

**UNIVERSIDAD DE  
CIENCIAS Y ARTES DE  
CHIAPAS**

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

**TESIS PROFESIONAL**

**DOCUMENTACIÓN DEL PROCESO  
DE ELABORACIÓN ARTESANAL, DE  
UNA BEBIDA ZOQUE DENOMINADA  
CURADITO**

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

**PRESENTA  
ANDREA DEL ROSARIO SANCHEZ  
SARMIENTO**

**DIRECTOR DE TESIS  
DR. JORGE ALBERTO ESPONDA  
PÉREZ**

TUXTLA GUTIÉRREZ CHIAPAS

Noviembre de 2022





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



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 07 de noviembre de 2022

C. Andrea del Rosario Sánchez Sarmiento

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:

Documentación del proceso de elaboración artesanal, de una bebida zoque denominada  
curadito

En la modalidad de: Tesis profesional

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

Revisores

ATENTAMENTE

Firmas

Mtra. Evangelina de León Nucamendi

Lic. Agustín Morales Guerrero

Dr. Jorge Alberto Esonda Pérez



COORDINACIÓN  
DE TITULACIÓN

Cop. Expediente

# CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	2
JUSTIFICACIÓN.....	3
OBJETIVOS.....	4
GENERAL .....	4
ESPECÍFICOS .....	4
MARCO TEORICO .....	5
OCOZOCAUTLA .....	5
UBICACIÓN .....	6
GASTRONOMÍA DE OCOZOCAUTLA .....	7
INGREDIENTES NATIVOS DE LA REGIÓN.....	8
FESTIVIDADES .....	9
TRADICIONES.....	9
Carnaval zoque coiteco.....	9
Baile del copoti. ....	13
Danza del pashtu. ....	13
Danza de las pastoras .....	14
Baño de zapoyol.....	14
MERCADO .....	15
TURISMO.....	16
La sima de las cotorras.....	16
El aguacero.....	17
CONCEPTO DE BEBIDA .....	17
TIPOS DE BEBIDAS.....	18
Bebida alcohólica.....	18
Bebidas fortificadas o generosas .....	19
Licores y cremas .....	20
BEBIDAS TRADICIONALES. ....	21
PROCESO DE ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA .....	21
Fermentación .....	21
Destilación.....	22

INGREDIENTE DEL CURADITO.....	22
Posh o pox.....	22
Hinojo.....	24
Cascara de naranja.....	25
Flor de corazón.....	26
Flor de tila.....	27
Nuez moscada.....	29
Anís de estrella.....	30
Origen de la cockteleria.....	32
Método de elaboración de cocteles.....	33
Directos.....	33
Refrescados.....	33
Batidos y colados.....	34
Mezclados.....	34
Licuados.....	34
Edificados.....	34
Cocteles según sus propiedades.....	34
Aperitivos.....	34
Refrescante.....	34
Nutritivos.....	34
Digestivos.....	34
Terapéuticos.....	35
Cocteles según su tamaño.....	35
Cortos.....	35
Medianos.....	35
Largos.....	35
Los utensilios de bar.....	35
La cocteleria.....	36
METODOLOGÍA.....	37
<b>PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADO.....</b>	<b>39</b>
CONCLUSIÓN.....	68
<b>PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES.....</b>	<b>69</b>
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	70

ANEXOS..... 73

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Ocozocoautla de espinosa Chiapas (Estrada, 2017) .....	6
Figura 2: Ubicación (Viamichelin) .....	6
Figura 3: Maíz .....	8
Figura 4: Frijol .....	8
Figura 5: Cacao .....	8
Figura 6: Piña .....	9
Figura 7: Chores autóctonos .....	13
Figura 8: Baño de zapoyol (Carmona, 2019) .....	15
Figura 9: Mercado Dr. Manuel Velasco Suarez de Ocozocoautla de Espinosa .....	15
Figura 10: Sima de las cotorras (Aquino, 2015) .....	16
Figura 11: El aguacero (Melón, 2021) .....	17
Figura 12: Pox (Alfaro) .....	23
Figura 13: Hinojo (cocina 2014) .....	25
Figura 14: Flor de corazón (bekia, Toro) .....	27
Figura 15: Flor de tila (Herbal y natural) .....	29
Figura 16: Nuez moscada (alimentos saludables) .....	30
Figura 17: Anís de estrella. (vix. antonacci) .....	32
Figura 18: C.P. José Antonio Morales Pérez .....	39
Figura 19: Sra. María Isabel Dumey López .....	40
Figura 20: Sra. Inés Sánchez Montufar .....	41
Figura 21: Curadito tía chonita .....	42
Figura 22: Sra. María Cruz Sánchez Manga .....	43
Figura 23: Sr. Miguel .....	44
Figura 24: Sr. Belisario Pimentel Pérez .....	45
Figura 25: Luis Iván Vázquez Farrera .....	46
Figura 26: Sra. María del Rosario Hernández Mendoza .....	47
Figura 27: Sra. Olga Patricia Hernández Montoya .....	48
Figura 28: Sra. Sara Mendoza Ovando .....	49
Figura 29: Sra. Asunción Hernández Ovando .....	50
Figura 30: Mercado Dr. Manuel Velasco Suarez .....	79
Figura 31: Mercado Dr. Manuel Velasco Suarez .....	79
Figura 32: Mercado Dr. Manuel Velasco Suarez .....	80
Figura 33: Curaditos tíos cotto .....	80
Figura 34: Curaditos Nandu .....	81
Figura 35: Curadito tía chonita .....	81
Figura 36: Sr. Miguel .....	82
Figura 37: Sr. Miguel .....	82
Figura 38: Curadito “Que viva la gente alegre” .....	83
Figura 39: Curadito “Paso a pasito” Sra. Sara Mendoza .....	83

# INTRODUCCIÓN

El municipio de Ocozocoautla de Espinoza es uno de los 122 municipios en el que se encuentra dividido el estado mexicano de Chiapas, conocido como **coita**. Se caracteriza por preservar sus tradiciones y festividades, entre ellas unas de las más relevantes, **el carnaval zoque coiteco**, en los últimos años ha tenido una mayor relevancia, a estas se les une la tradicional feria de Asunción y San Juan Bautista, la primera es una de las más importantes y con mayor impacto económico a nivel local.

Siendo una de las festividades zoques con gran historia a nivel estatal, se puede abundar sobre su tradición, vestimenta, origen, alimentación, incluyendo bebidas. Hablando de bebidas tradicionales zoques, una de ellas muy relevante por su proceso de elaboración e historia la denominada “**curadito**”. Esta bebida es realizada de manera artesanal, fermentada con aguardiente, cascara de naranja, complementándolo con diferentes frutas, llevando un proceso de maceración (Caballero Chanona, y otros, 2022).

En la presente investigación nos damos a la tarea de realizar una investigación cualitativa y de campo, con la finalidad de indagar sobre los orígenes y elementos que constituyen a esta tradicional bebida, así como las variantes, permitiendo realizar una propuesta en el área de la coctelería.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El carnaval de Ocozocoautla es conocido por su origen zoque, por la religión y la división entre el bien y el mal. Un tema muy relevante y estudiado ha sido su gastronomía autóctona, trascendental por sus platillos e ingredientes y una bebida conocida emblemática denominada curadito. Conocida en el municipio de Ocozocoautla, tradicionalmente se consume en los cuatro días que dura la festividad, pero también se acostumbra a servir en las fiestas familiares, rezos, fiestas tradicionales o como consumo habitual.

¿Pero qué hay detrás del proceso de elaboración tradicional zoque? Actualmente no existe documentos que hablen sobre el proceso de elaboración de esta bebida, incluso se podía decir que es una de las de menor consumo a nivel local. Es importante dar a conocer los elementos con los que está hecho, ya que incluso se dice que tiene propiedades curativas. Así como difundir las variantes que existen y conocer los productores de antaño, quienes lo elaboran a nivel local.

Mediante esta investigación, se pretende dar a conocer la historia, su uso, productores y proponer esta bebida en el área de gastronomía, mediante la aplicación en la coctelería.



# JUSTIFICACIÓN

En el estado de Chiapas podemos identificar un gran auge de bebidas con gran historia desde su proceso de elaboración, ingredientes y consumo tales como: pozol, chocolate, tascalate, pinol, atol agrio, atol de masa.

Anteriormente solo las amas de casa sabían el procedimiento para elaborar esta bebida (curadito), y solo era consumida para aliviar enfermedades digestivas, pero con el paso de los años la bebida se utiliza en celebraciones y ha incrementado su consumo en la festividad del carnaval.

Realizando un análisis de las bebidas tradicionales zoques, existe una de ellas que no ha sido estudiada y analizada desde el enfoque cualitativo de nominada " curadito ". Considerando que todo alimento tradicional puede ser estudiado, desde el proceso de producción, consumo y comercio. Dándole un lugar muy importante y merecido a los productores locales, esto con la finalidad de que no se pierda los procesos de elaboración y variantes tradicionales.

Derivada de la revisión documental a nivel nacional, estatal y local se denota que no existe artículo que refieran sobre esta bebida tradicional y tampoco un documento que explique el procedimiento artesanal y tradicional.

Por último, se propone un manual de coctelería, que sea de uso útil para los productores y de esta forma puedan integrar su producto a nivel estatal y si es posible a nivel nacional, y al mismo tiempo contribuir a la difusión e incremento en sus comercios

# OBJETIVOS

## GENERAL

Documentar el proceso de elaboración de la bebida artesanal llamada curadito para su difusión gastronómica.

## ESPECÍFICOS

- Identificar la relación que existe entre el curadito y las costumbres zoques.
- Recabar información sobre bebidas artesanales.
- Explicar el proceso de elaboración artesanal del curadito.
- Elaborar un recetario a base del curadito aplicando otros procesos de elaboración y sabores.

# MARCO TEORICO

## OCOZOCAUTLA

El municipio de Ocozocoautla de Espinoza mejor conocido con el nombre de Coita se ubica al lado este de la capital del estado Tuxtla Gutiérrez Chiapas a escasos minutos de esté, colinda al norte con Tecpatán, al este con Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez y Suchiapa, al sur con Villaflores y al Oeste con Jiquipilas y Cintalapa.

Este municipio queda a escasos minutos de la capital Tuxtla Gutiérrez, a Ocozocoautla de Espinosa también se le conoce como Coita, de hecho, muy pocas personas la conocen por su verdadero nombre... Zoques los nombraron los aztecas, en alusión a la pesca del caracol de río (chuti)(zoqui) palabra que significa “Lodo” (Caballero Chanona, 2018).

El municipio cuenta con 708 localidades, 2 son urbanas y 706 rurales, después de la cabecera municipal (Ocozocoautla de espinosa) las otras principales localidades son: Ocuilapa de Juárez, Vicente guerrero, Guadalupe Victoria, Ignacio Zaragoza, Las pimientas y Espinal de Morelos.

El municipio cuenta con una superficie protegida bajo conservación de 76,033.29 hectáreas que representa el 36.31% de la superficie municipal y el 1.02% de la superficie estatal (Región II Valles Zoques).

Las áreas naturales protegidas estatales que se encuentran el municipio son: cerro meyapac (1,679 ha) y la laguna Bélgica (63.79ha), mientras que las áreas naturales protegidas de administración federal son: la reserva de la biosfera el Ocote (68,510.98 ha); también existen algunas áreas bajo otra modalidad de conservación (no catalogada como áreas naturales protegidas) que es el corredor biológico chimalapa-uxpanapa- El ocote (5,778.7ha) (Región II Valles Zoques) (Ovando Hernández, 2020).



Figura 1: Ocozocoautla de espinosa Chiapas (Estrada, 2017)

## UBICACIÓN

El municipio se ubica en la región económica "centro" limita al norte de Tecpatán, al este con Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez y Suchiapa, al sur con Villaflores y al oeste con Cintalapa y Jiquipilas. Las coordenadas de la cabecera municipal son:  $16^{\circ} 45' 45''$  de latitud norte y  $93^{\circ} 22' 30''$  de longitud oeste y se ubica a una a una altitud de 820 metros sobre el nivel del mar (Ramon Rodriguez , y otros, 2010).



Figura 2: Ubicación (Viamichelin)

## **GASTRONOMÍA DE OCOZOCOAUTLA**

La gastronomía ocozocoautlense está llena de ingredientes, técnicas y utensilios mismos que se encargan de hacerla sumamente interesante. Dicha cocina es muy extensa debido a la diversidad de flora y fauna que habita en la región ya que aproximadamente existen más de 259 plantas comestibles. Con las cuales se realizan diversas preparaciones.

Dentro de las recetas más emblemáticas podemos encontrar; el Huacazíscaldú o caldo de res, el pucpaak (pepita con dulce) el cual es un dulce tradicional a base de semillas de calabaza secas y piloncillo a manera de palanqueta, el ponzoque son muñecos representativos del carnaval elaborados de masa de maíz a modo de galletas, estos se consumen principalmente dentro de la fiesta zoque (Vilchis Velázquez, 2011).

Dentro de sus ingredientes también se encuentra el frijol el cual se incluye en una gran lista de recetas las cuales son las más elaboradas por el pueblo zoque pero que derivan de sus antepasados así también se puede mencionar el cacao que forma parte de una de las bebidas emblemáticas de los pueblos zoques y claro hago referencia al pozol el cual desde siempre se le ha otorgado el papel de ser bebido todos los días casi siempre a medio día dando sustento al estómago y poder seguir con las labores diarias mientras llega la hora de la comida, aún se conserva esa costumbre en muchos municipios del estado de Chiapas, se puede deducir que su gastronomía es bastante extensa pero bastante sencilla en cuanto a sus preparaciones dado que era un pueblo que llenaba sus necesidades alimenticias con muchas verduras, una mínima cantidad de proteína y una gran cantidad de cereales (Caballero Chanona, 2018).

La cocina ocozocoautlense es el resultado de una fusión zoque- española. Sin embargo, existen platillos que conservan su identidad, los cuales son: tzopohó guayyé (chipilín con bolita) este platillo es típico de la región, característico de nuestro estado, zeok-tzopohó (frijol con chipilín) este platillo durante las fechas de carnaval. Se consume el miércoles de ceniza, pucnaca (patashete con pepita), shuti caldu (caldo de shuti) este platillo se consume en temporadas de lluvias ya que es la época donde este caracol se desarrolla mayor mente, caldu o tzispola (caldo de res), chanfaina (puxaxe), niguijuti (puerco con molito), sok tuscinu jing (frijol con chicharrón), jacuané (tamales de hoja hierba santa), tamal de bola y tamal de toro pinto (tamal de frijol tierno) servir acompañado de chirmol o agua chile (Vilchis Velázquez, 2011).

## INGREDIENTES NATIVOS DE LA REGIÓN



Figura 3: Maíz



Figura 4: Frijol



Figura 5: Cacao



**Figura 6: Piña**

## **FESTIVIDADES**

<b>FESTIVIDADES</b>	<b>FECHA</b>
Feria de Sanjuán Bautista	24 de junio
Feria de la Virgen de Asunción	15 de agosto
Feria de San Bernabé	11 de noviembre
Feria de la Virgen de Guadalupe	12 de diciembre
Feria de Santa Cecilia	22 de noviembre

## **TRADICIONES**

### **Carnaval zoque coiteco**

El Carnaval de Ocozocoautla Chiapas o mejor conocido como “coita” es una festividad de origen zoque, árabe y española que inicia el domingo que antecede al primer miércoles de ceniza de cada año, antes de la cuaresma para ser exacto. Esta festividad ha sido celebrada por muchas generaciones y se ha adoptado a la modernidad.

Se podría decir que la festividad hoy en día se puede apreciar como una fiesta de origen milenaria ya que, a decir verdad, es una fiesta en que los tintes tanto prehispánicos, históricos zoques y modernos se han mantenido, algunas permeado por el tiempo y han dado paso a que cada vez sea más conocida y estudiada por antropólogos, arqueólogos, historiadores, biólogos, etc.

Para el caso del carnaval zoque coiteco su inicio comienza en la festividad de día de muertos uno y dos de noviembre, donde se reúne un grupo de personas y realizan un altar simbólico al señor de las ánimas que es el abogado de las almas.

Dentro de sus rituales ofrendaban maíz al son del susku y/o carrizo (instrumento musical: flauta) y del kowa o tambor, los jóvenes de ambos sexos en vestimentas ostentosas y llenas de colorido y artefactos que hacían ruido brindando a Tata Hama sus plegarias para que las lluvias y cosechas fueran abundantes.

Para la comprensión de lo que sucede en el carnaval zoque de coita existen rituales y danzas durante toda la semana, pero una de las más importantes se le conoce como “baile de plaza” realizado el día martes, en este día todos los personajes principales realizan una serie de danzas pero los personajes Tigre y Mono se declaran como los más autóctonos por los zoques prehispánicos ya que representan uno de los rituales más significativos a “Tata Hama” o “padre sol”.

Consecuencia de la conquista española se muestra la danza de los enlistonados que representan de acuerdo con la enseñanza de los frailes dominicos (conquistadores) la lucha entre el bien y el mal lucha que bíblicamente hablando es la del David que representa al pueblo de Israel o el pueblo de Dios en contra de Goliat, guerrero destacado del pueblo filisteo y también la lucha entre la iglesia católica y el Mahoma, personaje árabe.

Por su parte, la danza de los enlistonados, los dos Mahomas, el David, el Caballo y los danzantes que representan soldados en combate son embellecidas por la música del tambor y pito, instrumentos muy antiguos y música auténticamente zoque. El tambor que representa el palpitar de la vida y el pito o flauta de carrizo que representa el silbar del viento.

En el carnaval aparecen más personajes que hacen de esta festividad una de las más coloridas del estado y quizá hasta del mundo, ya que aparecen los chores que alegran las fiesta durante toda la semana.

Estos personajes son caracterizados de diferentes maneras, los autóctonos que en su vestimenta tienen más elementos de la naturaleza y los estilizados que en su vestimenta manejan varios estilos al fin de persuadir al visitante con sus ideas creativas. En ello, los jóvenes son quienes en su particularidad deciden cual será el traje que más le convenga.

Descripción de los personajes:



El tigre:

- traje de ixtle en colores: morado, rosado, azul turquesa, amarillo, blanco
- montera en especie de sombrero con la imagen del felino.

El mono:

- Traje estilizado color negro.
- Sombrero de forma redonda.
- Pañuelo que cubre el rostro del niño.
- Mascara en forma de mono.
- Collar de manís y cacao finalizando con una máscara chica en forma de mono.
- Lleva consigo una canasta donde resguarda sus bananas.
- Va girando a sentido del reloj una honda.

Mahoma cabeza de cochi:

- Cochombi de 60 cm aproximadamente con flores de adorno y un espejo en medio.
- Mascara con el rostro de un vaquero.
- Una capa que cubre su espalda hasta los pies.
- Collares con cajitas de chicles y otras con manís y cacao.
- Sobre la cadera porta unos estándares con la imagen de san Antonio de abad.
- Porta una espada de madera con el dibujo de sangre.
- Porta un amarrado sobre la espinilla unas polainas con una campana de cobre.

Mahoma goliath:

- Cochombi de 60cm aproximadamente con flores de adorno y espejo.
- Mascara con el rostro de un vaquero y en la frente un dibujo en representación de la herida que le hizo el David a Goliat.
- Una capa que cubre de su espalda hasta los pies.
- Collares con cajitas de chicles y otras con manís y cacao.
- Sobre la cadera porta unos estándares con la imagen de la virgen de natividad y espejos en forma redonda.
- Porta una espada de manera con el dibujo de sangre.

- Porta en la espinilla polainas con una campana de cobre.

El caballo:

- Representación estilizada de un caballo color blanco.
- Por la parte de atrás del caballo porta un estandarte de la virgen María y es adornada con flores.
- Es portado por una persona quien lleva consigo un sombrero y un pañuelo que cubre su cuello, también porta una espada en una mano y en la otra una reata (cuerda a base de ixtle de 1mts y 30cm de largo).

El David:

- Cochombi de aproximadamente 30cm con flores de adorno color rojo y amarillo, porta un espejo en medio y en la punta del cochombi.
- Porta una camisa estilizada color blanco con un chaleco color rojo que en la parte de atrás lleva la descripción “viva san Bernabé”.
- Porta un pantalón pesquero estilizado color rojo. Lleva amarrado sobre su cintura unos estandartes con dos espejos y 4 sonajas.
- El niño porta una morraleta color blanco.
- Cobre la mano derecha lleva un arco en forma de cruz adornado con flores rojas y amarillas (Ovando Hernández, 2020).



**Figura 7: Chores autóctonos**

### **Baile del copoti.**

Son personas disfrazadas de mujeres pintadas con carbón que llevan un torito y llega hacer su danza en el calvario con zones de tambor y carrizos. Este evento se lleva a cabo el 3 de mayo que es el día de la santa cruz y el 30 de mayo (Sarmiento Gomez, 2020).

### **Danza del pashtu.**

Es una danza que se efectúa el 15 de agosto con la festividad de la virgen de asunción donde se disfrazan las persona que van a bailar y el principal que es el pashtu que va vestido de negro con un totoposte en la cabeza (Sarmiento Gomez, 2020).

## **Danza de las pastoras**

Se efectúa el 24 y 31 de diciembre. Donde tres mujeres y tres hombres se disfrazan, Se baila en las casas de las cofradías representando una imagen en cada lugar y en el parque central, al ritmo del tambor y carrizo (Sarmiento Gomez, 2020).

## **Baño de zapoyol.**

Este evento se lleva a cabo cuando una persona del municipio se va a casar y una semana antes de la boda las madrinas del novio o novia se reúnen para felicitar a los novios. Tradicionalmente los padrinos llevan flores, velas, vino jerez, trago, confeti, loción, jabón, cigarro, cuetes, coronas para los novios y lo principal es el zapoyol.

Un preparado que se hace a base de semilla de la fruta llamada zapote colorado(mamey) la cual remojan y muelen para después agregarle agua y limón asado.

Los padrinos se encargan de ponerle el zapoyol y un poco de loción en la cabeza de los novios como también de todos los invitados para después tomar una copa de vino jerez y una copa de trago y como recuerdo se da dos cigarros envueltos en papel de china uno de color azul y uno de color blanco.

El baño de zapoyol también se hace al finalizar el carnaval es el mismo procedimiento, en este caso con las personas que estuvieron ayudando en los cohuinas. Como las cocineras, las correlonas, los tamboreros, etc (Sarmiento Gomez, 2020).



Figura 8: Baño de zapoyol (Carmona, 2019)

## MERCADO

El mercado es un conjunto de transacciones de procesos o intercambio de bienes o servicios entre individuos, que llegan a acuerdo entre el producto o servicio y el precio que se cobra por éste.

El mercado, básicamente, funciona en virtud de la relación que exista entre la oferta y la demanda, es decir, el precio de los productos y servicios está determinado por la oferta que los diversos proveedores realizan y cuál es la demanda, por parte de los consumidores, de dichos bienes y servicios, concluyéndose que a menor demanda hay más oferta y a mayor demanda hay menor oferta. (SERNAC).



Figura 9: Mercado Dr. Manuel Velasco Suarez de Ocozocoautla de Espinosa

## TURISMO

Hablar del turismo de Ocozocoautla de espinosa, es mencionar la diversidad de atractivos que la naturaleza ha dotado a este hermoso lugar sin dejar de mencionar a la gastronomía como atractivo turístico, sus festividades y folklore como se menciona con anterioridad.

Dentro de los atractivos turísticos naturales más sobresalientes y visitados se puede mencionar a la sima de las cotorras y el aguacero.

### **La sima de las cotorras.**

Fosa del Copal o de las Cotorras. El atractivo se trata de una hondonada en forma circular, en cuyo fondo se deja ver una pequeña selva interior que sirve de refugio a miles de cotorras; en sus paredes pueden admirarse pinturas rupestres en donde se representan figuras de manos y animales, se admiran desde un mirador instalado de manera estratégica. La fosa de las cotorras es un lugar hermoso, donde podemos distinguir diversos tipos de paisajes para descender a ella es necesario practicar rapel, según Pimentel en la monografía de Ocozocoautla, menciona que fueron hallados vestigios de cazadores y recolectores que datan del año 3500 y 7400 a. c.



**Figura 10: Sima de las cotorras** (Aquino, 2015)

## **El aguacero**

Localizado a 17 km de Ocozocoautla, son hermosas cascadas que se forman con las corrientes del río la venta al caer de una altura aproximada de 75 metros; para llegar a este bello lugar es necesario descender 986 escalones hasta llegar a una planicie, en la cual continua el río la venta formando hermosas y tranquilas pozas para disfrutar de un merecido chapuzón.



**Figura 11: El aguacero (Melón, 2021)**

## **CONCEPTO DE BEBIDA**

La palabra bebida es una palabra de uso común que se refiere a todo tipo de líquidos (naturales o artificiales) que puedan ser utilizados para el consumo humano. Desde el agua potable hasta los productos líquidos más exóticos pueden ser considerados bebidas siempre y cuando su consumo esté permitido para el ser humano. Cuando se habla de bebidas se hace referencia principalmente a aquellos productos que suponen cierta elaboración como lo pueden ser las bebidas gaseosas, los jugos, las infusiones o las bebidas alcohólicas. Sin embargo, como el agua potable también es consumida como bebida, la misma puede fácilmente entrar dentro de esta categoría (Bembibre, 2011).

## **TIPOS DE BEBIDAS**

### **Bebida alcohólica.**

Toda bebida que contenga alguna cantidad de etanol es considerada bebida alcohólica. Las bebidas que abarca este grupo son muchas, e intentando agruparlas, algunas de ellas son: los vinos, cervezas, licores, aguardientes, whiskies, etc. (Hernández).

Aguardiente: las que se obtienen por la destilación del vino, del orujo, de los cereales, de la caña u otras sustancias similares. Se destacan entre ellas el whisky, coñac, gin, ginebra, rum, cañas y anisados.

Licores: estas bebidas son generalmente azucaradas, a las cuales se les agregan diversos principios aromáticos que son destilados en el alambique. Muchos de ellos son fabricados desde hace largo tiempo y su procedimiento de elaboración es celosamente guardado. Se distinguen el Chartreuse, el Benedictine, El Gran Marnier, Curacao, Cacao, Kümel, etc.

Aperitivos: se obtienen indistintamente por destilación o adición de alcohol a mezclas de diversas sustancias aromáticas y hierbas amargas. Esta bebida se toma generalmente como estimulante del apetito, entre ellas el vermouth, los quinados, bitters, amaros.

Whisky: Incluye todas sus variedades: escocés (Scotch), irlandés, whiskies estadounidenses y canadienses. Incluyen cierto añejamiento según sea su productor. Se produce a partir del fermento de cereales, cerveza o malta.

Vodka: Los de Europa oriental y báltica, a base de papa y cereales, y los occidentales, a partir de cereales solamente.

Rum: Ron español o rum francés. Partiendo todos de la caña de azúcar, son agrupados en tres variantes: 1 los secos y de cuerpo liviano, producidos en Cuba, Puerto Rico, México, Argentina, Brasil y Paraguay; 2 los de cuerpo intenso, producidos principalmente en Jamaica, Barbados y Demerara (Guyana Británica); 3 los tipos Brandy, pero aromáticos, de Java e Indonesia, Haití y Martinica.

Brandy o Cognac: A partir de la destilación de vino o frutas molidas fermentadas y añejados en toneles de madera. Los más conocidos son los que han tenido origen en Francia bajo el término de cognac y es el reconocido como destilación de vino. Los de fruta parten de



manzanas, cereza, albaricoque (damasco), ciruela, etc., aunque son bebidas conocidas, no como brandy o cognac, sino por las marcas del producto terminado o nombre histórico que se les haya asignado.

Slivovitza: Que deriva su nombre de la ciruela utilizada (Quetsch o Mirabelle). El Barat Palinka, que deriva del albaricoque y añejada en barriles de madera. El brandy de cereza, también conocido como Kirsch en Francia y Kirschwasser en Alemania y Suiza, que no tiene añejamiento alguno y por tanto color transparente.

Tequila: Obtenido a partir del agave, variedades de cactus del país en cualquiera de los 108 municipios donde se establece la Denominación de Origen, conforme a la Norma Oficial Mexicana. Su añejamiento aumenta su calidad. Se comercializa con graduaciones alcohólicas que van desde los 20° hasta los 40°.

Oke (Okelehao): Parte de la destilación de melaza de caña de azúcar, arroz y jugo de una fruta local con la que también hacen una comida llamada Poi. Es añejada en barriles de roble. Ng kapy: Es una variedad de whisky chino de 43°, hecho a partir de fermento de mijo y hierbas aromáticas y añejado en madera.

Aguardientes aromáticos: Este grupo incluye varias bebidas alcohólicas de alta graduación (mayor a 40°). Aquí se encuentran el Gin, el ajeno, la zubrovka y la akvavit Escandinava (distinta al aquavita escocesa). El gin a partir de fresas, moras o frambuesas; La Zubrowka (45°), pero aromatizada con ciertas variedades de pasturas; la Akvavit Escandinava (46°), que se produce en forma similar al gin, pero incluye fermento de papas y se aromatiza con semillas de comino. Su variedad danesa es incolora y aromatizada con semilla de carvi. Las variedades noruegas y suecas tienen tono rojizo, son más dulces y picantes. La variedad finlandesa es aromatizada con canela. La cachaca brasilera es hecha a partir de caña de azúcar, con la diferencia de que no incluye añejamiento en madera, ni es aromatizada. Suele complementarse con azúcares y cítricos (Orozco, 2010).

### **Bebidas fortificadas o generosas**

Las **bebidas fortificadas** o bebidas generosas son aquellas que después de la fermentación se les añade algún tipo de alcohol o licor, con el objetivo de aumentar su graduación alcohólica y

alcanzar un equilibrio en su sabor. El alcohol presente en este tipo de bebidas tiene un doble origen: el que surge del proceso natural de fermentación y el que se le añade gracias al licor procedente de un proceso de destilación.

Algunas **bebidas fortificadas**:

- **Vino generoso**
- **Oporto**
- **Jerez**
- **Madeira**
- **Marsala**
- **Manzanilla**
- **Palomino**
- **Banyuls francés**

**Licores y cremas**

Los **licores y cremas** son bebidas elaboradas mediante la mezcla de frutas, especias aromáticas y azúcares con aguardientes o crema de la leche. Esta clasificación es la más extensa, ya que la diversidad de licores y cremas es casi tanta amplia como la geografía: cada región o zona del mundo tiene algún licor o crema. Los licores más populares suelen ser los de frutas y los de hierbas, algunas tienen fines medicinales y el grado de alcohol puede ser muy elevado en ocasiones (más que los destilados). **No existen restricciones ni reglas** a la hora de crear licores y cremas.

Los **licores y cremas** más importantes:

- **Licor de fruta**
- **Licor de hierbas**
- **Limoncello**
- **Licor de café**

- **Pacharán**
- **Amaretto**
- **Licor de whisky**
- **Crema de orujo**

(Perez, 2020).

## **BEBIDAS TRADICIONALES.**

Las bebidas tradicionales son aquellas preparaciones líquidas que son 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.

## **PROCESO DE ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA**

### **Fermentación**

Denominada también como fermentación del etanol o fermentación etílica, es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras, mohos y algunas clases de bacterias, que producen cambios químicos en las sustancias orgánicas.

La fermentación alcohólica tiene como finalidad biológica proporcionar energía anaeróbica a los microorganismos unicelulares (levaduras) en ausencia de oxígeno para ello disociar las moléculas de glucosa y obtener la energía necesaria para sobrevivir, produciendo el alcohol y CO<sub>2</sub> como desechos de la fermentación. (Contributors, 2014)

## **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 (Ramírez de la Torre, 2017).

## **INGREDIENTE DEL CURADITO**

### **Posh o pox**

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

El pox se constituye de materia prima libre de conservadores, propia de la zona y cambia según la temporada del año. La base de ingredientes para el destilado incluye agua de manantial, caña de azúcar, maíz, piloncillo y salvado de trigo.

En las regiones de los Altos de Chiapas, es costumbre además incorporar infusiones de hierbas (hierbabuena, té de limón, romero, y laurel, por ejemplo), o maceraciones de frutas de la temporada (tejocotes, nanche, durazno, zarzamora, entre otras); esto para contrarrestar el sabor

alcohólico, creando así un sin fin variables. Este abanico de ingredientes hace del pox no sólo una bebida noble en sabor, pero también un alimento muy completo.

En cada comunidad hay al menos una familia dedicada a su producción, la cual es 100% artesanal y sobre lleva distintos procesos de elaboración según la región y comunidad, pero básicamente consiste en cinco procesos: cocción, fermentación, filtración, destilación, y maceración (solo para los frutales y herbales).

El *pox* de San Juan Chamula, por ejemplo, pasa por varias destilaciones en un horno de madera y barro para obtener un destilado que varía entre los 34 y 36 grados de alcohol; una vez que se obtiene el destilado natural, se incorporan las maceraciones herbales o frutales, según lo que haya en temporada, y de acuerdo a lo que cada productor considere.

En cuanto a sus características, el *pox* natural es transparente, como buen destilado, y tiene una textura es muy similar al del vodka. Mientras que aquellos con hierbas o frutas cambian en color, aspecto y olor, según la materia. A pesar de ser un aguardiente, su intensidad alcohólica no es tan dominante, lo que le permite ser una bebida que, además de consumirse sola, se pueda usar como base en coctelería. (Pacheco, 2016)



**Figura 12: Pox (Alfaro)**

## **Hinojo.**

El hinojo es una planta silvestre con numerosas propiedades medicinales, que también se usa en la cocina y la cosmética.

Los principales beneficios que puedes conseguir con el consumo de hinojo son:

- Gran aliado de la digestión; es útil en caso de indigestiones o digestiones pesadas, estados de empacho o hartazgo, y contribuye a aliviar los espasmos gastrointestinales.
- Estimula el apetito y ayuda a saciar la sed en verano.
- Combinado con plantas que refuercen su acción contribuye a frenar la diarrea.
- Ayuda a eliminar los gases, las flatulencias, los meteorismos, el mal sabor de boca y el mal aliento (halitosis). Se puede administrar sin temor a los bebés cuando sufren y lloran a causa de los gases.
- Aumenta la diuresis, por lo que puede ser una ayuda en caso de retención de líquidos, edemas, o sobrepeso por retención.
- Es un apoyo en caso de hipertensión arterial por su efecto diurético (especialmente la raíz), pero en tal caso será mejor que lo asocies a otras plantas más estrictamente hipotensoras como el espino albar, la vincapervinca o la sanguinaria.
- Presenta una cierta acción reguladora a nivel hormonal. Se indica en caso de menstruaciones escasas o menstruaciones dolorosas, y para tratar el síndrome premenstrual (en este caso en combinación con otras hierbas más específicas).
- Supone un excelente apoyo en el climaterio para combatir algunos de sus síntomas, como los dolores lumbares, la retención de líquidos, y los gases.
- También ha demostrado su utilidad en la reducción de síntomas de la menopausia como la falta de sueño, la sequedad vaginal o la ansiedad.
- Los baños oculares se destinan a aliviar la inflamación de los párpados o blefaritis.
- Es un apoyo en caso de hipertensión arterial por su efecto diurético (especialmente la raíz), pero en tal caso será mejor que lo asocies a otras plantas más estrictamente hipotensoras como el espino albar, la vincapervinca o la sanguinaria.

- Presenta una cierta acción reguladora a nivel hormonal. Se indica en caso de menstruaciones escasas o menstruaciones dolorosas, y para tratar el síndrome premenstrual (en este caso en combinación con otras hierbas más específicas).
- Supone un excelente apoyo en el climaterio para combatir algunos de sus síntomas, como los dolores lumbares, la retención de líquidos, y los gases.
- También ha demostrado su utilidad en la reducción de síntomas de la menopausia como la falta de sueño, la sequedad vaginal o la ansiedad.
- Los baños oculares se destinan a aliviar la inflamación de los párpados o blefaritis (Cebrian, 2018).



**Figura 13: Hinojo (cocina 2014)**

### **Cascara de naranja.**

La cáscara de naranja tiene varios beneficios para la salud:

- **Favorece la digestión.** Tómala en infusión para aliviar problemas de estómago e intestinales, ya que gracias a su alto número de fitonutrientes y flavonoides (tiene más que la pulpa interna), tiene grandes propiedades antiinflamatorias.

- **Contra las infecciones.** La cáscara de naranja es rica en antioxidantes naturales (vitaminas A, como todas las frutas y verduras de color naranja, y vitamina C por supuesto) que favorecen el buen funcionamiento del sistema inmunológico y además combaten infecciones.
- **Ayuda a bajar el colesterol.** La cáscara de naranja contiene hespetidina, un tipo de flavonoide con grandes propiedades para metabolizar la grasa en sangre, y reducirla para facilitar su eliminación.
- **Para perder peso.** Por su capacidad para favorecer la eliminación de grasas, la cáscara de naranja en infusión es recomendada para acompañar la dieta. (Serra)

### **Flor de corazón.**

Talauma mexicana, "yolloxóchitl", árbol magnoliáceo indígena de Mesoamérica cuyas aplicaciones medicinales están registradas desde el siglo XVI para estimular el sistema nervioso, fortalecer corazón, estómago y controlar la esterilidad femenina. Hay antecedentes de su uso en los siglos XIX y XX para tratar parálisis, malaria, gota y epilepsia. Actualmente se emplea empíricamente en México para afecciones cardiacas y para afecciones conocidas como "dolor de estómago, pecho o corazón", "nervios", "espanto" y "melancolía". De su corteza, flores y semillas se han aislado glucósidos, alcaloides, terpenos, y un esteroide, posibles responsables de la actividad farmacológica.

Estudios farmacológicos en humanos prueban la acción, principalmente estimulante, de la flor, hojas y corteza sobre las funciones cardiacas y presión arterial. En animales se reportan resultados diversos, dependiendo de la parte usada, tipo de extracto, dosis y forma de administración.

El "yolloxóchitl" sigue empleándose en la herbolaria tradicional mexicana (ocasionalmente confundido con *Magnolia grandiflora*) sin efectos negativos aparentes. Sin embargo, debe



controlarse su empleo, pues contiene un principio activo similar al glucósido de la digital. Aunque no haya pruebas científicas irrefutables de su capacidad curativa en humanos, los resultados son prometedores y justifican el retomar la investigación con la metodología y recursos modernos (bucay, 2002).



**Figura 14: Flor de corazón (bekia, Toro)**

### **Flor de tila.**

Las infusiones de tila se asocian a la forma más tradicional y natural de combatir los nervios, pero las flores del tilo tienen también propiedades hipotensoras, digestivas o expectorantes, y ayudan a aliviar la migraña.

Las flores de tilo se destinan principalmente a aliviar los estados nerviosos, en un cuadro amplio de afecciones de esta índole, pero no son menos importantes sus aplicaciones en otros campos de la salud, como en seguida veremos.

Y es que a la tila se le atribuyen propiedades relajantes, ansiolíticas, hipotensoras, como hipoviscosizante sanguíneo, antimigrañosas, antiespasmódicas, vasodilatadoras, diuréticas, depurativas, demulcentes (protege las mucosas), expectorantes, diaforéticas (aumenta la producción de sudor), digestivas y antisépticas.

Actúa como un suave relajante sobre el sistema nervioso central, con una leve acción ansiolítica, que será desigualmente útil para unos y otros. Se recomienda para aliviar estados de ansiedad leve, la irritabilidad nerviosa, la presencia puntual de tics nerviosos y el insomnio, cuando no es persistente o agudo.

Supone un apoyo natural nada desdeñable para tratar la tensión alta, que se puede compatibilizar, si es necesario, con la medicación farmacológica. Se le atribuye una notable función hipotensora e hipoviscosizante (ayuda a evitar trombos).

Cuando se toma de forma más o menos sistemática, puede ser un aliado natural para evitar la aparición de problemas coronarios y para prevenir tromboembolismos y la arteriosclerosis.

Se considera un buen remedio para atacar los síntomas de la migraña con o sin aura y otras cefaleas, como el dolor intenso en un lado de la cabeza o en la frente, el dolor pulsátil —cuando notas las pulsaciones—, el dolor desencadenado por la exposición continuada a la luz solar o artificial, o bien el mareo, los vómitos, la sensación de indisposición digestiva y la inestabilidad que pueden venir asociados.

Puede ayudar a aliviar la migraña desencadenada por alteraciones hepatobiliares o por problemas de la digestión.

Los remedios con tila se recomiendan también por su eficacia notable como relajante muscular, tras el agotamiento deportivo, la migraña provocada por la actividad física intensa, los dolores musculares y la presencia de ácido lácteo o agujetas.

La abundancia de mucílagos explica su importancia como planta demulcente y balsámica, adecuada para el tratamiento de resfriados largos, estados gripales y para combatir la congestión nasal, el dolor de garganta, la carraspera y la tos irritativa. Algunos estudios dan cuenta de la posible eficacia del efecto sudorífico de las flores de tilo para favorecer la bajada de la fiebre y aliviar la congestión nasal en episodios gripales.

Se comporta como un diurético de gran eficacia, que explica su acción hipotensora y que puede ayudar a mitigar la retención de líquidos y a favorecer la pérdida de peso.

Por su función antiespasmódica y la comentada acción como relajante muscular, se revela como un buen aliado de la salud de la mujer, para afrontar las molestias de la menopausia y

algunos síntomas de la menstruación, como es el dolor en la parte inferior de la espalda y el dolor de cabeza.

La infusión de tila se daba también para aliviar la pesadez estomacal, para combatir las indigestiones, las náuseas y la infección gástrica. (Cebrian, 2019).



**Figura 15: Flor de tila (Herbal y natural)**

### **Nuez moscada.**

Originaria de Indonesia, la **nuez moscada** es una planta perenne de cuyo fruto se obtiene un grano duro cubierto de una membrana. Este grano es precisamente la especia que tanto usamos en la cocina, a la que basta rayar y añadir a cualquier plato para dotarlo de un sabor sutil y muy agradable. Pero lo más importante de la nuez moscada son los diversos beneficios para la salud que reporta dicho producto. Veamos algunos de ellos.

### **Nuez moscada: sus propiedades**

Muchas propiedades tienen esta especia que llamamos nuez moscada, entre ellas se cuentan:

- Se le usa para tratar **problemas estomacales** como vómitos, diarreas, acidez y flatulencias, así como para regular la digestión.

- Fortalece el sistema cardiovascular y es favorable para la circulación y los problemas menstruales.
- Es un excelente calmante para los nervios, al mismo tiempo que ayuda a inducir el sueño y eliminar el **insomnio**. Por otra parte, puede ser un estimulante y rejuvenecedor.
- Por sus **propiedades antibacterianas**, se le emplea para eliminar distintos tipos de gérmenes, especialmente en la boca.
- En muchas culturas se le ha empleado para tratar la depresión y la ansiedad. Además, como afrodisíaco y para curar las disfunciones sexuales (Lelyen, 2016).



**Figura 16: Nuez moscada (alimentos saludables)**

### **Anís de estrella.**

Se conoce como **anís estrellado** al fruto y las semillas de la planta *Illicium verum*.

Esta planta, endémica de China, se cultiva en parte del país asiático y en el sur del continente.

En el sudeste asiático se utiliza además en la gastronomía. De hecho, uno de los platos principales de la comida vietnamita es un wok de tallarines con anís estrellado.

En Francia ya se está utilizando para realizar un licor, un poco más sofisticado y caro que el que se comercializa normalmente en Europa a base de anís verde.

Aunque su utilización y empleo como anís medicinal y para repostería ha crecido en los últimos tiempos, fueron los comerciantes europeos del siglo XVII los que introdujeron esta planta en occidente.

### **Propiedades del anís estrellado**

Además de su sabor anisado, y pese a no guardar relación de parentesco con la planta que conocemos como anís verde, *Pimpinella anisum* L., sí comparten algunas propiedades, además de su sabor.

Esto se debe, primordialmente, a un componente químico común a ambas plantas, el anetol. Este compuesto presente en las propiedades del anís estrellado, también llamado parapropanililos se encuentra además en el hinojo.

Este componente hace que el uso del anís estrellado sea muy útil para combatir cólicos, dolores musculares y articulares.

Al mismo tiempo, ayuda a mejorar el tracto intestinal y la digestión. Por ejemplo, para los cólicos infantiles, esos retortijones y gases del aparato digestivo de los bebés recién nacidos, pueden ser paliados con el uso del anís estrellado.

En este caso, teniendo en cuenta que los bebés muy pequeños no deben consumir este tipo de plantas, ni otras, la ingesta del anís estrellado la harán a través de la leche materna. Será la madre la que consuma las propiedades del anís estrellado a través de infusión, que a su vez pasará al bebé con su leche materna.

También es útil para los espasmos del estómago y la vesícula, siempre que la persona esté sana y no tenga problemas de irritación estomacal.

El anís estrellado tiene además principios activos antibacterianos y fungicidas, por lo cual es muy útil para tratar gripes, bronquitis, tos y asma. Otro de los principios activos del anís estrellado es el linalool. Este se utiliza como antioxidante natural, además de eliminar toxinas del organismo. (Mannise, 2019)



**Figura 17: Anís de estrella. (vix. antonacci)**

### **Origen de la cocktelería.**

Hay muchas historias para explicar o señalar no solo su nacimiento, si no la razón de su curioso nombre "cocktail" en versión original es una palabra compuesta por "cock" y "Tail" que quiere decir "gallo" y "cola". Es la pista que siguen algunos estudiosos de estas bebidas al conjuro de tan sugestivo nombre nacen pintoresca y divertidas anécdotas. Panzini anota que "su nombre tiene origen en las peleas de gallos, más concretamente en los brebajes que se les daba para ponerlos más agresivos y los preparados que los dueños tomaban para celebrar el triunfo de los mismos".

Otros ven su origen en la costumbre arraigada en el golfo de México, de hacer mezclas de zumos y aguardientes.

El sugestivo "cola de gallo" es considerado por otros como causa del apelativo. Fenimore cooper sitúa su origen en Yorktown, una pequeña ciudad de Virginia, cuando un tabernero llamado Flanagan allá en el año 1789, donde el general inglés Cornwall se rindió a Washington, poniendo fin a la guerra de la independencia, servía una combinación de varios colores que llamaba "Bracer" (estimulante). Se convertiría en cocktail al ser servida por su mujer en copas adornadas con las plumas de los gallos que sus vecinos criaban.

Como se ve en esta historia, es la mujer la que, gracias a su buen gusto e ingenio, da origen a un nombre "el cocktail ha nacido".

Otros ubican su origen en la calle royal # 437 de Nueva Orleans. Allí a finales del siglo XVIII, un inmigrante francés llamado Antoine Amadae- peychaud, instalo una botica donde se podía adquirir “ brebajes y elixires” los mismos que se ofrecían en vasos para huevos, “ coquetiers”. De allí su nombre deformado con el tiempo, hasta convertirse en el cocktail actual.

Otros le asignan raíces francesas al nombre, debido a que el “ Coquetel ” era una bebida de charentes referidas en crónicas del siglo XIV.

Ya sea a causa de peleas de gallo, celebraciones históricas, aperitivos, elixir farmacéutico o reminiscencias de bebida medieval, lo cierto es que el Cocktail toma carta de naturaleza cuando el 13 de mayo de 1803, el diario norte americano “ The Balance” lo define como: “ una bebida estimulante”, compuesta a base de alcoholes diversos a los que se le añade azúcar, agua y bitters o amargos.

Jorge Kanashiro en su tratado “ Bar, Arte y Ciencia” define: “ El Cocktail es una mezcla de dos o más licores, cuyo resultado es una bebida diferente de agradable sabor al paladar y a la vista. Es la armonía perfecta del color, sabor y aroma. Es una obra de arte, realizada con paciencia, amor y ciencia.

El Cocktail es el hijo del barman a quien debe su existencia y nombre.

## **Método de elaboración de cocteles.**

Los cocteles se elaboran:

### **Directos**

Son aquellos que se elaboran directamente en el vaso o copa en la cual se va a ofrecer. Ejemplo: tom Collins, gin con gin, chilcado de pisco, etc.

### **Refrescados**

Son aquellos que solamente necesitan enfriarse por no llevar elementos densos en su composición. Para ello se utiliza el vaso de bar o vaso de combinaciones, los cocteles refrescados siempre se sirven en copas previamente heladas. Ejemplo: dry Martini cocktail, etc.

### **Batidos y colados**

Son aquellos que se preparan utilizando la coctelera. Algunos ingredientes pueden ser elementos como huevos, yemas de huevo, clara de huevos, crema de coco o algún otro ingrediente denso y que necesite agitarse energéticamente heladas para que se disuelvan.

Se sirven en copas previamente heladas colando el hielo. Ejemplo: pisco sour, daiquiri cocktail, etc.

### **Mezclados**

Son aquellos que se preparan utilizando la coctelera con cubos de hielos, agitándolos energéticamente durante 8 a 10 segundos para que los ingredientes densos se disuelvan y se combinen, luego se sirven sin colar el hielo; los cocteles así preparados se sirven en copas o vasos cuya capacidad sea mayor de 8 onzas. Ejemplo: silver fizz, argentino eggnog, etc.

### **Licuadaos**

Son aquellos que se preparan utilizando la licuadora o blender, sus ingredientes generalmente usan pulpas de frutas, yemas de huevo o cualquier otro ingrediente que necesite triturarse o licuarse. Ejemplo: piña colada, etc.

También los frozen necesitan licuadora.

### **Edificados**

La preparación de este tipo de coctelería, requiere cierto conocimiento y destreza ya que tiene que utilizarse los ingredientes según su densidad, para lograr colocarlos unos sobre otros sin que se mezcle creando en algunos casos un degrade y matiz de colores. Ejemplo: Olympic cocktail, etc.

## **Cocteles según sus propiedades.**

Los cocteles se clasifican en:

### **Aperitivos**

Son aquellos que en su composición contienen ingredientes o bebidas capaces de abrir el apetito. Los cocteles aperitivos se caracterizan por ser secos, semisecos, ácidos o amargos. Ejemplo: Martini cocktail, bourbon sour, negroni, vodka tonic, etc.

### **Refrescante**

Son combinaciones de contenido alcohólico moderado, capaces de quitar la sed o refrescarnos. Ejemplo: tequila sunrise, ron sling, brandy Collins, etc.

### **Nutritivos**

Son aquellos que en su composición llevan elementos nutrientes de alto contenido energético. Ejemplo: brandy flip, algarrobina, ponches, etc.

### **Digestivos**

Son aquellos combinados, elaborados a base de bebidas que tengan propiedades digestivas. Ejemplo: B&B, rusty nail, stinger, etc.



## **Terapéuticos**

Son aquellas combinaciones capaces de aliviar algunos malestares o resfríos. Tizanas, etc.

## **Cocteles según su tamaño.**

### **Cortos**

Son aquellos cuyo contenido va de 7 a 10 centilitros. Estos pueden ser aperitivos, nutritivos o digestivos.

### **Medianos**

Estos por lo general son combinaciones servidas en vasos llamados highball cuya capacidad es de 8 onzas.

### **Largos**

Estos son llamados también long drinks, su contenido alcohólico es moderado y generalmente se ofrecen en vasos llamados Collins o copas cuya capacidad es de 10 onzas o más.

## **Los utensilios de bar.**

Los utensilios del bar es el instrumental necesario para la elaboración de las correspondientes combinaciones y estos son:

1. Hielera
2. Pinza para hielo
3. Vaso mezclador o vaso de bar (mixing glass)
4. Coctelera
5. Colador
6. Onzera o dosificador de licores
7. Peeler
8. Cuchillo de bar
9. cuchara de bar

- tabla de picar
- pala para hielo
- licuadora eléctrica
- picador de hielo
- abre latas
- exprimidor para jugos
- champagneras
- removedores
- pajitas, popotes, o cañitas

- bandejas

(Kanashiro Castañeda , 2009).

## **La cocteleria**

Los motivos para ofrecer un coctel a los amigos o familiares son tan numerosos como los días del año, siempre hay una justificación Para degustar una buena copa.

Si usted quiere ofrecer un excelente coctel a sus amistades debe conocer y tener en cuenta una serie de detalles.

En la preparación de un coctel, además del buen gusto es primordial la dosificación de los ingredientes, ya que un coctel con demasiado alcohol puede ser perjudicial.

Aprenderá que tipo de bebidas y en qué cantidad debe de poseer en su bar.

Así mismo le indicaremos los utensilios que debe utilizar en el momento preciso.

(Macias , 2005).

## METODOLOGÍA

El propósito de este trabajo es realizar una investigación sobre la bebida con enfoque cualitativo con la finalidad de poder documentar el proceso de elaboración tradicional del curadito. Recabar la información necesaria y analizarla para obtener un resultado.

El enfoque cualitativo de investigación se enmarca en el paradigma científico naturalista, el cual, como señala Barrantes (2014), también es denominado naturalista-humanista o interpretativo, y cuyo interés “se centra en el estudio de los significados de las acciones humanas y de la vida social”.

La investigación cualitativa asume una realidad subjetiva, dinámica y compuesta por multiplicidad de contextos. El enfoque cualitativo de investigación privilegia el análisis profundo y reflexivo de los significados subjetivos e intersubjetivos que forman parte de las realidades estudiadas (Solis, 2019).

Donde trabajare con fuentes primarias para obtener la información es decir que realizare la investigación directamente con las personas que lo fabrican. Así obtener información correcta sobre el procedimiento de la bebida.

Esta investigación se realizará en el municipio de Ocozocoautla de Espinoza Chiapas lugar donde se produce. Esta bebida es muy consumida por la población lo cual con el paso del año se convirtió en una bebida tradicional para el municipio.

Ya que es una bebida que se sirve en las festividades, pero es más reconocido por servirse en la fiesta grande de Ocozocoautla que es el carnaval zoque coiteco. Esta bebida también ha tenido algunos cambios como por ejemplo ha fabricado nuevos sabores de curadito añadiendo otros ingredientes y diferente método de elaboración.

Ocozocoautla es un municipio con un gran número de población es por eso que trabajare con un muestreo no probabilístico. Es decir que solo me enfocare en las personas que lo fabrican o con los encargados de la festividad del carnaval ya que ellos son los que más información tienen sobre la bebida.

Como también con algunas personas ya mayores de edad ya que ellos son los que más saben sobre la bebida su historia como por ejemplo ¿cómo fue que se empezó a consumir? ¿cuáles son los beneficios que tiene? etc. Al igual recabar información sobre las bebidas tradicionales del municipio.

Como técnica de recolección de datos se realizará una entrevista individual semiestructurada que se llevara a cabo durante tres semanas donde se realizara preguntas como ¿cuáles son los ingredientes de la bebida? ¿cuáles son los beneficios de la bebida? ¿cuánto tiempo se lleva de elaboración? ¿cómo aprendió a elaborar la bebida? ¿cuáles son las bebidas tradicionales de Ocozocoautla? Etc. para obtener información necesaria y continuar con un análisis de datos para la elaboración de la documentación sobre el proceso de realización tradicional de la bebida.

La entrevista semiestructurada es una estrategia de recopilación de datos cualitativos en la que el investigador hace a los informantes una serie de preguntas predeterminadas pero abiertas.

Las entrevistas semiestructuradas suelen ser la única fuente de datos para un proyecto de investigación cualitativa y suelen programarse de antemano a una hora y en un lugar designado, fuera de los acontecimientos cotidianos. Por lo general se organizan en torno a un conjunto de preguntas abiertas predeterminadas, y otras preguntas surgen del diálogo entre el entrevistador y los entrevistados (Arteaga, 2020).

## PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADO

Como resultado de la investigación realizado por medio de entrevista a productores de la bebida. Se logró obtener la solución a nuestro problema. A continuación, presentare de manera escrita las entrevistas de cada productor de la bebida llamado curadito.



**Figura 18: C.P. José Antonio Morales Pérez**

El señor Mendez comenta que para él la bebida más tradicional es el curadito, ya que tiene conocimiento de que hace muchos años se empezó a elaborar, recuerda cuando su papa salía a disfrutar de la festividad del carnaval pues él preparaba el curadito de sabor ciruela y lo llevaba. Don José comenta que para que sea una bebida tradicional se hace a base de pox, ya que el curadito se caracteriza se consume en los tradicionales carnavales, y además de ser considera por tener como base en la elaboración frutas. Realiza las variantes a base de frutas naturales y además de ser s muy consumidas en fiestas habituales, consumo local u como obsequios, incrementando así el consumo y la difusión de esta.

Podríamos decir que se parte de una base tradicional con hierbas curativas (curadito tradicional) y de ahí surgen los de sabores para degustar. Los ingredientes de estos últimos son el alcohol y la fruta para darle la fermentación adecuada, el procedimiento de fermentación se

lleva no menos de tres meses para ambos. También sirve para cuando hay sustos, enojos y para la buena digestión. Don José elabora 26 variantes con diferentes sabores, y nos cuenta que ya no piensa fabricar más sabores, ya que considera que son las únicas frutas que se pueden utilizar para producir las variantes que tiene a la venta. Tiene un sobrenombre de ancestro familiar conocido como “tío cotto” y por esta razón le coloco ese nombre a su la marca.



**Figura 19: Sra. María Isabel Dumey López**

La Sra. Dumey es otra productora y comenta que la bebida es a base de pox con yerbas medicinales las cuales son hinojo, cascara de naranja, flor de corazón, flor de tila, nuez moscada y anís de estrella como ingredientes básicos y particulaes. Lo que más caracteriza esta preparación es el procedimiento de la fermentación, la cual se lleva a cabo en un tiempo de cuatro meses para obtener mejor sabor. Ella no realiza el curadito tradicional únicamente los de sabor maracuyá, Jamaica y carambola tomando como base el pox, azúcar y fruta.

Comenta que no cuenta con una medida exacta de ingredientes, ya que a veces las frutas vienen dulces o en algunas ocasiones son muy verdes, por lo que ella utiliza el gusto hasta encontrar el punto exacto de sabor. Como tips indica que no se debe dejar en un lugar donde le toca el sol, debe guardarse en un lugar con sombra donde tampoco tenga humedad o afecta el sabor.



**Figura 20: Sra. Inés Sánchez Montufar**

Doña Inés nos platica lo siguiente, para ella las bebidas tradicionales son el pozol, tascalate, agua de tamarindo, agua de Jamaica para beber y el curadito que lleva hinojo, cascara de naranja, huaco, pimienta, nuez moscada y anís de estrella. Indica que el curadito lo prepara de esta última forma mencionada, y si lo quiere hacer diferente se le agrega un pedacito de panela, también se puede hacer otro curadito el cual se le pone pasas, fresas y zarzamora. Su fabricación se lleva un mes en una olla de barro se tapa bien con aluminio y se entierra o en pumpo, muchos los hacen en garrafón, pero nosotros lo hacemos enterrado para que tenga mejor sabor. Lo fabrican con el trago de Chamula (pox) porque es fuerte, otros lo hacen con charrito, pero no tiene el sabor tradicional y lo hecha a perder. La señora Inés aprendió a prepararlo por su papa ya que él era caporal del carnaval y muchos años tuvo la encomienda de realizar esta bebida. El curadito no te marea ni te da dolores de cabeza. El curadito tradicional te puede servir para confort, que significa calentar el curadito tradicional y verterlo en un trapo y colocarlo en el estómago, para la mejora de este, cuando se tiene dolores o inflamaciones, Desde hace muchos años el curadito es una bebida tradicional cuando ella tenía diez años el curadito recuerda perfectamente que este se daba en el carnaval. Antes se servía en jicaritas chiquitas, pero esa tradición se acabó, ahora lo sirven en vasos desechables.



**Figura 21: Curadito tía chonita**

Curadita tía chonita es una de las productoras más conocidas de Ocozocoautla. La encargada de realizar el curadito es la señora asunción Hernández castellanos originaria de Ocozocoautla.

Doña asunción nos platica que para ella las bebidas tradicionales son el curadito tradicional que está hecha a base de hierbas, el de tamarindo y de Jamaica. Ella nos comenta que se le llama curadito porque su base es de hierbas, nos platica que lleva 5 años realizando esta bebida la cual aprendió a prepararlo en las cohuinas, así es como ella conserva una parte de las tradiciones. La señora asunción nos comenta que el curadito tiene beneficio curativo la cual es para la digestión ya que las hierbas que se utilizan son digestivas. Ella nos indica que los ingredientes base son: el trago, hinojo, cascara de naranja, anís, canela, y otras hierbas, para la preparación de esta bebida se necesita que todas las hierbas estén limpias, se le agrega el alcohol y se deja macerar durante 6 meses. La señora asunción nos platica que ella realiza curadito de sabores las cuales son. Maracuyá, ponche de fruta, zarzamora, guanábana, guayaba, café orgánico, manzana y manzana canela. Así mismo nos menciona que el curadito está relacionado con el carnaval ya que es una bebida de bienvenida, su consumo se mantiene en un mismo nivel. Además, que esta bebida también se consume en todo tipo de fiestas como por ejemplo cumpleaños y baño de zapoyol etc. Para concluir la señora asunción nos dice que el consumo del curadito solo es a nivel local.





**Figura 22: Sra. María Cruz Sánchez Manga**

La señora María Cruz Sánchez Manga es una de las productoras de la bebida llamada curadito, originaria de Ocozocoautla de espinosa Chiapas. Ella nos habla acerca de las bebidas tradicionales que son el curadito tradicional, el de maracuyá, carambola y de Jamaica, Nos platica que se le llama curadito ya que está compuesto por varios ingredientes. La señora María nos cuenta que lleva 6 años realizando el curadito el cual aprendió por medio de su mama y sus abuelitos, ella nos cuenta que los abuelitos lo tomaban para curar algún empacho, traspaso o un cólico. Los ingredientes básicos son el hinojo, flor de corazón, cascara de naranja, nuez moscada, albahaca y ruda. Ella nos platica que el procedimiento de elaboración es agregar todos los ingredientes al trago y dejar fermentar en lugar donde no le toque el sol durante quince días, ella fabrica curadito de sabores los cuales son de maracuyá, carambola, Jamaica y guanábana. La señora María nos comenta que el proceso se ha modificado ya que anteriormente solo se fabricaba el tradicional pero ahora se fabrica de sabores. Ya que esta bebida seda en el carnaval la señora nos informa que el consumo de esta bebida ha ido en aumento ya que también se consume en otras festividades como boda, baño se zapoyol o cumpleaños. Ella nos comenta que su distribución es estatal ya que se lleva a otros lugares.



**Figura 23: Sr. Miguel**

El señor miguel es originario de Ocozocoautla, artesano que lleva la tradición zoque en la sangre y uno de los productores de la bebida llamado curadito. Él nos platica que se le llama curadito ya que se realiza con yerbas curativas por lo que nuestros ancestros decidieron ponerle ese nombre el cual viene siendo una tradición zoque. El señor miguel nos cuenta que lleva dos años realizando esta bebida el cual aprendió con su padre ya que él era un carnavalero de corazón quien participo durante muchos años en la festividad del carnaval. Él nos comenta que tiene mucho significado ya que nos da a conocer como municipio, él nos indica que los ingredientes para la elaboración de esta bebida son flor de corazón, hinojo, cascara de naranja, anís, huaco y posh, su proceso de fermentación es de 6 meses en adelante, el cómo artesano solo fabrica el curadito tradicional ya que no le llama la atención fabricar los de sabores. El señor miguel nos platica que es una bebida que nos pone arrecho ya que uno de sus ingredientes es el alcohol el cual hace que participemos sanamente en la festividad, él nos comenta que el consumo ha aumentado ya que anterior mente las personas eran muy conservadores con la bebida, pero actual mente ya se da a conocer su proceso de elaboración, al igual que ya se consume en otras festividades como boda, cumpleaños y xv años. El señor miguel nos dice que su distribución ahora en la actualidad es estatal como nacional.



**Figura 24: Sr. Belisario Pimentel Pérez**

Don Belisario es un productor de curadito para consumo propio. El señor Belisario nos habla de las bebidas tradicionales los cuales son: el pozol, tascalate, pinol, cacapote, etc. El señor nos platica que se le llama curadito por su compuesto ya que tiene muchos elementos y sustancias curativas que a través del tiempo la gente lo ha ido identificando y que les ha servido para curar. Don Belisario lleva 40 años produciendo esta bebida el cual aprendió a realizar por medio de un señor llamado Manuel López quien fue durante muchos años encargado de cohuina, lo produce solo con fines doméstico y no comercial ya que así conserva la costumbre y tradicion. El señor nos habla de los beneficios curativos tales como: curar el mal de estómago, digestión y para el corazón. Don Belisario nos indica que los ingredientes para esta bebida son: posh, hinojo, cascara de naranja, agua, maíz hibrido y flor de corazón, el método de elaboración es por medio de la fermentación y ebullición, el cual se lleva 4 horas de ebullición y un mes de fermentación. Realiza curadito de sabores tales como el de Jamaica, durazno, manzana, pera y membrillo. El señor Belisario nos platica que el curadito es una bebida que se relaciona con el carnaval ya que es una bebida de muchos años al igual que el carnaval, que aproximadamente se lleva como 400 años que se realiza esta festividad y desde ese entonces ya era conocido esta bebida, pero no como curadito, anterior mente su elaboración era diferente, pero con el paso de los años se ha ido afinado hasta llegar con lo que ahora es el curadito. Esta bebida se puede consumir en otras festividades como las sentadas de niño, en los baños de zapoyol, pero cien por ciento en el carnaval. Para finalizar el señor

Belisario nos comenta que el consumo de esta bebida solo es nivel regional y en parte estatal ya que hay algunas personas que son de coita y viven en otro lugar, pero llevan esta bebida.



**Figura 25: Luis Iván Vázquez Farrera**

Luis Iván Vázquez Farrera originario de Ocozocoautla de Espinoza chipas y unos de los productores de la bebida curadito, con tan solo 29 años de edad ha tomado la iniciativa de fabricar esta bebida para conservar esta tradicion. El joven Iván nos platica que la bebida más destacada como tradicional es el curadito, se le llama curadito porque de antaño las abuelitas tomaban el licor que tuvieran en su casa y dentro de un recipiente le colocaban yerbas que general mente tenían en su patio y lo dejaban reposar debajo de su altar por un año para después poderlo consumir, por eso se considera una bebida tradicional zoque ya que es una bebida milenaria de antaño que nuestros bisabuelos nos han dejado. El joven Iván comenta que lleva tres años comercializando la bebida, el aprendió su preparación por medio de su mama quien es la que tiene la receta y sabe las porciones de cada ingrediente. Nos platica que este proyecto inicio por una necesidad de emprender, pero es una forma de rescatar la tradicion y cultura, al igual para que se reconozca muchas de las labores que se realizan en el pueblo y que no se han dado a conocer. Por lo que lo motivo a emprender un negocio llamado “La casa del productor zoque” es por eso que el curadito tiene mucho significado para él ya que es el fundamento del proyecto actual en el que trabaja. El joven Iván nos comenta que el curadito tiene beneficios curativos por lo que está trabajando en fichas técnicas donde se darán a conocer que sí tienen beneficios por que se utiliza herbolaria que sus propiedades son curativas como digestivas, intestinales, para la garganta o para la respiración. El joven Iván

indica que los ingredientes que el utiliza son: el hinojo, el huaco, el anís de estrella, cascara de naranja y la flor de corazón, para endulzar le pone miel de agave y el líquido que deja el curtido de nanchi o jocote llamado mistela. El proceso de elaboración es por medio de fermentación el cual se deja todas las hierbas con el alcohol a fermentar mínimo por seis meses para después endulzar o consumir si endulzante. El joven Iván nos comenta que no produce de sabores ya que el solo se interesó en rescatar el tradicional, pero si maneja diferentes presentaciones. Ya que el proceso de elaboración a artesanal se ha modificado con el paso de los años, por lo que al rescatar el tradicional va aumentando su consumo por lo que ahora en la actualidad se consume en otras festividades como baño se zapoyol, boda, despedida de soltera básicamente en cualquier festividad o incluso después de la comida. Para finalizar el joven Iván nos platica que su distribución es a nivel estatal ya que hacen envíos a otros estados y están en busca de ayuda para poder mandar a otros países, pero espera que en algún momento puedan exportarlo a otros países.



**Figura 26: Sra. María del Rosario Hernández Mendoza**

La señora María del Rosario Hernández Mendoza es una más de las productoras de curadito originaria de Ocozocoautla, ella nos platica que la bebida tradicional del municipio es el curadito. La señora maría nos comenta que aprendió a realizar esta bebida por parte de su mama quien también lo realizaba para consumo propio. Ahora en la actualidad la señora maría lleva doce años produciendo el curadito, ella nos habla que tiene veneficios curativos como

para la indigestión o el espanto. Ella nos comenta que los ingredientes para realizar esta bebida son, trago, cascara de naranja, flor de corazón, flor de anís e hinojo y el procedimiento de elaboración es agregar todas las hierbas en una olla junto con el trago tapar y dejar fermentar por 4 días para poder consumirlo, la señora maría nos comenta que entre más tiempo se deje en fermentación será mejor su sabor. Ella elabora curaditos de sabores como el de piña, uva, fresa, carambola, maracuyá, Jamaica, michelada, el solo vino. La señora maría nos platica que con el transcurso de los años el consumo de la bebida a aumentado ya que se ocupa para otra fiesta como boda quince años o a veces cumpleaños y no solo en la festividad del carnaval. Como también el procedimiento de elaboración a cambiado mucho ya que en la actualidad a tenido modificaciones en la receta. La señora maría nos comenta que su venta ha ido creciendo, pero aun se encuentra a nivel estatal.



**Figura 27: Sra. Olga Patricia Hernández Montoya**

La señora Olga Patricia Hernández Montoya una emprendedora más de curadito. A sus 44 años ella decidió emprender un negocio con la bebida del curadito. la señora Olga comenta que ella es originaria de Ocozocoautla y que por medio de su suegra ella aprendió a elaborar el curadito. Ella nos platica que el curadito es la bebida más tradicional del municipio ya que la bebida la representa como coiteca, es por eso que ella lleva cinco años fabricando esta bebida para su venta. La señora Olga nos comenta que esta bebida tiene beneficios curativos para la digestión por lo que contiene, ya que son más de 10 yerbas medicinales, algunos ingredientes

de esta bebida son pox, hinojo, cascara de naranja, nuez moscada, cola de caballo etc. Para la elaboración ella realiza un macerado de las hierbas con el licor y endulza con panela para así mantener lo artesanal, lo que lleva seis meses de fermentación para poder consumir la bebida. Ellas nos platican que con el transcurso de los años esta bebida a sido modificada y se a creado nuevos sabores los cuales ella elabora, maracuyá, huitumbillo, carambola, canela, Jamaica, te de limón, ponche de fruta, guanábana, nanchi, jocote y membrillo. La señora Olga nos comenta que el curadito es una bebida ancestral ya que lleva años realizándose para repartir en la festividad del carnaval como bienvenida a las personas que llegan a dicha festividad. Ella maneja una etiqueta en su bebida llamada “Que viva la gente alegre” ella nos habla de su emprendimiento el cual con el paso de los años ha mejorado su distribución de estatal a nacional.



**Figura 28: Sra. Sara Mendoza Ovando**

Doña Sara Mendoza Ovando originaria de Ocozocoautla y a sus 44 años ha tomado la decisión de emprender y rescatar la bebida del curadito. La señora sara nos comenta que la bebida tradicional del municipio es el curadito la cual es servida en la festividad del carnaval como señal de una bienvenida. Ella nos platica que aprendió a prepararlo por parte de su mama y algunos de sus ingredientes son cascara de naranja, hinojo, huaco, nuez moscada etc. Para la elaboración se agrega todas la hiervas al licor y se deja fermentar por seis meses para poder consumirlo. La señora sara nos comenta que esta bebida nos sirve para la digestión o cuando

uno se asusta se toma una copa o algunas personas lo toman con hielo. Ella nos platica que poco a poco va creciendo su emprendimiento y realiza envíos a otros municipios.



**Figura 29: Sra. Asunción Hernández Ovando**

Originaria del municipio de Ocozocoautla a la edad de 73 años, doña Asunción Hernández Ovando nos platica lo siguiente, para ella la bebida tradicional es el curadito ya que se realiza hace muchos años para darse en la festividad del carnaval, ella nos comenta que se llama curadito ya que lleva variedad de yerbas medicinales por lo que también nos ayuda a la digestión o cuando uno sufre algún espanto. Doña Asunción lleva 41 año realizando para consumo propio el cual lleva como ingredientes te de lajita, manzanilla, cascara de naranja, hinojo, eneldo, eneldón, pericón, Orihuela, albaca y ruda. Ella nos platica que para la elaboración pone el pox y las hierbas en una olla de barro y lo deja fermentar por seis meses, después de ese tiempo ya se puede consumir. Doña Asunción nos comenta que ella aprendió de su bisabuelo ya que es una receta que se va heredando en la familia, ella también a concursado en diferentes categorías donde ella a ganado el primer lugar. Ella nos platica que anterior mente el curadito se servía en copitas de barro, pero en la actualidad eso ha cambiado al igual que la elaboración del curadito.



# COCTELES DE CURADITO



*andrea*

# ROSE

## INGREDIENTES

CURADITO DE FRESA 1.5OZ  
AGUA MINERAL  
ALMÍBAR 1 OZ  
FRESA 3 PIEZAS  
HIELO 4 PIEZAS

## MATERIALES:

VASO JAIBOLERO  
MORTERO



## PROCEDIMIENTO:

1. PICAR LAS FRESAS Y AGREGARLAS AL VASO, INCORPORAR EL ALMÍBAR Y MACERAR LAS FRESAS.
2. AGREGAR EL HIELO, EL CURADITO AL VASO JAIBOLERO Y LLENAR CON EL AGUA MINERAL.
3. DECORAR CON UN TROZO DE FRESA.

# GREEN AND WHITE

## INGREDIENTES:

CURADITO DE  
GUANÁBANA 1.5OZ  
ALMÍBAR 1OZ  
JUGO DE GUANÁBANA  
HIELO 4 PIEZAS

## MATERIALES:

VASO JAIBOLERO  
JIGGER



## PROCEDIMIENTO:

1. VERTER EL CURADITO Y EL ALMÍBAR EN EL VASO JAIBOLERO.
2. AGREGAR LOS HIELOS Y LLENAR CON EL JUGO DE GUANÁBANA

# LA MÚRE

## INGREDIENTES:

CURADITO DE  
ZARZAMORA 1.5 OZ  
ALMÍBAR DE MENTA 1 OZ  
JUGO DE LIMÓN 2 PIZAS  
REFRESCO DE TORONJA  
HIELO 4 PIEZAS  
HOJAS DE MENTA  
2 HOJAS

## MATERIAL:

VASO JAIBOLERO  
JIGGER



## PROCEDIMIENTO:

1. AGREGAR EL HIELO AL VASO JAIBOLERO
2. VERTER EL CURADITO DE FRAMBUESA, EL ALMÍBAR.
3. LLENAR EL VASO CON EL REFRESCO, DECORAR CON UNA RODAJA DE LIMON.

# JÁYÁ

## INGREDIENTES:

CURADITO DE  
JAMAICA 1.5 OZ

JARABE DE  
GRANADINA 1 OZ

AGUA MINERAL  
HIELO

MENTA

JUGO DE GRANADA

## MATERIALES:

VASO OLD FASHION  
JIGGER



## PROCEDIIMIENTO:

1. AGREGAR EL HIELO AL VASO OLD FASHIO.
2. VERTER EL JARABE DE GRANADINA , EL CURADITO Y EL JUGO DE GRANADA AL VASO.
3. LLENAR EL VASO CON AGUA MINERAL

# STARAMBOLO

## INGREDIENTES:

CURADITO DE  
CARAMBOLA 1.5 OZ

CREMA DE COCO ½ TAZA

LECHE EVAPORADA ½ TAZA

CARAMBOLA 2 PZ

HIELO

## MATERIALES:

VASO JAIBOLERO

JIGGER

TAZA MEDIDORA  
LICUADORA



## PROCEDIMIENTO:

1. AGREGAR LOS INGREDIENTES A LA LICUADORA.
2. VERTER EN UN VASO JAIBOLERO Y DECORAR CON UNA RODAJA DE CARAMBOLA.

# RED ETÉREO

## INGREDIENTES:

CURADITO DE FRESA 1.5 OZ

FRESA 4 PIEZA

LECHE EVAPORADA ½ TAZA

GRANADINA ½ OZ

HIELO

ALMÍBAR ½ OZ

## MATERIALES:

VASO JAIBOLERO

JIGGER

LICUADORA

MORTERO



## PROCEDIMIENTO:

1. PICAR LAS FRESAS, AGREGAR AL VASO JAIBOLERO Y MACERAR, RESERVAR.
2. VERTER EL CURADITO, LA LECHE EVAPORADA, LA GRANADINA Y EL HIELO A LA LICUADORA.
3. AGREGAR AL VASO CON EL MACERADO DE FRESA, DECORAR CON FRESAS.

# PASSION FRUIT

## INGREDIENTES:

CURADITO DE  
MARACUYÁ 1.5 OZ

ALMÍBAR ½ OZ

LIMÓN ½ PIEZA  
HIELO

## MATERIALES:

SHAKER

JIGGER

VASO MARTINI



## PROCEDIMIENTO:

1. ESCARCHAR EL VASO CON SAL Y RESERVAR
2. AGREGAR TODOS LOS INGREDIENTES AL SHAKER Y AGITAR
3. COLAR Y SERVIR EN UN VASO MARTINI.
4. DECORAR CON UNA RODAJA DE LIMÓN



# RED MOON

## INGREDIENTES:

CURADITO DE TUNA  
ROJA 1.5OZ

JUGO DE LIMÓN 1OZ

JARABE DE MENTA 1OZ

TUNA ROJA 1 PIEZAS

HIELO 1 TAZA

HOJAS DE MENTA 3 HOJAS

## MATERIALES:

COPA

LICUADORA

JIGGER



## PROCEDIMIENTO:

1. AGREGAR TODOS LOS INGREDIENTES EN LA LICUADORA A EXCEPCIÓN DE LAS HOJAS DE MENTA.
2. SERVIR EN UNA COPA Y DECORARA CON UNA RODAJA DE LIMON.

# DRUPA

## INGREDIENTES:

CURADITO DE CIRUELA 2OZ

AGUA MINERAL

HIELO 4PIEZAS

ALMÍBAR ½ OZ

REFRESCO DE TORONJA

## MATERIALES:

VASO OLD FASHION

JIGGER



## PROCEDIIMIENTO:

1. VERTER EL CURADITO EN EL VASO OLD FASHION Y EL ALMÍBAR.
2. AGREGAR LOS HIELOS Y LLENAR MEDIO VASO CON TORONJA.
3. RELLENAR EL VASO CON AGUA MINERAL.

# TARASQUE

## INGREDIENTES:

CURADITO DE PITAYA 1.5OZ

JUGO DE LIMÓN ½ OZ

MENTA 2 HOJAS

ALMÍBAR 1 OZ

HIELO 5 PIEZAS

## MATERIALES:

COPA MARTINERA

JIGGER

LICUADORA



## PROCEDIMIENTO:

1. AGREGAR LOS INGREDIENTES A LA LICUADORA.
2. LICUAR HASTA QUE LOS HIELOS ESTÉN BIEN TRITURADOS.
3. APLICAR AZÚCAR ALREDEDOR DE LA COPA MARTINERA Y VERTER LA BEBIDA

# DONCELLA

## INGREDIENTES:

CURADITO DE  
GROSELLA 2 OZ

JUGO DE LIMA ½ OZ

JUGO DE GROSELLA 1.5OZ

HIELO

## MATERIALES:

COPA MARTINI

JIGGER

SHAKER



## PROCEDIMIENTO:

1. AGREGAR TODOS LOS INGREDIENTES A UN SHAKER
2. VERTER EN UNA COPA MARTINI.
3. DECORAR CON UNA RODAJA DE LIMA.

# FIESTA ZOQUE

## INGREDIENTES:

CURADITO DE  
PONCHE GAM 2OZ

ALMÍBAR 1OZ

HIELO 4PIEZAS

MENTA 6 HOJAS

JUGO DE GRANADA

## MATERIAL:

VASO JAIBOLERO

MORTERO

JIGGER



## PROCEDIMIENTO:

1. AGREGAR EL ALMÍBAR CON 4 HOJAS DE MENTA AL VASO JAIBOLERO Y MACERAR.
2. PONER LOS HIELOS Y AGREGAR EL CURADITO.
3. LLENAR EL VASO CON JUGO DE GRANADA.

# MORUS

## INGREDIENTES:

CURADITO DE MORA 2OZ

REFRESCO DE TORONJA

HIELO

## MATERIALES:

VASO JAIBOLERO

JIGGER



## PROCEDIMIENTO:

1. AGREGAR EL CURADITO AL VASO JAIBOLERO Y PONER LOS HIELOS
2. LLENAR EL VASO CON EL REFRESCO DE TORONJA.

# PEACH

## INGREDIENTES:

CURADITO DE DURAZNO  
1.5 OZ

ALMÍBAR ½ OZ

CARIBE DE DURAZNO

HIELO

## MATERIALES:

VASO JAIBOLERO

JIGGER



## PROCEDIMIENTO:

1. AGREGAR EL CURADITO Y EL ALMÍBAR AL VASO JAIBOLERO.
2. AGREGAR LOS HIELOS Y RELLENAR EL VASO CON EL CARIBE

# COCTEL GRINCH

## INGREDIENTES:

CURADITO DE PONCHE VERDE 2OZ

JUGO DE LIMÓN ½ OZ

ALMÍBAR 1OZ

AGUA MINERAL

HIELO

## MATERIAL:

VASO JAIBOLERO

JIGGER



## PROCEDIMIENTO:

1. AGREGAR LOS HIELOS AL VASO JAIBOLERO
2. VERTER EL ALMÍBAR , EL JUGO DE LIMÓN Y EL CURADITO
3. LLENAR EL VASO CON AGUA MINERAL



# PIÑA COCO

## INGREDIENTES:

CURADITO DE PIÑA  
COCO 2OZ

CREMA DE COCO 1 TAZA

LECHE EVAPORADA ½ TAZA

PIÑA ¼ PIEZA

HIELO

## MATERIALES:

VASO JAIBOLERO

JIGGER

TAZA MEDIDORA

LICUADORA



## PROCEDIMIENTO:

1. AGREGAR TODOS LOS INGREDIENTES AL A LICUADORA.
2. VERTER EN EL VASO JAIBOLERO Y DECORAR CON UN TROZO DE PIÑA.

## CONCLUSIÓN

Este trabajo de investigación se realizó con el fin de poder documentar el proceso de elaboración artesanal de la bebida llamada curadito y darle más conocimiento dentro del estado y en otros países. Ya que con la actualidad no se conoce nada sobre la bebida tradicional como también los nuevos sabores. El curadito tradicional ha existido desde hace muchos años, donde los abuelitos les enseñaban a sus hijos a prepararlo para que no se perdiera la bebida y en la actualidad aún se fabrican, pero también se ha empezado a fabricar de otros sabores. El curadito es fabricado por habitantes del municipio de Ocozocoautla de espinosa Chiapas y es más consumido en fiestas, pero la principal es la del carnaval ya que encargados de la fiesta preparan litros de curadito para poder darles a sus visitantes. A través de la investigación resulta que el curadito que se da en el carnaval no es la tradicional si no que es un curadito de sabor que se realiza de diferente manera. El curadito que se da en los cowina son a base de pox y alguna fruta, en cambio el curadito tradicional es a base de pox y yerbas medicinales que cada uno tiene diferentes beneficios, pero al fabricar el curadito te ayuda a la buena digestión o calmar el dolor de estómago. Al realizar las entrevistas las respuestas de cada persona son diferentes ya que cada uno aprendió de manera diferente a preparar el curadito aun que tienen algunos ingredientes en común, pero todos tienen diferente procedimiento. Sin embargo, se logró obtener el procedimiento para poder preparar el tradicional curadito a si poder proceder con la documentación y difusión de la bebida.

A un que durante la investigación tuve dificultades con los productores al realizarle la entrevista ya que ellos creían que necesitaba la receta con fines de comercio por lo que algunos se negaron a realizarles la entrevista y otros a decirme los ingredientes para realizarlo de manera correcta.

## PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES

Si realizan la bebida se les recomienda que lo dejen en un recipiente de cristal y bien sellado ya que se conserva de mejor manera.

Se les recomienda tomar un poquito de curadito después de comer para tener una mejor digestión.

Se recomienda realizar la bebida con puro pox no utilizar ninguna otra bebida alcohólica ya que puede surgir reacciones.

Lavar todos los ingredientes antes de realizar la preparación.

Si desea preparar un curadito de sabor pero que no sea muy fuerte le puede agregar azúcar y más fruta para disminuir la fuerza del alcohol.

No consumir el curadito tradicional en exceso.

Puede fabricar el curadito de sabor con la fruta que más les gusta.

Prepare un curadito de sabor y al tomar agréguele hielo y su sabor será mejor.

Prepare un agua de Jamaica y agréguele curadito del mismo sabor con mucho hielo y obtendrá una refrescante bebida.

## REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Aquino, José. 2015.** oye chiapas. *oye chiapas*. [En línea] 02 de marzo de 2015. [Citado el: 11 de marzo de 2021.] <https://oyechiapas.com/estado/area-metropolitana/954-sima-de-las-cotorras-atractivo-de-turistas-y-lugarenos.html>.
- Arteaga, Gabriela. 2020.** Testsiteforme. *Testsiteforme*. [En línea] 23 de Octubre de 2020. [Citado el: 12 de marzo de 2021.] <https://www.testsiteforme.com/entrevista-semiestructurada/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20son%20las%20entrevistas%20semiestructuras,de%20preguntas%20predeterminadas%20pero%20abiertas..>
- Bembibre, Cecilia. 2011.** Definición abc. *Definición abc*. [En línea] abril de 2011. [Citado el: 11 de octubre de 2020.] <https://www.definicionabc.com/general/bebida.php>.
- bucay, jose waizel. 2002.** imbiomed. *imbiomed*. [En línea] enero - marzo de 2002. [Citado el: 11 de octubre de 2020.] <https://www.imbiomed.com.mx/articulo.php?id=1044>.
- Caballero Chanona, Ana Laura y Esponda- Pérez, Jorge Alberto. 2022.** *Alimentación y costumbres zoques de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozacoautla, Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas : Montebello, 2022. 978-607-543-153-6.
- Caballero Chanona, Ana Laura. 2018.** *Recetas tradicionales zoques de berrizabal, tuxtla gutierrez, San Fernando y ocozacoautla Tesis de Licenciatura*. Tuxtla Gutierrez Chiapas : Unicach, 2018. 1.
- Carmona, Eduardo. 2019.** México lindo y querido. *México lindo y querido*. [En línea] 23 de abril de 2019. [Citado el: 11 de marzo de 2020.] <https://mexicolindoyquerido.com.mx/mexico2/atractivos-turisticos/119-tradiciones-de-mexico/3908-bano-de-zapoyol>.
- Cebrian, Jordi. 2018.** webconsultas. *webconsultas*. [En línea] 16 de julio de 2018. [Citado el: 11 de octubre de 2020.] <https://www.webconsultas.com/belleza-y-bienestar/plantas-medicinales/beneficios-del-hinojo-y-contraindicaciones-14445>.
- . **2019.** webconsultas. *webconsultas*. [En línea] 8 de noviembre de 2019. [Citado el: 11 de octubre de 2020.] <https://www.webconsultas.com/belleza-y-bienestar/plantas-medicinales/propiedades-y-beneficios-del-tilo-para-la-salud>.
- Contributors, EcuRed. 2014.** Ecured. *EcuRed*. [En línea] 10 de noviembre de 2014. [Citado el: 04 de 11 de 2021.] [https://www.ecured.cu/Fermentaci%C3%B3n\\_alcoh%C3%B3lica](https://www.ecured.cu/Fermentaci%C3%B3n_alcoh%C3%B3lica).
- . **2019.** EcuRED. *EcuRED*. [En línea] 27 de julio de 2019. [Citado el: 04 de 11 de 2021.] [https://www.ecured.cu/Bebidas\\_no\\_Alcoh%C3%B3licas](https://www.ecured.cu/Bebidas_no_Alcoh%C3%B3licas).
- Guerrero González Perla Elizabeth, Ramos Mendoza José Roberto. 2014.** *Introducción al turismo*. México D.F. : Patria S.A de C.V., 2014. 978-607-438-875-6.
- Hernández, Eduardo Cordovi.** Ecured. *Ecured*. [En línea] [Citado el: 11 de octubre de 2020.] [https://www.ecured.cu/Bebidas\\_alcoh%C3%B3licas](https://www.ecured.cu/Bebidas_alcoh%C3%B3licas).

**Kanashiro Castañeda , Jorge Arturo . 2009.** *Cócteles*. México D.F. : Euro México, 2009. 9972-625-87-7.

**Lelyen, Ruth. 2016.** *vixx. vixx*. [En línea] 11 de noviembre de 2016. [Citado el: 11 de octubre de 2020.] <https://www.vix.com/es/imj/salud/4957/beneficios-de-la-nuez-moscada-para-la-salud>.

**Macias , Luis . 2005.** *los mejores cocteles y bebidas*. México D.F. : Emu, 2005. 978-968-15-1183-8.

**Mannise, Raul. 2019.** *Ecocosas. Ecocosas*. [En línea] 2 de septiembre de 2019. [Citado el: 11 de octubre de 2020.] <https://ecocosas.com/plantas-medicinales/anis-estrellado/>.

**Melón, Jonny. 2021.** Jonny Melón. *Jonny Melón*. [En línea] 24 de Febrero de 2021. [Citado el: 11 de marzo de 2021.] <https://jonnymelon.com/cascada-el-aguacero-chiapas/>.

**Orozco, Julia Muños de Cote. 2010.** *Las bebidas alcoholicas en la historia de la humanidad*. México D.F. : APPAUNAM Academia, Ciencia y Cultura, 2010.

**Ovando Hernández, Kevin Eloy. 2020.** *Documentación y analisis etnografico arqueologico de los cowinas tigre y mono en el carnaval de Ocozocoautla, Chiapas Tesis de Licenciatura*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas : UNICACH, 2020.

**Pacheco, Andrea. 2016.** El conocedor. *El conocedor*. [En línea] 20 de enero de 2016. [Citado el: 11 de octubre de 2020.] <https://revistaelconocedor.com/el-pox-herencia-maya/>.

**Perez, Raul. 2020.** drinks y co . *drinks y co* . [En línea] 25 de marzo de 2020. [Citado el: 19 de octubre de 2020.] <https://www.drinksco.es/blog/clasificacion-bebidas-alcoholicas#:~:text=%C2%BFC%C3%B3mo%20se%20clasifican%20las%20bebidas%20alcoh%C3%B3licas%3F&text=De%20este%20modo%2C%20tenemos%20cuatro,generosas%2C%20y%20licores%20o%20cremas..>

**Ramírez de la Torre, Nuria. 2017.** *alambiques. alambiques*. [En línea] 2017. [Citado el: 11 de octubre de 2020.] [http://www.alambiques.com/tecnicas\\_destilacion.htm](http://www.alambiques.com/tecnicas_destilacion.htm).

**Ramon Rodriguez , Erwin y Segura Carillo, Carlos. 2010.** *Conjunto unifamiliar de viviendas de interes social en el municipio de Ocozocoautla de Espinoza, Chiapas*. Veracruz : s.n., 2010.

**Sarmiento Gomez, Maria Edith. 2020.** *Festividades de ocozocoautla*. 11 de octubre de 2020.

**sector chiapas . turismo en chiapas . turismo en chiapas .** [En línea] [Citado el: 11 de octubre de 2020.] <http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/centro-ecoturistico-sima-de-las-cotorras>.

**SERNAC.** Servicio Nacional del Consumidor. *SERNAC*. [En línea] [Citado el: 05 de octubre de 2022.] <https://www.sernac.cl/portal/617/w3-article-53061.html>.

**Serra, Carmen.** La mejor naranja. *La mejor naranja*. [En línea] [Citado el: 11 de octubre de 2020.] [https://www.lamejornaranja.com/blog/beneficios-de-la-cascar-de-naranja/#:~:text=La%20c%C3%A1scara%20de%20naranja%20tiene,\)%2C%20tiene%20grandes%20propiedades%20antiinflamatorias..](https://www.lamejornaranja.com/blog/beneficios-de-la-cascar-de-naranja/#:~:text=La%20c%C3%A1scara%20de%20naranja%20tiene,)%2C%20tiene%20grandes%20propiedades%20antiinflamatorias..)

**Solis, Luis Diego Mata. 2019.** *Investigalia. Investigalia*. [En línea] 28 de mayo de 2019. [Citado el: 11 de marzo de 2021.] <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-cualitativo-de-investigacion/>.

**Sutherland, Douglas. 2010.** *servicio de restaurantería*. México D.F. : Trillas, 2010. 978-968-24-5390-8.

**2019.** tuxtla gutierrez es chiapas . *tuxtla gutierrez es chiapas* . [En línea] 26 de febrero de 2019. [Citado el: 11 de octubre de 2020.] <https://turismo.tuxtla.gob.mx/Cascada-el-aguacero>.

**Vilchis Velázquez, Maria Del Rocio . 2011.** *Tradiciones gastronomicas de Ocozocoautla Tesis de Licenciatura* . Tuxtla Gutiérrez : UNICACH, 2011.

## ANEXOS

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y  
ALIMENTOS  
LICENCIATURA EN GASTRONOMIA



Buenos días, las siguientes preguntas tienen el único fin de ayudar en la elaboración de una tesis acerca de la elaboración tradicional de la bebida denominada curadito.

Nombre: \_\_\_\_\_ Edad: \_\_\_\_\_ Lugar de nacimiento: \_\_\_\_\_

1. ¿Identifica cuáles son las bebidas tradicionales del municipio de Ocozocoautla?
2. ¿Por qué se le llama curadito?
3. ¿Considera que al curadito es una bebida tradicional zoque?
4. ¿Qué tiempo tiene que se dedica a realizar esta bebida tradicional?
5. ¿Quién le enseñó a preparar el curadito?
6. ¿Qué beneficio y significado tiene para usted preparar esta bebida?
7. ¿Considera que esta bebida tiene beneficios nutricionales o curativos? Cuales
8. ¿Cuáles son los ingredientes básicos para la preparación de esta bebida?
9. ¿Cuál es el procedimiento para la elaboración del curadito?
10. ¿Qué tiempo de fermentación se lleva?
11. ¿Cuáles son las variedades de sabores que realiza?
12. ¿Por qué considera que se relaciona el curadito con el carnaval zoque coiteco?
13. ¿Considera que el proceso de elaboración artesanal se ha modificado en los últimos años?
14. ¿Considera que el consumo de esta bebida ha disminuido o ha aumentado?

15. ¿En qué otras festividades se consume esta bebida?

16. ¿su distribución es únicamente local o también estatal o nacional?





Figura 30: Mercado Dr. Manuel Velasco Suarez

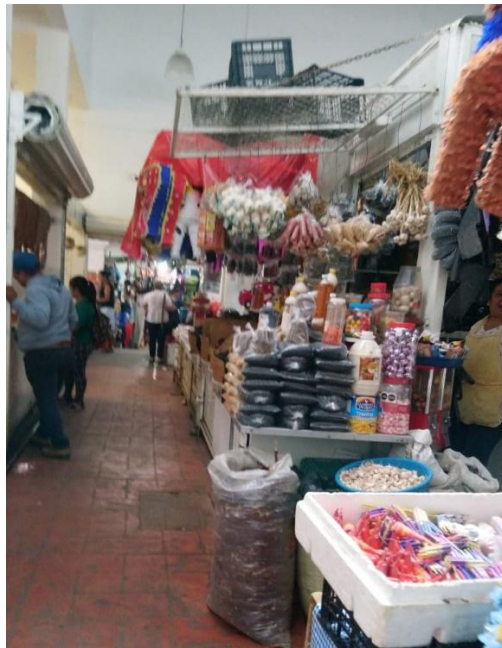


Figura 31: Mercado Dr. Manuel Velasco Suarez



Figura 32: Mercado Dr. Manuel Velasco Suarez



Figura 33: Curaditos tíos cotto



Figura 34: Curaditos Nandu



Figura 35: Curadito tía chonita



Figura 36: Sr. Miguel



Figura 37: Sr. Miguel



Figura 38: Curadito “Que viva la gente alegre”



Figura 39: Curadito “Paso a pasito” Sra. Sara Mendoza