE SE PUEDEN UTILIZAR PARA LA ELABORACION DE COCTELES

Chiapas es uno de esos lugares en los que jamás se terminan de descubrir cosas. La biodiversidad de este estado mexicano es simplemente asombrosa. En su territorio se encuentran cerca de 11,123 especies, de las cuales, 4,026 son plantas. Debido a ello, no es extraño que el lugar sea abundante en frutos, algunos de los cuales no son tan conocidos en el resto del país.

PLÁTANO CHIAPAS: “*Musa acuminata*”

Se siembra en la región de soconusco, su sabor es dulce con notas ligeras a manzana, con poca acidez, un aroma muy agradable y super cremoso. Es la fruta que más siembra y reproducen en Chiapas aporta el 19.7% del valor de la producción de plátano a nivel nacional y el principal productor con más de 696 mil toneladas. Chiapas es el principal productor de plátano con exactamente 696 mil 867 toneladas, sin embargo, las mayores cotizaciones del fruto son recibidas por los productores de Tabasco, tres mil 586 pesos por tonelada cosechada, por lo que generaron un valor de producción de dos mil 118 millones de pesos. La planta de donde proviene el plátano tiene gran tamaño, sus partes aéreas mueren y caen al suelo cuando termina la estación de cultivo sus hojas son lisas y tiernas, llega a producir de 300 a 400 frutos por espiga con peso de más de 50 kg. El plátano es frutal originario del Sureste Asiático, es fuente de alimento para habitantes de las zonas tropicales húmedas, en el caso de nuestro país principalmente en Chiapas, Tabasco y Veracruz, es decir, el Sur-Sureste. Se considera que ocupan el cuarto lugar como cultivo de importancia agronómica a nivel mundial. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2021)

MANGO ATAULFO DE SOCONUSCO: “*Mangifera indica*”

Es un mango de color amarillo y un sabor dulce y poco ácido, tiene un sabor refrescante y contiene mucha pulpa y su consistencia es firme.

En la región Soconusco, el mango Ataúlfo se erige como un emblema con raíces históricas, llevando el nombre en honor a Ataúlfo Morales Gordillo, un destacado productor originario

de Chiapas que, en 1937, inició sus experimentos con los árboles de mango. Esta variedad tropical, nativa de México, destaca por sus cualidades sensoriales, como su delicioso sabor, aroma distintivo y textura única. Con un contenido jugoso y carnosos (69% de pulpa y 19% de cáscara), forma ovalada y semilla delgada (8.5%), es también una fuente abundante de vitaminas A y C, minerales, fibras y antioxidantes. Su bajo contenido de calorías, grasa y sodio, junto con su apetitoso color amarillo, lo convierten en un fruto atractivo para el consumo. La Denominación de Origen del Mango Ataúlfo del Soconusco, Chiapas, fue oficializada en el Diario Oficial de la Federación el 4 de agosto de 2003. (Jiménez,2024)

FRESA: “Fragaria”

La fresa se siembra en toda la región de soconusco y la mayor siembra se da en San Cristóbal de las Casas, es un fruto de color rojo brillante, dulce, carnosos y que tiene forma de corazón. Se obtiene de la planta que recibe su mismo nombre. no sólo ofrecen dulzura y sabor, sino que también posee muchos beneficios para la salud, en Chiapas es cultivada en la región de soconusco, mas específico en los altos de Chiapas su sabor es dulce o ácido, depende su maduración. (Hernández,2024)

ILAMA O PAPAUSE: “Annona diversifolia”

Esta fruta tiene características únicas que la distinguen, como su forma redonda, cáscara delgada y verde que encierra una pulpa succulenta, aromática y de un color rosa tan particular, es una fruta originaria de América Central, llegando a Chiapas ya de hace tiempo. En cuanto a su sabor, el papause es descrita como dulce y ligeramente ácida, similar a una mezcla entre el mango y la piña, pero con matices propios que la hacen única. Su aroma es intenso y agradable, lo que la convierte en una fruta apreciada por quienes tienen la oportunidad de probarla.

Además de su uso como fruta fresca para consumo directo, el papause también se emplea en la producción de jugos y néctares debido a su jugosidad y sabor. (Ruiz,2024)

RAMBUTÁN: “*Nephelium lappaceum*”

Por fuera parece un erizo de mar, de color rojo y algo peludo y es de Color blanco por dentro. Tiene un hueso de un considerable tamaño y la textura se asemeja a una uva, jugosa, con mucha agua y exquisito sabor es un poco acida, pero fresca. Aunque el origen del Rambután sea Malasia, ya se ha convertido en una de las frutas exóticas de Chiapas y lo mejor es que se encuentra en cualquier parte de Chiapas. La cosecha del rambután se inicia a principios de mayo y termina en el mes de junio. Los beneficios del rambután son varios. Es una fuente de fibra de alta calidad, tiene un contenido de vitaminas muy alto como vitamina C y vitamina B y aporta minerales como el potasio y magnesio (GARCIA,2022).

NANCHE O NANCE: “*Byrsonima crassifolia*”

El nanche, o también conocido como nance es un fruto pequeño, de un color amarillo vivo, con mucho sabor y un fuerte aroma además es un sabor tanto dulce como amargo, esto lo hace una combinación muy interesante en los cocteles.

Este fruto no solo se encuentra en México, si no que se extiende desde toda América tropical, desde México hasta Paraguay. El nanche contiene vitaminas C, E y K, una alta cantidad de fibra y riboflavina, niacina, ácido patogénico, ácido fólico y manganeso que fortalecen las defensas y mejora la digestión. De este exquisito grupo también se crea el Dulce Chiapaneco Nanche Curtido, que es un dulce muy gustado en todo el estado. El nanche también se usa en helados, mermeladas o jaleas. Dejando el nanche fermentar se produce el “Licor de Nancite” o “Chicha”. El uso del nanche fermentado es muy común para la elaboración del tepache. (GARCIA 2022)

LIMÓN PERSA: “*Citrus limón*”

Este limón cuenta con características tales como que es una fruta jugosa, ácida y fragante. La cáscara es verde, con tonalidades intensas o claras, delgada, se rompe fácilmente y tiene sabor amargo. Estos limones pesan, en promedio, 76 gramos aproximadamente y Chiapas cuenta con siete mil 800 hectáreas establecidas para el cultivo de limón persa distribuidas en todas

partes de este estado, es el cuarto estado con mayor superficie después de Oaxaca, Tabasco y Veracruz. (Chacón, 2021)

CAFÉ ORGÁNICO DE SOCONUSCO, CHIAPAS: “*Coffea arabica* L”

El café de Chiapas cuenta con denominación de origen y además se encuentra entre los productos mexicanos más famosos, junto con el de Veracruz. El café llegó a México en el siglo XVIII, introducido por los colonizadores europeos, y Chiapas, con su clima y altitud ideales, se convirtió en una de las regiones clave para su cultivo. Durante el siglo XIX, el café se estableció como un producto agrícola importante, sobre todo en zonas como la Sierra Madre y los Altos de Chiapas. En esta época, las fincas cafetaleras comenzaron a proliferar, muchas de ellas manejadas por terratenientes europeos y criollos, quienes dependían de la mano de obra indígena, a menudo en condiciones precarias.

Con el tiempo, Chiapas se consolidó como uno de los principales productores de café en México, especialmente de variedades de alta calidad como el café de altura y el café orgánico. Actualmente, los municipios como Tapachula, Motozintla y San Cristóbal de las Casas son reconocidos a nivel mundial por su producción. (Tejeda,2024)

ZARZAMORA: “*Rubus ulmifolius*”

Es una baya de color negro brillante formada por la unión de numerosos frutos pequeños que contienen cada uno una semilla. Es una fruta aromática y algo ácida. Tradicionalmente las zarzamoras han sido de sabor agrio o ácido y con grandes espinas, sin embargo, con las nuevas variedades las espinas son cosa del pasado y gracias especialmente a las variedades más recientes de doble cosecha, podemos disfrutar de unas zarzamoras muy dulces, jugosas, de gran tamaño y con un periodo de cosecha de 4 a 8 meses. (Garcia,2025)

LIMÓN MANDARINA: “*Citrus reticulata*”

Es un híbrido entre la mandarina y el limón persa, se distingue por su sabor fuertemente ácido y refrescante. Su cáscara y pulpa presentan un tono anaranjado, lo que le da un aspecto atractivo y diferente al de los limones tradicionales. Con un tamaño pequeño a mediano, de aproximadamente 3 a 4 cm de diámetro, Chiapas, siendo uno de los principales estados productores de esta fruta, continúa aprovechando las cualidades del limón mandarina, que sigue marcando la diferencia tanto en el ámbito gastronómico como en el mercado de cítricos. (Ruiz,2025)

FRUTAS	SABOR	TEXTURA DE LA PULPA	USO EN LA COCTELERIA
Plátano Chiapas	DULCE	Suave y poco cremosa.	El plátano se usa en coctelería para preparar bebidas dulces y sin alcohol, y también se puede usar para hacer jarabe, si se usa la fruta como tal da una textura cremosa.
Mango ataulfo	DULCE	Suave y cremosa	El mango Ataulfo se usa en coctelería para aportar dulzor tropical y sabor fresco, puede ser el ingrediente principal o dar reforzar el coctel, además es ideal para mocktails y cocteles con alcohol.
Fresa	DULCE CON TOQUES ÁCIDOS	Carnosa, suave y jugosa	La fresa es un ingrediente ideal para coctelería porque su sabor dulce y refrescante complementa a muchos licores. Se puede usar en cócteles con y sin alcohol.
Papaya	DULCE	Cremosa	Puede aportar suavidad y un dulzor sutil al coctel y un color rosa claro.
Nance	AGRIDULCE	Carnosa	Se usa en jarabe, como sabor de un destilado o en su fruta natural, y otorga un sabor dulce y ácido si está maduro y un sabor ácido si está verde.
Rambután	AGRIDULCE	Jugosa y blanda	No es muy común en la coctelería, pero por sus características aporta un toque distintivo es ideal para cocteles refrescantes y puede ser ingrediente principal.
Limón persa	MUY ACIDO	Jugosa	Es un ingrediente clave e indispensable para la mayoría de los cocteles, se usa para equilibrar a los cocteles dulces, pero es

			ingrediente estrella en cocteles refrescantes y cítricos.
Café orgánico de soconusco	MUY AMARGO	Dura y un poco harinosa	Lo han adaptado a cocteles muy famosos siendo el ingrediente principal en el “expreso Martini” y los “carajillos” y por su sabor único que no podemos encontrar en otros ingredientes se ha hecho un lugar indispensable en la mixología.
Zarzamora	DULCE CON UN ACIDO LIGERO	Suave y jugosa	Se usa en jarabe o fruta y aporta a los cocteles un sabor dulce y exquisito al paladar, además que el color que le otorga al coctel lo hace llamativo a la vista.
Naranja	CITRICO, DULCE Y AGRIO	Jugosa y suave	Es un ingrediente muy versátil que sirve como ingrediente principal o complementar un coctel, aporta dulzor y un toque acido, además de que su cascara se usa para aromatizar y decorar cocteles.
Limón mandarina	MUY ACIDO, CON TOQUES DULCES	Jugosa	Aporta a los cocteles un toque único y especial, puede sustituir al limón persa y le da un toque dulce extra al coctel y su acidez característica.

(Tabla comparativa de frutas elaborada por David Arrijoja)

BEBIDAS Y ENDULZANTES CHIAPANECOS.

NECTARÍN

“Nectarín es por antonomasia la bebida tradicional de San Cristóbal junto con la cervecita dulce. y durante muchos años ha sido la única industria local que tuvo esta ciudad; ha logrado sobrevivir a marcas como Kist, Titán, Doble Cola y Gugar, entre otras, que ya no están en el mercado”, afirmó Francisco López Rojas, uno de los propietarios. en sus inicios la bebida se hacía “de jarabe con aceites y esencias. La esencia debe de ser de perón, pero luego cambió a aceites y esencias de manzanas, con lo que se hace hasta la fecha”. “Pocos saben o recuerdan que Refrescos Néctar tiene más de 70 años en San Cristóbal, que sus abuelos y sus papás lo tomaban como algo muy suyo y de la ciudad. Refrescos Néctar es una de las tres embotelladoras independientes que quedan en México y que no pertenecen a Coca Cola, a

Pepsi o a alguna trasnacional. Venir a San Cristóbal y no tomar un Nectarín es como no haber venido”. (Henríquez, 2021)

EL CURADITO

El curadito Se hace con frutas de temporada o de la que el cliente pida, se pone la pulpa en un recipiente de cristal, se le agrega licor, se hace la mezcla y se deja reposar como mínimo seis meses para que alcance el sabor que se necesita, porque si se sirve sin añejamiento solo estarían consumiendo licor con sabor a una fruta y nada más. En el carnaval zoque, cuando un cohuiná vista a otro, la tradición es darle un trago del curadito que esa persona traiga y el otro debe responder con otro de diferente sabor, cada persona ya carga su vasito pequeño con un listón en el cuello. Esta bebida también se sirve en los baños de zapoyol (cuando los novios se van a casar las madrinas los llevan al río, les lavan la cabeza con semilla de mamey, limón asado, se les talla con un jabón, se les aplica una loción de naranja, también se les da un curadito antes y después de bañarse. (Ramos,2022)

TEMPERANTE

Es un jarabe que se prepara con agua, canela, miel o azúcar y colorante artificial rojo. Se utiliza para preparar agua y raspados, además se utiliza para rellenar algunos postres o panes. (Melara,2021)

VINO DE JAMAICA

Es un Vino tinto de flor de Jamaica, es un vino especiado, floral y aromático, de acidez media, elaborado a base de flor de jamaica natural. Se recomienda acompañar con carnes rojas, carnes blancas y curadas. Ya sea que se disfrute en una bebida, en una copa de vino o se admire en su esplendor floreciente, la Flor de Jamaica sirve como testimonio viviente de la historia entrelazada de Jamaica y su gente. (Sanches,2023)

MISTELA

Para su elaboración se maceran las frutas en alcohol de caña y se deja reposar durante un periodo largo, -pueden ser semanas o meses- y posterior a eso se retira la carne de la fruta para dejar únicamente el jugo. En el Istmo de Tehuantepec, en Oaxaca se considera una bebida tradicional; aquí se prepara con 96° de alcohol, agua y frutas. La pulpa sobrante del proceso de elaboración se transforma y vende como golosinas La mistela es una bebida alcohólica elaborada a partir del jugo de uva; en México se prepara con otras frutas como el durazno, nanche, limón, mango o piña o de frutos secos como la nuez y la almendra. Es un licor típico de Chiapas, aunque también se consume y elabora en Tabasco, Oaxaca, Campeche y Yucatán. (García, 2020)

OTROS PRODUCTOS

MIEL DE ABEJA

En el Marco del Día Mundial de las Abejas, Jaime Vázquez Luna, aseguró que Chiapas ocupa el cuarto lugar entre los principales productores de miel a nivel nacional y es uno de los principales en la producción orgánica. la producción de la producción de miel en Chiapas es de unas 5 mil 500 toneladas, son más de mil 500 apicultores, representa unas 160 mil colmenas, aunque aclaró que la importancia de las abejas no radica en la cantidad de miel, sino que su existencia son clave para la conservación de la biodiversidad y el ecosistema. (Gómez, 2020)

TASCALATE

Es una de las bebidas más famosas del estado de Chiapas, se elabora con maíz tostado, granos de cacao, achiote, azúcar y canela, los cuales se muelen para crear un polvo rojizo que se mezcla con agua o leche fría. El tascalate es una bebida de origen prehispánico que se popularizo con la llegada de los españoles y se expandió por todo el país. (Melara,2021)

POZOL

El pozol (que tiene espuma en náhuatl) es una bebida que se lleva preparando por generaciones al sur de la República Mexicana. El municipio de Chiapa de Corzo es uno de sus mayores exponentes, siendo el hogar de “pozoleras” de gran reconocimiento en el estado. La preparación comienza con la nixtamalización del maíz, el pozol el más popular es el pozol de cacao. Se muele el cacao tostado antes de moler la masa, para que los residuos queden en el molino y le den un tinte café a la masa blanca. En el tostado del cacao se define el sabor dulce o amargo de cada pozol. Finalmente, se combina el cacao, la canela y la masa para crear una pasta que se diluye en agua con azúcar. Se pone en una olla y se agarra la jícara para hacer un bombeo, este proceso de oxigenación hace que el cacao libere sus aromas y sabores. (Jaeger, 2020).

HIPOTÉISIS

Los cocteles presentados en el recetario no se estima que puedan ser preferidos por los consumidores chiapanecos debido a la alta demanda de cocteles clásicos por lo cual es sumamente difícil que los cocteles chiapanecos entren al gusto del público de este estado.

METODOLOGÍA

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación será de corte cuantitativo; ya que a partir de los instrumentos de medición que serán utilizados, los objetos de estudio en este caso personas del área gastronómica (coctelera) o que tienen preferencias por los cocteles se encuestarán para saber sus tipos de gustos hacia los cocteles y así algunas personas con y sin experiencia evaluarán de manera no transeccional las bebidas presentadas. Además, será de alcance exploratorio, por lo tanto, se entiende que no ha sido un estudio que se ha llevado a cabo con anterioridad, ni se ha profundizado en bibliografías. Será con diseño experimental ya que se someterán los cocteles creados a una presentación de estos mismos con los individuos que los evaluarán y con ello se podrá observar la reacción que tuvo cada coctel al ser presentado a las personas seleccionadas. (Sampieri,2020)

POBLACIÓN

La población está conformada por residentes de: la Avenida central, Novena norte de la Ciudad de Tuxtla Gutiérrez, en la que destacan bartenders, barman y personas que consuman cocteles y cuenten con la experiencia de haber preparado y/o probados cocteles, así como temas relacionados con la coctelería en general.

MUESTRA

La muestra será adecuada; los individuos encuestados para los cocteles cuentan con la experiencia de preparar o consumir cocteles y de esta manera será más efectivo su calificación del recetario y de los cocteles ya que se evaluarán desde dos perspectivas y serán 16 personas de sexo masculino y femenino encargados de evaluar los cocteles propuestos, por lo consiguiente las encuestas estarán encabezadas por 100 personas del sexo masculino y femenino y serán divididas en 50 personas de la novena norte y 50 personas de la zona centro de dicha localidad que tengan de 20 años de edad en adelante, estas personas serán estudiadas.

MUESTREO

Dicha investigación se llevará a cabo con un muestreo no probabilístico de tipo deliberado, critico o por juicio.

VARIABLES

Variable dependiente

- Cocteles

variable independiente

- Edad
- experiencia
- Conocimiento
- Preferencias alcohólicas
- Cultura

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

Encuesta, Una encuesta es un método de investigación que recopila información, datos y comentarios por medio de una serie de preguntas específicas La mayoría de las encuestas se realizan con la intención de hacer suposiciones sobre una población, grupo referencial o muestra representativa y una evaluación sensorial es un método por el cual a través de los sentidos se puede valorar los aspectos y grados de satisfacción de algún producto. (Gómez, 2023)

DESCRIPCIÓN DE TÉCNICAS A UTILIZAR

Encuestas

Se realizará con preguntas cerradas a las personas que consuman cocteles en Tuxtla Gutiérrez con el fin de saber los gustos y sus preferencias a la hora de probar un nuevo coctel o a la hora de elegir uno, constará de 8 preguntas con opción múltiple. (Anexo 1)

Evaluación sensorial

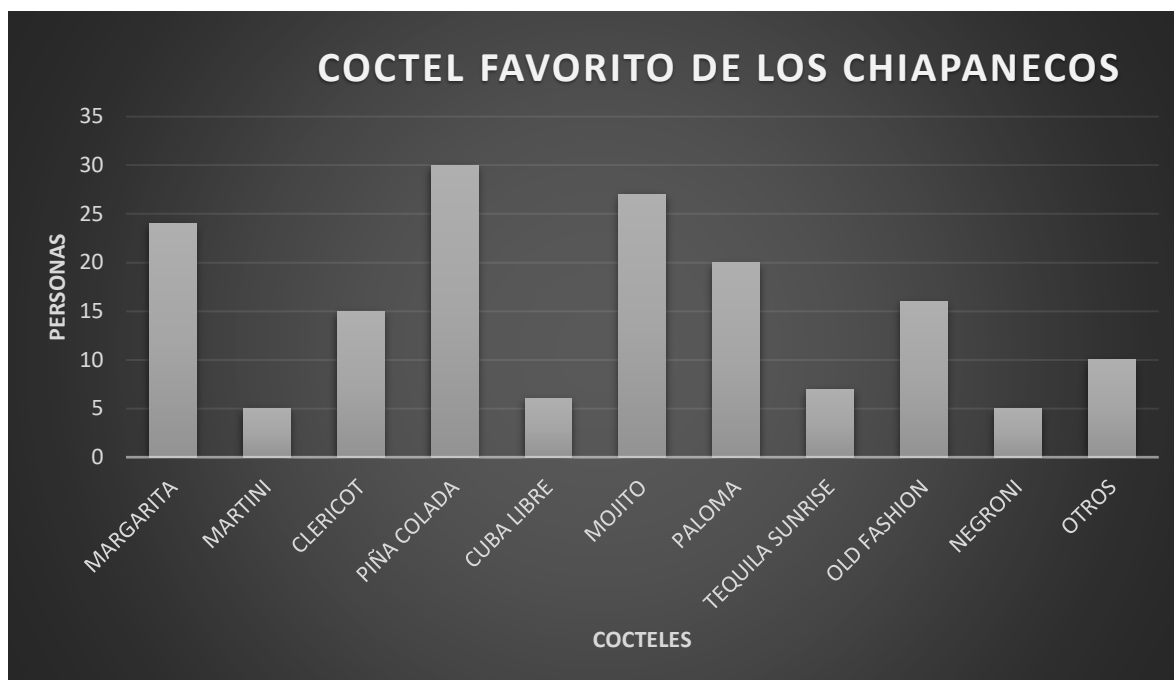
Se realizará con el fin de evaluar el grado de satisfacción de cada coctel y serán calificados con una puntuación del 1 al 5 donde 1 es menos y el 5 es más, se calificarán 6 aspectos del coctel, en este caso los evaluadores podrán probar y evaluar libremente dependiendo desde sus paladares.

PRESENTACIÓN Y ANALISIS DE DATOS OBTENIDOS

FRUTAS	SABOR	TEXTURA DE LA PULPA	USO EN LA COCTELERIA
Plátano Chiapas	DULCE	Suave y poco cremosa.	El plátano se usa en coctelería para preparar bebidas dulces y sin alcohol, y también se puede usar para hacer jarabe, si se usa la fruta como tal da una textura cremosa.
Mango ataulfo	DULCE	Suave y cremosa	El mango Ataulfo se usa en coctelería para aportar dulzor tropical y sabor fresco, puede ser el ingrediente principal o dar reforzar el coctel, además es ideal para mocktails y cocteles con alcohol.
Fresa	DULCE CON TOQUES ÁCIDOS	Carnosa, suave y jugosa	La fresa es un ingrediente ideal para coctelería porque su sabor dulce y refrescante complementa a muchos licores. Se puede usar en cócteles con y sin alcohol.
Papaya	DULCE	Cremosa	Puede aportar suavidad y un dulzor sutil al coctel y un color rosa claro.
Nance	AGRIDULCE	Carnosa	Se usa en jarabe, como sabor de un destilado o en su fruta natural, y otorga un sabor dulce y ácido si está maduro y un sabor ácido si está verde.
Rambután	AGRIDULCE	Jugosa y blanda	No es muy común en la coctelería, pero por sus características aporta un toque distintivo es ideal para cocteles refrescantes y puede ser ingrediente principal.
		Jugosa	Es un ingrediente clave e indispensable para la mayoría de

Limón persa	MUY ACIDO		los cocteles, se usa para equilibrar a los cocteles dulces, pero es ingrediente estrella en cocteles refrescantes y cítricos.
Café orgánico de soconusco	MUY AMARGO	Dura y un poco harinosa	Lo han adaptado a cocteles muy famosos siendo el ingrediente principal en el “expreso Martini” y los “carajillos” y por su sabor único que no podemos encontrar en otros ingredientes se ha hecho un lugar indispensable en la mixología.
Zarzamora	DULCE CON UN ACIDO LIGERO	Suave y jugosa	Se usa en jarabe o fruta y aporta a los cocteles un sabor dulce y exquisito al paladar, además que el color que le otorga al coctel lo hace llamativo a la vista.
Naranja	CITRICO, DULCE Y AGRIO	Jugosa y suave	Es un ingrediente muy versátil que sirve como ingrediente principal o complementar un coctel, aporta dulzor y un toque acido, además de que su cascara se usa para aromatizar y decorar cocteles.
Limón mandarina	MUY ACIDO, CON TOQUES DULCES	Jugosa	Aporta a los cocteles un toque único y especial, puede sustituir al limón persa y le da un toque dulce extra al coctel y su acidez característica.

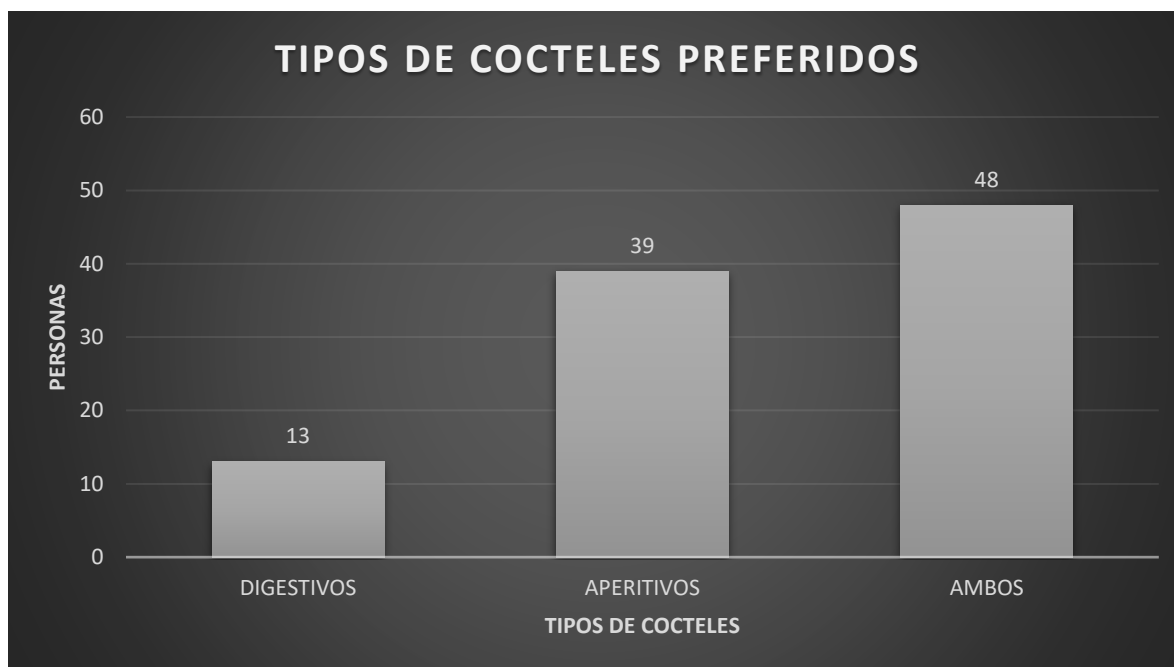
GRAFICA #1 ¿Cuál es tu coctel favorito?



(GRAFICA #1 cocteles favoritos)

En esta grafica se puede observar que el coctel favorito de la mayoría de las personas encuestadas fue el piña colada con 30 votos a su favor, en este caso las 100 personas encuestadas podían seleccionar más de 1 coctel por lo que cada encuestado selecciono hasta 3 cocteles, los menos votados fueron 2 cocteles clásicos (negroni y Martini) con solo 5 votos cada uno entre otros cocteles seleccionaron el gin tonic 5 encuestados como favoritos, el segundo lugar se lo llevo el mojito con 27 votos y en tercero la margarita con 24 votos.

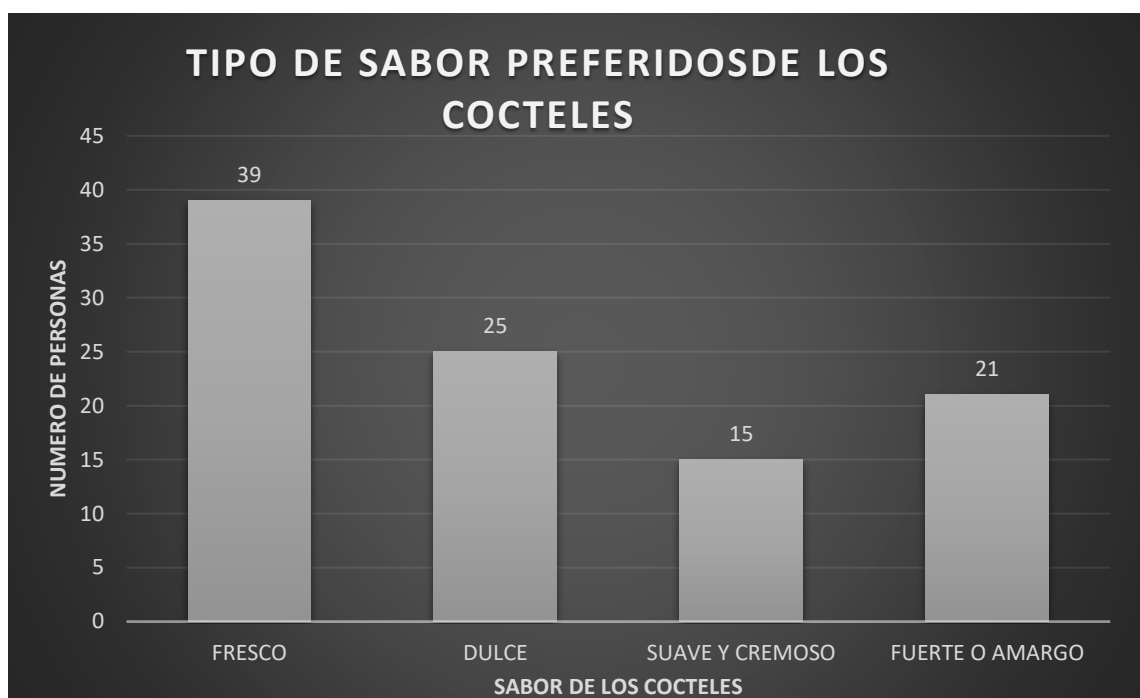
GRAFICA #2 ¿QUÉ TIPO DE COCTEL PREFIERES?



(Grafica #2 los tipos de cocteles preferidos)

En esta tabla se puede deducir que la mayoría de chiapanecos encuestados los 2 tipos de cocteles (digestivos y aperitivos) son de su gusto personal ya que con 48 votos casi el 50% optaron por esta opción, mientras que 39 personas les gusta más los cocteles aperitivos y solo 13 encuestados seleccionaron los digestivos, como dato ningún encuestado comento que no tenía gusto por ninguno.

GRAFICA #3 EL SABOR PREFERIDO PARA TU COCTEL



(grafica #3 sabor preferido de los cocteles para los encuestados)

En este caso tal cual lo imagine predomina el gusto por los cocteles frescos y cítricos con 39 votos a favor esto debido al clima en la capital chiapaneca en segundo lugar 25 personas prefirieron los cocteles dulces y con 21 votos quedaron los cocteles fuertes y por último lugar las personas optaron por los cocteles cremosos y suaves, cabe recalcar que solo pudieron seleccionar 1 opción y varias personas tuvieron que elegir entre 2 opciones ya que solo era 1.

GRAFICA #4 ¿QUÉ DESTILADOS Y BEBIDAS TRADICIONALES CHIAPANECAS CONOCEN?



(Grafica #4 destilados y bebidas típicas que los chiapanecos conocen)

En esta grafica era inminente la mayoría de los chiapanecos han probado o escuchado el mítico pox ya que de las 100 personas encuestadas 72 conocieron el pox y en segundo lugar 42 personas han oído o probado el comiteco, algo un poco preocupante fue que solo 15 personas han oído y unas pocas probado el ron chiapaneco y de igual manera el nectarin un refresco de San Cristóbal se está olvidando las demás bebidas no son muy conocidas en Tuxtla ya que no se han dado una buena comercialización.

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DEL ESTADO DE CHIAPAS**

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

**RECETARIO DE COCTELES
ELABORADOS CON INSUMOS
CHIAPANECOS**

ELABORADO POR

JOSÉ DAVID HERNÁNDEZ ARRIOJA

DIRECTOR

LIC. ÁNGEL FRANCISCO ORTÍZ GUILLÉN



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

FEBRERO 2025

PROPÓSITO

El propósito del siguiente recetario es demostrar las diversas técnicas y mezclas de ingredientes, sus formas de poder preparar cocteles usando frutas, endulzantes, destilados y bebidas que a día de hoy se cultivan y elaboran en el estado de Chiapas, pero algunos insumos ni tienen una difusión adecuada lo que genera que mucha gente no los conozca.

Es por ello que se realizó este recetario de 8 cocteles de sabores dulces, refrescantes, fuertes o suaves con sus ingredientes cosechados y/o producidos en este estado.

Los cocteles fueron hechos en base a los gustos y sabores elegidos por los encuestados para que sean del gusto y agrado del público chiapaneco.

CONTENIDO

LIOTÉ OYOT TÁ CHIAPAS.....	51.
TOQUES DE CARAMBOLA	52.
LA PUESTA DE SOL	53.
DAYSÍ CHIAPAS.....	54.
DESPIERTA EN CHIAPAS.....	55.
NOCHE CHAMULA	56.
BRISAS DE PALENQUE.....	57.
KEREM TA' LO	58.

COCTEL #1: LIOTÉ OYOT TÁ CHIAPAS

Rendimiento: 1 persona

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Pox de nance	1	Onza
Curadito de nance	1	Onza
Mistela de nance	2 ½	Onza
Jugo de limón persa	½	Onza
Nances	6	Piezas
DECORACIÓN		
Nances	1	Brocheta
Limón persa	1	Rodaja

PROCEDIMIENTO:

- 1.- A un vaso collins añadimos hielo a la mitad y los 6 nances.
- 2.- Añadimos los demás ingredientes al vaso y removemos con ayuda de la bailarina hasta integrar todo
- 3.- Decoramos con una rodaja de limón persa y una brocheta de nances.



COCTEL #2: TOQUES DE CARAMBOLA

Rendimiento: 1 persona

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Ron Bonampak	1	Onza
Curadito de carambola	1	Onza
Agua gasificada en sifón		Onza
Jugo de limón persa	½	Onza
Carambola en cubos	2	Piezas
DECORACIÓN		
Carambola	2	Rodajas
Limón persa	1	Rodaja

PROCEDIMIENTO

1.- A una coctelera añadimos la carambola en cubos y el jugo de limón persa y machacamos con ayuda de un mortero

2.- Una vez bien machacado añadimos el curadito y el ron Bonampak y agitamos rigurosamente por 20 segundos.

3.- Al vaso highball añadimos hielos y filtramos la mezcla para que se vea un coctel limpio y rellenamos con agua gasificada

4.- Agregamos dentro del vaso una rodaja de carambola y decoramos con una rodaja de carambola y una de limón persa al borde del vaso.



COCTEL #3: LA PUESTA DE SOL

Rendimiento: 1 persona

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Pox	1 ½	Onza
Jugo de limón persa	¾	Onza
Temperante	½	Onza
Nectarin de manzana		Mililitros
DECORACIÓN		
Ala de cisne de manzana	1	Pieza
Limón persa	1	Rodaja

PROCEDIMIENTO

- 1.- Añadimos al vaso highball los hielos hasta la mitad, el temperante, pox y jugó de limón persa, con ayuda de la bailarina removemos bien.
- 2.- Agregamos otro poco de hielos y rellenamos de nectarin de manzana.
- 3.- Decoramos el borde con la figura de manzana y la rodaja de limón persa.



COCTEL #4: DAYSI CHIAPAS

Rendimiento: 1 persona

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Comiteco	2	Onza
Temperante	$\frac{3}{4}$	Onza
Jugo de limón persa	$\frac{1}{2}$	Onza
DECORACIÓN		
twist de limón persa	2	Pieza
Limón persa	1	Rodaja

PROCEDIMIENTO

1.- Enfriar la copa Martini con hielos o meter al refrigerador

+ Añadir al shaker todos los ingredientes y mezclar por 20 segundos.

+ Con ayuda del colador de gusano filtramos la mezcla a la copa Martini

+ Decoramos con un twist y una rodaja de limón persa y con el otro twist lo exprimimos sobre el coctel para que libere sus aceites y perfume el coctel.



COCTEL #5: DESPIERTA EN CHIAPAS

Rendimiento: 1 persona

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Pox	1 ½	Onza
Expreso de café orgánico chiapaneco	1	Onza
Licor de café chiapaneco	¾	Onza
Temperante	½	Onza
Crema de café	½	Onza
DECORACIÓN		
Granos de café orgánico chiapaneco	4	Piezas

PROCEDIMIENTO

- 1.- Enfriamos nuestra copa Martini con hielos
- 2.- Añadimos hielos a la coctelera y agregar todos los ingredientes y shakear por 25 segundos rigurosamente después retiramos los hielos del shaker y volvemos a shakear por 20 segundos más para obtener una buena espuma.
- 3.- Con ayuda del colador de gusano filtramos la mezcla a la copa margarita, decoramos con 4 granos de café al centro.



COCTEL #6: NOCHE CHAMULA

Rendimiento: 1 persona

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Pox	1	Onza
Vino de moras	150	Mililitros
Jugo de naranja	½	Onza
Jugo de limón persa	½	Onza
Jugo de limón mandarina	½	Onza
Temperante	½	Onza
Curadito de arándano	½	Onza
Agua gasificada en sifón		Mililitros
DECORACIÓN		
Moras	1	Brocheta
Limón persa y naranja	4	Rodaja

PROCEDIMIENTO

- 1.- Agregamos hielo a la copa hasta la mitad y añadimos una rodaja de naranja y una de limón
- 2.- Agregamos los primeros 7 ingredientes y removemos bien con ayuda de la bailarina y agregamos otra rodaja de naranja
- 3.- Rellenamos con el agua gasificada y decoramos con una rodaja de limón persa y la brocheta de moras al borde.



COCTEL #7: BRISAS DE PALENQUE

Rendimiento: 1 persona

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Ron Bonampak	1 ½	Onza
Temperante	¾	Onza
Jugo de limón mandarina	½	Onza
Jugo de limón persa	½	Onza
Curadito de arándanos	½	Onza
Agua gasificada en sifón		Mililitros
DECORACIÓN		
Limón mandarina	1	Rodaja
Limón persa	1	Rodaja

PROCEDIMIENTO

1.- A un vaso collins añadimos hielo en cubitos solo un poco y le agregamos el temperante y agregamos mas hielo

2.- En un vaso removedor agregamos el ron el jugo de limón persa y limón mandarina y el curadito de arándanos removemos bien y vaciamos cuidadosamente con ayuda de la bailarina al vaso evitando que se mezclen los ingredientes.

3.- Rellenamos con agua gasificada y decoramos con la rodaja de limón persa y limón mandarina al borde del vaso.



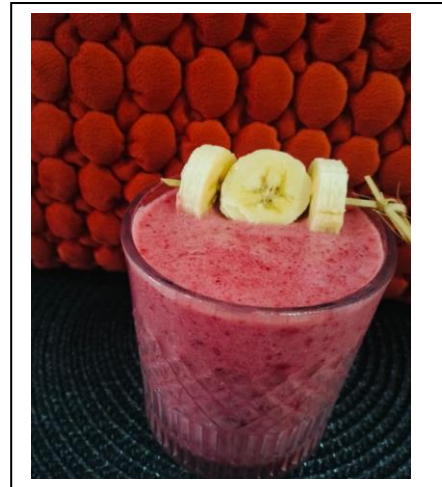
COCTEL #8: KEREM TA' LO

Rendimiento: 2 personas

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Pulpa de mango ataulfo	1	Pieza
Plátano Chiapas	1	Pieza
Fresas	6	Piezas
Temperante	½	Onza
DECORACIÓN		
Plátano en rodajas	1	Brocheta

PROCEDIMIENTO

- 1.- En la licuadora agregar hielos, agregamos los demás ingredientes y licuamos hasta que la mezcla sea uniforme
- 2.- en un vaso old fashion añadimos la mezcla y decoramos con la brocheta de tu preferencia.



Entre los equipos y utensilios que se necesitará para la elaboración de los cocteles serán....

+Licuadora marca OSTER

+Set de cuchillos marca VICTORINOX

+Set de utensilios para la barra que incluyen shaker, bailarina, mortero, Jigger, colador, etc.

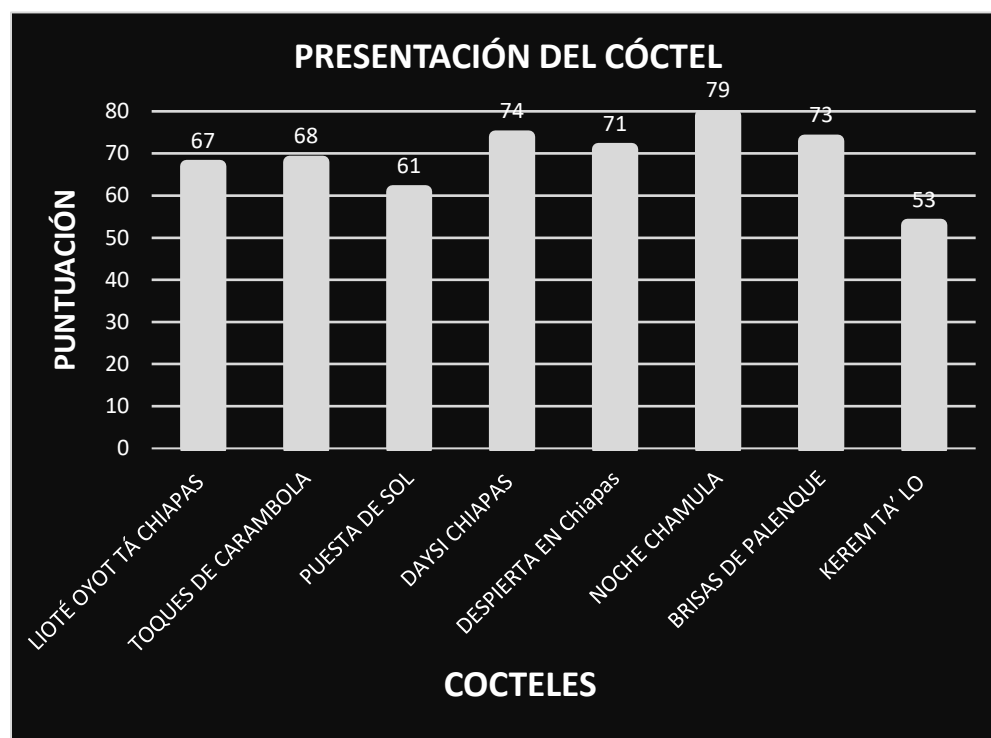
Marca DRINK TEAM

+ Tabla para picar sin marca.

Para representar los resultados de las papeletas de evaluación sensorial se necesitará Excel 2016, Canva 2019 y Word 2016, en dichas aplicaciones se realizarán las gráficas para medir los resultados de los cocteles.

Para concluir se muestran los siguientes resultados obtenidos de la evaluación sensorial de los 8 cocteles otorgados por el panel de jueces sensoriales que calificaron todos los cocteles presentados del recetario, enseguida se muestran una serie de graficas de presentación, aroma, color, decoración, sabor y calificación final.

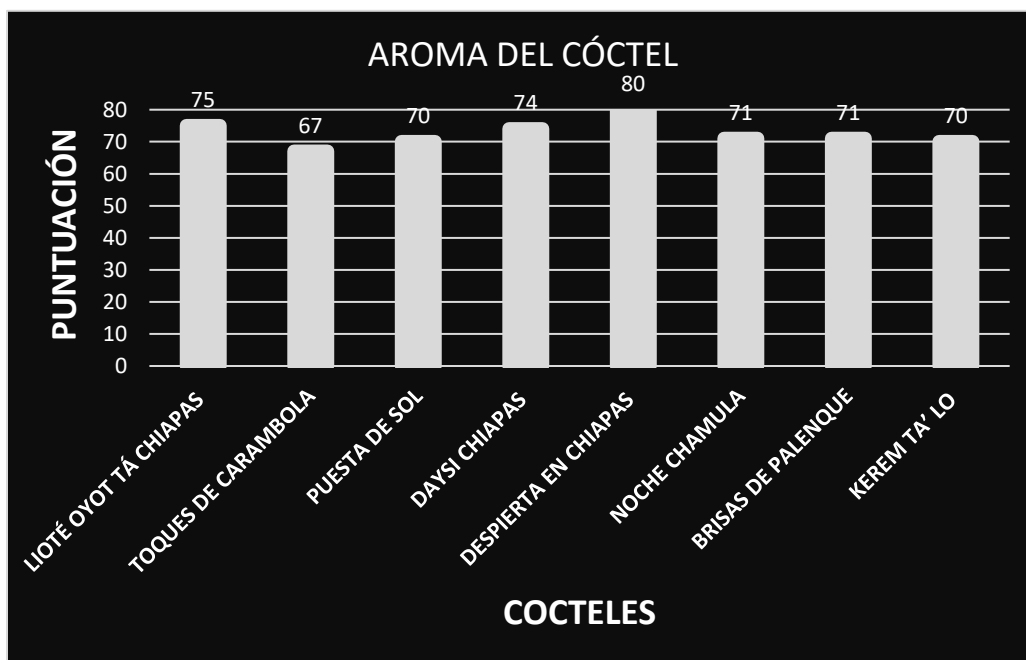
DATOS OBTENIDOS DE LA EVALUACIÓN DE LA PRESENTACION DE LOS COCTELES



(Grafica #5 evaluación de la presentación del cóctel)

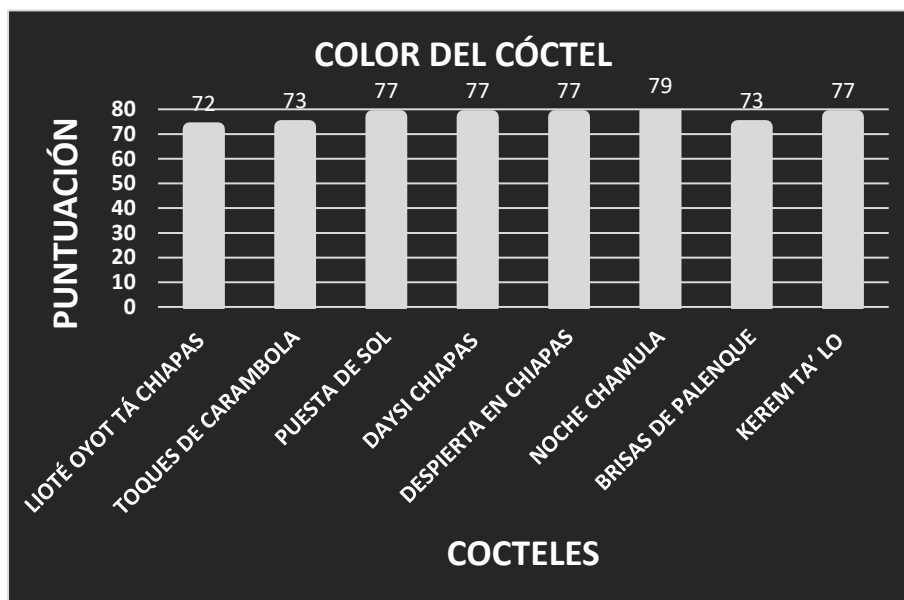
La puntuación máxima es de 80 puntos según los datos obtenidos se muestra que el cóctel mas llamativo a la vista de los evaluadores fue “noche chamula” obteniendo una puntuación casi perfecta y el segundo cóctel con mejor presentación fue “Daysi Chiapas” y casi con la misma puntuación “brisas de palenque”, mientras que el cóctel menos llamativo fue KEREM TA' LO con 53 puntos.

DATOS OBTENIDOS DE LA EVALUACIÓN DE “AROMA DE LOS COCTELES”



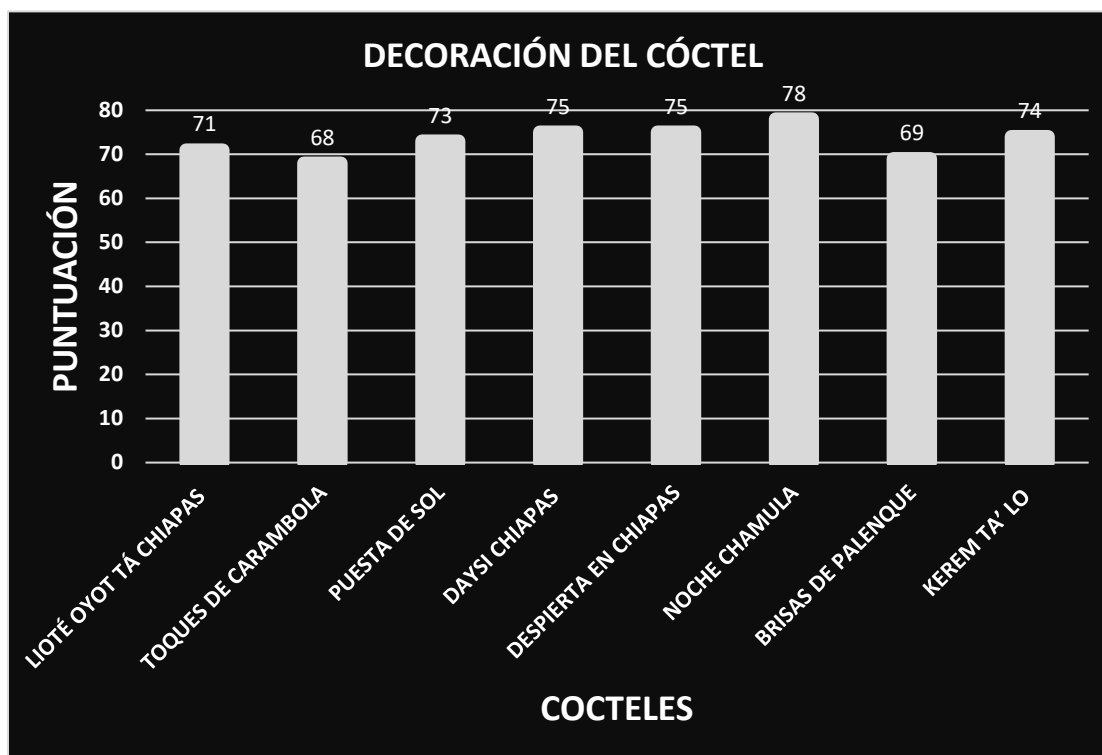
(Grafica #6 Los resultados de los aromas de los cócteles)

DATOS OBTENIDOS DE LA EVALUACION DE “COLOR DE LOS COCTELES”



(Grafica #7 Los resultados de los colores de los cocteles)

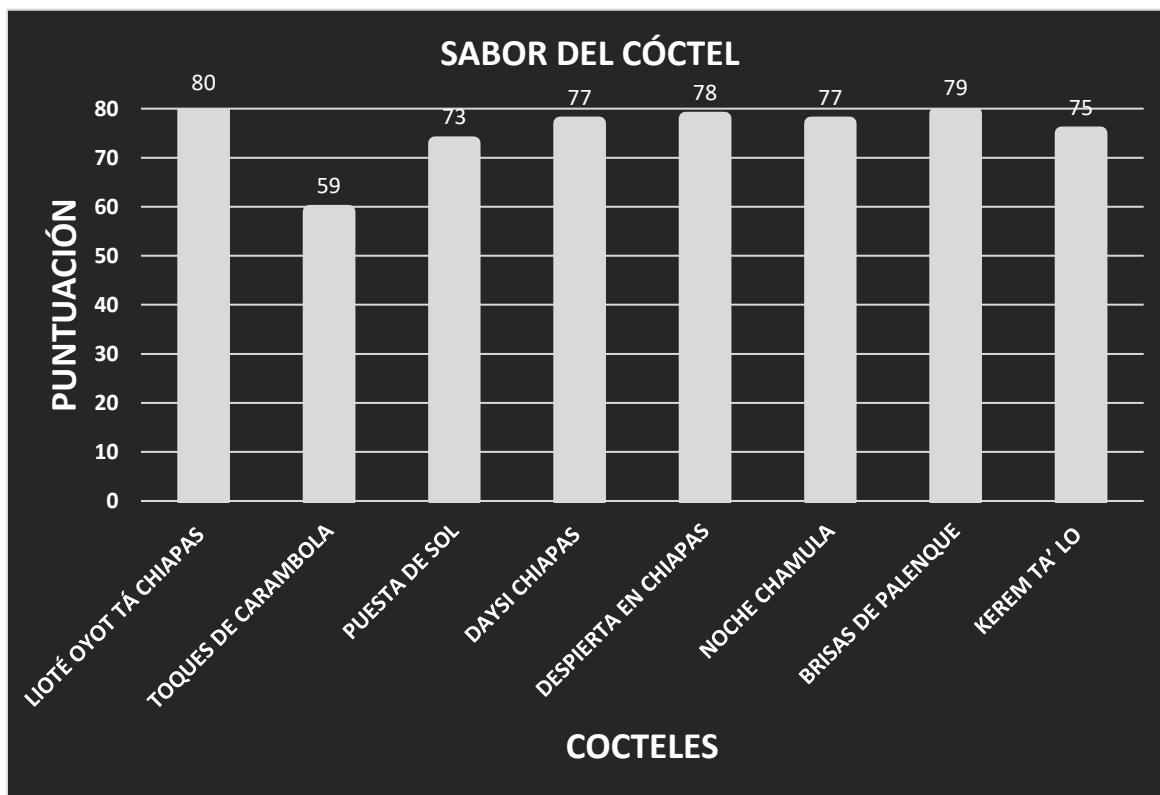
DATOS OBTENIDOS DE LA EVALUACION DE “DECORACIÓN DE LOS COCTELES”



(grafica #7 Los resultados de las decoraciones de los cócteles)

En esta grafica se puede observar que en cuanto a decoración los cocteles tuvieron una buena aceptación y resultado, el coctel llamado “noche chamula” fue el mas puntuado en esta categoría, mientras que los cocteles “despierta en Chiapas” y “Daysi Chiapas” tuvieron el segundo lugar con 75 de 80 puntos, mientras que el ultimo lugar “toques de carambola” tuvo 68 puntos de calificación.

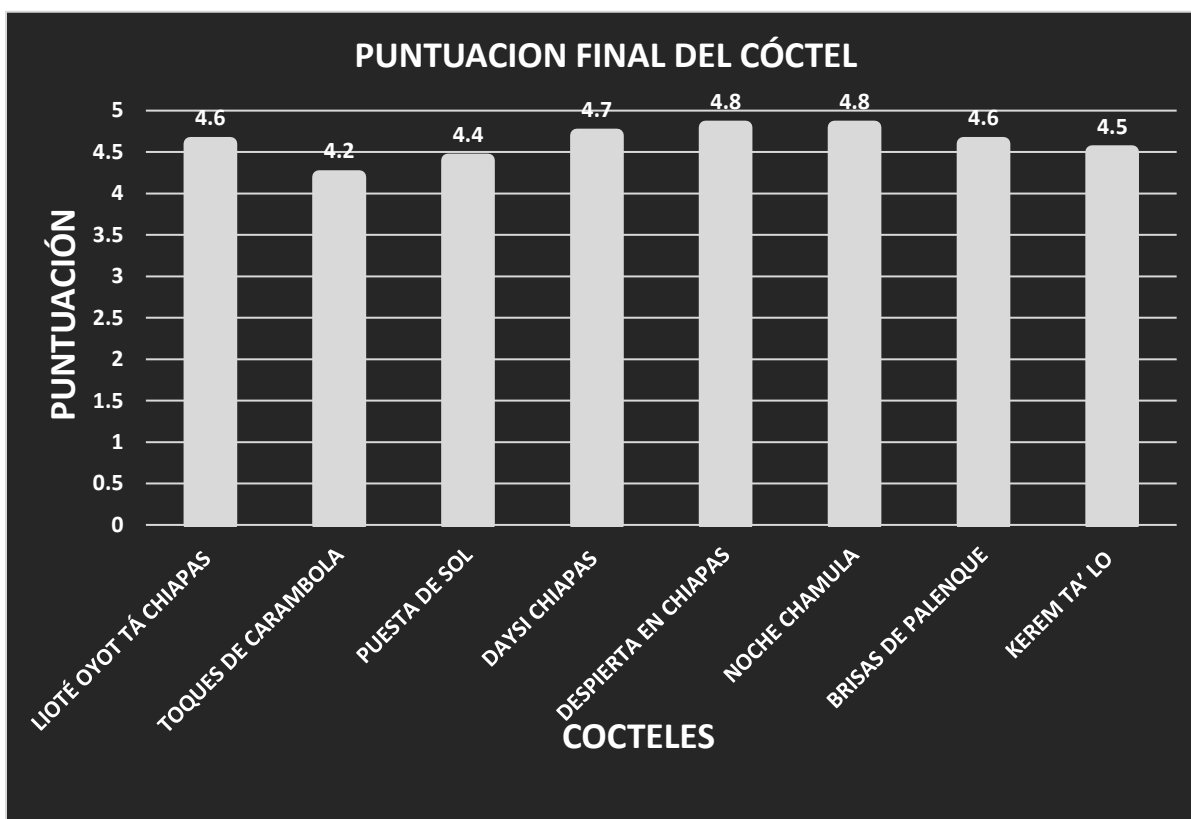
DATOS OBTENIDOS DE LA EVALUACION DE “SABOR DE LOS COCTELES”



(grafica #8 Los resultados de los sabores de los cócteles)

En este caso se muestra en los resultados casi todos los cocteles fueron evaluados casi con el puntaje máximo y el coctel “lioté oyot tá Chiapas” fue evaluado con el puntaje máximo y el cóctel “brisas de palenque” fue evaluado con 79 puntos de 80, el coctel “despierta en Chiapas” con 78 puntos y los cocteles “noche chamula” y “Daysi Chiapas” con 77 de 80 puntos, el cóctel “toques de carambola” obtuvo 59 de 80 puntos siendo el mas bajo de la lista.

DATOS OBTENIDOS DE LA EVALUACION FINAL DE LOS COCTELES



(grafica #9 puntuación final de los cócteles)

En esta encuesta se da a conocer los resultados de todos los puntos a evaluar y se sumaron y dividieron para sacar su equivalente a 5 estrellas de lo cual todos los cocteles tuvieron una calificación mayor a 4 estrellas por lo que todos los cocteles tuvieron un buen grado de aceptación dando como los mas altos los cocteles “despierta en Chiapas” y “noche chamula” con una calificación de 4.8 de 5 estrellas, mientras que el mas bajo “toques de carambola” tuvo 4.2 de 5.

CONCLUSIÓN

En conclusión, Chiapas es un estado que no se cuenta con un coctel con todos sus insumos elaborados o sembrados en su estado, con ello en el recetario existe la mayor información posible de los ingredientes e insumos chiapanecos para la elaboración de cocteles con eso se cumplen 3 objetivos de la tesis.

Base a mis resultados concluyo con que el posh o pox es una de las bebidas más populares y consumidas en Chiapas, además que el comiteco se está dando paso a ser otro destilado chiapaneco que se puede popularizar, pero por otro lado el ron chiapaneco y demás bebidas fuera de sus orígenes son poco conocidos en otras regiones del estado de Chiapas.

Pasando esto la piña colada es uno de los cocteles más populares de Chiapas al igual que la margarita y el mojito otra cosa que concluyo es que en Chiapas ya son muy poco consumidos o preferidos los cocteles clásicos tales como el negroni y el Martini, aunque el old fashion aún es preferido por algunos chiapanecos, con ello el sabor en los cocteles preferidos y consultando que influye mucho el clima de Tuxtla son los cocteles frescos con sabores cítricos, aunque los cocteles dulces y fuertes también entran al gusto de algunos consumidores de cocteles y por ultimo pero al igual algunas personas se quedan con los sabores suaves y cremosos aunque son pocas personas que lo prefieren. Sumándole a esto un 95% de la población encuestada considera que es más correcto pagar de 100 a 150 pesos por un coctel estándar y con ello se cumple 1 objetivo más que era estudiar y saber las preferencias a la hora de consumir un coctel concluyendo con el recetario es que cumple con dar ideas de cocteles que pueden preparar con destilados, frutas, endulzantes chiapanecos y que son fáciles y divertidos de hacer y con ello brindar información acerca de los insumos que hay en el estado a cada lector y visitante de la página de Facebook y presentar 8 cocteles chiapanecos para que disfruten en casa, familia o con amigos.

En cuanto a los resultados de los cocteles se deduce que Chiapas puede crear nuevos cocteles y los mostrados en el recetario todos fueron agradables y deliciosos según los evaluadores con ello se llega a la conclusión que no se aprovecha la riqueza de los insumos en la coctelería.

PROPUESTAS

1: Leer el recetario para conocer lo que produce y siembra el estado de Chiapas para tener más conocimientos de cómo usar y combinar los ingredientes para su uso en la coctelería chiapaneca y así también poder crear sus propios cocteles.

2: Probar 1 o más de los cocteles presentados en el recetario con ello tendrán otra alternativa a la hora de consumir cocteles y si es de su agrado puede preparar otros del recetario e incluso tener un nuevo cóctel favorito.

3: Consumir más insumos de origen chiapanecos para conocer su sabor y probarlos con diferentes ingredientes y así poder combinarlos para cocteles nuevos.

4: Investigar más productos que produce el estado de Chiapas y como llegaron o fueron creados en dicho estado y con ello tener conocimientos de estos para saber su origen y sabores.

GLOSARIO

COCKTAIL: Preparación alcohólica resultante de la mezcla de dos o más tipos de bebida. Su nombre proviene del inglés cock, gallo y tail, cola, por la costumbre de decorar estas bebidas con largas plumas de las colas de los gallos o con una rama de alguna planta que asemejaba a tales.

BARTENDER: Barman o bartender es un profesional de la barra, que prepara o sirve bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

MIXOLOGIA: Es la habilidad para mezclar bebidas e ingredientes de manera innovadora para crear nuevos cocteles. Va más allá de una simple preparación de bebidas clásicas.

VINO: Es la bebida que se obtiene de la fermentación alcohólica total o parcial, del zumo de uvas maduras.

CERVEZA: es una bebida alcohólica de sabor amargo, que se produce del fermento de cereales como la cebada, agua, levadura y se aromatiza con lúpulo.

SHORT DRINK: son aquellos cocteles que se sirven en vasos pequeños o caballitos, se caracterizan por contener mayor proporción de alcohol y se suelen tomar de un solo trago

LONG DRINK: Este tipo de cócteles suelen servirse en vasos o copas de hasta unos 300 mililitros. Pueden contener o no alcohol y son los indicados si buscas ofrecer bebidas refrescantes.

COCTEL APERITIVO: Se destaca por tener un sabor amargo, bajo contenido de alcohol y suele servirse antes de las comidas para abrir el apetito.

COCTEL DIGESTIVO: Se toman después de la comida y su objetivo es ayudar con la digestión. A diferencia de los primeros, estos tienen una mayor graduación alcohólica.

DESTILACIÓN: Es una técnica milenaria que se realiza a través de un alambique. Estas bebidas se destilan una o varias veces, y se puede añadir ingredientes que transforman el sabor del alcohol conseguido.

MOCKTAIL: Es un cóctel de imitación, de broma o de mentira, al carecer de alcohol. Los mocktails, o cócteles sin alcohol.

SHAKER: Este es uno de los utensilios para coctelería que se utiliza para mezclar bien todos los ingredientes del cóctel y enfriar rápidamente la bebida.

JIGGER: Es un utensilio el cual nos sirve para medir hasta 2 onzas de algún destilado o jugo, posee dos lados la parte de arriba y otro pequeño vaso por la parte de abajo.

COLADOR: Se utiliza para filtrar la mezcla al servir, ya sea para no dejar pasar el hielo, los trozos de fruta o las hierbas utilizadas para realizar una mejor presentación del trago.

COLADOR DE GUSANO: Es especial para la mixología ya que se adapta al shaker y se utiliza para filtrar el líquido, sin hielos ni trozos de fruta.

VASO MEDIDOR: Es un vaso con una capacidad de medio litro y se usa para mezclar los líquidos con hielo, es como un sustituto del shaker para cocteles que no ocupen ser agitados.

BAILARINA: Su función es revolver suavemente los ingredientes para que se mezclen bien los sabores. Su forma es la de una cuchara alargada.

MACERADOR: Su función es triturar los ingredientes para extraer su jugo. Está hecho de hierro, madera o plástico.

SACACORCHOS: Indispensable para abrir vinos o licores con corchos. Hay diferentes estilos y materiales.

COPAS DE VINO: para vino tinto, blanco y oporto, también se pueden usar copas para el agua.

COPAS DE CHAMPAGNE: son las copas tipo flauta.

VASOS DE CERVEZA: estos vasos van desde los tarros tipo alemán hasta los vasos tipo pinta que se utilizan en los pubs.

CRISTALERIA PARA BEBIDAS DE ESPECIALIDAD: esta cristalería se diseña para bebidas especiales, como el caso de la margarita, que es una copa hecha especialmente para la bebida.

VASO DE SHOTS: vaso pequeño, normalmente de 1-2 oz, que se utiliza para tomar licor de manera directa. En México también se conocen como vasos tequileros.

CRISTALERIA TIPO LIQUEUR: son vasos y copas especializadas, para bebidas calientes como el cappuccino irlandés, o bebidas especiales como las malteadas.

CRISTALERIA ESTETICA: son vasos especializados, con diseños muy particulares, como el caso de la coctelería tiki, el masón jar, u otros tarros y cristalería de diseñador. Esto permite que el cliente distinga bebidas muy especiales o el estilo de un bar.

COPA DE WHISKY Y BOURBON: es una copa, parecida a la del Jerez, que permite impregnar la nariz de las sensaciones aromáticas.

POX O POSH: Se prepara a base de maíz, trigo y piloncillo. Su producción suele ser artesanal, así que es importante saber quién y cómo destilaron para evitar alcoholes dañinos. Se dice que la tradición de destilar el maíz con azúcar es una herencia de la Conquista.

COMITECO: El comiteco es una bebida destilada proveniente del maguey comiteco endémico del municipio de Comitán de Domínguez, en el mágico estado de Chiapas.

RON BONAMPAK: Es una bebida alcohólica destilada que se produce a partir de la fermentación y destilación del jugo de la caña de azúcar. Su sabor y su fuerza lo distinguen claramente de otros destilados.

ANEXOS

NEXO 1. ENCUESTA



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



EDAD: _____

SEXO: M F

ZONA DE LA ENCUESTA: LIBRAMIENTO NORTE. AV. CENTRAL.

ENCUESTA DE PREFERENCIAS DE LOS CONSUMIDORES DE LOS COCTELES EN TUXTLA

1 ¿Cuál es tu coctel favorito? (puedes seleccionar más de 1 respuesta)

- A) Margarita B) Martini C) Clericot D) Piña colada E) Cuba libre F) Mojito
G) Paloma H) Tequila sunrise I) Old fashion J) Negroni K) Otro _____

2 ¿Qué tipo de coctel son tus favoritos?

- A) Digestivos B) Aperitivos C) Ambos

3 ¿En cuanto a tamaño cual es el ideal en tu coctel?

- A) Long drink B) Short drink C) Ambos

4 ¿Cuál es el sabor que debe tener tu coctel?

- A) Fresco B) Dulce C) Suave y cremoso D) Fuerte o amargo

5 ¿En qué momento y donde usted consume un coctel? (seleccione una respuesta de cada línea)

- A) Mañana B) Tarde C) Noche

- A) Fiesta B) Con amigos C) En un restaurante D) En familia

6 ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un coctel estándar?

- A) De 50 a 100 pesos B) De 101 a 150 pesos C) De 151 a más pesos

7 ¿qué bebidas alcohólicas y destilados tradicionales conoces que se elaboran en Chiapas?

- A) Pox B) Comiteco C) Vino de Jamaica D) Temperante E) Ron
F) Curadito G) Cervecita dulce H) Nectarin

Los datos personales recabados son confidenciales y no se utilizarán para otros fines.

ANEXO 2. PAPELETA SENSORIAL



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



SEXO: M F

EDAD: _____

PAPELETA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Evalué el coctel #1 “LIOTÉ OYOT TÁ CHIAPAS” de acuerdo a los criterios especificados en la tabla y califique del 1 a 5 donde 1 es menos y 5 es máximo.

CRITERIOS EVALUAR	A	1 punto	2 puntos	3 puntos	4 puntos	5 puntos
Presentación del coctel						
Aroma del coctel						
Color del coctel						
Decoración del coctel						
Sabor del coctel						
Puntuación final del coctel						

OBSERVACIONES:

ANEXO 3 LINK DE LA PAGINA DE FACEBOOK

<https://www.facebook.com/share/1BGyR428bo/>

CITAS Y REFERENCIAS DOCUMENTALES

<https://launionmallorca.com/el-coctel-historia-familias-y-formas-de-preparacion/>

<https://www.cocteleria.com.mx/blog/cocteleria/tipos-de-cocteles-que-debes-conocer/>

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

<https://laroussecocina.mx/palabra/coctel/>

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

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

<https://thefoodtech.com/tecnologia-de-los-alimentos/destilacion-de-bebidas-alcoholicas-un-proceso-vigente/>

<https://www.cocteleria.com.mx/blog/cocteleria/tipos-de-cocteles-que-debes-conocer/>

<https://launionmallorca.com/el-coctel-historia-familias-y-formas-de-preparacion/>

<https://ingenieriademenu.com/que-es-un-mocktail/>

https://escuelagourmetonline.com.ar/tecnicas-de-cocteleria-populares/?srsId=AfmBOor5rjpSkjKXpYJCxmJnHHLFi3l748QQzVGpc1nO_oyL1KpThvZr

<https://www.gonzalobedoya.com/blog-las-5-tecnicas-esenciales-de-preparacion-de-cocteles-la-clave-para-el-sabor-perfecto/>

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

<https://www.cocteleria.com.mx/blog/bartender/herramientas-de-un-bartender/>

<https://aprende.com/blog/gastronomia/bartender/10-utensilios-cocteleria-indispensables-para-un-bartender/>

<https://aprende.com/blog/gastronomia/bartender/historia-y-origenes-de-los-bares/#:~:text=Durante%20el%20siglo%20XVI%2C%20con,hasta%20el%20d%C3%ADa%20de%20hoy.>

<https://cantinasdetuxtla.blogspot.com/p/historia.html>

<https://instyle.mx/estilo-de-vida/anny-barrera-la-bartender-que-rompe-estereotipos/>

<https://noro.mx/sin-categorizar/mixologos-en-mexico-revolucionando-la-industria/>

<https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2021/1/26/quien-es-israel-diaz-el-mixologo-de-la-actual-temporada-de-masterchef-mexico-6048.html>

<https://coolhuntermx.com/mixologos-mexico-mixologia-bartenders-cocteleria/>

<https://www.invertour.com.mx/conoce-los-6-pueblos-magicos-de-chiapas-y-su-encanto/>

<https://oem.com.mx/elheraldodechiapas/tendencias/que-significa-el-posh-13178384>

<https://www.infobae.com/mexico/2025/03/24/que-es-el-pox-una-de-las-10-bebidas-mexicanas-catalogada-como-las-peores-por-taste-atlas/>

<https://www.eluniversal.com.mx/menu/que-es-y-como-se-produce-el-comiteco/>

<https://www.facebook.com/PrimerPlanoMgzn/posts/el-ron-bonampak-es-un-ron-mexicano-de-alta-calidad-que-se-produce-en-el-estado-d/1136323428140242/>

<https://laroussecocina.mx/blog/comiteco-la-joya-oculta-de-los-destilados-mexicanos/>

<https://www.gob.mx/agricultura/articulos/platano-chiapaneco>

<https://oem.com.mx/diariodelsur/local/cual-es-el-origen-del-mango-ataulfo-13209529>

<https://leionoticias.com/frutas-tipicas-de-chiapas/>

<https://oem.com.mx/elheraldodechiapas/tendencias/el-papause-una-de-las-frutas-mas-exquisitas-para-todos-los-chiapanecos-13178249>

<https://www.cuartopoder.mx/chiapas/chiapas-4-estado-con-mayor-cultivo-de-limon-persa/358204>

<https://oem.com.mx/elheraldodechiapas/tendencias/cafe-de-chiapas-historia-produccion-sostenible-y-su-impacto-social-18479170>

<https://oem.com.mx/elheraldodechiapas/tendencias/que-es-el-limon-mandarina-en-chiapas-21563985>

<https://www.jornada.com.mx/notas/2021/04/12/estados/logra-sobrevivir-refrescos-nectarin-ante-trasnacionales-en-san-cristobal/>

<https://oem.com.mx/elheraldodechiapas/cultura/el-curadito-la-bebida-zoque-que-debes-probar-16653684>

<https://www.cocinafacil.com.mx/tips-de-cocina/bebidas-mexicanas-mas-populares>

<https://www.vinoskichak.com/blogs/blog/donde-se-origino-el-vino-de-jamaica?srsId=AfmBOorj7CUiV9U3fikWYvkEaksKWAuGQMnLJs0WEHv5ChSZfYFG5u6e>

<https://www.animalgourmet.com/2020/10/01/la-mistela/>

[https://fundaciontortilla.org/Cocina/pozol_bebida_de_maiz_consentida_en_chiapas#:~:text=El%20pozo%20\(que%20tiene%20espuma,son%20un%20tesoro%20para%20Chiapas.](https://fundaciontortilla.org/Cocina/pozol_bebida_de_maiz_consentida_en_chiapas#:~:text=El%20pozo%20(que%20tiene%20espuma,son%20un%20tesoro%20para%20Chiapas.)

[77](https://comunicacionsocial.diputados.gob.mx/index.php/boletines/pide-el-pleno-al-imp- proteger-denominacion-de-origen-del-chile-de-simojovel-y-al-queso-de-bola-de-</p></div><div data-bbox=)

[ocosingo#:~:text=El%20chile%20Simojovel%20es%20un,solo%20se%20cultiva%20en%20Chiapas.](#)

[https://www.google.com/search?q=autor+sampieri&oq=autor+sampie&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqCggAEAAAY4wIYgAQyCggAEAAAY4wIYgAQyBwgBEC4YgAQyBggCEEUYOTIICAMQABgWGB4yCAgEEAAYFhgeMggIBRAAGBYHjIKCAYQABiABBiiBDIKCAcQABiABBiiBDIKCAgQABiABBiiBNIBCTEyMTc0ajBqN6gCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8](#)