

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA  
DE CIENCIAS Y ARTES DE  
CHIAPAS**

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

**TESIS  
PROFESIONAL**

**COMITECO: UNA BEBIDA CON  
IDENTIDAD CULTURAL, DE COMITÁN  
CHIAPAS.**

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE**

**LICENCIADO EN  
GASTRONOMÍA**

**PRESENTA**

**MARIO JESÚS MOLLINEDO PÉREZ**

**DIRECTOR DE TESIS**

**DR. JORGE ALBERTO ESPONDA PÉREZ**

**CODIRECTORA DE TESIS**

**DRA. AURA PAULINA FLORES BARRERA**

**TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS**

**ABRIL, 2026**





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CIENCIAS Y ARTES DE  
CHIAPAS

SECRETARÍA GENERAL  
DIRECCIÓN DE SERVICIOS ESCOLARES  
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACIÓN ESCOLAR

Lugar: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas  
Fecha: 26 marzo de 2026

C. Mario Jesús Mollinedo Pérez

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:  
Comiteco: Una bebida con identidad cultural, Comitán, Chiapas.

En la modalidad de: Tesis Profesional

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

ATENTAMENTE

Revisores

Mtra. Mónica Britto Ramos

Mtro. Carlos Emilio Sánchez López

Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez



COORDINACIÓN  
DE TITULACIÓN

Firmas:

*(Handwritten signatures)*

C.c.p. Expediente



## AGRADECIMIENTOS

Hoy que llego al final de esta etapa, miro hacia atrás y no puedo evitar sentir un profundo agradecimiento por todo lo vivido, por cada obstáculo superado y por cada persona que estuvo presente en este camino. Este logro no solo representa años de esfuerzo, también representa amor, sacrificio, ausencia, aprendizaje y crecimiento.

A Dios, gracias por darme la fuerza cuando sentía que ya no podía más, por sostenerme en los momentos más difíciles y por nunca abandonarme, incluso cuando yo mismo dudé de mi camino.

A ti, mamá, Bellanir Mollinedo Pérez...

No existen palabras suficientes para agradecerte todo lo que hiciste por mí. Gracias por tu amor incondicional, por cuidarme, por enseñarme a nunca rendirme y por creer en mí incluso en los momentos en los que yo no lo hacía. Este logro nació contigo, con tu esfuerzo, con tus sueños y con todo lo que sembraste en mí.

Sé que uno de tus mayores deseos era verme terminar una licenciatura, y hoy, aunque no estés físicamente aquí, quiero que sepas que lo logré... lo logramos.

Hubo momentos en los que sentí que no podía continuar, en los que la distancia, la soledad y el cansancio pesaban demasiado. Estar lejos de casa nunca fue fácil, y menos al inicio, cuando llegué a Tuxtla sin conocer a nadie. Pero en cada uno de esos momentos, pensarte me daba fuerza, me recordaba por qué había empezado.

Te llevo conmigo en el corazón siempre. Este logro es para ti, hasta el cielo. Te amaré toda la vida.

A mis hermanos, Néstor, Daniel, Alex y Dulce y a mi cuñada Elizabeth, gracias por estar siempre para mí, por su apoyo, por sus palabras y por no dejarme solo en este proceso. Saber que cuento con ustedes fue una de mis mayores fortalezas.

A mi familia, gracias por su cariño, por su confianza y por impulsarme a seguir adelante. Cada gesto, cada palabra y cada muestra de apoyo significaron más de lo que imaginan.

A mis amigos, gracias por convertirse en mi hogar lejos de casa. Por cada risa, por cada momento compartido, por acompañarme en los días buenos y en los no tan buenos. Llegué sin conocer a nadie,

con miedo, pero la vida me regaló personas increíbles que hicieron de esta etapa algo inolvidable. Más que amigos, encontré una familia.

A mis maestros, gracias por cada enseñanza, por su paciencia y por compartir su conocimiento. Cada clase, cada consejo y cada experiencia aportaron algo importante en mi formación como profesionalista y como persona.

Al Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez, gracias por su guía, por su tiempo y por acompañarme en la realización de este trabajo. Su apoyo fue clave para poder llegar hasta este punto.

Y finalmente, gracias a la vida por este camino, por las lecciones y por permitirme llegar hasta aquí. Este logro es el resultado de todo lo vivido y de todas las personas que caminaron conmigo.

## CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	8
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	9
JUSTIFICACIÓN .....	10
OBJETIVOS .....	11
GENERAL.....	11
ESPECÍFICOS .....	11
MARCO TEÓRICO.....	12
IDENTIDAD CULTURAL .....	12
BEBIDAS TRADICIONALES .....	14
BEBIDAS ARTESANALES.....	18
CHIAPAS Y SUS BEBIDAS ARTESANALES.....	20
POZOL.....	21
TASCALATE.....	23
CAFÉ CHIAPANECO .....	24
PINOL .....	25
CACAPOTE O POLVILLO.....	25
CHIAPAS Y SUS BEBIDAS ALCOHÓLICAS .....	26
CURADITO.....	26
POSH .....	27
LICOR DE CAÑA .....	28
COMITÁN DE DOMÍNGUEZ .....	30
GASTRONOMÍA.....	31
TRADICIONES.....	32
INGREDIENTES TRADICIONALES DEL COMITECO.....	32
DESTILACIÓN .....	34
METODOLOGÍA.....	36
ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN .....	37
RESULTADOS.....	38
ENTREVISTA 1, CON PRODUCTOR DE LA EMPRESA NEJKEL. ....	38
ENTREVISTA 2 CON PRODUCTOR DE COMITECO 9 ESTRELLAS.....	44
ENTREVISTA 3 CON PRODUCTOR DE COMITECO GORDILLO'S 53.....	48
ENTREVISTA 4 CON PRODUCTORA DE COMITECO KOOKAY.....	51

<b>ENTREVISTA 5, CON SOCIO Y PRODUCTOR DE COMITECO DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE CHIAPAS S. DE R.L. DE C.V. ....</b>	<b>55</b>
<b>PROCESO DE ELABORACIÓN DEL COMITECO .....</b>	<b>58</b>
<b>ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN DEL COMITECO .....</b>	<b>61</b>
<b>ANÁLISIS GENERAL .....</b>	<b>63</b>
<b>DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE MARCA GASTRONÓMICA “CHOMITEQUITOS” .....</b>	<b>64</b>
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....</b>	<b>65</b>
<b>PROPUESTAS DE RELLENOS PARA LOS BOMBONES DE CHOCOLATE .....</b>	<b>67</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>75</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>79</b>
<b>ANEXO 1 .....</b>	<b>79</b>

## ÍNDICE DE IMÁGENES

ILUSTRACIÓN 1, ENTREVISTA CON PRODUCTOR DE COMITECO NEJKEL.....	43
ILUSTRACIÓN 2, ENTREVISTA CON PRODUCTOR DE COMITECO 9 ESTRELLAS. .....	47
ILUSTRACIÓN 3, ENTREVISTA CON PRODUCTOR DE COMITECO GORDILLOS .....	53
ILUSTRACIÓN 4, ENTREVISTA CON PRODUCTORA DE COMITECO KOOKAY... .....	54
ILUSTRACIÓN 5, ENTREVISTA CON EL SOCIO Y PRODUCTOR DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE CHIAPAS S DE R.L DE C.V. ....	58
ILUSTRACIÓN 6, PRESENTACIÓN DE LA MARCA. ....	66
ILUSTRACIÓN 7, CAJA DE BOMBONES DE CHOCOLATE. ....	67
ILUSTRACIÓN 8, BOMBÓN DE TASCALATE. ....	68
ILUSTRACIÓN 9, BOMBÓN DE PUXINU. ....	69
ILUSTRACIÓN 10, BOMBÓN DE POZOL.....	70
ILUSTRACIÓN 11, BOMBÓN DE CAFÉ.....	71
ILUSTRACIÓN 12, BOMBÓN DE QUESO.....	72
ILUSTRACIÓN 13, TARJETA DE PRESENTACIÓN PARA CAJAS DE CHOMITEQUITOS.....	72
ILUSTRACIÓN 14, MATERIA PRIMA PRINCIPAL.....	73
ILUSTRACIÓN 15, CAJAS DE BOMBONES.....	73
ILUSTRACIÓN 16, BOMBONES DE CHOCOLATE. ....	74

## INTRODUCCIÓN

El Comiteco es una bebida alcohólica artesanal originaria de Comitán de Domínguez, Chiapas, y constituye un elemento significativo de la identidad cultural de la región. Elaborado a partir de la fermentación y destilación del maguey comiteco (*Agave americana* L.), este licor representa no solo un proceso técnico, sino también un conjunto de saberes y prácticas transmitidas de generación en generación, estrechamente vinculadas a la historia y a las tradiciones del sureste mexicano.

A lo largo del tiempo, el Comiteco ha desempeñado un papel relevante en la vida económica y social de la región, llegando a ser reconocido fuera de su ámbito local. No obstante, también atravesó periodos de prohibición y estigmatización que provocaron una notable disminución en su producción y consumo, afectando directamente a los productores tradicionales. Pese a estas adversidades, la elaboración artesanal se mantuvo viva gracias a quienes resguardaron técnicas, recetas y conocimientos que hoy conforman un patrimonio cultural vigente.

Actualmente, el Comiteco atraviesa un proceso de revalorización impulsado por productores locales que buscan fortalecer su identidad, mejorar su calidad y posicionarlo en mercados regionales y nacionales. Sin embargo, enfrenta desafíos relacionados con su comercialización, el desconocimiento entre las nuevas generaciones, la competencia con bebidas industrializadas y la limitada continuidad del apoyo institucional, factores que ponen en riesgo su permanencia como bebida emblemática de Chiapas.

Ante este contexto, la presente investigación se propone documentar y analizar los procesos tradicionales de elaboración del Comiteco, así como las estrategias de comercialización empleadas por sus productores. A través de entrevistas, se recupera la voz de quienes mantienen viva esta práctica, permitiendo comprender su valor técnico, simbólico y cultural dentro de la comunidad.

De manera complementaria, el estudio plantea una propuesta de difusión cultural mediante el desarrollo de Chomitequitos, bombones de chocolate rellenos con Comiteco, concebidos como una alternativa gastronómica que busca acercar esta bebida a nuevos públicos sin sustituir su consumo tradicional, reforzando su identidad desde una perspectiva innovadora y respetuosa.

Con ello, este trabajo contribuye a la preservación, revalorización y proyección del Comiteco, reconociendo el papel fundamental de los productores artesanales y explorando nuevas formas de fortalecer su continuidad sin perder su esencia cultural.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

El Comiteco es una bebida originaria y endémica de Comitán de Domínguez, Chiapas, que a lo largo de su historia ha enfrentado diversas adversidades que pusieron en riesgo tanto su producción como la supervivencia del maguey comiteco (*Agave americana* L.). A inicios del siglo XX, particularmente hacia 1910, el impulso de procesos de producción industrial provocó una sobreexplotación de la materia prima, ya que la demanda superó ampliamente la capacidad de cultivo, generando una escasez progresiva del maguey.

Posteriormente, en 1965, la imposición de un impuesto a las bebidas alcohólicas representó un golpe significativo para los productores de Comiteco, afectando aún más su elaboración y comercialización. Hacia finales de la década de los sesenta, la prohibición de su producción industrial marcó un punto de inflexión, siendo la producción artesanal la que logró salvaguardar la tradición, práctica que continúa vigente hasta la actualidad.

Durante el periodo de prohibición, productores, campesinos y algunas empresas emprendieron acciones para el rescate y reforestación del maguey, estableciendo cultivos en distintos puntos de la meseta comiteca. Gracias a estos esfuerzos, la Secretaría de Agricultura autorizó nuevamente su producción, permitiendo la continuidad de esta bebida hasta nuestros días.

A pesar de estos antecedentes, el Comiteco enfrenta desafíos contemporáneos que amenazan su permanencia. Entre ellos destacan la escasa difusión de su valor cultural, la limitada proyección a nivel estatal y nacional, y el desinterés de las nuevas generaciones, lo que ha generado un creciente desconocimiento de esta bebida incluso entre jóvenes del propio estado de Chiapas.

Asimismo, el apoyo institucional por parte del gobierno estatal y del ayuntamiento de Comitán ha sido insuficiente, lo que ha limitado las acciones para su preservación y fortalecimiento como bebida ancestral. Estas condiciones han restringido su crecimiento, visibilidad y posicionamiento, impidiendo que el Comiteco alcance una mayor popularización y reconocimiento.

## JUSTIFICACIÓN

El Comiteco representa un elemento fundamental de la historia y la identidad cultural de Comitán de Domínguez, Chiapas. Más que una bebida alcohólica, ha sido durante generaciones el sustento de familias dedicadas a su elaboración artesanal, práctica que resguarda conocimientos ancestrales y un profundo vínculo con el entorno natural de la región. Por ello, su preservación resulta clave para la continuidad de una tradición con amplio valor cultural.

Actualmente, la producción y el consumo del Comiteco se encuentran estancados, situación que pone en riesgo tanto su permanencia como la conservación de una expresión cultural con más de un siglo de historia. La escasa difusión de su importancia, el desconocimiento entre las nuevas generaciones y la limitada información disponible han contribuido a su vulnerabilidad y reducido reconocimiento.

A ello se suma el insuficiente apoyo institucional hacia productores y campesinos, lo que ha dificultado su preservación y fortalecimiento. En este contexto, el presente trabajo tiene como objetivo documentar la historia y situación actual del Comiteco, así como analizar las estrategias de comercialización empleadas por sus productores, proponiendo alternativas que favorezcan su revalorización cultural y viabilidad económica.

Como estrategia complementaria, se plantea el desarrollo de una propuesta gastronómica basada en bombones de chocolate rellenos con Comiteco, concebida como un medio de difusión que permita acercar esta bebida a nuevos públicos sin perder su identidad tradicional. Esta iniciativa se sustenta también en una experiencia familiar vinculada al cultivo y elaboración artesanal del cacao, elemento con profundo valor histórico y cultural en Chiapas. De esta manera, la propuesta integra dos productos emblemáticos del estado, fortaleciendo la apreciación y proyección del Comiteco desde una perspectiva innovadora y respetuosa.

# OBJETIVOS

## GENERAL

- Analizar el Comiteco como una bebida alcohólica tradicional que forma parte de la identidad cultural de sus productores, contribuyendo a la preservación y revalorización de esta práctica artesanal. a la bebida alcohólica denominada comiteco como parte de la identidad de los productores, en beneficio de la preservación de ésta.

## ESPECÍFICOS

- Documentar el proceso de elaboración del comiteco mediante las entrevistas recabadas.
- Analizar las estrategias de comercialización que manejan los productores.
- Desarrollar una propuesta de marca gastronómica denominada “Chomitequitos”, basada en bombones de chocolate rellenos de Comiteco, como estrategia complementaria de difusión y revalorización cultural de esta bebida tradicional.

# MARCO TEÓRICO

## IDENTIDAD CULTURAL

El concepto de identidad cultural se comprende a través de las definiciones de cultura y de su evolución en el tiempo.

Que un producto, un bien patrimonial o un servicio sea reconocido como particular, a veces como único en el mundo y en su más alto grado como patrimonio nacional o de la humanidad supone un largo recorrido de pasos, procesos y cumplimiento de normativas (Molano L., 2007).

La cultura, juntamente con la religión y otras caracterizaciones sociodemográficas, representa uno de los principales factores que determinan la aceptación de determinados productos dentro de la alimentación, así como su apreciación en término de gustos y sabores según. Así, la cultura determina y moldea la historia culinaria de un pueblo, la define y, a través de la misma, se expresa y se convierte en algo tangible, sensorial y placentero. Es esta última connotación que permite a los platos típicos y a los alimentos locales convertirse en verdaderos productos turísticos y factores motivacionales del viaje (Torres Oñate et al., 2018).

“La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias. Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad”. ¿Qué es la identidad? Es el sentido de pertenencia a una colectividad, a un sector social, a un grupo específico de referencia. Esta colectividad puede estar generalmente localizada geográficamente, pero no necesariamente (por ejemplo, los casos de refugiados, desplazados, migrantes, etc.). Hay manifestaciones culturales que expresan con mayor intensidad que otras su sentido de identidad, hecho que las diferencian de otras actividades que son parte común de la vida cotidiana. Por ejemplo, manifestaciones como la fiesta, el ritual de las procesiones, la música, la danza.....A estas representaciones culturales de gran repercusión pública, la UNESCO las ha registrado bajo el concepto de patrimonio cultural inmaterial”. (Molano, 2006)

Los hábitos alimentarios están relacionados con la identidad cultural y son influenciados por la formación cultural y social. Las tradiciones religiosas, la clase social, el ingreso, las restricciones y prohibiciones alimenticias son elementos característicos de cada cultura. Las transformaciones sociales introdujeron nuevos hábitos alimentarios y consecuentemente nuevas identidades que pasaron a formar parte de lo cotidiano, generando nuevas necesidades que surgieron como consecuencia de los cambios económicos, sociales y tecnológicos. (Nunes dos Santos, 2007).

La identidad cultural se construye y se reafirma cotidianamente a través de sus prácticas alimentarias, las cuales van más allá del simple acto de comer. Los ingredientes, las técnicas culinarias y los platillos que se preparan, especialmente en contextos festivos, reflejan una herencia transmitida entre generaciones, donde la alimentación se convierte en un espacio de memoria, pertenencia y cohesión social. Cocinar y compartir los alimentos tradicionales representa una forma de resistencia frente a los procesos de homogeneización cultural, permitiendo que los saberes ancestrales, los vínculos comunitarios y la relación con el territorio permanezcan vivos. Así, la comida no solo nutre el cuerpo, sino que fortalece la identidad colectiva y el sentido de arraigo de la comunidad (Esponda Pérez y Galindo Ramírez , 2023).

La identidad cultural en el Ecuador se construye a partir de una relación profunda entre la comida, la historia y la vida cotidiana de sus comunidades. Cada platillo tradicional refleja creencias, valores y formas de entender el mundo que han sido moldeadas por la geografía, el mestizaje y los procesos históricos del país. Sin embargo, la globalización y las tendencias culinarias contemporáneas han provocado una pérdida gradual de apropiación de estas prácticas, desplazando técnicas ancestrales e ingredientes autóctonos en favor de modas pasajeras. Frente a este escenario, la gastronomía se convierte en un espacio de resistencia cultural, donde rescatar y valorar las cocinas tradicionales permite fortalecer el sentido de pertenencia y reafirmar la identidad colectiva. Así, preservar la herencia gastronómica no solo implica conservar recetas, sino también mantener viva la memoria cultural que define a la sociedad ecuatoriana (Cáceres Charro, 2024).

La identidad cultural se construye a partir de las prácticas cotidianas, los saberes heredados y la relación profunda entre la comida y el territorio. Los platillos típicos no solo representan una tradición culinaria, sino también una forma de expresión colectiva que refleja la historia, el mestizaje y las dinámicas sociales de cada cantón. Sin embargo, la pérdida de técnicas tradicionales, la escasa difusión y la falta de apropiación por parte de algunos sectores han debilitado este vínculo identitario. Frente a ello, la gastronomía se convierte en un espacio clave para fortalecer el sentido de pertenencia, ya que

rescatar, preservar y difundir la cocina tradicional permite reafirmar la memoria cultural, dignificar el trabajo de quienes la elaboran y consolidar la identidad local como un patrimonio vivo (Triviño et al., 2020).

## **BEBIDAS TRADICIONALES**

Las bebidas tradicionales son preparaciones líquidas que forman parte de la expresión cultural de un pueblo que ha logrado construir una identidad. Estas bebidas parten de la necesidad humana de ingerir líquidos junto con la creatividad de los pueblos que la complementan con otros ingredientes que por lo general han sido parte de una evolución gastronómica, en la que después consta incluso el valor alcohólico debido a la fermentación, incorporando a estas bebidas como festivas o para rituales por su efecto de embriaguez (Sanchez Sarmiento A. D., 2022).

Las bebidas tradicionales alcohólicas y no alcohólicas se siguen produciendo en México por más de cien años, en su mayoría en zonas rurales. Son elaboradas de manera regional o local, con fines domésticos, medicinales y curativos, aunque, por lo general, no se encuentran disponibles para la venta masiva. Algunas bebidas registran mayor presencia en el mercado y su consumo es más notorio como el mezcal y el tequila. Ambas bebidas guardan relevancia cultural y diferentes en técnicas de preparación y composición; poseen un sólido valor cultural. El maíz utilizado en bebidas fermentadas como el zende, Pozol y la Sambumbia, exhiben una mayor presencia y consumo solo en los lugares en los que se elabora (Villafaña-Rivera, 2021).

Las bebidas tradicionales son expresiones vivas de la cultura que reflejan la relación histórica entre los pueblos, su entorno natural y sus formas de vida. Más allá de cumplir una función alimentaria, estas bebidas concentran saberes ancestrales, técnicas heredadas y significados simbólicos que se transmiten de generación en generación. Elaboradas principalmente de manera artesanal, a partir de ingredientes locales como el maíz, el cacao o las frutas, forman parte de rituales, celebraciones y prácticas cotidianas que fortalecen la identidad colectiva. En este sentido, las bebidas tradicionales no solo nutren el cuerpo, sino que también preservan la memoria cultural, refuerzan el sentido de pertenencia y mantienen vigente un patrimonio gastronómico que distingue a cada comunidad (Sagastume García, *Bebidas tradicionales de Salamá*, 2017).

Las bebidas tradicionales y ancestrales son expresiones culturales que reflejan la historia, el mestizaje y la relación simbólica entre las comunidades y su territorio. En el Caribe colombiano, estas bebidas

surgen de la fusión de saberes indígenas, africanos y europeos, utilizando ingredientes locales como el maíz, la yuca, el arroz, las frutas y la caña de azúcar, así como técnicas artesanales transmitidas de generación en generación. Más allá de su función alimentaria o recreativa, cumplen un papel social y ceremonial, ya que acompañan celebraciones, rituales y la vida cotidiana, fortaleciendo el sentido de pertenencia y la memoria colectiva. Su elaboración y consumo representan una forma de preservar el patrimonio cultural inmaterial, al tiempo que evidencian la necesidad de su documentación y revalorización frente a los procesos de desinterés y pérdida de conocimiento entre las nuevas generaciones (Ríos Rojas, 2020).

Las bebidas tradicionales, como el shuco, representan mucho más que una preparación alimentaria, ya que concentran la historia, la identidad y los valores culturales de las comunidades que las elaboran. Estas bebidas están profundamente vinculadas al territorio, al uso de ingredientes locales — especialmente el maíz, y a técnicas artesanales transmitidas de generación en generación, convirtiéndose en un medio de preservación del conocimiento ancestral. Su preparación y consumo forman parte de rituales, festividades religiosas y momentos de convivencia familiar, donde fortalecen el sentido de pertenencia y la cohesión social. Sin embargo, la modernización de los hábitos alimentarios, el desinterés de las nuevas generaciones y la falta de documentación formal han provocado una disminución en su consumo y valoración, colocando a estas bebidas en riesgo de desaparecer. Es importante documentarlas, difundirlas y revalorizarlas como patrimonio cultural vivo, ya que su permanencia no solo preserva una tradición culinaria, sino también la memoria colectiva y la identidad cultural de la comunidad (Chirino Aguilar, 2025).

La gastronomía tradicional de San Antonio Aguas Calientes, Sacatepéquez, se presenta como un reflejo vivo de la identidad cultural del pueblo kaqchikel, donde la alimentación no solo responde a una necesidad biológica, sino que se convierte en una forma de expresión histórica, social y simbólica. Las bebidas y platillos tradicionales, elaborados principalmente con ingredientes locales como el maíz, el ayote, el cacao y diversas hierbas, conservan técnicas ancestrales como la nixtamalización, la fermentación y la molienda en piedra, prácticas transmitidas de generación en generación. Estas preparaciones están estrechamente ligadas a la vida cotidiana, a las festividades familiares y a rituales comunitarios, fortaleciendo el sentido de pertenencia y la memoria colectiva. Muchas de estas prácticas enfrentan el riesgo de desaparecer debido al desinterés de las nuevas generaciones y a la falta de difusión, lo que hace indispensable su documentación y revalorización como patrimonio cultural vivo que sostiene la identidad y cohesión social de la comunidad (Sagastume García, 2023)

En México existen más de sesenta pueblos indígenas diferentes entre sí, cada uno heredero y poseedor de una gran riqueza cultural, en los que es posible encontrar una peculiar organización social y religiosa, además de diversas prácticas productivas, conocimientos, fiestas y ceremonias, entre muchas otras tradiciones; pero, sin duda, entre las más notorias tenemos a la comida y las bebidas, ya que muestran la sabia utilización de los elementos que les proporciona su entorno. Un aspecto para resaltar, es que las bebidas tradicionales no se limitan a acompañar una comida, sino que también desempeñan una determinada función en contextos ceremoniales. (Indígenas, 2022)

Bebidas tradicionales:

- Atole
- Balché
- Bapu o atole espumoso
- Charanda
- Chocolate
- Licores de frutas
- Mezcal
- Posh
- Pozol
- Pulque
- Puzunque
- Sende
- Sotol
- Tejate
- Tepache
- Tesguino
- Vino del sahuaro

## **BEBIDAS CULTURALES**

En México las bebidas tradicionales son parte de nuestra historia, cultura y vida ritual desde antes que llegaran los españoles, y representan nuestra tradición culinaria y origen. (las bebidas mexicanas más tradicionales, 2018).

Las bebidas culturales han acompañado a la humanidad desde tiempos antiguos como parte esencial de la vida cotidiana, la alimentación, la medicina y los rituales simbólicos de las distintas sociedades. De acuerdo con el documento, su consumo no puede entenderse únicamente desde una perspectiva recreativa, ya que históricamente estas bebidas han cumplido múltiples funciones: han servido como alimento, elemento festivo, ofrenda religiosa y medio de cohesión social, influyendo directamente en las formas de convivencia y en los estilos de vida de las comunidades. A lo largo del tiempo, las bebidas culturales han sido portadoras de significados que expresan identidad, pertenencia y tradición, al tiempo que reflejan las transformaciones sociales y económicas de cada época. Compartir las ha significado hospitalidad, celebración y comunicación, convirtiéndolas en un lenguaje simbólico que articula la relación entre cultura, sociedad y memoria colectiva (Pascual Pastor , 2007).

Las bebidas culturales, como el pozol, representan un legado vivo que conecta la alimentación con la identidad, la historia y la vida cotidiana de las comunidades del sureste mexicano. De acuerdo con el documento, estas bebidas no solo cumplen una función nutricional, sino que concentran saberes ancestrales transmitidos principalmente en el ámbito familiar, donde la preparación, el consumo y la comercialización forman parte de una tradición que fortalece los lazos sociales y el sentido de pertenencia. El pozol, elaborado a base de maíz y cacao, es un ejemplo claro de cómo una bebida puede convertirse en patrimonio cultural inmaterial, al estar vinculada al trabajo del campo, a las jornadas laborales, a la convivencia comunitaria y a la economía familiar. A pesar de enfrentar una ruptura generacional y cambios en los hábitos de consumo, estas bebidas continúan siendo un símbolo de identidad y resistencia cultural, recordando la profunda relación entre el maíz, el cacao y la memoria colectiva de los pueblos (González López et al., 2018).

Las bebidas culturales son mucho más que líquidos destinados al consumo: son expresiones vivas de la relación que los pueblos establecen con su entorno, su historia y sus creencias. Tal como se plantea en el documento, la identidad de una bebida se construye socialmente a partir de su origen, sus formas de producción, los contextos en los que se consume y las funciones simbólicas que cumple dentro de una comunidad, ya sea rituales, sociales, curativas o festivas. Beber no es un acto meramente biológico,

sino un hecho profundamente biocultural, donde se entrelazan el cuerpo, la memoria, la tradición y el significado colectivo. Así, bebidas como el pox, el vino ritual, el agua bendita o los destilados artesanales se convierten en símbolos que permiten a los grupos humanos reconocerse, diferenciarse y reafirmar su manera de estar en el mundo, mostrando que una misma bebida puede adquirir identidades distintas según la época, el territorio y quienes la consumen (Duhart , 2019).

## **BEBIDAS ARTESANALES**

Las bebidas artesanales se caracterizan por su elaboración a pequeña escala, utilizando ingredientes naturales y procesos sencillos que suelen realizarse en el ámbito doméstico o comunitario. En el caso de las bebidas a base de almendras, su preparación refleja una práctica ligada a hábitos alimentarios específicos, como el vegetarianismo, y a la búsqueda de alternativas a los productos industrializados. Estas bebidas no solo responden a una necesidad nutricional, sino también a una forma de consumo más consciente, donde se valora el origen de los ingredientes, la ausencia de aditivos y la preparación manual. Sin embargo, el documento señala que, aunque son percibidas como saludables, su elaboración artesanal presenta variaciones importantes en su composición nutricional, lo que evidencia la necesidad de mayor información y orientación para su consumo adecuado. Aun así, estas bebidas representan una expresión contemporánea de la tradición artesanal aplicada a la alimentación, donde convergen prácticas culturales, preferencias dietéticas y saberes cotidianos (Dyner et al., 2015).

Hablar de bebidas artesanales es referirse a prácticas que conservan la memoria cultural de los pueblos y que reflejan la diversidad social, histórica y territorial de cada región. Estas bebidas, elaboradas con ingredientes autóctonos y mediante técnicas transmitidas de generación en generación, representan un saber colectivo que se mantiene vivo en la vida cotidiana, las festividades y los rituales comunitarios. En Ecuador, las bebidas artesanales tradicionales no solo cumplen una función alimentaria, sino que se han convertido en un atractivo del turismo gastronómico, al ofrecer experiencias auténticas que conectan al visitante con la identidad, las costumbres y el sincretismo cultural de las comunidades. Su valor radica tanto en el proceso de elaboración como en el significado simbólico que encierran, por lo que su preservación, difusión y revalorización resultan fundamentales para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo local a través del turismo (Angamarca Anastacio, 2021).

Desde tiempos prehispánicos, las bebidas artesanales elaboradas a partir del maguey han ocupado un lugar central en la vida cotidiana y simbólica de muchas comunidades rurales de México. El aguamiel,

savia extraída del agave maduro mediante un proceso manual y cuidadoso, es un claro ejemplo de cómo el conocimiento tradicional se vincula con el entorno natural y con formas de aprovechamiento sustentable. Su obtención requiere experiencia, respeto por los ciclos de la planta y una relación directa entre productor y territorio, lo que le confiere un profundo valor cultural. A pesar de su riqueza nutricional y de su papel como base para bebidas tradicionales como el pulque, el aguamiel ha perdido relevancia frente a bebidas industrializadas, situación que ha limitado su valoración económica y social. Estas bebidas artesanales representan una oportunidad para preservar saberes ancestrales, fortalecer economías locales y revalorizar el patrimonio alimentario, siempre que se promueva su documentación, difusión y aprovechamiento responsable (Muñiz-Márquez et al., 2013).

En las comunidades montuvias de Manabí, las bebidas artesanales forman parte esencial de la vida cotidiana y de las celebraciones colectivas, ya que concentran historia, creatividad y saberes transmitidos principalmente de manera oral. Estas bebidas, elaboradas a partir de ingredientes locales como la caña de azúcar, frutas, maíz, cacao y hierbas aromáticas, reflejan una relación estrecha entre el entorno natural y las prácticas culturales del pueblo. Su preparación no responde únicamente a una necesidad alimentaria, sino que está vinculada a rituales, festividades, mingas y encuentros familiares, donde el consumo adquiere un significado social y simbólico. Muchas de estas bebidas enfrentan un proceso de desvalorización y olvido debido a la modernización, la migración y el desplazamiento de las tradiciones rurales, lo que hace evidente la importancia de documentarlas y revalorizarlas como parte del patrimonio cultural inmaterial y de la identidad colectiva montuvia (Jácome-Villacrés et al., 2021).

En el contexto actual, las bebidas artesanales representan mucho más que un producto de consumo, ya que combinan tradición, trabajo comunitario y formas alternativas de emprendimiento. El artículo destaca que estas bebidas, elaboradas principalmente por micro, pequeñas y medianas empresas, se caracterizan por procesos manuales, producción a pequeña escala y un fuerte arraigo territorial, lo que les otorga identidad y diferenciación frente a las bebidas industrializadas. Sin embargo, también se evidencia que los productores enfrentan importantes desafíos relacionados con la falta de planeación administrativa, escasos recursos, limitada capacitación y dificultades para integrar prácticas sustentables en sus procesos. A pesar de ello, las bebidas artesanales poseen un alto potencial para fortalecer economías locales, preservar saberes tradicionales y responder a una creciente demanda de productos con origen, calidad y responsabilidad social, siempre que se impulsen estrategias que integren lo económico, lo ambiental y lo social de manera equilibrada (Cervantes Castrejón, 2021).

## **CHIAPAS Y SUS BEBIDAS ARTESANALES**

En la despensa chiapaneca puedes encontrar una gran variedad de bebidas refrescantes y reconfortantes, muchas de ellas milenarias. Esto se debe a su rica biodiversidad y a la relación que sus habitantes tienen con ella.

Además de servir para hidratarse, las comunidades usan estas bebidas en su cotidianidad como elementos rituales, espirituales y medicinales. Lo maravilloso de viajar a Chiapas es poder conectar, por medio de cada sorbo, con estas tradiciones.

Los mexicanos somos del maíz, tanto que es un ingrediente que se utiliza en toda nuestra alimentación. Con él se preparan las tortillas de todos los días, increíbles tamales, postres que endulzan nuestro paladar y por supuesto, bebidas tradicionales como el atole o el pozol.

En Chiapas, la relación de la gente y sus cultivos los hace aprovechar todos los recursos y embellecerlos a la hora de cocinar. Cuando hay sed, la mejor alternativa es saciarla con algo refrescante y nutritivo como el tascalate, el pozol o el atole agrio.

Estas tres tienen un trasfondo cultural que une a las comunidades y además se utilizan en ritos ceremoniales. Por medio de las bebidas, los pueblos indígenas se conectan con los dioses y piden buenas cosechas (Gourmet., 2019).

Chiapas se distingue por una profunda riqueza cultural que también se expresa en sus bebidas artesanales, las cuales nacen del conocimiento tradicional y del aprovechamiento de ingredientes endémicos del territorio, como frutos tropicales, caña de azúcar, piloncillo y plantas locales. Estas bebidas no solo cumplen una función alimentaria o recreativa, sino que forman parte de la vida cotidiana, de las festividades y de la identidad de las comunidades que las elaboran, ya que su producción conserva técnicas heredadas de generación en generación. La diversidad climática y biológica del estado ha permitido el desarrollo de licores, aguardientes y fermentados con características propias, vinculadas al entorno natural y al trabajo artesanal, convirtiéndose en una expresión viva del patrimonio gastronómico chiapaneco y en una alternativa con potencial cultural, económico y social para las comunidades locales (Yáñez Velázquez , 2020).

Chiapas se reconoce como un espacio donde las bebidas artesanales forman parte esencial de la vida cultural y económica de muchas comunidades. Estas bebidas, elaboradas a partir de ingredientes locales y procesos tradicionales, reflejan la diversidad biocultural del estado y el conocimiento acumulado de generaciones que han aprendido a transformar los recursos naturales en productos con identidad propia. Más allá de su consumo, las bebidas artesanales chiapanecas representan una forma

de subsistencia, un vínculo con la historia y un medio para fortalecer el sentido de pertenencia comunitaria. Aunque estas prácticas enfrentan desafíos como la falta de difusión y el limitado apoyo institucional, también poseen un alto potencial para contribuir al desarrollo local, la preservación del patrimonio gastronómico y la revalorización de los saberes tradicionales que distinguen a Chiapas (González Balcázar, 2023).

En Chiapas, las bebidas artesanales son mucho más que simples preparaciones: son expresiones vivas de la historia, la identidad y la relación profunda entre las comunidades y su territorio. Elaboradas a partir de saberes transmitidos de generación en generación, estas bebidas: como el pozol, el tascalate, el atole agrio, los licores tradicionales y fermentados locales, reflejan el aprovechamiento de ingredientes propios de la región, como el maíz, el cacao y diversas plantas nativas. Su preparación ocurre, en muchos casos, en el ámbito doméstico y comunitario, donde el conocimiento, el trabajo familiar y la memoria colectiva se entrelazan. Frente al avance de los productos industrializados, las bebidas artesanales chiapanecas representan una forma de resistencia cultural, pues mantienen prácticas alimentarias que fortalecen la cohesión social, el arraigo territorial y la economía local, reafirmando así su valor como patrimonio cultural y símbolo de identidad del estado (Rasgado Bonilla, 2018).

## **POZOL**

El pozol es una bebida tradicional acostumbrada entre los pueblos chontales de Tabasco, choles, mayas, lacandones, tzotziles, tzeltales, zoques, mames y zapotecos, habitantes del Sureste Mexicano, aunque actualmente su consumo se encuentra ampliamente extendido entre la población no indígena. La palabra pozol proviene del náhuatl: pozolli, que significa espumoso, sin embargo, cada pueblo tiene una forma de nombrarlo. Esta bebida se compone básicamente de maíz y cacao. Desde la época prehispánica era una bebida muy apreciada por su valioso contenido nutritivo y su alto grado de conservación, aún en esas zonas selváticas y calurosas de la región, por lo que los viajeros indígenas acostumbraban llevarlo consigo en sus travesías. (Indígenas, 2022)

El pozol, una bebida ancestral mexicana como legado cultural inmaterial.

Dentro de las bebidas donde se utiliza el cacao, se ubica el Pozol del Sureste Mexicano compuesto por cacao tostado y molido, masa de maíz, agua, azúcar, canela y vainilla, y la manera de tomarlo es frío. Su origen es documentado en diversos escritos de la época colonial, los españoles que anduvieron por estas tierras dieron cuenta del pozol como bebida agria de los indios que los

hacia resistentes al calor, identificando a los mayas-chontales de Tabasco como los creadores de esta bebida, misma que encontraron con algunas variantes en los pueblos mesoamericanos que van desde lo que hoy es Oaxaca hasta Centroamérica. Hoy en día, las pozolerías son populares en Tabasco, Chiapas y sur de Veracruz.

La población entrevistada coincidió en el proceso general de elaboración del pozol. Se parte de la materia prima básica: maíz desgranado, cal, cacao y agua. En primer término, se procede a la cocción del maíz con agua por un periodo una hora aproximadamente, se le agrega una cucharada de cal y se deja a fuego medio hasta que el grano de maíz se revienta y se desprende su cáscara. Al retirar del fuego, debe enfriarse y lavarse para quitar la cal y la cascarilla del maíz.

Una vez limpio se procede a su molienda, que puede ser en molino manual o eléctrico, el cual debe ser estar ajustado para que al triturar los granos se transformen en una masa blanca. Es en esta etapa cuando se agregan los granos de cacao tostado y descascarillado y se mezcla por un proceso de amasado para fusionar todos los ingredientes.

El proceso de tostado del cacao es a fuego lento y movimientos circulares en una superficie plana, para evitar que se queme. Es vital que se esté monitoreando durante el proceso de tostado, el olor del cacao, ya que de quedar crudo, el pozol tendrá un tono claro y su proceso de fermentación será acelerado por el cacao mismo. Esto no es bueno, ya que se espera que la bebida permanezca fresca sin “agriarse” por varias horas. Sin embargo, si el cacao ha sido tostado correctamente, al mezclarse con la masa, le da una coloración café oscura, un sabor más suave y un aroma más intenso; y lo más importante, permanecerá fresco por más horas, a pesar del intenso calor (López, 2018).

Esta es quizá la bebida más representativa de la cultura chiapaneca la cual, además de ser refrescante, es energética y se elabora a base de la mezcla del maíz (*Zea mays*) molido, cacao (*Theobroma cacao* L.), canela (*Cinnamomum verum* J. Presl), un ligero toque de vainilla (*Vanilla planifolia*), y azúcar. Aunque también se consume en los estados vecinos del sureste, esta bebida es propia del estado de Chiapas. En el medio rural los campesinos y sus familias toman el “pozol” entre las 11 y 12 del día, como una forma de recuperar energía y mitigar el hambre, costumbre adoptada también por los habitantes de áreas urbanas al medio día. Algunas de las variantes del “posol de cacao” es el “pozol blanco”, el cual no lleva cacao, ni canela; simplemente es maíz molido con o sin azúcar, dependiendo del gusto del consumidor. Muchas personas suelen elaborar “pozol de maíz reventado” el cual, después de ser cocido con cal, se lava y se regresa a la cocción únicamente con agua, lo que le confiere cierta textura a la masa y, por consiguiente, un

cambio en el sabor. Un rasgo peculiar de esta última es su acompañamiento con sal y chile (*Capsicum annuum* L.), si es del gusto del consumidor, con lo cual el sabor es fuerte al paladar; sin embargo, además de tener a cierto estrato de la población zoque entre sus principales adeptos, este tipo de “posol” cuenta con la aceptación de la gente de los Altos de Chiapas, entre ellos los tzeltales y los tzotziles. Una variante de las formas anteriores se da cuando se elabora el posol de maíz “nuevo”, el cual es maíz en estado “camagua”, que le confiere un ligero sabor dulce (Cadena-Iñiguez, 2012).

## **TASCALATE**

El tascalate es una herencia ancestral de los pueblos indígenas de Chiapas, de manera que no sólo es sabroso sino que además es una buena excusa para consumir chocolate sin remordimiento. Además de ser una bebida energética entre la población rural, en el mercado gourmet cada vez tiene más adeptos no chiapanecos. La bebida se elabora a partir de una mezcla de granos de maíz y cacao (*Theobroma cacao* L.), tostados y molidos, posteriormente coloreados con achiote (*Bixa orellana* L.), y aderezados con canela (*Cinnamomum verum* J. Presl) y azúcar. Cuando los productores no logran vender su producto a un precio razonable, prefieren darle un valor agregado, mezclarlo con los ingredientes anteriores, y obtener así una bebida con un alto valor energético, dado que en el medio rural se acostumbra ingerirlo al medio día y como un paliativo entre comidas en la ciudades o localidades urbanas; además, es un excelente refrigerio que reconforta al organismo para seguir con la faena. En los estados de Chiapas y Tabasco es común observar que cada vez más establecimientos y áreas gourmet incluyen en su menú bebidas como el tascalate con agua o con leche el cual, por supuesto, se toma frío (Cadena-Iñiguez, 2012).

Las bebidas tradicionales ocupan un lugar central en la vida cotidiana y ritual de los pueblos zoques, pues no solo acompañan la comida, sino que cumplen una función social, simbólica y de sustento. Entre ellas destaca el tascalate, una bebida refrescante elaborada a partir de tortilla tostada y molida, cacao, achiote y canela, cuyo consumo es especialmente significativo durante la Cuaresma y la Semana Santa, aunque también se toma en cualquier momento del día como alternativa al pozol. Junto a esta bebida sobresalen el pozol blanco y el pozol de cacao, preparados a base de masa de maíz, con o sin cacao, que tradicionalmente se consumen al mediodía para mitigar el hambre y proporcionar energía durante las jornadas de trabajo. Otras bebidas como el atol agrio, el chocolate artesanal y el café complementan este universo líquido que refleja el profundo vínculo entre el maíz, el cacao y la

identidad zoque, evidenciando cómo estas preparaciones transmiten conocimientos ancestrales, prácticas comunitarias y formas de resistencia cultural frente al paso del tiempo (Caballero Chanona et al., 2022).

## **CAFÉ CHIAPANECO**

Chiapas es un estado con una gran tradición en el cultivo y la comercialización del café. (Barrera, 2000)

Chiapas es el principal productor mundial de café orgánico, 18 millones de toneladas anuales son producidas por más de 60 mil productores, una tercera parte son mujeres indígenas y campesinas que cultivan los cafetos bajo la sombra de árboles nativos, sin usar agroquímicos para evitar contaminar la tierra. Las mujeres significan demasiado para el crecimiento en la economía chiapaneca ya que sin ellas hubiera resultado difícil llegar hasta donde se está en estos momentos. Muchas de ellas son de comunidades indígenas que no hablan el español y resulta difícil para estas mujeres entrar al mercado, esto representa una gran desventaja pues no son capaces de comercializar el café orgánico por sus propios métodos. Contribuyen así a contener el cambio climático y conservar el medio ambiente; sin embargo, trabajan a contracorriente porque, en México no hay una política pública que incentive la producción de alimentos orgánicos. Este es otro punto negativo para los pequeños productores pues esto representa una desventaja ya que no pueden comercializar sus productos con la seguridad de venderlos en el mercado, ya que como se menciona no existe una política que motive dicha producción, debe existir una inversión real para motivar la producción orgánica. (Reyes, 2012)

De acuerdo con el Consejo Mexicano del Café, de los 12 estados productores, Chiapas ocupa un honroso primer lugar nacional. La variedad de café que más se produce en el estado (y en México) es la denominada “arábica” (*Coffea arabica*), la cual se cultivaba casi en su totalidad en pendientes escarpadas, bajo árboles de sombra y con un uso muy limitado de agroquímicos, características que lo hacen un cultivo ambientalmente verde por excelencia. También tenemos el café “robusta” (*Coffea canephora*), que es la otra especie que se produce comercialmente en el mundo y se usa sobre todo en la industria de los cafés solubles. La mayor parte de los productores son ejidatarios (muchos de ellos pertenecientes a etnias indígenas) que siembran el café en superficies menores a las dos hectáreas, lo cual refleja que se trata de un cultivo preponderantemente de interés social.

Chiapas es también el principal productor nacional de café orgánico, lo cual sitúa a México como el primer productor mundial de este tipo especializado, que en el mercado internacional en el ciclo 98-99 tuvo un sobreprecio del 30%. Así, la derrama económica y los beneficios sociales que produce el café en Chiapas son de la mayor envergadura, tanto por la captación de divisas que se obtienen a partir de las exportaciones, como por los miles de empleos que se generan con su cultivo, procesamiento y comercialización. Todo lo anterior, sin menoscabar los grandes beneficios ambientales que se derivan del café, en particular la conservación de los suelos, la flora y la fauna, y el papel fundamental que tienen los cafetales como pulmón ambiental con la generación de oxígeno y la fijación de carbono. (Barrera, 2000)

## **PINOL**

El pinol o pinole, es una de las bebidas que se disfrutan en cualquier época del año. Esta bebida elaborada a base del maíz, se combina con canela, chocolate o cacao para una mayor consistencia.

El pinolli, como se le conoce en náhuatl, es harina de maíz tostado en comal y molido en metate que llegó a ser un importante elemento en la nutrición de los pueblos mesoamericanos y hoy en día es un alimento tradicional de México que distintas regiones han adaptado a sus necesidades y costumbres.

Para hacer un rico pinole necesitas un comal, un metate y el movimiento correcto del metlapilli, es decir, la mano del metate o “hijo del metate”, para moler los granos del maíz tostado hasta pulverizarlo. Así, el maíz se transforma en partículas tan diminutas que no podrás chiflar y comer pinole al mismo tiempo. (Gobierno de México, 2018)

## **CACAPOTE O POLVILLO**

Esta bebida está hecha a base de maíz y cacao tostado (*Theobroma cacao* L.), con un toque de canela (*Cinnamomum verum* J. Presl). El “cacapote” se prepara como una especie de atole, mismo que se toma en caliente. En Chiapas es muy común que al término de los rezos (actividad que se realiza en honor a los santos, novenarios de los difuntos, o bien, por alguna reunión en torno a la Virgen María en cualquiera de sus advocaciones) los anfitriones brinden algo de tomar a los invitados, por lo que el “cacapote” es convidado a

menudo en dichos eventos acompañado con pan regional. No es una equivocación que los pueblos originarios del sur de México degustaran e incluyeran en su dieta diaria la ingesta de alimentos cuya base es el cacao. Desde tiempos prehispánicos se usaba como moneda de cambio, entre los mayas y los aztecas. Su alto contenido de teobromina y un poco de cafeína hacen que quien lo consume nunca olvide el riquísimo sabor del chocolate, sobre todo en la actualidad que ya tiene una mezcla de azúcar y leche. Diversos historiadores indican que Moctezuma II consumía hasta 50 tazas al día de chocolate, que era una mezcla de cacao, maíz, chile (*Capsicum spp*), vainilla y achiote. (Cadena-Iñiguez, 2012)

## **CHIAPAS Y SUS BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

Chiapas, reconocido por su riqueza gastronómica, ofrece una amplia gama de bebidas que reflejan la diversidad de su territorio. Desde los aromáticos campos cafetaleros hasta las tradicionales bebidas indígenas, cada sorbo es una experiencia única. (Sánchez, 2023)

- Comiteco
- Posh
- Curadito
- Licor de caña

## **CURADITO**

El curadito es mucho más que una bebida alcohólica artesanal: es una expresión viva de la identidad zoque de Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas. Su preparación, basada principalmente en pox y una cuidadosa selección de hierbas medicinales, frutas y especias, refleja un profundo conocimiento ancestral transmitido de generación en generación, especialmente por mujeres y familias ligadas al carnaval zoque coiteco. Tradicionalmente asociado con la bienvenida, la convivencia y los rituales festivos, el curadito también ha sido valorado por sus propiedades curativas, sobre todo para la digestión, el espanto y otros malestares del cuerpo y del ánimo. Cada productor imprime su saber, su tiempo y su historia en el proceso de fermentación y maceración, lo que convierte a esta bebida en un patrimonio cultural vivo que fortalece los lazos comunitarios, preserva la memoria colectiva y mantiene vigente una tradición profundamente arraigada en la vida social y cultural del pueblo zoque (Sanchez Sarmiento A. D., 2022).

La bebida curadito cumple una función social, cultural y simbólica fundamental dentro de las comunidades zoques, ya que su consumo va más allá del ámbito recreativo. El curadito es utilizado principalmente como una bebida de bienvenida y convivencia, presente en celebraciones, reuniones familiares y festividades tradicionales, donde fortalece los lazos comunitarios y la interacción social. Asimismo, desempeña una función ritual y medicinal, pues se le atribuyen propiedades curativas asociadas al uso de hierbas, raíces y frutos que ayudan a aliviar malestares físicos y emocionales, como el cansancio, el frío o el “espanto”. Su preparación y consumo representan un acto de confianza y respeto, ya que compartir curadito simboliza hospitalidad, tradición y continuidad cultural, convirtiéndose en un elemento que articula la identidad colectiva y preserva los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación (González Pacheco, 2025).

## **POSH**

El posh es un brebaje tradicional de numerosos municipios en los Altos de Chiapas. Se dice que es una bebida espiritual que fue donada por los dioses en tiempos remotos a los pueblos mayas. Esta libación es preferida en las celebraciones religiosas de los pueblos tzotziles. La bebida es servida durante las fiestas de la mayordomía tzotzil, en las celebraciones del Carnaval y el Día de Muertos. A través de entrevistas e historias de vida de algunos habitantes de tres municipios de los Altos: Aldama, San Andrés Larráinzar y San Juan Chamula, recuperamos información en la cual se reiere que en la cosmovisión de los pueblos alteños chiapanecos, el posh está relacionado con la religión, como un don que los dioses coincidieron a los pueblos mayas. Mariano Vázquez, habitante de Aldama, cuenta en su relato acerca de la dotación del posh a los hombres: 87 Juan Pedro Viqueira menciona que la región de los Altos de Chiapas o meseta central está en la parte más elevada del macizo central: “Cuenta con un porcentaje muy alto (82.82%) de hablantes de lenguas de la familia mayanese (tzotzil, tzeltal y chol). Las definiciones más estrechas de los Altos confieren inevitablemente un papel de primera importancia a la ciudad de San Cristóbal de las Casas en tanto principal centro comercial de la región, al extremo de definir la como el área de influencia de la famosa ciudad colonial”. El posh nos lo entregaron los dioses hace mucho tiempo; mi abuelo nos contaba que fue dado para aliviar el alma del hombre de todos los pecados y los males. Pero no era así, me acuerdo que antes sólo lo hacían los más viejos y le llamaban “chicha” lo hacían de la caña o de maíz y no sé cómo lo iban fermentando, pero sí era diferente. También es bien importante para las iestas, en los cargos tradicionales o para que

curen de mal de ojo, de espanto o muchas enfermedades. Pero el posh fue regalado a nuestros antepasados para alegrar el corazón del hombre (Gómez, 2015).

La bebida pox cumple una función central en la vida social, ritual y simbólica de los pueblos indígenas de Chiapas, particularmente entre las comunidades tsotsiles y tseltales. Más que una bebida alcohólica, el pox es considerado un elemento sagrado, presente en ceremonias religiosas, rezos, rituales de curación y celebraciones comunitarias, donde actúa como un medio de comunicación entre lo humano y lo espiritual. Su consumo está ligado a la petición de favores, la sanación del cuerpo y del alma, y el fortalecimiento de los lazos comunitarios, ya que compartir pox implica respeto, confianza y reciprocidad. Además, se le atribuyen propiedades medicinales, utilizadas para aliviar el frío, el cansancio y ciertos padecimientos físicos y emocionales. De esta manera, el pox no solo cumple una función ritual y curativa, sino que también representa un símbolo de identidad cultural y resistencia, al preservar conocimientos ancestrales y prácticas tradicionales que siguen vigentes en la vida cotidiana de las comunidades chiapanecas (Alcázar Herrera, 2024).

La historia del posh o pox en los Altos de Chiapas está profundamente ligada a los procesos sociales, culturales y políticos que han marcado a las comunidades indígenas de la región. Más que un simple aguardiente, el posh ha sido un elemento integrador de la vida social, presente en rituales, celebraciones, intercambios comunitarios y prácticas económicas locales. El documento muestra que su producción y consumo formaron parte de un sistema cultural complejo, donde el alcohol cumplía funciones simbólicas y sociales específicas, lo que explica su arraigo en las comunidades tsotsiles y tseltales. Sin embargo, esta importancia cultural también lo colocó en el centro de conflictos históricos, como la llamada “guerra del posh”, originada por los intentos de monopolizar su producción y comercialización, lo que evidenció tensiones entre las prácticas tradicionales indígenas y los intereses económicos y gubernamentales. A pesar de estos conflictos, el posh ha persistido como un símbolo de identidad y resistencia cultural, reflejando la capacidad de las comunidades para defender y mantener vivas sus tradiciones frente a procesos de control y estigmatización externos (González Muñiz).

## **LICOR DE CAÑA**

El licor de caña es una bebida artesanal profundamente arraigada en la vida rural y productiva de muchas comunidades, donde su elaboración representa tanto una tradición heredada como una fuente importante de sustento económico. De acuerdo con el documento, este licor se obtiene a

partir del jugo de la caña de azúcar, fermentado y destilado mediante procesos tradicionales que se realizan en pequeños trapiches y destilerías familiares, utilizando conocimientos empíricos transmitidos de generación en generación. Más allá de su carácter alcohólico, el licor de caña cumple una función social y cultural, ya que se consume en celebraciones, reuniones comunitarias y festividades locales, fortaleciendo los lazos sociales. Al mismo tiempo, su producción artesanal refleja el esfuerzo cotidiano de los campesinos por aprovechar los recursos del territorio, aunque también enfrenta retos relacionados con la falta de control de calidad, apoyo institucional y condiciones sanitarias adecuadas, lo que hace evidente la necesidad de revalorizar esta bebida desde una perspectiva que combine tradición, seguridad y desarrollo local (Gutiérrez Calderón, 2012).

El licor de caña es una bebida tradicional que surge del aprovechamiento de la caña de azúcar, un cultivo profundamente arraigado en la vida rural y productiva de muchas regiones, donde su elaboración combina saberes artesanales con prácticas transmitidas de generación en generación. Más allá de su carácter alcohólico, este licor cumple diversas funciones sociales, culturales y económicas: es un elemento presente en celebraciones, fiestas populares y encuentros comunitarios, donde fortalece la convivencia y el sentido de pertenencia; también actúa como base para la preparación de otros licores macerados con frutas o hierbas, ampliando su valor gastronómico y simbólico. Asimismo, su producción representa una fuente de ingreso para pequeños productores y emprendedores locales, ya que permite transformar una materia prima accesible en un producto con valor agregado, reforzando la identidad local y la economía regional al mismo tiempo (Navia Moran y Santiana Calderón, 2009).

El licor de caña se presenta como una bebida artesanal que cumple múltiples funciones sociales, culturales y económicas dentro de las comunidades rurales donde se elabora. Su producción, realizada en pequeñas destilerías familiares a partir del jugo fermentado de la caña de azúcar, representa una forma tradicional de subsistencia para numerosas familias campesinas, ya que constituye una fuente directa de ingresos y aprovechamiento del territorio.

En el ámbito social, el licor de caña es una bebida asociada a fiestas populares, celebraciones familiares y reuniones comunitarias, espacios donde refuerza la convivencia, la identidad colectiva y el sentido de pertenencia.

Además, cumple una función cultural al servir como base para la elaboración de macerados con frutas y hierbas, ampliando su uso gastronómico y simbólico, mientras que su producción artesanal

preserva conocimientos heredados y prácticas tradicionales que continúan vigentes pese a los retos sanitarios, económicos y de regulación que enfrenta este tipo de bebidas (Duchicela Carrillo, 2011).

## **COMITÁN DE DOMÍNGUEZ**

El municipio de Comitán de Domínguez se localiza en el estado de Chiapas, en los límites del altiplano central y de la depresión central. Al norte colinda con los municipios de Amatenango del Valle y Chanal; al este, con Las Margaritas y La Independencia; al sur, con La Trinitaria y Tzimol, y al oeste con Socoltenango y Las Rosas. Se encuentra a no más de hora y media de la frontera con Guatemala. Sus coordenadas geográficas son 16°15' N y 92° 08' W. Su altitud es de 1 600 m s. n. m. Presenta un relieve semiplano con algunas elevaciones sobresalientes en el norte y el sur. El clima en Comitán es templado subhúmedo, con lluvias en verano. La temperatura media anual es de 18 °C, con una precipitación pluvial de 1 020 mm anuales.

Comitán de Domínguez se presenta, a partir del documento, como un territorio profundamente marcado por su historia, su herencia cultural y las prácticas cotidianas que han dado forma a la identidad de su población. Esta ciudad chiapaneca no solo destaca por su relevancia histórica y su papel en los procesos sociales del estado, sino también por la manera en que sus tradiciones, costumbres y saberes se mantienen vivos en la vida diaria de sus habitantes. La relación con la tierra, la producción artesanal, la gastronomía y las bebidas tradicionales refleja un fuerte sentido de pertenencia y arraigo, donde la memoria colectiva se transmite de generación en generación. Comitán es, así, un espacio donde pasado y presente dialogan constantemente, construyendo una identidad local que se reconoce en sus prácticas culturales, en la convivencia comunitaria y en el orgullo de conservar tradiciones que forman parte esencial del patrimonio cultural de Chiapas (López Agüero, 2024).

Comitán quiere decir “lugar de alfareros” o “lugar de fiebres”; viene del náhuatl. Ahora bien, Balún Canán, que significa “lugar de las nueve estrellas”, fue el nombre prehispánico de la localidad. Comitán cuenta con más de 450 años de historia, en los cuales ha integrado un amplio mosaico de culturas, anécdotas y narraciones. Los comitecos se sienten orgullosos de dicho legado. Fue en 1528 cuando Pedro de Portocarrero fue enviado por el capitán Pedro de Alvarado a someter al pueblo de Comitlán (castellanizado a Comitán). En ese entonces era habitado por indígenas tzeltales, quienes ya habían sufrido una invasión por parte de los aztecas en 1486. En el siglo xvi, la conciencia del potencial

económico de la provincia de Los Llanos y de su riqueza ecológica avivó la avaricia de los conquistadores. Se apropiaron de las tierras de los nativos y dieron paso al establecimiento de haciendas y ranchos. Aquéllas estaban dedicadas a la ganadería y al cultivo de cereales. Los ranchos, por su parte, se entregaban mayormente a la producción de caña de azúcar y su transformación (Ruz, 1982). Las haciendas representan un pasaje importante en la historia de Comitán. Fueron piezas trascendentes en el desarrollo económico regional y en la conformación de la ciudad y la sociedad comitecas. Esto al fungir como espacios naturales de convivencia para sus habitantes, lo que dio pie a costumbres, tradiciones y desarrollo cultural. A lo largo de su historia Comitán ha tenido modificaciones en su nombre, a saber: Santo Domingo de Comitán, Santa María de Comitán y Comitán de las Flores. No fue sino hasta 1924 que se le denominó Comitán de Domínguez por decreto oficial, en honor al ilustre Belisario Domínguez Palencia. La población de Comitán de Domínguez es de 141 013 habitantes, según el Censo de Población y Vivienda de 2010 del Instituto Nacional de Geografía y Estadística. Cabe destacar que la mayoría está compuesta por mujeres.

Comitán ha sido cuna de diversos personajes ilustres que destacaron en arte, ciencia y política. Algunos de ellos son Isabel Soria, soprano y compositora; José Pantaleón Domínguez, militar y político; Jorge de la Vega Domínguez, economista, político y gobernador; Roberto Domínguez Burguete, físico; Esteban Alfonso García, músico y compositor; Irma Serrano; actriz y cantante; Arminda Córdova Zúñiga, promotora del voto femenino; Armando Alfonso Alfonso, científico y escritor; Marirros Bonifaz, poeta ganadora del premio Sabines, y, por su puesto, Rosario Castellanos Figueroa y Belisario Domínguez Palencia. Rosario Castellanos, personaje ilustre de Comitán con injerencia a nivel nacional, fue una intelectual que sentía pasión por la literatura mexicana, la condición de la mujer (su historia, su imagen y sus posibilidades de liberación), el problema indígena y sus desigualdades sociales — racismo, clasismo, falta de oportunidades y el no reconocimiento de la dignidad de las culturas indígenas y su alfabetización. Realizó labor docente en la unam y en la Universidad Iberoamericana, así como en las de Wisconsin, Colorado e Indiana. Fue secretaria del Pen Club de México. Se preocupó constante por la promoción de la cultura en diversas instituciones oficiales. En 1971 fue nombrada embajadora en Israel, donde falleció al cabo de tres años.

## **GASTRONOMÍA**

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor

de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

La gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. Si nos dedicamos a observar más, podemos descubrir que alrededor del alimento existen las Bellas Artes como la danza, teatro, pintura, música, escultura, arquitectura, pero también forman parte de ella las ciencias exactas y naturales como física, matemáticas, química, biología, agronomía. Y además encontramos las ciencias sociales como antropología, historia, letras, filosofía, sociología. (De Alva, 2019)

## **TRADICIONES**

Comitán de Domínguez es sinónimo de tierra entrañable, de orgullo chiapaneco, de amabilidad lugareña y de un ámbito de paz y valiosas tradiciones. Las personas que deciden conocerlo y viajan hasta este hermoso rincón de Chiapas, se encuentran con un clima envidiable, sabores exóticos, patios llenos de flores, horizontes colmados de vegetación y rayos de sol, junto a inmemoriales vestigios de la cultura maya.

Festividades:

- San Caralampio, se celebra el 20 de febrero se celebra a este mártir griego, por lo que desde el día 10 del mismo mes inician las tradicionales “Entradas de Flores”.
- Festival Internacional Rosario Castellanos, se celebra el 4 al 8 de mayo, en varios barrios de la ciudad, se realiza este evento cultural que es un escaparate de arte, tradiciones y fiestas.
- Santo Domingo de Guzmán, se celebra el 4 de agosto se celebra al patrón de Comitán y consiste en la fiesta principal de la ciudad. (Secretaría de Turismo, 2019)

## **INGREDIENTES TRADICIONALES DEL COMITECO**

“La bebida comiteco gira sobre un aspecto trascendental porque la bebida es considerada una bebida de mucha calidad, elaborada en la Nueva España cuando Chiapas no era México. Estamos hablando de más de 500 años”, dice Carlos Jorge Guillén Gordillo, un productor de comiteco y el representante legal de la compañía Comiteco Balún Canán S. de R. L. de C. V.

Comiteco Balún Canán produce comiteco con magueyes de su plantación en Tuilaíto, Punta de Diamante, en Comitán de Domínguez, donde también buscan preservar y subrayar el espíritu natural de la bebida.

“Mantienen el espíritu, lo que la tierra genera. Esa forma tan propia de la naturaleza. Es el factor que conlleva la espiritualidad”, dice Guillén Gordillo refiriéndose a las plantas de agave. “Esa naturaleza misma la vamos a transmitir en un proceso, cuidando no vernos inmiscuidos en un proceso que degenera esa virtuosidad”.

La bebida pasa por un proceso de destilación en Comiteco Balún Canán en el cual el aguamiel se calienta y luego se enfría. Para evitar crear toxicidad durante el proceso de calentamiento, la temperatura no debe subir de los 79 grados centígrados. La compañía usa una variedad nativa de levadura, así como equipos diseñados para garantizar el control de calidad, para asegurarse de que el proceso sea el apropiado.

Guillén Gordillo explica que la investigación de la compañía comenzó con un proceso para identificar un protocolo para la preparación del comiteco a través de la innovación científica y tecnológica para así poder llegar a mercados internacionales.

Parte de esta investigación incluye mirar al pasado. Una de las características de la planta del maguey es que el aguamiel, si se deja en la planta, comienza a fermentarse. En la antigüedad, según Guillén Gordillo, la gente podía beberlo y emborracharse.

Ahora, uno de los propósitos de la compañía es que la planta sea reconocida como nativa de Comitán de Domínguez y como la fuente de una bebida alcohólica natural producida sin químicos. La compañía está en medio de un proceso de certificación que podría cambiar el nombre oficial de la planta a “Maguey Comiteco”.

Otra misión es la producción comercial de comiteco.

Cada día, el aguamiel es extraído entre 6 a.m y 2 p.m., dice Francisco Humberto Laureano Ortega, el encargado del proceso de extracción.

Él explica que, de noche, las plantas abren sus estomas (pequeñas aberturas en las hojas) para absorber dióxido de carbono pues hay más humedad en el aire a esas horas. Esto quiere decir que las plantas no necesitan ser regadas.

“Con eso mismo se están regando toda la noche, puro sereno y ya. Para el siguiente día estamos extrayendo lo que es la miel, o ya se dejan ver en un tono más verdoso porque ya tienen agua”, dice Laureano Ortega. “Ese es el asunto, es la situación que la planta no tenemos que estar regándola a

cada rato, cada hora. Cada cierto tiempo, si no hay lluvia y son noches muy secas pues sí hay que venir y echarle sus 20 litros a cada planta”.

Las plantas deben haber llegado a cierta edad, usualmente ocho años, para que las consideren para extraer el aguamiel. Según Laureano Ortega, las plantas de maguey comiteco de Comiteco Balún Canán tienen un período en el que generan aguamiel que puede durar hasta tres meses y en el que cada planta produce entre 200 y 300 litros de aguamiel.

“El maguey es una planta milenaria representada por Mayahuel, la diosa de los cien brazos. Es historia, es cultura”, dice Guillén Gordillo.

Para Nucamendi Pulido, la bebida también está conectada a una identidad.

“A mí, como comiteco, me da identidad. Es el trago por antonomasia del pueblo. Famoso desde hace muchísimos años”. (Revilla, 2017)

## **DESTILACIÓN**

Proceso que consiste en calentar un líquido hasta que sus componentes más volátiles pasan a la fase de vapor y, a continuación, enfriar el vapor para recuperar dichos componentes en forma líquida por medio de la condensación. El objetivo principal de la destilación es separar una mezcla de varios componentes aprovechando sus distintas volatilidades, o bien separar los materiales volátiles de los no volátiles. En la evaporación y en el secado, normalmente el objetivo es obtener el componente menos volátil; el componente más volátil, casi siempre agua, se desecha. Sin embargo, la finalidad principal de la destilación es obtener el componente más volátil en forma pura. Por ejemplo, la eliminación del agua de la glicerina evaporando el agua, se llama evaporación, pero la eliminación del agua del alcohol evaporando el alcohol se llama destilación, aunque se usan mecanismos similares en ambos casos. (Sanchez Sarmiento A. D., 2022)

La destilación cumple una función fundamental en la elaboración de los licores artesanales, ya que es el proceso que permite transformar una bebida fermentada en un producto más estable, seguro y con identidad sensorial definida. De acuerdo con el documento, mediante la aplicación controlada de calor se separan los componentes del líquido según su punto de ebullición, lo que posibilita concentrar el alcohol etílico y reducir impurezas que pueden afectar el sabor o resultar perjudiciales para la salud. Este proceso no solo incrementa el grado alcohólico, sino que también mejora las características

aromáticas y gustativas del licor, al conservar compuestos volátiles responsables del aroma y eliminar elementos indeseables. En el ámbito artesanal, la destilación, generalmente realizada en alambiques, representa un saber tradicional que combina conocimiento empírico y práctica cultural, donde el productor decide cortes, tiempos y temperaturas, imprimiendo un sello propio a cada bebida y convirtiendo a la destilación en un acto clave para la calidad, la identidad y la continuidad de los licores artesanales (Ramírez-Landeta et al., 2023).

## METODOLOGÍA

La presente investigación se desarrolla bajo un **enfoque cualitativo**, con el propósito de documentar el proceso tradicional de elaboración de la bebida **Comiteco** y analizar su **importancia cultural** dentro del municipio de **Comitán de Domínguez, Chiapas**. A través de este enfoque, se busca recopilar y analizar información que contribuya a la **preservación y difusión del conocimiento** asociado a esta bebida tradicional.

Para la obtención de la información se recurrirá a **fuentes primarias**, realizando trabajo de campo directamente con las personas que elaboran el Comiteco. Este acercamiento permitirá obtener datos precisos sobre los procedimientos de producción, así como sobre la historia, evolución y transformaciones que ha experimentado la bebida a lo largo del tiempo. En Comitán, el Comiteco es consumido principalmente durante festividades y eventos culturales, y con el paso de los años ha incorporado nuevos sabores y métodos de elaboración que reflejan su adaptación a las dinámicas contemporáneas.

El Comiteco constituye un elemento significativo de la **identidad cultural comiteca**, ya que su producción se basa en la fermentación del aguamiel del maguey comiteco, un saber transmitido de generación en generación. Su sabor característico y su presencia en la gastronomía local han favorecido la aparición de diversas variantes, incluyendo sabores frutales y especiados, lo que evidencia la continuidad y evolución de esta tradición.

El **muestreo** empleado será de tipo **no probabilístico**, enfocándose en productores activos del Comiteco y en personas vinculadas a festividades locales donde la bebida tiene un papel relevante. Asimismo, se entrevistará a personas adultas mayores, quienes poseen un conocimiento profundo sobre los orígenes, beneficios y relevancia cultural de esta bebida.

Como técnica de recolección de datos se utilizará la **entrevista semiestructurada**, aplicada de manera individual durante un periodo aproximado de una semana. Las preguntas abordarán aspectos relacionados con los ingredientes, el proceso de elaboración, el tiempo de preparación, los beneficios atribuidos a la bebida y las formas de aprendizaje del oficio. Esta técnica permitirá obtener información detallada y confiable, la cual será analizada posteriormente para la documentación del proceso tradicional de producción del Comiteco.

La entrevista semiestructurada se caracteriza por combinar preguntas previamente definidas con la flexibilidad necesaria para profundizar en las experiencias y conocimientos de los participantes, favoreciendo una comprensión integral del fenómeno estudiado.

### **Descripción de las técnicas a utilizar**

Para el desarrollo de la presente investigación se empleará la **entrevista semiestructurada** como principal técnica de recolección de información. Esta técnica permite obtener datos cualitativos profundos a partir de un diálogo flexible entre el investigador y los participantes, favoreciendo la recuperación de experiencias, saberes y significados asociados a la elaboración tradicional del Comiteco.

La entrevista semiestructurada se aplicará de manera individual a productores de la bebida y a personas con amplio conocimiento sobre su historia y consumo. Contará con una guía de preguntas previamente elaboradas, orientadas a indagar aspectos como los ingredientes utilizados, el proceso de elaboración, el tiempo de preparación, las formas de aprendizaje del oficio, los cambios en la producción y el valor cultural del Comiteco. No obstante, se permitirá la inclusión de preguntas adicionales cuando sea necesario profundizar en temas relevantes que surjan durante la conversación. Asimismo, se utilizará la observación directa como técnica complementaria, la cual permitirá registrar de manera sistemática las prácticas, utensilios, espacios y dinámicas involucradas en la elaboración del Comiteco. Esta técnica facilitará una comprensión más integral del proceso productivo y del contexto sociocultural en el que se desarrolla.

La combinación de estas técnicas permitirá obtener información detallada, confiable y contextualizada, contribuyendo a la documentación y análisis del proceso tradicional de producción del Comiteco y de su importancia cultural dentro de la comunidad.

### **ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN**

El análisis de las cinco entrevistas realizadas a productores artesanales de Comiteco permitió obtener información detallada y convergente sobre los procesos tradicionales de elaboración de esta bebida, así como sobre las estrategias de comercialización que actualmente emplean para su preservación y difusión. Los testimonios recabados evidencian la existencia de patrones comunes que ponen de manifiesto el valor cultural del Comiteco y, al mismo tiempo, las principales problemáticas que enfrenta en el contexto actual.

## **RESULTADOS**

El presente apartado expone los resultados obtenidos a partir del análisis de las entrevistas realizadas a productores artesanales de Comiteco en el municipio de Comitán de Domínguez, Chiapas. La información recabada permitió identificar elementos clave relacionados con el proceso tradicional de elaboración de la bebida, su valor cultural y las estrategias de comercialización empleadas para su preservación. Los resultados se organizan de manera temática, con el objetivo de facilitar su comprensión y mostrar las coincidencias y particularidades presentes en los testimonios de los participantes, reflejando tanto la continuidad de los saberes tradicionales como los retos que enfrenta actualmente esta bebida emblemática.

Para la recolección de información con los productores de Comiteco se realizó una entrevista estructurada (el formato de la entrevista completa se encuentra en el anexo 1).

### **ENTREVISTA 1, CON PRODUCTOR DE LA EMPRESA NEJKEL.**

Nombre: Francisco Alberto Torres Cristiano

Edad: 54 años

Mi nombre es Francisco Alberto Torres Cristiano, tengo 54 años y llevo aproximadamente 12 años elaborando comiteco de manera directa. Sin embargo, esta bebida no comienza conmigo, viene desde mucho antes, desde mi abuela. En mi familia tiene más de 100 años que nos dedicamos a la elaboración del comiteco, por lo que no es solo una actividad productiva, sino una herencia familiar.

La tradición no solo está en la bebida como tal, sino también en la marca. El origen del comiteco se remonta a cuando Chiapas pertenecía a la Capitanía General de Guatemala; no era parte de Guatemala, pero sí era administrado desde ahí. En ese tiempo, los padres dominicos comenzaron a hacer experimentos y observaron que con una planta nativa de esta región, el agave tipo americana, podían realizar procesos de fermentación. De esos experimentos surgió el comiteco.

A partir de ahí, mi abuelo Eleazar y mi abuela Concha comenzaron con la elaboración. En ese entonces hubo un boom muy fuerte del comiteco, estoy hablando de hace aproximadamente 100 años. Ellos

tenían barricas muy grandes y exportaban desde Comitán más de 100 litros. Era una destilación constante, siempre estaban produciendo comiteco y trabajando con fermentados.

Para mí, como productor, el comiteco es un orgullo. Es una bebida que en su época fue considerada incluso como un coñac. Esto se debe a que en aquel tiempo se vendían barriles coñaqueros y grandes empresas lo almacenaban en esas barricas. Al haber tenido previamente coñac, el licor adquiría ciertos sabores y características particulares, por lo que fue catalogado de esa manera. De hecho, existe una película mexicana en la que se menciona la frase “¿qué te ofrezco, un coñac o un comiteco?”, lo cual habla de la categoría que llegó a tener esta bebida. Incluso en el Museo Naval de España, en Madrid, existe un listado de bebidas emblemáticas destiladas y el comiteco aparece en los primeros lugares, por su fermentación, su sabor y la pureza que lo caracteriza.

Anteriormente, las tradiciones eran muy distintas a lo que se vive ahora. Hoy todo es tecnología, pero antes existía la tradición del burrito, de transportar el aguamiel en barriles de madera sobre el lomo de los burros. La panela tampoco estaba tan elaborada como ahora. Algo que seguimos cuidando mucho en nuestro proceso es el agua. Esto lo trabajamos junto con la doctora Alma, ya que muchas personas utilizan agua de la llave o agua de garrafón, pero ambas tienen problemas: el agua de la llave contiene cloro y el agua de garrafón está tratada para eliminar bacterias, lo cual no favorece una buena fermentación.

En Comitán existe un lugar llamado el barrio de la Pila, donde hay unos chorros de agua que nacen de un manantial. Esa agua es ideal porque contiene microorganismos que ayudan a una mejor fermentación. Recuerdo que cuando vino la doctora Alma a hacer colecta de agua, yo quité un musgo verde que estaba ahí, y ella me dijo que no lo quitara porque funcionaba como un filtro natural y ayudaba al proceso. Hicimos pruebas con agua de garrafón y con agua de la Pila, y las fermentaciones fueron completamente distintas.

Actualmente existen dos grandes tipos de comiteco: el industrial, producido por empresas ya formales como Don Elías, Solera del Azul y 9 Guardianes, que manejan métodos distintos; y el artesanal, donde estamos marcas como Nueve Estrellas, Comiteco Nejkkel, que es el nuestro, y otros productores locales que siguen la receta original de Comitán.

En mi familia, desde que tengo memoria, mis abuelos elaboraban comiteco. Hace aproximadamente 15 años sembré un agave en el patio de mi casa como adorno. Un día un amigo me preguntó por qué no hacíamos comiteco. Yo le hablé a mi mamá y le dije que quería hacerlo, y ella me explicó el proceso, adaptándolo a una producción más pequeña. Lo hicimos y no me fue mal. Cuando se lo presenté a mi

mamá le gustó, y cuando se lo di a otros amigos también. Fue ahí cuando comencé a trabajar de manera más constante.

Para mí fue muy importante el apoyo de la doctora Alma, con quien hemos trabajado de la mano junto con la UNICACH. Estudiantes como Dulce y Karla venían a hacer estancias y empezamos a elaborar el comiteco de manera tradicional, pero integrando un poco más de ciencia. Empezamos a medir pH, a observar cómo trabajaba la fermentación o el mosto, a hacer pruebas con la panela con y sin envoltura, obteniendo resultados distintos. También cuidamos la temperatura y el clima, procurando que el espacio se mantuviera constante.

El proceso es laborioso, pero muy bonito. No es solo poner un bote al fuego y esperar. Hay que cuidar la temperatura del agua del serpentín, evitar que el mosto hierva demasiado porque se puede echar a perder. El primer alcohol que sale, conocido como cuello, se desecha porque es muy alto. El comiteco bueno comienza a salir entre 65 y 68 grados y después va bajando.

En mi caso, utilizo garrafrones de cristal, tengo alrededor de 180. No uso plástico porque el alcohol, aunque sea de buena calidad, puede generar corrosión. Trabajo el comiteco a un grado alcohólico final de 44 grados. Para ello, dejo el destilado reposar y lo voy moviendo dentro de la misma postura hasta alcanzar el grado deseado. Utilizo corchos en lugar de tapas plásticas, ya que ayudan a que ciertos alcoholes superiores se evaporen de forma natural.

Cuido mucho el proceso. Tengo medidor de grados Brix, termómetro, medidor de alcohol, de pH y temperatura. El cuarto donde elaboramos el comiteco está forrado de plástico para mantener una temperatura estable de entre 28 y 30 grados. Destilar requiere control y atención; no es algo improvisado, pero cuando te gusta, el proceso se vuelve entretenido.

Aprendí el proceso de elaboración de mi familia y de un amigo llamado Javier. Cuando el comiteco tuvo su auge fue muy famoso, pero hubo una prohibición en los años 60 o 70 que afectó gravemente su producción. Se retiraron alambiques y muchas personas comenzaron a producir bebidas adulteradas, conocidas como “Chucho con rabia” o “Hinchapié”, debido al uso de urea para acelerar la fermentación, lo cual dañó mucho la imagen del comiteco.

La prohibición tuvo su origen en conflictos políticos y empresariales de la época. Esto provocó que el comiteco fuera visto como una bebida corriente durante muchos años. Con el tiempo, gracias al auge de los mezcales, el comiteco comenzó a resurgir. Hoy se reconoce nuevamente como parte de la familia de los destilados de agave.

Actualmente hay alrededor de 20 productores en Comitán. Yo crecí en la época de la restricción, por lo que no vi directamente a mi familia producir, pero las historias que me contaba mi mamá despertaron en mí una pasión. Cuando hice mi primer comiteco y se lo di a probar a mi mamá, ella dijo: “Este es el comiteco de los cristianos”. Ahí supe que iba por buen camino.

El nombre de Comiteco Nejkel surge de la leyenda del Cadejo, una figura muy presente en Centroamérica. En tojolabal, Nejkel significa Cadejo. Nuestro logotipo representa un xoloescuintle con ojos rojos protegiendo una planta de agave tipo americana, acompañado de nueve estrellas que representan a Balún Canán, la antigua Ciudad de las Nueve Estrellas.

El consumo del Comiteco ha incrementado un poco, pero sobre todo con la gente de fuera. La gente lo busca más cuando viene de otros lugares. Por ejemplo, yo tengo un señor que viene de fuera y me ha comprado bastante, tengo un cliente en Estados Unidos que me compra dos o tres cajas, en Oaxaca acabo de hacer un envío de 16 cajas. El consumo aquí en Comitán ya no es como antes, que digas, en lugar de tomar tal bebida voy a comprar un Comiteco. Además, aquí en Comitán pasa algo curioso, la gente dice: “va a valer 300 o 350 pesos la botella” y luego dicen “ay, está muy caro”, pero prefieren comprarse una botella de tequila de mil pesos. Todavía no hay ese sentimiento de decir “me voy a dar la oportunidad de probar esto”. Incluso hay muchos chiapanecos que no lo conocen. La restricción perjudicó mucho y también la mala fama que nos dejaron cuando nos decían “el chuchito con rabia”. Las materias primas que se necesitan para la elaboración del Comiteco son muy pocas: agua, aguamiel, caña y levaduras, no utilizamos más que las silvestres naturales que tiene el agua. Por eso te decía lo del agua de la Pila, cuando yo quise quitar ese musgo la doctora me dijo “no, no, no lo quites”, porque ahí vienen todas las microbacterias que el agave requiere para la fermentación.

En el proceso de obtención del Comiteco participamos muchos. Está el maestro pulquero, que tiene que ver plantas de siete u ocho años, casi, y que sea una planta buena para poderte vender el pulque. Tú traes el pulque, lo pones en los botes, yo uso botes de plástico pero bien desinfectados, ahí hago mis fermentaciones y mis mezclas. En ese proceso he encontrado ciertos trucos. Muchos compañeros metían la panela en trozos, con su envoltura, y yo también lo hacía así. Un día, por las prisas de destilar, empecé a poner la panela sin quitarle la cáscara, y me di cuenta de que se consumía más rápido. Cuando la metes en trozos grandes tarda más en que la bacteria se la coma y tienes que estar moviendo más, pero cuando la metes con las cáscaras se consume más rápido. El pH empieza alrededor de 1.5 y para la tarde ya tienes 4.5 o 5. El pH más alto que debes lograr es 7 o 7.5, y cuando empieza a bajar es que ya se está convirtiendo en alcohol y ya huele. Si no sabes el momento ideal para destilar, tu producción baja, el alcohol sale más bajo. Si te pasas de tiempo, se pierde rendimiento.

Otra cosa importante es que al Comiteco no le gustan los olores. Si tú usas perfume, se te baja la postura. Incluso una persona en su periodo menstrual puede afectar la fermentación. Te lo digo porque nos pasó cuando estábamos haciendo una investigación con una estudiante. Ella movió la postura y después vi que la espuma empezó a bajar, algo no estaba bien. Luego entendimos que hay factores que influyen y que no se deben ignorar.

Las herramientas que utilizamos son termómetro, densímetro, checador de pH, termómetro ambiental, tambos de 200 litros donde hago la mezcla y el destilador, que en su origen fue un tanque de diésel de un camión. Yo lo adapté, le puse su tubo de salida, el cañón de cobre, el serpentín, todo con mucho cuidado. El mosto no se debe golpear, hay que agregarlo con cuidado. Yo utilizo técnicas más modernas, como bombitas de pecera para oxigenar el mosto sin golpeteo fuerte, y eso me ha ayudado bastante.

El proceso de fermentación varía. En tiempo de calor puede tardar entre cuatro y siete días. En tiempo de frío, como diciembre, puede tardar hasta doce o trece días. No hay una temporada específica para producir Comiteco, depende del aguamiel y del productor.

Las certificaciones que tengo han sido con la universidad, con la UNICACH, donde se comprobó que mi bebida no es dañina y que es apta para consumo.

El primer paso es recolectar el aguamiel, preparar la panela y el agua. Se coloca el pulque, se deja reposar, se acomoda la panela, se agrega el agua y se cubre. A las pocas horas empieza a fermentar. Luego se retiran las envolturas, se hace el primer movimiento de la postura y se deja trabajar. Después se destila. El destilado puede venderse en ese momento o reposarse. El reposo le da más cuerpo al Comiteco, lo hace más cremoso, con mejores piernas, lo cual es importante incluso cuando se piensa en su uso gastronómico, por ejemplo, en rellenos de chocolate o acompañamientos donde se busca textura y presencia.

Los insumos son fáciles de conseguir, lo que puede encarecer el costo es la panela en ciertas temporadas y la competencia por el pulque. Yo vendo mi Comiteco aquí en mi negocio y a clientes de Estados Unidos, Oaxaca y otros lugares. Los precios varían según la presentación.

Las estrategias de promoción que utilizo son principalmente redes sociales, con ayuda de mi hijo. Nunca hemos recibido apoyo gubernamental y una de las mayores dificultades es competir con producciones industrializadas. En el tema de la identificación geográfica, los productores artesanales no fuimos incluidos al inicio, pero ahora el INPI ya nos está considerando.

Yo creo que el Comiteco ya debería contar con denominación de origen, porque hay muchas bebidas que se hacen pasar por Comiteco y no lo son. Es importante proteger una bebida tan ancestral.

En cuanto a nuevas formas de consumo, yo creo que el Comiteco se puede integrar perfectamente en propuestas gastronómicas como el chocolate, siempre y cuando se respete su esencia. El Comiteco puede utilizarse como relleno, como acompañamiento o como elemento principal en una preparación de chocolate, pero sin alterar su identidad. Hay compañeros que hacen derivados con sabores como níspero, jamaica o café, pero eso ya no es Comiteco, eso es otra cosa. Para mí, agregar saborizantes al Comiteco es perder su esencia. En cambio, usarlo dentro de un chocolate, donde el Comiteco sigue siendo Comiteco, ahí sí lo defiendo.

Los aromas que predominan en el Comiteco son notas cítricas, madera, afrutado y panela, y eso lo hace muy compatible con el cacao y el chocolate, que también tienen una carga histórica y sensorial fuerte.

Existe interés por parte de restaurantes y proyectos gastronómicos en utilizar el Comiteco, pero muchas veces lo quieren muy barato. Yo creo que la innovación debe ir por el lado de integrar el Comiteco en propuestas donde se respete su sabor y su fuerza, donde sepa a Comiteco. Si se pierde eso, ya no estás ofreciendo Comiteco, estás ofreciendo otra cosa.



**Ilustración 1, Entrevista con productor de Comiteco Nejkel.**

## ENTREVISTA 2 CON PRODUCTOR DE COMITECO 9 ESTRELLAS

Nombre: Jorge Antonio Domínguez Godillo

Edad: 71 años

Mi nombre es Jorge Antonio Domínguez Gordillo, tengo 71 años. Yo inicié a preparar esta bebida desde 1976. El Comiteco lo asocio con una tradición popular, es un producto que data desde la época de la colonia.

Cuando nosotros iniciamos prácticamente no existía nadie produciendo. Esto fue muy poco popular hasta los años sesenta. En la época del doctor Velasco Suárez se cerraron las últimas fábricas y ahí se dejó de producir el licor. Nosotros tardamos alrededor de veinte años en conseguir la licencia del gobierno del estado. Fuimos los primeros productores de esta generación.

En cuanto al significado del Comiteco en mi vida y en la comunidad, considero que se perdió el arraigo cultural al estar fuera del mercado más de treinta años. No hay una cultura de consumo. Sí se perdió esa cultura que había y nos ha costado mucho rescatarla, y aún no la hemos logrado.

Yo he consumido Comiteco desde que tengo uso de razón. En mi familia siempre se ha consumido porque mis parientes trabajaron en la producción de esta bebida. Aproximadamente desde 1950, más o menos, ya estaba presente en la familia.

Aprendí el proceso de elaboración recurriendo a fuentes históricas tradicionales y a personas que trabajaron en la elaboración del licor por los años 1930, 1940 y 1950. Desde ahí viene la tradición de la producción con conocimientos ancestrales.

En cuanto a rituales o celebraciones donde el Comiteco tuviera un papel importante, eso se perdió desafortunadamente, sobre todo desde la prohibición. Quizá anteriormente existió algo, pero no hay nada escrito.

La percepción del Comiteco cambió mucho con el tiempo. Al no existir el licor en el mercado, las generaciones posteriores a los años sesenta dejaron de ver el producto y se dejó de consumir. El nombre Comiteco viene del gentilicio de la palabra Comitán.

Actualmente, legalmente constituidos, tengo entendido que somos dos productores. Existe Comiteco Nueve Estrellas y Tres Lobos. Puede que haya otros que ya hayan cumplido con los requisitos. Hay piratería, como en todo. Los que pagamos impuestos, estamos registrados y tenemos licencias y permisos somos muy pocos.

Mis recuerdos de infancia están relacionados con crecer viendo el consumo y las tradiciones orales que me transmitió mi familia. El consumo del Comiteco sí se ha incrementado en los treinta años que tenemos en el mercado, pero ha sido lento. Desafortunadamente no es tanto para consumo local, sino más para personas que vienen de fuera.

Las principales materias primas que utilizamos son el aguamiel y la panela o piloncillo. El proceso de producción en nuestro caso es 100% natural y orgánico. Nosotros hacemos todo desde la siembra del agave, el cual tarda aproximadamente doce años en crecer y llegar a la etapa de producción. No utilizamos sustancias químicas ni conservadores.

Todas las técnicas de producción siguen siendo ancestrales. No hemos realizado modificaciones en el proceso porque perdería sus características originales.

En cuanto a las herramientas, utilizamos utensilios de labranza para el campo, como herramientas para la siembra y el cuidado del agave. Usamos el “luuk” para cortar las hojas muertas, rastrillos y abonos orgánicos. En el proceso de extracción se utiliza una marruja para abrir el maguey y cucharillas para rasparlo. Para la fermentación usamos tinajas normales y máquinas de cobre y acero inoxidable.

El proceso de fermentación y destilación dura aproximadamente veinte días, aunque es variable y depende de la temperatura. No tenemos cuartos con temperatura controlada, lo que influye en el proceso.

La producción se realiza principalmente en época de estiaje. En la temporada de lluvias los magueyes se llenan de agua y no sirve el aguamiel, por lo que se tiene que suspender la producción. Generalmente se suspende entre julio y septiembre, aunque con los cambios de clima a veces se prolonga hasta octubre o empieza en agosto.

Estamos trabajando en certificaciones, específicamente en la identificación geográfica. Hemos luchado para lograr la denominación de origen, pero se requiere inversión y hasta ahora no ha habido voluntad del gobierno, aunque probablemente más adelante se logre.

El proceso de elaboración es sencillo. Lo más tardado es esperar que crezca el agave. Una vez que ha crecido, se corta el qurote desde el centro y se forma una pequeña oquedad donde se recolecta el aguamiel por la mañana y por la tarde. Esto se fermenta, se destila y se obtiene el licor blanco original. Posteriormente, parte de la producción se deposita en barriles de roble para obtener añejos de año y medio, cinco años o diez años. Otra parte se mezcla con frutas, flores o semillas para obtener licores de menor graduación alcohólica.

No tenemos problemas con ingredientes costosos o difíciles de conseguir, todo es fácil y sencillo.

Vendemos el Comiteco a través de distribuidores en Tuxtla, San Cristóbal y Tapachula, y también vía internet a cualquier parte del país. Nuestros principales consumidores son personas radicadas en Tuxtla.

Los precios han tenido incrementos fuertes. Actualmente manejamos precios desde 50 pesos hasta 1200 pesos, dependiendo del grado de añejamiento y el tamaño. Estos incrementos se deben principalmente al aumento en los insumos, como botellas, flete y etiquetas.

Promocionamos el producto principalmente a través de entrevistas, periódicos, revistas e internet. No hemos recibido apoyo del gobierno. Una de las principales dificultades para vender es que la gente no sabe qué es el Comiteco, ni siquiera nuestra propia gente lo ubica.

Considero que el Comiteco debería contar con denominación de origen porque le daría un plus para entrar a mercados más grandes y haría que el gobierno se preocupara más por promocionar los productos regionales.

En cuanto a la idea de integrar el Comiteco en productos de chocolate, considero que puede ser una alternativa interesante. En nuestro caso particular no lo hemos trabajado directamente, pero tengo entendido que hay personas que están comenzando a experimentar con este tipo de productos. Me parece que puede ser una buena forma de acercar el Comiteco a personas que tal vez no lo consumirían solo como bebida.

No soy experto en chocolatería para decir con exactitud qué ingredientes lo complementarían mejor, eso lo tienen que saber ustedes. Sin embargo, los sabores del Comiteco que provienen de frutas, flores o semillas pueden funcionar bien al combinarse con el chocolate, sobre todo los sabores más fuertes y penetrantes como el níspero o la semilla de cardamomo.

Con tristeza digo que no existe todavía mucho interés por parte de restaurantes o negocios en incluir productos derivados del Comiteco, como los bombones de chocolate, dentro de sus propuestas. Esto se debe en gran parte a la falta de cultura de consumo, algo que no sucede en otras regiones con sus bebidas tradicionales.

Para innovar en la presentación y consumo del Comiteco sin perder su identidad tradicional, considero que la difusión es fundamental. Los medios masivos influyen mucho en el ánimo del consumidor, pero son muy caros y no tenemos el capital para acceder a ellos. El mejor mecanismo que hemos encontrado sigue siendo la recomendación de boca en boca. Si alguien llega, prueba el producto y le gusta, seguramente lo va a recomendar. De lo contrario, es muy difícil.

Actualmente la gente consume lo que ve. Es difícil que alguien vaya a buscar un producto que no conoce. Los medios influyen mucho en lo que se consume, aunque no siempre sea lo mejor. Por eso considero que rescatar la cultura del consumo del Comiteco sigue siendo un reto muy grande.



**Ilustración 2, entrevista con productor de Comiteco 9 estrellas.**

## ENTREVISTA 3 CON PRODUCTOR DE COMITECO GORDILLO'S 53

Nombre: Eduardo Eufemio Gordillo Ramos

Edad: 72 años

Mi nombre es Eduardo Eufemio Gordillo Ramos, tengo 72 años. Este taller tiene más de 70 años, lo inició mi padre. Desde muy, muy chico él aprendió la destilación, desde sus años mozos, así que yo calculo que este taller tiene más de 70 años.

La tradición que yo asocio con esta bebida son las nativas de Comitán, pues es algo que caracteriza a Comitán, que lo caracterizó muchos años por ser rural. El significado del Comiteco en nuestra vida y en nuestra comunidad es todo, pues es un distintivo tanto en la familia como en la localidad, y trabajarlo pues es para nosotros orgullo.

Los elementos culturales asociados a la producción y consumo son todos los tradicionales de la cultura tojolabal y maya, los dominicos que fueron los que trajeron los primeros alambiques. Es una mezcla de culturas entre el indigenismo y alguna parte del español que ya se modernizó con los alambiques, con los destiladores. ¿Si se perdió esa cultura que había sobre el Comiteco? No, no se pierde totalmente, pero sí se descuida, sí se descuida, se deja de producir algunos años.

En mi familia el Comiteco se ha producido y consumido de siempre. Yo aprendí el proceso de elaboración de ver, de ayudar a mi padre, que ya estaba arriba de 90 años. Entonces yo ahí empecé a ayudarlo a jalar, a afirmarle los piados, que ya veía poco. Ahí sí fue como me fui incluyendo a su actividad y fuimos agarrándole su paso, el modo que él trabajaba. Ya me dejó trabajar solo. Recuerdo que me dijo: “bueno, ya estás hecho, pero te falta. Ya sabes, pero te falta”. Y sí, es un constante aprender.

Anteriormente, en todas las fiestas familiares no había embotellados, pues todo lo que se consumía era Comiteco. Pasaban meseros echándole a uno o ya los pasaban sirviendo en las fiestas.

Ahorita como que lo están redescubriendo. De las fábricas que hace muchos años existían, pues desaparecieron. Ya quedaron unos cuantos. Entonces ahorita está entrando en un proceso de autoconocer el Comiteco. Para los que ya tienen cierta edad sí lo identifican, de los jóvenes casi no.

Se llama Comiteco porque es originario de la ciudad. La planta que se cosecha se conoce más como Comiteco, como Comitán. Es una planta que no lo consigues en ninguna otra parte de la República.

Actualmente, en el grupo que estamos nosotros, estamos integrados en una sociedad de producción rural que se llama Chonap. Hemos cuatro destiladores y cuatro productores de aguamiel, los que tienen la plantación de la planta.

De mi infancia, lo que recuerdo es ver a mi viejito trabajando. A pesar de sus años se las ingeniaba para trabajar. Tenía 96 años, ya imposibilitado de las piernas porque tenía un tumor, y con un bastón amarraba lo que utilizaba, iba jalando con un malacate y un disco nudo a la cuerda con el que jalaba hasta llevarlo al taller. Esa imagen sí, de esfuerzo, de dedicación, de cariño que le tenía a lo que hacía. Para nosotros eso es fuerza.

El consumo del Comiteco gradualmente va despertando el interés. Las principales materias primas son el aguamiel, el pulque, la panela y el agua.

El proceso que nosotros utilizamos es muy bonito porque todo es manual. Desde que recibimos el aguamiel lo cernimos, lo limpiamos y ya podemos hacer los preparativos, al modo que cada quien pueda trabajar. Somos muy cuidadosos en la limpieza y en todo, cuidando lo mejor para que salga una bebida buena para consumo humano. Es de mucho respeto, es como una ceremonia, mucho cuidado. Las técnicas tradicionales que seguimos son el tratado del pulque y de la panela, vaciarla y ver que el proceso de maduración vaya conforme a la experiencia, irlo cuidando. Ya en el aparato es cuidar la temperatura, en ciertos momentos bajarle o subirle, que no haya fugas. Es todo un ritual que hacemos ahí nosotros.

Nosotros casi no hemos hecho modificaciones. Trabajamos muy conservadoramente. Nuestro aparato es de cobre y barro, todavía tenemos barro en la parte superior, y eso le da otra característica al pulque. Casi no cambiamos el procedimiento que por años traemos.

Las herramientas que utilizamos son cubetas, algunas de madera, otras de plástico apropiado, manta y harinas, con eso vamos pegando el aparato.

La fermentación dura entre 15 y 20 días, y la destilación es de dos a tres horas. El Comiteco se puede producir todo el año, la planta no deja de producir, el que tiene la plantación va midiendo, no abre todo de golpe, sino conforme va vendiendo.

Ahorita estamos en el proceso de la identificación geográfica, eso nos va a llevar a la certificación, al proceso legal para poder usar el marbete, todo lo que implica Hacienda y Salud.

El proceso es recibir el pulque, limpiarlo, meterlo a las cubetas, cargarlo con panela y agua y dejar que trabaje. Al segundo o tercer día checar que esté trabajando y moverla para que se deshaga más rápido el dulce. Ya cuando alcanza su madurez, se vuelve a colar, se carga el aparato y se pone a fuego bajo. Después de una hora empieza a caer el licor.

Nosotros separamos la cabeza porque sale con cierto olor a acetona, esa parte no nos sirve. Cuando ya no tiene ese aroma se va guardando. Lo que queda al final se le llaman colas, que ya son muy bajos en alcohol, eso ya no nos sirve. Después lo limpiamos lo más posible, lo paso por un carbón orgánico para que quede transparente.

El ingrediente más costoso es la panela cuando sube de precio en noviembre por la demanda, pero no deja de haber. Si te previenes puedes producir todo el año normal.

Nosotros vendemos de manera local, que conozcan lo que hacemos y gradualmente ir ampliando el mercado. Nos interesa a nivel estatal y nacional, pero empezamos desde abajo porque no tenemos gran producción, vamos conforme a la demanda.

Nuestros principales consumidores ahorita son los jóvenes. Trabajamos cremas de diferentes sabores, con fruta natural como fresa, rambután, melón, pera y níspero.

El precio lo hemos mantenido desde que salimos al mercado, entre 300 y 350 pesos. Buscamos un precio que no sea lo que realmente vale el trabajo, pero tampoco que la gente no lo pueda pagar, queremos que se conozca el producto.

Nos promocionamos en redes sociales, en ferias, ahorita estamos entrando a Soriana los fines de semana, hemos estado en San Cristóbal, Tapachula y en eventos como quince años y fiestas de pueblo. Apoyo del gobierno no hemos recibido de momento, aunque la Secretaría de Economía nos ha estado apoyando.

No hemos tenido dificultades para vender el producto. Hemos trabajado el Comiteco en cremas y coctelería, con sabores frutales.

Sobre la idea de incorporar el Comiteco en productos de chocolatería artesanal, pienso que habría que arriesgarse un poquito para ver cómo mezcla. Domina el aroma y el sabor dulce de la panela, habría que trabajarlo, pero sí pienso que puede ser una buena mezcla. Los sabores dulztones como pera y níspero podrían darle un toque, pero ahí tienen que entrarle a la prueba. Pienso que sí puede funcionar.



**Ilustración 3, entrevista con productor de comiteco gordillos 53**

## **ENTREVISTA 4 CON PRODUCTORA DE COMITECO KOOKAY**

Nombre: Luz María Culebro Rodríguez

Edad: 30 años

Mi nombre es Luz María Culebro Rodríguez, tengo 30 años y llevamos aproximadamente dos años con la marca. En cuanto a la tradición con la que asocio esta bebida, la relaciono principalmente con fiestas, por ejemplo, bautizos, bodas y también con la Romería en honor a San Caralampio.

Para mí y para otros productores, el significado del Comiteco es cultura, tradición, algo que pasa de generación en generación. En relación con los elementos culturales que están asociados a la producción y consumo del Comiteco, considero que hay varios. Por ejemplo, hay productores que tienen ciertas creencias o pertenecen a alguna religión y que, para fechas específicas como el 12 de diciembre, realizan con mayor cuidado la recolección del aguamiel. También, culturalmente, está muy

presente el respeto a la planta, ya que antes de poder hacer la oquedad se le pide permiso al maguey; es decir, antes de realizar el corte de la penca y hacer la oquedad, existe ese acto previo de respeto.

Sobre si considero que se ha perdido la cultura que había alrededor del Comiteco, pienso que tal vez sí, en la forma en que se manejaba antes. Te hablo desde mi ejemplo, quizás como lo hacían mis bisabuelos o mis tatarabuelos, porque usualmente no había otra bebida que se ofreciera en cumpleaños o festividades más que el Comiteco.

En mi familia el Comiteco se ha producido y consumido desde que tengo uso de razón, tiene mucho tiempo que se consume en casa. En cuanto a cómo he aprendido el proceso de elaboración, una vez incursionando en esta bebida también tienes que adentrarte un poco más en cómo son los procesos y las recolecciones, para comprender qué es lo que estás ofertando al cliente. A partir de hace dos años empezamos a conocer más todo ese proceso, desde la planta hasta la destilación y el envasado.

Existen rituales y celebraciones locales donde el Comiteco tiene un papel importante. Un ejemplo es el 10 de febrero, durante la Romería de San Caralampio. Usualmente se sale con la entrada de velas y flores desde el Chumis, que está pasando el Cedro, uno de los barrios principales de Comitán, y durante todo el trayecto hasta llegar a la Pila, los vecinos de barrios como el Cedro, la Pilita Seca y la Pila van regalando bebidas. No falta quien, afuera de su casa, te regale Comiteco para que le echas granita si quieres.

En cuanto a cómo ha cambiado la percepción del Comiteco en la sociedad, puedo compararlo con otra bebida como el pox. Usualmente el Comiteco era visto como la bebida de los ladinos, mientras que el pox se asociaba más a otros grupos. Antes, las principales familias consumían Comiteco, y esa percepción ha ido cambiando con el tiempo.

El nombre de Comiteco se debe a que era una bebida muy característica de la región. A son de lo que me contaban mis abuelos, cuando iban a otros lugares siempre preguntaban si habían traído Comiteco. Así se fue quedando el nombre, además de que el maguey endémico de la región, el agave americana L, también se conocía como maguey o magueyón comiteco.

Actualmente, en regla, existen alrededor de 20 productores, aunque hay más que no están formalmente registrados. De mi infancia, los recuerdos que me trae el Comiteco son principalmente las navidades, cumpleaños y fiestas a las que nos invitaban, donde usualmente estaba presente esta bebida.

Sobre el consumo, considero que localmente no ha incrementado mucho, desafortunadamente todavía existe esa parte malinchista de pensar “ah, es Comiteco” y verlo como cualquier cosa. Sin embargo, fuera de la ciudad sí hay un poco más de aprecio por la bebida.

Las principales materias primas utilizadas en la elaboración del Comiteco son el aguamiel y la panela o piloncillo. El proceso de producción, de manera resumida, es largo. Se realiza la oquedad en el maguey, se extrae el aguamiel tres veces al día, pasa a fermentación, posteriormente a destilación, luego a abrillantado y finalmente a embotellado, etiquetado y sellado.

Una de las técnicas tradicionales que sigue vigente es la fermentación. Con el paso del tiempo sí se han realizado modificaciones en el proceso, principalmente por normas de salubridad. Antes se destilaba mayormente en cobre, y ahora muchos productores utilizan acero inoxidable, aunque algunos todavía trabajan con barro, madera o cobre.

Entre las herramientas que se utilizan están la raspa para extraer el aguamiel, pequeños recipientes para recolectarlo y resguardarlo. El proceso de fermentación y destilación dura dos días seguidos desde que se arranca la fermentación, es un doble turno que no se puede parar.

Existen temporadas específicas para la producción, ya que durante la temporada de lluvias se dificulta la extracción del aguamiel porque el maguey está al aire libre y puede recibir agua de lluvia. Por ello, se prefiere producir fuera de la temporada de lluvias.

En cuanto a certificaciones y regulaciones, sí se consideran necesarias, ya que como productor se deben cumplir normas de salubridad y seguridad para estar en regla. El proceso paso a paso inicia al llegar al maguey, cortar la penca, hacer la oquedad, raspar y extraer el aguamiel, pasarlo a fermentación, alimentar los mostos, realizar los dos días de fermentación y después pasar a destilación. Durante la destilación se hacen cortes para separar cabezas, cuerpo y colas, utilizando principalmente el cuerpo. Dependiendo del producto, puede pasar a abrillantado o no, y finalmente al llenado, sellado y etiquetado de botellas.

Los ingredientes más costosos son la panela o el piloncillo, especialmente cuando no es temporada, ya que su precio se eleva. En temporada de zafra es más fácil de conseguir y más económica.

En mi caso, vendo el Comiteco en presentaciones pequeñas de 250 y 125 ml. No se vende de manera local, sino a nivel estatal o nacional. Hemos participado en concursos y obtuvimos el cuarto lugar en el concurso de Bruselas. El mercado principal está en el extranjero, especialmente en Estados Unidos, y se busca entrar al mercado europeo.

Mis principales consumidores no son locales, sino personas fuera del estado. Los precios varían según el producto; las presentaciones de 225 ml están en \$220 y las de 125 ml en \$125. Para promocionar el Comiteco utilizamos marketing en plataformas como Facebook, activaciones en bares, participación en ferias y eventos como o tianguis turísticos.

No he recibido apoyo del gobierno; todo ha sido de mi bolsa. De manera local sí ha habido dificultades para vender el producto, pero fuera del estado se aprecia más, ya que lo comparan con otros destilados como el mezcal, tequila, bacanora o charanda.

He experimentado el uso del Comiteco en coctelería y también en la elaboración de postres, por ejemplo, en bizcochos. En cuanto a la idea de incorporar el Comiteco en productos de chocolatería artesanal, en lo personal me parece algo muy positivo y atractivo como productora, aunque considero que otros productores tal vez no tengan muchas referencias o curiosidad sobre cómo se podría trabajar. Entre los ingredientes locales que considero que combinan bien con el Comiteco está el café, ya que realmente queda bueno.



**Ilustración 4, entrevista con productora de comiteco kookay.**

## **ENTREVISTA 5, CON SOCIO Y PRODUCTOR DE COMITECO DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE CHIAPAS S. DE R.L. DE C.V.**

Nombre: Alejandro Martín Castro Piña

Edad: 31 años

Mi nombre es Alejandro Martín Castro Piña, tengo 31 años, llevo aproximadamente nueve años y medio preparando esta bebida. El Comiteco yo lo asocio con identidad cultural y social, con las bases económicas de un pueblo.

El significado del Comiteco en mi vida y en la comunidad es complejo, al final de cuentas, si te vas a un aspecto cultural normal, está muy arraigado a una producción que se determinó hace muchísimos años. Fue una parte importante de la economía social de acá, literalmente fue un detonador económico. Forma parte de las tradiciones de la gente, se sirve en fiestas, en la romería de San Caralampio y en múltiples festividades. Cada quien lo trabaja a su estilo, no se habla de un nivel industrial como tal en sus orígenes, porque muchos productores lo hacían para consumo local, sobre todo después de la veda que hubo en un tiempo.

El hecho de que la bebida se haya mantenido es porque siempre hubo producción, aunque estuviera prohibido. Seguía habiendo producción ligera, como contrabando, y por eso no se perdió la identidad. Actualmente ya hay un nivel industrial y puedes encontrar distintos estilos y sabores, pero todas las casas productoras mantienen en esencia la técnica con la que iniciaron, muy arraigada a una tradición familiar.

En cuanto a los elementos culturales asociados a la producción y consumo del Comiteco, desde la extracción del aguamiel las personas se basan en ciclos naturales, ciclos lunares y conocimientos empíricos. Ese es uno de los principales elementos. En los procesos de destilación algunos usan barro, otros acero, otros cobre, pero los cortes se hacen con base en conocimientos familiares, no tecnológicos ni científicos en las casas más pequeñas. En productores más grandes ya se basan más en datos y en lo que marcan las leyes, pero culturalmente influye mucho la mano de la persona que lo hace. Al final, quien fermenta y hace los cortes impregna su esencia en la bebida.

No considero que la cultura del Comiteco se haya perdido totalmente. La gente endémica de acá lo conoce y tiene una idea general. El problema es que Comitán ha crecido y ha llegado gente de otros lugares, y como no hay difusión, ellos no lo conocen. Fuera de aquí claramente no lo conocen.

En mi familia el consumo del Comiteco comenzó desde que yo entré a la industria, hace nueve años y medio. Yo aprendí el proceso tomando datos empíricos de distintos productores y formalizándolos como industria, ya que cada quien tenía criterios distintos.

El Comiteco sí tiene presencia en rituales y celebraciones locales, principalmente en la festividad de San Caralampio. La percepción del Comiteco ha cambiado con el tiempo. Antes lo consumía quien buscaba un trago barato y había ciertos sesgos discriminatorios. Hoy, con marcas más industrializadas y con mayor prestigio, el consumo se ha vuelto más selectivo, dirigido a un mercado distinto, incluso más nacional e internacional.

El nombre Comiteco se le da porque así fue identificado desde 1571 al destilado de agave proveniente de la fermentación de los azúcares del magueyón. Actualmente existen alrededor de 20 productores legales y muchos ilegales.

No tengo recuerdos de infancia relacionados con el Comiteco porque no soy nativo de aquí. El consumo sí ha incrementado claramente. Las materias primas principales son el aguamiel, el agave y la panela.

El proceso de producción comienza con la recolección del aguamiel tres veces al día, a las 6 de la mañana, a las 12 y a las 5 de la tarde, cuando tiene mayor grado Brix. Se almacena y transporta en frío para evitar fermentación, se pasa a las tinas de fermentación y se inicia con una levadura madre. Se manejan distintas fases de volumen, con fermentación controlada de 5 a 7 días, para después pasar a la destilación fraccionada y hacer los cortes correspondientes. Posteriormente se almacena, filtra, pule, abrillanta, se reduce el grado alcohólico y se embotella.

Las técnicas tradicionales que siguen vigentes son principalmente la fermentación y el equilibrio entre aguamiel y panela, que cambia según cada productor. Sí se han realizado modificaciones, principalmente en la optimización de la destilación y en el filtrado final.

Las herramientas que utilizamos van desde la calancha y el raspador para el aguamiel, bidones de distintos materiales, tanques de fermentación, torres de destilación, máquinas de filtrado, mezclado y llenado. La fermentación dura entre 5 y 7 días y la destilación puede durar hasta dos días completos, dependiendo del volumen.

No hay una sola temporada de producción, ya que influyen factores como clima, humedad, temperatura y presión atmosférica, lo que cambia las características organolépticas del producto. Contamos con certificaciones y cumplimos normas como la identificación geográfica, la NOM 251 y otras relacionadas con alcoholes superiores.

La indicación geográfica funciona como una denominación de origen a grandes rasgos, marcando criterios básicos de producción sin perder la intervención humana. No se puede crear algo nuevo, sino rescatar lo que ya existe.

El proceso completo inicia con la selección del agave americana L, se abre la oquedad, se raspa diariamente hasta obtener aguamiel, se recolecta, se almacena en frío, se fermenta, se destila, se hacen cortes de cabezas, cuerpo y colas, se estabiliza, se filtra, se reduce grado, se embotella o se envía a envejecimiento. Durante el añejamiento se controla constantemente el producto y se pierde parte del alcohol por evaporación.

El ingrediente que más varía en costo es la panela, ya que depende de la temporada. El Comiteco se vende principalmente embotellado en tiendas locales, a nivel nacional y también en Estados Unidos y Europa. Nuestros principales consumidores tienen entre 25 y 45 años, con poder adquisitivo medio y alto.

Los precios varían según el mercado: en México entre 400 y 450 pesos, en Estados Unidos entre 20 y 35 dólares y en Europa alrededor de 40 euros. La estrategia de promoción se enfoca en posicionar el Comiteco como un producto premium, sin sobresaturar el mercado.

No hemos recibido apoyo del gobierno para la comercialización. No hemos tenido grandes dificultades para vender, aunque el principal problema es que la gente no conoce el producto y no lo pide directamente para consumo cotidiano.

He experimentado el uso del Comiteco en coctelería y también en repostería. En cuanto a la idea de incorporarlo en chocolatería artesanal, muchos productores solo se enfocan en producir y no tienen claro cómo integrar el producto. Sin embargo, considero que combinaciones como café con Comiteco añejo funcionan muy bien.

Los sabores del Comiteco añejo, como las notas avainilladas, acarameladas y un ligero tabaco, combinan muy bien con chocolate amargo. No tengo datos claros sobre el interés de chocolaterías en incluir bombones con Comiteco, pero considero que podrían funcionar bien como parte de canastas de regalo o como complemento junto con una botella.



**Ilustración 5, entrevista con el socio y productor de bebidas espirituosas de Chiapas S de R.L de C.V.**

## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL COMITECO**

De acuerdo con la información obtenida a través de las entrevistas realizadas a productores artesanales de Comiteco, el proceso de elaboración de esta bebida se caracteriza por su fuerte arraigo a la tradición familiar y por el conocimiento empírico transmitido de generación en generación. A pesar de que cada productor puede realizar pequeñas variaciones, el método general de elaboración mantiene una estructura común que respeta la receta original del Comiteco de Comitán.

El proceso inicia con la selección del agave tipo americana L, el cual debe tener una madurez aproximada de siete a ocho años. Esta etapa es fundamental, ya que de la calidad del agave depende el aguamiel que se obtiene posteriormente. La extracción del aguamiel se realiza mediante el raspado del

corazón del agave, un procedimiento que, a diferencia de otros destilados de agave, no implica la cocción o quema de la planta, lo que evita que el agave se estrese y produzca compuestos indeseables. El aguamiel recolectado, al llegar al productor, ya es considerado pulque y se convierte en la base principal para la elaboración del Comiteco.

Una vez recolectado el aguamiel, este se coloca en recipientes de gran capacidad, generalmente tambos o garrafones, donde se inicia la preparación del mosto. A esta base se le añade panela y agua. Los productores coinciden en que el uso de agua es indispensable, aunque existen técnicas que prescindan de ella; sin embargo, la tradición familiar de los entrevistados indica que el Comiteco elaborado con agua mantiene un mejor equilibrio durante la fermentación. El tipo de agua utilizado es un factor clave, ya que el agua de manantial es preferida por contener microorganismos naturales que favorecen la actividad de las levaduras silvestres, mientras que el agua clorada o purificada puede afectar negativamente el proceso fermentativo.

La panela se incorpora cuidadosamente al mosto, procurando una correcta distribución para facilitar su consumo por las bacterias. Algunos productores señalan que el uso de la panela con su cáscara permite una fermentación más rápida y estable, ya que los azúcares se liberan de manera más eficiente. Una vez integrados los ingredientes, los recipientes se cubren, generalmente con mallas o mosquiteros, para permitir la entrada de aire y evitar la contaminación por insectos.

La fermentación comienza pocas horas después de integrar los ingredientes y es una de las etapas más delicadas del proceso. Durante esta fase, los productores realizan un seguimiento constante del pH, la temperatura y el comportamiento del mosto. De acuerdo con las entrevistas, el pH inicial es bajo y aumenta conforme avanza la fermentación, alcanzando un punto óptimo antes de comenzar a descender, señal de que los azúcares se están transformando en alcohol. El tiempo de fermentación varía según la temperatura ambiental, pudiendo tardar entre cuatro y siete días en épocas de calor y hasta doce o trece días durante la temporada de frío.

Durante la fermentación, el manejo del mosto debe ser cuidadoso. Los productores mencionan que los movimientos bruscos, los olores externos, el uso de perfumes e incluso ciertos factores humanos pueden afectar el desarrollo de la fermentación y provocar la caída de la postura. Por esta razón, el

movimiento del mosto se realiza de manera controlada, con técnicas que permiten oxigenar la mezcla sin golpearla, asegurando así una fermentación adecuada.

Una vez que el mosto ha alcanzado el punto ideal de fermentación, se procede a la destilación. Esta etapa se lleva a cabo en alambiques artesanales, generalmente fabricados con combinaciones de aluminio y cobre. El uso del cobre es especialmente valorado por los productores, ya que aporta características sensoriales específicas al Comiteco. Durante la destilación, el control de la temperatura es esencial, ya que un exceso de calor puede provocar que el mosto hierva de manera incorrecta y arruine el producto.

El primer destilado, conocido como “cabeza” o “cuello”, se desecha debido a su alto contenido alcohólico. Posteriormente se obtiene el Comiteco de mejor calidad, el cual suele salir con una graduación alcohólica elevada, entre 60 y 68 grados. A partir de este punto, el productor realiza un ajuste gradual del grado alcohólico utilizando el mismo destilado, hasta alcanzar el nivel deseado, que en el caso de los productores entrevistados suele ser alrededor de 44 grados.

El almacenamiento del Comiteco es otro aspecto relevante del proceso. Los productores artesanales prefieren el uso de garrafones de vidrio para evitar la interacción del alcohol con el plástico, lo cual podría afectar la calidad del producto. Asimismo, se utilizan tapas de corcho en lugar de plástico, ya que el corcho permite la evaporación natural de alcoholes superiores no deseables, contribuyendo a un producto más limpio y estable.

En algunos casos, el Comiteco se comercializa inmediatamente después de la destilación; sin embargo, los productores coinciden en que el reposo mejora las características del destilado, aportándole mayor cuerpo, suavidad y una textura más cremosa. Este reposo también favorece una mejor expresión sensorial, lo que resulta importante tanto para la degustación directa como para su posible integración en propuestas gastronómicas.

En síntesis, el proceso de elaboración del Comiteco, según las entrevistas realizadas, es un trabajo laborioso que combina tradición, observación constante y control cuidadoso de cada etapa. Este proceso no solo garantiza la calidad del producto final, sino que también refleja el profundo vínculo entre el Comiteco, el territorio y los saberes tradicionales de los productores de Comitán, Chiapas.

## **ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN DEL COMITECO**

Con base en la información obtenida a través de las entrevistas realizadas a los productores de Comiteco, se identifica que las estrategias de comercialización de esta bebida se desarrollan principalmente de manera empírica y a pequeña escala, estando fuertemente condicionadas por factores culturales, económicos y sociales. En la mayoría de los casos, la comercialización no responde a planes estructurados de mercado, sino a esfuerzos individuales que buscan posicionar el Comiteco sin perder su identidad tradicional.

Uno de los principales aspectos que destacan los productores es que el consumo del Comiteco se ha incrementado de manera gradual en los últimos años; sin embargo, este crecimiento se da principalmente entre consumidores externos a la región. Las entrevistas coinciden en que gran parte de las ventas provienen de personas que visitan Comitán o de compradores foráneos, tanto nacionales como internacionales, mientras que el consumo local sigue siendo limitado. Esto se atribuye, en gran medida, a la pérdida de la cultura de consumo ocasionada por la prohibición histórica del Comiteco y por la mala reputación que adquirió durante ese periodo.

Los productores señalan que, a nivel local, el Comiteco suele percibirse como un producto caro, a pesar de que su precio es menor en comparación con bebidas industrializadas como el tequila. Esta percepción afecta directamente su comercialización, ya que muchos consumidores prefieren adquirir marcas reconocidas, aun cuando su costo sea mayor. De acuerdo con los entrevistados, aún no existe un sentimiento de identidad o de orgullo local suficientemente fuerte que motive al consumidor a elegir el Comiteco por encima de otras bebidas.

En cuanto a los canales de venta, los productores comercializan principalmente de forma directa, ya sea desde sus propios negocios, mediante pedidos personalizados o a través de envíos a otras ciudades y países. Algunos productores han logrado establecer clientes frecuentes en estados como Oaxaca, así como en países como Estados Unidos, Japón y Rusia, lo que demuestra que el Comiteco tiene aceptación en mercados externos que valoran bebidas artesanales y de alta graduación alcohólica. No obstante, estos volúmenes de venta siguen siendo reducidos y dependen en gran medida de relaciones personales y recomendaciones.

Las redes sociales representan una de las principales herramientas de promoción utilizadas por los productores, especialmente por aquellos que cuentan con el apoyo de familiares jóvenes. A través de

estas plataformas, se difunde información sobre el producto, su proceso artesanal y su identidad cultural. Sin embargo, las entrevistas reflejan que la promoción digital aún es limitada y no cuenta con una estrategia constante ni profesionalizada, lo que reduce su alcance.

Otro aspecto relevante en la comercialización del Comiteco es la competencia con productores industrializados. Los entrevistados expresan que estas empresas, al contar con mayores volúmenes de producción y recursos, logran posicionarse con mayor facilidad en el mercado. Además, algunos productores artesanales mencionan que existe una percepción negativa hacia el uso de cobre en los procesos tradicionales, lo cual ha sido utilizado como argumento para desvalorizar el Comiteco artesanal, a pesar de que este material forma parte del método original y aporta características sensoriales al producto.

La falta de apoyo institucional es un factor constante en los discursos de los productores. Ninguno de los entrevistados afirma haber recibido apoyos económicos o programas gubernamentales significativos para la promoción o comercialización del Comiteco. Esta ausencia de respaldo limita la posibilidad de acceder a mercados más amplios y de desarrollar estrategias de difusión más efectivas. Asimismo, se menciona que los procesos relacionados con la identificación geográfica y la denominación de origen han sido complejos y excluyentes, particularmente para los productores artesanales, quienes consideran que sus recetas y métodos no siempre han sido tomados en cuenta.

Respecto a la innovación, los productores muestran posturas claras sobre la importancia de preservar la identidad del Comiteco. Si bien reconocen que el producto puede integrarse en distintas propuestas gastronómicas, coinciden en que el Comiteco no debe ser modificado internamente mediante la adición de saborizantes, ya que esto afecta su esencia. En este sentido, consideran viable su uso como acompañamiento o complemento en otras preparaciones, siempre que el protagonismo del Comiteco se mantenga intacto.

Finalmente, las entrevistas evidencian que la estrategia de comercialización más efectiva para los productores sigue siendo la recomendación directa o “boca en boca”. Cuando un consumidor conoce el producto, lo prueba y reconoce su calidad, tiende a recomendarlo, generando una cadena de consumo que, aunque lenta, resulta genuina y sostenible. No obstante, los productores reconocen que, sin una mayor difusión y sin el fortalecimiento de la cultura de consumo local, el crecimiento del Comiteco continuará siendo limitado.

En conclusión, las estrategias de comercialización del Comiteco, según los testimonios recabados, se basan en esfuerzos individuales, en la venta directa y en la promoción informal, enfrentando obstáculos como la falta de apoyo institucional, la competencia industrial y la escasa cultura de

consumo local. A pesar de ello, el interés de mercados externos demuestra que el Comiteco posee un alto potencial comercial que podría fortalecerse mediante estrategias más estructuradas y respetuosas de su identidad tradicional.

## **ANÁLISIS GENERAL**

A partir del análisis de las entrevistas realizadas a los productores de Comiteco, se observa que esta bebida representa mucho más que un destilado tradicional, ya que concentra elementos históricos, culturales, técnicos y sociales que han permitido su permanencia a lo largo del tiempo, a pesar de los periodos de prohibición y estigmatización que enfrentó. Los testimonios coinciden en que el Comiteco es una bebida profundamente ligada a la identidad de Comitán y de las familias productoras, transmitida principalmente por herencia y aprendizaje empírico.

En cuanto al proceso de elaboración, las entrevistas permiten identificar una fuerte relación entre el conocimiento tradicional y la experiencia acumulada de los productores. Aunque cada productor presenta variaciones en técnicas, insumos y herramientas, existe una base común en el uso del aguamiel de agave americana, la fermentación natural y la destilación cuidadosa mediante cortes precisos. Este proceso no solo responde a criterios técnicos, sino también a factores ambientales, culturales y sensoriales, lo que provoca que cada Comiteco tenga características particulares sin perder su esencia. Asimismo, se evidencia una integración gradual de herramientas de medición y control, lo que demuestra un intento por profesionalizar el proceso sin abandonar su carácter artesanal.

Respecto a la comercialización, los productores enfrentan un panorama complejo. Por un lado, existe un interés creciente por el Comiteco en mercados externos, tanto nacionales como internacionales, donde se valora su origen artesanal y su perfil sensorial. Por otro lado, el consumo local continúa siendo limitado, influido por la pérdida de la cultura de consumo y por la percepción negativa generada durante la etapa de prohibición. Esta dualidad refleja una desconexión entre el valor cultural del Comiteco y su reconocimiento dentro de su propia región.

Las estrategias de comercialización identificadas se basan principalmente en la venta directa, el uso de redes sociales y la recomendación personal. Sin embargo, la ausencia de planes estructurados, así como la falta de apoyo institucional, limita el alcance del producto y su posicionamiento en el mercado. A esto se suma la competencia con productores industrializados, quienes cuentan con mayores recursos y canales de distribución, lo que genera desigualdades para los productores artesanales.

Otro aspecto relevante que emerge de las entrevistas es la preocupación por la preservación de la identidad del Comiteco. Los productores coinciden en que cualquier forma de innovación debe respetar la esencia de la bebida, evitando modificaciones que alteren su perfil original. Esta postura evidencia una tensión constante entre la necesidad de adaptarse al mercado y el compromiso de conservar el valor cultural y simbólico del Comiteco.

## **DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE MARCA GASTRONÓMICA “CHOMITEQUITOS”**

Como parte final de esta investigación y sin perder el enfoque principal en el estudio del Comiteco como bebida tradicional, se plantea el desarrollo de una propuesta gastronómica complementaria denominada “Chomitequitos”, basada en la elaboración de bombones de chocolate rellenos con Comiteco. Esta propuesta surge como una estrategia alternativa de difusión, revalorización cultural y acercamiento a nuevos públicos, manteniendo siempre el respeto por la identidad y esencia de la bebida.

La creación de Chomitequitos no busca sustituir ni transformar el consumo tradicional del Comiteco, sino ampliar sus posibilidades de apreciación a través de un formato gastronómico distinto. A partir de lo expresado por los productores entrevistados, se identificó que el principal reto del Comiteco no es su calidad, sino su limitada difusión y el desconocimiento que existe, incluso dentro del propio estado de Chiapas. En este sentido, los bombones de chocolate rellenos con Comiteco se plantean como un medio accesible, atractivo y culturalmente significativo para introducir la bebida en contextos diferentes a los habituales.

El chocolate, al igual que el Comiteco, posee un alto valor histórico y simbólico dentro de nuestra cultura, además de estar fuertemente asociado a experiencias sensoriales, emocionales y sociales. La combinación de ambos productos permite generar un vínculo gastronómico que respeta sus orígenes, al tiempo que ofrece una experiencia innovadora, en este caso, la propuesta contempla una línea de bombones rellenos con Comiteco inspirados en sabores tradicionales de Chiapas, como pozol, tascalate, puxinu, queso y café, los cuales combinan de manera natural con el perfil sensorial del destilado. Estos sabores permiten resaltar las notas aromáticas características del Comiteco, como los matices avainillados, acaramelados y ligeramente amaderados, logrando un equilibrio entre dulzor, alcohol y complejidad sensorial.

Desde el punto de vista de marca, Chomitequitos se concibe como una propuesta con identidad chiapaneca, enfocada en el valor artesanal, la narrativa cultural y el respeto por los procesos tradicionales. La inclusión de sabores como el pozol, el tascalate, el puxinu, el queso y el café refuerza el vínculo con la gastronomía local y con los ingredientes que forman parte de la región. La marca se plantea como un producto gastronómico de edición limitada o producción a pequeña escala, lo que refuerza su carácter especial.

Asimismo, esta propuesta permite generar nuevas formas de consumo que no dependen exclusivamente del mercado de bebidas alcohólicas, lo cual puede resultar atractivo para sectores que normalmente no consumen destilados. Al integrar el Comiteco en bombones de chocolate con sabores tradicionales, se reduce la barrera de entrada para nuevos consumidores, favoreciendo un acercamiento más amigable y sensorial a la bebida, sin desvirtuar su identidad.

La propuesta no altera el Comiteco, sino que lo coloca en diálogo con otros elementos gastronómicos tradicionales, reforzando su valor simbólico funcionando como un puente entre la tradición y la innovación.

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Chomitequitos es una marca de bombonería artesanal que surge como una propuesta gastronómica inspirada en la riqueza cultural y alimentaria del estado de Chiapas. La marca se basa en la elaboración de bombones de chocolate que integran ingredientes locales y tradicionales, teniendo como eje principal el uso del licor ancestral Comiteco, el cual aporta identidad, valor cultural y un vínculo directo con la historia gastronómica de la región.

Los bombones Chomitequitos se elaboran de manera artesanal, priorizando el uso de insumos regionales y procesos cuidadosos que respetan tanto la materia prima como el producto final. Cada pieza está diseñada para ofrecer una experiencia sensorial completa, donde el chocolate y el Comiteco se complementan sin que uno opaque al otro, permitiendo apreciar el carácter de ambos elementos.

En cuanto a sus características físicas, los bombones tienen un tamaño pequeño, con un diámetro aproximado de entre 2.5 y 3.5 centímetros y un peso promedio de 12 a 15 gramos, lo que permite que sean consumidos en uno o dos bocados. Cada bombón cuenta con una cubierta fina, lisa y brillante de chocolate temperado, disponible en presentaciones de chocolate oscuro, con leche o blanco, lo cual aporta una textura crujiente al primer contacto y una apariencia cuidada y atractiva.

En el interior, los bombones contienen rellenos cremosos elaborados a partir de ingredientes locales y sabores representativos de Chiapas, infusionados con licor Comiteco. Esta combinación genera un equilibrio entre lo dulce del chocolate, los aromas característicos de los rellenos y un sutil toque alcohólico proveniente del Comiteco, que se percibe de manera agradable y no invasiva. El resultado es un producto que busca resaltar el valor del Comiteco desde una perspectiva gastronómica, ofreciendo una forma alternativa de consumo que respeta su esencia y contribuye a su difusión.

De esta manera, Chomitequitos se plantea como un producto que no solo cumple una función alimentaria, sino que también actúa como un medio de expresión cultural, al integrar elementos tradicionales del estado de Chiapas en una propuesta contemporánea de chocolatería artesanal.



**Ilustración 6, presentación de la marca.**



**Ilustración 7, caja de bombones de chocolate.**

## **PROPUESTAS DE RELLENOS PARA LOS BOMBONES DE CHOCOLATE**

### **Crema de tascalate**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Leche entera	0.500	Lt
Tascalate	0.100	Kg
Leche condensada	0.180	Kg
Huevos	1	Pieza
Fécula de maíz	0.040	Kg
Comiteco	0.100	Lt

### **Procedimiento**

1. Mezcla la leche entera con el tascalate y la leche condensada.
2. Separa la mezcla anterior en 2 partes y se pone a fuego bajo.
3. Agrega el huevo y la fécula de maíz a la mitad sobrante y mezcla energéticamente.
4. Junta las dos preparaciones y sigue su proceso de cocción a fuego bajo y moviendo de manera constante para evitar los grumos.

5. La crema estará lista una vez comience a espesar.
6. Deja que llegue a 26°c y agregar el comiteco.



**Ilustración 8, bombón de tascalate.**

#### **Ganache de puxinu**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Crema de leche	0.300	Lt
Chocolate blanco	0.200	Kg
Puxinu	0.140	Kg
Comiteco	0.080	Lt

#### **Procedimiento**

1. Licuar la crema de leche, puxinu y comiteco.
2. Ponerla mezcla en un bowl y llevarla a baño maría a fuego bajo y agregar el chocolate blanco en trozos
3. Remover hasta que el chocolate este disuelto completamente



**Ilustración 9, bombón de puxinu.**

### **Crema de pozol y comiteco**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Leche entera	0.450	Lt
Leche condensada	0.350	Kg
Yemas de huevos	4	Pieza
azúcar glass	0.080	Kg
Mantequilla	0.035	Kg
Fécula de maíz	0.030	Kg
Pozol	0.200	Kg
Chocolate amargo	0.080	Kg
Comiteco	0.120	Lt

#### **Procedimiento**

1. Colocar en un coludo la fécula y la mitad del azúcar. Verter la leche y el pozol removiendo constantemente hasta que llegue a ebullición.
2. En un bowl grande batir las yemas de huevo durante 1 a 3 minutos con el resto del azúcar. Rocié con un poco de leche sin dejar de batir.
3. Verter la mezcla en el coludo y cocer a fuego bajo mientras sigue batiendo.
4. Aparte la preparación del fuego y vierta la crema y el chocolate en un bowl.

- En cuanto la crema esté tibia añádale la mantequilla, batiendo vivamente.



**Ilustración 10,  
bombón de pozol.**

### Crema de café y comiteco

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Leche entera	0.350	Lt
Yemas de huevos	4	Pieza
azúcar glass	0.080	Kg
Mantequilla	0.035	Kg
Fécula de maíz	0.030	Kg
Café	0.030	Kg
Chocolate blanco	0.120	Kg
Comiteco	0.080	Lt

#### Procedimiento

- Infusionar la leche con el café molido.
- Colocar en un coludo la fécula y la mitad del azúcar. Verter la leche infucionada removiendo constantemente hasta que llegue a ebullición.
- En un bowl grande batir las yemas de huevo durante 1 a 3 minutos con el resto del azúcar. Rocié con un poco de leche infusionada sin dejar de batir.
- Verter la mezcla en el coludo y cocer a fuego bajo mientras sigue batiendo.

5. Aparte la preparación del fuego y vierta la crema y el chocolate blanco en un bowl.
6. En cuanto la crema esté tibia añádale la mantequilla, batiendo vivamente.



**Ilustración 11,  
bombón de café.**

### Crema de queso Chiapas y comiteco

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Agua	0.200	Lt
Yemas de huevos	2	Pieza
azúcar glass	0.060	Kg
Grenetina	0.015	Kg
Queso Chiapas	0.200	Kg
Nata montada	0.230	Kg
Comiteco	0.0100	Lt

#### Procedimiento

1. Hervir el agua en un coludo con el azúcar hasta hacer un almíbar .
2. Poner a hidratar la grenetina en agua fría.
3. Vierta el almíbar caliente en un bowl sobre las yemas de huevo y bata la mezcla hasta que se haya enfriado totalmente.

4. Agrega la grenetina a la mitad del queso. Luego añade el resto, la nata montada y finalmente las yemas, levantando suavemente la preparación de abajo hacia arriba.



**Ilustración 12,**  
**bombón de queso.**



**Ilustración 13, tarjeta de presentación para cajas de chomitequitos.**



Ilustración 14, materia prima principal.



Ilustración 15, cajas de bombones.



**Ilustración 16, bombones de chocolate.**

## BIBLIOGRAFÍA

- Alcázar Herrera, J. F. (2024). *Nueva coctelería a base de pax*. UNICACH.  
<https://hdl.handle.net/20.500.12753/5659>
- Angamarca Anastacio, A. A. (2021). *Identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano*. Universidad Técnica de Babahoyo.  
<http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/9930>
- Barrera, J. F. (2000). El café en Chiapas y la investigación en ECOSUR. *Ecofronteras.*, 3-6.
- Caballero Chanona, A. L., Esponda Pérez, J. A., y Vela Gutiérrez, G. (2022). *Alimentación y costumbres zoque de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla, Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: UNICACH.
- Cáceres Charro, M. P. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 8(53), 257-264.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257-264>
- Cadena-Iñiguez, P. (2012). Comidas y bebidas: mezcla de saberes y sabores zoques en Chiapas. *Agro Productividad*, 5(4). <https://revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/view/409>
- Cervantes Castrejón, D. (2021). La relevancia de integrar la sustentabilidad en las empresas de bebidas artesanales en México. *Meio Ambiente (Brasil)*, 2(5), 36-44.
- Chirino Aguilar, E. (2025). *Documentación de la bebida shuco (atolagrío) como representación cultural*. UNICACH.
- De Alva, C. I. (2019). *Historia de la gastronomía*. Red tercer milenio : [https://dspace.itsjapon.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/370/1/Historia\\_de\\_la\\_gastronomia.pdf](https://dspace.itsjapon.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/370/1/Historia_de_la_gastronomia.pdf)
- Duchicela Carrillo, M. C. (2011). *Utilización del Destilado de la Caña de Maíz de Forma Artesanal para la Elaboración de un Recetario de Cócteles Exóticos y Pruebas de Aceptabilidad en el Año 2010*. <https://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/9430>
- Duhart , F. (2019). Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber. *Revista Analíticos*(1), 31-47.  
<https://doi.org/iesvalledelebro.educacion.navarra.es/web1/analiticos/394-2>
- Dyner, L., Batista, M., Cagnasso, C., Rodríguez, V., y Olivera Carrión, M. (2015). Contenido de nutrientes de bebidas artesanales a base de almendras. *Actualización en Nutrición*, 16(1), 12-17.

- Esponda Pérez, J. A., y Galindo Ramírez, S. M. (2023). Prácticas alimentarias en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: análisis social y cultural de los Zoques. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, 10(2), 126-133. <https://doi.org/https://doi.org/10.53287/cwjo8387ym15b>
- Gómez, I. F. (2015). ¿“El costumbre” de los dioses o la imposición de los infieles? *Cosmovisión y comercialización del posb en los Altos de Chiapas*. [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/44992884/EN\\_TORNO\\_A\\_LAS\\_BEBIDAS\\_LIBRO-libre.pdf?1461347412=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DEn\\_torno\\_a\\_las\\_bebidas\\_alcoholicas\\_mexic.pdf&Expires=1732152438&Signature=Yigk2hWfmcicAM9g6JlkQD7LFfSdKNWY7](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/44992884/EN_TORNO_A_LAS_BEBIDAS_LIBRO-libre.pdf?1461347412=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DEn_torno_a_las_bebidas_alcoholicas_mexic.pdf&Expires=1732152438&Signature=Yigk2hWfmcicAM9g6JlkQD7LFfSdKNWY7)
- González Balcázar, L. J. (2023). *Estudio etnográfico de la bebida tradicional Cabpil, en la comunidad de Petalcingo, Estado de Chiapas*. UNICACH. <https://hdl.handle.net/20.500.12753/4971>
- González López, O. Y., Jacinto Castillo, L., y Pérez Cano, M. (2018). El Pozol, una bebida ancestral mexicana como legado cultural inmaterial. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), 29-37. <https://doi.org/https://doi.org/10.19136/hitos.a24n68.3234>
- González Muñiz, E. (s.f.). Monopolio de aguardiente y alcoholismo en los Altos de Chiapas: un estudio "incómodo" de Julio de la Fuente (1954-1955). *Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas Nueva Antropología*, XXIII(73), 175-179.
- González Pacheco, A. G. (2025). *Baño de zapoyol: significaciones en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas*. UNICACH. <https://hdl.handle.net/20.500.12753/6213>
- Gourmet, A. (15 de octubre de 2019). *Animal Gourmet*. <https://www.animalgourmet.com/2019/10/15/bebidas-tradicionales-de-chiapas-pozol/>
- Gutiérrez Calderón, A. A. (2012). *Sistemas de gestión de calidad en el proceso de producción del licor de caña de azúcar (aguardiente)*. Universidad Estatal del Sur de Manabí. <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/225>
- Ibañez, F. (2012). *Tragos y cocteles*. Buenos Aires. : Ediciones LEA S.A.
- Indígenas, I. N. (2022). *Bebidas tradicionales de los pueblos indígenas de México*. Mexico. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/758128/Libro-Bebidas-tradicionales-de-los-pueblos-indigenas-INPI.pdf>
- Jácome-Villacrés, L. V., Macías-Barberan, J. R., y Zambrano-Cedeño, J. M. (2021). Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí. *Dominio de las Ciencias*, 7(4), 33-352. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i6.2334>

- López Agüero, E. (2024). *Elaboración del atol de granillo y jocoatol en Comitán de Domínguez*. UNICACH.
- López, O. Y. (2018). El Pozol, una bebida ancestral mexicana como legado cultural inmaterial. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 29-37. <https://doi.org/https://doi.org/10.19136/hitos.a24n68.3234>
- mexico, G. d. (6 de noviembre de 2018). *Gobierno de Mexico*. <https://www.gob.mx/agricultura/tabasco/articulos/pinole-espumoso-y-delicioso#:~:text=El%20pinol%20o%20pinole%2C%20es,un%20rico%20pan%20o%20galletas>.
- Molano L., O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. . *Revista opera*(7), 69-84.
- Molano, O. L. (2006). Territorios con identidad cultural. En O. L. MOLANO, *La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial*. (págs. 1-25).
- Muñiz-Márquez, D. B., Rodríguez-Jasso, R. M., Rodríguez-Herrera, R., ContrerasEsquivel , J. C., y Aguilar-González, C. N. (2013). Producción Artesanal del Aguamiel: Una Bebida Tradicional Mexicana Producción Artesanal del Aguamiel: Una Bebida Tradicional Mexicana Artesanal. *Revista Científica de la Universidad Autónoma de Coahuila*, 5(10).
- Navia Moran, V., y Santiana Calderón, S. (2009). *Producción y comercialización de un licor a base de caña de azúcar con frutas tropicales dirigido al mercado de Guayaqui*. ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL (ESPOL). <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/14774>
- Nunes dos Santos, C. (2007). Estudios y perspectivas en turismo. En *Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios*. (págs. 234-242.). Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Pascual Pastor , F. (2007). Aspectos antropológicos del consumo de bebidas alcohólicas en las culturas mediterráneas. *Salud y drogas*, 7(2), 249-262.
- perez, L. M. (s.f.). Chiapas Un viaje por sus bebidas. *enviva*. <https://envivarevista.com/chiapas-un-viaje-por-sus-bebidas/#:~:text=Caf%C3%A9%20de%20altura%2C%20cacao%2C%20pozol,Cr%C3%A9dito:%20Shutterstock>.
- Ramírez-Landeta, D. M., Orozco-Arias, C. P., Páez-Reyes, L. O., y Maldonado-Páez, F. E. (2023). Estudio de la química en el análisis de las bebidas alcohólicas artesanales. *Revista Científica INGENLAR: Ingeniería, Tecnología e Investigación*, 6(12), 190-205. <https://doi.org/https://doi.org/10.46296/ig.v6i12.0111>

- Rasgado Bonilla, G. N. (2018). *La importancia de los alimentos artesanales: un análisis a partir de las relaciones socioeconómicas y socioculturales en Tuxtla Chico, Chiapas*. UNACH. <http://www.repositorio.unach.mx/jspui/handle/123456789/3171>
- Revilla, M. (2017). El comiteco, una bebida natural que se prepara con agaves de Chiapas. *Global Press Eats*. <https://www.animalgourmet.com/2017/09/11/comiteco-bebida-chiapas/>
- Reyes, J. A. (2012). Investigación: Café orgánico en México.
- Ríos Rojas, J. P. (2020). Bebidas tradicionales y ancestrales del Caribe colombiano. *Sosquua*, 2(1), 48-56. <https://doi.org/https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.138>
- Sagastume García, E. A. (2017). Bebidas tradicionales de Salamá. *Revista Tradiciones de Guatemala. Centro de Estudios Folkloricos*(83), 335-349.
- Sagastume García, E. A. (2023). Gastronomía popular y tradicional en San Antonio Aguascalientes, Sacatepéquez. *Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala*, 310-332.
- Sanchez Sarmiento, A. D. (2022). *Documentación del proceso de elaboración artesanal, de una bebida Zoque denominada Curadito*. UNICACH. <https://hdl.handle.net/20.500.12753/4655>
- Sanchez Sarmiento, A. D. (2022). *Documentación del proceso de elaboración artesanal, de una bebida Zoque denominada Curadito*.
- Sanchez Sarmiento, A. D. (2022). Documentación del proceso de elaboración artesanal, de una bebida Zoque denominada Curadito. <https://hdl.handle.net/20.500.12753/4655>
- Sánchez, J. (9 de Diciembre de 2023). ¿Cuáles son las bebidas tradicionales de Chiapas? *El Heraldo de Chiapas*. <https://www.elheraldodechiapas.com.mx/local/bebidas-tipicas-de-chiapas-11124413.html>
- Staff, F. m. (29 de julio de 2018). *forbes mexico*. <https://forbes.com.mx/forbes-life/top-5-las-bebidas-mexicanas-mas-tradicionales/>
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., y Viteri, M. F. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*(44), 1-13. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>
- Triviño, K., Arandi, J. C., Robles, G., y Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), 45-57. <https://doi.org/https://doi.org/10.48204/j.colonciencias.v7n1a5>
- Turismo, S. d. (29 de julio de 2019). Secretaría de Turismo. *Comitán de Domínguez, Chiapas*. <https://www.gob.mx/sectur/articulos/comitan-de-dominguez-chiapas>

- Vázquez, H. J. (2007). Fermentación alcohólica: Una opción para la producción de energía renovable a partir de desechos agrícolas. *Ingeniería, investigación y tecnología.*, 249-259.
- Villafaña-Rivera, F. J.-L.-L.-H. (2021). Estudio etnográfico de la bebida tradicional zende en la comunidad San Lucas, Amanalco, Estado de México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31-58. <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1150>
- Yáñez Velázquez, D. A. (2020). *Bebidas alcohólicas artesanales a base de frutos endémicos del estado de chiapas*. UNICACH. <https://hdl.handle.net/20.500.12753/2326>

## ANEXOS

### Anexo 1

Formato de entrevista a productores de comiteco:

#### 1. Identidad cultural del Comiteco

- ¿Cuál es su nombre completo?
- ¿edad?
- ¿Hace que tiempo inicio a preparar esta bebida?
- ¿con que tradiciones se asocia?
- ¿Cómo describen los productores el significado del Comiteco en su vida y comunidad?
- ¿Qué elementos culturales consideran que están asociados a la producción y consumo del Comiteco?
- ¿Desde cuándo han producido o consumido Comiteco en su familia?
- ¿Cómo han aprendido el proceso de elaboración del Comiteco? (transmisión familiar, aprendizaje formal, etc.)
- ¿Existen rituales, celebraciones o tradiciones locales en las que el Comiteco tenga un papel importante?
- ¿Cómo ha cambiado la percepción del Comiteco en la sociedad a lo largo del tiempo?
- ¿Por qué se le llama comiteco?
- ¿Cuántos productores existen actualmente?
- ¿Qué recuerdos le traen de la infancia?
- ¿Ha incrementado su consumo?

## **2. Proceso de elaboración del Comiteco**

- ¿Cuáles son las materias primas utilizadas en la elaboración del Comiteco?
- ¿Cómo describiría el proceso de producción del Comiteco desde la obtención del maguey hasta el embotellado?
- ¿Qué técnicas tradicionales siguen vigentes en su producción?
- ¿Han realizado modificaciones en el proceso con el tiempo? ¿Por qué?
- ¿Qué herramientas o utensilios utilizan en la producción?
- ¿Cuánto tiempo dura el proceso de fermentación y destilación?
- ¿Existen temporadas específicas para la producción del Comiteco?
- ¿Han considerado certificaciones o regulaciones para la producción?
- Indíqueme paso a paso el proceso de elaboración del comiteco
- ¿Cuáles son los ingredientes más costosos y difíciles de adquirir o encontrar?

## **3. Estrategias de comercialización**

- ¿Cómo y dónde venden el Comiteco? (mercados locales, ferias, exportación, tiendas especializadas, etc.)
- ¿Quiénes son sus principales consumidores? (locales, turistas, restaurantes, etc.)
- ¿Qué precios manejan y cómo han variado en los últimos años?
- ¿Qué estrategias utilizan para promocionar el Comiteco?
- ¿Han recibido apoyo del gobierno o alguna institución para la comercialización?
- ¿Han tenido dificultades para vender su producto? ¿Cuáles?
- ¿Creen que el Comiteco debería contar con una denominación de origen? ¿Por qué?

## **4. Propuesta de producto gastronómico basado en bombones de chocolate**

- ¿Han experimentado el uso de comiteco en algún producto?
- ¿Qué ingredientes locales considera que podrían combinar adecuadamente con el Comiteco en la elaboración de bombones de chocolate?
- ¿Qué aromas y sabores característicos del Comiteco podrían destacar mejor dentro de un bombón relleno?